



Electrolux
PROFESSIONAL

Manuel d'utilisation

Traduction des instructions originales

Cafetières PrecisionBrew™



Modèle illustré :
PBC-2A2

EN
DK
DE
ES
FI
FR
IT
NL
NO
SV

Table des matières

Consignes de sécurité.....	2	Programmation.....	11
Remarques complémentaires.....	5	Nettoyage.....	15
Installation.....	7	Entretien.....	16
Mise en service.....	8	Fonctions de contrôle spéciale.....	17
Utilisation.....	9	Guide de dépannage.....	18
Fonctions de contrôle.....	10	Tableau de thermistance.....	25
Réglages.....	10	Schéma de câblage.....	26
Éclairage de la verseuse à air chaud....	11		

Merci d'avoir choisi cette cafetière de grande qualité. Pour la sécurité de chacun, lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le présent manuel d'utilisation avant d'installer ou d'utiliser le produit. Les utilisateurs doivent suivre une formation sur l'utilisation correcte de la machine. Conserver les dossiers des formations. À des fins de référence ultérieure, noter ici le numéro de série :








Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux-professional.com
Imprimé aux États-Unis



Electrolux
PROFESSIONAL

0621 Formulaire n° EL-309-04
N° de réf. 390-00157

Consignes de sécurité

-  Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Il sert à prévenir des risques potentiels de blessures corporelles. Respecter tous les messages de sécurité précédés de ce symbole, afin d'éviter les risques de blessures susceptibles d'être fatales.
-  Ce symbole invite l'utilisateur à lire le manuel d'utilisation pour prendre connaissance des consignes de sécurité.
-  Ce symbole indique la présence d'un risque d'électrocution. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures.
-  Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être utilisé si la fiche ou le câble est endommagé, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Ce symbole indique la présence d'une surface chaude. Tout contact avec des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures.
-  Ce symbole indique la présence d'un danger mécanique. Seuls les techniciens de maintenance qualifiés sont autorisés à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.
-  Ce symbole indique la présence d'un risque d'électrocution. Pour éviter les dangers électriques, seuls les techniciens de maintenance qualifiés sont autorisés à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Pour la sécurité de chacun, lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le présent manuel d'utilisation avant d'installer ou d'utiliser le produit.

DANGER : Cette mention avertit l'utilisateur d'un risque imminent susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

AVERTISSEMENT : Cette mention désigne la présence d'un risque potentiel ou d'une pratique dangereuse susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

PRUDENCE : Cette mention désigne la présence d'un risque potentiel ou d'une pratique dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE : Cette mention désigne la présence d'informations qui exigent une attention particulière ou qui doivent impérativement être bien comprises.

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas retirer les panneaux latéraux. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être confiées exclusivement au personnel de maintenance agréé.

Ne pas modifier, ni déformer la fiche ou le cordon d'alimentation. La modification ou la déformation de la fiche peut entraîner une électrocution ou endommager l'appareil.

Respecter les codes de l'électricité locaux et nationaux en vigueur.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque.

Ne pas nettoyer au jet d'eau ou ne pas utiliser dans une zone dotée d'un jet d'eau.

Le nettoyage et la maintenance doivent être effectués exclusivement par des personnes formées à cet effet travaillant sous supervision.

Ne pas retirer la verseuse ni le porte-filtre pendant la préparation du café.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, à moins d'être sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu des consignes sur l'utilisation sécurisée de l'appareil par cette même personne.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Pour éviter tout risque d'explosion ou d'incendie, ne pas utiliser l'appareil à proximité de combustibles.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à l'extérieur.

L'installation de l'appareil doit être confiée exclusivement au personnel de maintenance agréé. Une installation incorrecte peut entraîner une électrocution.

Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de détecter un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Le châssis doit être mis à la terre.

Ne jamais utiliser le conducteur de mise à la terre en guise de conducteur neutre. Cela représenterait un risque d'électrocution.

Des tensions électriques dangereuses se trouvent à proximité des composants réglables. Tous les réglages doivent être confiés exclusivement au personnel de maintenance agréé.

Consignes de sécurité (suite)

AVERTISSEMENT

L'appareil est alimenté par des tensions dangereuses et possède des éléments dont la surface devient très chaude. La maintenance doit être confiée exclusivement au personnel de maintenance agréé.

Ne jamais placer des matières potentiellement inflammables à proximité de la machine à café ou de la verseuse.

PRUDENCE

Pour garantir un fonctionnement correct et sécurisé, placer l'appareil en position stable et verticale.

Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas placer la main ou toute autre partie du corps sous le filtre ou la verseuse pendant la préparation de la boisson.

Cet appareil est prévu pour préparer le café. Toute autre utilisation est considérée impropre.

Débrancher toujours l'appareil de la prise secteur avant tout entretien.

Le liquide chaud présent dans le porte-filtre peut entraîner des brûlures. Toujours sortir le porte-filtre délicatement. Le porte-filtre contient de l'eau très chaude tant que tout le liquide ne s'est pas écoulé. Le retrait prématuré du porte-filtre en cours d'écoulement peut entraîner des brûlures. Ne pas retirer la verseuse ni le porte-filtre pendant la préparation du café.

Les plaques chauffantes et les surfaces chauffent et peuvent provoquer des brûlures.

Toujours vider le réservoir d'eau avant de déplacer la cafetière.

L'eau contenue dans le réservoir peut être très chaude. La vidange du réservoir doit être effectuée par un technicien de maintenance qualifié. Toujours vider le réservoir avec prudence. Les éclaboussures peuvent causer de graves brûlures.

L'eau utilisée pour la préparation du café est très chaude. Toujours faire preuve de prudence durant la préparation, le versement ou le déplacement du café. Les éclaboussures peuvent causer de graves brûlures.

Cet appareil possède des surfaces chaudes et contient du liquide chaud. Pour éviter les brûlures, faire preuve de précaution pendant le nettoyage. Rincer les parties chaudes à l'eau froide avant de les laver. Utiliser des gants ou un chiffon épais pour la dépose des composants chauds.

Si la cafetière est destinée à un usage exclusivement professionnel, il convient de la placer dans un endroit où son utilisation et sa maintenance sont réservées au personnel formé à cet effet. Si la cafetière est destinée à être utilisée par des personnes n'ayant pas été formées, il convient de la placer dans un endroit pouvant être surveillé par du personnel formé à cet effet.

Risque de brûlure. En cas d'utilisation à une altitude supérieure à 1 200 m au-dessus du niveau de la mer, il convient de réduire la température du réservoir.

Cet appareil est prévu pour préparer le café. Toute autre utilisation est considérée impropre.

Toujours débrancher l'appareil du secteur avant toute intervention de maintenance.

Le liquide chaud présent dans le porte-filtre peut entraîner des brûlures. Toujours sortir le porte-filtre délicatement.

Les plaques chauffantes et les surfaces chauffent et peuvent provoquer des brûlures.

Risque de brûlure. En cas d'utilisation à une altitude supérieure à 1 200 m au-dessus du niveau de la mer, il convient de réduire la température du réservoir.

Toujours vérifier que le profil de mouture du café et les paramètres de sélection du type d'infusion garantissent le fonctionnement adéquat de l'appareil sans risque de trop-plein du porte-filtre et permettent une vidange adéquate de ce dernier au terme du cycle d'infusion.

Afin d'éviter tout risque d'endommagement interne ou de court-circuit de la cafetière, ne pas empiler ou placer d'objets de forme solide ou liquide de plus de 1 kilo sur l'appareil.

Consignes de sécurité (suite)

REMARQUE

La température ambiante doit être comprise entre 4 et 40 °C.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Émission de bruit aérien : le niveau de bruit pondéré en A mesuré du produit est de 53 dB(A).

Cette machine doit être installée conformément aux codes locaux de la plomberie en vigueur. Elle exige l'installation d'un dispositif anti-refoulement homologué, comme une vanne à clapet anti-retour, entre la machine et l'arrivée d'eau.

La pression d'entrée doit être supérieure à 200 kPa sans toutefois dépasser 550 kPa. Si la pression de l'eau risque de dépasser 550 kPa, installer un réducteur de pression afin de limiter la pression de l'eau acheminée à la machine.

Utiliser de nouvelles conduites. Ne pas réutiliser de vieilles conduites.

La cafetière convient pour une utilisation à n'importe quelle altitude. Toutefois, plus l'altitude est élevée, plus l'eau arrive à ébullition rapidement, par conséquent la température du réservoir doit être baissée en haute altitude.

La personne chargée de l'installation de l'appareil doit s'assurer que le raccordement à l'eau et à l'électricité satisfait aux réglementations nationales et locales en vigueur en matière d'électricité et de plomberie.

Les cafetières à double trémie sont équipées de réservoirs de chauffage combinés indépendants. La phase L1 des cafetières à deux trémies monophasées est acheminée par un disjoncteur afin d'éviter toute possibilité de surcharge du circuit de dérivation dans le cas où les deux éléments chauffants s'activeraient simultanément.

Informations relatives au recyclage :

Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, des composants et des substances potentiellement dangereux pouvant présenter un risque sanitaire pour l'homme et pour l'environnement lorsque les déchets d'équipements électriques et électroniques ne sont pas traités correctement.

Les équipements portant le symbole ci-dessous de la poubelle barrée sont des équipements électriques et électroniques. Le symbole de la poubelle barrée indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers mais doivent être collectés séparément.



À cette fin, les autorités locales ont mis en place des programmes de collecte en vertu desquels les résidents peuvent éliminer leurs équipements électriques et électroniques dans un centre de recyclage ou tout autre point de collecte, ou demander à ce que les équipements électriques et électroniques soient collectés à domicile. De plus amples informations pourront être obtenues auprès du service technique des mairies sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques sur l'environnement et accroître les opportunités de réutilisation, de recyclage et de valorisation des déchets d'équipements électriques et électroniques.

Remarques complémentaires



Avant-propos

Le manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance (ci-après désigné « manuel ») contient des informations nécessaires au fonctionnement correct et sécurisé de la machine (ci-après désignée « machine » ou « appareil »).

Les informations suivantes ne constituent pas une liste exhaustive et exacte des avertissements mais un ensemble de consignes destinées à optimiser la performance globale de la machine et avant tout à éviter les risques de blessure pour les personnes et animaux, et tout endommagement physique découlant de procédures d'utilisation inadéquates.

Toute personne impliquée dans le transport, l'installation, la mise en service, l'utilisation, la maintenance, la réparation et le démontage de la machine doit lire attentivement le présent manuel avant toute intervention afin d'éviter des actions inappropriées potentiellement dangereuses et susceptibles de compromettre l'intégrité de la machine. Il convient de régulièrement tenir l'utilisateur informé de l'évolution des réglementations relatives à la sécurité. Il est également important de former et d'actualiser la formation d'utilisation et de maintenance du personnel autorisé à utiliser la machine.

Manuel

Le manuel doit être laissé à disposition des utilisateurs et conservé à proximité de la machine de sorte à être à portée de main afin de pouvoir être consulté en cas de doute et à tout moment.

Le manuel doit être soigneusement conservé pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa mise au rebut.

En cas de cession, de vente, de location ou de prêt de la machine, le manuel doit être remis avec celle-ci.

Ce manuel est destiné aux personnes suivantes :

- le transporteur et le personnel de maintenance ;
- le personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- l'employeur des utilisateurs de la machine et le responsable du site ;
- les utilisateurs dans le cadre de l'utilisation normale de la machine ;
- les techniciens spécialisés - service après-vente.

Si après avoir lu le présent manuel, des doutes subsistent quant à l'utilisation de la machine, contacter le fabricant ou le centre de service agréé pour obtenir plus d'informations afin de garantir une performance optimale de la machine. À toutes les étapes d'utilisation de la machine, il est impératif de respecter les réglementations en vigueur relatives à la sécurité, à l'hygiène sur le lieu de travail et à la protection de l'environnement. Avant d'allumer et d'utiliser la machine, il incombe à l'utilisateur de s'assurer qu'elle est en condition de sécurité optimale pour les personnes, les animaux et le lieu.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute utilisation de la machine non conforme aux consignes énoncées dans le présent manuel.

Droits d'auteur

Le présent manuel ne peut être reproduit en tout ou partie. Le présent manuel est fourni uniquement à des fins de consultation par l'utilisateur et ne peut être cédé à un tiers qu'avec l'autorisation du fabricant.

Plaque signalétique

Lors de l'installation de l'appareil, s'assurer que le raccordement électrique est effectué conformément aux données figurant sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil. Ne pas retirer, ni endommager les mentions figurant sur la machine. Indiquer les données figurant sur la plaque signalétique de la machine lors de toute correspondance avec le fabricant (par ex. pour commander des pièces détachées, etc.). Lors de la mise au rebut de la machine, la plaque signalétique doit être détruite.

Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'endommagement ou de dysfonctionnement causé par ce qui suit :

- non-respect des consignes énoncées dans le présent manuel ;
- réparations non effectuées par des professionnels et remplacement de pièces avec des pièces autres que celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (l'installation et l'utilisation de pièces détachées qui ne sont pas d'origine peuvent compromettre le fonctionnement de la machine et rendre la garantie nulle et non avenue) ;
- opérations réalisées par des techniciens non spécialisés ;
- modifications ou opérations non autorisées ;
- maintenance inadéquate ;
- utilisation incorrecte de la machine ;
- événements extraordinaires imprévisibles ;
- utilisation de la machine par du personnel non formé ;
- non-respect des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation concernant la sécurité, l'hygiène et la santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'endommagement découlant de modifications et de conversions arbitraires effectuées par l'utilisateur ou le client.

Il incombe à l'employeur, au responsable du site ou au technicien de maintenance d'identifier et de fournir aux utilisateurs l'équipement de protection individuelle adéquat et adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel dues à des erreurs d'impression ou de traduction.

Remarques complémentaires (suite)

Tout supplément au manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance fourni par le fabricant au client fait partie intégrante du manuel et doit dès lors être conservé avec le manuel.

Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Utilisation incorrecte signifie toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel. Durant le fonctionnement de la machine, les utilisations et activités jugées impropres et susceptibles de présenter un risque pour la sécurité des utilisateurs et d'endommager la machine, sont interdites.

L'utilisation incorrecte raisonnablement prévisible désigne :

- absence de maintenance, de nettoyage et de vérifications périodiques de la machine ;
- changements structurels ;
- l'ouverture forcée des caches ou dispositifs de protection ;
- installation incorrecte de la machine ;
- remplissage du réservoir avec une substance autre que de l'eau ;
- non-respect des consignes d'utilisation de la machine ;
- toute action favorisant l'apparition de risques irréversibles.

ATTENTION Les actions précitées sont interdites.

Risques résiduels

La machine comporte un certain nombre de risques n'ayant pas été totalement éliminés par les améliorations apportées à la conception, ni par l'ajout des dispositifs de protection adéquats. Cependant, le fabricant a pris soin dans le présent manuel d'informer les utilisateurs desdits risques. Par souci d'information, les risques résiduels de la machine sont indiqués ci-dessous : ces actions sont jugées impropres et par conséquent strictement interdites.

Risque résiduel	Description de la situation dangereuse
Électrocution	Contact avec des pièces sous tension durant l'exécution d'opérations de maintenance

Exigences liées aux utilisateurs

Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation normale de la machine.

Il incombe au client de veiller à ce que le personnel destiné à utiliser la machine soit correctement formé et compétent pour les fonctions qui lui sont confiées et veille à sa propre sécurité et à celle des autres personnes. Le client doit s'assurer que son personnel a compris les consignes reçues relatives à l'utilisation de la machine, en particulier celles concernant l'hygiène et la sécurité sur le lieu de travail.

Caractéristiques du personnel autorisé à utiliser la machine

Il incombe au client de veiller à ce que les personnes assignées aux différentes tâches :

- ont lu le présent manuel ;
- ont reçu la formation adéquate et les consignes liées à leurs tâches afin de pouvoir les exécuter en toute sécurité ;
- ont reçu une formation spécifique sur l'utilisation correcte de la machine.

Utilisateur habilité à utiliser la machine aux fins prévues

L'utilisateur doit au moins :

- avoir des compétences en technologie et une expérience spécifique dans l'utilisation de la machine ;
- avoir un niveau d'éducation élémentaire général adéquat et des connaissances techniques pour comprendre le contenu du présent manuel ;
- savoir interpréter les dessins, symboles et pictogrammes ;
- posséder les connaissances techniques suffisantes lui permettant d'effectuer son travail en toute sécurité, selon les consignes énoncées dans le présent manuel ;
- connaître la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité sur le lieu de travail.

En cas de grave anomalie (par ex. court-circuit, fils sortant du bornier, panne de moteur, gaine de câble électrique usée, etc.), l'utilisateur de la machine doit :

- immédiatement débrancher la machine.

Installation

Modèle	Description
PBC-1A2	Cafetière, verre-regard virtuel simple, verseuse à air chaud
PBC-2A2	Cafetière, verre-regard virtuel double, verseuse à air chaud
PBC-1W2	Cafetière, verre-regard simple, verseuse à plaque chauffante
PBC-2W2	Cafetière, verre-regard double, verseuse à plaque chauffante
PBC-1V2	Cafetière, verseuse à vide simple sans station
PBC-2V2	Cafetière, verseuse à vide double sans station
PBC-1VS2	Cafetière, verseuse à vide simple avec station
PBC-2VS2	Cafetière, verseuse à vide double avec station

Clé des acronymes employés			
PBC = PrecisionBrew™ Coffee	-1 = Une tête d'infusion	A = Verseuse à air chaud	2 = 230 volts
	-2 = Deux têtes d'infusion	W = Verseuse à plaque chauffante	
		V = Thermos sans station	
		VS = Thermos avec station	
RAS = Station à air chaud	2 = 230 volts		
RWS = Station à plaque chauffante			

Consignes relatives au déballage

Déballer délicatement la machine et l'inspecter immédiatement afin de déceler tout éventuel endommagement subi durant le transport. Le carton peut contenir des pièces détachables. La machine a été expédiée dans un carton conçu pour assurer une protection optimale en conditions de manutention normales. Ce carton a été attentivement inspecté avant de quitter l'usine. En cas d'endommagement, contacter le transporteur.

REMARQUE : La personne chargée de l'installation de l'appareil doit s'assurer que le raccordement à l'eau et à l'électricité satisfait aux réglementations nationales et locales en vigueur en matière d'électricité et de plomberie.

Le branchement électrique peut être réalisé à la base ou dos de l'appareil (orifices dédiés). Obturer l'orifice non utilisé avec le bouchon fourni.

Le branchement de l'eau se fait au dos de l'appareil.

Installation mécanique

REMARQUE : La cafetière doit être installée par un installateur d'équipement commercial ayant les connaissances et l'expérience requises.

1. Inspecter la machine afin de déceler tout signe d'endommagement éventuellement subi en cours de transport.
2. Retirer la cafetière de l'emballage. Fixer les pieds.
3. Placer la cafetière sur une table ou un comptoir stable, de niveau et capable de supporter son poids, à 5 cm minimum du mur ou de tout autre appareil. Pour fonctionner en toute sécurité, l'appareil doit être placé en position verticale sur une surface stable et horizontale.
4. À l'aide d'un niveau à huile, vérifier que la cafetière est de niveau sur le comptoir. Vérifier le niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre de l'appareil. Régler les pieds à la hauteur adéquate.

Filtration de l'eau.

La pose d'un filtre antitartre au moment de l'installation de votre nouvelle machine à café améliorera non seulement la qualité de votre café mais prolongera la durée de vie de votre nouvel appareil.

Avant de raccorder votre machine à une arrivée d'eau potable, votre installateur ou technicien de traitement des eaux doit tester la concentration de calcium, chlore, sels minéraux etc. dans l'eau, afin de déterminer le type de filtration adapté à votre machine et le volume d'eau à utiliser.

La garantie n'est pas applicable dans les cas suivants –

- utilisation abusive ou incorrecte de l'appareil ;
- panne de matériel résultant des méfaits du tartre et autres raisons connexes ;
- qualité médiocre de l'eau ;
- pression d'eau insuffisante, fluctuante ou inadaptée.

Arrivée d'eau

REMARQUE : Les travaux de plomberie doivent être effectués conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur. **L'appareil exige l'installation d'un dispositif anti-refoulement homologué, comme une vanne à clapet anti-retour, entre la machine et l'arrivée d'eau.** Utiliser de nouvelles conduites. Ne pas réutiliser de vieilles conduites.

Remarque : Pour éviter toute chute de pression excessive dans la conduite d'eau, utiliser la conduite la plus courte possible, ce qui permettra de déplacer la machine sur le comptoir pour les opérations d'entretien. Plus la conduite est longue, plus le débit d'eau en direction de la machine est réduit.

1. La conduite d'eau est raccordée au dos de la machine à café. Utiliser l'orifice dédié du côté droit.

Installation (suite)

- Utiliser une conduite en cuivre ou un flexible d'alimentation en eau pour éviter toute tension. N'utiliser en aucun cas des tuyaux en plastique basse température. Utiliser un raccord 3/4" BSP (filetage au pas du gaz) pour la vanne de remplissage.
- Avant d'installer la machine, vidanger la conduite. Pour cela, faire couler environ 4 litres d'eau dans un seau. Cela évitera que des sédiments issus de la nouvelle installation ne se déposent dans la cafetière.
- La pression de la conduite d'eau doit être comprise entre 207 Kpa et 552 kPa (30 à 80 psi).
- Il est possible d'utiliser de l'eau chaude (jusqu'à 60 °C [140°F]) comme de l'eau froide. La récupération de l'eau chaude est plus rapide entre les infusions.
- Vérifier que la cafetière n'est pas branchée au secteur. Connecter la conduite d'eau au raccord de tuyau de la cafetière.
- Installer un robinet d'arrêt à proximité de la machine.
- L'installation d'un système de filtre peut optimiser la saveur du café infusé et prolonger la durée de vie de la machine. C'est notamment essentiel en cas d'une teneur en calcium (calcaire), chlore et fer élevée. Utiliser un filtre de type anticalcaire avec de l'eau froide. Pour vous renseigner sur le type de filtre à utiliser en fonction de la qualité et du volume d'eau utilisés, contacter votre interlocuteur local en matière d'eau potable.

Raccordement électrique et procédure de démarrage

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

L'installation de l'appareil doit être confiée exclusivement au personnel de maintenance agréé. Une installation incorrecte peut entraîner une électrocution.

REMARQUE : Cette machine doit être installée conformément aux réglementations électriques nationales et locales en vigueur. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Vérifier que la prise à laquelle la cafetière est branchée est mise à la terre.

REMARQUE : Pour une utilisation en altitude, diminuer la température du réservoir. Plus l'altitude est élevée, plus l'eau arrive à ébullition rapidement. Voir la section Réglages.

La machine à café a été conçue pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Si la tension est trop basse, les électrovannes risquent de ne pas fonctionner ou le temps de récupération sera plus long. Une tension trop élevée peut endommager la cafetière de façon permanente.

- La puissance électrique de la cafetière est imprimée sur sa plaque signalétique.
- La cafetière doit être branchée à un circuit dédié avec interrupteur-sectionneur à fusibles ou disjoncteur à proximité de la machine.

Remarque importante : Des moyens doivent être prévus pour s'assurer que tous les contacts sont débranchés de l'alimentation secteur. Il peut notamment s'agir de l'un des moyens suivants : cordon d'alimentation muni d'une fiche ou interrupteur directement relié aux bornes d'alimentation avec ouverture des contacts de 3 mm minimum entre chaque

borne.

- La cafetière est livrée avec un cordon secteur adapté à la prise de l'appareil.
- Si le cordon est endommagé, utiliser uniquement le cordon de rechange préconisé.
- Le cordon doit être branché dans une prise adaptée à la fiche fournie.

REMARQUE : Les cafetières à double trémie sont équipées de réservoirs de chauffage combinés indépendants. La phase L1 des cafetières à deux trémies monophasées est acheminée par un disjoncteur afin d'éviter toute possibilité de surcharge du circuit de dérivation dans le cas où les deux éléments chauffants s'activeraient simultanément.

Le bloc d'alimentation universel fournit une tension de 24 V DC à tous les organes de commande (électrovannes, voyants, vannes, moteurs etc.).

Le châssis doit être mis à la terre. Une prise de terre est fournie à proximité du bornier.

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Cet appareil est homologué IP20 et ne doit donc pas être nettoyé avec de l'eau sous pression.

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Ne pas utiliser la terre en guise de neutre, au risque de s'électrocuter.

Mise en service

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Cette machine à café est dotée d'un interrupteur au dos de l'appareil qui coupe l'alimentation des circuits basse tension. Les circuits de chauffage sont toujours alimentés lorsque le circuit de dérivation est activé.

Couper l'alimentation du circuit de dérivation avant tout entretien.

- Faire basculer l'interrupteur d'alimentation de la machine sur « ON » à la coupure de l'alimentation du circuit de dérivation. Positionner l'interrupteur M/A situé au dos de la machine sur « ON » pour remplir le réservoir d'eau. L'écran sur le devant de la machine doit s'allumer et il se peut que la machine émette un léger sifflement lors du remplissage.

Remarque : Un circuit de type chien de garde surveille la durée d'activation de la vanne de remplissage. Si la durée d'activation dépasse 3,5 minutes en continu, la cafetière affiche le message « ER1 » et cesse de fonctionner. Le délai de remplissage initial normal de certains modèles dépasse les 3,5 minutes. Éteindre puis rallumer la cafetière ; cela réinitialisera le contrôleur et permettra à la machine de terminer le remplissage.

- Une fois la cafetière remplie, elle met entre 15 et 60 minutes à chauffer, selon la tension d'entrée, la température de l'eau au départ et le nombre de têtes d'infusion.

Mise en service (suite)

- Introduire le ou les porte-filtres dans la machine. Placer la verseuse dessous. Procéder à l'infusion d'une dose de café minimum de chaque côté. Vérifier le niveau du réservoir pour s'assurer que le volume d'infusion est correct. Rappelons que le niveau sera plus bas lorsque du café sera utilisé. Procéder ainsi pour tous les formats. L'eau doit être chaude pour vérifier les niveaux. Si des réglages sont nécessaires, consulter la section **Réglages** du présent manuel.

PRUDENCE : DANGER LIQUIDE CHAUD

Toujours vider le réservoir d'eau avant de déplacer la cafetière.

Utilisation

PRUDENCE : DANGER LIQUIDE CHAUD

L'eau utilisée pour la préparation du café est très chaude. Toujours faire preuve de prudence durant la préparation, le versement ou le déplacement du café. Les éclaboussures peuvent causer de graves brûlures.

- Insérer un filtre à café Electrolux de 14 x 6 pouces dans le porte-filtre.
- Verser la dose de mouture fraîche adéquate dans le porte-filtre et égaliser en secouant délicatement ce dernier. Glisser le porte-filtre sur les rails et sélectionner la contenance. Suivre les recommandations de l'entreprise concernant la quantité de café et la mouture. Une verseuse pleine contient 5,7 litres (1,5 gallon). Une verseuse pleine à vide, 6 litres (1,6 gallon).
- Placer une verseuse vide sous le porte-filtre. Allumer la plaque chauffante, si disponible. Si la verseuse n'est pas chaude, utiliser la plaque chauffante pour la chauffer. Une courte infusion d'eau permet d'accélérer le processus. Froide, la verseuse réduit de manière significative la température du café infusé.
- La cafetière ne prépare le café que si la température d'infusion minimale est atteinte. Voir l'icône « temp. de l'eau » dans le réglage des paramètres et régler la température minimale au niveau désiré. Remarque : la mesure de la température du réservoir est effectuée au fond du réservoir d'eau chaude, de sorte qu'il y a généralement une réserve d'eau chaude disponible pour une préparation adéquate du café après le chauffage initial de l'appareil.
- La cafetière n'infuse pas dans les cas suivants :
 - TEMPÉRATURE D'INFUSION TROP BASSE** - patienter jusqu'à ce que la température du réservoir atteigne le point de consigne. Remarque : chaque tête d'infusion dispose de son propre bac chauffant contrôlé indépendamment. Sur les cafetières à tête double, le réservoir droit est prioritaire en terme de puissance de chauffe maximale, suivi du réservoir gauche.

- PORTE- FILTRE NON DÉTECTÉ.**
 - PORTE- FILTRE NON RETIRÉ DEPUIS LA DERNIÈRE PRÉPARATION** - retirer le porte-filtre de la machine, vider l'ancienne mouture et verser une nouvelle dose de café dans le porte-filtre.
 - LA VERSEUSE N'EST PAS EN PLACE** - placer la verseuse adéquate sous le porte-filtre jusqu'à ce que le détecteur de présence soit activé.
- Appuyer sur la flèche d'infusion sur l'écran d'affichage à cristaux liquides pour sélectionner la tête d'infusion appropriée. Cet écran vous guidera tout au long des étapes ci-dessus pour lancer la séquence d'infusion.

PRUDENCE : DANGER LIQUIDE CHAUD

Toujours vérifier que le profil de mouture du café et les paramètres de sélection du type d'infusion garantissent le fonctionnement adéquat de l'appareil sans risque de trop-plein du porte-filtre et permettent une vidange adéquate de ce dernier au terme du cycle d'infusion.

- Pendant le cycle d'infusion, un compte à rebours indique le temps restant au cycle d'infusion. Au terme du cycle d'INFUSION, un décompte (temps de FILTRATION) indique le temps restant jusqu'à ce que le porte-filtre soit déverrouillé. Patienter jusqu'à ce que l'égouttement s'arrête et le porte-filtre soit déverrouillé pour jeter le marc de café et le filtre. Toujours prendre les précautions nécessaires lors du retrait du porte-filtre pour éviter les risques d'éclaboussures d'eau chaude piégée un orifice de sortie colmaté du porte-filtre.
- La verseuse peut être posée sur une plaque chauffante indépendante. Faire preuve de prudence lors du déplacement d'une verseuse pleine.

PRUDENCE : DANGER LIQUIDE CHAUD

Le porte-filtre contient de l'eau très chaude jusqu'à ce que la filtration soit terminée. Le retrait précoce d'un porte-filtre qui s'égoutte peut entraîner des brûlures.

PRUDENCE : DANGER LIQUIDE CHAUD

Vérifier que le couvercle de la verseuse est bien verrouillé ou fermé avant de la déplacer.

Réglages

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION ! Des tensions électriques dangereuses se trouvent à proximité des composants réglables. Tous les réglages doivent être confiés exclusivement au personnel de maintenance agréé.

Tous les paramètres de réglage de la machine sont accessibles depuis l'écran. Consulter les détails ci-dessous ainsi que la section Routine de programmation. Toutes les valeurs sont réglées en usine et peuvent varier d'une cafetière à l'autre.

Réglage de la température

L'écran permet de régler la température du réservoir entre 77 °C – et 96 °C (170 °F et – 205 °F). Voir la procédure correspondante dans la section **Programmation**.

La température maximale de l'eau de la cafetière peut être réglée sur 96 °C (205 °F). Plus l'altitude est élevée, plus l'eau arrive à ébullition rapidement. La température de consigne de la cafetière doit être maintenue en deçà du point d'ébullition à une altitude donnée. Pour connaître la température de consigne maximale pour une altitude donnée, consulter le tableau ci-dessous.

Altitude		Point d'ébullition approximatif		Température max. recommandée	
(pied)	(m)	°F	°C	°F	°C
0	0	212	100	205	96,1
500	152	211,1	99,5	204	95,6
1000	305	210,2	99,0	203	95,0
1500	457	209,3	98,5	202	94,4
2000	610	208,4	98,0	201	93,9
2500	762	207,5	97,5	200	93,3
3000	914	206,6	97,0	199	92,8
3500	1067	205,7	96,5	199	92,8
4000	1219	204,8	96,0	198	92,2
4500	1372	203,9	95,5	197	91,7
5000	1524	203	95,0	196	91,1
5500	1676	202	94,4	195	90,6
6000	1829	201,1	93,9	194	90,0
6500	1981	200,2	93,4	193	89,4
7000	2134	199,3	92,9	192	88,9
7500	2286	198,3	92,4	191	88,3

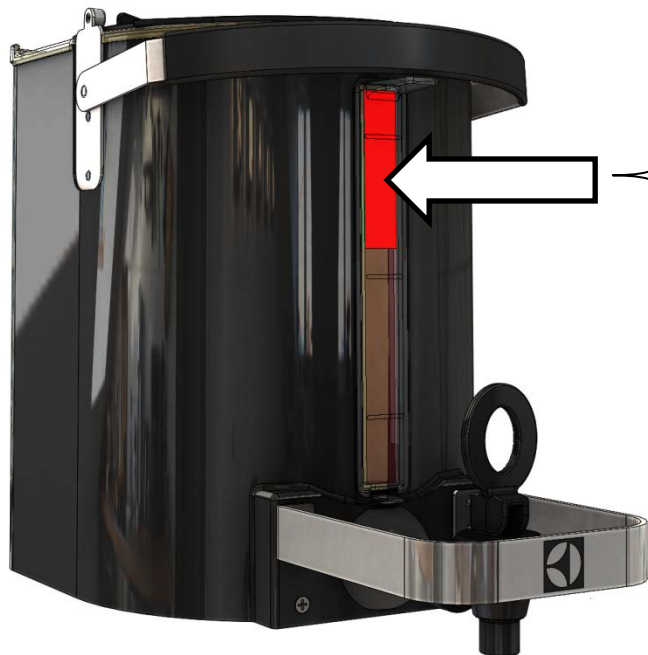
Fonctions de contrôle

Pré-infusion : contrôle l'humectation du premier marc de café et du premier délai de temporisation après l'humectation initiale de la mouture. L'infusion par impulsions correspond aux injections d'eau chaude par impulsions ayant lieu après le processus de pré-infusion.

Compte à rebours du cycle d'infusion : Après le début de l'infusion, l'écran d'affichage à cristaux liquides affiche le décompte du temps restant jusqu'à la fin du cycle d'infusion. Le compte à rebours comprend les périodes d'arrêt programmées dans le cycle de pré-infusion et d'infusion par impulsions.

Mode économie : Activée, lorsque la cafetière est en veille pendant un laps de temps programmable entre 1 et 12 heures, cette fonctionnalité permet de maintenir la température du réservoir d'eau à 60 °C (140 °F). L'écran affiche tour à tour des images d'arrière-plan. Pour quitter le mode économie, appuyer sur l'écran. L'appareil se remet à chauffer jusqu'à atteindre la température d'infusion.

Éclairage de la verseuse pour station à air chaud



Ordre des couleurs de rétroéclairage :

si la minuterie de la fraîcheur d'infusion est activée :

- Rétroéclairage vert continu : temps restant jusqu'à arrêt de la minuterie de la fraîcheur d'infusion, après infusion du café : 30 à 5 minutes
- Rétroéclairage jaune continu : temps restant jusqu'à l'arrêt de la minuterie de la fraîcheur d'infusion : 5 à 10 minutes
- Rétroéclairage rouge continu : Minuterie de la fraîcheur d'infusion écoulee

si la minuterie de la fraîcheur d'infusion est désactivée :

Le rétroéclairage passe de manière aléatoire par toutes les couleurs tant que la verseuse est en place.

Statuts indiquant la présence d'une erreur :

- Bleu clignotant : dysfonctionnement du ventilateur
- Rouge clignotant : surchauffe du système de chauffage
- Vert clignotant : anomalie de la thermistance de température de l'air

Programmation

Le mot de passe par défaut l'interface d'infusion est le 1234.
Le mot de passe par défaut du menu d'entretien est le 4003.
La programmation USB est l'un des moyens par lesquels un utilisateur peut modifier les recettes par défaut. Une fois les recettes mises à jour à l'aide de l'interface utilisateur à écran tactile, les programmes peuvent être téléchargés sur une clé USB (bus universel en série) à l'aide du port USB situé à l'avant sur le dessus de la cafetière, au-dessus et au centre de l'écran. La clé USB peut ensuite être utilisée pour transférer les recettes et les paramètres de réglage sur d'autres machines, réduisant ainsi le temps de mise en service des appareils à l'avenir. La capacité de transfert de données via clé USB permet de bénéficier de programmes normalisés d'un site à l'autre et de simplifier le travail des techniciens de maintenance.

La clé USB doit disposer d'une connexion de type A, d'une connexion à haute vitesse USB 2.0 et d'un espace de stockage minimum de 2 Go.



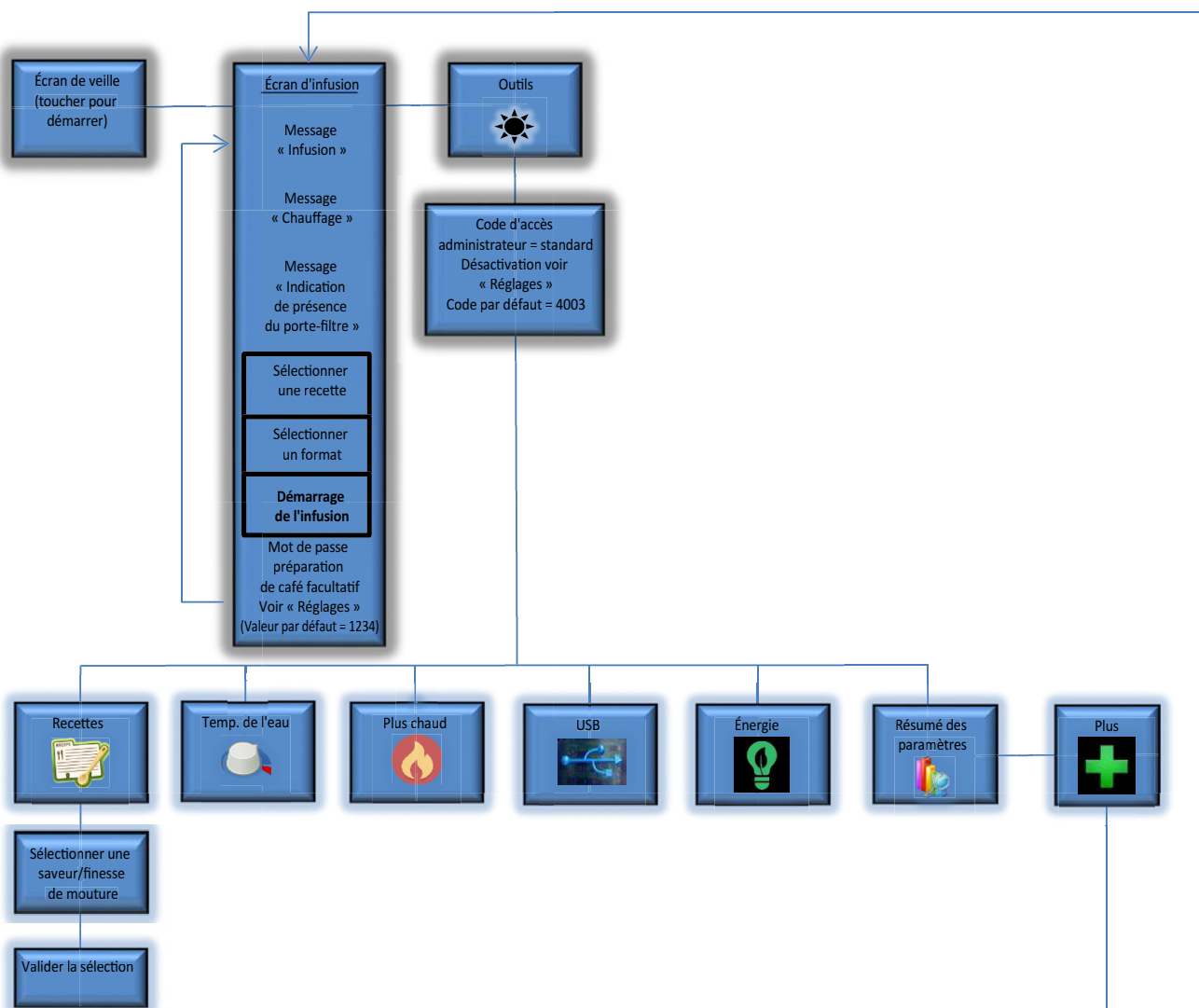
LOGICIEL DE TRANSFERT DE DONNÉES :

Télécharger ou charger des paramètres, des recettes ou des images : sélectionner l'icône de la clé USB sur l'écran d'affichage à cristaux liquides.

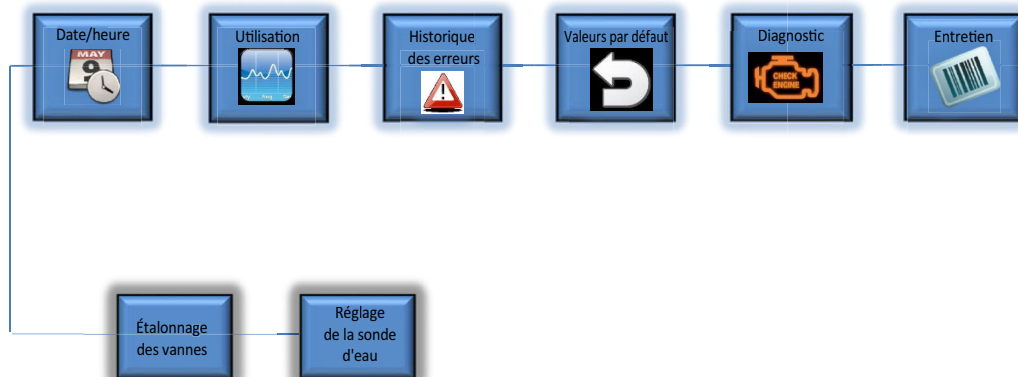
Configuration du mot de passe par défaut/mot de passe : sélectionner l'icône du mot de passe sous Réglages à l'écran.

Programmation (suite)

Écrans de programmation de la cafetière



Identique au-dessus de la ligne



Pour les instructions d'étalonnage de la vanne, voir la page suivante

Programmation (suite)

Étalonnage des vannes - Étalonnage du volume délivré



Outils requis :
Cylindre gradué en plastique de minimum 2000 millilitres, avec des graduations de 20 ml, comme illustré

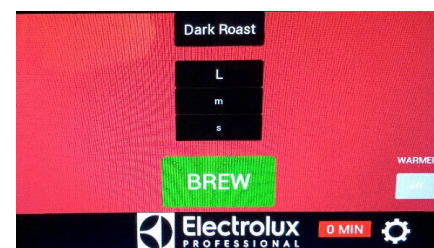
⚠ PRUDENCE : Ne pas utiliser de cylindre de mesure en verre avec de l'eau chaude, en raison des risques d'éclatement et de manipulation

Vérifier que le porte-filtre et la verseuse à café sont installés sur la machine, comme illustré, avant de continuer.

Remarque : Vérifier également que la verseuse est totalement vide

De l'eau chaude peut alors être versée dans le cylindre gradué pour procéder à la mesure.

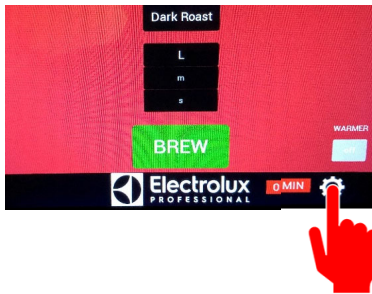
⚠ PRUDENCE : Rester très prudent en manipulant le cylindre gradué contenant de l'eau chaude



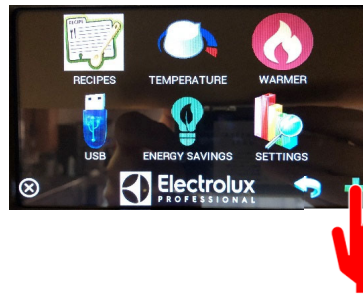
Faire chauffer la machine jusqu'à ce que l'écran Brew s'affiche.

Programmation (suite)

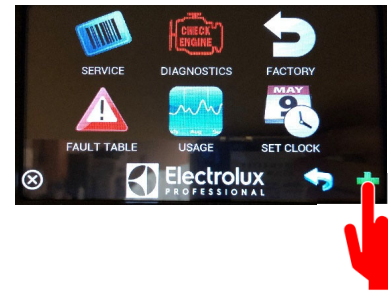
Étalonnage des vannes - Étalonnage du volume délivré - Écran d'affichage des commandes



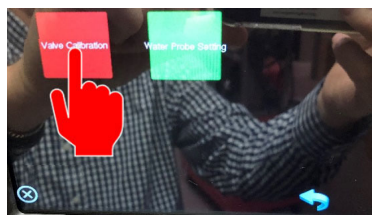
Dans l'écran Brew, sélectionner l'icône de l'outil, comme illustré.



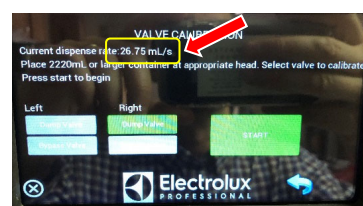
Sélectionner l'icône « + » pour passer à l'écran suivant



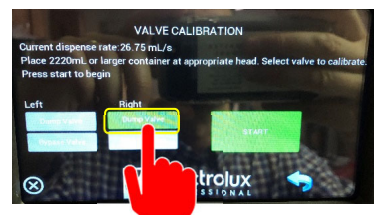
Sélectionner de nouveau l'icône « + » pour passer à l'écran suivant



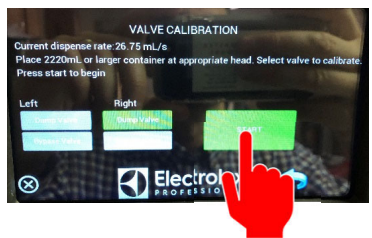
Sélectionner l'icône d'étalonnage des vannes « Valve Calibration » pour passer à l'écran suivant



La dose actuellement délivrée par la vanne sélectionnée s'affiche, comme illustré



Sélectionner la vanne à étalonner (remarque : la photo représente une double machine)



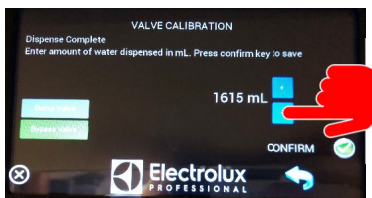
** Vérifier que la verseuse à café est vide avant de continuer ; Sélectionner la touche de démarrage « Start » pour lancer la séquence de démarrage (remarque : la photo représente une double machine)



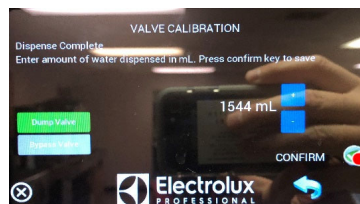
Après la période d'étalonnage du dosage de (1) minute, laisser couler le volume d'étalonnage dans le cylindre gradué de 2000 ml



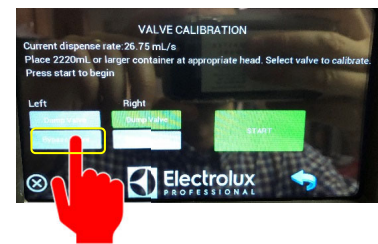
Mesurer le volume total délivré dans le cylindre gradué et le noter
Remarque : prendre au besoin plusieurs mesures pour éviter de faire déborder le cylindre gradué



Régler le volume d'étalonnage en fonction du volume réellement délivré à l'étape précédente



Remarque importante : Confirmer le volume d'étalonnage en cliquant sur la touche « ✓ »



Répéter la procédure pour toutes les vannes restantes à étalonner

Nettoyage

⚠ PRUDENCE : RISQUE DE BRÛLURE

Cet appareil possède des surfaces chaudes et contient du liquide chaud. Pour éviter les brûlures, faire preuve de précaution pendant le nettoyage. Rincer les parties chaudes à l'eau froide avant de les laver. Utiliser des gants ou un chiffon épais pour la dépose des composants chauds.

REMARQUE : Tous les agents désinfectants utilisés sur les surfaces en contact avec des aliments doivent être conformes à la réglementation américaine 21 CFR 178.1010 de la FDA relative aux solutions désinfectantes, et à la réglementation 40 CFR 18.940 de l'Agence de protection de l'environnement américaine sur les exemptions de tolérances des principes actifs et inertes utilisés dans les formulations antimicrobiennes (solution de désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Désinfecter régulièrement les appareils de distribution alimentaire. Avant d'être désinfectées, les pièces doivent être nettoyées. La fréquence de nettoyage et de désinfection est déterminée par les réglementations sanitaires locales et nationales.

Après chaque préparation :

1. Jeter le marc de café et rincer le porte-filtre.
2. Rincez les verseuses à l'eau chaude et les vider soigneusement.
3. Remplir les verseuses d'eau chaude.
4. Ouvrir les verseuses et en vider le contenu en ouvrant le robinet.

Chaque jour :

1. Laver le porte-filtre avec de l'eau chaude savonneuse. Le porte-filtre est amovible pour faciliter le nettoyage.
2. Démontez la ou les têtes de pulvérisation situées au-dessus du porte-filtre à l'aide de gants ou d'un épais chiffon. Éliminer les graisses résiduelles de café et déboucher les éventuels orifices obstrués.
3. Nettoyer les verseuses avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
4. Essuyer les parois externes à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de rayer les surfaces.
6. Si les verseuses sont vouées à rester sur la plaque chauffante toute la nuit, les remplir d'eau pour éviter que les graisses de café résiduelles ne brûlent.

À raison d'une fois par semaine ou toutes les deux semaines, selon l'utilisation qui en est faite :

1. Remplir les verseuses au 2/3 de 4 litres d'eau chaude.
2. Verser dans les verseuses la concentration recommandée de nettoyant spécial machine. (Une quantité excessive aura pour effet d'endommager l'acier inoxydable.)
3. Essuyer délicatement le revêtement en plastique avec un chiffon doux imbibé de nettoyant spécial machine enlever les résidus de café. N'utiliser en aucun cas un produit abrasif susceptible de rayer le revêtement en plastique de la verseuse. Utiliser un bon produit nettoyant pour éliminer, sans frotter, les graisses résiduelles de café et les dépôts minéraux sur les matières en plastique et en acier inoxydable.
4. Retirer l'écrou moleté au sommet de l'indicateur de niveau (regard) et nettoyer le verre à l'aide d'un petit goupillon.
5. Vider le contenu de la verseuse.
6. Retirer l'ensemble de poignée du robinet de la verseuse en dévissant l'écrou du cache en plastique.
7. Laver délicatement la coupelle du robinet avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

8. Laver le corps du robinet avec un goupillon.
9. Nettoyer la plaque chauffante et le dessous de la verseuse. Ces surfaces doivent être propres pour un transfert de chaleur adéquat.
10. Astiquer le corps de la cafetière avec un produit nettoyant spécial inox. En cas de finition laiton, cuivre ou PVC, utiliser un produit de nettoyage approprié.

Nettoyage et désinfection de la verseuse à vide et de la

station :

1. Nettoyage et désinfection du couvercle :
 - a) Retirer le couvercle de l'appareil. Le plonger entièrement dans une solution détergente et le laisser tremper. Essuyer soigneusement l'appareil avec un chiffon propre.
 - b) Utiliser le goupillon fourni pour nettoyer soigneusement le tube mélangeur.
 - c) Rincer à l'eau claire.
 - d) Laisser tremper dans la solution désinfectante pendant 5 minutes et laisser sécher complètement à l'air libre.
2. Nettoyage et désinfection du corps de l'appareil :
 - a) Retirer la machine de son socle (uniquement en cas d'utilisation d'une verseuse avec socle fixe).
 - b) Remplir complètement l'appareil de solution détergente. Essuyer soigneusement l'appareil avec un chiffon propre.
 - c) Rincer soigneusement l'appareil à l'eau claire.
 - d) Retirer le robinet, la tige et la jauge de l'appareil. Les plonger dans la solution détergente.
 - e) Ouvrir le couvercle au bas de l'appareil et retirer le tube en silicone (partie intermédiaire reliant le robinet au réservoir). Le plonger dans la solution détergente.
 - f) Procéder au remontage de l'appareil.
 - g) Remplir complètement l'appareil de solution désinfectante pendant 5 minutes puis vidanger la solution en ouvrant à fond le robinet.
 - h) Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre imbibé de solution désinfectante.
 - i) Renverser l'appareil sur une grille pour le laisser sécher.
3. Nettoyage de la station et du bac.
 - a) Retirer le bac et le couvercle du bac pour les plonger dans la solution détergente. Nettoyer soigneusement le bac et le couvercle du bac avec un chiffon propre.
 - b) Essuyer l'extérieur de la station avec un chiffon propre imbibé de solution désinfectante.
 - c) Placer les composants sur une grille pour les laisser sécher.
4. Nettoyage de l'ensemble de robinet et du tube en silicone :
 - a) Nettoyer le tube en silicone, le tube de la jauge et la tige avec le goupillon fourni.
 - b) Rincer les composants et les plonger dans une solution désinfectante pendant 5 minutes avant de les laisser sécher à l'air libre.
 - c) Retirer la partie supérieure du robinet et utiliser le goupillon pour nettoyer l'intérieur. Rincer et plonger dans la solution désinfectante pendant 5 minutes.
 - d) Sortir les composants de la solution et les laisser sécher à l'air libre.
5. Une fois que les pièces sont parfaitement sèches, procéder au remontage de l'appareil en vue de son utilisation.

Entretien

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION ET DE BRÛLURE

L'appareil est alimenté par des tensions dangereuses et possède des éléments dont la surface devient très chaude. La maintenance doit être confiée exclusivement au personnel de maintenance agréé.

⚠ PRUDENCE : RISQUE DE BRÛLURE

L'eau dans le réservoir peut être très chaude. La vidange du réservoir doit être effectuée par un technicien de maintenance qualifié. Toujours vider le réservoir avec prudence. Les éclaboussures peuvent causer de graves brûlures.

Vidange du réservoir d'eau

REMARQUE : toujours vider le ou les réservoir de l'appareil avant de le transporter.

REMARQUE : la cafetière peut contenir jusqu'à 23 litres (6 gallons) d'eau chaude.

1. Préparer un récipient résistant à la chaleur pour y vider l'eau du réservoir.
2. Débrancher la cafetière.
3. Retirer la trappe frontale.
4. Pincer ou coincer le flexible de vidange en silicone et retirer le bouchon du flexible.
5. Placer le tuyau sur le drain et relâcher le flexible.
6. Laisser le réservoir se vider entièrement.

REMARQUE : Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter l'écoulement en pinçant le flexible si le récipient est plein. Remettre soigneusement le bouchon du flexible en place avant de vider le récipient. Répéter les étapes 4 à 6 pour vidanger le réservoir.

Retirer la vanne d'infusion

Retirer la vanne d'infusion ou le clapet de dérivation (remarque : les vannes de distribution intègrent une fixation de type à baïonnette quart de tour ; manipuler avec précaution) :

1. Débrancher la machine.
2. En utilisant un récipient approprié pour recueillir l'eau chaude, vider en toute sécurité le réservoir d'eau à un niveau inférieur au niveau de l'électrovanne en actionnant le robinet d'eau chaude manuel jusqu'à ce que l'eau s'arrête de couler. C'est le signe que le réservoir est drainé en dessous du niveau des électrovannes.
3. Ôter le couvercle supérieur.
4. Débrancher délicatement les fils électriques de la bobine de l'électrovanne.
5. Retirer délicatement le tuyau en caoutchouc siliconé de l'entrée de l'électrovanne.
6. Tourner délicatement la vanne d'un quart de tour dans le sens horaire avant de l'extraire.

Retrait de l'élément chauffant

1. Débrancher la cafetière et retirer le couvercle supérieur de l'appareil.
2. Débrancher les fils connectés à l'élément chauffant, la thermistance, la sonde de niveau et les fils de masse.
3. Retirer le couvercle du réservoir en dévissant les écrous de retenue. L'élément chauffant est fixé au couvercle. Retirer l'élément chauffant.
4. Remettre l'élément chauffant en place avec des rondelles d'étanchéité, avec la même configuration. Lors du serrage des écrous, maintenir l'élément de sorte qu'il ne se torde pas.
5. Remettre le couvercle du réservoir en place en veillant à ce que le joint torique soit en bon état.
6. Remplacer les fils de l'élément chauffant. Veiller à ce que tous les branchements électriques soient correctement réalisés. S'assurer que les manchons isolants en caoutchouc siliconé sont bien repositionnés pour protéger les bornes de l'élément chauffant.
7. Remettre le couvercle sur la cafetière et brancher le cordon à la prise secteur.

Retrait de la vanne d'arrivée d'eau.

1. Couper l'alimentation en eau de la vanne.
2. Débrancher le raccord articulé de la vanne d'arrivée d'eau.
3. Retirer le panneau anti-éclaboussures frontal.
4. Vider le réservoir d'eau dans un récipient approprié.
5. Débrancher les fils de la vanne d'arrivée d'eau.
6. Retirer le collier de serrage du tuyau en caoutchouc siliconé au niveau de la vanne d'arrivée d'eau.
7. Retirer le tuyau en caoutchouc siliconé au niveau de la vanne.
8. Retirer les (2) vis de fixation de la vanne.
9. Retirer la vanne.
10. Procéder à la repose dans l'ordre inverse de la dépose ; remarque : veiller à ce que le collier de serrage soit correctement remis en place pour éviter que le tuyau en caoutchouc de silicone ne se détache pendant une séquence de remplissage.

Gel

Ne pas exposer la machine au gel. En cas de prévision de gel, débrancher la machine et contacter un technicien de maintenance pour faire vidanger le réservoir avant l'arrivée du gel.

Si la machine a été exposée au gel, contacter un technicien de maintenance. Le technicien devra ramener la machine à une température au-dessus du point de congélation, puis vidanger le réservoir. Retirer le couvercle du réservoir et vérifier visuellement que le réservoir est exempt de givre, qu'il n'a pas gonflé et qu'il n'est pas déformé. Remettre le couvercle du réservoir et remonter la machine. Brancher la machine et laisser le réservoir se remplir et chauffer. Vérifier le fonctionnement normal de la machine et que le réservoir ne fuit pas.

Fonctions de contrôle spéciale

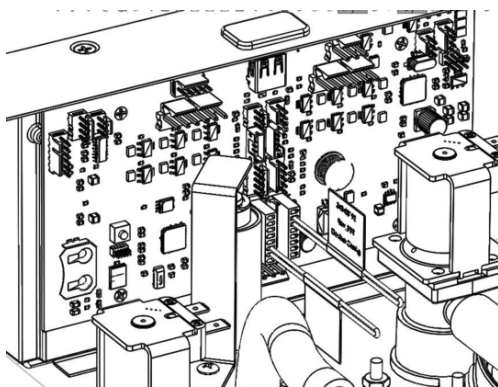
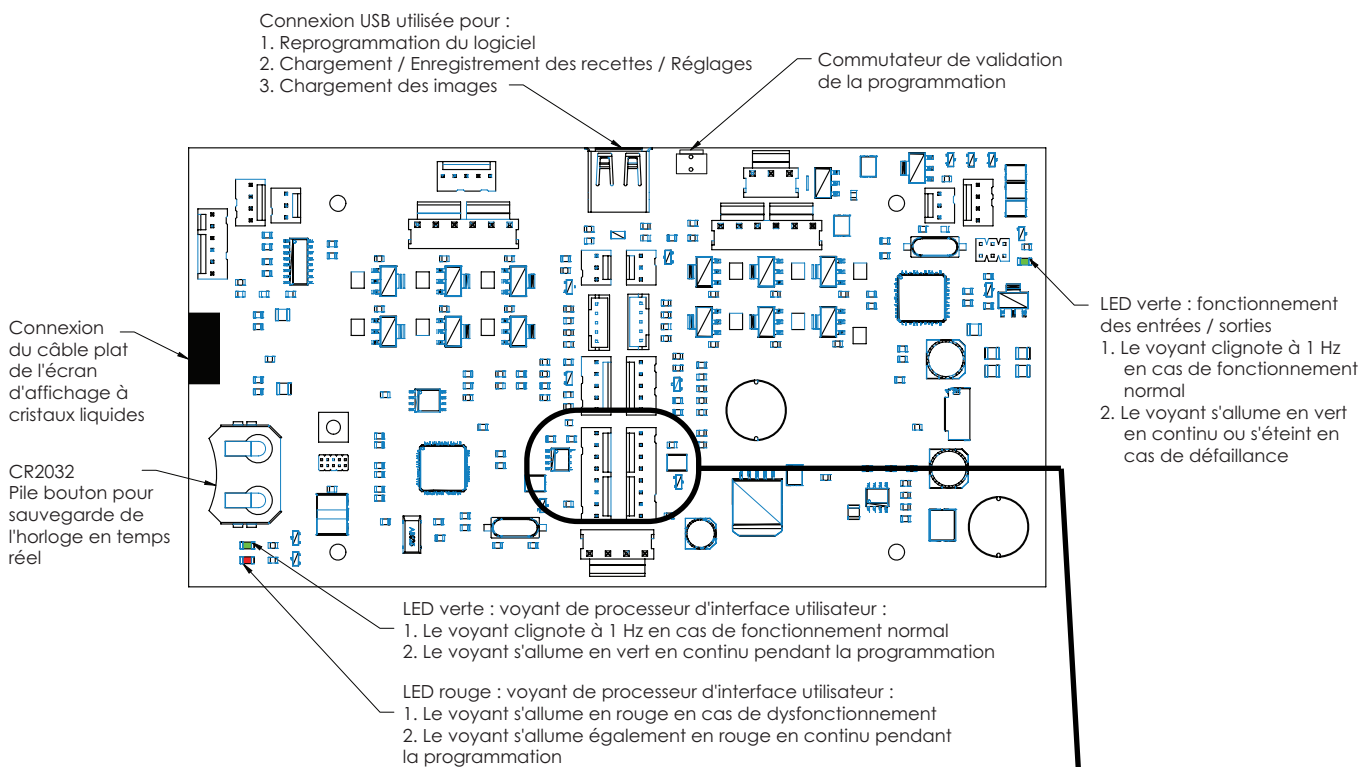
Réinitialiser les réglages par défaut :

Sélectionner l'option « Tools / More / More / Defaults buttons » (Outils / Plus / Plus / Touches de réinitialisation des paramètres par défaut sur l'écran d'affichage à cristaux liquides).

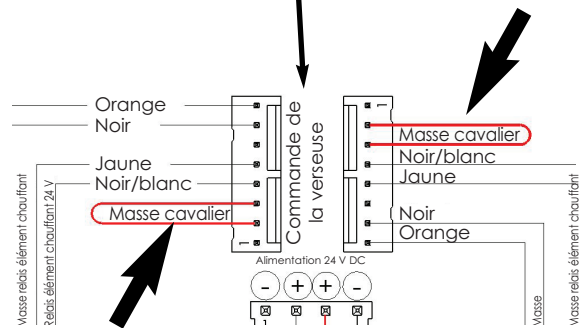
Représentation schématique des organes de commande

⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉLECTROCUTION ET DE BRÛLURE
 L'appareil est alimenté par des tensions dangereuses et possède des éléments dont la surface devient très chaude. La maintenance doit être confiée exclusivement au personnel de maintenance agréé.

Description de la carte du circuit imprimé principale



343-00195 schéma de configuration du cavalier



Modèles disposant d'un faisceau électrique à cavaliers intégrés

Remarque : Toute cafetière nécessite des cavaliers de configuration utilisés comme indiqué dans l'illustration ci-dessus. Les cavaliers de configuration sont montés en usine, intégrés au faisceau électrique principal ou sous forme de cavaliers distincts (réf. 343-00195), en fonction du modèle. En cas de remplacement de la carte de circuit imprimé, veiller à ce que ces cavaliers soient remis en place. Faute de quoi, la machine passera par défaut au mode « théière ».

Guide de dépannage

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Les informations fournies pages suivantes vous aideront à déterminer la cause des problèmes de fonctionnement des cafetières et présentent une solution appropriée auxdits problèmes. Pour chaque problème rencontré, vérifier chacune des causes possibles dans l'ordre préconisé jusqu'à ce que la nature du problème soit élucidée.

Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à réaliser les procédures suivantes. Débrancher la machine de la prise secteur avant tout entretien.

Lire la section suivante avant de demander de l'assistance :

Messages d'erreur				
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION	
L'écran d'affichage ne s'allume pas	• Le circuit de dérivation est déconnecté	• Vérifier le circuit de dérivation	• Activer le circuit de dérivation	
	• Interrupteur M/A en position arrêt (OFF) au dos de l'appareil	• Vérifier l'interrupteur M/A	• Enclencher l'interrupteur M/A en le faisant basculer sur ON	
	• Le disjoncteur s'est déclenché	• Vérifier le disjoncteur	• Comprimer le plongeur sur le disjoncteur situé à proximité immédiate de l'interrupteur M/A au dos de l'appareil.	
	• L'alimentation électrique universelle est défectueuse	• Vérifier la tension d'entrée et de sortie de l'alimentation universelle La sortie de la tension secteur DC devrait indiquer 24 V DC	• Remplacer le bloc d'alimentation électrique si nécessaire	
	• Les connexions d'alimentation en courant électrique sont déconnectées	• Vérifier le raccordement du bloc d'alimentation électrique	• Vérifier le raccordement au bloc d'alimentation électrique et à l'entrée du contrôleur	
	• Le raccordement du câble plat à l'écran d'affichage à cristaux liquides est défectueux	• Vérifier le raccordement du câble plat à l'écran d'affichage et à la carte de circuit imprimé	• ** Réinstaller le câble plat comme indiqué page 18. (Remarque : le câble plat communique avec et alimente l'affichage de l'appareil)	
	• Affichage défaillant	• Effectuer en priorité toutes les autres vérifications	• Remplacer uniquement l'affichage si les autres opérations de contrôle n'ont pas résolu le problème	

Guide de dépannage (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Problèmes d'infusion du café			
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION
L'écran affiche des images de thé	<ul style="list-style-type: none"> Les cavaliers de configuration du café ne se trouvent pas sur la carte de circuit imprimé 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les cavaliers de configuration 	<ul style="list-style-type: none"> Voir le schéma page 11 pour de plus amples informations
L'écran d'affichage à cristaux liquides indique « Porte-filtre non détecté » lorsque ce dernier est mis en place	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre à mal été inséré dans la machine (pivoté du côté droit ou gauche) 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le sens de montage du porte-filtre 	<ul style="list-style-type: none"> Redresser le porte-filtre pour permettre au circuit de détection du porte-filtre de fonctionner
La distribution de l'eau sur la mouture de café n'est pas uniforme	<ul style="list-style-type: none"> La tête de pulvérisation magnétique est manquante 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer le porte-filtre et vérifier si la tête de pulvérisation est intacte 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre la tête de pulvérisation en place si manquante
	<ul style="list-style-type: none"> La tête de pulvérisation est encrassée et entartrée 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer la tête de pulvérisation magnétique et vérifier que les orifices de pulvérisation ne sont pas colmatés 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer ou détartrer la tête de pulvérisation. La remettre en place.
Remplissage / problèmes de fuite d'eau			
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION
De l'eau goutte de la tête de pulvérisation lorsque l'appareil est hors tension	<ul style="list-style-type: none"> La vanne d'arrivée d'eau suinte 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que de l'eau ne suinte pas de l'orifice de trop-plein du dôme de pulvérisation (pas de la vanne d'infusion) 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la vanne (composant non réparable)
	<ul style="list-style-type: none"> Suintement au niveau de la vanne d'infusion ou du clapet de dérivation 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les vannes de distribution ne fuient pas 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer le porte-filtre et la tête de pulvérisation et vérifier que les sorties des vannes d'infusion au fond du dôme de pulvérisation ne suintent pas. Remplacer les vannes au besoin.
	<ul style="list-style-type: none"> Présence d'eau résiduelle dans la tête de pulvérisation 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les têtes de pulvérisation ne sont pas colmatées 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer la tête de pulvérisation pour retirer toutes traces de café ou d'accumulation de tartre susceptibles de gêner son fonctionnement
Remplissage du réservoir d'eau uniquement lorsque l'appareil est sous tension	<ul style="list-style-type: none"> La sonde de niveau d'eau est entartrée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la sonde de niveau 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer délicatement la sonde de niveau de la bague de fixation et supprimer les éventuels dépôts
	<ul style="list-style-type: none"> Le branchement électrique de la sonde de niveau est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les connexions de la sonde de niveau 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les connexions de la sonde de niveau sont bonnes au niveau de la sonde de niveau, de la mise à la terre du réservoir et des connexions de la carte de circuit imprimé

Guide de dépannage (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Remplissage / problèmes de fuite d'eau (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le réservoir d'eau ne se remplit pas	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'est pas sous tension 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les branchements électriques 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le circuit de dérivation est activé, que l'interrupteur M/A situé au dos de la machine est enclenché et que le disjoncteur situé à côté de l'interrupteur ne s'est pas déclenché.
	<ul style="list-style-type: none"> L'arrivée d'eau de la machine est coupée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si l'alimentation en eau est activée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'arrivée d'eau de la machine est ouverte, si nécessaire, en retirant le raccord d'arrivée d'eau pour vérifier que l'eau s'écoule
	<ul style="list-style-type: none"> Vanne de remplissage défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si la tension d'entrée de la vanne de remplissage est correcte Vérifier les branchements électriques au niveau de la vanne de remplissage et de la carte du circuit imprimé 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la vanne si la tension d'entrée mesurée est de 24 VDC Branchement électrique exact

Problèmes de chauffage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le réservoir d'eau ne chauffe pas malgré l'indication « Chauffage » sur l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> Le disjoncteur du circuit de chauffage s'est déclenché 		<ul style="list-style-type: none"> Réinitialiser le disjoncteur au dos de l'appareil en appuyant sur le plongeur
	<ul style="list-style-type: none"> Les connexions du relais à semiconducteurs sont défectueuses 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les connexions du relais 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les connexions du relais à semiconducteurs sont bonnes entre la carte du circuit imprimé et le relais situé au fond du réservoir (vérifier que la polarité est correcte)
	<ul style="list-style-type: none"> Le relais à semiconducteurs est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la tension d'entrée DC et la tension secteur (en sortie) au niveau du relais à semiconducteurs. Noter que le relais à semiconducteurs est doté d'une LED qui s'allume lorsqu'il reçoit le signal d'activer l'élément chauffant 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le relais à semiconducteurs si la tension d'entrée DC dudit relais est de 3,3 V et que le relais reçoit la tension secteur en sortie

Guide de dépannage (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Problèmes de chauffage (suite)			
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le réservoir d'eau ne chauffe pas malgré l'indication « Chauffage » sur l'affichage (suite)	<ul style="list-style-type: none"> Le relais à semiconducteurs n'est pas correctement fixé au fond du réservoir 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le relais à semiconducteurs est correctement fixé au fond du réservoir pour une dissipation correcte de la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Bien visser la vis de fixation sans trop serrer
	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau d'eau du réservoir est insuffisant d'où la désactivation du circuit de chauffage 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le circuit de régulation du niveau d'eau fonctionne correctement en faisant couler de l'eau du robinet d'eau chaude dans un récipient approprié 	<ul style="list-style-type: none"> Résoudre le problème du circuit de régulation du niveau d'eau si la machine ne se re-remplit pas correctement
	<ul style="list-style-type: none"> Élément chauffant défaillant 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la tension sur l'élément chauffant 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer l'élément chauffant (résistance) si nécessaire
	<ul style="list-style-type: none"> Le commutateur haute limite s'est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton de ré-enclenchement du commutateur haute limite situé sur le dessus du réservoir d'eau chaude 	<ul style="list-style-type: none"> Le déclenchement du commutateur haute limite indique une anomalie de fonctionnement. Surveiller la machine pour déterminer la cause première du déclenchement du commutateur haute limite
	<ul style="list-style-type: none"> Le temporisateur chien de garde de la carte de circuit imprimé s'est déclenché pour protéger la machine contre toute erreur de remplissage ou de chauffage 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre la machine sous tension en enclenchant l'interrupteur M/A au dos de la machine 	<ul style="list-style-type: none"> Si le problème est résolu à la remise sous tension de la machine, surveiller l'appareil pour déterminer la cause première du problème. La perte intermittente d'alimentation en eau (ex. entretien de l'installation) peut provoquer le déclenchement intempestif du temporisateur chien de garde
	<ul style="list-style-type: none"> Les vis de fixation des bornes de l'élément chauffant sont desserrées 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les vis de fixation des bornes de l'élément chauffant sont bien serrées 	<ul style="list-style-type: none"> Serrer les vis tout en soutenant la languette pour éviter de serrer la tige froide de l'élément chauffant, au risque d'endommager la résistance
	<ul style="list-style-type: none"> Carte de circuit imprimé défaillante 	<ul style="list-style-type: none"> Procéder à toutes les vérifications 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer uniquement la carte de circuit imprimé si toutes les autres vérifications n'ont rien donné

Guide de dépannage (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

Problèmes de chauffage (suite)

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le réservoir d'eau bout de façon intermittente (de la vapeur s'échappe du porte-filtre pendant que la boisson chauffe)	<ul style="list-style-type: none"> Le point de consigne de la température est trop élevé pour un fonctionnement à haute altitude 	<ul style="list-style-type: none"> Déterminer l'altitude et vérifier le point de consigne recommandé dans le tableau ci-dessous 	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter l'ébullition, régler la température du réservoir d'eau à 3 degrés minimum en dessous de la température d'ébullition pour une altitude donnée (voir la section Programmation pour plus de détails)
La verseuse à air chaud est rétroéclairée alors que le générateur d'air chaud ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Les orifices du générateur d'air chaud sont obstrués par des saletés 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les orifices d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstrués par des saletés qui bloquent le flux d'air 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le générateur d'air et réinitialiser le thermostat haute limite
	<ul style="list-style-type: none"> Le réchauffeur d'air est défectueux ou obstrué 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le ventilateur fonctionne correctement Guetter tout message de défaillance du ventilateur sur l'écran d'affichage à cristaux liquides 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer le ventilateur au besoin
Le volume d'infusion est trop ou pas assez important	<ul style="list-style-type: none"> La mouture absorbe le volume infusé d'où un volume de café inférieur au volume d'infusion programmé proprement dit 		<ul style="list-style-type: none"> Prendre en compte l'absorption de la mouture dans le volume de café délivré
	<ul style="list-style-type: none"> La dose de café n'a pas été correctement sélectionnée sur le panneau tactile 	<ul style="list-style-type: none"> Passer en revue les paramètres de temps programmés du volume d'infusion souhaité 	<ul style="list-style-type: none"> Régler les paramètres aux valeurs souhaitées
	<ul style="list-style-type: none"> Le réglage du volume d'infusion total est trop élevé 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le réglage du volume d'infusion total dans la programmation de la recette donnée dont le volume est considéré comme trop important 	<ul style="list-style-type: none"> Réduire le volume et vérifier que le réglage est enregistré dans la mémoire
	<ul style="list-style-type: none"> La tête de pulvérisation est colmatée 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier à l'œil nu que la tête de pulvérisation n'est ni colmatée ni entartrée 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer au besoin
	<ul style="list-style-type: none"> Les vannes d'infusion sont entartrées 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier à l'œil nu que les vannes d'infusion ne présentent pas de traces de saletés 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer ou nettoyer la vanne au besoin
	<ul style="list-style-type: none"> Le volume de dosage de la machine doit être étalonné 		<ul style="list-style-type: none"> Procéder à l'étalonnage comme décrit à la section Programmation pour rétablir le volume de dosage précis

Guide de dépannage (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le volume d'infusion est irrégulier	<ul style="list-style-type: none"> La pression d'arrivée d'eau est faible ou irrégulière pendant la séquence d'infusion 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le flux d'eau vers la machine est restreint ou s'il est affecté par d'autres équipements branchés sur la même ligne 	<ul style="list-style-type: none"> Rectifier le débit d'alimentation en eau de la machine (30 à 80 pouces pour une conduite d'eau de diamètre interne de 1/4 "). Remarque : si les longues conduites d'eau peuvent fournir une pression statique adéquate, elles sont susceptibles de provoquer une chute de pression importante et de limiter le débit
Le cycle d'infusion refuse de démarrer	<ul style="list-style-type: none"> La verseuse n'est pas à sa place Le porte-filtre n'est pas à sa place La température d'eau minimale définie lors de la programmation n'a pas été atteinte 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le bac à café adéquat est en place et qu'il est détecté S'assurer que le porte-filtre est en place et que la poignée n'est pas mise de côté Laisser le réservoir d'eau atteindre la température minimale 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner correctement la verseuse dans la cafetière Il convient de placer la poignée droit devant le détecteur de présence pour que le porte-filtre puisse être détecté Pour éviter tout retard, modifier la température minimale du réservoir d'eau afin de désactiver le mode Temp. basse/Pas de café
Le rétroéclairage de la verseuse ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> La verseuse ne se trouve pas dans la machine à café 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le positionnement de la verseuse 	<ul style="list-style-type: none"> Repositionner correctement la verseuse sur le support
Le café n'est pas brassé	<ul style="list-style-type: none"> L'axe de l'agitateur est manquant ou mal positionné dans la verseuse Le moteur de l'agitateur est défectueux Les connexions du moteur de l'agitateur sont défectueuses 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'axe de l'agitateur se trouve bien à l'intérieur de la verseuse et est bien positionné Vérifier la vitesse de rotation du moteur de l'agitateur en appliquant une tension de 24 V DC aux bornes d'entrée Inspecter les connexions moteur au niveau du sectionneur et de la carte de circuit imprimé de l'élément chauffant 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre l'axe de l'agitateur en place en veillant à ce qu'il se trouve au centre de la verseuse et qu'il présente un bon contact magnétique avec l'aimant interne Remplacer le moteur si le test ne permet pas de l'actionner Rebrancher les connexions électriques du moteur

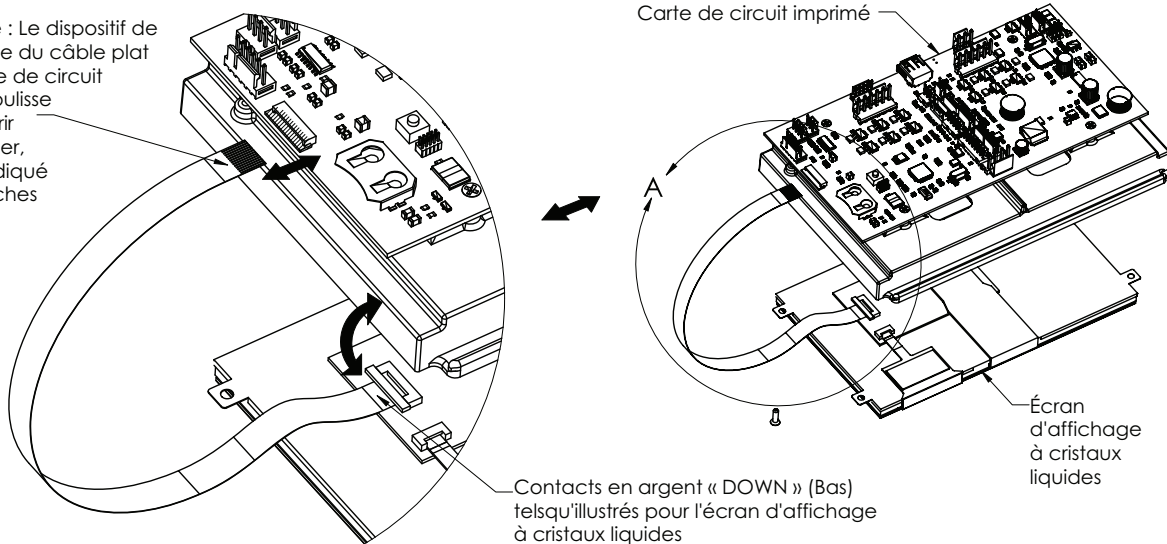
Guide de dépannage (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, débrancher le cordon d'alimentation avant de réparer l'appareil ou de remplacer des composants internes. Avant d'entreprendre le remplacement d'un composant, vérifier toutes les connexions électriques afin de déceler un éventuel faux contact. Seul un technicien de maintenance qualifié est habilité à effectuer des réglages ou des réparations électriques et mécaniques.

** Le raccordement du câble plat doit être réalisé conformément au schéma ci-dessous :

Contacts en argent « UP » (Haut) tels qu'illustrés pour la carte de circuit imprimé

Remarque : Le dispositif de verrouillage du câble plat de la carte de circuit imprimé coulisse pour s'ouvrir ou se fermer, comme indiqué par les flèches



Remarque : Le dispositif de verrouillage du câble plat de l'affichage pivote pour s'ouvrir ou se fermer, comme indiqué par les flèches

Sens de pose du câble plat de communication avec l'écran d'affichage à cristaux liquides

Tableau de thermistance

Tableau de résistances indiquant la valeur en ohm des thermistances proportionnellement à la température.

COURBE DES THERMISTANCES POUR RÉF. 61128						
°C	°F	RÉSISTANCE (OHMS)		°C	°F	RÉSISTANCE (OHMS)
0	32	16325		60	140	1244
5	41	12697		65	149	1041
10	50	9951		70	158	875
15	59	7856		75	167	740
20	68	6246		80	176	628
25	77	5000		85	185	535
30	86	4028		90	194	458
35	95	3266		95	203	393
40	104	2663		100	212	339
45	113	2185		105	221	294
50	122	1802		110	230	255
55	131	1493				

Schéma de câblage

380-00443 Câble de tension secteur CE

réf. 380-00443

Schéma de câblage cafetière double* Entrée monophasée homologuée CE

Schéma de câblage cafetière double*
Entrée monophasée homologuée CE

* Carte de circuit imprimé telle que vue de l'intérieur
* Fils de couleur

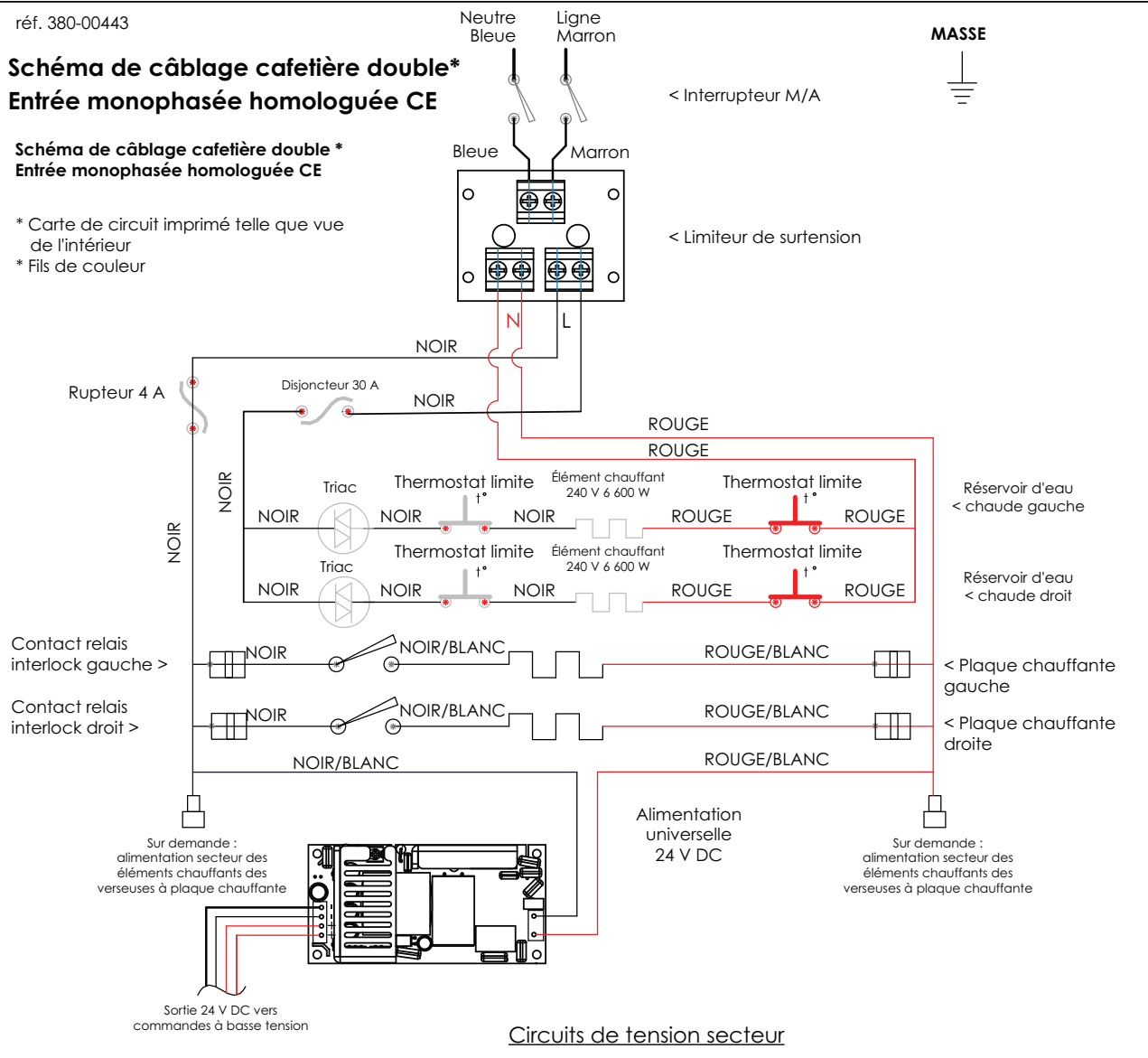


Schéma de câblage (suite)

380-00443 Câble basse tension CE

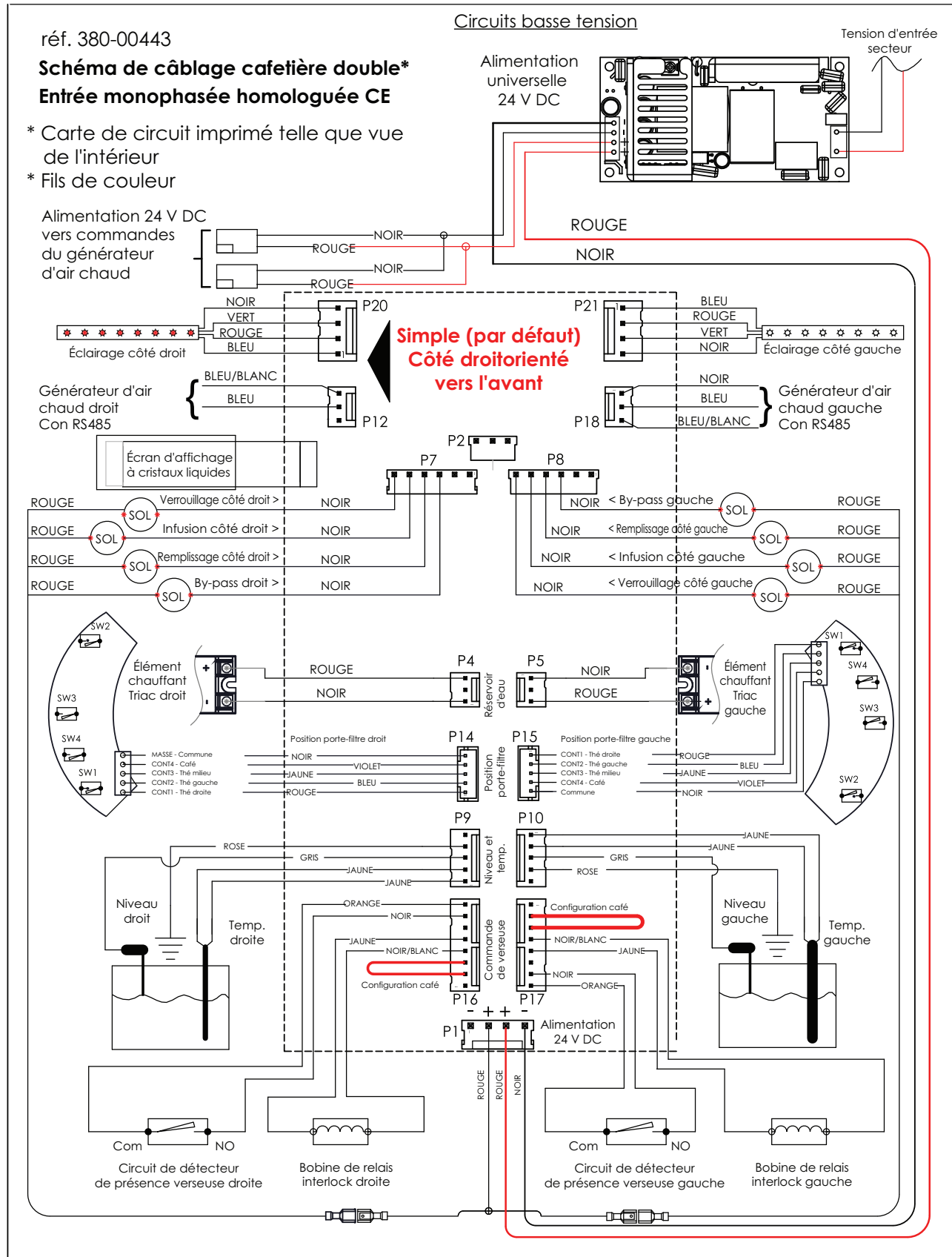


Schéma de câblage (suite)

380-00369 Commandes du générateur d'air chaud

