



Machine à café  
EKV 6800.0

Manuel de service: H6-73-01

Responsable: M. Kühne  
Email: [mario.kuehne@kueppersbusch.de](mailto:mario.kuehne@kueppersbusch.de)  
Tél.: (0209) 401-756  
Fax: (0209) 401-743  
Date: 22.09.2005

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Kundendienst  
Postfach 100 132  
45801 Gelsenkirchen

## Contenu

<b>1. Sécurité .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Vue d'ensemble de votre appareil.....</b>	<b>6</b>
<b>3. Caractéristiques techniques .....</b>	<b>8</b>
3.1 Généralités .....	8
3.2 Modification des paramètres standards .....	9
3.3 Modifications sur les nouvelles machines à café .....	10
<b>4. Encastrement.....</b>	<b>12</b>
4.1 Consignes d'encastrement.....	12
4.2 Cotes d'encastrement EKV 6800.0 .....	12
4.3 Encastrement .....	13
<b>5. Attributions des touches .....</b>	<b>15</b>
5.1 Attributions des touches par défaut.....	15
5.2 Attributions des touches en mode de programmation .....	15
<b>6. Fonction .....</b>	<b>16</b>
6.1 Préparation d'espresso et de café crème.....	16
6.2 Préparation de café .....	16
6.3 Préparation de cappuccino.....	16
6.4 Préparation de café décaféiné .....	17
6.5 Distribution d'eau chaude.....	17
<b>7. Programmation .....</b>	<b>18</b>
7.1 Accès à la programmation.....	18
7.2 Compteur.....	19
7.3 Attribution des touches (nom de la boisson) .....	19
7.4 Quantité d'eau .....	20
7.5 Durée du broyage.....	20
7.6 Durée de distribution de lait.....	21
7.7 Pré-échauder.....	21
7.8 Tassement de la mouture.....	22
7.9 Compteur de marc de café .....	22
7.10 Nettoyage de la buse de production de mousse .....	22
7.11 Calibrage des meules.....	23
7.12 Réglage du broyeur.....	23
7.13 Température du café .....	24
7.14 Température de la vapeur .....	24
7.15 Avis de détartrage .....	24
7.16 Terminer la programmation .....	25
7.17 Fonctions spéciales.....	25
<b>8. Nettoyage et entretien.....</b>	<b>26</b>
8.1 Boîtier .....	26
8.2 Réservoir d'eau .....	26
8.3 Programmes de nettoyage et de détartrage.....	27

---

<b>9. Démontage des différents composants .....</b>	<b>31</b>
9.1 La porte extérieure .....	31
9.2 Composants placés à l'arrière de l'appareil.....	34
9.3 Unité chauffe-eau .....	35
9.4 Le broyeur .....	37
9.5 Unité d'échaudage.....	40
9.6 L'électronique .....	43
<b>10. Messages d'erreur .....</b>	<b>46</b>
10.1 Message d'erreur – Bac à marc mal positionné .....	46
10.2 Message d'erreur – Bac à marc plein.....	46
10.3 Message d'erreur - Porte .....	47
10.4 Message d'erreur – Réglage unité d'échaudage.....	47
10.5 Message d'erreur – Remplissage chauffe-eau .....	47
10.6 Message d'erreur - Turbine .....	48
10.7 Message d'erreur – Adoucisseur d'eau .....	48
10.8 Message d'erreur – Capteur de température .....	49
10.9 Message d'erreur – Réservoir d'eau .....	49
<b>11. Le circuit d'eau .....</b>	<b>50</b>
<b>12. Schéma électrique .....</b>	<b>51</b>

## 1. Sécurité



### Danger!

*Les réparations ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié!  
Les réparations non conformes peuvent présenter un danger et des dommages pour l'utilisateur !*



**Pour éviter tout risque d'électrocution, respectez impérativement les consignes suivantes :**

- En cas d'anomalie de fonctionnement, le corps et le cadre de l'appareil peuvent être sous tension !
- Le contact avec des composants sous tension à l'intérieur de l'appareil peut entraîner des dommages corporels dangereux !
- Toujours débrancher l'appareil du secteur avant de procéder à sa réparation !
- Pour les contrôles sous tension, toujours utiliser un disjoncteur de protection pour courant de fuite !
- La résistance du conducteur de protection ne doit pas dépasser les valeurs définies par la norme ! Il est essentiel pour le bon fonctionnement de l'appareil et la protection de l'utilisateur.
- Une fois la réparation terminée, effectuer un contrôle suivant VDE 0701 ou suivant les réglementations spécifiques de votre pays !
- Une fois la réparation terminée, effectuer un essai de fonctionnement et un contrôle concernant l'étanchéité de l'appareil.

### Attention !



**Respectez impérativement les consignes suivantes :**

- Lors de la mesure suivant VDE 0701 via la prise de branchement, l'élément chauffant (chauffe-eau) doit, compte tenu de la déconnexion sur tous les pôles (relais, pressostat), être contrôlé sur des défauts d'isolation éventuels au moyen d'une mesure directe ou alors, par une mesure du courant différentiel résiduel sur l'appareil !
- En remplaçant le dispositif d'alimentation et le puits de pompe, veiller aux arêtes tranchantes à proximité des ensembles en acier inoxydable.
- Avant toute réparation, débrancher systématiquement les appareils du secteur. En cas d'essais à effectuer sous tension, utiliser impérativement un disjoncteur de protection pour courant de fuite.



### Risque de brûlure !

L'eau distribuée est très chaude ! Ne pas toucher au tube d'écoulement !  
Pendant le fonctionnement, le chauffe-eau atteint une température de 98°C - 128°C.

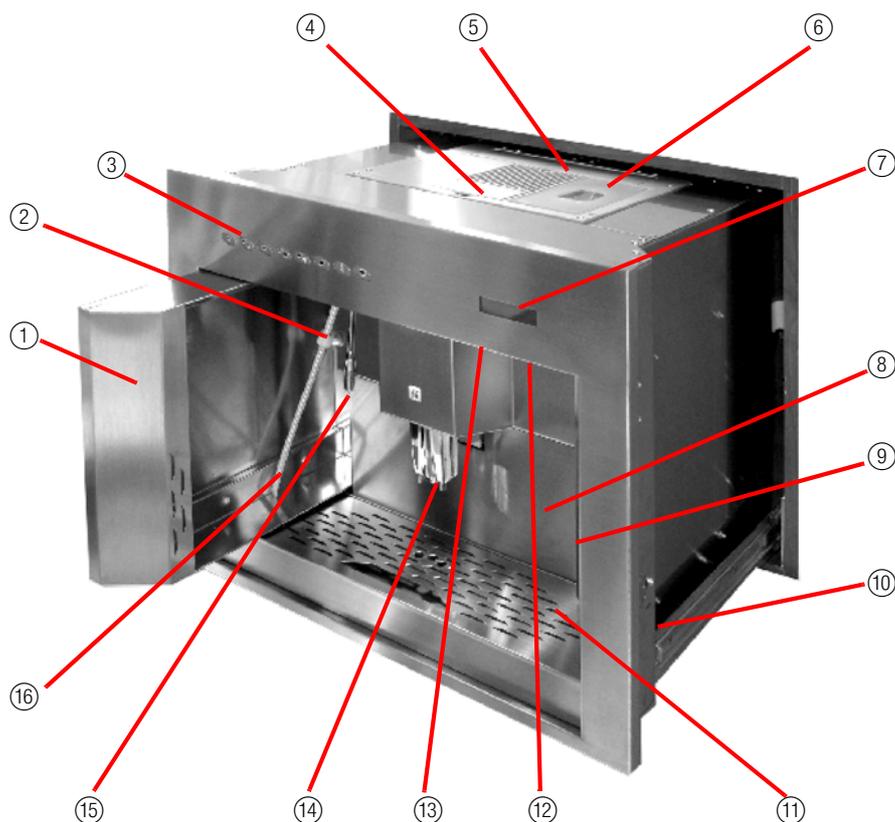


Tranchant : Utiliser des gants protecteurs.

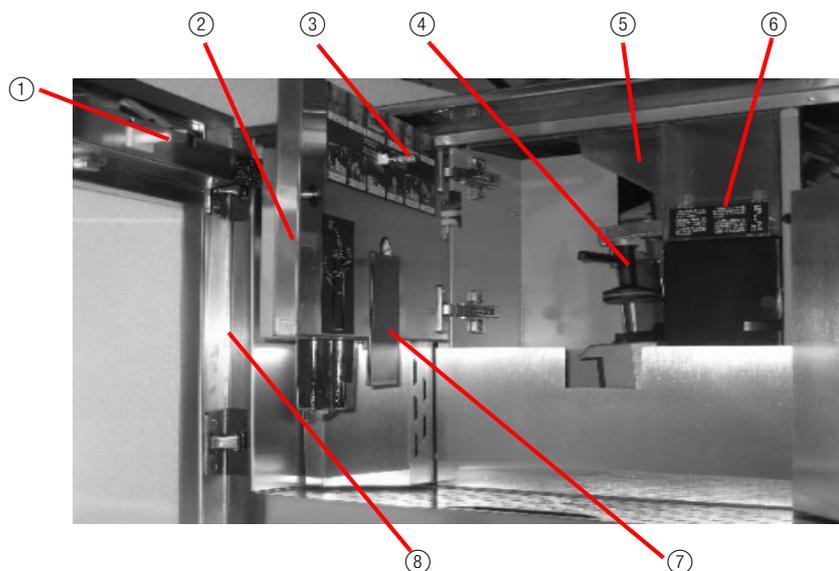


Eléments de construction sensibles à l'électrostatique !  
Respecter les consignes d'utilisation !

## 2. Vue d'ensemble de votre appareil



- ① Compartiment pack de lait
- ② Vis d'écrasement
- ③ Tableau de commande
- ④ Compartiment mouture de café décaféiné
- ⑤ Réservoir d'eau (sauf pour les appareils avec raccordement fixe à une arrivée d'eau)
- ⑥ Réserve grains de café
- ⑦ Display texte en clair
- ⑧ Bac marc de café
- ⑨ Tiroir à tasses
- ⑩ Déblocage porte extérieure
- ⑪ Grille bac de récupération
- ⑫ Interrupteur éclairage
- ⑬ Interrupteur ON/OFF
- ⑭ Tube d'écoulement du café et buse de production de mousse
- ⑮ Tube d'écoulement eau chaude
- ⑯ Tuyau souple d'aspiration lait



- ① Microrupteur porte
- ② Porte unité d'échaudage, ouverte
- ③ Régulation d'air buse de production de mousse
- ④ Unité d'échaudage
- ⑤ Conduite café décaféiné
- ⑥ Plaque signalétique
- ⑦ Buse de production de mousse avec tuyaux souples (air, lait, vapeur)
- ⑧ Porte extérieure, ouverte

### Equipement

- Display texte en clair
- Touches électroniques à impulsion
- Machine à café 2 tasses entièrement automatique avec distribution dosée des boissons par microprocesseur
- Réglage de la consistance de la crème de lait
- Tube d'écoulement d'eau chaude avec temporisateur
- Broyeur à café avec meules 50mm
- Réserve pour 1/2 kg de café
- Deux chauffe-eau séparés
- Buse de production de mousse incorporée avec réglage de la consistance de la crème pour le cappuccino
- Ecoulement du café, réglable en hauteur
- Tiroir marc de café avec arrêt de sécurité, programmable jusqu'à 40 portions
- Réservoir d'eau d'une capacité de 5 litres (sauf pour les appareils à raccordement fixe à une arrivée d'eau)
- Programmation électronique du tassement de la mouture
- Mouture des grains de café au moment de la préparation du café (toujours fraîchement moulu)
- Système auto diagnostic
- Affichage de l'état de fonctionnement sur le display
- Programmes automatiques de nettoyage

## 3. Caractéristiques techniques

### 3.1 Généralités

Ce manuel de service fournit aux techniciens du Service Après Vente, disposant déjà des connaissances nécessaires à la réparation des machines à café, des informations spécifiques concernant le fonctionnement des appareils mentionnés sur la couverture.

#### Dimensions

Hauteur	46,2 cm
Largeur	59,4 cm
Profondeur	49,0 cm
Poids net	52kg
Poids brut	kg
Dimensions de la niche (LxPxH)	560 x 550 x 450mm

Puissance connectée en kW	1,8
Tension en V	230
Puissance	1800 W
Cordon d'alimentation	1,20m
Prêt au branchement	Oui

#### Composants

Réservoir d'eau fraîche	2,5 et 5l.
-------------------------	------------

#### Signaux

<b>d'avertissement</b>	visuels ou sonores
------------------------	--------------------

Condensateur	16µF 230V/50Hz
Transformateur	230-18V 150VA 50/60Hz sécurisé par sécurité à 150° C
Transformateur	TA50 230V
LED (éclairage)	1 W
Interrupteur éclairage	bipolaire
Résistance	D10x55 18W 230V

#### Microrupteur

Porte ouverte	ouvert
Porte fermée	fermé
Bac de récupération en place	fermé
Bac de récupération retiré	ouvert

#### Détecteur de niveau d'eau Microreed

avec eau	fermé
sans eau	ouvert

Détecteur de niveau	300KΩ
---------------------	-------

Thermostat avec reset automatique	250V 10A 150° C
--------------------------------------	-----------------

Capteur de température CNT	220KΩ, 20° C 14,5KΩ, 90° C
-------------------------------	-------------------------------

Electrovanne à 2 positions (bobine)	230 V, 50 Hz 4,5 W, 2330Ω ±7 %
--	-----------------------------------

Electrovanne à 3 positions (bobine)	230 V, 50 Hz 4,5 W, 2330Ω ±7 %
--	-----------------------------------

Chauffage (résistance électrique)	220V, 1000W, 56Ω à 20° C ±3 %
--------------------------------------	----------------------------------

Résistance CPT	18W, 230V, 90° C
----------------	------------------

Moteur broyeur à café	220V, 60Hz, 150W
-----------------------	------------------

Capteur magnétique L420	Microreed, ouvert normalement
-------------------------	----------------------------------

Capteur magnétique L520	Microreed, ouvert normalement
-------------------------	----------------------------------

Transformateur (électrique) PTDCC/3/350	12V
---	-----

## 3.2 Modification des paramètres standards

Boisson	Quantité d'eau ml	Durée broyage sec.	Durée lait sec.	Tassement mouture	Pré- échauder
Ristretto	40	9		Oui	Oui
2 Ristrettos	80	14		Non	Oui
Espresso	50	9		Oui	Oui
2 Espressos	100	14		Non	Oui
Café crème	60	9		Oui	Oui
2 Cafés crème	120	14		Non	Oui
Café	160	7,5		Non	
2 cafés	320	12		Non	
Cappuccino	60	8	15	Oui	
Grand cappuccino	70	8	18	Oui	
Macchiato	60	8	15	Oui	
Café au lait	70	7	12	Oui	
Lait			15		



### Attention !!

**Pour les machines à café neuves, le degré de mouture doit être réglé de 2 à 3 tours plus fins !**

Pour définir les valeurs citées ci-dessus, nous avons utilisé la sorte de café « Caffee Crema » de Lavazza!

La quantité d'eau pour les boissons suivantes dépend de la taille de la tasse ou du verre et du type de la boisson : café, cappuccino, macchiato, café au lait, ainsi que de la quantité de lait.

### Sortes de café

**Espresso:** Se compose, en fonction du fabricant, essentiellement de grains d'Arabica. C'est pourquoi il ne convient que pour la préparation d'espresso.

**Crema e Aroma:** Un mélange de grains d'Arabica et de Robusta. Convient pour la préparation d'espresso et toutes les combinaisons de café/lait (Cappuccino - Latte Macchiato - Caffè Latte)

**Caffè Crema:** Ce café est torréfié de manière plus légère que le spécial espresso. Il peut être utilisé pour toutes les boissons à base de café. Son goût est plus doux et bien adapté à la préparation du café normal.

Les meilleurs résultats ont été obtenus avec la sorte de café « Caffee Crema ». L'espresso dispose d'une crème bien dense et le café normal, lui aussi, a le goût attendu.

### 3.3 Modifications sur les nouvelles machines à café

A partir des versions :

Version D (réservoir) à partir du N° 701904L 12 00 00 726

Version GB (réservoir) à partir du N° 701905L 12 00 00 541

Version US (réservoir) à partir du N° 701973L 12 00 00 089

Version US (raccordement fixe à une arrivée d'eau) à partir du N° 702147L 12 00 00 017

**Nouvelle unité Cappuccino** : identifiable par les 2 raccords

Ne peut être installé par l'arrière !



ancien



nouveau

**Nouveau réglage de l'air** Ne peut être installé par l'arrière !



nouveau



ancien



---

**Amélioration du contact bac à marc**

Un cache a été collé sur la vis !



nouveau



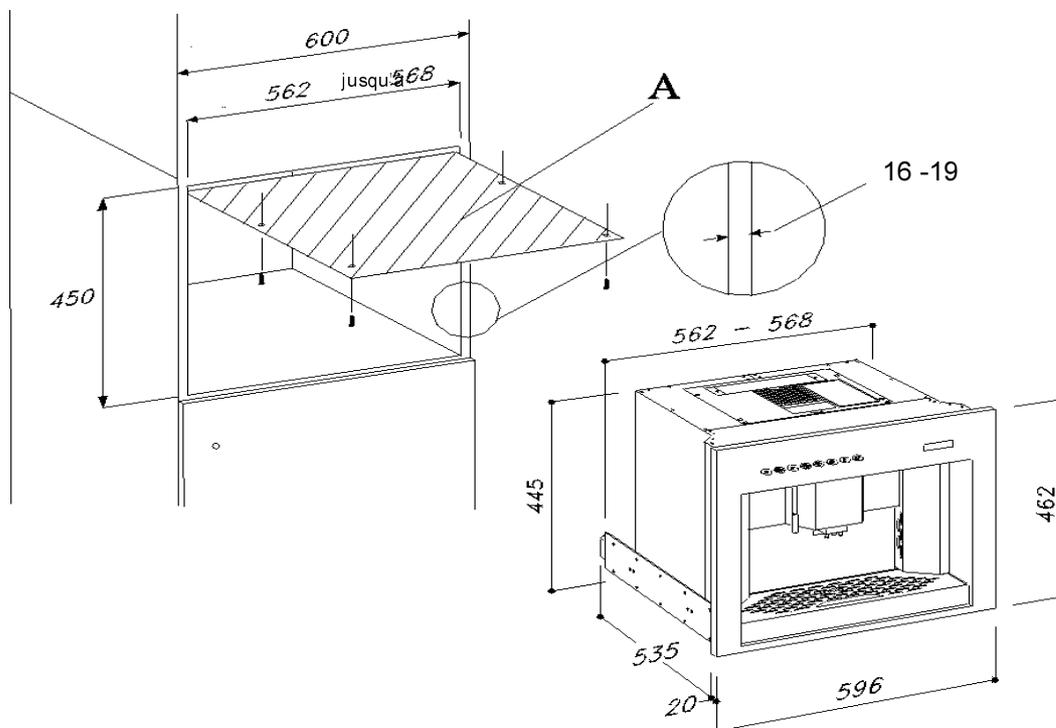
ancien

## 4. Encastrement

### 4.1 Consignes d'encastrement

- Les prescriptions légales et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent être respectées dans leur intégralité.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle de l'appareil.
- Lors du raccordement ou des réparations, mettre l'appareil hors tension. Couper le fusible.
- La non accessibilité aux pièces conductrices doit être garantie par l'encastrement.
- L'appareil ne doit être branché que sur une prise de courant installée suivant les normes. Le remplacement du cordon d'alimentation ne doit être effectué que par un électricien professionnel, conformément aux normes respectivement applicables.
- Il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurité respectives.
- **Le meuble d'encastrement doit être parfaitement fixé au sol ou contre les murs de la pièce, afin d'éviter tout risque de bascule compte tenu de son poids propre élevé.**
- La machine à café doit être installée de manière suffisamment éloignée d'autres sources de chaleur, comme par ex. appareils ménagers, afin d'éviter une montée excessive en température.

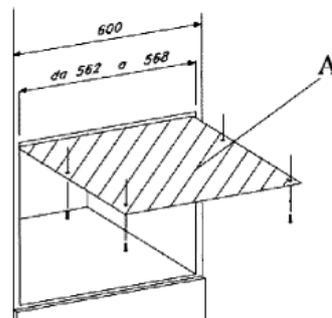
### 4.2 Cotes d'encastrement EKV 6800.0



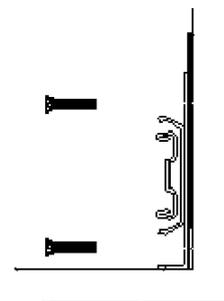
### 4.3 Encastrement

- Sortir la machine à café de son emballage et vérifier son parfait état. En cas d'endommagement éventuel, ne pas l'installer, mais en informer le vendeur.

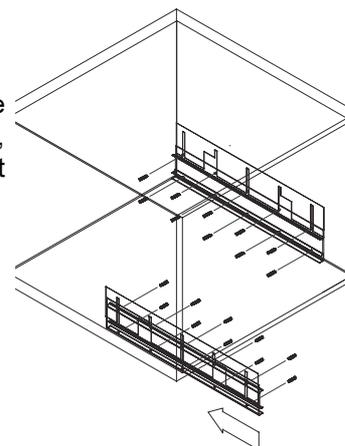
- Placer la plaque métallique dans la partie haute de la niche et la glisser contre la paroi arrière du meuble.
- La fixer à l'aide des 4 vis.



- Placer les deux équerres de fixation munies de rails dans la niche.
- Les fixer à l'aide des vis à une distance de 90mm par rapport au bord avant du meuble.



- Placer les vis dans les trous des équerres, sans les serrer.
- L'appareil est livré avec 6 plaques métalliques d'une épaisseur de mm chacune; fixer ces plaques entre le rail et la paroi du meuble, afin de combler l'espace vide lorsque la largeur de la niche est supérieure à 562mm.

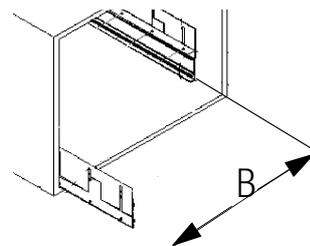


#### Nombre de plaques d'espacement

Niche d'encastrement		Nombre nécessaire de plaques d'espacement
Largeur	Épaisseur	
562	19	0
564	18	1+1
566	17	2+2
568	16	3+3

- Si nécessaire, monter les plaques comme indiqué ci-dessus.

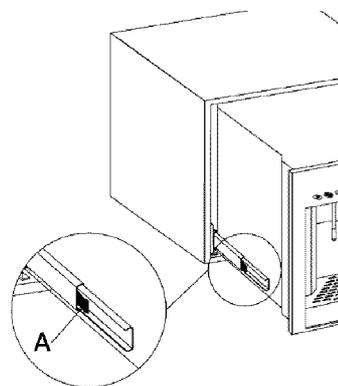
- S'assurer que la distance entre les équerres (distance B) est de 558mm.
- Fixer les rails dans la niche en serrant l'ensemble des vis.



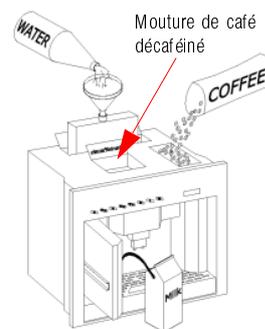
- S'assurer que le cordon d'alimentation puisse être guidé librement par la paroi arrière.
- Pour éviter toute surchauffe de la machine à café, aménager une ouverture d'aération aux dimensions minimales de 300 mm x 100 mm dans la paroi arrière de la niche.

## Montage

- Placer l'appareil dans la niche (le soutenir par dessous) en positionnant les rails de l'appareil dans les rails fixés dans la niche. La machine doit glisser sur les rails en poussant légèrement contre la face avant de l'appareil. Dans le cas contraire, revérifier l'écart entre les rails.
- Lorsque l'appareil est poussé sur les rails, il s'encliquete automatiquement dans les points d'encliquetage (A) correspondants des rails.



- Ouvrir le couvercle situé sur le dessus, sortir le réservoir d'eau et remplir l'appareil suivant l'illustration.



### Attention !

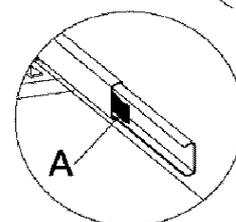
**Verser exclusivement des grains de café dans la réserve.**

**Autres types de café, par ex. du café déjà moulu, endommageraient le broyeur.**

## Démontage

Pour sortir l'appareil de la niche d'encastrement, débrancher d'abord le cordon d'alimentation.

- Appuyer sur les différents points d'encliquetage des rails, puis tirer l'appareil vers l'extérieur en le soutenant par dessous.

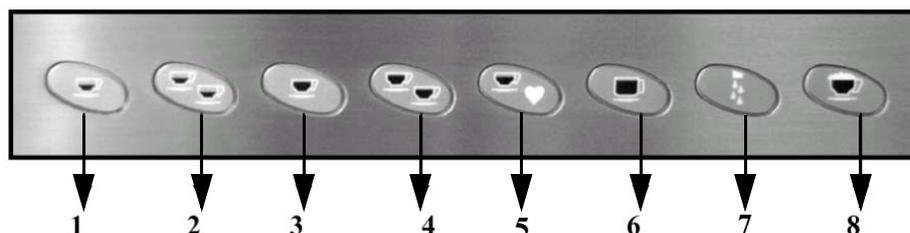


## 5. Attributions des touches

### 5.1 Attributions des touches par défaut

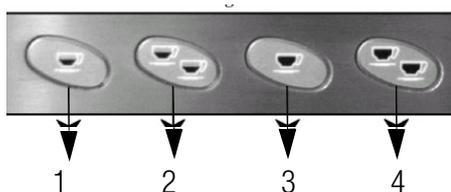
Les touches électroniques à impulsion permettent de sélectionner facilement les différentes boissons par simple pression de la touche. L'attribution des touches est prédéfinie en usine. Il est possible d'attribuer d'autres boissons aux différentes touches.

#### Réglage par défaut



- 1 Distribution 1 tasse d'espresso
- 2 Distribution 2 tasses d'espresso
- 3 Distribution 1 tasse de café crème
- 4 Distribution 2 tasses de café crème
- 5 Distribution 1 tasse de café décaféiné
- 6 Distribution 1 tasse de café
- 7 Distribution d'eau chaude
- 8 Distribution 1 tasse de cappuccino

### 5.2 Attributions des touches en mode de programmation



Dans le mode de programmation (voir chapitre Programmation), quatre touches sont pourvues d'une deuxième fonction. Ces fonctions servent à passer par toutes les options :

- 1 ENTER  
Accès au menu/sous-menu et confirmation des données.
- 2+4 CURSEUR (▼ et ▲)  
pour parcourir le menu et augmenter/diminuer les valeurs.
- 3 SAUVEGARDER et  
retour vers l'option précédente

## 6. Fonction

### 6.1 Préparation d'espresso et de café crème

Le type de préparation est identique pour ces deux boissons.

#### 1 tasse d'espresso ou de café crème

Placez une tasse sous les deux becs d'écoulement (voir illustration).  
La boisson s'écoule toujours des deux becs.

Appuyez **une fois** sur la touche  Espresso **ou une fois** sur la touche  Café crème.



Le display affiche le type de boisson sélectionné. Le café se prépare. Laissez la tasse posée sous les becs d'écoulement jusqu'à ce que l'affichage de la boisson s'éteint et le message «Machine prête» s'affiche.

#### 2 tasses d'espresso ou de café crème

Posez deux tasses sous les becs d'écoulement (voir illustration).  
La boisson s'écoule toujours des deux becs.

Appuyez **une fois** sur la touche  Espresso **ou une fois** sur la touche  Café crème.



Le display affiche le type de café sélectionné. Les boissons se préparent.

Laissez les tasses sous les becs d'écoulement jusqu'à ce que l'affichage de la boisson s'éteint et le message «Machine prête» s'affiche.

### 6.2 Préparation de café

Choisissez une tasse plus grande que celle pour le café crème et placez la tasse sous les deux becs d'écoulement. La boisson s'écoule toujours des deux becs.

Appuyez **une fois** sur la touche  Café. Le display affiche le message «Café». Le café se prépare. Laissez la tasse posée sous les becs d'écoulement jusqu'à ce que l'affichage de la boisson s'éteint et le message «Machine prête» s'affiche.

### 6.3 Préparation de cappuccino

Le cappuccino est un espresso avec un chapeau de mousse de lait. Prenez une plus grande tasse que pour le café crème. Tirez le compartiment à lait vers l'extérieur ; il se situe dans la partie avant gauche de l'appareil. Ouvrez le pack de lait et mettez-le en place. Plongez le tuyau d'aspiration dans l'ouverture du pack de lait.

Placez la tasse de cappuccino sous les becs d'écoulement et appuyez **une fois** sur la touche  Cappuccino. Le display affiche le message «Cappuccino». Le cappuccino se prépare. Laissez la tasse posée sous les becs d'écoulement jusqu'à ce que l'affichage de la boisson s'éteint et le message «Machine prête» s'affiche.



## 6.4 Préparation de café décaféiné

Tirez l'appareil partiellement vers l'extérieur du meuble. Ouvrez le couvercle de la réserve destinée au café décaféiné et **versez un paquet de café décaféiné** moulu dans la réserve.



### Attention !

**Remplissez cette réserve exclusivement avec du café moulu !**

Placez une tasse sous les becs d'écoulement. La boisson s'écoule toujours des deux becs.

Appuyez **d'abord** une fois sur la touche de sélection  Café décaféiné et **ensuite** sur la touche de la boisson de café souhaitée. Le display affiche soit « Café crème décaféiné » ou « Espresso décaféiné » ou « Café décaféiné » etc., en fonction de votre choix.

La boisson se prépare. Laissez la tasse posée sous les becs d'écoulement jusqu'à ce que l'affichage de la boisson s'éteint et le message « Machine prête » s'affiche.

## 6.5 Distribution d'eau chaude

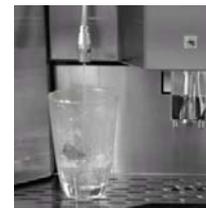
Permet la distribution d'eau chaude pour la préparation de thé ou de boissons instantanées.

S'assurer qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

Placez un récipient adapté sous le tube d'écoulement d'eau chaude et appuyez une fois sur la touche  Eau chaude.

Le display affiche le message « Machine prête Eau pour le thé ».

De l'eau chaude s'écoule du tube distributeur jusqu'à ce que vous **appuyez à nouveau** sur la touche Eau chaude.



### Risque de brûlure !

**L'eau distribuée est très chaude !**

**Ne jamais toucher au tube distributeur !**

## 7. Programmation

L'appareil est réglé en usine de manière à ce que vous puissiez préparer du café normal, sans programmation particulière. Pour adapter le résultat à votre goût, différentes valeurs peuvent être programmées individuellement.



### Attention !

**Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une programmation éronnée ou non appropriée.**

**Les valeurs suivantes peuvent être programmées :**

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. Compteur                | 9. Nettoyage de la buse de production de mousse |
| 2. Attribution des touches | 10. Nettoyage de l'unité d'échaudage            |
| 3. Quantité d'eau          | 11. Réglage des unités                          |
| 4. Temps mouture           | 12. Calibrage meules                            |
| 5. Temps lait              | 13. Température café                            |
| 6. Pré-échauder            | 14. Température vapeur                          |
| 7. Tassement mouture       | 15. Détartrer                                   |
| 8. Compteur marc de café   |   |

### 7.1 Accès à la programmation



**L'appareil doit être en marche !**

**Avant d'ouvrir la porte extérieure, toujours enlever d'abord le bac de récupération !**

**Fermez d'abord la porte extérieure et mettez, ensuite, le bac de récupération en place. L'encliqueter !**

**Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager la porte et les charnières !**

Pour accéder au mode de programmation, procéder de la manière suivante :

- Sortez partiellement l'appareil du meuble.
- Ouvrez la porte avant à l'aide du bouton de déverrouillage placé sur le côté droit de l'appareil.
- Le display affiche le message «Machine OFF Porte ouverte».
- Appuyez sur la touche 1  (ESPRESSO).
- Tirez vers l'extérieur le microrupteur blanc à l'intérieur de la porte. Le display affiche le message «Machine froide».
- Une fois le cycle de d'éjection terminé, l'appareil passe en phase de repos et le display affiche : «Compteur».



## 7.2 Compteur

En fonction de l'attribution des touches en usine et de votre attribution individuelle, s'affichent, pour chacune des boissons, les quantités totales distribuées par l'appareil.

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu. Parcourez avec les touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲) les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche «Compteur».
- Appuyez de nouveau la touche ENTER.
- Parcourez avec les touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼) les valeurs des différentes boissons dans l'ordre des attributions des touche.

Exemple pour 16 espressos distribués :

Compteur global	
Espresso	00016

- Pour mettre le compteur des boissons à zéro, sélectionnez à l'aide des touches CURSEUR la boisson en question et maintenez **simultanément** les touches 2 et 4 (▲ + ▼) appuyées jusqu'à ce que le display affiche le message «Compteur remplacer».
- Après la modification, appuyez la touche RESET (3), afin de quitter le sous-menu et de retourner au menu principal. Les nouvelles valeurs sont sauvegardées.

## 7.3 Attribution des touches (nom de la boisson)

A chaque touche est attribuée une boisson. L'attribution des touches est pré réglée en usine, mais vous pouvez, en fonction de votre goût personnel, attribuer aussi d'autres boissons aux différentes touches. L'attribution programmée individuellement remplace toujours celle effectuée en usine et se répercute sur toutes les étapes de programmation suivantes.

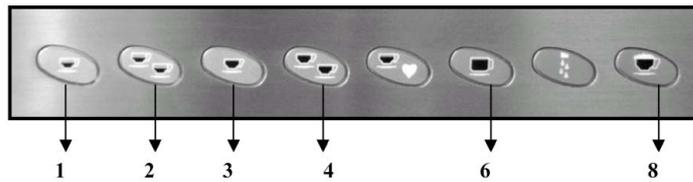
**Pour cela, procédez de la manière suivante :**

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- Parcourez, à l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲) les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche «Nom boisson».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour accéder à l'attribution de la touche 1.

Nom boisson : 1 pour touche 1
----------------------------------

- Maintenant, vous pouvez, à l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲) attribuer à cette touche, les différentes boissons disponibles dans la liste des boissons.
- Lorsque vous avez choisi une boisson, appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour confirmer ce type de boisson pour la touche et pour continuer la sélection de la boisson destinée à la touche 2.

Les touches suivantes sont programmables dans l'ordre :



- Sur les touches 1,2,3 seules des boissons à base de café sont programmables, sur les touches 4,6 et 8, des boissons à base de café ou de lait.
- Après la modification, appuyez la touche RESET (3), afin de quitter le sous-menu et de retourner au menu principal. Les nouvelles valeurs sont sauvegardées.

## 7.4 Quantité d'eau

Pour chacune des boissons, les quantités d'eau à distribuer sont programmées. Si vous souhaitez modifier la quantité d'eau pour certaines ou pour toutes les boissons, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲) parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche «Quantité d'eau».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées auparavant.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), vous pouvez augmenter ou diminuer la quantité d'eau pour les différentes boissons.
- Lorsque vous avez choisi la quantité d'eau, appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour confirmer cette valeur et pour entrer la quantité d'eau de la boisson correspondant à la touche suivante.
- Une fois la modification terminée, appuyez sur la touche RESET (3), pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal. Les nouvelles valeurs sont sauvegardées.

## 7.5 Durée du broyage

Pour chacune des boissons, une durée de broyage est programmée. La durée de broyage détermine la quantité de café de la boisson en question. Si vous souhaitez modifier la durée de broyage pour les différentes boissons, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲) parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche «Durée de broyage».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir la durée de broyage en secondes pour les différentes boissons réglées auparavant.

Exemple pour l'attribution de la touche Espresso.

Durée de broyage	s.
1 espresso	0005.0

- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de broyage pour les différentes boissons.
- Une fois la durée de broyage sélectionnée, appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour confirmer cette valeur et pour continuer la sélection de la durée de broyage de la boisson attribuée à la touche suivante.
- Une fois la modification terminée, appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal. Les nouvelles valeurs sont sauvegardées.

## 7.6 Durée de distribution de lait

Pour toutes les boissons à base de lait (attribution des touches 4, 6 et 8), la durée de distribution du lait est programmée en secondes. Si vous souhaitez modifier la durée de distribution, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche «Durée lait».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées auparavant suivant l'attribution des touches 4, 6 et 8.
- Vous pouvez modifier la durée de distribution du lait à l'aide des touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼).
- Si vous avez modifié la durée, appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour confirmer cette valeur et pour continuer l'entrée de la durée de distribution du lait de la boisson attribuée à la touche suivante.
- Une fois la modification terminée, appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et retourner à l'option précédente. La nouvelle valeur est sauvegardée.

## 7.7 Pré-échauder

Le temps de pré-échaudage du café peut, pour chacune des boissons, être activé ou désactivé. Pour cela, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche «Pré-échauder».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées auparavant.
- A l'aide des touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼), vous pouvez activer ou désactiver (OUI ou NON) le pré-échaudage des différentes boissons.
- Une fois une valeur choisie, appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour confirmer cette valeur et pour effectuer l'entrée pour la boisson de la touche suivante.

- 
- Une fois la modification effectuée, appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal. La nouvelle valeur est sauvegardée.

## 7.8 Tassement de la mouture

Pour chacune des boissons, le tassement de la mouture de café peut être activé ou désactivé. Pour cela, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche « Tassement ».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées auparavant.
- A l'aide des touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼), vous pouvez activer ou désactiver le tassement (OUI ou NON) pour les différentes boissons.
- Une fois la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour confirmer cette valeur et pour effectuer l'entrée pour la boisson de la touche suivante.
- Une fois la modification terminée, appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal. La nouvelle valeur est sauvegardée.

## 7.9 Compteur de marc de café

Une fois le nombre préprogrammé de portions de marc de café dans le bac à marc, un avis de vidage s'affiche. L'appareil est bloqué, afin de pouvoir vider le bac en toute sécurité.

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche « Compteur marc ».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées.
- Les touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼) vous permettent de régler le nombre max. de portions de marc avant l'affichage du message de vidage (40 portions max.).
- Appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal.
- Pour obtenir une remise à zéro en fonctionnement normal, l'appareil doit rester allumé pendant le vidage du bac à marc !

## 7.10 Nettoyage de la buse de production de mousse

Une certaine durée d'utilisation de la buse de production de mousse est préprogrammée (nombre en heures). Nous vous conseillons de nettoyer la buse toutes les 2 heures. Une fois ce moment atteint (12 heures max.), un avis de nettoyage s'affiche. Si vous souhaitez modifier ce temps, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche « Nettoyage lait ».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), vous pouvez régler le nombre d'heures max. avant l'affichage de l'avis de nettoyage.
- **Nous vous conseillons un réglage sur 2 heures max.**
- Appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal. La valeur réglée est sauvegardée.

## 7.11 Calibrage des meules

Cette programmation permet de prolonger la durée du broyage de 0,1 sec. à toutes les 50-250 distributions de café.

Si la valeur est réglée sur 0, la fonction est désactivée.

Les touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼) permettent d'augmenter ou de diminuer le nombre de distributions de café après lequel la durée du broyage doit être augmentée. Les valeurs proposées sont 0, 50, 100, 150, 200, 250.

Toutes les valeurs sont réglées en usine, mais elles peuvent être modifiées.

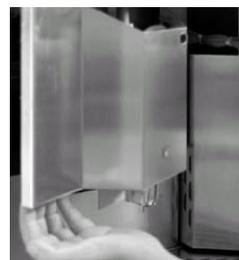
## 7.12 Réglage du broyeur



**Avant d'ouvrir la porte extérieure, enlevez d'abord le bac de récupération !**

**Fermez d'abord la porte extérieure, puis remettez ensuite le bac de récupération en place. L'encliqueter !**

**En procédant ainsi, vous évitez tout endommagement de la porte et des charnières !**



- Débloquez d'abord la porte extérieure, puis ouvrez l'unité d'échaudage. Le réglage du degré de mouture peut être modifié à l'aide de la clef fournie et **devrait être effectué le broyeur étant en marche** :

- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine, un café plus corsé.
- Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grosse, un café plus léger.

- Une fois le réglage terminé, refermez les portes.



---

## 7.13 Température du café

La température du chauffe-eau peut être programmée.

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche « Température Café ».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées auparavant.
- Les touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼) permettent d'augmenter ou de diminuer la température du chauffe-eau Café.
- La valeur par défaut est de 98° C.
- Appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal. La valeur réglée est sauvegardée. Si vous choisissez une valeur supérieure à 100° C, la valeur sera automatiquement ramenée à 90° C au prochain arrêt de la machine.

## 7.14 Température de la vapeur

La température de la vapeur peut être programmée. Toutes les valeurs sont pré-réglées en usine.

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche « Température Vapeur ».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER pour parcourir les différentes boissons réglées auparavant. Les touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼) permettent d'augmenter ou de diminuer les températures de la vapeur.
- Appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal. La valeur réglée est sauvegardée.

## 7.15 Avis de détartrage

Vous pouvez programmer une certaine quantité max. d'eau (en litres) avant l'affichage de l'avis de détartrage. Si vous souhaitez modifier la quantité, procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche ENTER pour accéder au sous-menu.
- A l'aide des touches CURSEUR 2 (▼) et 4 (▲), parcourez les différents sous-menus jusqu'à ce que le display affiche « Détartrer ».
- Appuyez de nouveau sur la touche ENTER.
- Les touches CURSEUR 4 (▲) et 2 (▼) vous permettent de régler la quantité max. d'eau (en litres) à distribuer avant l'affichage de l'avis de détartrage.
- Appuyez sur la touche RESET (3) pour quitter le sous-menu et pour retourner au menu principal. La valeur réglée est sauvegardée.

## 7.16 Terminer la programmation

Il suffit de refermer les portes pour quitter le mode de programmation.

- Le display affiche l'avis « Attendre Machine froide ».
- L'appareil passe maintenant en phase de repos. Merci d'attendre que le display affiche le message « Machine prête ». L'appareil est maintenant prêt à préparer la boisson souhaitée sur la base des réglages nouvellement sauvegardés

## 7.17 Fonctions spéciales

### 7.17.1 Remise à zéro du compteur d'eau

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total des litres d'eau consommés.

Pour cela, procédez de la manière suivante :

- Arrêtez l'appareil.
- Remettez l'appareil en marche et maintenez la touche  appuyée jusqu'à ce que le display affiche « Compteur d'eau effacé ».

### 7.17.2 Remise à zéro des cycles de nettoyage

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total des cycles de nettoyage effectués.

Pour cela, procédez de la manière suivante :

- Arrêtez l'appareil.
- Remettez l'appareil en marche et maintenez la touche  appuyée jusqu'à ce que le display affiche « Compteur nettoyage effacé ».

### 7.17.3 Remise à zéro des paramètres standards

Cette fonction permet d'effacer des données éronnées de fonctionnement et de rétablir les valeurs de la programmation standard (voir tableau Valeurs standards sur page 9).

Pour cela, procédez de la manière suivante :

- Arrêtez l'appareil.
- Remettez l'appareil en marche en maintenant simultanément les touches 1 (ENTER) et 3 (RESET) appuyées jusqu'à ce que le display affiche « Attendre Chargement données ».

## 8. Nettoyage et entretien

Veuillez lire complètement ce chapitre avant la première utilisation de votre appareil. Un nettoyage adéquat et un entretien régulier vous permettront de conserver longtemps votre appareil propre et esthétique. Les indications d'entretien données dans ce manuel vous permettront de nettoyer et d'entretenir les différentes surfaces de manière soignée et efficace.



**Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur ou un appareil à haute pression pour nettoyer la machine!**

**Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un danger de mort!**



**Risque de brûlures! Laissez tiédir l'appareil avant de le nettoyer.**

Respectez les indications des modes d'emploi des différents produits de nettoyage !

Liquide nettoyant 1 litre                      Réf. 527 288

Détartrant (10 sachets)                      Réf. 527 289

Pastilles de nettoyage (100 pièces)      Réf. 527 287

### 8.1 Boîtier

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux et humide. Nettoyez le tube distributeur après chaque utilisation. Après le réchauffage de lait, aspirer un peu d'eau chaude, afin de nettoyer également l'intérieur du tube.

#### **N'utilisez en aucun cas**

- des nettoyants agressifs ou blanchissants, contenant, par ex., de l'oxygène actif, du chlore ou des composants corrosifs
- des nettoyants abrasifs tels que récurrents, laine d'acier, laine d'acier savonneuse, brosses dures, éponges métalliques, éponges plastiques avec surface abrasive (côté abrasif).

### 8.2 Réservoir d'eau

Seuls les appareils ne disposant pas de raccordement fixe à une arrivée d'eau sont munis d'un réservoir d'eau. Rincez ce dernier tous les jours avec de l'eau claire et remplissez-le d'eau fraîche.

Les dépôts calcaires visibles peuvent être éliminés avec un produit détartrant (voir «Avis de détartrage» à la page 24.)

Pour ce faire, sortez le réservoir d'eau de l'appareil et rincez-le bien après le détartrage.

Il est recommandé de rincer le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir avec de l'eau fraîche. Rajoutez exclusivement de l'eau fraîche et froide. Ne jamais y verser du lait, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

## 8.3 Programmes de nettoyage et de détartrage

L'appareil dispose d'un programme entièrement automatique de nettoyage et de détartrage. Le programme prévoit par défaut, le nettoyage de l'unité d'échaudage au moyen d'une pastille, le nettoyage du circuit de lait au moyen d'un liquide nettoyant et le détartrage au moyen d'une poudre. Le programme de nettoyage commande la distribution cyclique d'eau chaude, interrompue par des temps de repos. Le cycle complet dure environ 4 minutes.

Le programme de détartrage est un programme particulier et se déroule séparément.

### Intervalles de détartrage

La dureté de votre eau	Quantité d'eau à régler
Taux de dureté 0 - 7 °dh	100 litres
Taux de dureté 7-14 °dh	150 litres
Taux de dureté 14-21 °dh	200 litres
Taux de dureté >21 °dh	250 litres

Nous recommandons un nettoyage journalier au minimum, avec des produits nettoyants adéquats, car les résidus du lait à l'intérieur de l'unité d'échaudage pourraient nuire à la santé. Nous conseillons également d'effectuer, deux heures après la dernière distribution de boissons à base de lait, un nettoyage de la buse de production de mousse (voir « Fonctions particulières »).



**Pour le détartrage, utilisez exclusivement le produit détartrant conseillé par Küppersbusch! Un produit détartrant vendu dans le commerce pourrait endommager votre machine!**

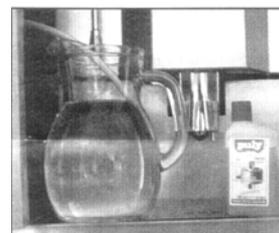
### 8.3.1 Préparation

- Avant d'effectuer un cycle de nettoyage, le réservoir d'eau doit être rempli d'eau jusqu'au repère max. (ne s'applique aux appareils à raccordement fixe à une arrivée d'eau).
- Le cycle de nettoyage avec des pastilles ne doit pas être interrompu, sinon, des résidus des pastilles pourraient rester dans l'appareil.
- Le cycle de nettoyage ne doit pas être interrompu, sinon, des résidus de produit nettoyant pourraient rester dans l'appareil.
- Le réservoir d'eau et l'unité d'échaudage complète doivent être rincés soigneusement après chaque cycle de détartrage.

### 8.3.2 Nettoyage automatique

Pour effectuer le nettoyage, préparez un chiffon et procédez de la manière suivante :

- Ouvrez le couvercle de la réserve de mouture de café (café décaféiné) et glissez un bâtonnet de nettoyage à l'intérieur.
- Fermez le couvercle.
- Tirez le compartiment gauche vers l'extérieur.
- Remplissez un récipient adéquat avec 0,5 l. d'eau environ et environ 20ml de liquide nettoyant, puis placez-le dans le compartiment des packs de lait (voir illustration). Plongez le tuyau d'aspiration dans le récipient.
- Placez un récipient adapté d'une contenance d'environ 0,5 à 2 litres sous les becs d'écoulement du café, afin de récupérer le liquide nettoyant.
- Maintenez la touche  Café décaféiné appuyée jusqu'à ce que le display affiche «Nettoyant Presser Décaféiné».
- Appuyez alors de nouveau sur la touche Café décaféiné pour démarrer immédiatement le cycle de nettoyage. Si vous n'activez pas la touche Café décaféiné, après 20 secondes environ, le cycle de nettoyage commence automatiquement.



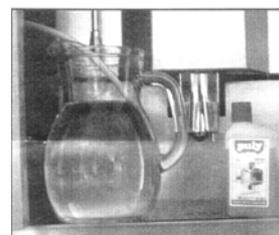
Pendant tout le nettoyage, toutes les touches de distribution des boissons sont bloquées et le display affiche «Nettoyage».

Dès que le récipient contenant le liquide nettoyant a été vidé via le tuyau d'aspiration, sortez-le du compartiment, remplissez-le avec 1 litre **d'eau fraîche** et replacez-le dans le compartiment gauche, après avoir plongé le tuyau d'aspiration dans l'eau. Après le nettoyage proprement dit, le cycle de rinçage démarre automatiquement. Durant ce cycle, l'eau propre est aspirée dans le circuit et le display affiche «Rinçage».

Pendant toute la phase de nettoyage et de rinçage, il est conseillé de laisser le récipient de récupération en place sous les becs d'écoulement du café ou de vider le bac de récupération à la fin du cycle.

### 8.3.3 Détartrage automatique

- Tirez l'appareil suffisamment loin vers l'extérieur, afin de pouvoir ouvrir le couvercle du réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau et versez-y un sachet entier de détartrant. Attendez que le produit est parfaitement dissout dans l'eau, puis refermez le couvercle.
- Tirez le compartiment gauche vers l'extérieur.
- Placez un récipient adapté contenant environ 0,5 l. d'eau et environ 20 ml de nettoyant liquide dans le compartiment des packs de lait (voir illustration). Plongez le tuyau d'aspiration dans le récipient.
- Placez un récipient adapté (capacité 1,5 à 2 litres) sous les becs d'écoulement du café, afin de pouvoir récupérer le liquide nettoyant.



- Lorsque vous maintenez la touche ☐ Café décaféiné appuyée jusqu'à ce que le display affiche «Nettoyant Presser Décaféiné», le programme de détartrage se déroulera exactement comme le programme de nettoyage.
- A la fin des cycles de nettoyage, le display affiche «Machine prête».



**Pour le détartrage, il est conseillé d'utiliser exclusivement le produit détartrat préconisé par Küppersbusch! Un produit détartrant du commerce pourrait endommager votre machine!**

### 8.3.4 Détartrage des appareils avec raccordement fixe à une arrivée d'eau

Le détartrage automatique de l'unité d'échaudage avec le programme de détartrage intégré à base de pastilles, ne peut être réalisé qu'avec des appareils sans raccordement fixe à une arrivée d'eau.

Pour les appareils avec raccordement fixe, avant le raccordement à l'arrivée d'eau, un filtre de détartrage doit être installé sur le haut de l'appareil.

### 8.3.5 Reprise d'un nettoyage interrompu

Lorsque le programme de nettoyage ou de détartrage est interrompu par une coupure de courant ou par l'arrêt de l'appareil, au moment de la remise en service, l'unité d'échaudage se met en phase de repos et le display affiche «Nettoyant Presser Décaféiné».

- Appuyez sur la touche ☐ pour répéter le programme de nettoyage ou de détartrage.

### 8.3.6 Nettoyage de la buse de production de mousse et des becs d'écoulement du café

Pour la distribution directe de cappuccino, l'appareil dispose d'une buse de production de mousse, intégrée directement dans le dispositif d'écoulement du café. Vérifiez que le tuyau d'aspiration du lait n'est pas plié ou bouché. Pour le nettoyage, procédez de la manière suivante :

- Ouvrez la porte extérieure, puis la porte de l'unité d'échaudage.
- Tirez, avec précaution, l'ensemble de l'unité d'échaudage vers vous (**ne pas tirer vers le bas !**) et enlevez-la.
- Tirez le tuyau d'aspiration vers le haut et sortez-le de l'unité d'échaudage.
- Libérez tous les tuyaux souples raccordés.
- Démontez la buse de production de mousse en trois pièces et rincez-les soigneusement sous l'eau courantes.
- Tirez l'écoulement du café vers l'extérieur et nettoyez-le également sous l'eau courante.



---

Pour remonter les éléments, procédez dans le sens inverse ; veillez au raccordement des tuyaux souples du distributeur de mousse.

tuyau rouge – embout de raccordement supérieur

tuyau blanc – embout de raccordement inférieur



**Pour des raisons d'hygiène, la buse de production de mousse doit être nettoyée, lorsqu'elle n'a pas servi pendant 2 heures (temps écoulé entre deux boissons à base de lait). Pour la nettoyer, plongez le tuyau d'aspiration dans de l'eau chaude à la place du lait.**

## 9. Démontage des différents composants

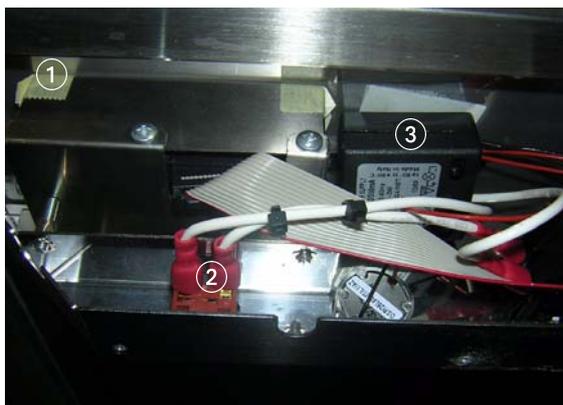
### 9.1 La porte extérieure

#### 9.1.1 Composants électriques

Divers composants électriques sont accessibles derrière le capot.

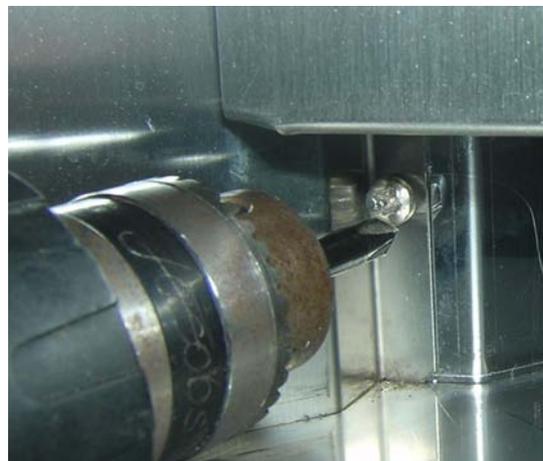


- ① Display
- ② Interrupteur éclairage
- ③ Transfo éclairage (12 Volts)



#### 9.1.2 Ajustement de la porte

Une fois le cache des charnières enlevé,



les charnières sont accessibles et peuvent être ajustées



### 9.1.3 Composants électriques

- ① Commutateur principal
- ② Jeu de touches
- ③ Interrupteur de porte



La fiche de raccordement vers le panneau des touches se trouve à droite.

#### **⚠ Attention !**

**La possibilité d'effectuer un mauvais branchement n'est pas exclue.**

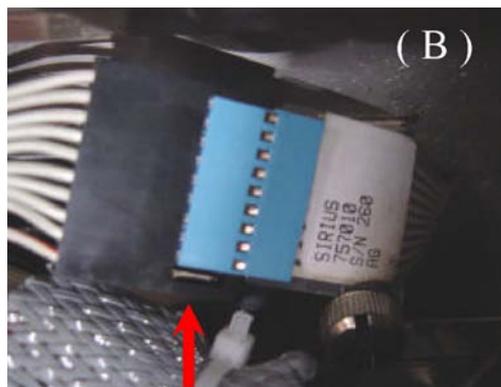


**⚠ Veillez à un raccordement propre entre le panneau des touches et le microprocesseur !**

Un raccordement mal réalisé peut entraîner des problèmes sérieux, par ex. lorsque vous sélectionnez *Cappuccino* et le display affiche *Espresso*.

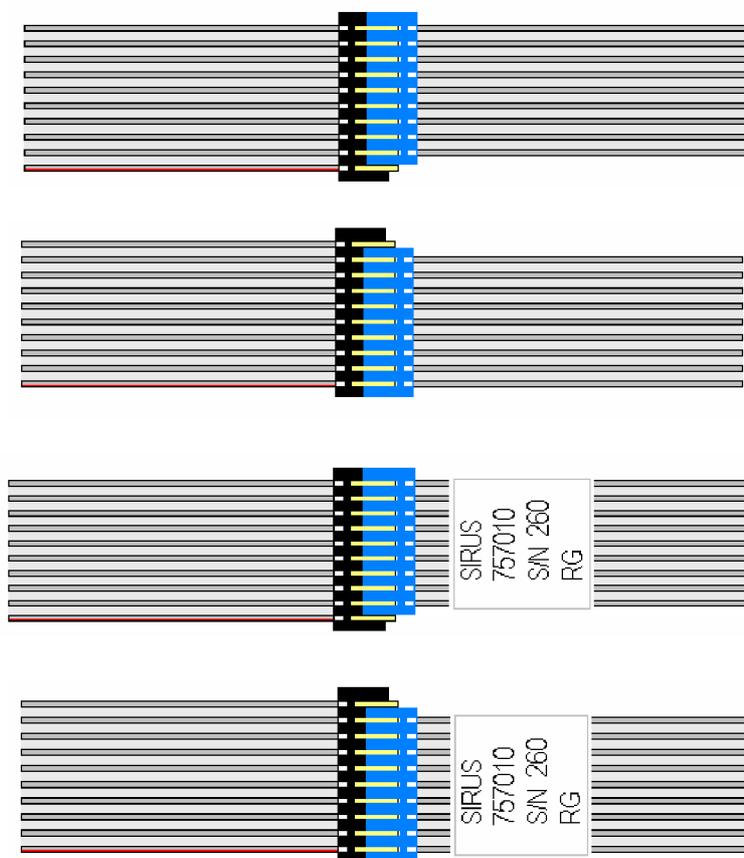
La fiche de raccordement et la bande de la platine de commande disposent de neuf broches, par contre la fiche de raccordement du microprocesseur compte dix.

L'illustration, ci-contre, montre une mauvaise connexion avec un connecteur enfichable ouvert (flèche rouge).



La fiche de la platine de commande (fiche bleue avec marquage SIRIUS) peut être connectée dans deux positions différentes et la bande, ainsi que la fiche peuvent être tournées de 180°.

Les deux illustrations, ci-dessous, montrent quatre différentes possibilités de raccordement, en sachant que c'est la dernière qui montre le raccordement correct.

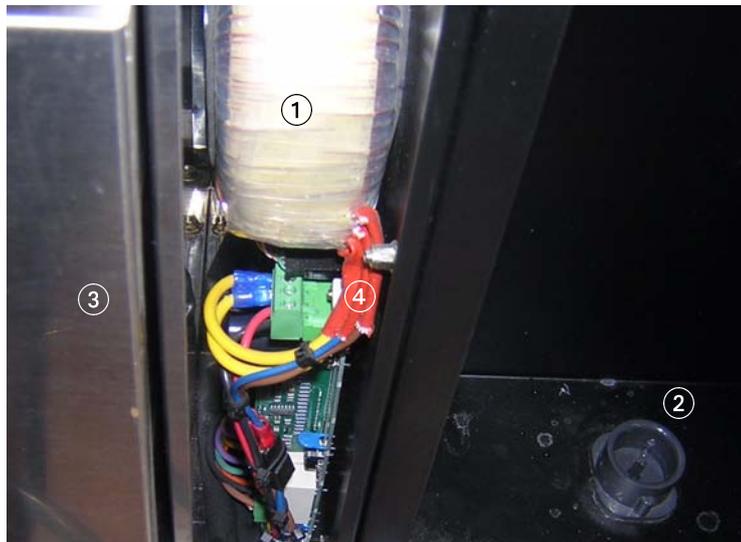


CORRECT

## 9.2 Composants placés à l'arrière de l'appareil

Une fois la plaque arrière enlevée, vous avez accès aux composants suivants

- ① Transfo 220V-18Volts
- ② Raccordement réservoir d'eau
- ③ Pièce latérale du chauffe-tasses
- ④ Electronique



- ⑤ Pompe



- ⑥ Raccordement: Contact à lames souples (Reedcontact) pour détecter le niveau d'eau dans le chauffe-eau



## 9.3 Unité chauffe-eau

L'unité chauffe-eau se compose de deux chauffe-eau, un pour l'eau chaude, l'autre pour la vapeur.

Le chauffe-eau destiné à la production d'eau chaude est toujours rempli d'eau. Celui destiné à la production de vapeur n'est rempli qu'aux 2/3.

Chaque chauffe-eau dispose de son propre chauffage, d'une propre protection thermique et d'un propre capteur de température.



Le niveau d'eau n'est mesuré que dans le chauffe-eau destiné à la production de vapeur et ce, via un capteur exploitant la conductivité de l'eau, et évalué via l'électronique qui mesure le changement de résistance.

- ① Capteur
- ② Protection contre la surchauffe
- ③ Capteur de température



### Mode de fonctionnement

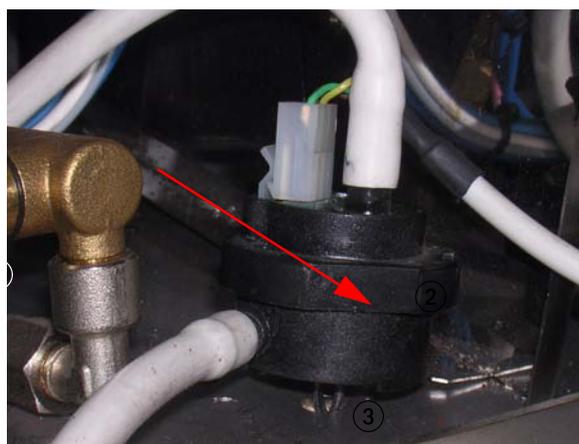
La quantité d'eau nécessaire à la préparation de la boisson sélectionnée est mesurée et déterminée par un contrôleur de débit (flèche).

### Remplissage des chauffe-eau

La quantité d'eau pour le chauffe-eau est enregistrée par le capteur (chauffe-eau pour l'eau chaude).

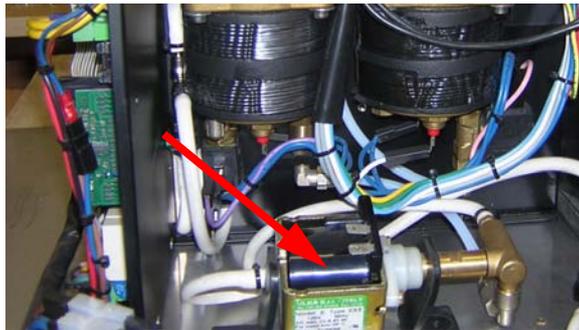
L'électronique donne le feu vert pour le remplissage en ouvrant la soupape de remplissage placée dans la partie inférieure du chauffe-eau (vapeur) et en activant la pompe, jusqu'à ce que le capteur ait détecté le niveau d'eau. L'eau coule à travers le chauffe-eau (eau chaude) vers le chauffe-eau (vapeur).

Si le chauffe-eau (vapeur) n'est pas rempli au bout de 2 minutes, le display affiche « Erreur remplissage Chauffe-eau ».



**Les causes possibles :**

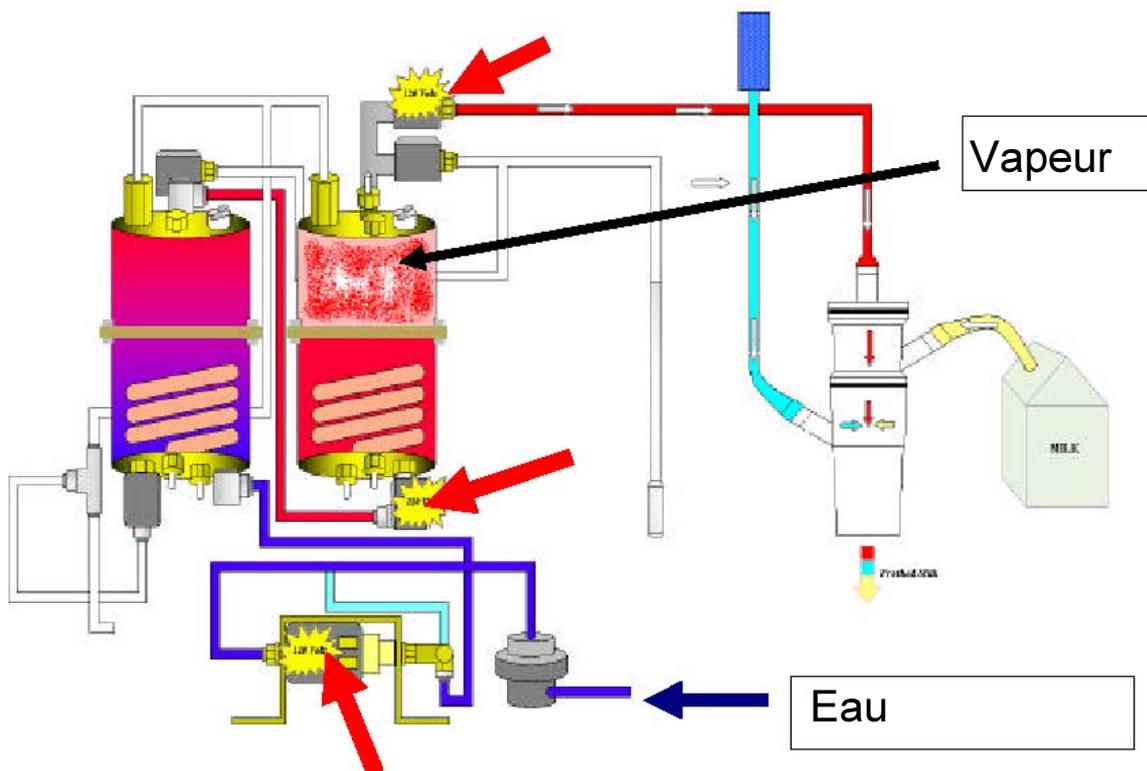
- Soupape de remplissage défectueuse
- Pompe (flèche) défectueuse
- Blocage des soupapes par un corps étranger
- Capteur défectueux
- Raccordements électriques interrompus

**Mode de fonctionnement du chauffe-eau en mode Préparation de cappuccino**

Dans l'unité Cappuccino, le lait est aspiré par un effet d'aspiration (dépression).

Ce procédé se fait avec de la vapeur chaude qui chauffe simultanément le lait.

Pour produire de la vapeur, le chauffe-eau (vapeur) est aux 2/3 rempli avec de l'eau. L'espace vide est nécessaire à la production de vapeur.

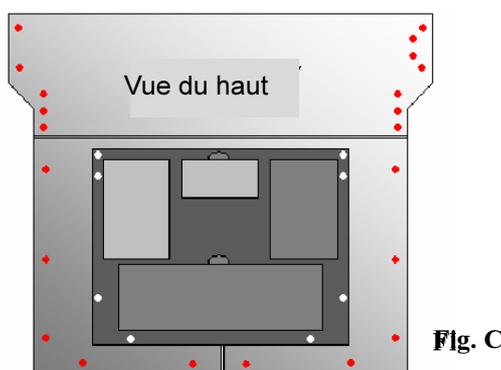


Tous les composants marqués d'une flèche rouge sont amorçés.

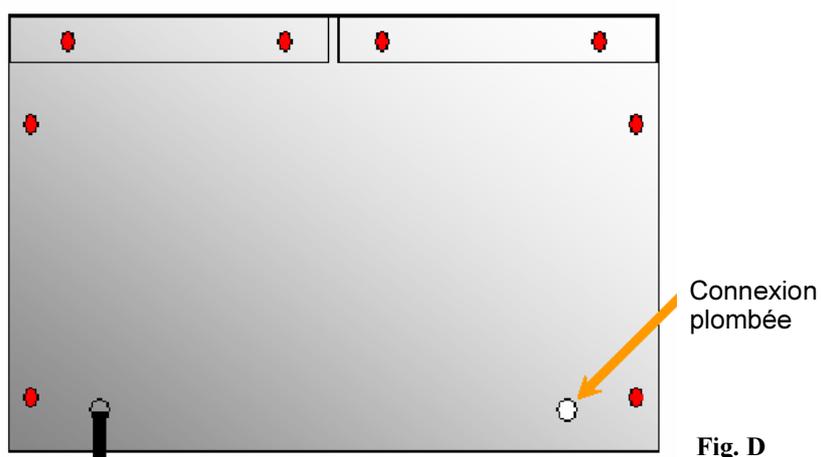
## 9.4 Le broyeur

### 9.4.1 Démontez le broyeur

1. Sortez la machine du meuble et posez-la sur une surface plane et stable. Enlevez les 24 vis dans la partie haute (fig. A, B et C), puis le capot.



2. Maintenant, retirez la plaque arrière fixée sur le corps par 8 vis à tête. Le capot est relié au cordon d'alimentation par une agrafe. Retirez le fil blanc, noir et la terre de la prise Molex, puis posez, avec précaution, le capot à côté.

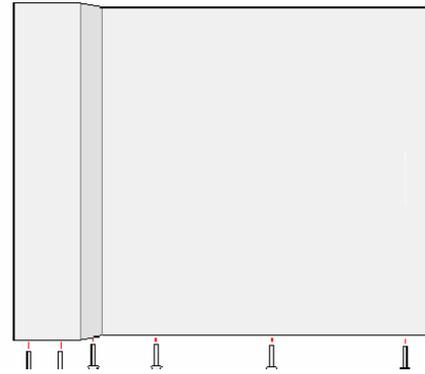


3. Enlevez les 6 vis du capot droit et posez-le, avec précaution, à côté.

Les vis se trouvent sur la face inférieure du capot, voir fig. F.



Fig. F



4. Enlevez les 8 vis 3mm de la plaque support supérieure (fig. G et H), puis posez la plaque, avec précaution, à côté.

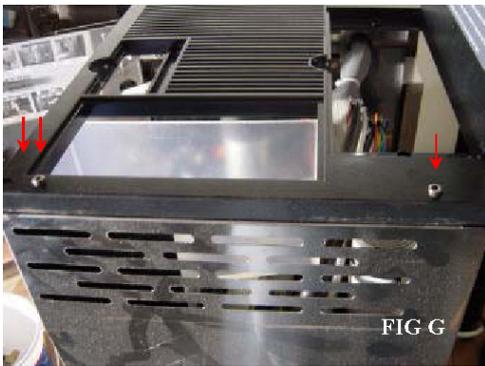
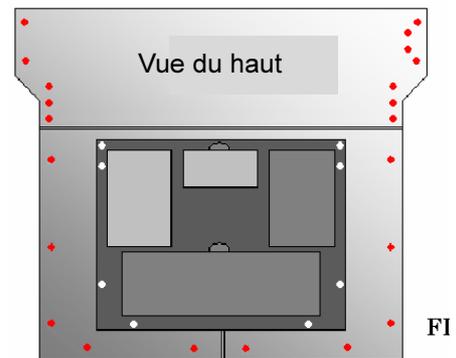
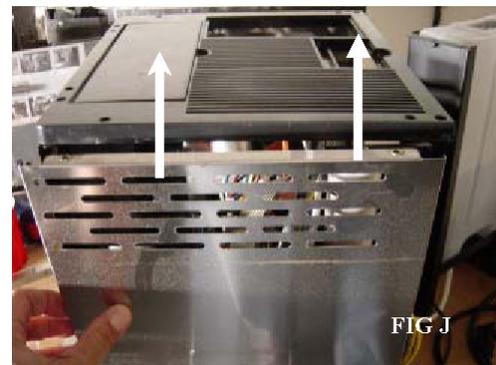
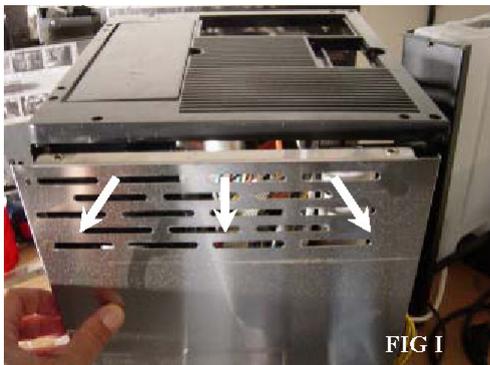


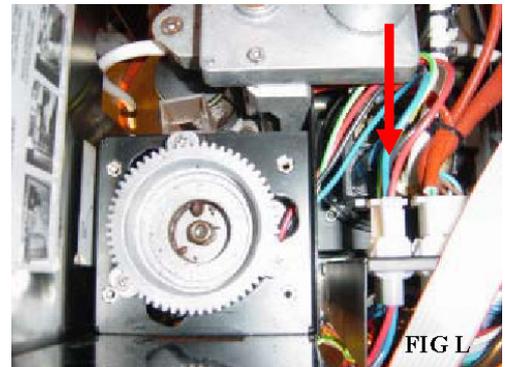
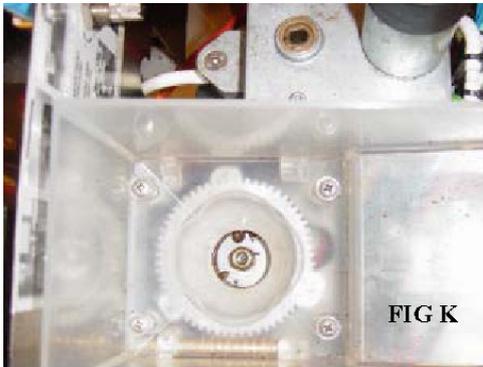
Fig. H



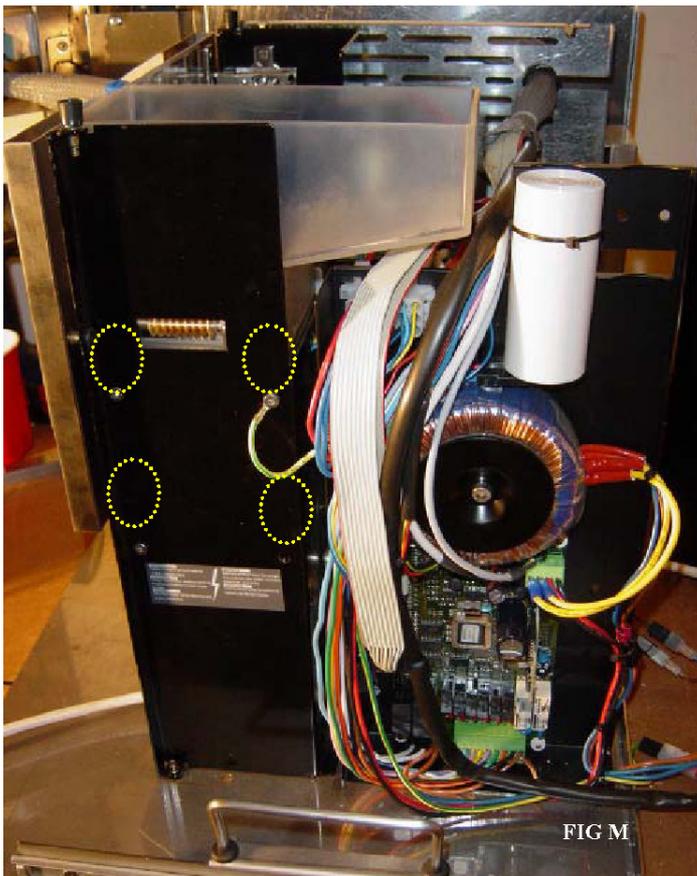
5. Maintenant, enlevez la plaque support intérieure, afin de pouvoir accéder au microprocesseur. Pour cela, tirez d'abord la plaque vers le haut, puis décrochez-la du corps.



6. Lorsque vous regardez dans le broyeur par le haut, vous trouvez quatre vis à tête. Une fois ces vis enlevées, vous pouvez tirer le broyeur vers vous. La flèche rouge est dirigée sur la fiche du broyeur.



7. Enlevez les quatre vis de fixation du broyeur à l'aide d'une clef à six pans sur les endroits marqués en jaune. Ne sortez le broyeur qu'après avoir passé le fil Molex par le cadre, voir illustration Fig. N. Une fois le capot latéral enlevé, vous pouvez sortir le microprocesseur, le transformateur réducteur et le condensateur.



## 9.5 Unité d'échaudage

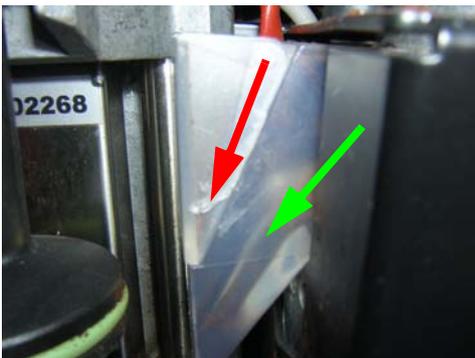
A l'intérieur de l'unité d'échaudage, le café est échaudé, puis le marc de café éjecté.

Dans ce processus, la mouture de café tombe d'abord, via un système de guidage, dans l'ouverture de la chambre de tassement (flèche verte). Ensuite, l'unité d'échaudage est déplacée vers le haut et la mouture est tassée. Pour ce faire, la chambre de tassement est étanchée. Le début de fermeture (tassement) est déterminée par un interrupteur à lames, le point final du tassement est déterminé par l'intensité du courant absorbé par l'électronique.



**Attention !**

**Assurez-vous que les parties inférieure et supérieure ne sont collées qu'avec très peu de Silicone (flèche rouge) !**

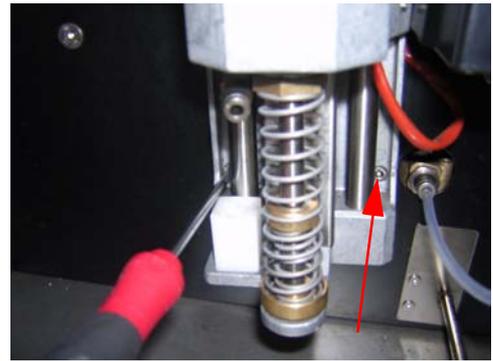
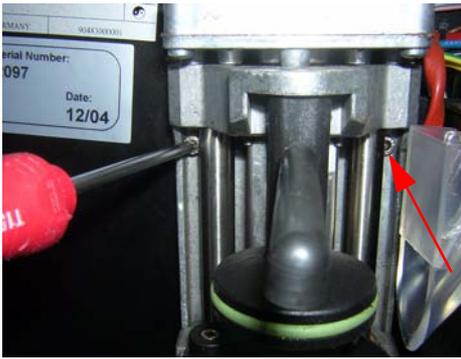


### 9.5.1 Démontage de l'unité d'échaudage

1. Démontez la réserve des grains de café, afin d'accéder à la connexion de l'unité.
2. Libérez le tuyau souple.!



3. Libérez quatre vis.

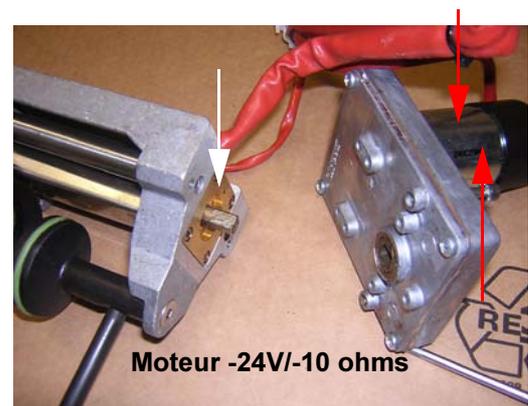
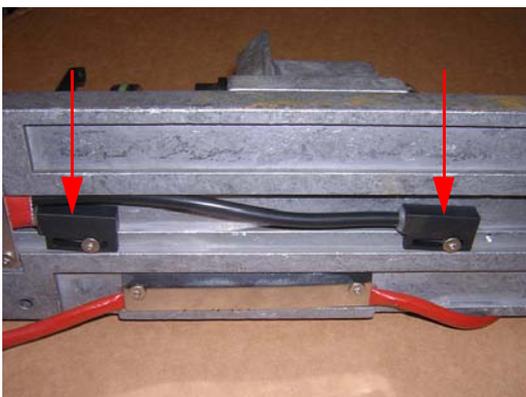


4. Maintenant, vous pouvez démonter le chauffage (220V/18 Watts) du groupe d'échaudage. Celui-ci garantit que le café est chaud dès le début.



### 9.5.2 Test et diagnostic de l'unité d'échaudage

1. Vérifier les contacts à lames souples pour la position de départ et la position finale de l'unité d'échaudage. Pour le test, un appareil de mesure est nécessaire.
2. Déterminez la position finale supérieure et inférieure. Pour cela, le moteur doit être dévissé. Ensuite, vous pouvez tourner l'arbre à l'aide d'une clef, afin de déterminer le point supérieur et inférieur.



3. Pour la définition du point supérieur, tournez l'arbre jusqu'à ce qu'il se trouve dans la position indiquée par la flèche. Ensuite, modifiez, le cas échéant, le capteur à lames sur la face arrière et

ajustez-le à l'aide d'un contrôleur de continuité.



position correcte



4. Pour la définition du point inférieur, tournez l'arbre jusqu'à ce que le bras pivotant se trouve dans la position indiquée par la flèche.



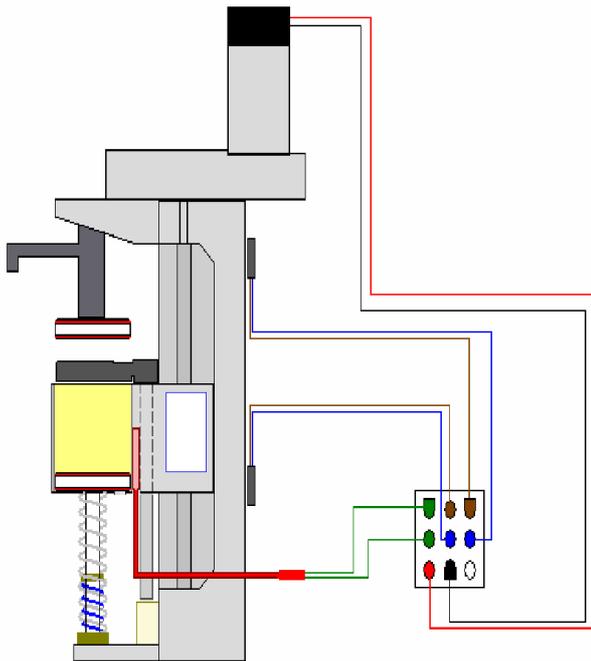
Position correcte du bras pivotant

Dans cette position, le passage de l'interrupteur à lames doit être assuré. Le cas échéant, modifiez la position et ajustez-la à l'aide d'un contrôleur de continuité.



**Attention !**  
Assurez-vous que cette zone reste toujours propre, exempte de toute trace de café ; dans le cas contraire, le bras pivotant risquerait de se décrocher.





## 9.6 L'électronique

L'électronique se trouve dans la zone arrière droite. Après le démontage de la paroi de droite et du compartiment à tasses, l'électronique est accessible. Pièces interchangeables :

- Puce langue
- Electronique
- Fusible
- Contacteur porte

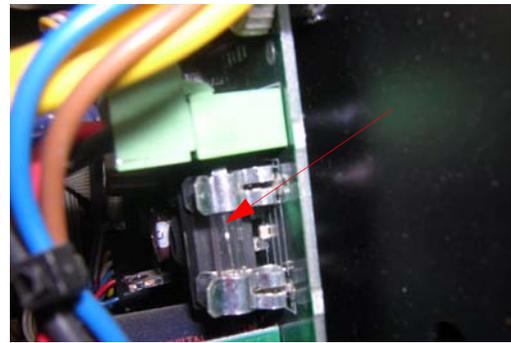
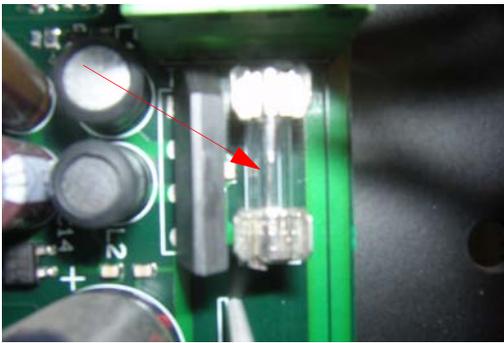
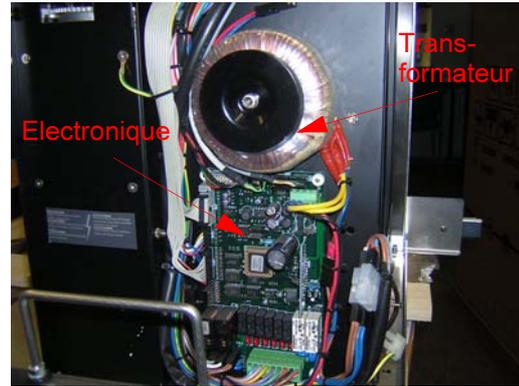
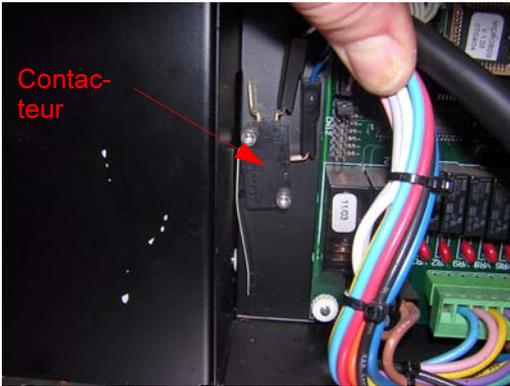
### 9.6.1 Remplacer la puce de la langue

La puce de la langue peut facilement être montée et démontée à l'aide d'un outil adapté. .

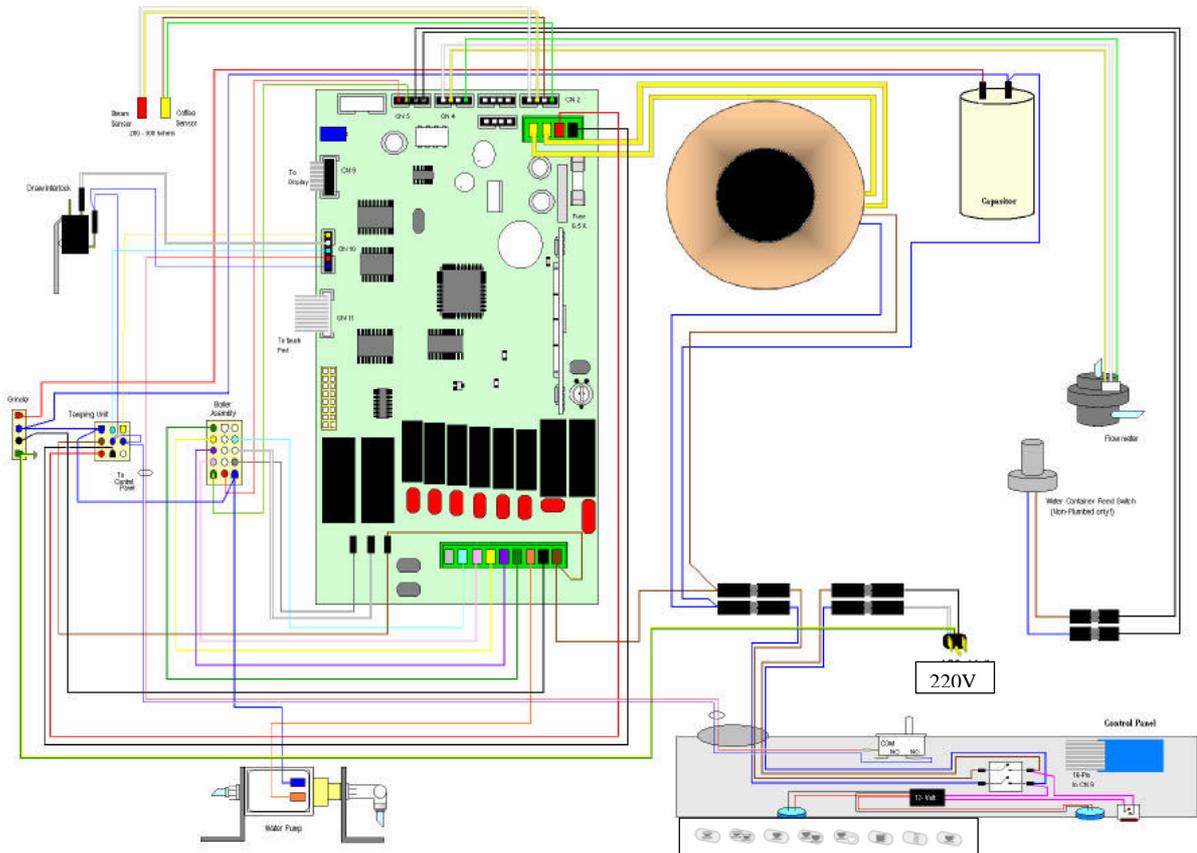
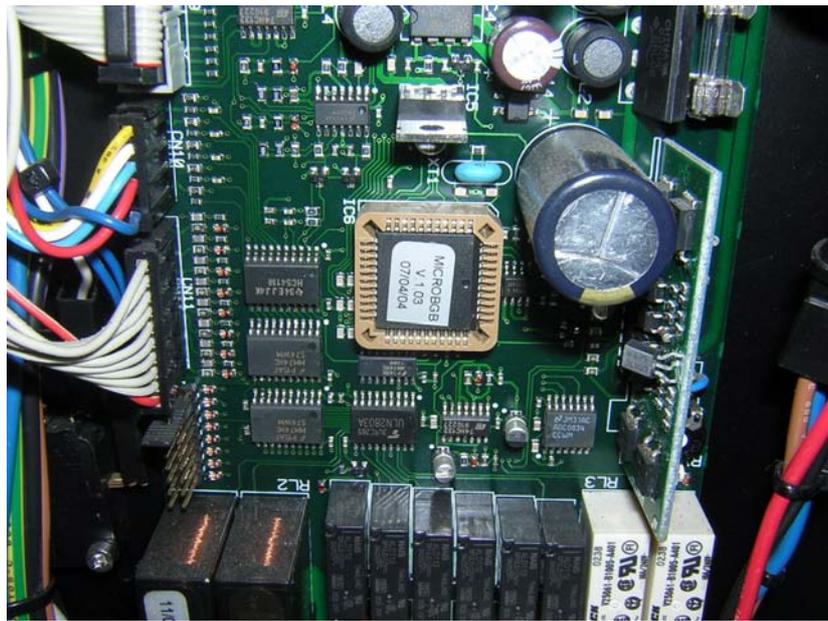


## 9.6.2 Remplacer l'électronique

Le contacteur du bac à marc se trouve du côté gauche de l'électronique.



Vue de l'électronique



## 10. Messages d'erreur

### 10.1 Message d'erreur – Bac à marc mal positionné

**Machine OFF**  
**Bac de récupération absent**

<b>Cause</b>	Bac à marc mal positionné
<b>Conséquence</b>	Blocage des touches de distribution de café
<b>Solution</b>	Positionner le bac à marc correctement.

#### Si cette erreur se produit pendant la distribution de la boisson :

- le message reste affiché dans le display jusqu'à l'infusion, la distribution de la boisson continue
- après l'infusion, la préparation est interrompue. Une fois le bac à marc correctement positionné, la boisson de café sera distribuée.

#### Si cette erreur se produit pendant le déplacement de l'unité d'échaudage :

- le déplacement sera interrompu. Une fois le bac à marc correctement positionné, le déplacement sera répété.

### 10.2 Message d'erreur – Bac à marc plein

**Machine prête**  
**Vider le bac à marc**

<b>Cause</b>	Le bac à marc est plein. Une fois le nombre préprogrammé des portions de marc atteint dans le bac à marc, l'avis pour le vidage s'affiche dans le display. L'appareil sera bloqué, afin que le bac puisse être vidé en toute sécurité.
<b>Conséquence</b>	Blocage des touches de distribution de café
<b>Solution</b>	Tirer l'appareil vers l'extérieur, débloquer la porte extérieure et l'ouvrir, ouvrir la porte intérieure et sortir le bac à marc. Le display affiche un message. Vider le bac à marc et le remettre en place. Le message disparaît et le display affiche « Machine prête ».



**Pour remettre à zéro les valeurs, l'appareil doit être en marche au moment où vous videz le bac à marc !**

### 10.3 Message d'erreur - Porte

**Machine OFF**  
**Porte ouverte**

<b>Cause</b>	Porte extérieure ouverte
<b>Conséquence</b>	Appareil hors service
<b>Solution</b>	Refermer la porte extérieure

### 10.4 Message d'erreur – Réglage unité d'échaudage

**Erreur d'unité**

<b>Cause</b>	Le temps pour la remise à zéro de l'unité d'échaudage est pré-réglé en usine. Cette erreur se produit, si durant la phase de déplacement, une limite de 10 secondes est dépassée, lorsque le piston supérieur reconnaît la mise en marche du moteur.
<b>Conséquence</b>	L'unité de commande bloque le déplacement. Les actionneurs pour les déplacements de l'unité d'échaudage et les actionneurs pour la distribution des boissons sont désactivés. Toutes les touches sont bloquées.
<b>Solution</b>	Tirer l'appareil vers l'extérieur, débloquer la porte extérieure et l'ouvrir, ouvrir la porte intérieure et la refermer.

### 10.5 Message d'erreur – Remplissage chauffe-eau

**Machine OFF**  
**Erreur Remplir chauffe-eau**

<b>Cause</b>	Pendant la phase de préchauffage du chauffe-eau, une limite de 3 minutes a été dépassée. Le capteur de niveau n'est pas reconnu.
<b>Conséquence</b>	Appareil bloqué.
<b>Solution</b>	Tirer l'appareil vers l'extérieur, débloquer la porte extérieure et l'ouvrir, ouvrir la porte intérieure et la refermer. L'unité de commande répète le « Idle-on process ».

## 10.6 Message d'erreur - Turbine

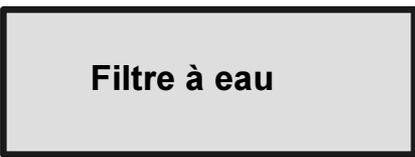
Lorsque cette erreur se produit, le display affiche, en alternance, le nom de la boisson en cours de distribution et un message d'erreur s'y rapportant, par exemple



**Erreur  
Quantité d'eau**

- Cause** Pendant 5 minutes, le compteur du volume n'envoie aucune impulsion à l'unité de commande.
- Conséquence** La distribution de boissons continue pendant 60 secondes max. ou est arrêtée lorsqu'une touche quelconque est activée.
- Remarque** Au cas où cette erreur persisterait, l'appareil peut être utilisé en mode manuel. Appuyer sur une touche pour lancer le processus de préparation de boissons et, dès que la boisson est dans la tasse, appuyer de nouveau sur cette même touche pour arrêter le processus.

## 10.7 Message d'erreur – Adoucisseur d'eau



**Filtre à eau**

- Cause** Le compteur de volume a reconnu que le nombre de litres d'eau préprogrammé a été atteint.
- Conséquence** La distribution de boissons est interrompue, mais la distribution en cours sera terminée.
- Solution** Régénérer du sel pour la déminéralisation de l'eau. Pour la remise à zéro du compteur, voir «Fonctions spéciales», page 25.

## 10.8 Message d'erreur – Capteur de température

**Alarme  
Température café**

**Alarme  
Température vapeur**

**Cause :** Un ou les deux capteurs de température est(sont) défectueux.

**Conséquence :** La distribution des boissons est interrompue.

**Solution :** Remplacer le capteur de température défectueux.

## 10.9 Message d'erreur – Réservoir d'eau

**Machine prête  
Remplir le réservoir d'eau**

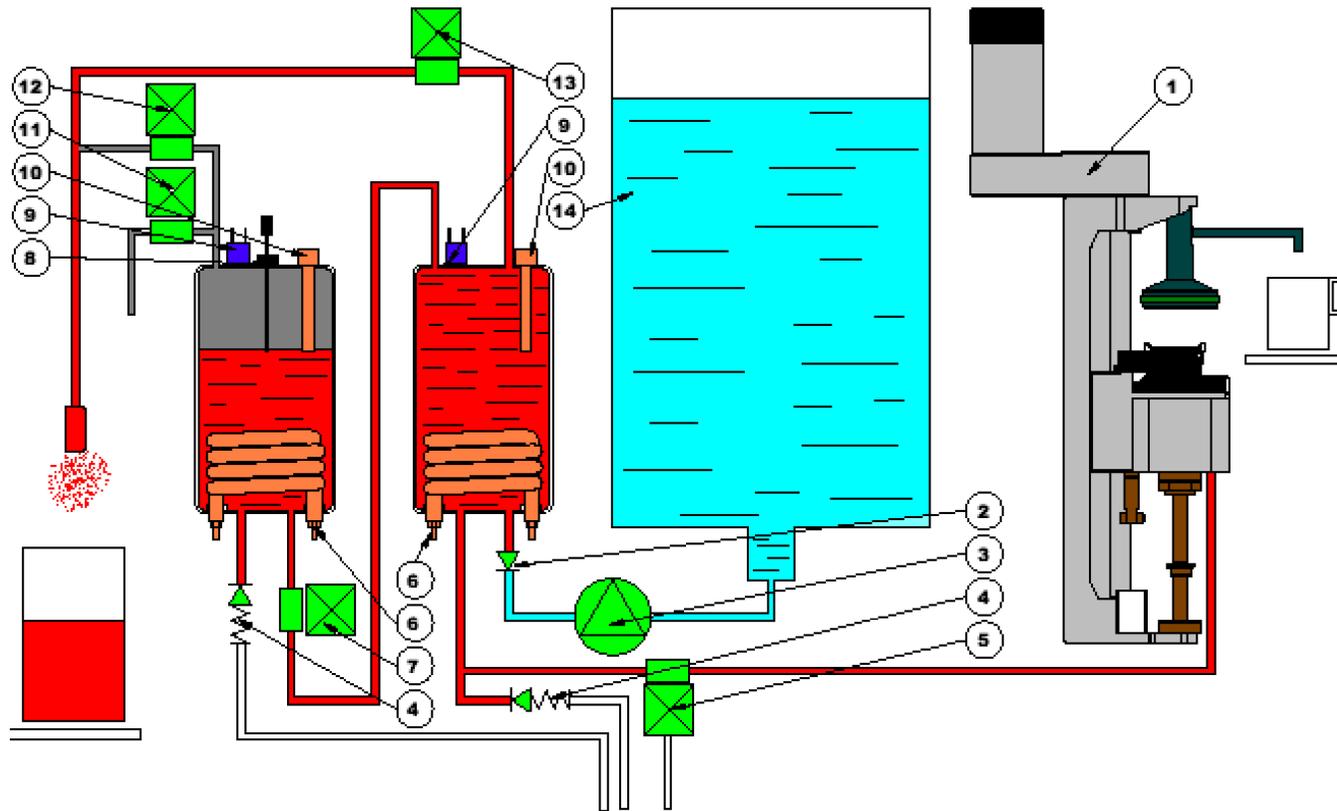
**Cause :** Le réservoir d'eau est vide.

**Conséquence :** La distribution des boissons est interrompue, la distribution en cours est également interrompue.

**Solution :** Remplir le réservoir.

**Remarque :** Utiliser la touche de distribution Eau chaude, afin d'évacuer des bulles d'air éventuelles de l'appareil.

## 11. Le circuit d'eau



① Unité d'échaudage

② Soupape d'arrêt

③ Pompe

④ Soupape de sûreté

⑤ Electrovanne distribution de café

⑥ Élément chauffant

⑦ Electrovanne niveau d'eau

⑧ Capteur niveau

⑨ Thermostat de sécurité

⑩ Capteur de température

⑪ Vanne producteur de mousse

⑫ Vanne vapeur

⑬ Vanne eau chaude

⑭ Réservoir d'eau

## 12. Schéma électrique

