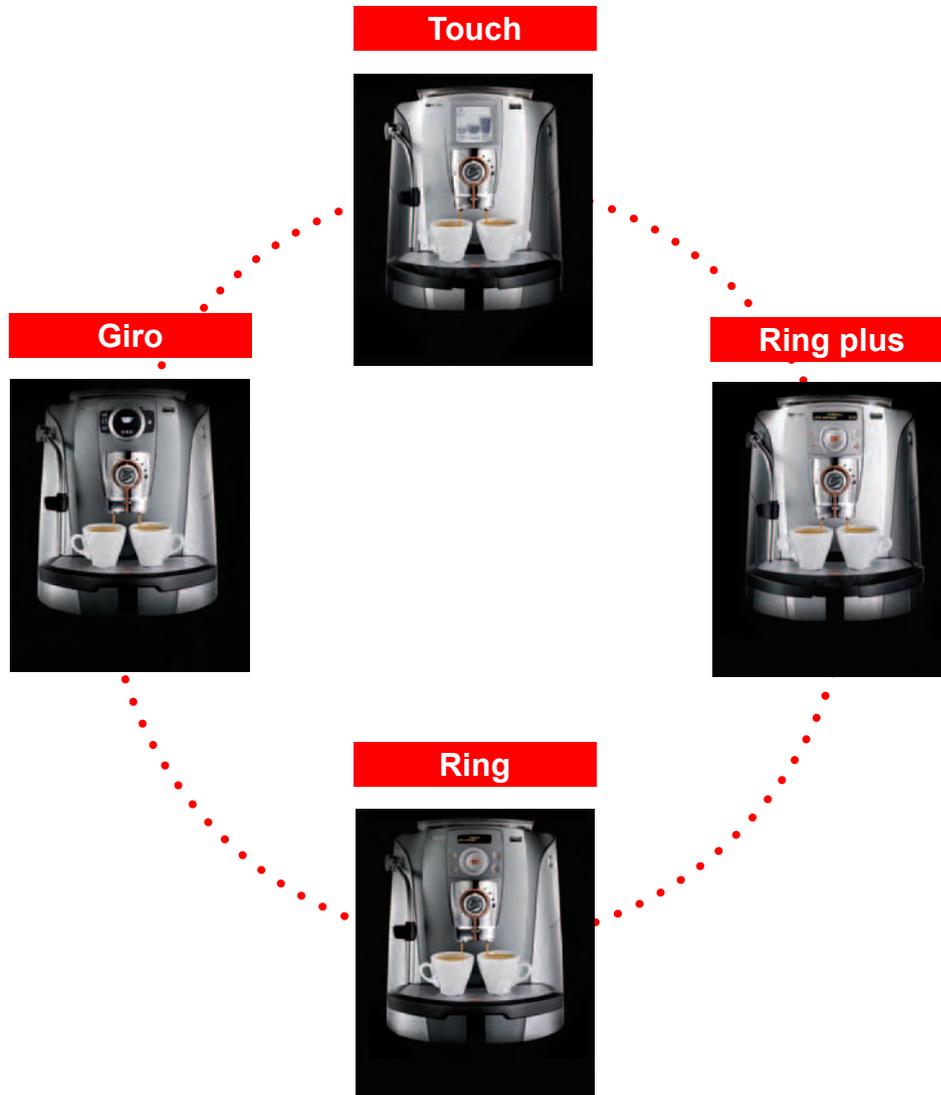


TALEA



MANUEL D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Toutes les parties composant cette documentation appartiennent à **Saeco International Group**. Tous droits réservés. Ce document et les informations qu'il contient sont fournis sans responsabilité aucune vis-à-vis d'erreurs éventuelles ou d'omissions. Reproduction et utilisation interdites, sauf en cas d'autorisation obtenue par un permis écrit ou une clause de contrat.

SOMMAIRE MANUEL D'ASSISTANCE TALEA (Rév. 00 Août 06)

- 1. Introduction (rév.00)**
 - 1.1 Documentation nécessaire
 - 1.2 Instruments et équipement nécessaires
 - 1.3 Consignes de sécurité
 - 1.4 Gamme Talea
- 2. Caractéristiques techniques (rév.00)**
 - 2.1 Caractéristiques techniques de l'appareil
 - 2.2 Composants extérieurs/intérieurs de la machine
- 3. Instructions en bref (rév.00)**
 - 3.1 Menu client et programmation (rév.00)
 - 3.2 Entretien et nettoyage (rév.00)
- 4. Schémas (rév.00)**
 - 4.1 Schéma de câblage (rév.00)
 - 4.2 Schéma hydraulique (rév.00)
- 5. Diagnostic des pannes (rév.00)**
 - 5.1 Fonctions test (rév.00)
 - 5.2 Fonction diagnostic (rév.00)
 - 5.3 Messages d'erreur pour l'Assistance (rév.00)
 - 5.4 Problèmes, Cause, Remèdes (rév.00)
- 6. Logiques de fonctionnement (rév.00)**
 - 6.1 RAZ réservoir de marc à café (rév.00)
 - 6.2 Réserve de fin de produit (rév.00)
 - 6.3 Bac motorisé (rév.00)
 - 6.4 Aqua Prima (rév.00)
 - 6.5 Le système SBS (rév.00)
 - 6.6 Vanne électropilote (rév.00)
- 7. Montage / Démontage des composants (rév.00)**
 - 7.1 Habillage supérieur (rév.00)
 - 7.2 Habillage latéral droit et gauche (rév.00)
 - 7.3 Carte électronique (rév.00)
 - 7.4 Motoréducteur (rév.00)
 - 7.5 Pompe (rév.00)
 - 7.6 Groupe chaudière et Vanne électropilote (rév.00)
 - 7.7 Montage et démontage des colliers Oetiker (rév.00)
 - 7.8 Moulin à café (rév.00)
 - 7.9 Réglage/démontage et remontage des broyeurs (rév.00)
 - 7.10 Réglage moulin à café par un technicien (rév.00)
 - 7.11 Bac de collecte motorisé (rév.00)
- 8. Plan d'intervention (rév.00)**
 - 8.1 Check list entretien ordinaire (rév.00)
- 9. Vue éclatée (rév.00)**

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

RÉV.00

1.1 Documentation nécessaire

Pour la réparation, la documentation suivante est nécessaire :

Manuel d'utilisation du modèle spécifique
Documentation technique du modèle spécifique (schémas, vues éclatées)

1.2 Instruments et équipement nécessaires

Outre les outils standard, procurez-vous les instruments suivants :

- 1 tournevis spécial Torx T10.
- 1 thermomètre numérique avec fond d'échelle =200°C
Il doit pouvoir effectuer des mesures dans les liquides et sur des surfaces.
- 1 pince pour colliers Oetiker
- 1 tenaille
- 1 testeur CC - A - VCC

1.3 Consignes de sécurité

Il est conseillé de consulter le manuel d'utilisation de la machine avant toute intervention.
Respecter toutes les consignes en vigueur pour la réparation des appareils électroménagers.

Avant toute réparation de la machine, ne pas oublier de la débrancher. L'éteindre par l'interrupteur général ne suffit pas pour éviter des décharges électriques.

Cet appareil électroménager correspond à la classe d'isolation I.
Après la réparation, procéder au test d'isolation et de rigidité diélectrique.

1.4 Gamme Talea

TOUCH



- Touch Screen (écran tactile digital)
- S B S
- Plaque chauffe-tasses
- Bac motorisé
- Adpatateur de Milk Island
- Rapid Steam
- Option café moulu

RING PLUS



- Afficheur 24x2
- Sélecteur Ring
- S B S
- Plaque chauffe-tasses
- Bac motorisé
- Adpatateur de Milk Island
- Rapid Steam
- Option café moulu

RING



- Afficheur 10x2
- Sélecteur Ring
- S B S
- Adpatateur de Milk Island
- Rapid Steam
- Option café moulu

GIRO



- Interface GO
- S B S
- Adpatateur de Milk Island
- Rapid Steam

CHAPITRE 2

CARACTÉRISTIQUES

TECHNIQUES

RÉV.00

2.1 Caractéristiques techniques de l'appareil

Alimentation et puissance :	230 V~, 50/60 Hz, 1300 W
Contrôle de la température :	1 capteur avec résistance variable (CTN) – transmet la valeur à la carte électronique
Système de sécurité :	2 thermostats à 175°C à réarmement manuel
Puissance échangeur de chaleur café:	1300 W – pour distribution café, eau chaude et vapeur
Acier inox	
Bac motorisé seul Talea Touch et Ring Plus	Moteur Stepper pas à pas 24 V
Capteur de niveau d'eau et bac de récupération eau	Capteur capacitif
Motoréducteur :	33VC 2 sens de rotation
Plaque chauffe-tasses :	S'allume à travers le "MENU" affiché
Talea Touch et Ring Plus uniquement	Type PTC
Pompe :	Ulka à piston alterné avec protection thermique 100°C 48 W, 230V, 50 Hz, Type EX5 env. 13-15 bar
Soupape de surpression :	Ouverture à env. 18-20 bar
Filtre à eau :	dans le réservoir
Moulin à café :	Moteur cc avec broyeurs plats en céramique
Vanne électropilote	15 VA
Contrôle dosage café	Capteur Hall – Contrôle des impulsions. Possibilité de régler les doses de 7 – 10,5 g env.
Consommation :	Durant la phase de chauffe- env. 5,6 A
Dimensions : l x h x p en mm :	300/375/410
Poids :	10 kg env.
Contenance réservoir d'eau :	1,7 l.
Contenance réservoir à café	250 g café en grains
Qté marcs à café	14
Capacité échangeur de chaleur :	env. 10 cm ³
Temps de remplissage circuit hydraulique :	env. 15 s la première fois
Temps de chauffe :	env. 45 s
Température de service :	env. 73°C - 83°C
Temps de mouture :	env. 8-10 s

2.2 Composants extérieurs/intérieurs de la machine

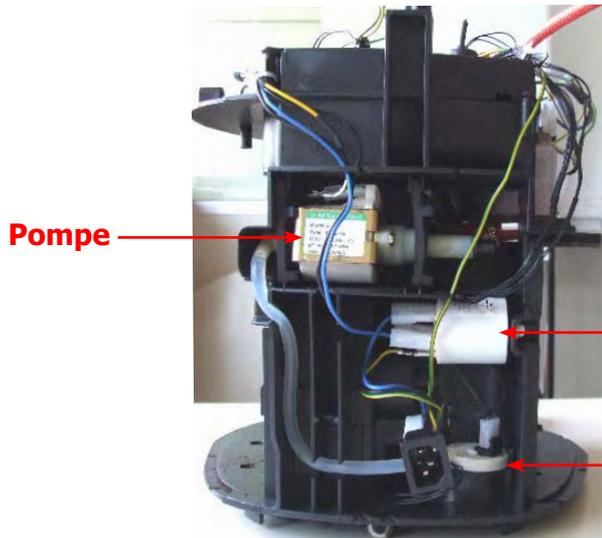
Talea Touch



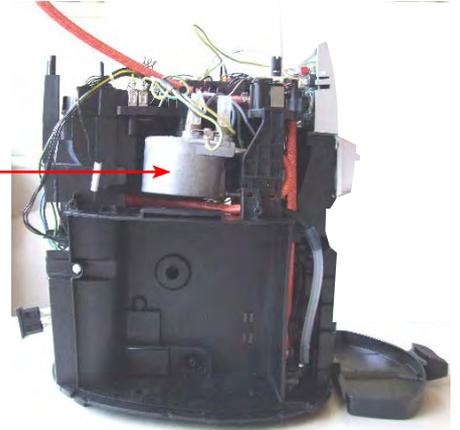
Talea Ring



Composants intérieurs



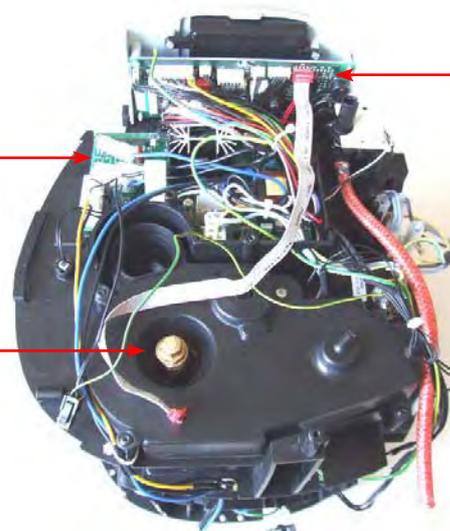
Chaudière



Carte puissance

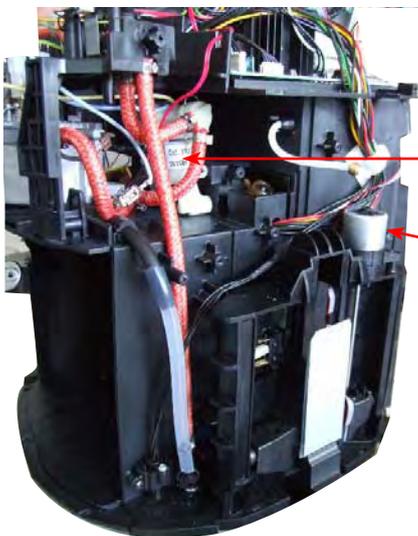
Carte CPU

Moulin à café



Vanne électropilote

Moteur stepper du bac motorisé



CHAPITRE 3

INSTRUCTIONS EN

BREF

RÉV.00

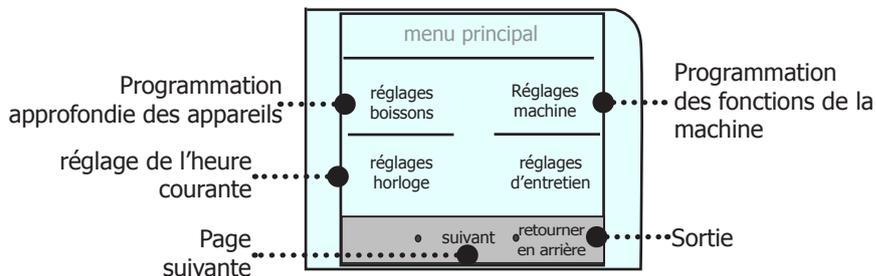
3.1 Menu client et programmation

Talea Touch

Appuyer sur "aller au menu"

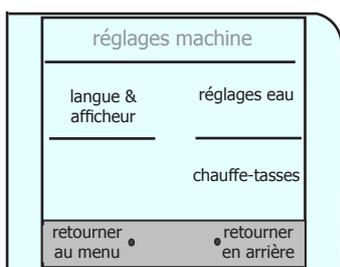


Accès au menu de programmation



Après avoir présélectionné chacun des menus suivants, appuyer sur

- "retourner en arrière" pour revenir sur la page précédente et sauvegarder les nouveaux réglages
- "réglages originaux" pour rétablir les valeurs précédentes
- "retourner au menu" pour revenir au menu principal et sauvegarder les nouveaux réglages.

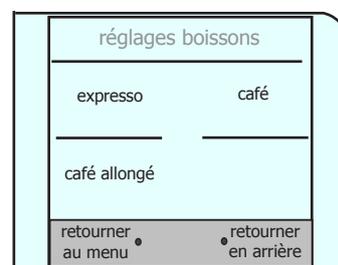


Menu réglages machine

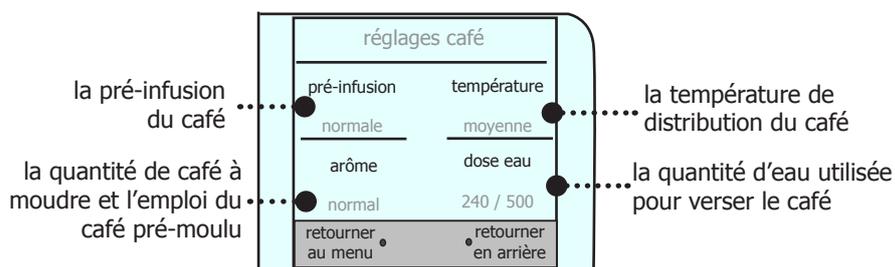
- langue & afficheur = choisir la langue des menus et le contraste de l'afficheur
- réglages eau = choisir certaines fonctions concernant l'eau
- chauffe-tasses = choisir le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses

Menu réglages boissons

Pour régler les paramètres généraux de distribution des différentes boissons contenant du café, appuyer sur la touche "réglages boissons" dans le menu principal.

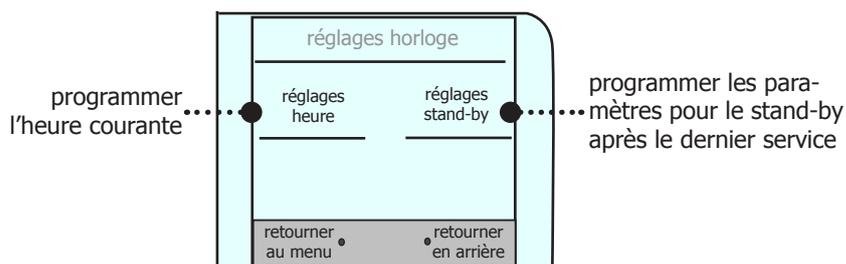


Sélectionner chaque produit pour régler :

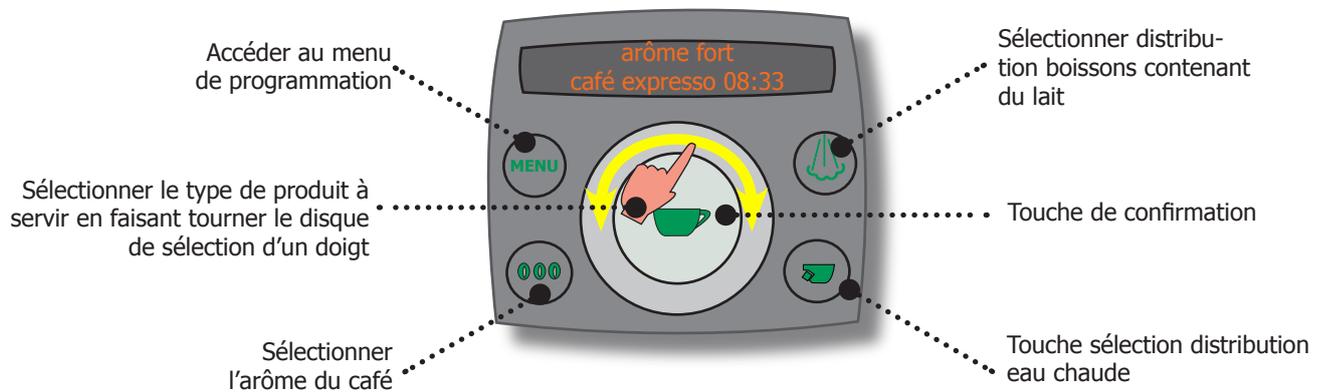


Menu réglages horloge

Pour régler l'heure courante, le minuteur pour le stand-by (économie d'énergie). Appuyer sur la touche "réglages horloge" du menu principal.



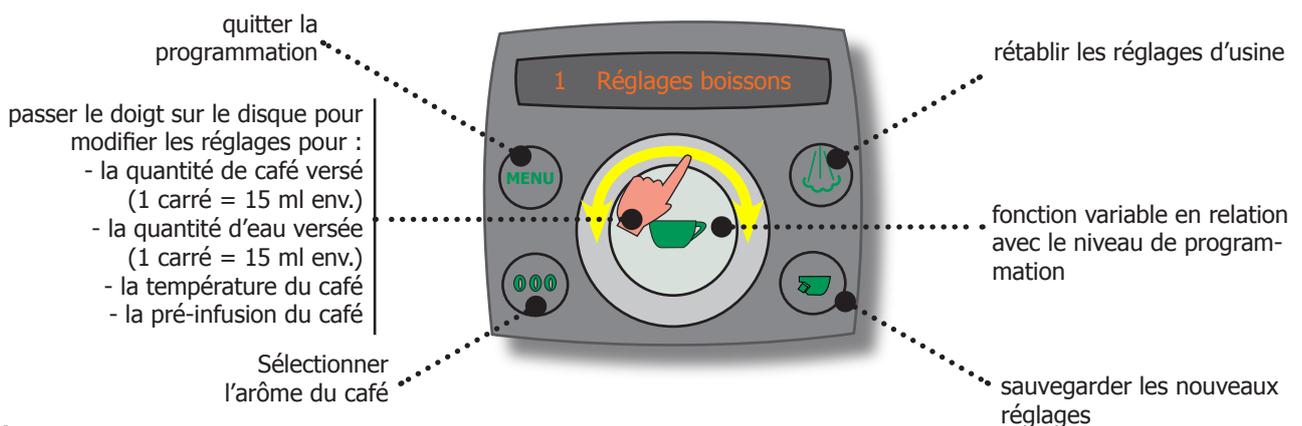
Talea Ring Plus



Réglages boissons

Pour régler les paramètres pour la préparation des boissons : appuyer sur la touche MENU et sélectionner "réglages boissons" en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.

Cette phase permet de :



Réglages machine

Pour régler les paramètres généraux de fonctionnement de la machine, appuyer sur la touche MENU et sélectionner "réglages machine" en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

2.1 Langue Français

choisir la langue des menus

2.2 Chauffe-tasses Désactivé

programmer le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses

2.3 Alarmes sonores Validées

valider les alarmes sonores

2.4 Alarme filtre Validée

programmer le fonctionnement de la machine avec le filtre "Aqua Prima"

2.5 Rinçage Validé

programmer le rinçage des circuits

2.6 Dureté eau 1

présélectionner la dureté de l'eau

2.7 Réglages horloge

programmer l'horloge de la machine



Pour quitter un des niveaux de "réglages machine", sans sauvegarder les modifications apportées, appuyer sur la touche MENU.

3.2 Entretien et nettoyage

OPÉRATIONS		
A	Vider le réservoir de marc à café	selon l'indication
B	Vider le bac de récupération des gouttes	selon nécessité
C	Nettoyer le réservoir d'eau	une fois par semaine
D	Nettoyer le récipient à café en grains	selon nécessité
E	Nettoyer le châssis	selon nécessité
F	Nettoyer et graisser le groupe de distribution	1 fois par mois ou après 500 cafés
H	Détartrage	selon l'indication
J	Nettoyer le bac de récupération des liquides	une fois par semaine
K	Nettoyer le circuit du café	une fois par semaine

DÉTARTRAGE		
Dureté	Dureté de l'eau	Fréquence de détartrage *
1	Eau douce (jusqu'à 12,5 TH)	environ 3 mois 120 litres
2	Eau moyennement dure (12,5 TH - 25 TH)	environ 2 mois 90 litres
3	Eau dure (26 TH - 37 TH)	environ 6 semaines 60 litres
4	Eau très dure (plus de 37 TH)	environ 4 semaines 30 litres

* Sans l'utilisation du filtre "Aqua Prima"

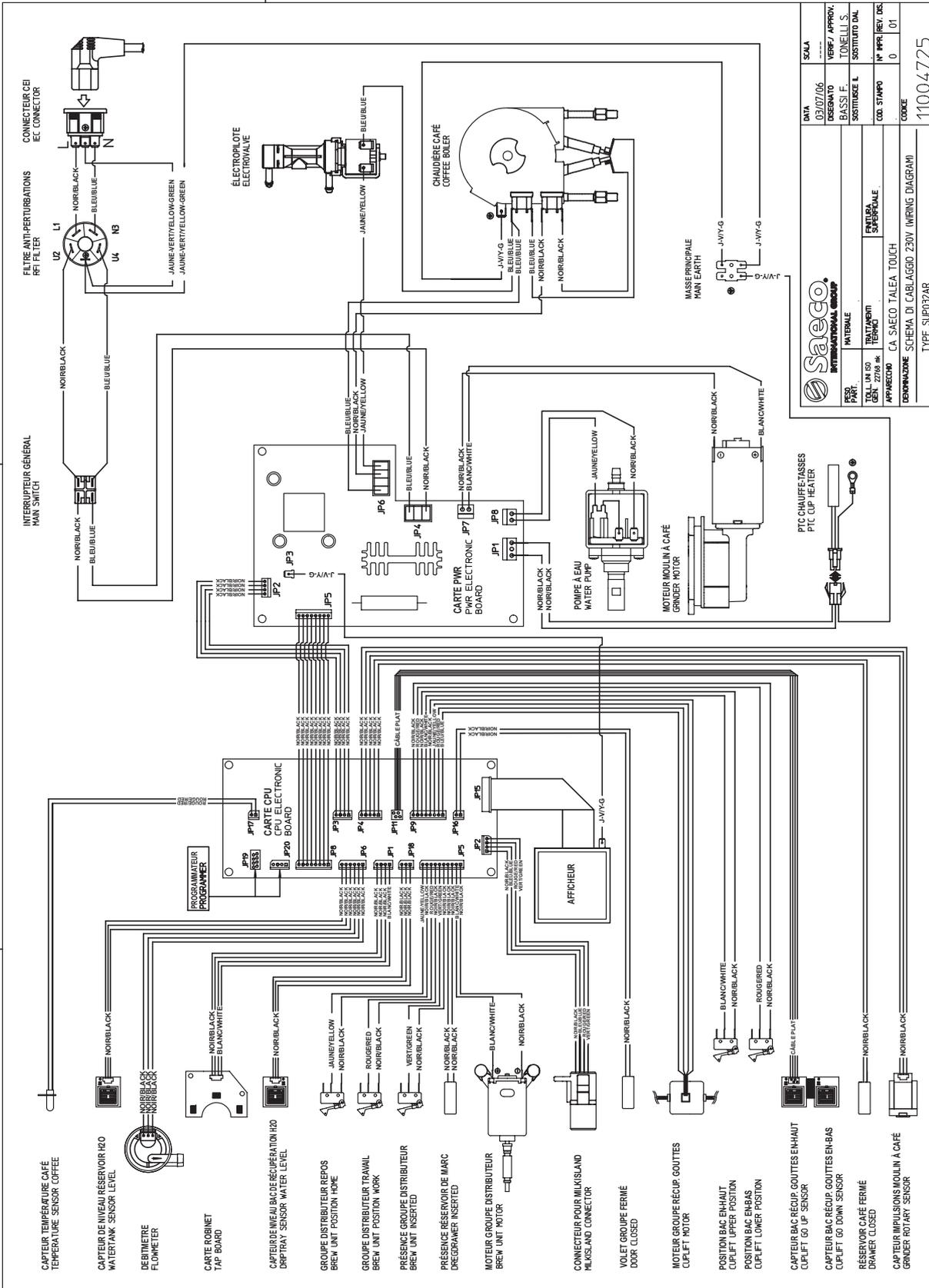
CHAPITRE 4

SCHÉMAS

RÉV.00

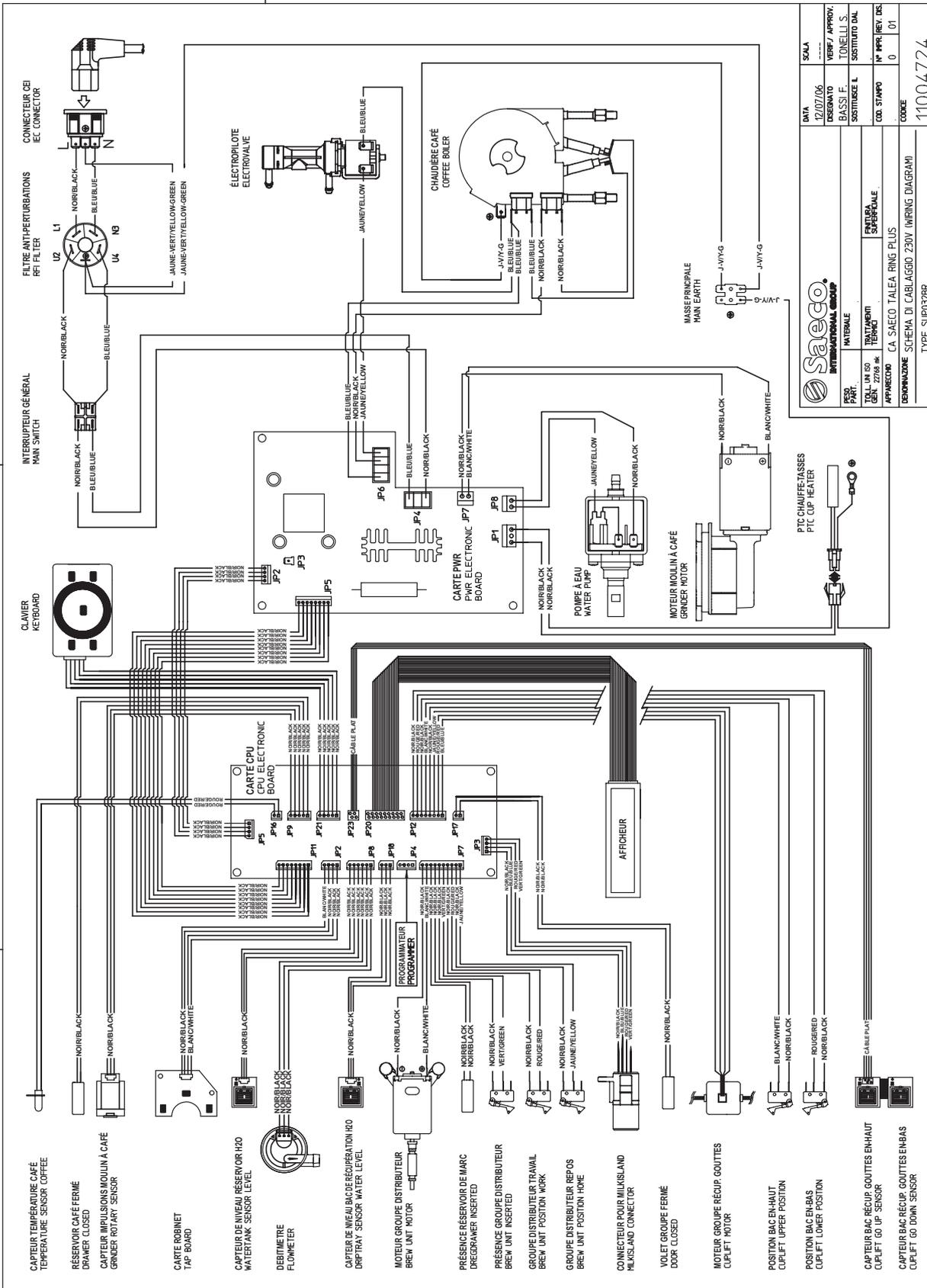
4.1 Schéma de câblage

Talea Touch



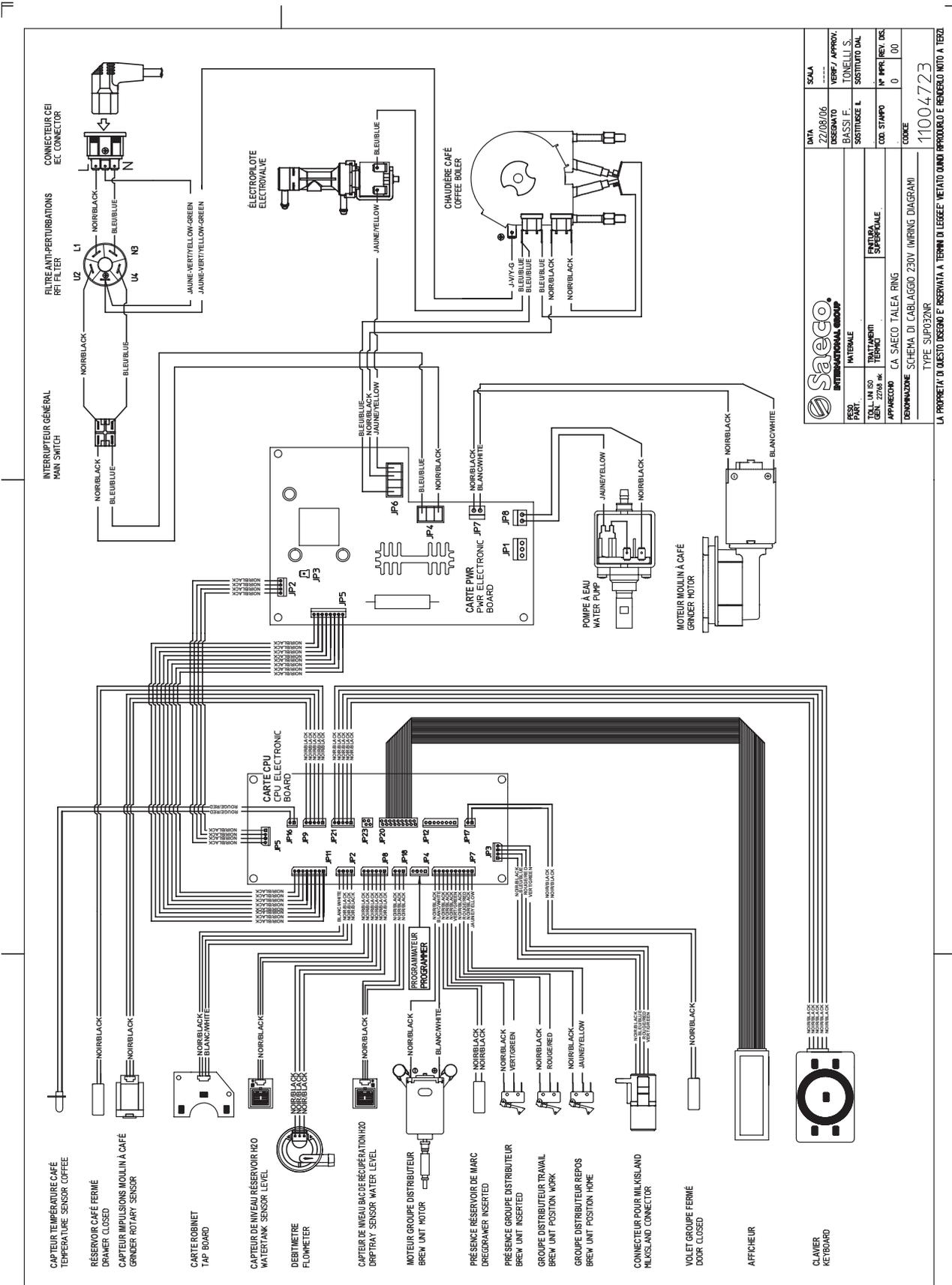
DATA	SCALA	
03/07/06	VERSE / APPROV.	
SEGNATI	BASSI E	TONELLI S.
SOSTITUIRE DAL	SOSTITUIRE L.	
TRATTAMENTO TERMICO	ENTRATA SUPERIORE	
APPARECCHIO CA SAECO TALEA TOUCH	COD. STAMPO	N° PPR (REV. DES)
DOSSIER	11004725	0 01
SCHEMA DI CABLAGGIO (WIRING DIAGRAM)		
TYPE SUP032AR		
LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO È RISERVATA A TERMI DI LEGGE. VEIATO UNO RIPRODURLO E RENDERSI NOTO A TERZO		

Talea Ring Plus



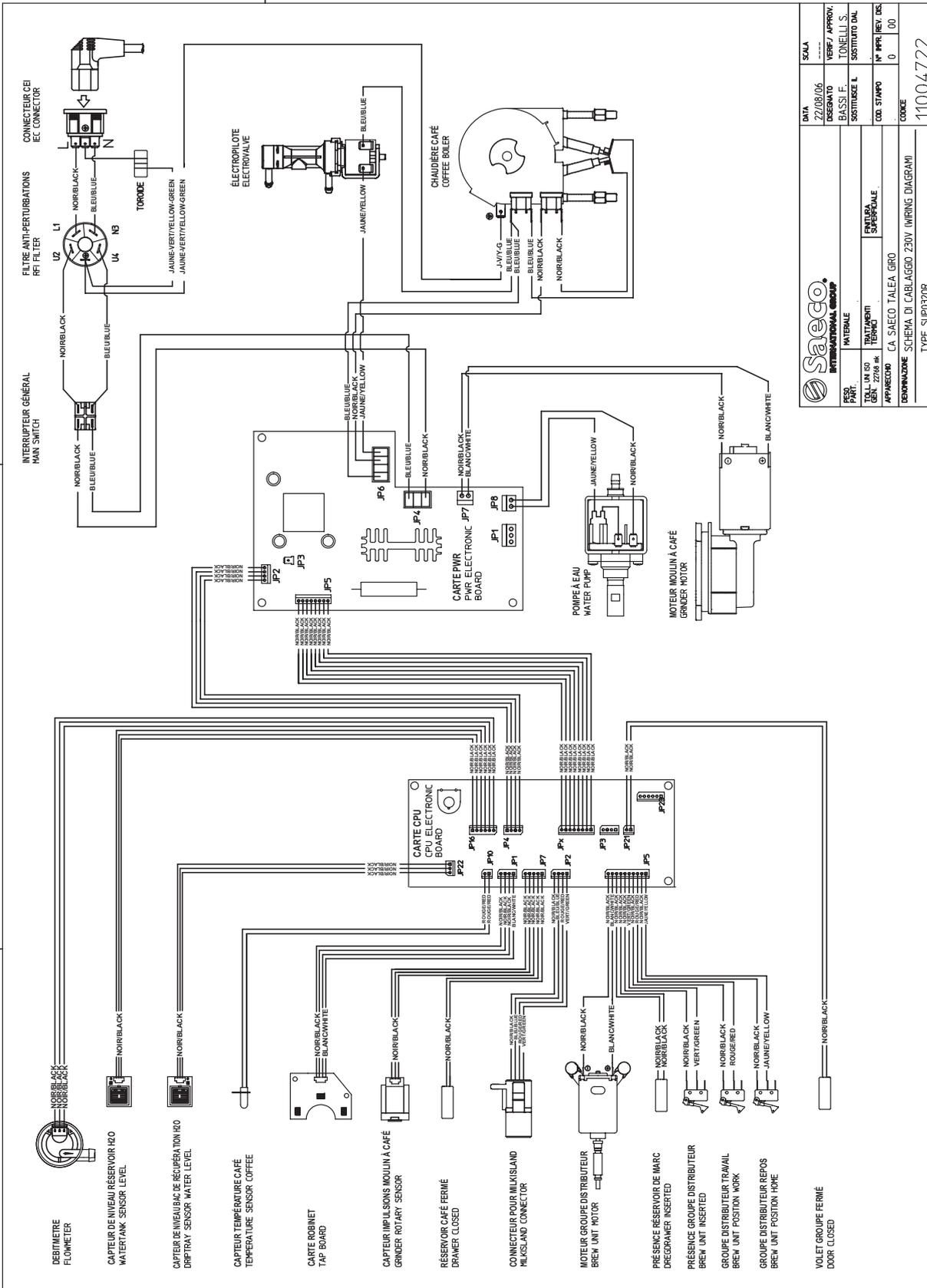
DATA	12/07/06	SCALE	
DESIGNATO	BASSI F.	VERIF. APPROV.	TONELLI S.
SISTITUSSE L.	SISTITUSSE L.	SISTITUSSE DAL	
APPARECCHIO	CA SAECO TALEA RING PLUS	N° RPR. REV. DIS.	0 01
DENOMINAZIONE	SCHEMA DI CABLAGGIO 230V (WIRING DIAGRAM)	CODE	11004724
TYPE SUP02ER			
LA PROPRIETÀ DI QUESTO DESEGNO È RISERVATA A TERMI DI LEGGE. VIETATO OGNI RIPRODUZIONE E RIFERIMENTO A TERZI.			

Talea Ring



Saeco INTERNATIONAL GROUP		DNA	SOA
DESIGN	ZZ/DB/06	VERIF. APPROV.	TONELLI S.
PROJ.	BASSI F.	SISTITORE L.	
GEN. TRAC. sk.		APPARECCHIO	CA SAECO TALEA RING
APPARECCHIO		SCHEMA DI CABLAGGIO 230V (WIRING DIAGRAM)	
LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO È RISERVATA A TERMI DI LEGGE. METATO QUINDI APPROPRIATO E RENDENDO NOTO A TERZI		TYPE SUPP/32NP	11004723

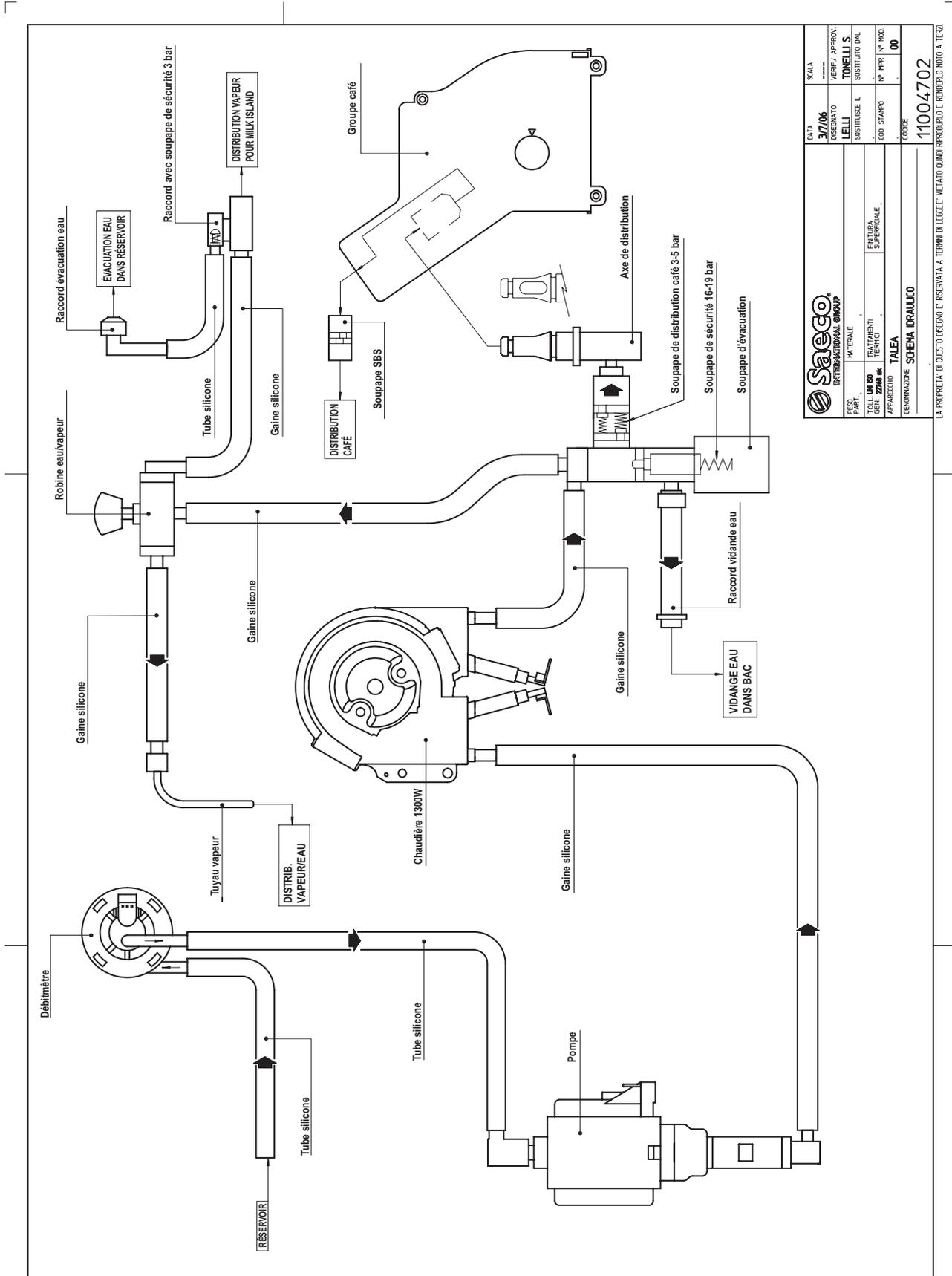
Talea Giro



Saeco INTERNATIONAL GROUP		DATA	SCALA
PROJ. / DESIGN	INT. / INTERNAL	22/08/06	TEST / APPROV.
TRAC. / LAYOUT	TRAC. / LAYOUT	BASSO / BASSI F.	TORNELLI S.
APPARECCH. / EQUIPMENT	APPARECCH. / EQUIPMENT	SOSTITUIRE L. / SOSTITUIRE L.	COO. STAMPO
DENOMINAZIONE / SCHEMA DI CABLAGGIO 230V (WIRING DIAGRAM)		N° REV. / REV. DES.	
TYPE SUP/0320R		0 / 00	
11004772			

LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO È RISERVATA A TERMI DI LEGGE. VIETATO QUINDI RIPRODURRE E RENDERE NOTO A TERZI

4.2 Schéma hydraulique Talea



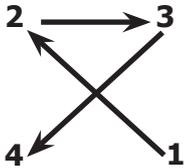
		DATA 3/7/06	SCALE
PRODOTTORE SAECO		VERIF. / APPROV. TONELLI S.	VERIF. / APPROV.
MATERIALE TALEA		SOSTITUISE IL TALEA	SOSTITUITO DAL
TRATTAMENTO TALEA		COD. STAMPA 00	N° INPR. N° MOD.
APPARECCHIO TALEA		CODICE 11004702	
DENOMINAZIONE SCHEMA IDRAULICO		LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO È RISERVATA A TERMI DI LEGGE. METATO QUANDO APPROVATO E RENDIBILO NOTO A TERZI.	

CHAPITRE 5 ***DIAGNOSTIC DES*** ***PANNES***

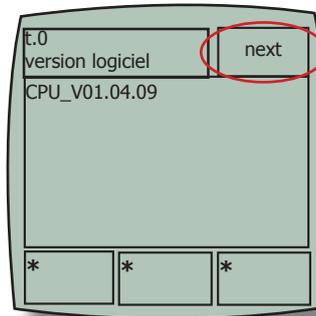
RÉV.00

5.1 Fonctions test

Talea Touch



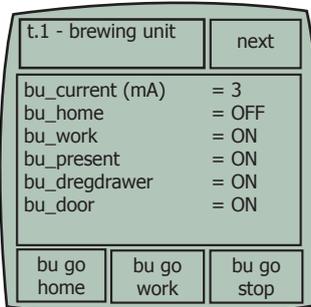
Durant les 3 premières secondes qui suivent l'allumage, il est possible d'accéder au mode test en appuyant sur les touches dans l'ordre indiqué à gauche.



Au début du mode test, l'afficheur visualise la page écran suivante; pour passer aux niveaux suivants, appuyer sur la touche next.

Niveau T1 – brewing unit (groupe café)

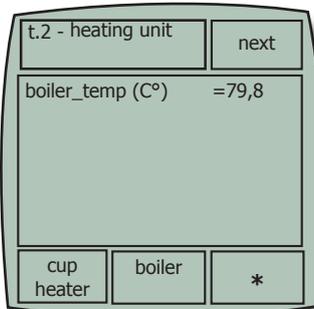
Ce niveau teste la fonctionnalité du motoréducteur du groupe et des microswitch correspondants.



- **bu_current (mA)** - indique la consommation de courant du motoréducteur;
- **bu_home** - indique l'état du microswitch de la position repos du groupe
- **bu_work** - indique l'état du microswitch de la position travail du groupe
- **bu_present** - indique l'état du microswitch de présence du groupe
- **bu_dregdraver** - indique l'état du microswitch de présence du réservoir de marc à café
- **bu_door** - indique l'état du microswitch de fermeture du volet latéral
- En appuyant une seule fois sur la rubrique "bu go home", le motoréducteur déplace le groupe vers la position repos;
- En appuyant une seule fois sur la rubrique "bu go work", le motoréducteur déplace le groupe vers la position travail;
- En appuyant une seule fois sur la rubrique "bu stop", le motoréducteur arrête le groupe.

Niveau T2 – heating unit (chaudière)

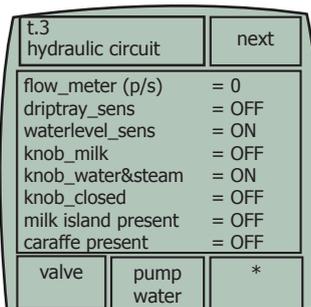
Ce niveau permet de vérifier le fonctionnement de la chaudière et du capteur ctn qui se trouve dessus.



- **boiler_temp (C°)** - indique la température de la chaudière;
- En appuyant une seule fois sur la rubrique "cup heater", la plaque chauffe-tasses est alimentée;
- En appuyant une seule fois sur la rubrique "boiler", la chaudière est alimentée;

Niveau T3 – Hydraulic circuit (circuit hydraulique)

Ce niveau teste le fonctionnement de la pompe, de l'électrovanne, des capteurs relatifs au niveau d'eau dans le bac de récupération et du réservoir, du milk island et l'état du robinet eau/vapeur.



- **flow_meters (p/s)** - indique les tours/seconde du capteur effet "hall" situé à l'intérieur du débitmètre;
- **driptray_sens** - indique l'état du capteur capacitif de lecture du niveau d'eau dans le bac de récupération;
- **waterlevel_sens** - indique l'état du capteur capacitif de lecture du niveau d'eau dans le réservoir à eau;
- **knob_milk** - indique l'état du robinet (knob) eau/vapeur/milk-island en position lait
- **knob_water&steam** - indique l'état du robinet eau/vapeur/milk-island en position eau/vapeur;
- **knob_closed** - indique l'état du robinet eau/vapeur/milk-island en position fermée

- **milk island present** indique l'état du microswitch de présence de la milk island
- **caraffe present** indique l'état du microswitch de présence de la carafe pour le lait
- En appuyant une seule fois sur la rubrique "valve", l'électrovanne se déclenche;
- En appuyant une seule fois sur "pump water", la pompe s'amorce;
- En appuyant une seule fois sur "valve", l'électrovanne se déclenche;

Niveau T4 – grinder unit (moulin à café)

Ce niveau permet de vérifier le fonctionnement du moulin à café.

t.4 - grinder unit	next
pulses_counter = 0	
delay_time (msec) = 0	
bean_door = ON	
bean_alarm = OFF	
grinder *	bean test

- **pulse_counter** - indique le nombre d'impulsions de broyage que le moulin à café effectue
- **delay_time (msec)** - indique les tours/seconde du capteur de hall situé à l'intérieur du moulin à café
- **bean_door** - indique l'état du capteur magnétique de présence du couvercle du récipient des grains
- **bean_alarm** - indique le signal d'absence de café durant le dernier broyage
- Appuyer et garder le doigt sur la rubrique "grinder" pour actionner le moulin à café pour un maximum de 200 impulsions
- En appuyant une seule fois sur "bean test", le moulin à café se met en marche pour vérifier le signal d'absence de café;

Niveau T5 – cup lift : plateau motorisé

Ce niveau permet de vérifier le fonctionnement du plateau motorisé.

t.5 - cup lift	next
upper_switch = OFF	
lower_switch = OFF	
key_up = OFF	
key_down = OFF	
cup_lift up	cup_lift down *

- **upper_switch** - indique l'état du microswitch de la position supérieure du bac mobile
- **lower_switch** - indique l'état du microswitch de la position inférieure du bac mobile
- **key_up** - indique l'état du capteur capacitif pour faire monter le bac mobile
- **key_down** - indique l'état du capteur capacitif pour faire descendre le bac mobile
- Appuyer et garder le doigt sur la rubrique "cup_lift up" pour faire monter le cup-lift jusqu'au fin de course supérieur;
- Appuyer et garder le doigt sur la rubrique "cup_lift down" pour faire descendre le cup-lift jusqu'au fin de course inférieur;

Niveau T6 – grinder dose (dosage café)

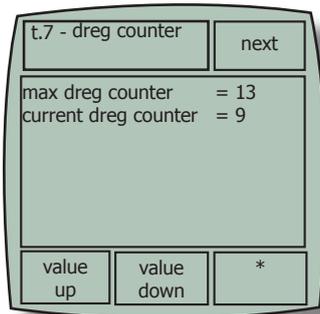
Ce niveau sert à tester et à modifier la dose de café moulu.

t.6 - grinder dose	next	
mild dose = 63		
medium dose = 70		
strong dose = 77		
mild	medium	strong
value up	value down	value test

- **mild dose** - indique le nombre d'impulsions de broyage programmées pour la dose légère
- **medium dose** - indique le nombre d'impulsions de broyage programmées pour la dose moyenne
- **strong dose** - indique le nombre d'impulsions de broyage programmées pour la dose forte
- Appuyer sur la rubrique "value up" pour augmenter le nombre d'impulsions de broyage pour la dose moyenne, avec step de 5.
- Appuyer sur la rubrique "value down" pour réduire le nombre d'impulsions de broyage pour la dose moyenne, avec step de 5.
- Les valeurs "mild" et "strong" correspondent respectivement à 10% en moins et à 10% en plus par rapport à la valeur moyenne programmée.
- Appuyer sur "value test" pour actionner le broyage correspondant à la dose sélectionnée (mild, medium ou strong).

Niveau T7 – dreg counter (compteur de marcs)

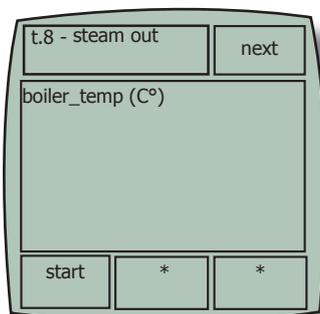
Ce niveau permet de modifier la valeur courante du nombre de marcs de café (valeur maximum :13).



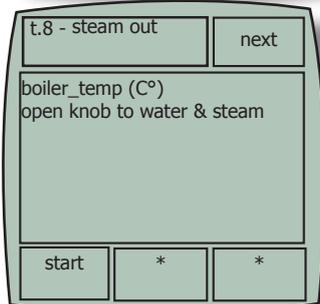
- **max dreg counter** - indique le nombre maxi de marcs accumulables dans le bac de récupération du marc;
- **current dreg counter** - indique la quantité actuelle de marc

Niveau T8 – steam out (purge circuit)

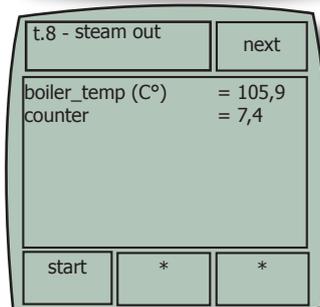
Ce niveau permet de vidanger le circuit hydraulique.



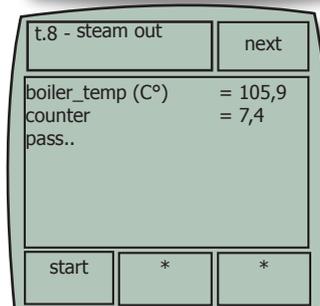
- **boiler_temp (C°)** - indique la température de la chaudière. Appuyer sur start pour effectuer la procédure. Si le robinet n'est pas sur la position eau/vapeur/milk-island, l'afficheur visualisera le message ci-dessous.



- **open knob to water & steam** - indique que le robinet n'est pas sur la position eau/vapeur. Mettre le robinet en état eau/vapeur pour lancer la procédure de vidange du circuit hydraulique.

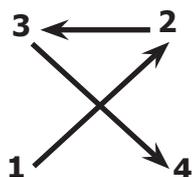


- **boiler_temp (C°)** - indique la température de la chaudière;
- **counter** - indique le temps qui reste avant la fin du cycle. Quand la température de la chaudière atteint 100°C, la chaudière s'éteint et le **counter se met en marche**



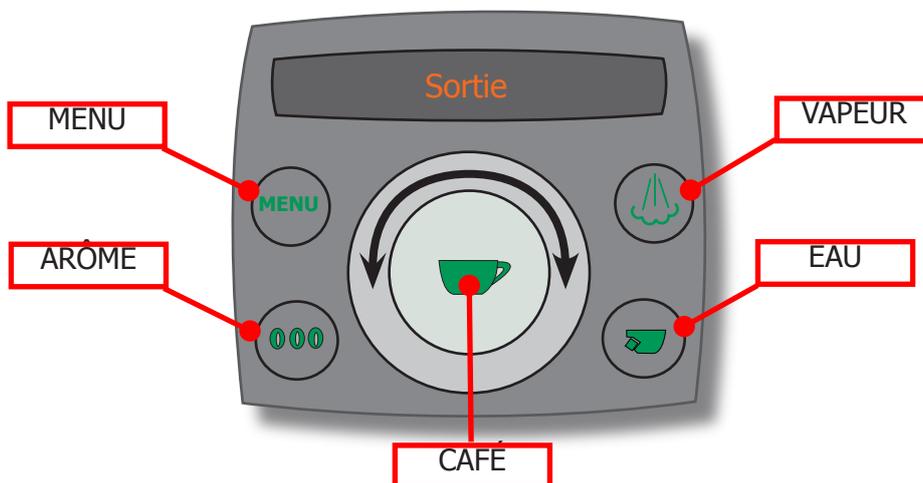
- **pass** - indique que la procédure est terminée. Appuyer sur **next** pour continuer.

Talea Ring et Ring Plus



Entrée en mode test

Mettre la machine en marche (Interrupteur bipolaire sur le côté droit) et attendre la fin de la phase d'initialisation de la C.A.; appuyer 2 secondes sur la touche menu indiquée sur la figure jusqu'à ce que l'afficheur visualise le message de "Sortie". Appuyer (dans les 2 secondes qui suivent) sur les touches du clavier capacitif dans l'ordre indiqué à gauche.



Au début du mode test, l'afficheur visualise :

Test M0 12345 oo:mm:ss
SWvx.xx.xx FFHz

Test M0 oo:mm:ss
DLv:1.01.10.FT 50HZ

où :

- *Test* indique que la C.A. est en mode Test
- M0 indique le niveau du mode test
- 12345 indiquent les touches utilisées selon l'association figure 1
- oo:mm:ss indiquent heures, minutes, secondes en se référant à l'horloge présente sur la CPU
- SWvx.xx.xx indique la version SW installée sur le microcontrôleur de la carte CPU
- FFHz indique la fréquence réelle de la tension d'alimentation

Pour passer d'un niveau à l'autre du mode test, agir sur le touch-ring autour de la touche café : le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer au niveau suivant et dans le sens inverse pour passer au niveau précédent.

Niveau M1

Ce niveau affiche l'état des microswitch; la deuxième ligne de l'afficheur visualise le message suivant :

Inputs 123456789ABCDEFGH

où :

- 1 microswitch de présence du groupe de distribution excité
- 2 microswitch du groupe de distribution en position work excité
- 3 microswitch du groupe de distribution en position home excité
- 4 capteur du débitmètre excité
- 5 capteur capacitif niveau d'eau dans le réservoir excité
- 6 microswitch de fermeture du volet latéral excité
- 7 microswitch de présence du réservoir de marc à café excité
- 8 capteur du récipient de café en grains excité
- 9 capteur de rotation du moulin à café excité
- A capteur capacitif niveau d'eau dans le bac de récupération excité
- B robinet eau/vapeur en position milk-island
- C robinet eau/vapeur en position eau/vapeur
- D microswitch de présence milk-island excité
- E microswitch de présence carafe de lait excité
- F microswitch cup-lift-down excité (pour Ring Plus uniquement)
- G microswitch cup-lift-up excité (pour Ring Plus uniquement)
- H robinet eau/vapeur en position de fermeture

En enlevant le réservoir de marc, ni le n°6 ni le n°7 n'apparaissent

Niveau M2

Ce niveau permet de tester le fonctionnement du motoréducteur. Pour actionner le motoréducteur, les microswitch de réservoir de marc et du volet latéral doivent être excités. La partie droite de la première ligne de l'afficheur visualise l'état des microswitch suivants :

- 1 microswitch de présence du groupe de distribution excité
- 2 microswitch du groupe de distribution en position work excité
- 3 microswitch du groupe de distribution en position home excité
- 6 microswitch de fermeture du volet latéral excité
- 7 microswitch de présence du réservoir de marc à café excité

La deuxième ligne de l'afficheur visualise l'état du motoréducteur après avoir appuyé sur les touches arôme et menu du clavier capacitif :

- touche arôme : le motoréducteur conduit le groupe au point mort inférieur (position home)
- touche menu : le motoréducteur conduit le groupe au point mort supérieur (position work)

La partie droite de la deuxième ligne de l'afficheur signale la consommation, en mA, du motoréducteur lorsqu'il est actionné.

Niveau M3

Ce niveau permet de tester le fonctionnement du moulin à café, de la pompe, de la plaque chauffe-tasses (pour Ring Plus uniquement) et de l'électrovanne. Les charges citées se mettent en marche après avoir appuyé sur les touches suivantes :

- touche vapeur : moulin à café
- touche eau : pompe
- touche arôme : modifie l'arôme de la mouture
- touche menu : électrovanne
- touche café : impulsions moulin à café

TEST MOULIN À CAFÉ :

exciter le capteur du récipient à café en grains.

En appuyant sur la touche correspondante, la deuxième ligne de l'afficheur visualise :

- Grinder ON 8 GG %%

où :

- 8 indique le capteur du récipient de café en grains
- GG indique le nombre de rotations du moulin à café
- %% indique le rapport entre les périodes de rotation du moulin à café avec alimentation à 100% et à 50%

Pour régler les impulsions de l'arôme moyen, appuyer sur la touche café et agir sur le touch-ring pour choisir les impulsions de l'arôme puis appuyer sur la touche café pour mémoriser les impulsions choisies. Pour reprogrammer les réglages par défaut, appuyer sur la touche vapeur.

Appuyer sur la touche arôme pour modifier l'arôme de la mouture, l'afficheur visualise la valeur de l'arôme sélectionné en bas à gauche, selon l'association suivante :

- 1 arôme léger
- 2 arôme moyen
- 3 arôme fort

TEST POMPE :

En appuyant sur la touche correspondante, la deuxième ligne de l'afficheur visualise :

- Flowmeter (Imp/s) GG

où :

- GG indique le nombre de rotations du débitmètre

TEST ÉLECTROVANNE :

Appuyer sur la touche menu, la deuxième ligne de l'afficheur visualise :

- Ev Brew On

Niveau M4

Ce niveau permet de vérifier le fonctionnement de la chaudière et du capteur ntc installé sur cette dernière ainsi que de la plaque chauffe-tasses.

- En appuyant sur la touche vapeur, la deuxième ligne de l'afficheur visualise la température (tt.t) ambiante exprimée en degrés centigrades :
- En appuyant sur la touche eau, la deuxième ligne de l'afficheur visualise l'état du capteur ntc installé sur la chaudière (open ou short) ou la température de la chaudière exprimée en degrés centigrades.
- Appuyer sur la touche arôme pour alimenter la chaudière (appuyer sur la touche eau pour voir augmenter la température de la chaudière); simultanément, la deuxième ligne de l'afficheur visualise Heater ON.
- Appuyer sur la touche menu pour alimenter la plaque chauffe-tasses; simultanément, la deuxième ligne de l'afficheur visualise Cup Heater (**pour Ring Plus uniquement**).

Vidange de la chaudière

Ouvrir le robinet en position eau/vapeur pour préparer le steamout (vidange chaudière), appuyer sur la touche café pour lancer la procédure. La chaudière arrive à 120°, après quoi, la machine émet plusieurs signaux acoustiques l'un après l'autre.

ATTENTION : À la fin de la procédure, la machine passera automatiquement à la langue anglaise

Niveau M5 (plateau motorisé) pour Ring Plus uniquement

Ce niveau permet de vérifier le fonctionnement du cup-lift.

- En appuyant sur la touche arôme, le plateau motorisé descend jusqu'au fin de course inférieur.
- En appuyant sur la touche menu, le plateau motorisé monte jusqu'au fin de course supérieur.

Niveau M6 (Lcd contrast)

Ce niveau permet de modifier le contraste de l'afficheur.

- Appuyer sur la touche café pour éditer la valeur du contraste de l'afficheur (le pourcentage commence à clignoter).
- Tourner la touch-ring pour modifier la valeur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens inverse pour la diminuer.
- Pour mémoriser la valeur choisie, appuyer de nouveau sur la touche café.

Niveau M7 (Lcd backlight)

Ce niveau permet de modifier l'intensité lumineuse de l'afficheur.

- Appuyer sur la touche café pour éditer la valeur de l'intensité lumineuse de l'afficheur (le pourcentage commence à clignoter)
- Tourner la touch-ring pour modifier la valeur, dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens inverse pour la diminuer.
- Pour mémoriser la valeur choisie, appuyer de nouveau sur la touche café.

Niveau M8 (Self-test)

Le test automatique permet de contrôler les fonctions principales de la machine de façon autonome; **le groupe doit être présent et les volets fermés.**

Au terme de la procédure qui dure environ 10 secondes, la machine affichera le résultat.

Pass!! et séquence de 2 bip si tout est correct

En cas d'erreur, l'afficheur l'indique et fait retentir 10 bip.

Niveau M9

- Sortie.

Appuyer sur la touche café, la machine quitte le mode test et procède au réarmement complet.

TALEA GIRO



Touche Café

Appuyer dessus une fois pour sélectionner un café.

Appuyer dessus deux fois pour sélectionner un café double.

En appuyant dessus lorsque la machine verse le café, la distribution est interrompue.

Touche Eau/Vapeur

Permet de choisir entre eau chaude ou vapeur.

En appuyant dessus 6 secondes, l'alarme de détartrage se "réarme".

Si elle est éteinte, la machine est prête pour fournir de la vapeur.

Si elle est allumée, la machine est prête pour verser de l'eau.

Touche Arôme

Permet de choisir entre un café léger (mild coffee), un café moyen (medium coffee) ou un café fort (strong coffee).

Manette centrale

Permet de programmer le type de café.

Signalisations/Alarmes

	Led Température prête	Allumée	Indique "Café prêt" ou "Vapeur prête".
	Led Température prête	Clignote lentement	La machine n'a pas atteint la température de service.
	Led Eau/Vapeur	Éteinte	La machine est en mode Vapeur
	Led Eau/Vapeur	Allumée	La machine est en mode Eau chaude
	Led Arôme	Allumée	Permet de programmer l'arôme
	Led Alarmes générales	Allumée	Remplir le réservoir à eau Vider le bac de récupération eau Pas de café (*)
	Led Alarmes générales	Clignote lentement	Porte ouverte Groupe de distr. absent Réservoir à marc absent Couvercle récipient à café absent Milk Island ou Carafe absents
	Led Alarmes générales	Clignote rapidement	Remplir le circuit
	Led Réservoir à marc	Allumée	Signale la nécessité de vider le réservoir de marc à café
	Led Détartrage (60 litres)	Clignote lentement	Signale la nécessité de procéder au détartrage (manuel)
	Led Réservoir à marc et Led Détartrage	Clignotent l'une après l'autre	Le couple maxi du groupe a été dépassé Timeout du groupe ou erreurs sur les micro-interrupteurs Moulin à café bloqué HORS SERVICE
	Led Temp. prête Led Détartrage Led Alarmes générales Led Réservoir à marc	cycle continu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Indiquent que la machine procède au "cycle de rinçage"

(*) Enlever et replacer le récipient de café en grains pour réarmer l'alarme "pas de café".

Mode Test

Pour entrer en **Mode Test**, appuyer sur et allumer simultanément la machine (Power On). Lorsque la machine est en Mode Test, les Led s'allument rapidement l'une après l'autre (cycle continu dans le sens **INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**) et restent ainsi jusqu'à ce qu'on relâche .

POSITION POTENTIOMÈTRE	ACTION	VÉRIFICATION
	Appuyer sur	Vanne électropilote
	Appuyer sur	Moulin à café
	Appuyer sur	pour régler l'arôme (défaut : 90-100-110 impulsions)
	Robinet ouvert	allumé
	Micro-interrupteur groupe absent	Clignote lentement
	Micro-interrupteur réservoir absent	Clignote lentement
	Micro-interrupteur volet ouvert	Clignote lentement
	Micro-interrupteur couvercle récipient à café	Clignote lentement
	Micro-interrupteur présence carafe (avec robinet fermé)	allumé
	Capteur débitmètre (lorsque la pompe tourne)	Clignote (fréq. débitmètre)
	Capteur réservoir à eau	allumé
	Capteur bac marcs	allumé

POSITION POTENTIOMÈTRE	ACTION	VÉRIFICATION
	Appuyer sur	Capteur chaudière café
	Appuyer sur	Groupe en-bas
	Appuyer sur.	pour régler l'arôme (défaut : 90-100-110 impulsions)
	Micro-interrupteur groupe en-bas + touche vapeur enfoncée	Clignote rapidement
	Robinet ouvert	allumé
	Micro-interrupteur groupe absent	Clignote lentement
	Micro-interrupteur réservoir absent	Clignote lentement
	Micro-interrupteur volet ouvert	Clignote lentement
	Micro-interrupteur couvercle récipient à café	Clignote lentement
	Micro-interrupteur présence carafe (avec robinet fermé)	allumé
	Capteur débitmètre (lorsque la pompe tourne)	Clignote (fréq. débitmètre)
	Capteur réservoir à eau	allumé
	Capteur bac marcs	allumé

POSITION POTENTIOMÈTRE	ACTION	VÉRIFICATION
	Appuyer sur	pompe
	Appuyer sur	Groupe en haut
	Appuyer sur	pour régler l'arôme (défaut : 90-100-110 impulsions)
	Micro-interrupteur groupe en-haut + touche vapeur enfoncée	Clignote rapidement
	Robinet ouvert	allumé
	Micro-interrupteur groupe absent	Clignote lentement
	Micro-interrupteur réservoir absent	Clignote lentement
	Micro-interrupteur volet ouvert	Clignote lentement
	Micro-interrupteur couvercle récipient à café	Clignote lentement
	Micro-interrupteur présence carafe (avec robinet fermé)	allumé
	Capteur débitmètre (lorsque la pompe tourne)	Clignote (fréq. débitmètre)
	Capteur réservoir à eau	allumé
	Capteur bac marcs	allumé

Mode Fonctions Spéciales

Le mode "Fonctions Spéciales" permet de :

1) Lancer la procédure de vidange de la chaudière

2) Identifier le micro-interrupteur responsable de l'allumage de la led "Alarmes générales"

Pour entrer en **Mode Fonctions Spéciales**, appuyer sur et allumer simultanément la machine (Power On). Lorsque la machine est en Mode Fonctions Spéciales les Led s'allument rapidement l'une après l'autre (cycle continu dans le sens **DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**) et restent ainsi jusqu'à ce qu'on relâche .

POSITION POTENTIOMÈTRE	ACTION	VÉRIFICATION
	Ouvrir le robinet et appuyer sur	Procédure de vidange de la chaudière Pendant la vidange (qui dure 30 secondes), les Led continuent à s'allumer l'une après l'autre dans le sens des aiguilles d'une montre
	Appuyer sur	s'allument. Chaque fois que l'on appuie sur la touche, le nombre d'impulsions de l'ARÔME MOYEN diminue de 5 impulsions, jusqu'à un minimum de 60 impulsions
	Micro-interrupteur groupe absent	allumé
	Micro-interrupteur réservoir absent	allumé
	Micro-interrupteur volet ouvert	allumé
	Micro-interrupteur couvercle récipient à café	allumé

POSITION POTENTIOMÈTRE	ACTION	VÉRIFICATION
	Appuyer sur	Aucune action!
	Appuyer sur	Aucune action!
	Micro-interrupteur groupe absent	allumé
	Micro-interrupteur réservoir absent	allumé
	Micro-interrupteur volet ouvert	allumé
	Micro-interrupteur couvercle récipient à café	allumé

POSITION POTENTIOMÈTRE	ACTION	VÉRIFICATION
	Appuyer sur	Aucune action!
	Appuyer sur	s'allument. Chaque fois que l'on appuie sur la touche, le nombre d'impulsions de l'ARÔME MOYEN augmente de 5 impulsions, jusqu'à un maximum de 150 impulsions
	Micro-interrupteur groupe absent	allumé
	Micro-interrupteur réservoir absent	allumé
	Micro-interrupteur volet ouvert	allumé
	Micro-interrupteur couvercle récipient à café	allumé

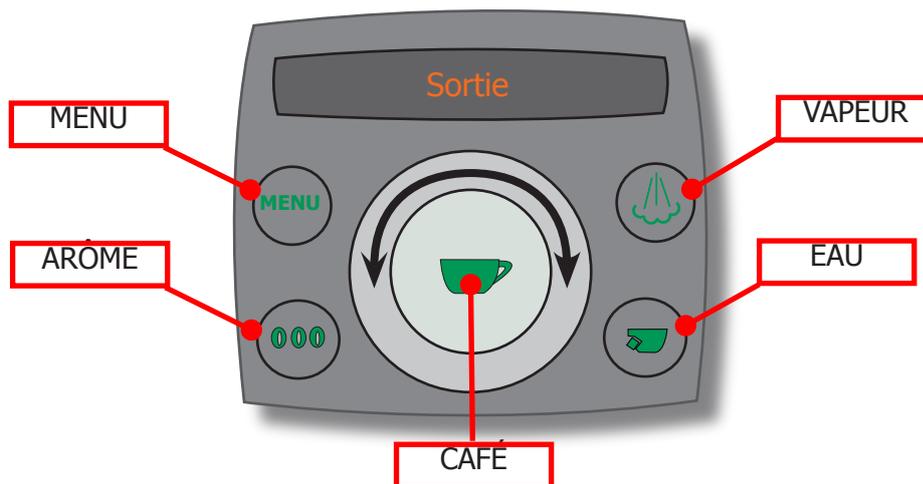
5.2 Fonction diagnostic

Talea Ring Plus

1 → 2 Entrée en mode diagnostic

3 → 4

Mettre la machine en marche (Interrupteur bipolaire sur le côté droit) et attendre la fin de la phase d'initialisation de la C.A.; appuyer 2 secondes sur la touche Menu jusqu'à ce que l'afficheur visualise le message de "Sortie". Appuyer (dans les 2 secondes qui suivent) sur les touches du clavier capacitif dans l'ordre indiqué à gauche.



Pour passer d'un niveau à l'autre du mode test, agir sur le touch-ring autour de la touche café : le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer au niveau suivant et dans le sens inverse pour passer au niveau précédent.
 Pour accéder aux différents sous-menus, appuyer sur la touche café.
 Pour confirmer les variations, appuyer sur la touche café
 Pour quitter les sous-menus, appuyer sur la touche menu.

Niveau M1 : Products Counters

Ce niveau visualise les compteurs suivants :

- 1.1 Total Products
- 1.2 Total N° of Espresso
- 1.3 Total ml of Espresso
- 1.4 Total N° of Coffee
- 1.5 Total ml of Coffee
- 1.6 Total N° of L.Coffee
- 1.7 Total ml of L.Coffee
- 1.8 Total N° of Water
- 1.9 Total ml of Water

Niveau M2 : Total Counters

Ce niveau visualise les compteurs suivants :

- | | | |
|-----|--------------------|---|
| 2.1 | Water S.L.Descale | eau depuis le dernier détartrage |
| 2.2 | Water S. 1 Descale | eau depuis le dernier détartrage |
| 2.3 | Water S. 2 Descale | eau depuis l'avant-dernier détartrage |
| 2.4 | Water S. 3 Descale | eau depuis l'avant avant-dernier détartrage |
| 2.5 | Water Since Prod. | eau utilisée depuis la production |
| 2.6 | Descaling N° | détartrages effectués |
| 2.7 | B.U. Cleanings N° | cycles de lavage groupe |
| 2.8 | Water Filters N° | filtres utilisés |
| 2.9 | E2prom writes N° | |

Niveau M3 : Errors Log

3.1 Errors List

Ce niveau visualise :

-) les 20 dernières erreurs qui ont intéressé la C.A.
-) la date de l'erreur

Vous trouverez ci-après la carte des erreurs :

CODE	DESCRIPTION EN BREF	DESCRIPTION
ERREURS MOULIN À CAFÉ		
01	moulin à café bloqué	le moulin à café ne tourne pas : quelque chose bloque les meules ou le signal produit n'a pas été lu par la sonde de Hall présente sur le moulin à café.
ERREURS DU GROUPE DE DISTRIBUTION		
03	TORQUE_FAULT_FWD	l'effort d'avancement vers la position de distribution a été dépassé (deuxième tentative)
	TIMEOUT_FWD	temps maxi pour arriver en position de distribution dépassé
	TIMEOUT_FWD_DOWN	temps maxi pour libérer le micro de point repos inférieur dépassé
	HOME_WHILE_WORKING	le micro de point mort inférieur est actionné au moment où la machine se mettait en position de work
04	TORQUE_FAULT_RWD	effort maxi en retour vers point repos inférieur dépassé
	TIMEOUT_RWD	temps maxi pour revenir en position de repos dépassé
	WORK_WHILE_HOMING	le micro de position work est actionné au moment où la machine se mettait en position de point repos inférieur
16	HOME_AND_WORK_PRESSED	micro de work et de point repos inférieur actionnés simultanément
ERREURS DU CIRCUIT HYDRAULIQUE		
05	Circuit hydraulique ouvert	les causes peuvent être nombreuses ... (s'enclenche lorsque l'eau ne coule pas dans le débitmètre)
ERREURS DANS LA GESTION DE LA TEMPÉRATURE		
10	SENSOR1_SHORT	capteur chaudière café en court-circuit
11	SENSOR1_OPEN	capteur chaudière café en circuit ouvert
14	TEMPERATURE_BO_TOO_HIGH	température chaudière café trop élevée
15	TEMPERATURE_BO_OUT_CONTROL	température chaudière café hors contrôle (ne répond pas correctement aux stimulations : exemple : chaudière allumée, la température ne monte pas)
ERREURS GÉNÉRALES		
19	Zero crossing absent	pas de zero crossing sur la carte, la cause pourrait également provenir de la carte puissance.

3.2 Clear all (effacer tout ?)

en choisissant OUI, toutes les erreurs présentes au niveau 3.1 seront effacées.

Niveau M4 : Produits boisson (réglages machine)

Ce niveau rassemble les valeurs des paramètres de chaque produit; il est possible de modifier les paramètres en accédant à chaque rubrique avec la touche café et en tournant la touch-ring.

4.1 Espresso Settings (réglage espresso) :

- 4.1.1 Product Qty. (imp.) nombre d'impulsions d'eau
- 4.1.2 Aroma visualise les impulsions du moulin à café dans la plage de réglage 60-150 impulsions
0: pré-moulu (0 impulsion); 1: léger (- 10% moyen) ; 2 : moyen ; 3: fort (+10% moyen)
- 4.1.3 Prebrewing pré-infusion 1: active; 0: désactivée; 2: allongée
- 4.1.4 Temperature visualise température en °C basse (-3°C moyenne), moyenne, élevée (+3°C moyenne)

4.2 Coffee Settings (réglage café):

- 4.2.1 Product Qty. (imp.) nombre d'impulsions d'eau
- 4.2.2 Aroma 0: pré-moulu; 1: léger; 2 : moyen ; 3: fort
- 4.2.3 Prebrewing pré-infusion 1: active; 0: désactivée; 2: allongée
- 4.2.4 Temperature in °C

4.3 LongCoffee Settings (réglage café long):

- 4.3.1 Product Qty. (imp.) nombre d'impulsions d'eau
- 4.3.2 Aroma 0: pré-moulu; 1: léger; 2 : moyen ; 3: fort
- 4.3.3 Prebrewing pré-infusion 1: active; 0: désactivée; 2: allongée
- 4.3.4 Temperature in °C

Niveau M5 : System Settings (réglage système)

Ce niveau rassemble les valeurs des paramètres de système :

- 5.1 SW Version
- 5.2 Boot Version
- 5.3 Setup Aroma (imp.) réglage impulsions arôme moyen
- 5.4 Temp. Standby °C de 50° à 80°C
- 5.5 Temp. Cup °C
- 5.6 Standby timeout possibilité de varier le temps d'économie d'énergie avec intervalles de 15 min.
- 5.7 Flowrate (L/h) débit d'eau
- 5.8 Language
- 5.9 Water Hardness dureté de l'eau
- 5.10 Lcd Backlight luminosité afficheur
- 5.11 Lcd contrast contraste afficheur
- 5.12 Grounds Limit stop marc à café
- 5.13 Grounds Left compteur marc à café
- 5.14 Grounds Warning avis évacuation marc à café
- 5.15 W.Filter C. Date date distillation filtre aqua prima
- 5.16 Service Date date de service (à saisir après la réparation)
- 5.17 Production Date date de production

5.3 Messages d'erreur pour l'Assistance

code	Pour modèles : Primea-Odea-Talea	Description en bref	description
01	Tous	Moulin à café 1 bloqué	le moulin à café est bloqué (broyeurs bloqués ou capteur ne lisant pas correctement)
02	Primea	Moulin à café 2 bloqué	le moulin à café est bloqué (broyeurs bloqués ou capteur ne lisant pas correctement)
03	Tous	Groupe distrib. bloqué en work	n'a pas relâcher le micro-interrupteur en haut au bout de 3 s", erreur de couple dans la tentative de descente, time out de descente dépassé
04	Tous	Groupe distrib. bloqué en home	n'a pas relâcher le micro-interrupteur en haut au bout de 3", erreur de couple dans la tentative de montée, time out de montée dépassé
05	Tous	Circuit hydraulique ouvert	L'eau ne passe pas dans le débitmètre
06	Primea	Erreur vanne multivoies	la vanne multivoies est bloquée
08	Primea	Vanne cappuccinatore bloquée	réarmement du cappuccinatore échoué car il n'arrive pas à exciter le micro-interrupteur
09	Primea	Erreurs de communication entre les cartes CPU et POWER	coupure de la communication supérieure à 2 secondes
10-11	Tous	Erreurs diverses des capteurs	capteurs de la chaudière eau en court-circuit ou en circuit ouvert
12-13	Primea	Erreurs diverses des capteurs	capteurs de la chaudière vapeur en court-circuit ou en circuit ouvert
14-15	Tous	Erreurs diverses des températures	températures des chaudières hors contrôle
16	Tous	Groupe distrib. avec les deux micro-interrupteurs actionnés	le micro-interrupteur de travail (work) et celui de point repos inférieur (home) sont actionnés simultanément
17	Tous	Erreurs de mémoire	lecture impossible ou écriture sur e2prom
18	Tous	Erreur horloge	Panne à la mémoire ou réglage impossible
19	Tous	Zero crossing absent	Pas de zero crossing sur la carte, la cause pourrait également provenir de la carte power
20	Tous	Erreur plateau motorisé	les deux micro-interrupteurs de fin de course sont excités simultanément

Les modèles de la nouvelle gamme Primea, Talea, Odea permettent de visualiser sur l'afficheur (en diagnostic) ou par PC (avec programmeur) les erreurs relevées par l'appareil. Sont mémorisés :

- A) séquence des 20 dernières erreurs
- B) comptage des erreurs (pour certains modèles uniquement)
 - depuis la production (total)
 - depuis le dernier service (partiel)
 - actuel

5.4 Problèmes, cause, remèdes

MESSAGE GUIDE AFFICHÉ	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
Éteindre et rallumer la machine pour résoudre le problème	Éteindre et attendre 30 sec. pour rallumer la machine afin de rétablir le fonctionnement normal.
Faire appel au centre de service après-vente	problème nécessitant l'intervention du centre d'assistance
Installer le bac de récupération des gouttes	Installer le bac de récupération des gouttes
Refermer le couvercle du réservoir à café en grains	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir distribuer les différents produits.
Verser café moulu	Ce message guide l'utilisateur si, en phase de programmation personnelle des produits, il a choisi d'utiliser ce type de café
Installer le groupe de distribution	Installer le groupe de distribution dans son logement
Remettre en place le réservoir de marc à café	Remettre en place le réservoir de marc à café
Vider le réservoir de marc à café	Dégager le réservoir de marc et le vider. REMARQUE : Vider le réservoir de marc uniquement lorsque la machine est allumée. Sortir le réservoir pendant au moins 5 secondes. En procédant à cette opération si la machine est éteinte, le message n'est pas annulé.
Refermer la porte latérale	Fermer le volet de service.
Remplir le réservoir à eau	Remplir réservoir
Vider le bac de récupération qui se trouve sous le groupe de distribution	Vider le bac de récupération
Installer le réservoir à lait	Installer le réservoir dans le compartiment à lait
Remplir le circuit	Lancer le remplissage automatique du circuit de l'eau. La machine procède 5 fois à une tentative automatique de remplissage du circuit ; si cette tentative s'avère négative, contacter le centre de service après-vente.
Le cycle de détartrage n'a pas été effectué correctement	Répéter l'opération telle qu'elle est décrite dans le manuel d'instructions
Remplacer le filtre "aqua prima"	Ce message s'affiche uniquement si le contrôle du filtre est validé (voir manuel d'instructions) Remplacer le filtre si : 1) 60 litres d'eau ont été versés 2) il a été installé il y a 90 jours 3) la machine n'a pas été utilisée depuis 20 jours.
Le cycle de nettoyage n'a pas été effectué correctement	Répéter l'opération telle qu'elle est décrite dans le manuel d'instructions.
Installer le cappuccinatore	Installer le cappuccinatore dans le compartiment à lait
Rincer le réservoir à lait	Laver le réservoir après l'avoir utilisé
Détartrer la machine	Procéder au cycle de détartrage
Économie d'énergie	Appuyer sur la touche "ON"

CHAPITRE 6 LOGIQUES DE FONCTIONNEMENT

RÉV.00

6.1 RAZ réservoir à marc

L'avis de "vider le réservoir de marc à café" se fait par le biais d'un compteur produits "café" commandé par la carte électronique de la machine.

La RAZ du compteur (RAZ avis "vider le réservoir de marc à café") a lieu dans les conditions suivantes :

1. après 13 cafés, si on dégage le réservoir de marc à café pendant au moins 5 sec.
2. chaque fois que, lorsque l'alarme "vider bac à marcs" est active, on sort le réservoir pendant au moins 5 sec. (on suppose que l'utilisateur vide également le réservoir de marc à café)

Remarque :

Si on sélectionne un "café double" au 12e café, l'alarme "vider réservoir de marc à café" est visualisée au 14e café; par conséquent, dans ce cas, le compteur pour l'alarme "vider réservoir de marc à café" sera réarmé au 14e café.

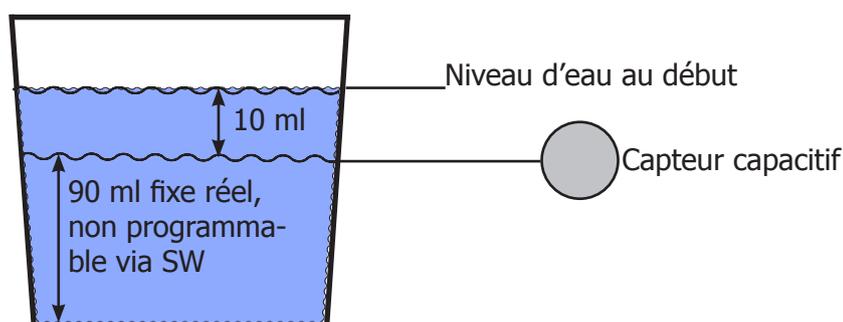
6.2 Réserve de fin de produit

Les modèles Talea ont une réserve fixe (impulsions débitmètre) qui permet de compléter (en partie ou totalement) la boisson sélectionnée, chaque fois que le capteur capacitif détecte la présence d'eau dans le réservoir; dans le cas contraire, la machine affiche "remplir réservoir" et ne verse pas le produit.

Le produit peut être versé dans sa totalité ou partiellement selon que la réserve est suffisante ou pas, par rapport à la quantité programmée pour le produit sélectionné.

La machine demandera de remplir le réservoir à la sélection suivante.

Exemple :



exemple : capteur lit présence d'eau (+10 ml),

hypothèse 1) sélection d'un produit de 60 ml, 50 ml proviennent de la réserve, distribution complète du produit, l'afficheur visualise "remplir réservoir"

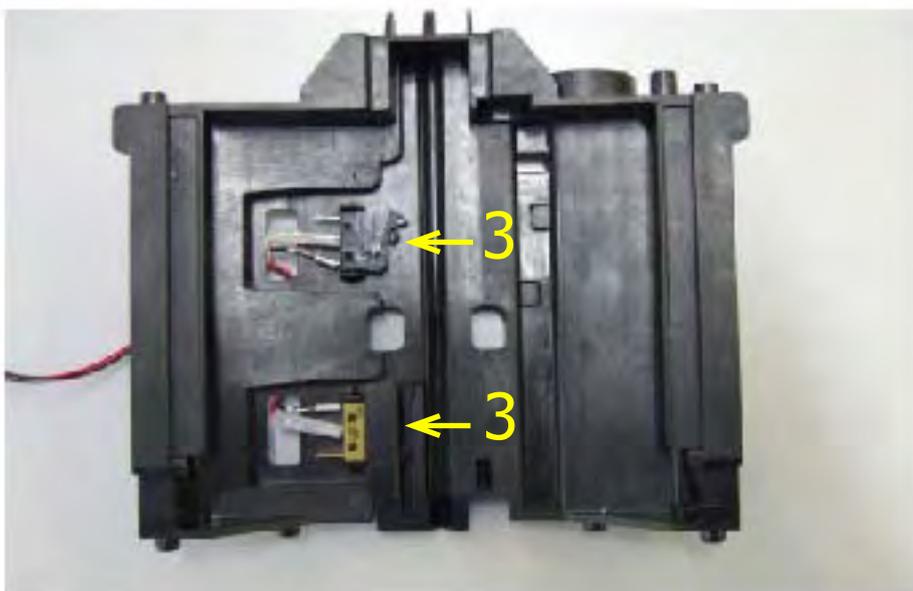
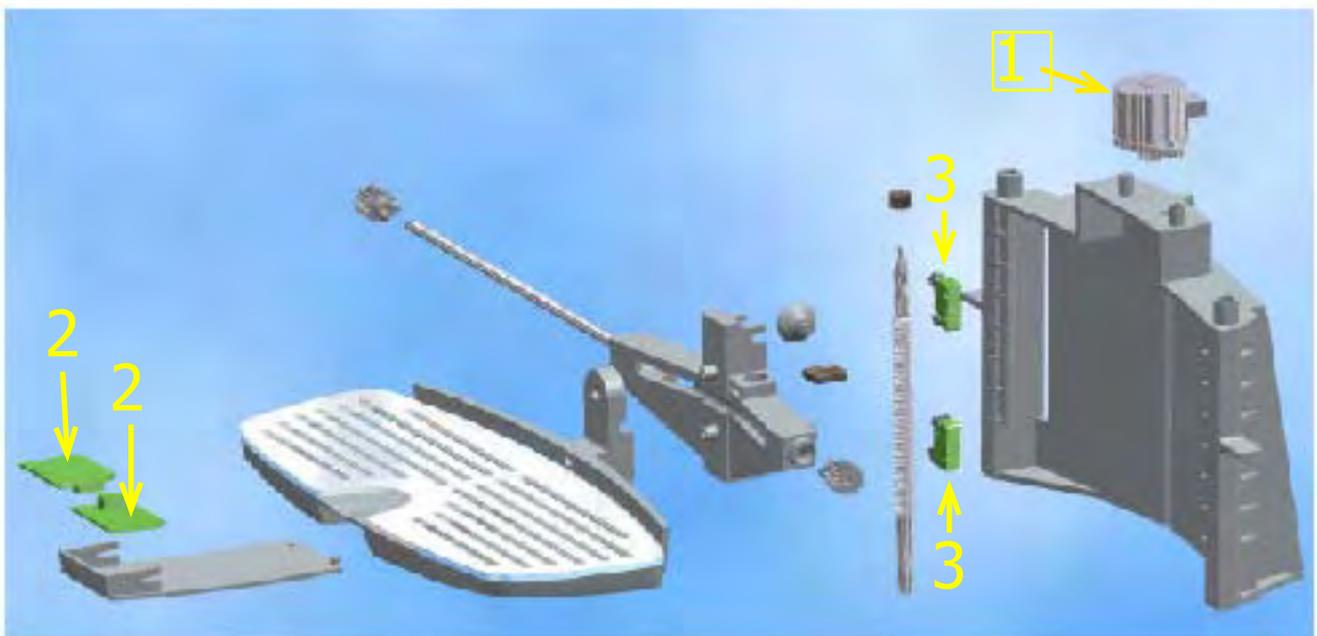
hypothèse 2) sélection d'un produit de 110 ml, 90 ml proviennent de la réserve, distribution incomplète du produit (100 ml), l'afficheur visualise "remplir réservoir"

hypothèse 3) sélection d'un café double de 110 ml, premier produit incomplet de 100 ml, demande de remplir le réservoir puis verse le deuxième complet (110 ml)

hypothèse 4) sélection d'un café double de 40 ml, verse les deux produits complets

6.3 Bac motorisé

Le bac motorisé se déplace sous l'effet de mécanismes actionnés par un moteur Stepper (1) 24Vcc, contrôlé par deux boutons capacitifs (2) situés à l'avant du bac. Les deux micro-interrupteurs (3) servent pour le fin de course et leur fonctionnement peut être vérifié en mode test (cf. Par. 5.1)



6.4 Aqua Prima

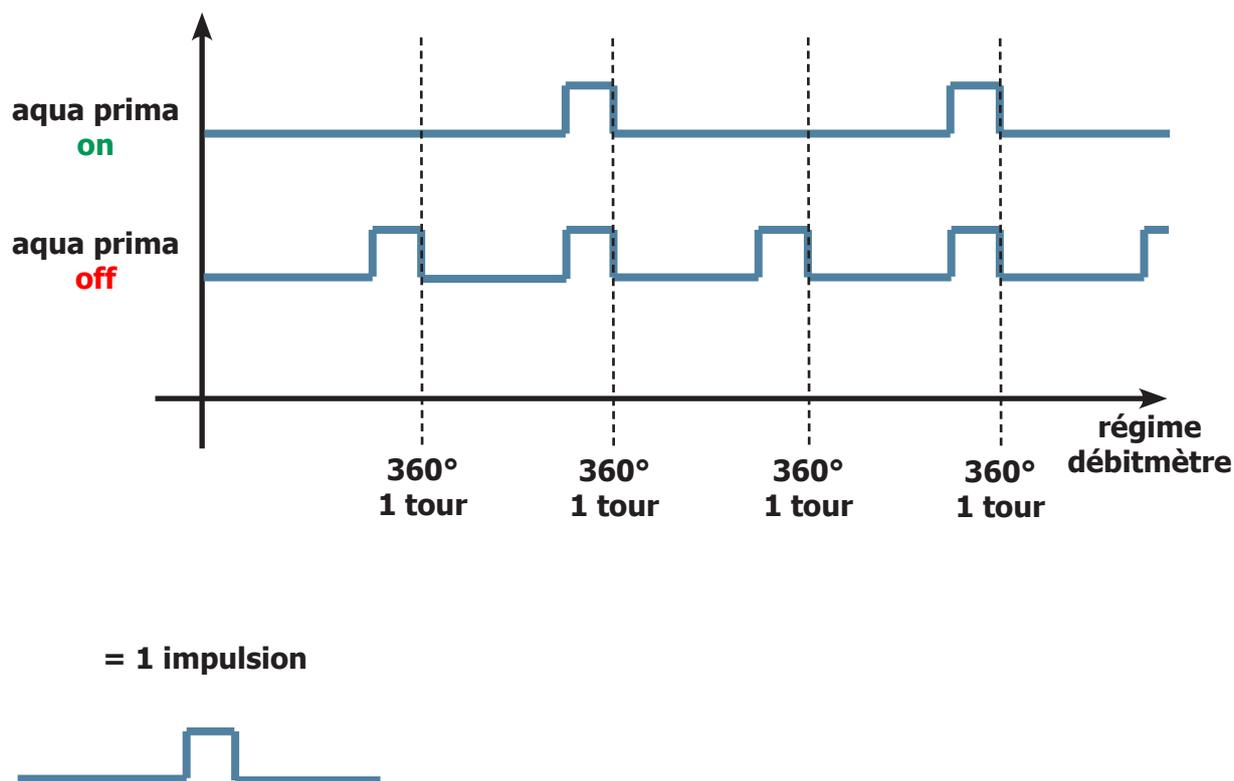
Logiques de fonctionnement avec filtre "AQUA PRIMA"

Si l'utilisation du filtre "aqua prima" est sélectionnée dans le menu utilisateur ou sur le panneau de commande, l'eau est dosée de la façon suivante :

Si la fonction "aqua prima" est **en cours**, l'unité électronique compte les impulsions du débitmètre en enregistrant une impulsion **tous les deux tours**.

Si la fonction "aqua prima" est **désactivée**, l'unité électronique compte les impulsions du débitmètre en enregistrant **une impulsion pour chaque tour**.

La figure ci-dessous montre le diagramme récapitulatif de cette fonction :



6.5 Le système SBS

Processus de distribution

Le système de distribution SBS à vanne (cf. fig. 2) réglable par le biais du pommeau permet de varier le débit d'eau pour l'infusion (le débit augmente ou diminue en fonction de la position du pommeau).

Ceci permet de modifier la durée d'infusion du café (temps d'extraction) et, par conséquent, l'intensité du goût, tout en maintenant la crème constante.

Fonction

Lorsque la vanne SBS est en position ouverte, le café s'accumule à l'intérieur de la vanne à membrane sous l'effet d'une faible contre-pression de la vanne SBS. Par conséquent, le pointeau de la vanne à membrane reste en position d'ouverture maxi sous l'effet de la résistance du ressort. Le café sort rapidement (cf. fig. 3).

Lorsque la vanne SBS est en position fermée, le café s'accumule sur la membrane de la vanne et la pression augmente à l'intérieur de la vanne. Le ressort se détend sous l'effet de la contre-pression et le pointeau réduit le passage de café (cf. fig. 4).



Fig.1



Fig.2

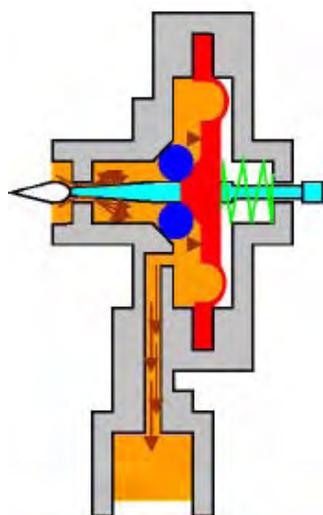


Fig.3

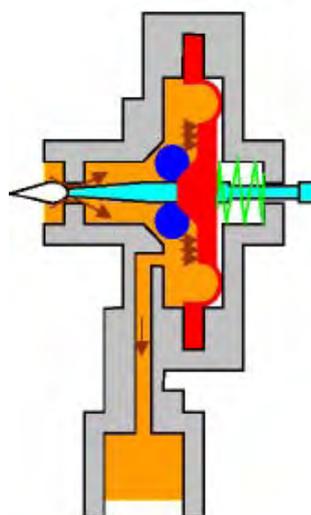


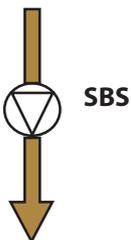
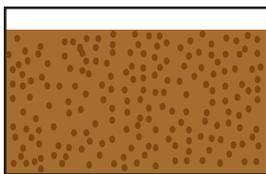
Fig.4

Vérification du fonctionnement du système SBS à vanne

Pour vérifier si le système SBS fonctionne correctement, préparer un café allongé et, durant la préparation, vérifier la différence de vitesse à laquelle il s'écoule entre la position maxi et la position mini.

La différence est d'environ 2,5 fois supérieure (la différence est donc BIEN évidente!!).

Pommeau position
Maximale

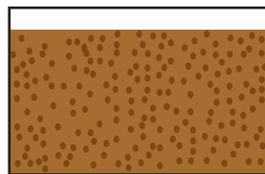


- > Écoulement rapide du café
- > Bonne extraction du café
- > Contre-pression moyenne

(café léger)

CAFÉ CRÈME

Pommeau position
Mediane

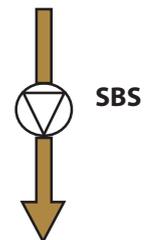
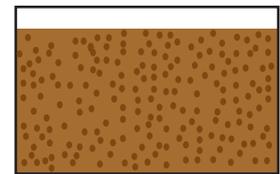


- > Écoulement plus lent du café
- > Bonne extraction du café
- > Contre-pression moyenne/haute

(café moyen/fort)

EXPRESSO

Pommeau position
Minimale

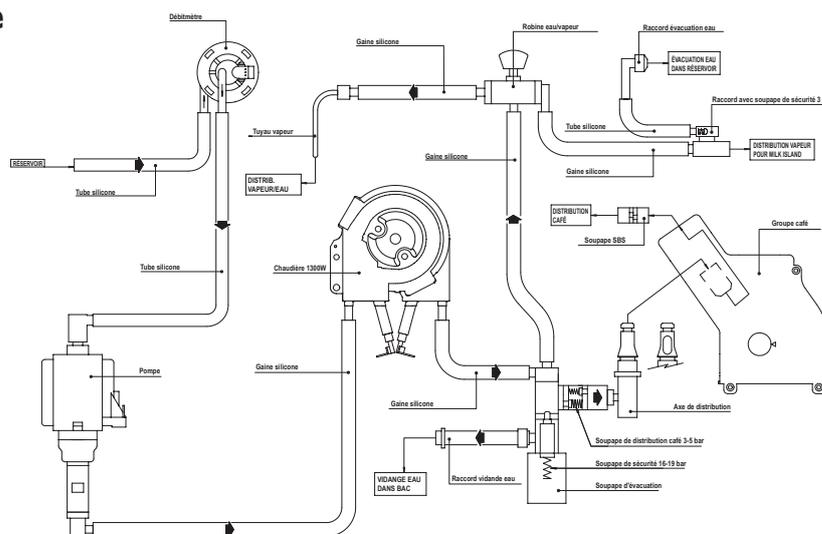
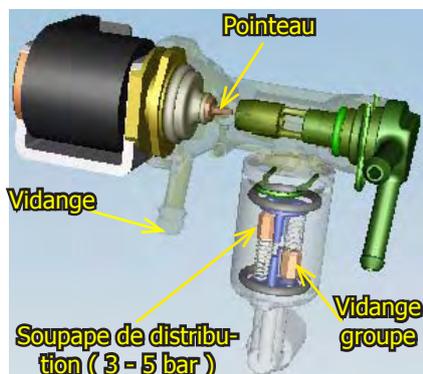


- > Écoulement lent du café
- > Extraction totale du café
- > Contre-pression élevée

(café fort)

RISTRETTO

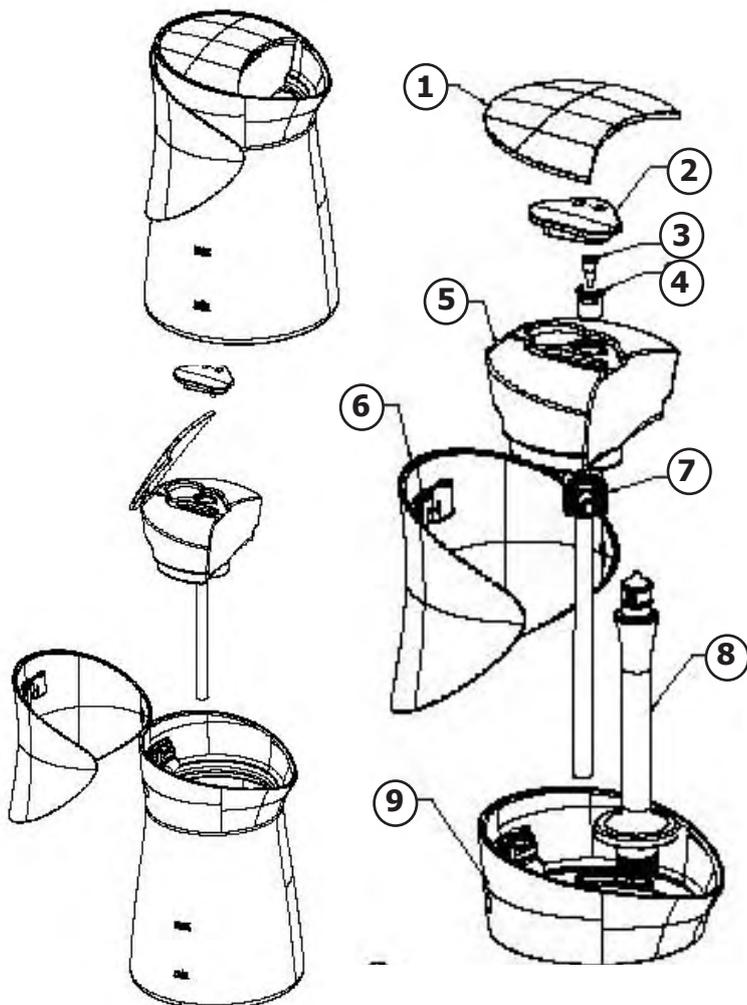
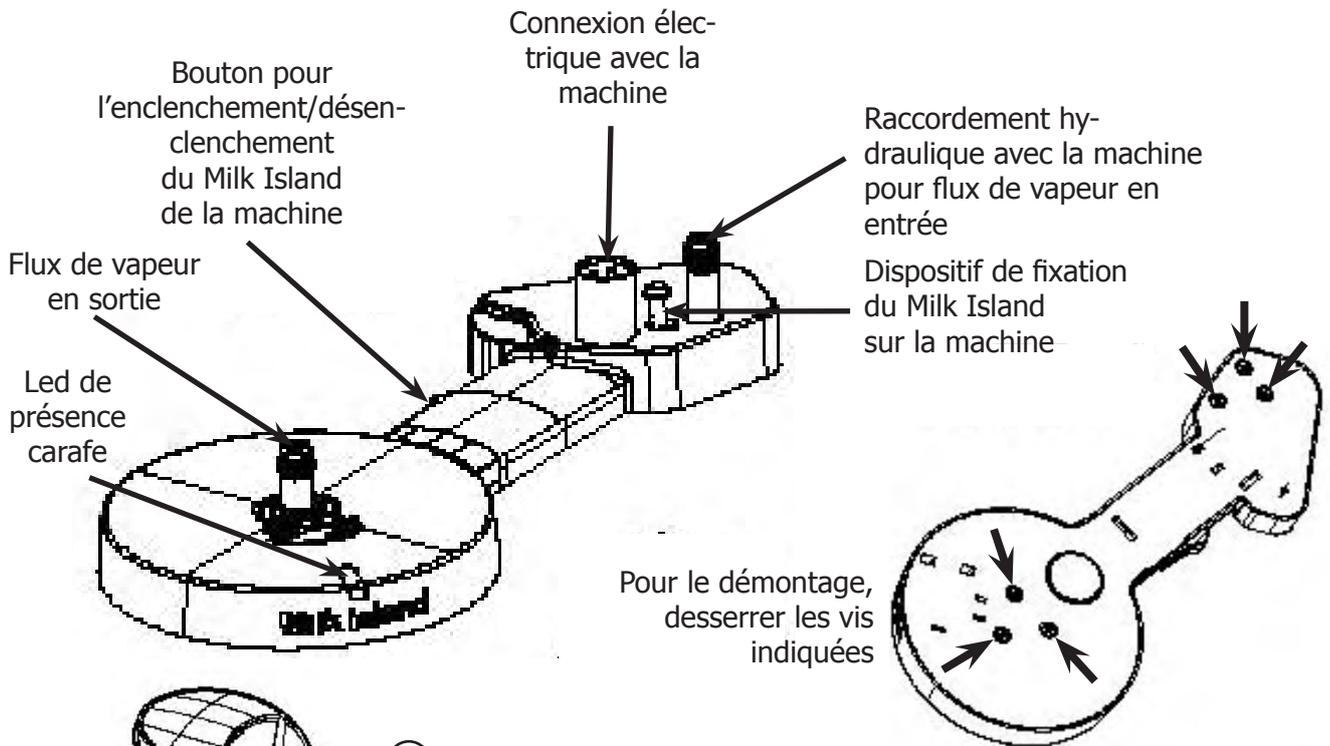
6.6 Vanne électropilote



Fonctions Vanne électropilote :

1. **Vidange groupe** : avant que le groupe ne descende, la vanne électropilote s'ouvre brièvement, créant une dépression qui fait ouvrir la soupape dans le sens inverse de la distribution, ce qui permet d'évacuer les restants d'eau du groupe donc d'obtenir une pastille sèche
 2. **Café prêt après vapeur** : après avoir sélectionné un café ou de l'eau, la vanne électropilote s'ouvre en phase de décharge pour annuler la pression dans la chaudière
 3. **Remplissage chaudière** : après une commande d'économie d'énergie ou après un arrêt prolongé (1er café), la pompe charge rapidement durant le broyage pour évacuer l'eau qui se trouve entre l'axe de la chaudière et la chaudière, et pour préchauffer les conduits
 4. **Remplissage circuit** : la vanne électropilote se décharge et se recharge automatiquement; le remplissage a lieu à travers le conduit de vidange et non pas via le robinet
 5. **Soupape de sécurité** : la vanne électropilote fait office de soupape de sécurité (non présente sur la pompe) et s'ouvre si la pression dépasse 16-19 bar
 6. **Réduction rapide de la pression** : le circuit est vidé après la distribution d'eau ou de vapeur; cette opération dure 10 s (voir variantes A et B)
- A) Configuration avec Carte Robinet à deux capteurs (capteur pos. Eau/Vapeur + capteur pos. Milk Island) :**
 Une fois l'eau versée -> la vanne électropilote s'ouvre vers l'évacuation dès que le capteur est relâché
 Une fois la vapeur utilisée -> la vanne électropilote s'ouvre vers l'évacuation dès que le capteur est relâché
 Distribution d'eau après que la vapeur a été utilisée -> la vanne électropilote s'ouvre vers l'évacuation dès que le capteur est relâché
- Chaque fois qu'un produit est terminé -> la vanne électropilote s'ouvre vers l'évacuation
 - À chaque mise en route, une fois la température atteinte -> la vanne électropilote s'ouvre vers l'évacuation
 - Chaque fois que la machine atteint la température de service -> la vanne électropilote s'ouvre vers l'évacuation
- B) Configuration avec Carte Robinet à trois capteurs (capteur pos. Eau/Vapeur + capteur pos. fermé + capteur pos. Milk Island) :**
 Outre les fonctions définies dans la configuration A, on a :
 Chaque fois que le capteur central de position fermé est désengagé ou engagé -> la vanne électropilote s'ouvre toujours vers l'évacuation

6.7 Milk Island



- ① Couvercle cappuccinatore
- ② Habillage vanne cappuccinatore
- ③ Soupape de Vernay
- ④ Pièce pour habillage vanne cappuccinatore
- ⑤ Corps cappuccinatore
- ⑥ Poignée carafe
- ⑦ Tuyau d'aspiration lait carafe
- ⑧ Tuyau de distribution vapeur carafe
- ⑨ Partie supérieure carafe

CHAPITRE 7 MONTAGE ET DÉMONTAGE DES COMPOSANTS

RÉV.00

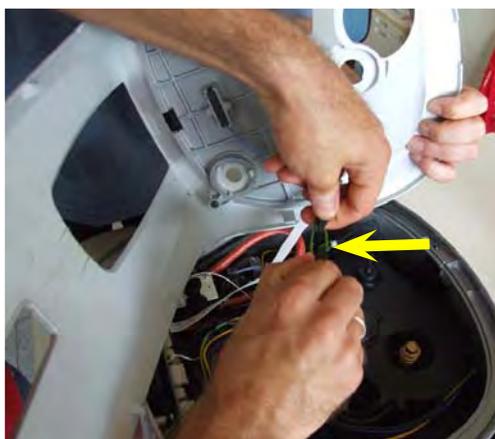
7.1 Habillage supérieur



Enlever le couvercle du récipient à café, desserrer la vis indiquée et dégager le pommeau de la vapeur



Dégager le capteur du couvercle à café



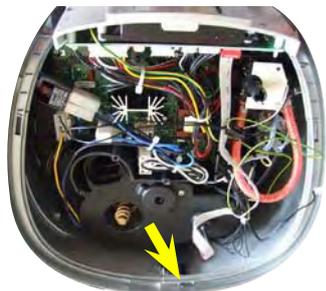
Pour dégager l'habillage du distributeur de café, suivre la procédure dans le sens des aiguilles d'une montre, ôter le pommeau du système SBS, desserrer la vis centrale et enlever le support du pommeau, desserrer les vis indiquées



Soulever l'habillage par l'arrière puis faire levier à l'avant comme le montre la photo

Débrancher la connexion de la CTP de la plaque chauffe-tasses

7.2 Habillage latéral droit et gauche



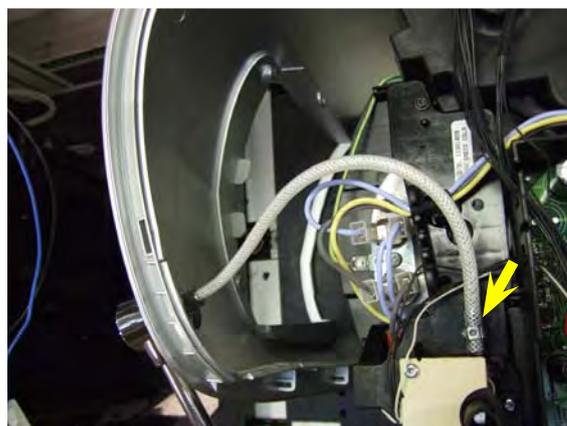
Desserrer la vis indiquée



Pour enlever l'habillage Dt, desserrer les vis indiquées



Pour enlever l'habillage gauche, desserrer les vis indiquées



Pour dégager l'habillage gauche, enlever le collier et dégager la gaine qui relie le tuyau de vapeur au robinet, après avoir ôté le collier métallique indiqué



Séparer les deux habillages (voir fig.1)
 Faire levier dans la partie inférieure (voir fig.2)
 Détacher et dégager la partie latérale inférieure (voir fig.3) et tirer simultanément vers l'extérieur (voir fig.4)



7.3 Carte électronique

Carte CPU

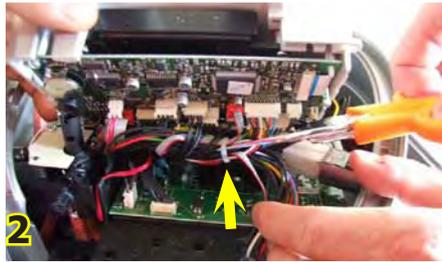
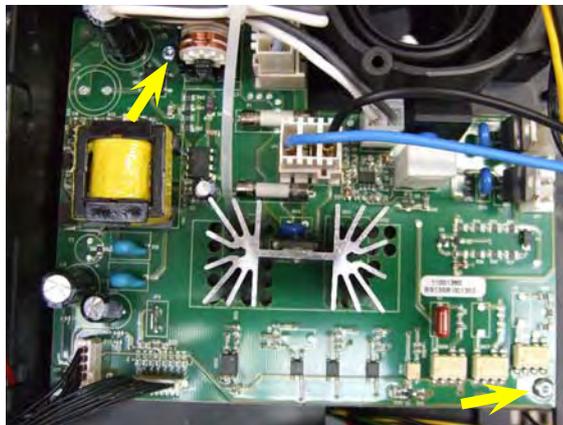


Fig.1 Desserrer les vis indiquées et tourner le bandeau vers le haut pour accéder à la carte

Fig.2 Couper le collier

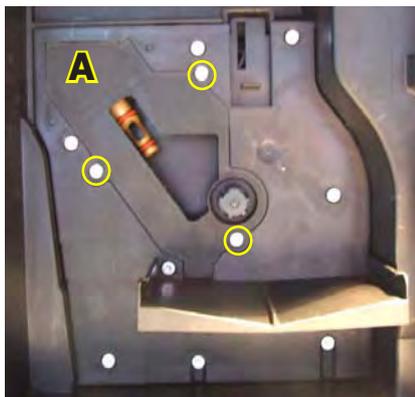
Fig.3 Débrancher tous les connecteurs et desserrer les vis indiquées

Carte Power

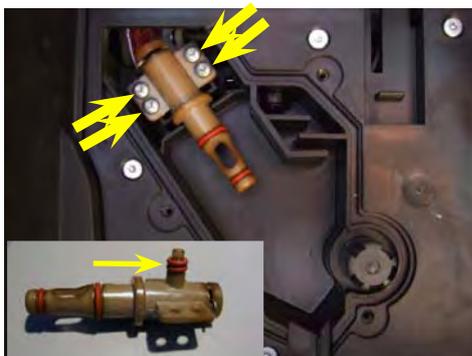


Couper le collier, débrancher tous les connecteurs et desserrer les vis indiquées.

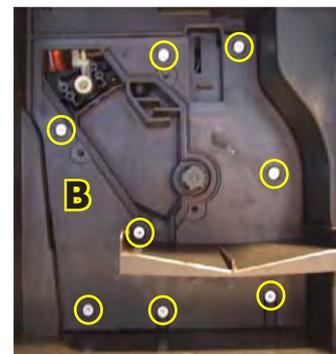
7.4 Motoréducteur



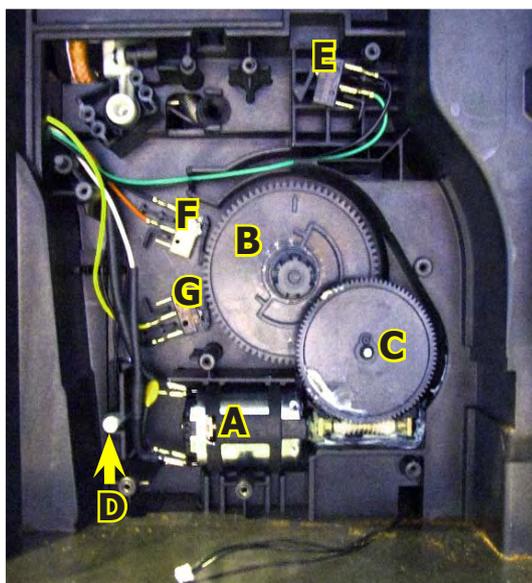
Retirer le carter (A) en desserrant les vis indiquées.



Desserrer les vis indiquées et dégager l'axe de la chaudière; en le remontant, faire attention aux deux joints toriques indiqués sur la petite photo



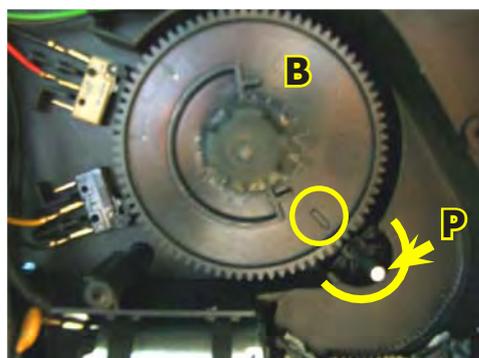
Démonter la plaque de protection (B) en desserrant les vis indiquées.



Le logement protégé par le carter renferme :

- le moteur électrique (A) avec les engrenages (B) et (C) de transmission et de synchronisation du groupe de distribution ;
- le capteur reed (D) de présence du réservoir de marc à café;
- le micro-interrupteur (E) de présence du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (F) qui reconnaît la phase de repos du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (G) qui reconnaît la phase de versement du groupe de distribution.

Dégager l'engrenage (C) qui s'engage dans l'arbre de transmission du moteur.
Dégager le grand engrenage (B).
Tirer vers soi le moteur (A) avec l'arbre de transmission (H).



Introduire l'engrenage (B) en s'assurant que la flèche gravée se trouve à l'intérieur de l'ouverture qui contient l'axe (P).

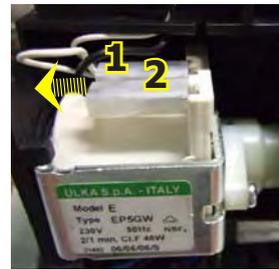


Installer le moteur et l'arbre de transmission en enfonçant les guides (L) dans leur logement

7.5 Pompe



Dégager la pompe des guides des supports en caoutchouc



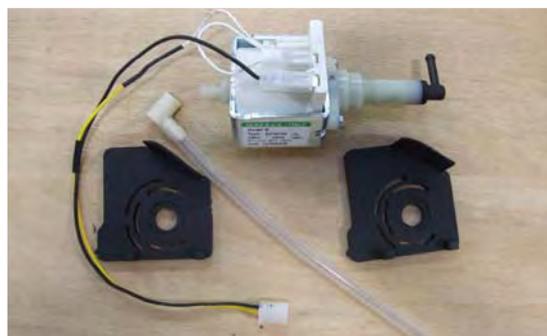
Dégager les cosses faston indiquées



Dégager le raccord



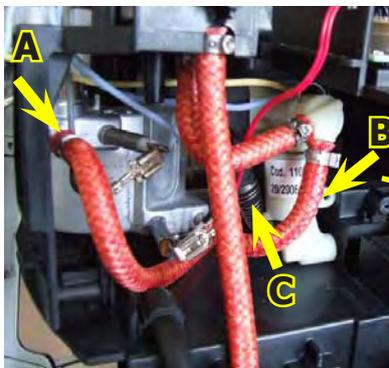
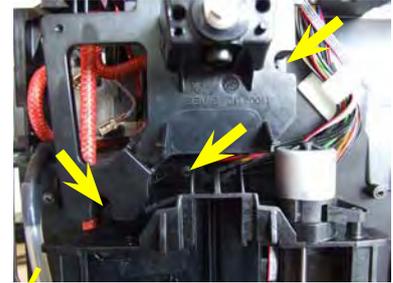
Enlever le collier oetiker indiqué et dégager la gaine



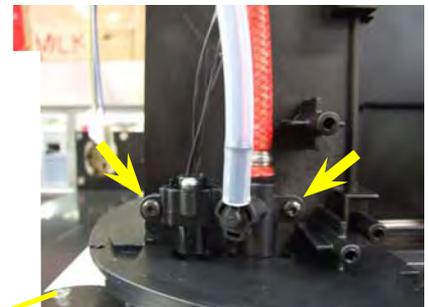
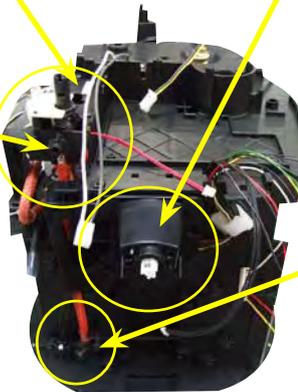
7.6 Groupe chaudière et vanne électropilote



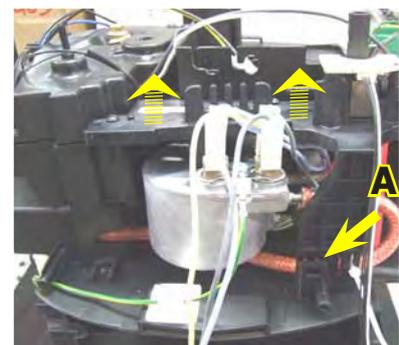
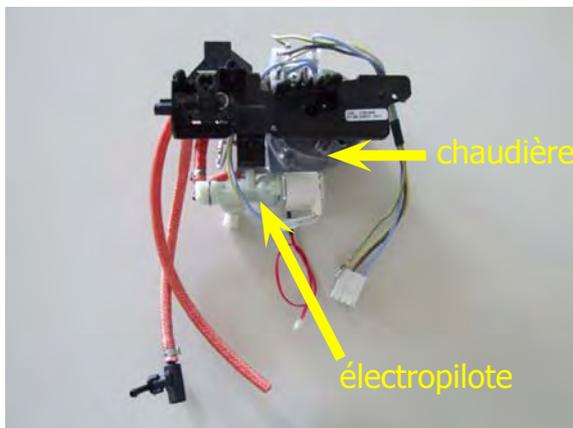
Desserrer les vis indiquées par les flèches



Enlever le collier oetiker A et dégager la gaine, desserrer la vis B et dégager le tuyau d'évacuation C de la vanne électropilote



Desserrer les vis de l'ensemble soupape de sécurité

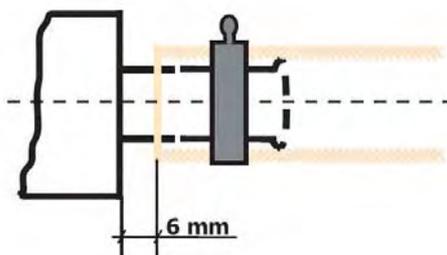


Détacher les dents d'ancrage à la carcasse et soulever l'ensemble chaudière et la vanne électropilote

7.7 Montage et démontage des colliers OETIKER

Pose des colliers sur la chaudière

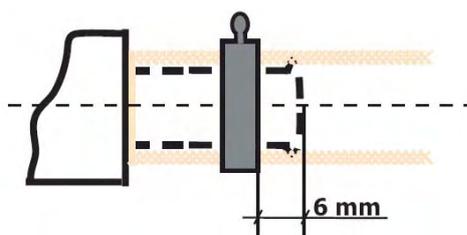
1 CHAUDIÈRE



La figure (1) indique la position de montage du collier sur le raccord de la chaudière.

Pose des colliers sur la vanne électropilote

2 ÉLECTROPILOTE



La figure (2) indique la position de montage du collier sur les raccords en plastique de la vanne électropilote.



A

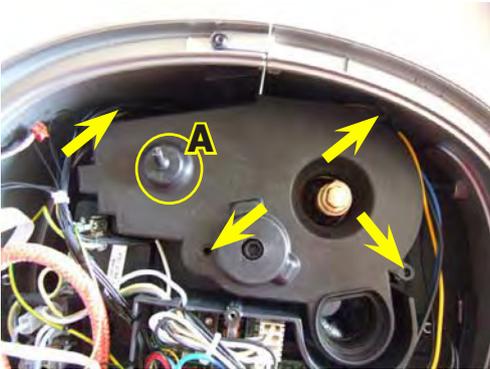
Pour serrer le collier, utiliser une pince appropriée. Vérifier qu'il est bien serré (A) et monté correctement : voir figure (1) / (2).



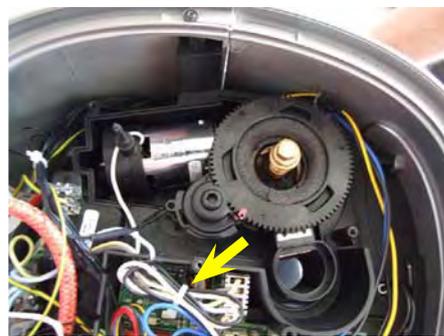
B

Pour enlever le collier, utiliser une tenaille comme l'indique le point (B)

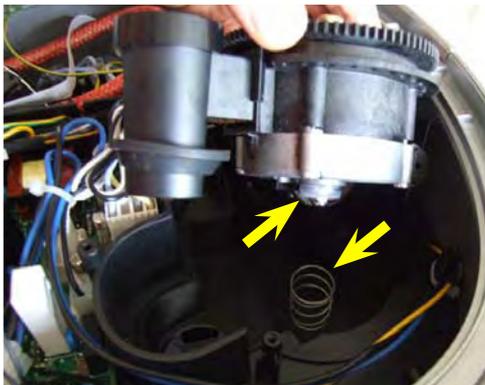
7.8 Moulin à café



Desserrer les vis de l'habillage et le soulever en faisant attention à ne pas déloger l'amortisseur A

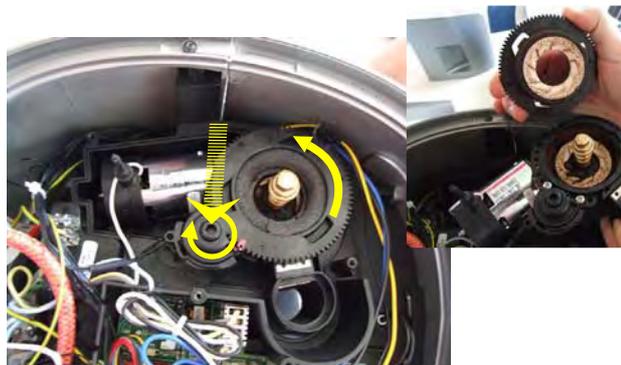


Retirer les colliers et débrancher le connecteur branché sur la carte



Lors du remontage de l'ensemble moteur, s'assurer de repositionner le ressort

7.9 Réglage/démontage et remontage des broyeurs



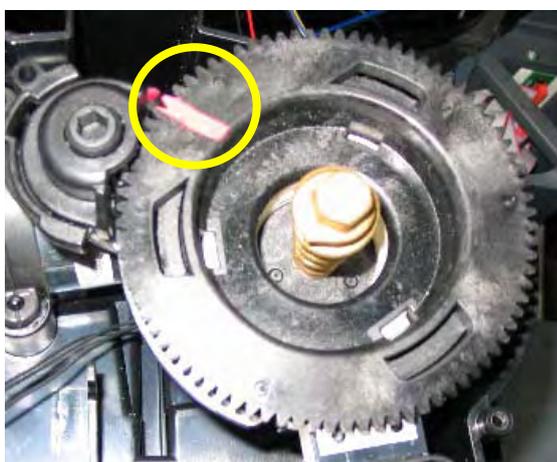
Pour dégager le support du broyeur supérieur, faire pression avec la clé en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que le support du broyeur se détache du joint à baïonnette.



Pour dégager le broyeur, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache du joint à baïonnette.



Bloquer l'axe d'augmentation indiqué dans le broyeur inférieur puis procéder comme sur la figure précédente.



Lors du remontage du support du broyeur supérieur, s'assurer de bien repositionner le repère comme le montre la photo.

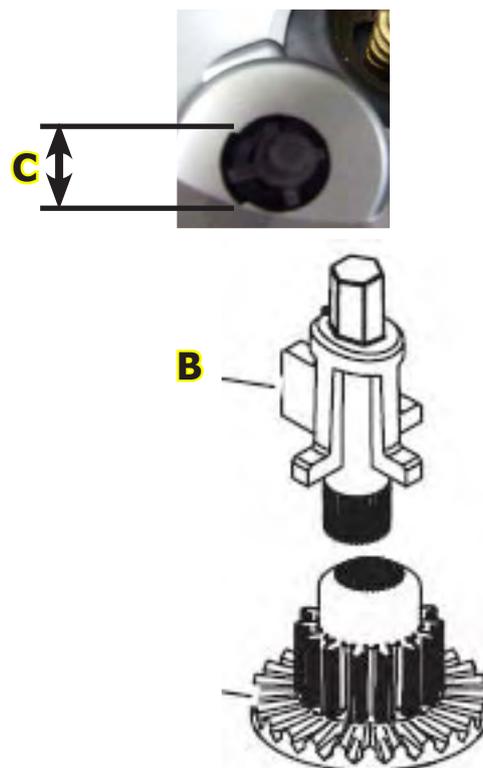
7.10 Réglage du moulin à café par un technicien

Pour régler le moulin à café (outre la possibilité du réglage "C" avec la clé de réglage de la mouture "A" que l'utilisateur peut effectuer), enlever le récipient à café en grains et agir directement sur la tige de réglage "B" pour agrandir et resserrer la mouture. Il est possible de replacer la tige de sorte que l'intervalle de réglage "C" se déplace.

Faire très attention pour éviter de désassembler les meules de leurs supports.



Desserrer la vis du récipient à café



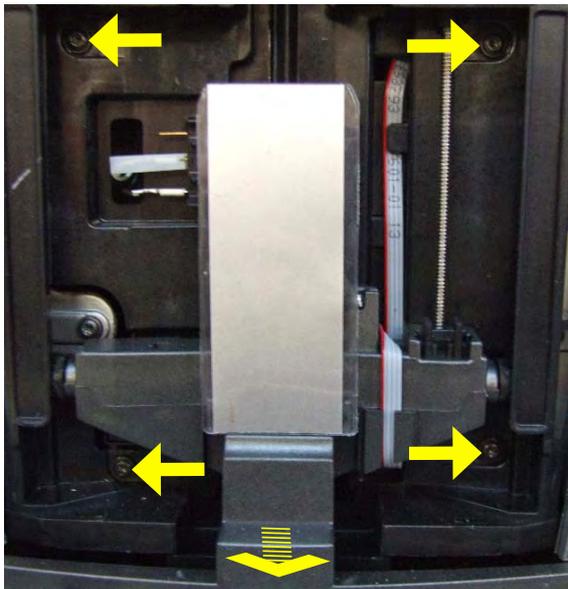
Pour régler la mouture, dévisser ou visser à l'aide de la clé "A" fournie.
 (+) = Mouture plus grosse
 (-) = Mouture plus fine.



ATTENTION :

- Procéder au réglage de la mouture lorsque le moteur tourne.
- Déplacer le niveau d'un cran à la fois.
- Après le réglage, moulin deux fois et vérifier la poudre et la dose obtenue.
- Répéter l'opération en cas de réglages ultérieurs.

7.11 Bac de collecte motorisé

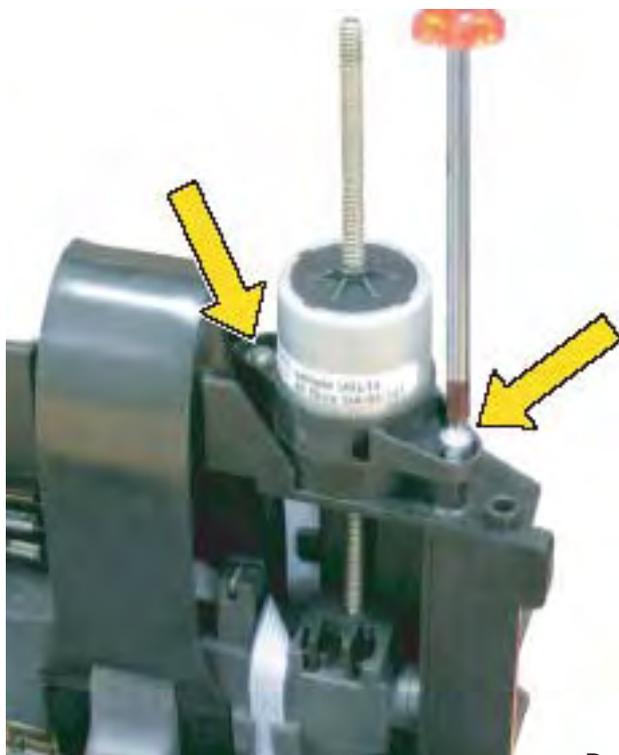


Desserrer les vis indiquées.
Dégager le bac motorisé vers l'extérieur.

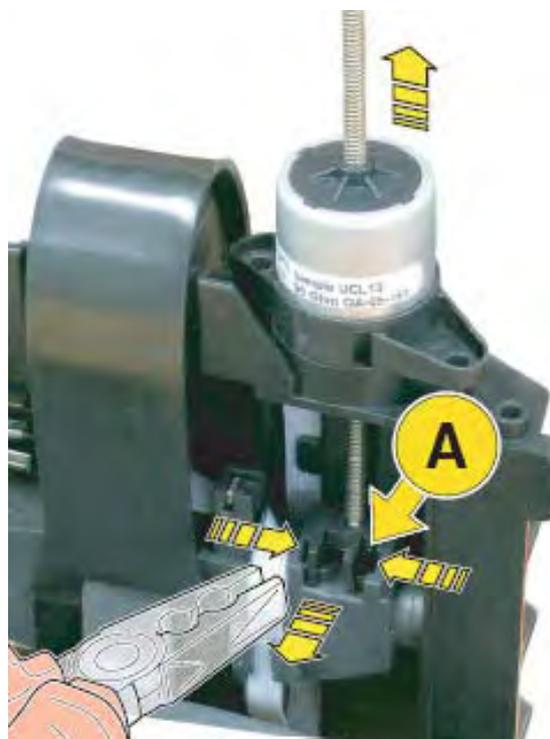


Pour accéder aux touches capacitives, desserrer les deux vis pour enlever le carter situé sous le bac de récupération des gouttes.
Débrancher les connexions électriques (G) indiquées

Démontage du moteur Stepper du bac motorisé



Desserrer les deux vis pour dégager le moteur électrique avec la vis sans fin



Pour dégager le dispositif d'arrêt (A), serrer les languettes qui retiennent le système de montée à la base avec des pinces et tirer vers soi. Dégager le moteur électrique avec la vis sans fin par le haut.

CHAPITRE 8

PLAN

D'INTERVENTION

RÉV.00

8.1 Check list entretien ordinaire

S= Remplacement

R= Révision

P= Nettoyage

D= Détartrage

C= Contrôle

***= Nombre de services produits**

Composants	Activité			Motif	Article
	Entretien	5000*	10.000*		
Carcasse, Bacs, Réservoirs, Câble d'alimentation	C	C	C	Sale, Endommagé	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Conduits eau, café, lait					
Joints GACO DIM 14	S	S	S	Usure	
Filtre à eau	S	S	S	Sale, Hygiène	
Tube en silicone	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Débitmètre	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Chaudière	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Vanne multivoies	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Joint torique chaudière	S	S	S	Sale, Calcaire, Fuites	
Distributeur	P	P	P	Sale, Hygiène	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Cappuccinatore	P	P	P	Sale, Hygiène	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Moulin à café					
Broyeurs	P	P	P	Sale, Hygiène	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Vérification mouture et dose	C	C	C	Granulométrie et dosage	
Groupe					
Nettoyage	C	R	R	Sale, Hygiène	
Lubrification	C	R	R	Sale, Hygiène	
Joint torique	C	S	S	Usure	voir. Doc.tion (vue éclatée)
Révision complète	C	C	C	Usure	
Autres activités					
Détartre	C	D	D	Contrôler ensuite l'état des composants	
Contrôle température	C	C	C	Information au client	
Explication du problème	C	C	C	Information au client	
Vérification de sûreté	C	C	C	Toujours	
Emballage	C	C	S	Toujours contrôler	Utiliser éventuellement un nouvel emballage