

MANUEL TECHNIQUE

CE700A



Manuel technique Riviera & Bar CE700A

1. INTRODUCTION

3

2. SECURITE

4

3. RESERVOIR

5

4. COMPOSANTS ELECTRONIQUE

6

4.1 Schéma de câblage

7

4.2 Spécifications générales

8

4.3 Programmation

9

5. REMPLACEMENT CARTE ELECTRONIQUE

13

5.1 Test haute tension

14

6. DIAGNOSTIQUE DE PANNE

16

6.1 Diagnostique concernant le café

17

6.2 Diagnostique concernant l'eau

24

6.3 Diagnostique concernant l'électronique

26

6.4 Composants mécaniques

28

6.5 Diagnostique concernant le cycle machine

28

7. SCHEMA HYDRAULIQUE

29

8. INTERVENTION MECANIQUE

30

8.1 Remplacement infuseur

30

8.2 Remplacement platine technique

31

8.3 Chaudière et soupape

31

8.4 Remplacement broyeur

32

8.5 Remplacement pompe

33

8.6 Moteur entraînement

34

1. INTRODUCTION

Ce manuel décrit l'expresso CE700A Riviera et Bar. Il contient une description de l'électronique et de la programmation du soft.

Ce manuel est le document de référence pour les personnes devant intervenir pour la maintenance ou la réparation de ce produit. Pour plus d'informations sur la mise en service et l'utilisation veuillez consulter la notice d'utilisation.

Le chapitre 2 décrit les instructions de sécurité.

Le chapitre 3 détaille les réservoirs.

Le chapitre 4 détaille les cartes des circuits imprimés.

Le chapitre 5 détaille comment remplacer les circuits imprimés

Le chapitre 6 contient un résumé des codes de défauts et messages d'erreur

Le chapitre 7 détaille le circuit hydraulique

Le chapitre 8 liste les interventions mécaniques

2. SECURITE

Le produit répond aux normes du marquage CE

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel technique.



Signifie : Attention risque de dégradation de la machine



Signifie : Attention, risque de blessure



Signifie : Information importante

Si vous intervenez sur un composant électronique de la machine, vous devez observer les instructions de sécurité ci dessous. Ni le fabricant ni le distributeur ne pourra être tenu responsable en cas d'accident consécutif au non respect de ces règles de sécurité.



Note :
Toujours débrancher la machine lors d'une intervention



Attention :
Les composants électroniques de cette machine sont sensibles à l'électricité statique. Pour cette raison le technicien doit toujours porter un bracelet de mise à la masse lors des interventions.
Ne pas utiliser trop d'eau pour le nettoyage de l'appareil.
Vérifier la tension du secteur lors de la mise en service.



Note
Les cartes électroniques doivent toujours être emballées dans un sachet antistatique lors du transport.

Aucune modification du produit ne peut être réalisée sans l'accord écrit.

3. RESERVOIR



Bac à grains

La capacité du bac à grain est de 270gr de café en grains. Le café moulu peut être utilisé en introduisant directement en soulevant le petit couvercle.



Réservoir d'eau

La capacité du réservoir d'eau est de 1,5 litres.

4. COMPOSANT ELECTRONIQUE

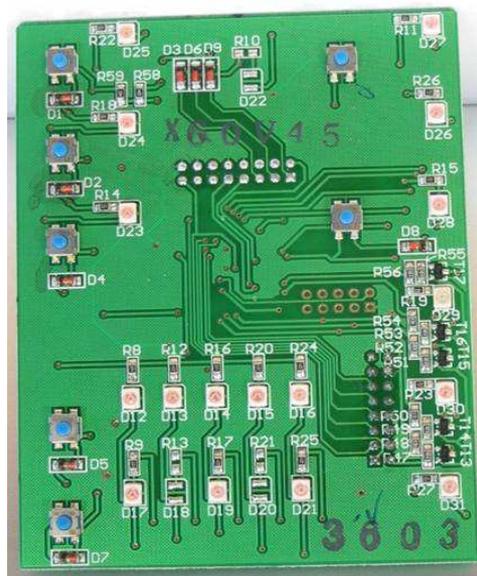
Ce chapitre décrit les composants électroniques.

Les composants électroniques sont au nombre de 2 circuits.

1. La platine de puissance (power board), sous la platine technique.
2. La platine d'affichage (display board), derrière le panneau de commande.



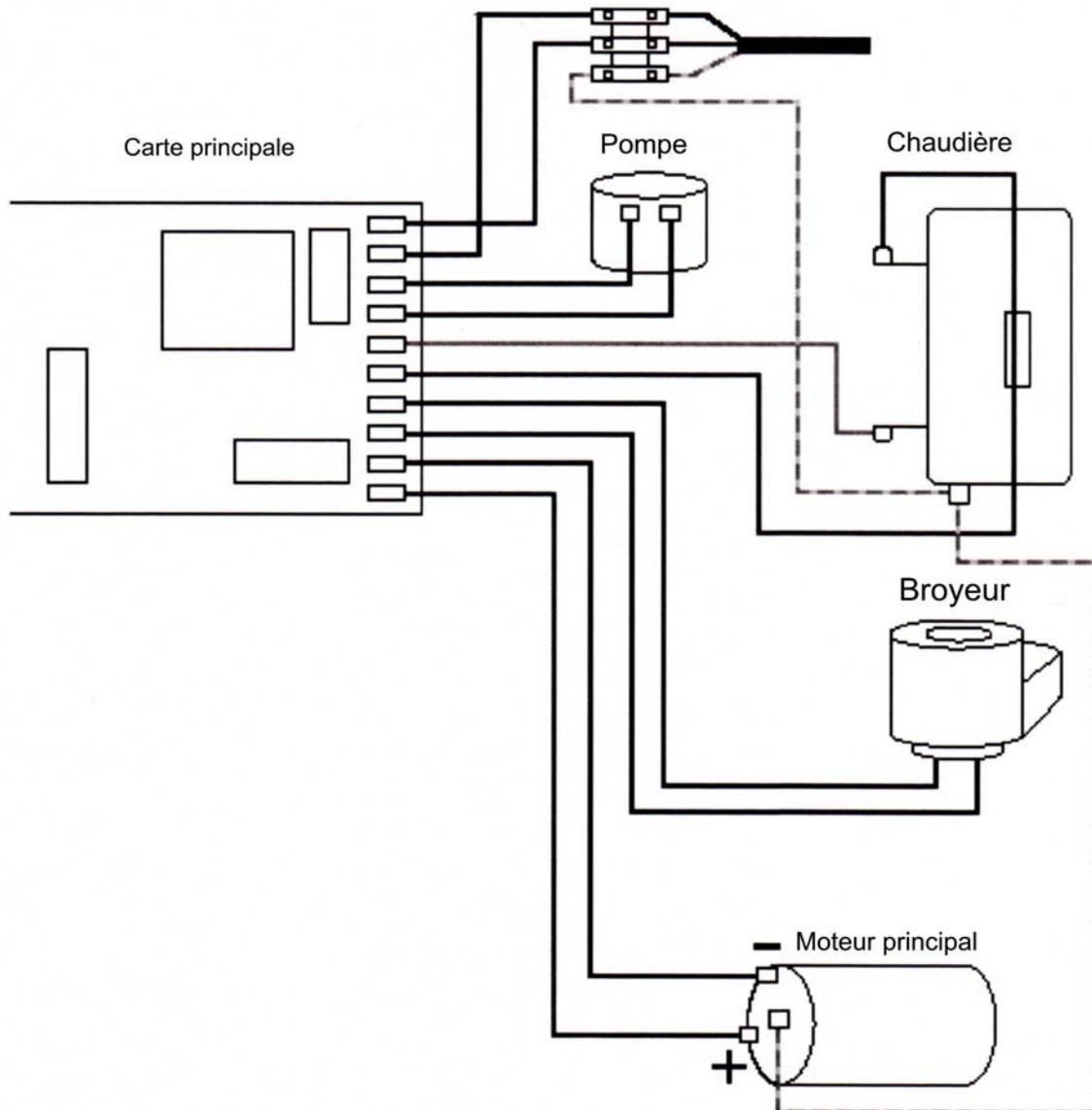
Platine de puissance



Platine d'affichage

4.1 Schéma de câblage

Schéma de câblage CE700A Riviera et Bar



4.2 Caractéristiques générales

Alimentation électrique : Tension	230V
Fréquence	50Hz
Puissance	1150W
Pression	15 bars maximum
Température d'utilisation	+ 10° à + 60° C
Température de stockage	- 10° à + 50° C

Composant	Spécification
Chaudière	230V 1050 W Thermobloc, température standard 90° C Fusible thermique 157°C
Pompe	230V Pression maximum 15 bars Pompe électromagnétique
Unité centrale	Position horizontale Capacité de mouture de 6 à 16 gr Facilement extractible Pièce sensible ; joints et ressorts Durée de vie 5 ans à 1400 cafés par an

4.3 Programmation

Différents paramètres peuvent être programmés ou relevés. Le tableau ci dessous liste les options et la méthode pour lire ou modifier les valeurs.

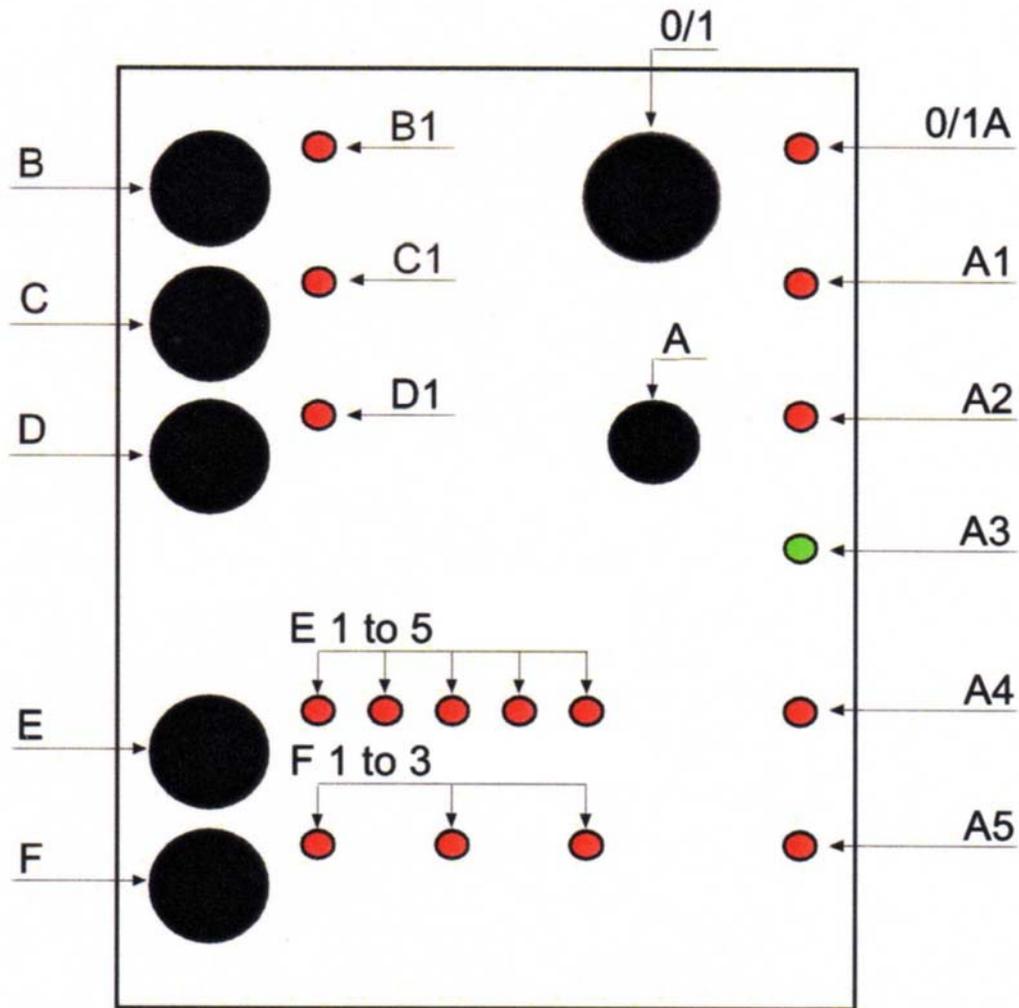
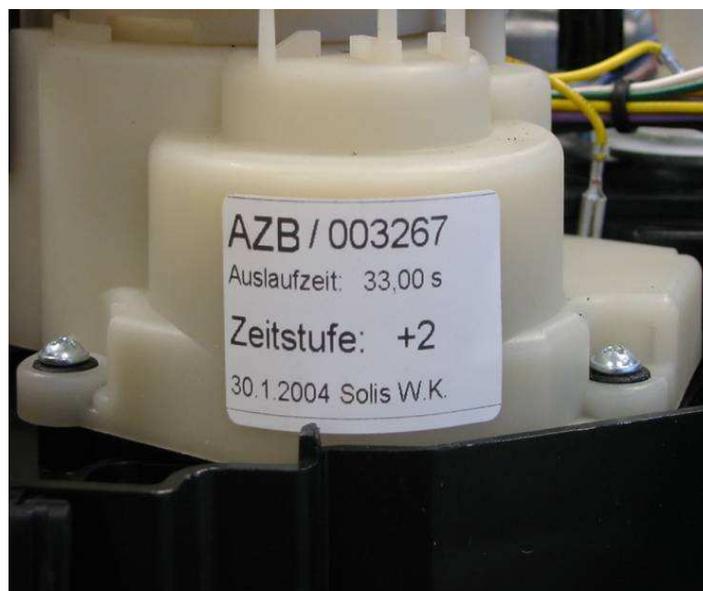


Schéma des boutons et voyants

Programme	Procédure
Dureté de l'eau	Presser A brièvement et ajuster en appuyant sur E Presser A pour confirmer
Valeur d'usine	Presser A pendant 10 secondes au minimum
Démarrage programme de nettoyage	Presser A+B simultanément
Démarrage programme de détartrage	Presser A+C simultanément

Programme	Procédure
Calibrage du broyeur	Eteindre la machine
	Presser et maintenir simultanément C+D
	Allumer la machine en pressant pendant 5 secondes le bouton 0/I
	Les voyants indiquent le calibrage du broyeur (voir tableau ci-dessous) Exemple : si +2 est indiqué sur le broyeur le calibrage devra être de 120% (+2)
	Presser les boutons E (+) ou F (-) pour ajuster la valeur
	Confirmer en pressant le bouton A



Valeur de calibrage (+2)

Tableau des valeurs de calibrage du broyeur

○ ○ ● ● ●	160% (+6)
○ ○ ● ● ●	150% (+5)
○ ○ ● ○ ●	140% (+4)
○ ○ ● ● ○	130% (+3)
○ ○ ● ○ ○	120% (+2)
○ ○ ● ○ ○	110% (+1)
○ ○ ● ○ ○	100% (=0)
○ ● ○ ○ ○	90% (-1)
○ ● ● ○ ○	80% (-2)
● ● ○ ○ ○	70% (-3)
● ● ● ○ ○	60% (-4)
● ● ● ○ ○	50% (-5)
● ● ● ○ ○	40% (-6)

Programme	Procédure
Réglage de la température	Eteindre la machine
	Presser et maintenir le bouton D
	Allumer la machine en appuyant sur le bouton 0/I pendant 5 secondes
	Les voyants indiquent le tarage de température
	Utiliser les boutons E (+) ou F (-) pour ajuster les valeurs
	Confirmer en pressant le bouton A

Réglage température en %

○ ○ ● ● ●	160% (+6)
○ ○ ○ ● ●	150% (+5)
○ ○ ● ○ ●	140% (+4)
○ ○ ○ ○ ●	130% (+3)
○ ○ ● ● ○	120% (+2)
○ ○ ○ ● ○	110% (+1)
○ ○ ● ○ ○	100% (=0)
○ ● ○ ○ ○	90% (-1)
○ ● ● ○ ○	80% (-2)
● ○ ○ ○ ○	70% (-3)
● ○ ● ○ ○	60% (-4)
● ● ○ ○ ○	50% (-5)
● ● ● ○ ○	40% (-6)

Valeur de température donnée par les voyants **E1 à E5**

Programme	Procédure
Compteur de café	Eteindre la machine
	Presser et maintenir les boutons B+D
	Allumer la machine en appuyant sur le bouton 0/I pendant 5 secondes
	Le voyant B1 est éclairé et les voyants E1 à E5 clignotent
	Les voyants E1 à E5 permettent de lire, de gauche à droite, le nombre de cafés. Compter le nombre de flash pour déterminer les valeurs. Par exemple : E1 flashe 2 fois, E2 flashe 3 fois, E3 flashe 8 fois, E4 1 fois et E5 9 fois. Cela signifie 23819 cafés

Lecture des compteurs	Procédure de lecture
Volume d'eau	Le compteur suivi peut être lu en pressant le bouton B . Le voyant D1 est éclairé. Ou presser le bouton A pour arrêter la lecture
	Les voyants E1 à E5 permettent de lire, de gauche à droite, le volume d'eau utilisé. Compter le nombre de flash pour déterminer les valeurs. Par exemple : E1 flashe 2 fois, E2 flashe 3 fois, E3 flashe 8 fois, E4 1 fois et E5 9 fois. Cela signifie 23819 litres d'eau
Nombre de cycles de nettoyage	Le voyant A1 s'allume après avoir pressé le bouton B
	Les voyants E1 à E5 permettent de lire, de gauche à droite, le nombre de cycle de nettoyage. Compter le nombre de flash pour déterminer les valeurs. Par exemple : E1 flashe 0 fois, E2 flashe 0 fois, E3 flashe 8 fois, E4 1 fois et E5 9 fois. Cela signifie 00819 cycles de nettoyage
Nombre de cycle de détartrage	Le voyant A2 s'allume après avoir pressé le bouton B
	Les voyants E1 à E5 permettent de lire, de gauche à droite, le nombre de cycle de détartrage. Compter le nombre de flash pour déterminer les valeurs. Par exemple : E1 flashe 0 fois, E2 flashe 0 fois, E3 flashe 1 fois, E4 4 fois et E5 2 fois. Cela signifie 00142 cycles de détartrage
	La sortie du programme se fait en appuyant sur le bouton A

5. REMPLACEMENT D'UNE CARTE ELECTRONIQUE

Les points ci dessous doivent être respectés lors du remplacement d'une platine électronique.



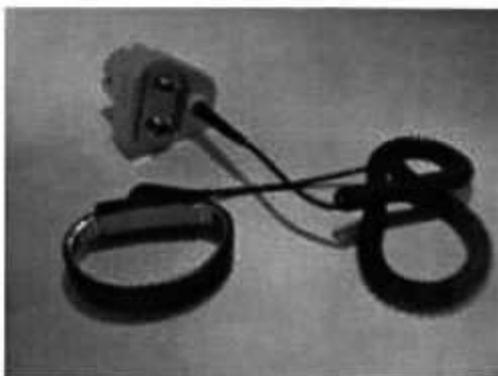
Attention : Débrancher la machine de l'alimentation électrique



Danger : Les composants électroniques de cette machine sont sensibles à l'électricité statique. De ce fait, la personne intervenant doit être reliée à la terre, par un bracelet antistatique.



Attention Le circuit imprimé doit toujours être conservé dans son emballage antistatique.



Bracelet antistatique

5.1 Test haute tension

Après réparation, la machine peut être soumise aux tests de haute tension, de masse et d'isolement.



Si vous avez modifié ou réparé un composant électronique de la machine, vous devez suivre les instructions de contrôle. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable en cas d'accident ou de panne en cas de non respect de ces instructions.



Lors de la réalisation des tests, veuillez respecter les procédures relatives au test de chaque composant.

La mise à la masse peut être contrôlée sur les points indiqués ci dessous.

Chaudière



Test sur la chaudière

Moteur principal



Test sur le moteur principal

Le test d'isolation peut être réalisé sur le broyeur



Test sur le broyeur

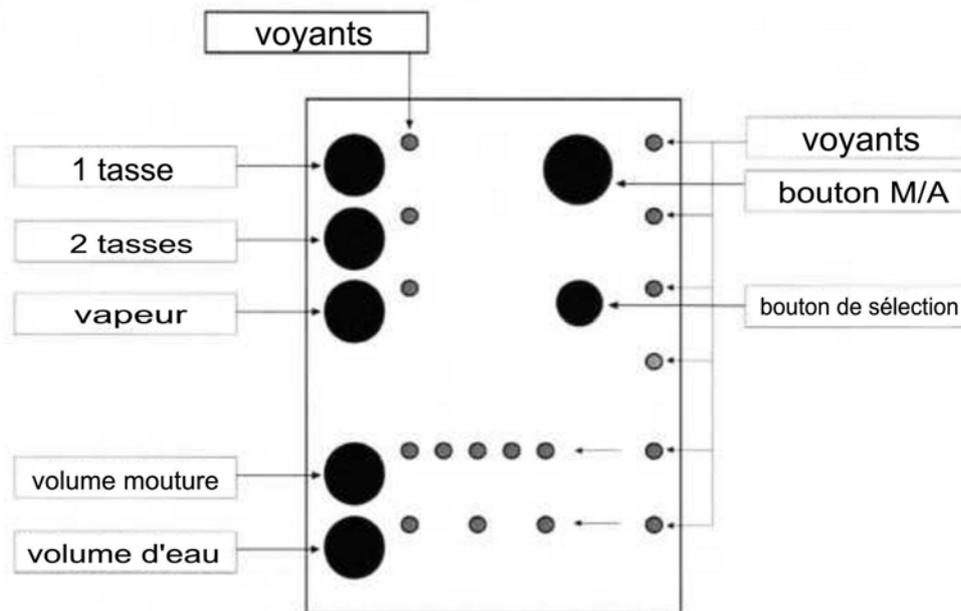
6. INDICATEUR DE DEFAUT

Les incidents qui peuvent survenir peuvent être regroupés en différents thèmes, selon des chapitres suivants.

1. Café
2. Eau
3. Electronique
4. Mécanique
5. Utilisation



Les indications sont données par la lecture des voyants du clavier.



Fonctions du clavier

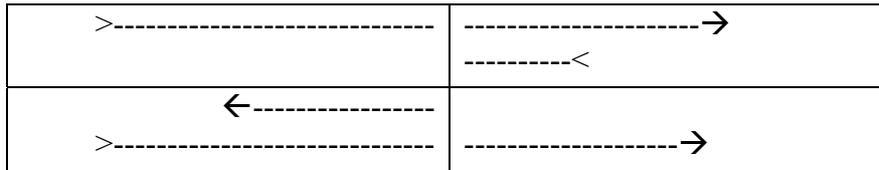
Les exemples suivants sont traités en utilisant les tableaux d'aide au dépannage.

6.1 Défaut relatif au CAFE

Dans l'exemple suivant, concernant un problème avec le café, il est possible d'arriver à la solution en suivant les étapes indiquées ci dessous.



En suivant le tableau étape par étape, cela permet de trouver l'origine de l'incident.



Chemin des questions

Il est possible que pour différentes questions d'obtenir une même réponse.

CAFE TROP CLAIR/CAFE TROP PETIT

Y a t il des grains de café dans le bac à grains ?	Si non, remplir le bac à grains
Y a t il suffisamment d'eau ?	Si non, remplir le réservoir d'eau
Sélectionner un type de café et vérifier le résultat	Si le café n'a pas un goût correct, le broyeur est mal taré
Modifier la finesse de la mouture	Faire le réglage uniquement lorsque le broyeur fonctionne.
Sélectionner un type de café et vérifier le résultat	Si le café est toujours trop léger, vérifier qu'il n'y a pas de blocage.
Une petite pierre peut bloquer le broyeur.	Vider les grains de café du bac à grains et vérifier les meules du broyeur.
Si le café reste trop léger,	Les meules sont probablement usées.
Remplacer les meules si nécessaires	Démonter la machine et remplacer le broyeur selon la procédure



Broyeur et meule

Remplacement du broyeur

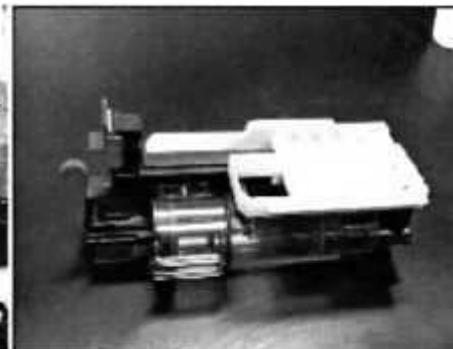
N°	Démontage
1	Retirer le bac à grain, le bac à marc, le bac à eau, le bac de récupération et l'unité centrale.
2	Retirer le bouton de réglage de la finesse de mouture
3	Retirer le clavier, les ouvertures en dessous permet de le faire.
4	Retirer le câble de l'afficheur.
5	Retirer le switch de la porte (utiliser un tournevis)
6	Retirer le bouton du robinet vapeur et la buse.
7	Retirer le fond de l'appareil.
8	Déclipser es verrous en utilisant les outils
9	Retirer le capot supérieur en le levant
10	Retirer le support du broyeur
11	Dévisser le broyeur pour le remplacer



Démontage du support du broyeur

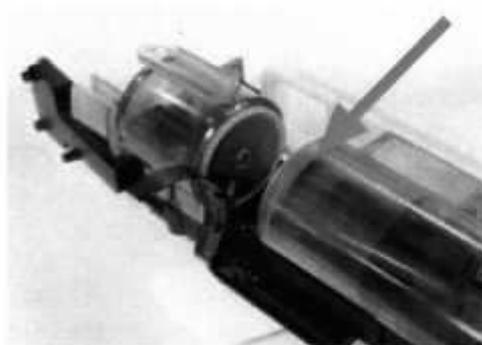
LA GALETTE DE MARC EST TROP HUMIDE

Le filtre de l'unité centrale est peut être bouché	Eteindre la machine t retirer le bac à marc. Ouvrir la porte de l'unité centrale et relever le verrou rouge de droite, baisser le bouton rouge de l'infuseur en appuyant en même temps sur le bouton rouge de gauche et tirer l'infuseur pour la sortir. Faire glisser le piston de l'infuseur jusqu'à dégager le filtre et le rincer. Le remettre en place.
La pompe ne fonctionne pas correctement.	Lorsqu'un type de café est sélectionné on doit entendre la pompe monter en pression.
Si la pompe ne fonctionne pas correctement la faire vérifier.	
Si le joint de l'infuseur est cassé	Faire remplacer le joint pas un joint à lèvres. Voir info technique.
Vérifier la pompe	Vérifier l'infuseur



Pompe (droite) infuseur (gauche)

Remplacer joint de l'infuseur	Si l'infuseur est impossible à débloquent, la remplacer
-------------------------------	---



Joint de l'infuseur

LE CAFE NE COULE PAS, TOUT TOMBE DANS LE BAC A MARC

Le joint de l'infuseur est cassé	Avant que l'infuseur ai terminé son cycle celle ci bloque. Démontez l'infuseur.
Lorsque le cycle est terminé, il est possible de lancer un nouveau cycle	Remplacer le joint
	Vérifier l'état de l'infuseur

LE CAFE EST FROID, LA TEMPERATURE EST INCORRECTE

Ce réglage est modifiable, changer la température et faire un nouvel essai	Cela peut arriver à la première utilisation de la machine suite à un reste d'eau dans les tuyaux. Rincer l'appareil et refaire un café.
Chauffer les tasses	Mettre les tasses sur le chauffe tasse, ou chauffer la tasse à l'eau chaude.
Tâter le chauffe tasse pour vérifier la température	Si la plaque est froide, soit le thermo fusible ou la sonde est en panne.
La sonde de température est en panne	La remplacer
Vérifier la continuité du thermo fusible	Le remplacer



Chaudière avec thermo fusible et sonde de température

LE CAFE N'A PAS BON GOUT

Ajuster la finesse de la mouture	Modifier le réglage uniquement lorsque le broyeur fonctionne.
Les grains sont trop vieux	Vider et remplir le bac à grains avec du café frais, faire 2 ou 3 cafés puis vérifier la qualité
L'eau est trop vieille	Vider et nettoyer le bac à eau, le remplir d'eau fraîche et faire un essai
Le filtre de l'infuseur est bouché	Eteindre la machine et retirer le bac à marc. Ouvrir la porte de l'unité centrale et relever le verrou rouge de droite, baisser le bouton rouge de l'infuseur en appuyant en même temps sur le bouton rouge de gauche et tirer l'infuseur pour la sortir. Faire glisser le piston de l'infuseur jusqu'à dégager le filtre et le rincer. Le remettre en place.

LE CAFE EST BRULE

La température est trop élevée, changer le réglage et faire un essai	Si le café reste brûlé, voir point suivant
La température est mal détectée	Vérifier que la sonde soit bien en place ou la remplacer

LE CAFE EST TROP SERRE

Ajuster la finesse de la mouture	Réglage à faire lorsque le broyeur tourne
Régler la quantité de mouture à partir du clavier	Si le réglage n'est pas possible, le potentiomètre de la carte d'afficheur est HS remplacer la carte

IL Y A ASSEZ DE GRAINS DE CAFE MAIS PAS ASSEZ DE CAFE MOULU

Ajuster la finesse de la mouture	Réglage à faire lorsque le broyeur tourne
Vérifier la non présence de pierre avec les grains de café	Vider le bac à grains et vérifier les meules du broyeur
Les meules du broyeur sont usées	
Vérifier l'état du broyeur	Remplacer le broyeur si nécessaire



Broyeur

L'INFUSEUR NE PEUT PAS ETRE RETIRE

L'infuseur est bloqué	Le cycle n'est pas terminé
	Le moteur doit être tourné manuellement pour amener l'appareil en fin de cycle pour sortir l'infuseur
L'origine peut être un moteur défectueux	Vérifier le bon fonctionnement des switches de sécurité

LA MACHINE SE COUPE, LE CAFE EST MOULU TROP GROS ET L'INFUSEUR BLOQUE

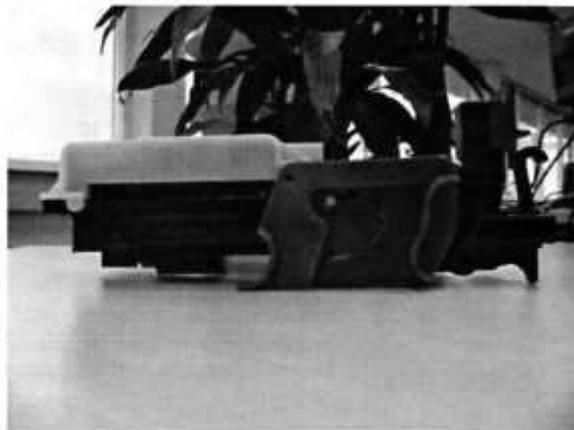
L'infuseur est bloqué	Le cycle n'est pas terminé
	Le moteur doit être tourné manuellement pour amener l'appareil en fin de cycle pour sortir l'infuseur
L'origine peut être une meule pas en place	Retirer le bac à grains et vérifier la position de la meule

LE BAC A GRAINS N'EST PAS REGLABLE

Des grains de café sont tombés à côté du broyeur	Retirer tout le café et refaire les essais
--	--

L'INFUSEUR NE PEUT PAS ÊTRE REMIS EN PLACE

L'infuseur n'est pas en position initiale	Mettre l'infuseur en position initiale en alignant le guide rouge avec le bâti de l'infuseur
---	--



Le guide rouge est aligné avec le bâti

L'UNITE FAIT UN BRUIT ANORMAL EN FONCTIONNANT

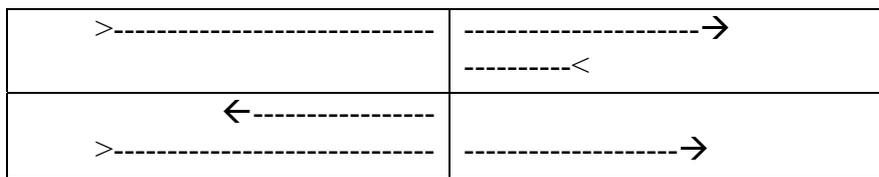
Le moteur principal est en défaut	
Vérifier le moteur principal	La courroie peut se casser si le détecteur est défectueux
Il y a trop de café moulu dans la machine	Retirer et nettoyer l'infuseur et mettre la machine en position initiale et remettre l'infuseur

6.2 Défaut relatif à l'EAU

Dans l'exemple suivant, concernant un problème avec l'eau, il est possible d'arriver à la solution en suivant les étapes indiquées ci dessous.



En suivant le tableau étape par étape, cela permet de trouver l'origine de l'incident.



Chemin des questions

Il est possible que pour différentes questions d'obtenir une même réponse.

LE DEBIT D'EAU N'EST PAS CORRECT OU NE PEUT PAS ETRE REGLE

Le circuit d'eau est bouché	Suivre la procédure décrite dans le manuel d'utilisation
Le débitmètre ou la carte de contrôle est défectueux	



Débitmètre

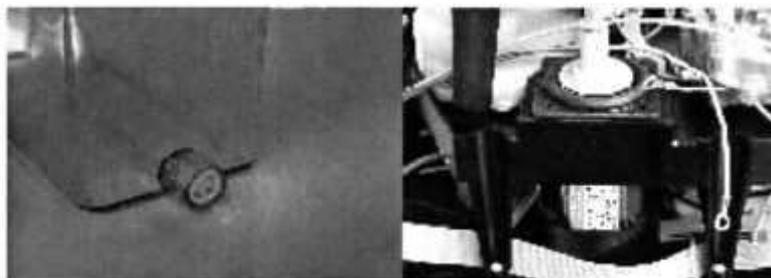
PAS DE SORTIE D'EAU

Y a t il suffisamment d'eau	Remplir le réservoir
La soupape du recevoir et bloqué	Vider le réservoir et actionner la soupape
Le réservoir n'est pas bien positionné	Pousser le réservoir à fond. Vérifier qu'il n'y a pas obstacle

La pompe doit démarrer lors qu'un café est demandé	Si la pompe ne démarre pas cela peut indiquer une pompe défectueuse
Vérifier la soupape du réservoir	Vérifier la pompe



Si le réservoir est complètement vidé lors de la réalisation d'un café, de l'eau peut s'introduire dans le circuit d'eau. Dans ce cas, après avoir rempli le réservoir, appuyer plusieurs fois sur le bouton Marche pour refaire le café. La pompe démarrera en faisant du bruit.



Soupape du réservoir (gauche) pompe (droite)

FUITE D'EAU

Le clapet du réservoir reste ouvert	Vider le réservoir et taper plusieurs fois sur le clapet. Si pas de résultat la remplacer
Le réservoir n'est pas en place	Pousser le réservoir à fond. Vérifier qu'il n'y a pas obstacle

BLOCAGE MACHINE SANS SORTIE D'EAU

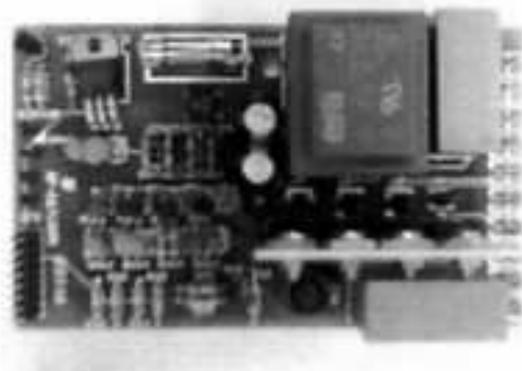
Le piston de l'infuseur est bloqué	Eteindre la machine et retirer le bac à marc. Ouvrir la porte de l'unité centrale et relever le verrou rouge de droite, baisser le bouton rouge de l'infuseur en appuyant en même temps sur le bouton rouge de gauche et tirer l'infuseur pour la sortir. Faire glisser le piston de l'infuseur jusqu'à dégager le filtre et le rincer. Le remettre en place.
Morceau de calcaire dans les tuyaux ou le thermo bloc	Faire le programme de détartrage
Si le détartrage ne règle pas l'incident, vérifier le circuit pour rechercher un blocage	Vérifier l'infuseur
Vérifier tout le circuit d'eau pour trouver la particule de calcaire bloquant le circuit	



En retirant le clavier on accède à la carte

LA MACHINE EST INOPERANTE

La machine est elle branchée ?	Brancher la prise murale
Y a t il d'autres appareils branchés sur la même prise qui ne marche pas ?	Vérifier le fusible de la ligne électrique
Les voyants sont ils allumés ?	Si non il y a probable un court circuit. Remplacer le fusible.
Vérifier les fonctions de base de l'appareil	Ouvrir la machine, vérifier les fusibles de la carte de contrôle, ou remplacer la carte.



Carte de commande

MESSAGE BAC A MARC PAS EN PLACE

Le bac à marc est bien en place ?	Pousser le bac à fond
Vérifier qu'il n'y a pas un objet bloquant le bac	Si du café est tombé derrière le bac, nettoyer le café. Vérifier également la bonne position des switch
Vérifier le contact de trop plein	
Vérifier si pas oxydé	Remplacer le switch si besoin

LORS DE LA SELECTION D'UN CAFE, LE BROYEUR NE TOURNE PAS ET UNE TASSE D'EAU COULE

Vérifier que le bac à grains est en position café en grains	Tourner le bas jusqu'à atteindre la position café en grains.
---	--

6.4 Pièces et Composants

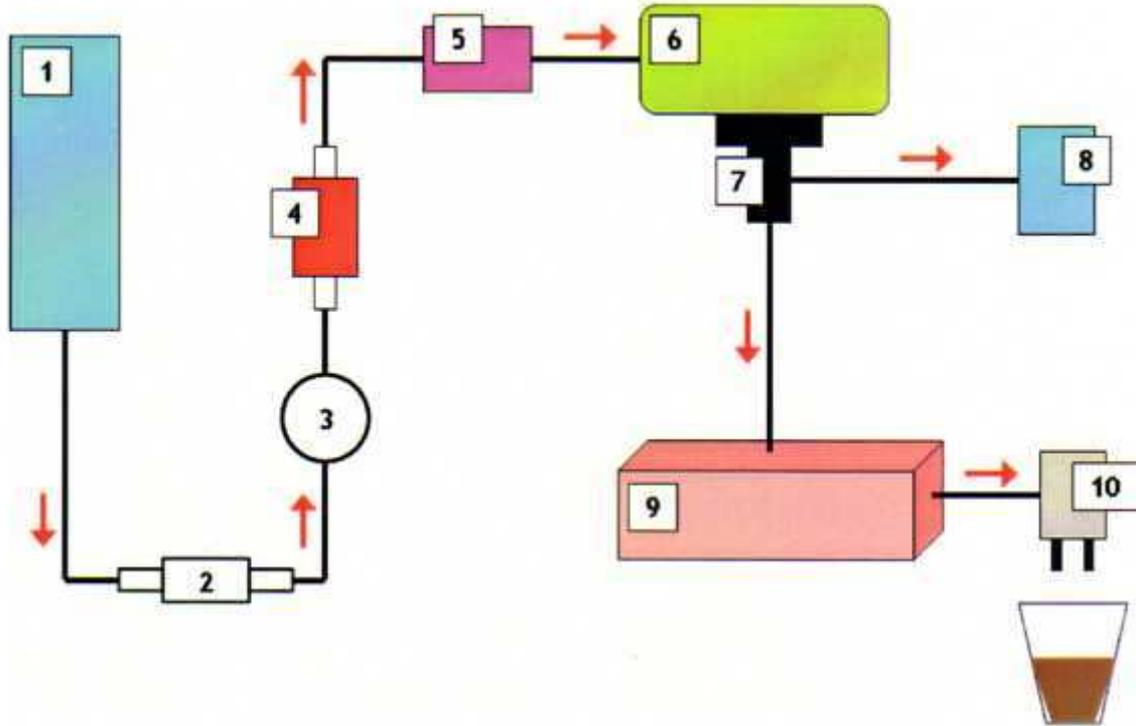
Différentes pièces peuvent être remplacées par le consommateur lui même. Un réparateur sera nécessaire lorsque l'opération est trop technique. Veuillez consulter les vues éclatées pour trouver les références des pièces.

6.5 Défaits concernant le fonctionnement de la machine

Veuillez consulter la notice pour obtenir les informations sur le cycle normal de la machine.

7 SCHEMA CIRCUIT D'EAU

Ce schéma détaille le circuit d'eau

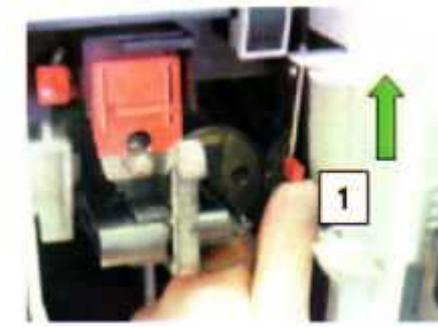


- 1 Réservoir d'eau
- 2 Filtre
- 3 Débitmètre
- 4 Pompe
- 5 Clapet de pression
- 6 Thermo bloc
- 7 Clapet de sortie
- 8 Robinet vapeur
- 9 Infuseur
- 10 Sortie café

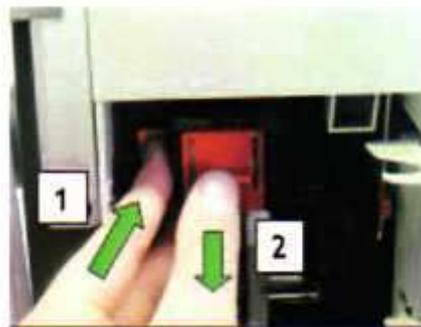
8 TRINFUSEURS ET ASTINFUSEURES

8.1 Remplacement du l'infuseur

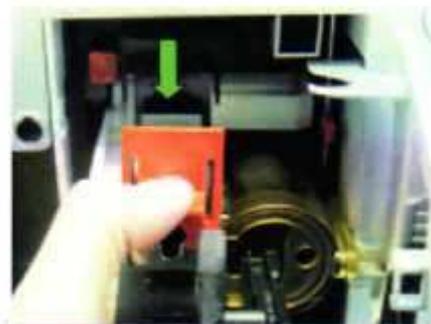
1. Ouvrir la porte, pousser vers le haut le levier rouge de droite (1)



2. Pousser vers le fond le levier du ressort (1) et baisser le verrou de retenue (2)



3. Tirer vers l'avant l'infuseur pour le sortir de son logement



Procéder de la façon inverse pour remettre en place l'infuseur

8.2 Remplacement de la platine technique

Dévisser les 6 vis tenant la platine



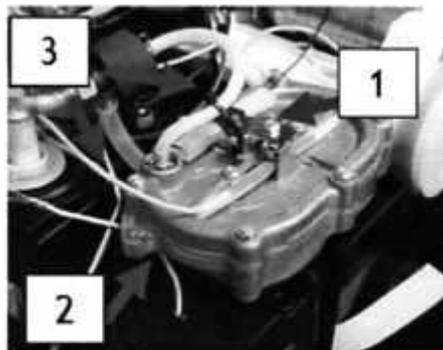
Débrancher les différentes prises de la carte et de la fiche de masse pour retirer la platine technique du dessus de l'appareil



Un bracelet de mise à la masse doit être porté lors du débranchement de la carte électronique.

8.3 Thermobloc/valve de sortie

1. Ouvrir la machine
2. Retirer le capot supérieur
3. Dévisser le ressort de fixation des thermostats (1)
4. Dévisser la cosse de masse (2)
5. Débrancher les fils de la résistance (3)



Démontage des éléments électriques du thermobloc



Décrochage du thermobloc en appuyant sur le verrou et tourner le thermobloc

6. Débrancher les tuyaux d'entrée et de sortie
7. Dévisser le clapet de sortie, défaire les 2 vis



Clapet de sortie

Procéder à l'inverse pour le remontage

8.4 Remplacement du broyeur

1. Ouvrir la machine
2. Retirer le capot supérieur
3. Retirer le couvercle du broyeur



4. Dévisser le broyeur, il est fixé par 3 vis.



5. Débrancher les fils de la carte (port du bracelet de mise à la masse obligatoire)
6. Le broyeur peut être retiré et remplacé.

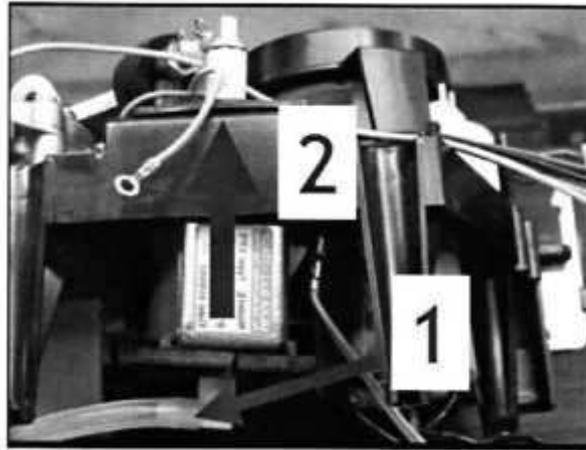
8.5 Remplacement de la pompe

1. Ouvrir la machine
2. Retirer le capot supérieur
3. Débrancher les tuyaux de la pompe



Tuyau de pompe

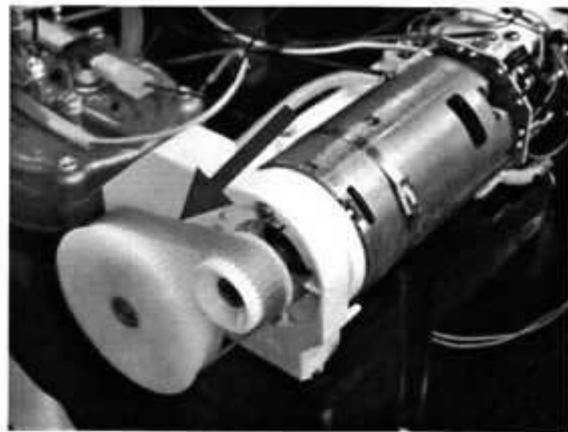
4. Débrancher le tuyau sous la pompe (1)
5. Retirer la pompe de la machine (2)



Démontage de la pompe

8.6 Moteur principal

1. Ouvrir la machine
2. Retirer le capot supérieur
3. Retirer la courroie principale



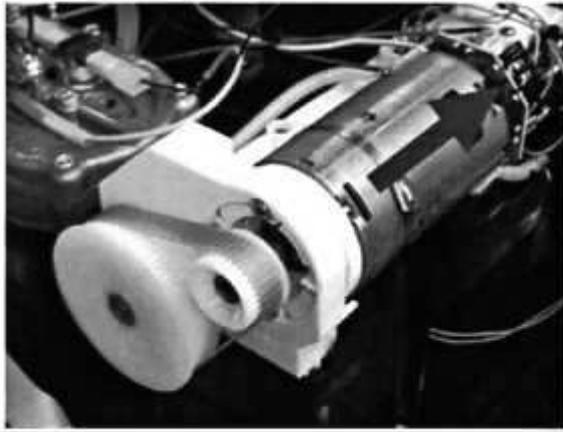
Courroie du moteur principal

4. Dévisser le moteur (2 vis)



Dévisser le moteur

5. Débrancher les 3 cosses de la platine antiparasite



Platine antiparasite