GROUPE SEB

MANUEL SAV / AFTER SALES MANUEL

SEB INTERNATIONAL SERVICE

cookeo touch





Table des matières / Table of contents

DESCRIPTION DES CODES ERREUR / ERROR CODES DESCRIPTION 3
CONTROLE CONNEXION / CONNECTION CHECK 9
MODES SPECIAUX / SPECIFIC MODES 13
Liste des modes / Modes list : 13
Comment saisir le code / How enter the code : 13
Particularités code 6852 / Particularity 6852 mode 14
AUTOTEST 15
Conditions initiales / Initiale conditions : 15
Remarques / comments : 15
Etapes / Steps : 16
TEST D'EBULLITION / BOILING TEST 15 cl d'eau / 15 cl water 20
SHEMA DE CABLAGE / WIRING DIAGRAM 21
REMPLACEMENT CARTE ELECTRONIQUE UIB / UIB ELECTRONIC BOARD REPLACEMENT 22
Remplacement carte électronique Cookéo standard / Electronic board replacement Cookéo standard 22
Remplacement carte électronique Cookéo WIFI / Electronic board replacement COOKEO WIFI 25
DEPANNAGE / TROUBLESHOOTING 26
Code erreur 01-03 / Error code 01-03 26
Code erreur 02 /Error code 02 26
Code erreur 04-05-06 / Error code 04-05-06 27
Code erreur 07-08-09 /Error code 07-08-09 27
Code erreur 10 /Error code 10 28
Code erreur 11 /Error code 11 29
Code erreur 13 /Error code 13 30
Code erreur 14 /Error code 14 31
Code erreur 15 /Error code 15 32
Code erreur 16 /Error code 16 33
Code erreur 17-18/Error code 17-18 34
Code erreur 19/Error code 19 35
REMISE A ZERO / RESET 36
Comment faire une remise à zéro / How make a reset 36

DESCRIPTION DES CODES ERREUR / ERROR CODES DESCRIPTION

Codes Erreur	Description
01	Contrôle de la carte de puissance mauvais Power board check NOK
02	Carte wifi défaillante Faulty wifi card
03	Contrôle de la carte de commande Control board control NOK
04	Sonde de température du couvercle en court-circuit Short circuit on the lid temperature sensor
05	Sonde de température du couvercle en circuit ouvert Lid temperature sensor cut
06	Valeur de la sonde du couvercle non conforme Lid temperature sensor value NOK
07	Sonde de température cuve en court-circuit Short circuit on the pot temperature sensor
08	Sonde de température cuve en circuit ouvert Pot temperature sensor cut
09	Valeur de la sonde cuve non conforme Temperature sensor value NOK
10	Problème de chauffe Heating issue
11	Appareil en surpression **>140kPa (124°C)** Overpressure on the appliance **>140kPa (124°C)**
13	Appareil en surpression **>160kPa (127°C)** Overpressure on the appliance **>160kPa (127°C)**
14	La pression décroit en utilisation Pressure decrease in use
15	Pas de décompression No decompression
16	L'appareil ne monte pas en pression No pressure increase on the appliance
17	L'appareil ne monte pas en pression après 5 minutes No pressure increase on the appliance after 5 minutes
18	L'appareil ne monte pas en pression ou doigt d'aroma en position basse No pressure increase on the appliance or float valve in low position
19	Chauffe continue dépasse 130°C pendant 5 min. Continuous heating exceeds 130°C during 5min.

PROCESSUS DE REPARATION
REPAIR PROCESS

1. • Lecture de l'historique des codes erreurs
   • Error codes reading
2. • **Aide au diagnostique - voir conditions ci-dessous**
   • **Diagnostic aid - see conditions below**
3. • Corriger le ou les défaut(s)
   • Repair the defect(s)
4. • Remise à zéro de l'historique des défauts
   • Error code list reset
5. • Réaliser l'autotest
   • Perform Autotest

ANALYSE DU DYSFONCTIONNEMENT AVEC LE CONSOMMATEUR
ANALYSIS OF DYSFUNCTION WITH THE CONSUMER

Le but de cette analyse est de différencier un problème technique sur le produit d'une mauvaise réalisation de recettes.

Procéder en suivant les étapes ci-dessous.

Si nécessaire la mise en place du test fonctionnel additionnel permettra de classifier le défaut afin de le codifier correctement selon les résultats obtenus.

The purpose of this analysis is to differentiate between a technical problem with the product and poor implementation of the recipes.

Proceed by following the steps below.

If necessary, additional functional testing will enable the fault to be classified so that it can be correctly coded according to the results obtained

ETAPE 1 / STEP 1

Si le consommateur décrit ou exprime ces défauts :
1) la recette ne fonctionne pas
2) non montée en pression de l'appareil
3) une cuisson demande un ajout d'eau
4) une cuisson infinie
5) une pré-chauffe trop longue ou le produit reste en pré-chauffage
6) arrêt automatique
7) le produit ne se met jamais en cuisson pression

If the consumer describes or expresses these defects:
1) the recipe does not work
2) the appliance does not build up pressure
3) cooking requires the addition of water
4) Cooking takes forever
5) preheating takes too long or the product
6) automatic shut-off
7) the product never starts cooking pressure

ETAPE 2 / STEP 2

Procéder à la lecture dans le mode menu SAV :
1) dernière recette réalisée (last recipes), mémorisée
2) des codes erreurs (ERR codes) mémorisés
3) du dernier code erreur enregistré (last error recorded)
4) vérification si présence des codes erreurs 16/17/18

Read in the service menu mode:
1) last recipes realized (last recipes), memorized
2) stored error codes (ERR codes), memorized
3) last error code recorded (last error recorded)
4) check for error codes 16/17/18

Présence des codes erreurs 16/17/18

Error codes 16/17/18 present

PRODUIT CONCERNE ➔ POURSUITE DU TEST / ETAPE SUIVANTE

Non présence des codes erreurs 16/17/18

No error codes 16/17/18 present

PRODUIT NON CONCERNE ➔ PROCESSUS NORMAL

ETAPE 3 / STEP 3

MISE EN PLACE D'UN TEST FONCTIONNEL DE MONTEE EN PRESSION
IMPLEMENTATION OF A FUNCTIONAL PRESSURE TEST

CONDITIONS INITIALES

- Départ produit froid (température ambiante)
- Verser 25 cl eau froide dans la cuve
- Fermer le couvercle
- Lancer un cycle de cuisson pression : Mode manuel, Pression, Haute pression ,10 mn et démarrer le chrono
- Au cours du cycle, vérifier la puissance nominale du produit :
  1345W ≤ puissance ≤ 1600W, affichage pré chauffe en cours
- Après 3 mn de chauffe perception sonore flux vapeur interne
- Temps montée doigt aroma/float valve : 4 mn ≤ temps ≤ 5 mn (et affichage de la température lid 100°C si mode boiling test sélectionné)
- Début du décompte temps de cuisson sous pression 9'59 ….
- Entre les phases de chauffe (puissance ON/OFF), la puissance consommée se coupe et varie entre 1W et 2W
- Juste avant la fin de cycle, vérifier les températures lid et bowl, Température Lid 100-119°C Température cuve 90-113°C
- Affichage du décomptage temps (temps 00.00 atteint ➔ avertissement sonore = avertissement de la décompression à 3 secondes avant le début de la décompression)
- Décompression totale (durée environ 1 mn) ; si TPS > ➔défaillance potentielle de la coil, puis perception d'un petit bruit qui indique que le doigt d'aroma/float valve est bien retombé
- Affichage : « Maintient au chaud » et redémarrage du chrono en comptage positif
- Temps total du cycle : environ 15 mn
- L'ouverture couvercle doit pouvoir se faire sans difficultés, (sans points dur / blocage)

INITIAL CONDITIONS

- Start with cold product (room temperature)
- Pour 25 cl of cold water into the bowl
- Close the lid
- Start a pressure-cooking cycle: Manual mode, Pressure, High pressure, 10 min, and start the timer During the cycle, check the product's rated power:
  1345W ≤ power ≤ 1600W, preheating display
- After 3 min of heating, internal steam flow sound
- Aroma/float valve rise time: 4 min ≤ time ≤ 5 min (and lid temperature display 100°C if boiling test mode is selected)
- Start of pressure cooking time countdown 9'59 ....
- Between heating phases (power ON/OFF), the power consumption is cut off and varies between 1W and 2W
- Just before the end of the cycle, check the lid and bowl temperatures: Lid temperature 100-119°C Bowl temperature 90-113°C (go to the temperature display mode)
- Countdown display (time 00.00 reached ➔ audible warning = decompression warning 3 seconds before the start of decompression)
- Total decompression (duration approx. 1 min); if time > ➔ potential coil failure, then a small noise indicating that the aroma/float valve finger has fallen back into place
- Display: "Keep warm" and restart of the timer in positive count
- Total cycle time: approximately 15 minutes
- The lid must be able to be opened without difficulty (no sticking/blocking)

LES PARAMETRES NE SONT PAS RESPECTES OU ATTEINTS
THE PARAMETERS ARE NOT BEING MET OR ACHIEVED

➔ DEFAUT TECHNIQUE DU PRODUIT
TECHNICAL DEFECT OF THE PRODUCT

<u>Saisir les codes IRIS correspondants parmi les suivants :</u>

Symptom cooking/ function missing/ unsatisfactory functioning:

- 17U pas de fonction vapeur / faulty steam
- C1G Pas de pression /No pressure
- 11F Ne fonctionne pas / not operating

Ajouter les codes symptômes liés aux 7 autres défaillances possibles (CTN lid, CTN bol, puissance, ouverture couvercle, coil, doigt d'aroma montée, doigt d'aroma descente)

<u>Enter the corresponding IRIS codes from among the following:</u>

Symptom cooking/ function missing/ unsatisfactory functioning:

- 17U No steam function / faulty steam
- C1G No pressure
- 11F Not operating

Add the symptom codes related to the 7 other possible faults (CTN lid, CTN bowl, power, lid opening, coil, aroma finger up, aroma finger down)

LES PARAMETRES SONT RESPECTES OU ATTEINTS
THE PARAMETERS ARE MET OR ACHIEVED

➔ PAS DE DEFAUT TECHNIQUE DU PRODUIT
NO TECHNICAL DEFECT IN THE PRODUCT

<u>Il s'agit alors d'un défaut d'origine non technique :</u>

1. Mode Recette : définition recette ou non-respect de la recette (quantité et mode de réalisation (exemple : le conso ne remue pas alors que le produit le demande))
2. Mode manuel et ingrédient : la recette conçue et réalisée par le consommateur ne permet pas un fonctionnement optimal du produit (problème de quantité d'ingrédients/liquide insuffisant, etc…)

Saisir les codes IRIS correspondants parmi les suivants :

Symptom cooking unsatisfaction functioning

- 17E Error code
- 124 Insufficient heating/T°C
- C31 Bad cooking
- C2A Baking time too long
- 17U Pas de function vapeur /faulty steam
- C1G Pas de pression /No pressure

Code IRIS défaut à associer avec l'un des codes iris symptômes ci-dessus :
09-CUSTOMER MISUSE

<u>This is a non-technical manufacturing defect:</u>

1. Recipe mode: recipe definition or failure to follow the recipe (quantity and method of preparation (e.g., the consumer does not stir the product when the recipe requires it))
2. Manual mode and ingredients: the recipe designed and prepared by the

consumer does not allow the product to function optimally (problem with quantity of ingredients/insufficient liquid, etc.)

Enter the corresponding IRIS codes from the following list:

Symptom: unsatisfactory cooking performance

- 17E Error code
- 124 Insufficient heating/T°C
- C31 Poor cooking
- C2A Cooking time too long
- 17U No steam function/defective steam
- C1G No pressure/No pressure

Default IRIS code to be associated with one of the above symptom codes:
09-CUSTOMER MISUSE

NE PLUS UTILISER LE CODE SYMPTOME CI-DESSOUS (11F) CAR TROP IMPRECIS / GENERAL

DO NOT USE THE SYMPTOM CODE BELOW (11F) AS IT IS TOO IMPRECISE / GENERAL

11F Ne function pas / not operating

Dans le cas où il n'y a pas de défaut technique on peut préciser ces codes existants également :

No Fault Found (NFF) / Pas de défaut technique :

Mauvaise utilisation : 9
Pas entretenu : 92
Utilisation mal comprise : 3
Informations given informations /aide/ conseils communiquées au consommateur : 4 ou U

If there is no technical fault, the following codes may also be specified:

No Fault Found (NFF) / No technical fault:

Misuse: 9
Lack of maintenance: 92
Misunderstanding of use: 3
Information / help / advice given to the consumer: 4 or U

CONTROLE CONNEXION / CONNECTION CHECK

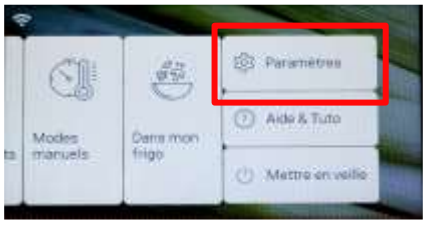
Faire obligatoirement un test de connexion lorsque qu'un produit arrive en SAV pour un problème de connexion wifi (fréquence 2.4 GHz uniquement – WEP,WPA et WPA2)

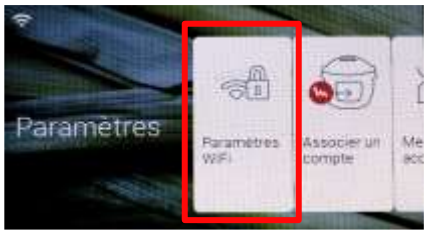
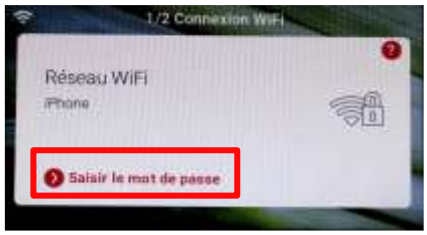
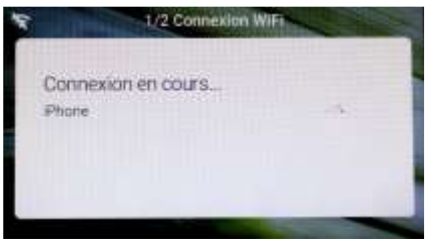
Make imperatively a connection test when a product arrives in repairs for a problem with Wi-Fi connection (frequency 2.4 GHz only – WEP,WPA and WPA2)

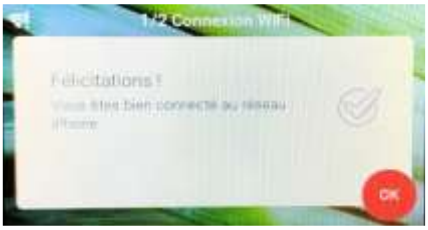
Attention : pas de WiFi ouverts ni mots de passe avec caractères spéciaux
Seuls les caractères imprimables sont autorisés (ex : $ # ; @ < >)
https://www.ascii-code.com/ISO-8859-2 / character code 32-127
Caractères non pris en charge (ex : ź ô Ł)
https://www.ascii-code.com/ISO-8859-2 / character code 128-255

Warning : no open WiFi / no password with special characters
Only printable characters are allowed (ex : $ # ; @ < >)
https://www.ascii-code.com/ISO-8859-2 / character code 32-127
Unsupported characters (ex : ź ô Ł)
https://www.ascii-code.com/ISO-8859-2 / character code 128-255

Test de connexion / connection test

1	Mise en route du produit. Turn on the product.	
2	Aller au menu "paramètres". Go to the menu "settings".	

3	Selectionner "paramètres WIFI". Select "WIFI settings".	
4	Selectionner "activer le WIFI". Attention : fréquence 2.4 Ghz uniquement Select "activate the WIFI". Warning : frequency 2.4 GHz only	
5	Choisir son réseau internet. Attention : pas de réseau ouvert (ne nécessitant pas de mot de passe) Choose your internet networtk. Warning : no open network (which does not require a password)	
6	Selectionner "Saisir le mot de passe". Select "Enter the password".	
7	Saisir le mot de passe. Attention : pas de caractères spéciaux. Enter the password. Warning : no special characters	
8	La connexion est en cours. Connecting.	

9	La connexion est faite. The connection is done.	



Le produit n'est pas connecté.
The product isn't connected.

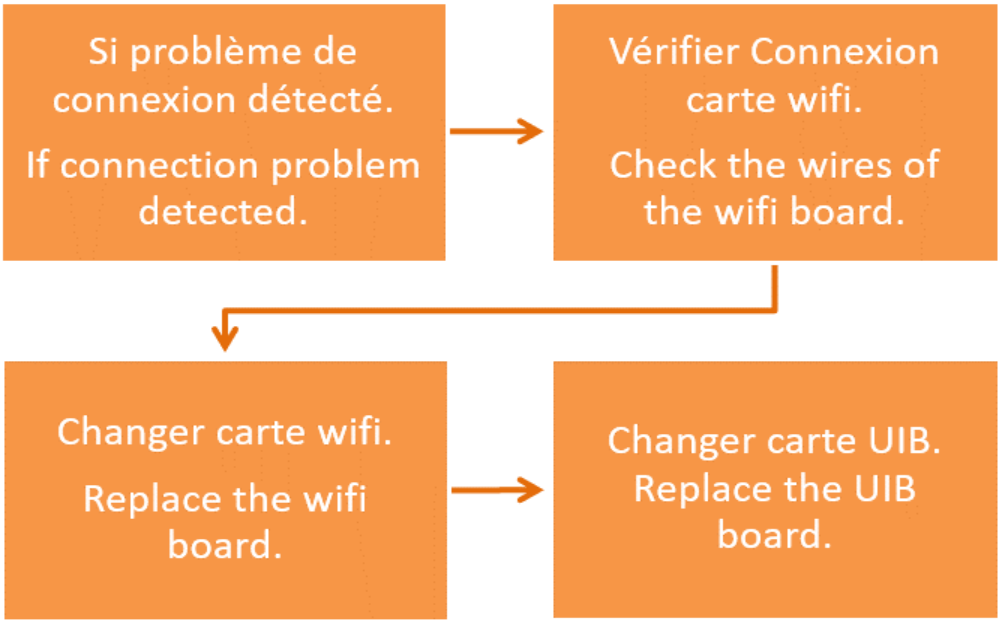


Le produit est en cours de connexion.
The product is connecting.



Le produit est connecté.
The product is connected.

TROUBLESHOOTING



Code IRIS / IRIS CODE

Si panne avérée après test de connexion :
If fault found after connection test:

Saisir / Enter **157 G12 (01 ou/or N) A**

Sous garantie / Under warranty : **01**

Hors garantie / Out of warranty : **N**

Si panne non avérée après le test de connexion :
If fault not found after connection test:

Saisir / Enter **157 G12 03 U**

MODES SPECIAUX / SPECIFIC MODES

Liste des modes / Modes list :

MODE	CODE
Démarrer mode démo / Start démo mode	2222
Arrêter mode démo / Stop demo mode	3333
Test sons /Test sounds	8888
Affichage temperature sonde (voir p5) Display probe temperature (see p5)	6852
Mode SAV / After sales mode	4732

Comment saisir le code / How enter the code :

1



2



3



Particularités code 6852 / Particularity 6852 mode

Entrer dans mode 6852 / Enter in 6852 mode

- 1 Suivre étapes page 4 pour entrer le code / Follow the step p.4 to enter the code
- 2 Taper code 6852 / Type 6852
- 3 Débrancher le produit / Unplug the product
- 4 Brancher et allumer le produit / Plug and put on the product
- 5 Les valeurs s'affiche au-dessus de l'écran / Display of the value at the top of the screen.

Sortie mode 6852 / Exit of the 6852 mode

- 1 Suivre étapes page 4 pour entrer le code / Follow the step p.4 to enter the code
- 2 Taper code 6852 / Type 6852
- 3 Débrancher le produit / Unplug the product

Particularités code 4732 / Particularity 4732 mode

- 1 Suivre étapes page 4 pour entrer le code / Follow the step p.4 to enter the code
- 2 Taper code 4732 / Type 4732
- 3 Dans ce mode il faut descendre dans la liste tout en bas pour trouver les temps d'utilisations et les codes ERR concernant Cookeo
  In this mode, scroll all the way down the list to find the usage times and ERR codes for Cookeo

AUTOTEST

Conditions initiales / Initiale conditions :

- Le produit doit être débranché / The product must be unplugged
- La cuve doit être dans le produit / The pot must be in the product

Remarques / comments :

- Time out de 5 secondes entre chaque étapes / Time out of 5 secondes between the steps
- Si un défaut est détecté lors d'une étape de contrôle, le produit se bloque et l'écran ci-dessous apparait / if a fault is detected during a control step, the product blocks as the below screen

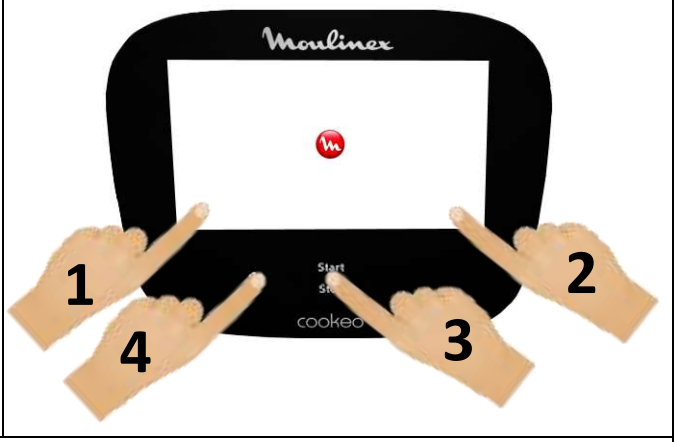


Etapes / Steps :

1



2



3



If OK

PRESS



4

CONNECT



If OK

PRESS



STANDARD



5



If OK

PRESS



6		**If OK** **PRESS** 
7		**If OK** **PRESS** 
8		**If OK** **PRESS** 
9		

10





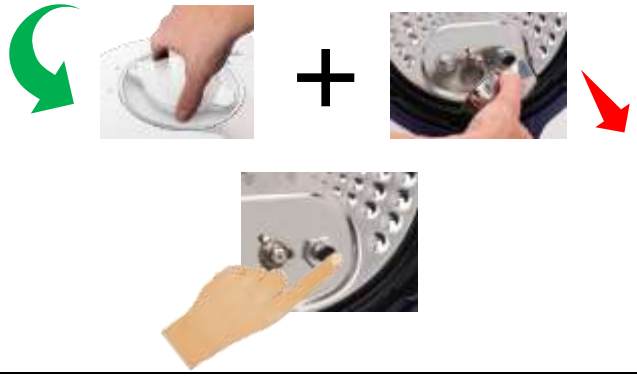
11





12





13



If OK

PRESS



14



If OK

PRESS



15



If OK

PRESS



17



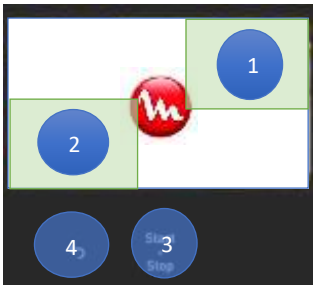
18



TEST D'EBULLITION / BOILING TEST
15 cl d'eau / 15 cl water



Power on



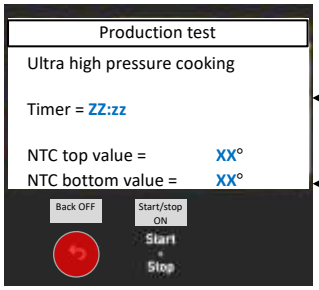
Press 1-2-3-4 during first 10sec of product start animation

Appuyer sur 1-2-3-4 pendant 10s au démarrage de

Tactile area

Zone tactile

Pressure cooking test
Test cuisson pression

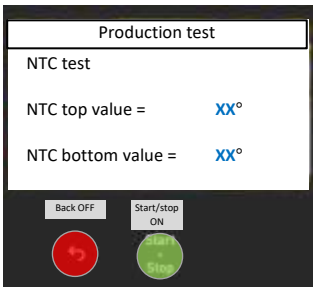


Timer > 5min

Start

Stop

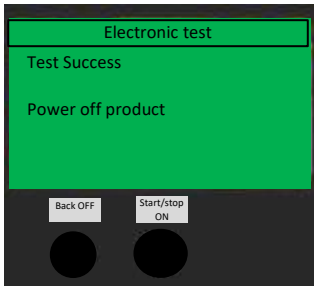
NTC test / Test sonde



ZZ:zz = operation time (mm:ss), counting down from 05:00 to 00:00 from step start
XX = NTC value
ZZ:zz = durée de fonctionnement (mm:ss), compte à rebours de 05:00 à 00:00 à partir du début de l'étape
XX = valeur sonde

XX = NTC value / valeur sonde

Timer = 00:00



Test success / test réussi
elecTestNb = elecTestNb +1
lastElecTestResult = "Success"

On any STEP / A n'importe quelle ETAPE

Press if test step OK

Appuyer si étape test OK

Press if test step KO

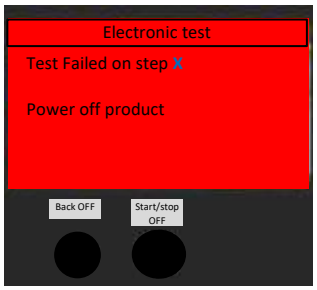
Appuyer si étape test NOK

Time out = 5 sec → test step KO

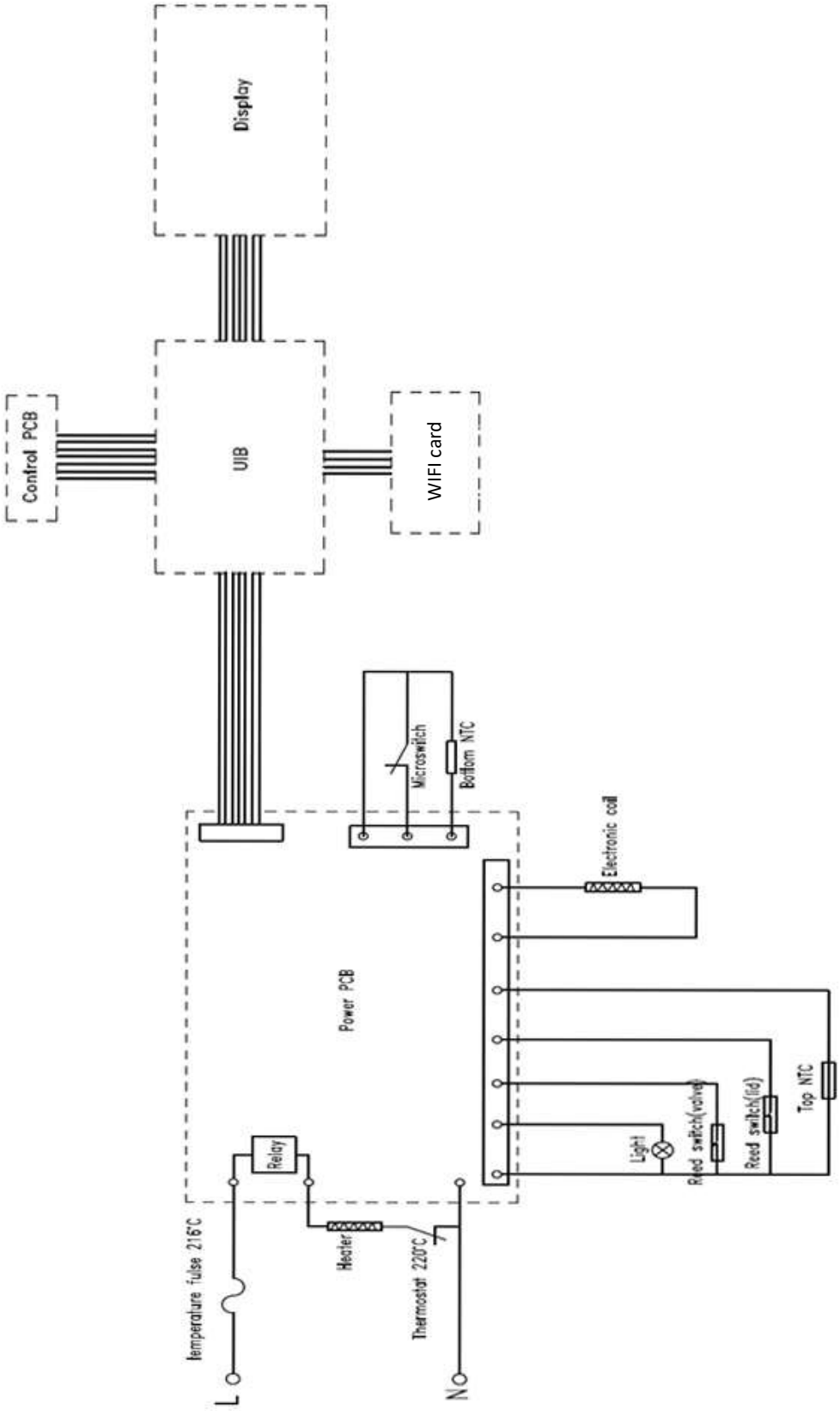
Temps mort = 5 sec → étape test NOK

If test step KO / si test NOK

- elecTestNb = elecTestNb +1
- lastElecTestResult = "Fail Step"+ *test_step_nb*



SHEMA DE CABLAGE / WIRING DIAGRAM



REMPLACEMENT CARTE ELECTRONIQUE UIB / UIB ELECTRONIC BOARD REPLACEMENT

À la suite d'un changement de la carte UIB, vous devez suivre les étapes ci-dessous en fonction du type de Cookeo. (standard ou Wi-Fi)

After a replacement of the UIB board, you must follow the below steps according the kind of Cookeo. (standard or Wi-Fi)

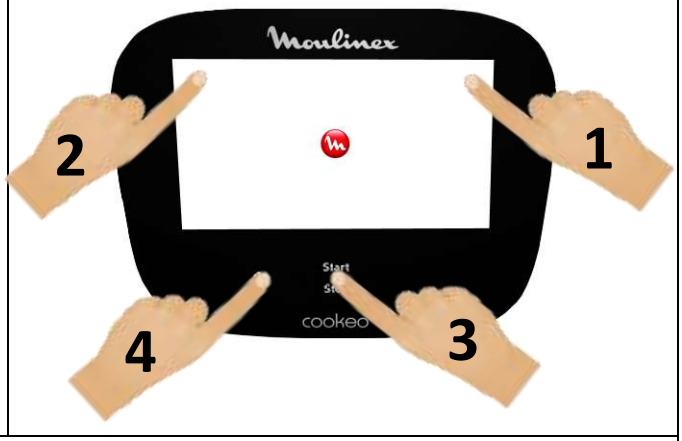
Remplacement carte électronique Cookeo standard = sans module Wi-Fi

Electronic board replacement Cookeo standard = without Wi-Fi module

1



2



3



Appuyer sur « Standard »

Press « Standard »

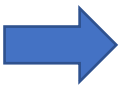
4



PRESS



5		**PRESS** 
6		**PRESS** 
7		**PRESS** 
8		**PRESS** 

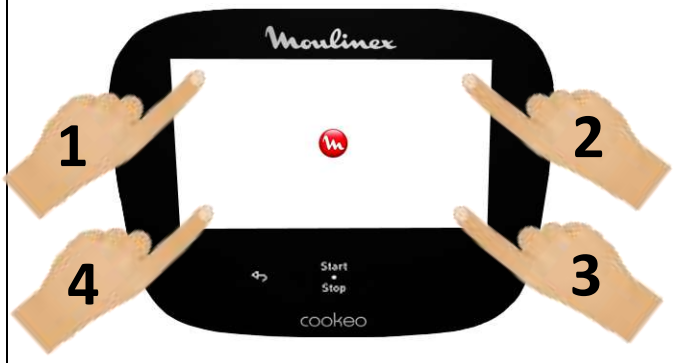
10		**PRESS** 
11		**If OK** **PRESS** 
12		**If OK** **PRESS** 
13	  	

Remplacement carte électronique Cookeo WIFI / Electronic board replacement Cookeo WIFI

1



2



3



Saisir code 2950
Type code 2950

4



Saisir le code ci-dessous selon la référence du produit.
Type the below code according the product reference.

CE902800 → **007211004329**
CZ912815 → **007211004349**
CE922110 → **007211004375**
CY9221JP → **007211004833**
CY912840 → **007211004330**
CY912860 → **007211004331**
CY912830 → **007211004507**
CY912831 → **007211005069**
CE916800 → **007211004373**
CE930200 → **1510002309**

5

Faire obligatoirement un reset p.29
Do imperatively the reset p.29
Si vous ne réalisez pas cette étape, le produit ne pourra plus recevoir de mises à jour.
If you don't make this step, the product will not receive updates anymore.

6

Faire obligatoirement l'autotest p.9
Do imperatively the autotest p.9

DEPANNAGE / TROUBLESHOOTING

Code erreur 01-03 / Error code 01-03

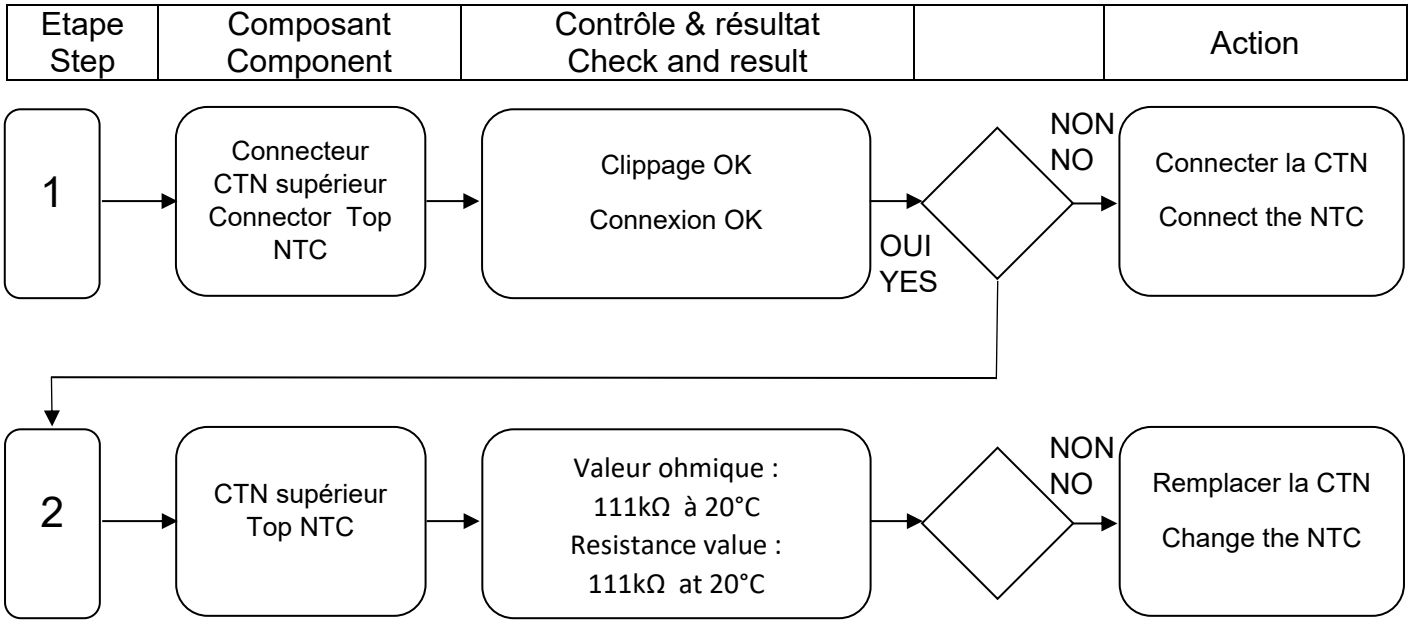
Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	Nappe câblage Wiring	Fils pincés Pintched wires	OUI YES	Remplacer faisceau Change the wiring



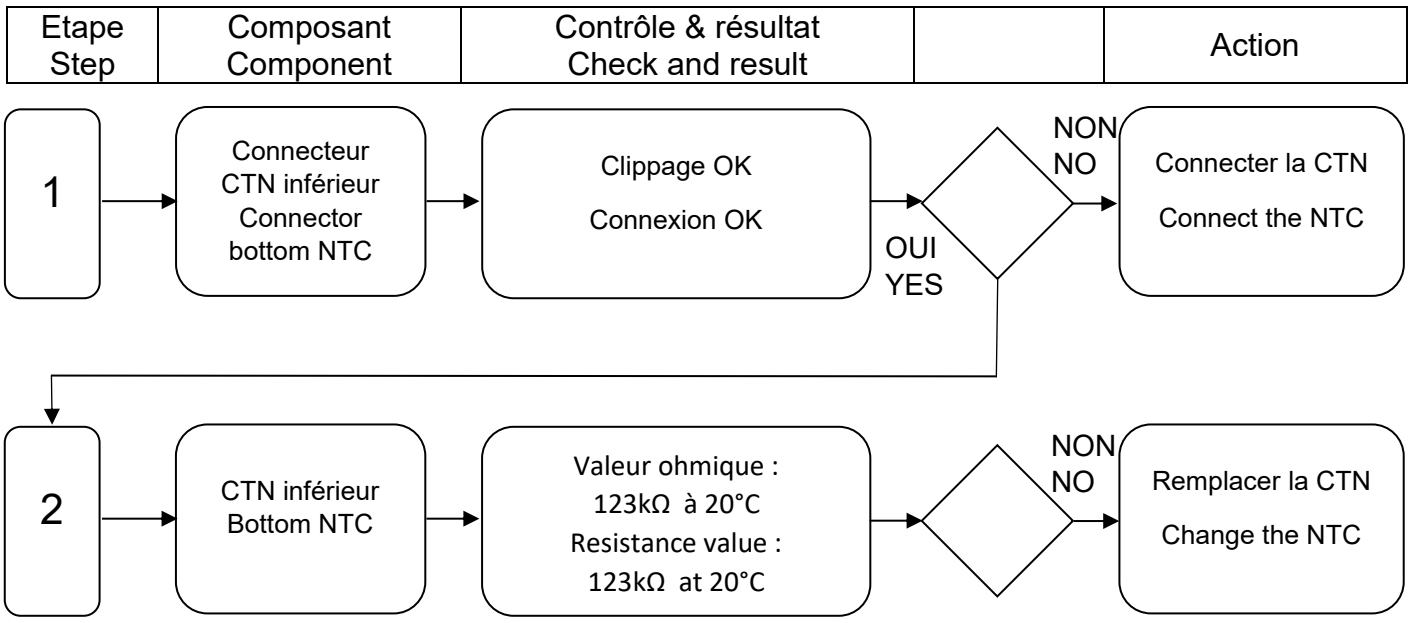
Code erreur 02 /Error code 02

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	Carte wifi Wifi card		NON NO	Remplacer la carte Change the card
2	Carte UIB UIB card			Remplacer la carte Change the card

Code erreur 04-05-06 / Error code 04-05-06

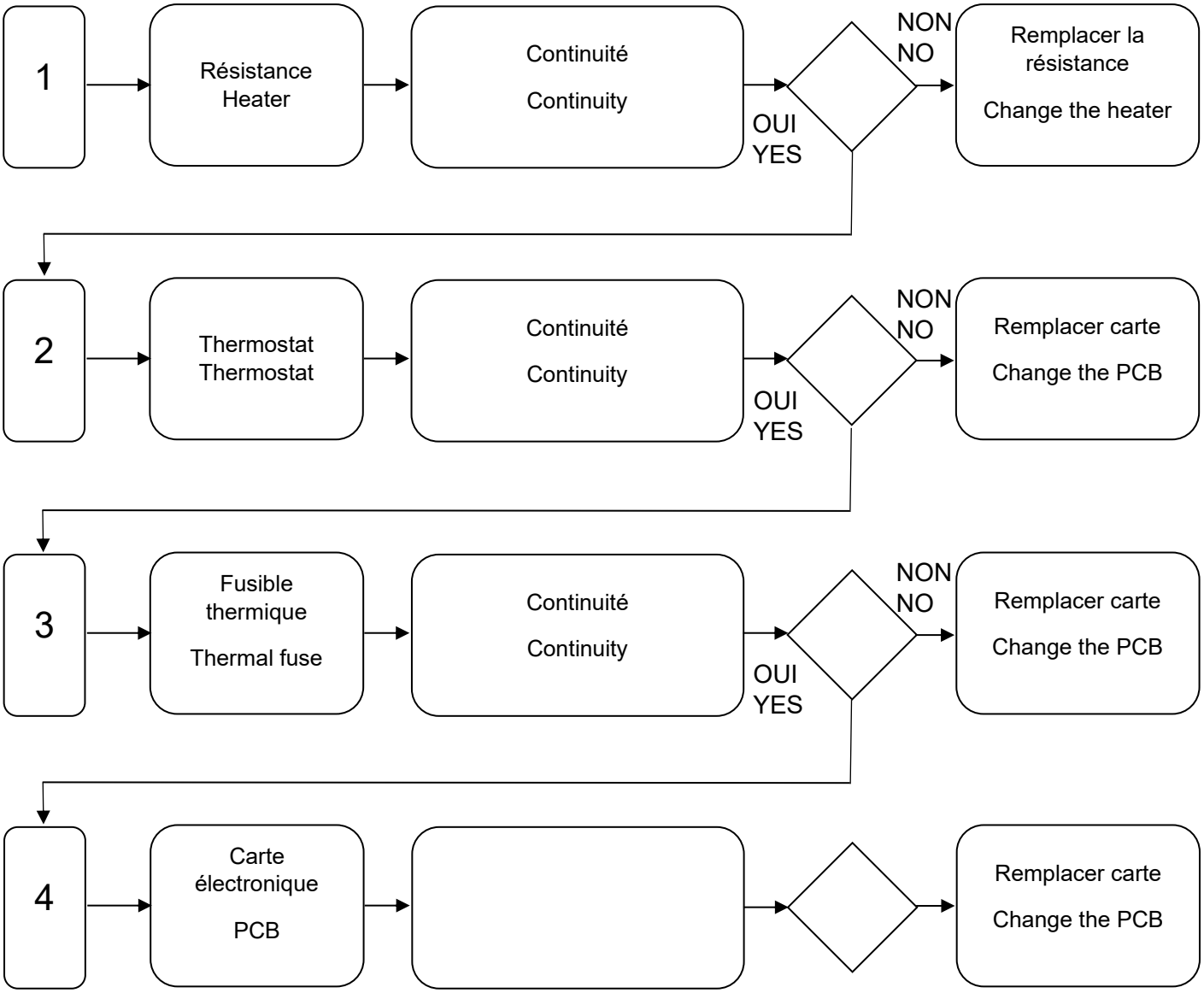


Code erreur 07-08-09 /Error code 07-08-09



Code erreur 10 /Error code 10

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action



Code erreur 11 /Error code 11

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	CTN supérieur Top NTC	Valeur ohmique : 111kΩ à 20°C Resistance value : 111kΩ at 20°C	OUI YES NON NO	Remplacer la CTN Change the NTC
2	Soupape sécurité + Doigt Aroma Safety valve + Doigt Aroma	Propreté et fonctionnement Cleanliness and operation	OUI YES NON NO	Nettoyer soupape / doigt Clean the valve / doigt
3	Bille Ball	Propreté + Position Cleanliness + Position	OUI YES NON NO	Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma









Code erreur 13 /Error code 13

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	CTN supérieur Top NTC	Valeur ohmique : 111kΩ à 20°C Resistance value : 111kΩ at 20°C	NON NO OUI YES	Remplacer la CTN Change the NTC
2	Soupape sécurité + Doigt Aroma Safety valve + Doigt Aroma	Propreté et fonctionnement Cleanliness and operation	NON NO OUI YES	Nettoyer soupape / doigt Clean the valve / doigt
3	Bille Ball	Propreté + Position Cleanliness + Position	NON NO OUI YES	Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma
4		Faire un reset (p.29) Make a reset (p.29)		



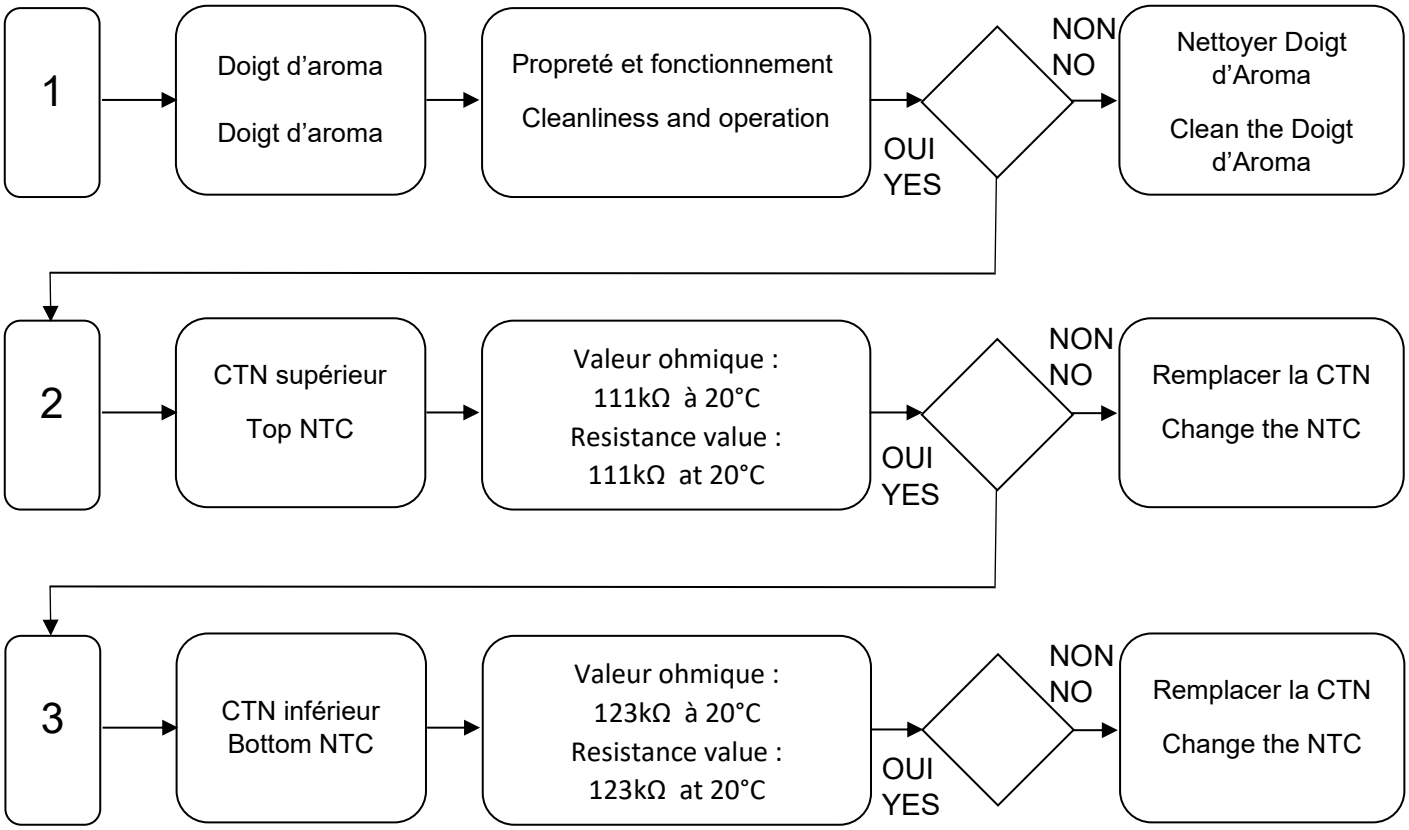






Code erreur 14 /Error code 14

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action



Code erreur 15 /Error code 15

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	Bille Ball	Propreté + Position Cleanliness + Position	OUI YES / NON NO	Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma





2	Bille Ball	Propreté + Position Cleanliness + Position	OUI YES / NON NO	Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma





Code erreur 16 /Error code 16

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	CTN supérieur Top NTC	Valeur ohmique : 111kΩ à 20°C Resistance value : 111kΩ at 20°C	OUI YES NON NO	Remplacer la CTN Change the NTC
2	CTN inférieur Bottom NTC	Valeur ohmique : 123kΩ à 20°C Resistance value : 123kΩ at 20°C	OUI YES NON NO	Remplacer la CTN Change the NTC
3	Résistance Heater	Continuité Continuity	OUI YES NON NO	Remplacer la résistance Change the heater
4	Doigt d'aroma Doigt d'aroma	Propreté et fonctionnement Cleanliness and operation	OUI YES NON NO	Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma



5	Niveau d'eau Water level	Utilisation avec au minimum 200ml de liquide Never use with less than 200ml of liquid	

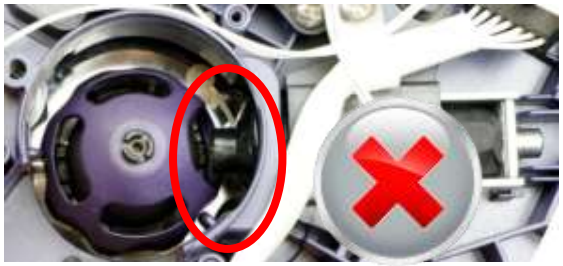
Code erreur 17-18/Error code 17-18

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action
1	Doigt d'aroma Doigt d'aroma	Propreté et fonctionnement Cleanliness and operation	OUI YES	NON NO Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma
2	Bille Ball	Propreté + Position Cleanliness + Position	OUI YES	NON NO Nettoyer Doigt d'Aroma Clean the Doigt d'Aroma
3	Poussoir bille Ball pusher	Position poussoir Position bille	OUI YES	NON NO Changer le poussoir Change the pusher
4	Niveau d'eau Water level	Utilisation avec au minimum 200 ml de liquide Never use with less than 200 ml of liquid		



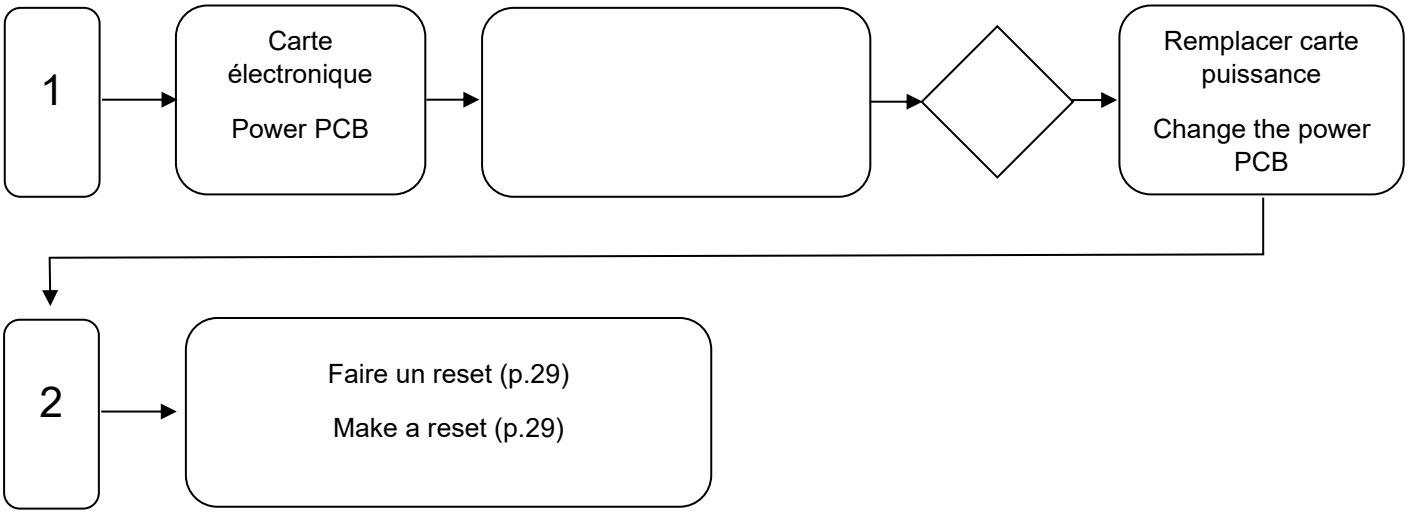






Code erreur 19/Error code 19

Etape Step	Composant Component	Contrôle & résultat Check and result		Action



REMISE A ZERO / RESET

Comment faire une remise à zéro / How make a reset :

1



2

Faire la combinaison en appuyant sur l'écran **4 4 2 2**
Make the combination by pressing the screen **4 4 2 2**

