



MANUEL SAV - SAV MANUAL



SEB INTERNATIONAL SERVICE



KRUPS

Sommaire

1. Gamme de référence et indice technique.....	3
2. Données techniques.....	3
2.1. Valeurs de références:.....	3
3. Schéma hydraulique et électrique	4
3.1. Schéma électrique :	4
3.2. Schéma hydraulique:	5
4. Démontage et remontage spécifique.....	6
4.1. Démontage générale	6
4.2. Broyeur	10
4.3. Sous ensemble switch éjection	13
4.4. Switch éjection seul	16
5. Mode SAV	19
5.1. Accessibilité mode SAV 1 :	19
5.2. Emplacement compteur :	20
5.3. Défilement des données SAV :.....	20
5.4. Données présentes dans le mode SAV:.....	20
6. Analyse des défauts enregistrés.....	22

1. Gamme de référence et indice technique



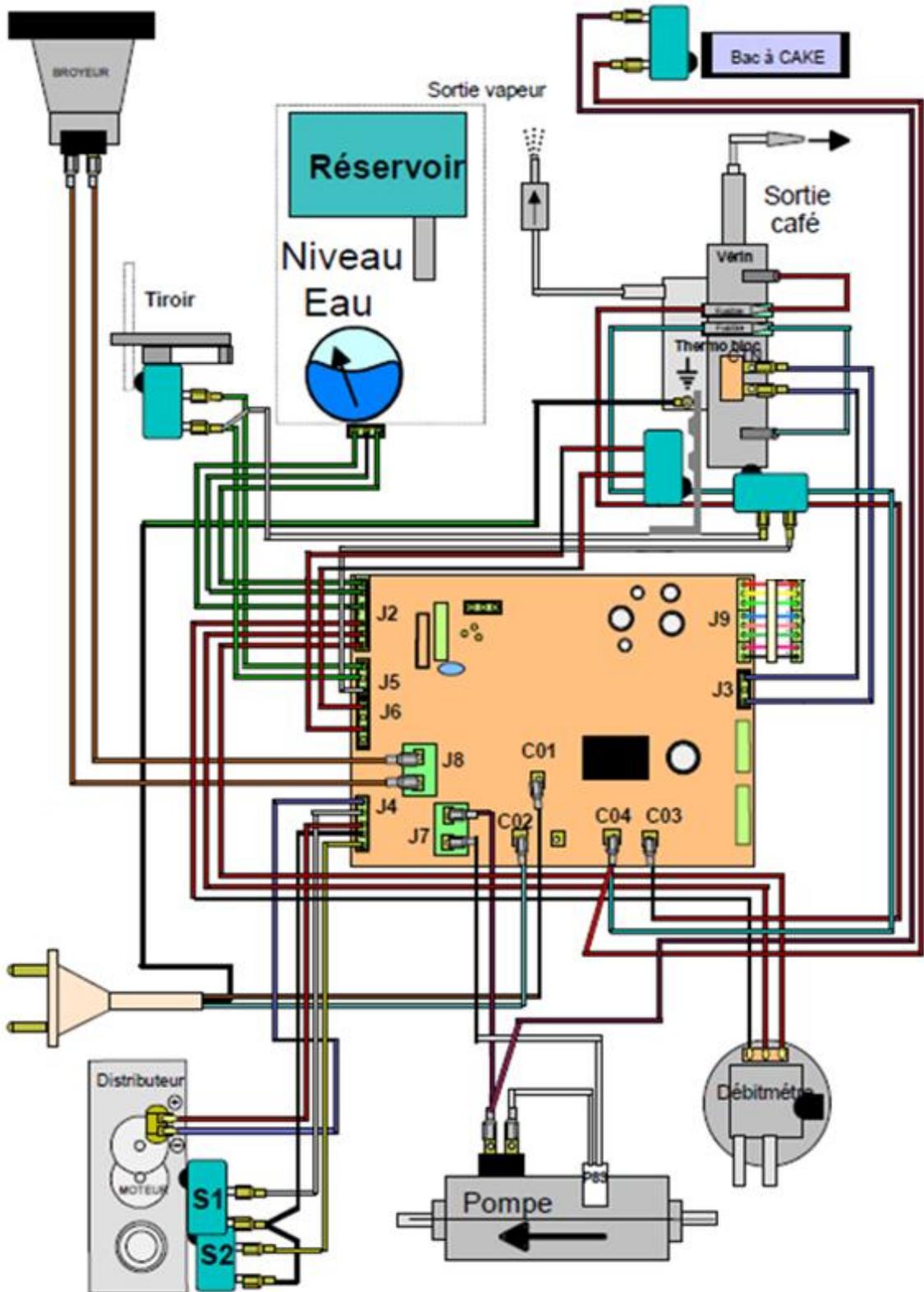
2. Données techniques

2.1. Valeurs de références:

- Température espresso 50ml corsé 1er café : 68°C mini
- Élévation de la température vapeur dans 125ml après 45s : 42°C
- Épaisseur du cake éjecté : 12-14mm

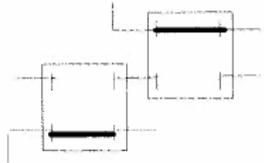
3. Schéma hydraulique et électrique

3.1. Schéma électrique :

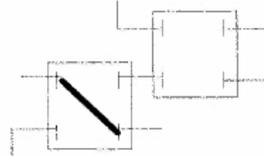


3.2. Schéma hydraulique:

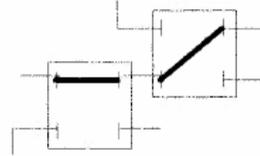
Position (0)
Jack draining
Steam draining



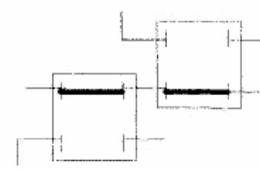
Position (1)
Steam + hot water



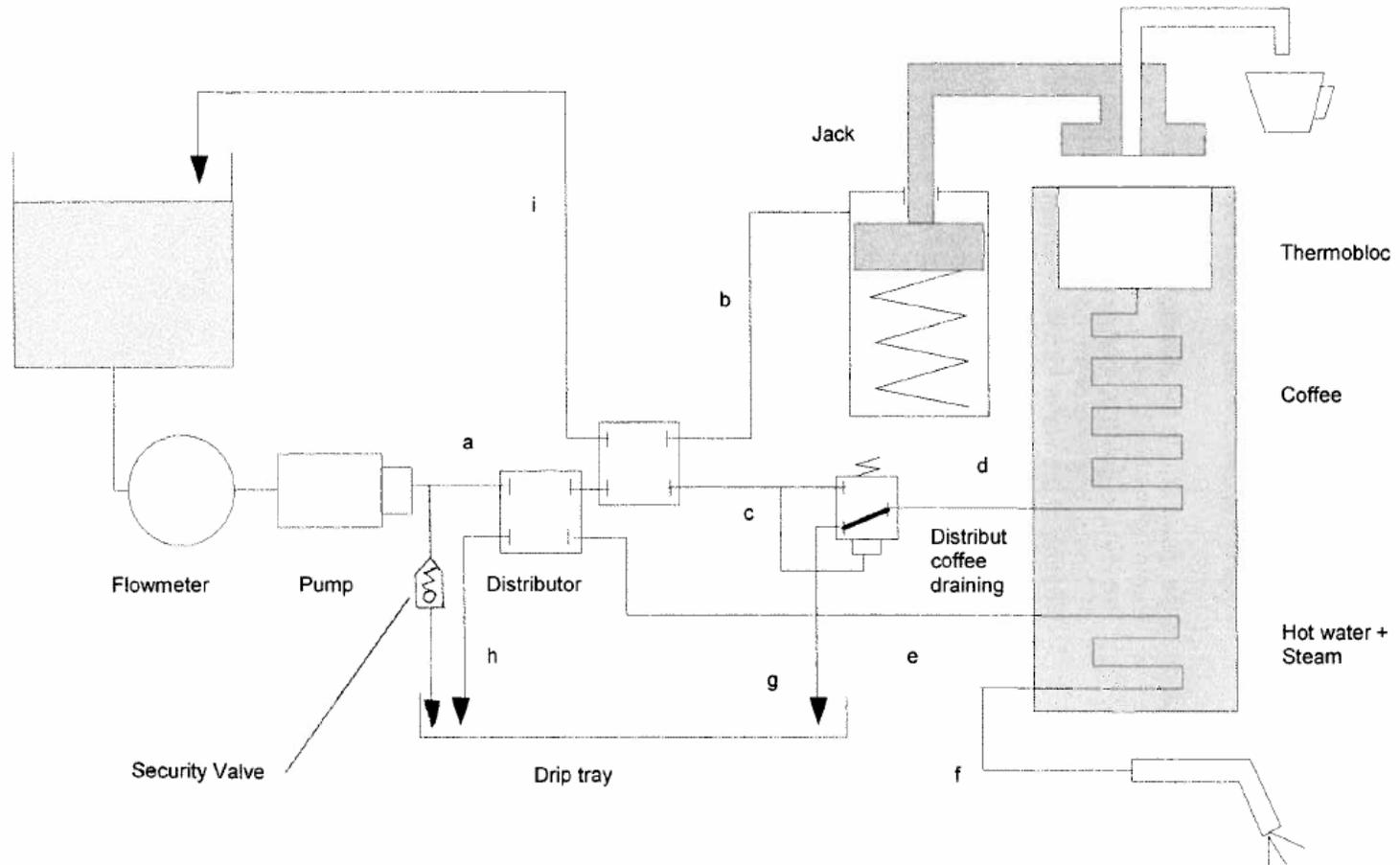
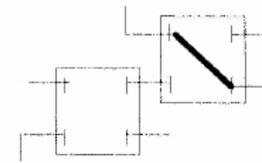
Position (2)
Jack supply



Position (3)
Coffee



Position (4)
Coffee draining



4. Démontage et remontage spécifique

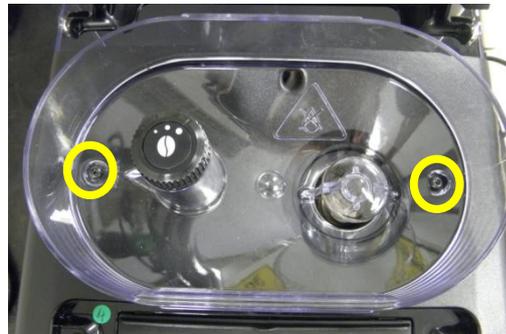
4.1. Démontage générale

Outils: Tournevis torx (T15 & T10)

Dévisser les 4 vis de devant avec le tournevis T10



Dévisser les vis du bac à grain et le retirer

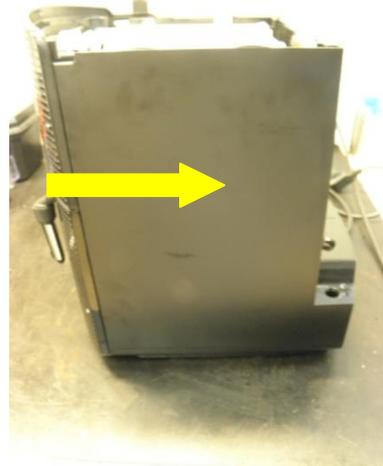
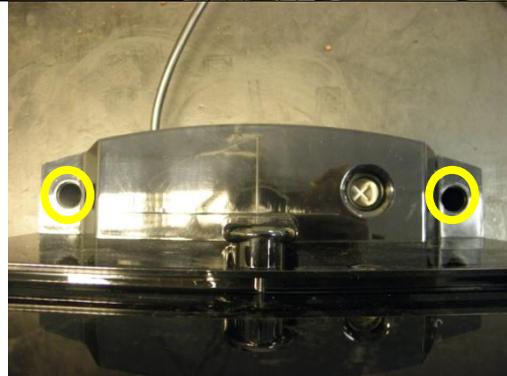


Dévisser les 3 vis du capot et de la goulotte de nettoyage

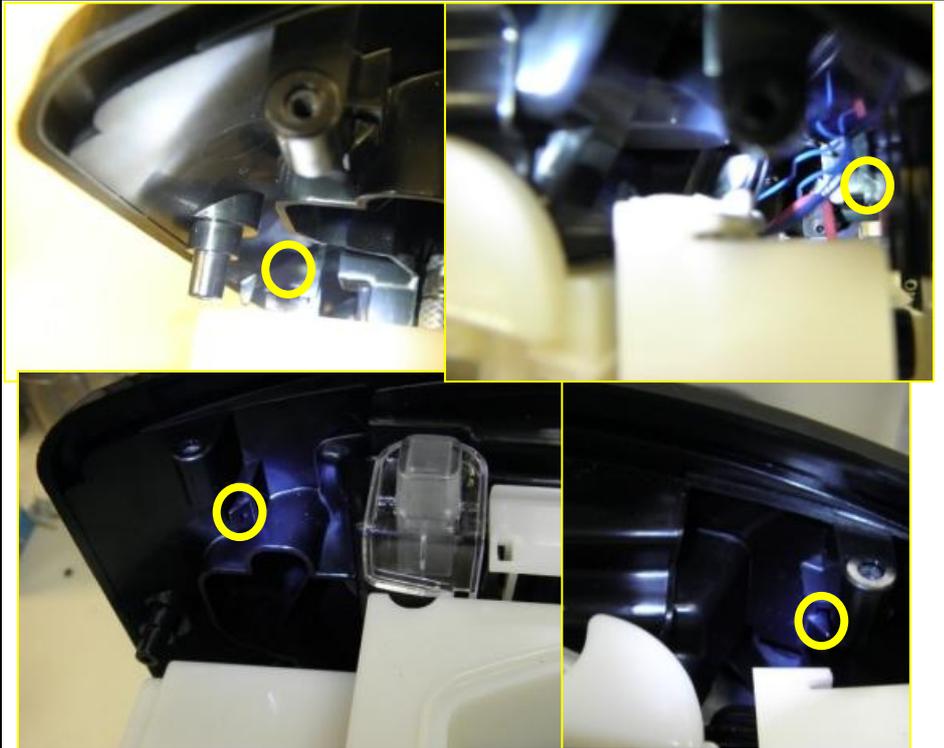
Tirer d'un coup sec le couvercle vers le haut, avec votre main à la place de la goulotte de nettoyage



Dévisser les 2 vis à l'arrière. Tirer pour démonter le carter



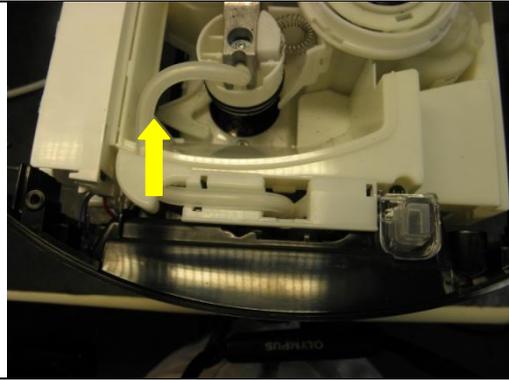
decliper l'interface
électronique (2 clips de
chaque coté)



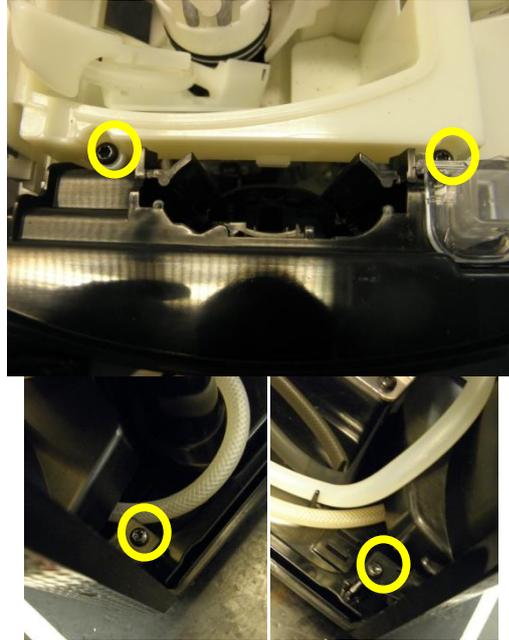
deconnecter l'inteface
électronique



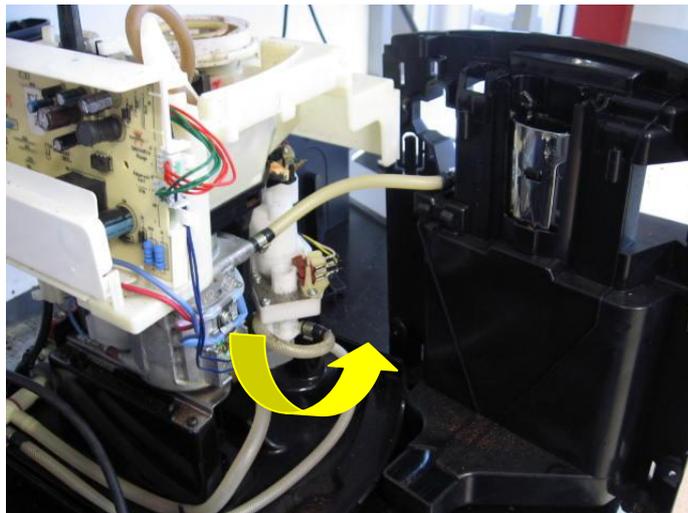
Enlever le tuyau à café



Dévisser les 2 vis en bas
et les 2 vis en haut

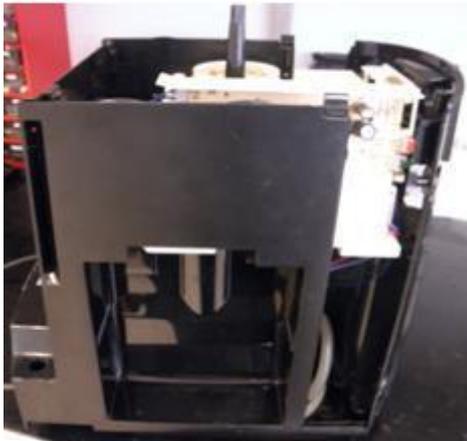
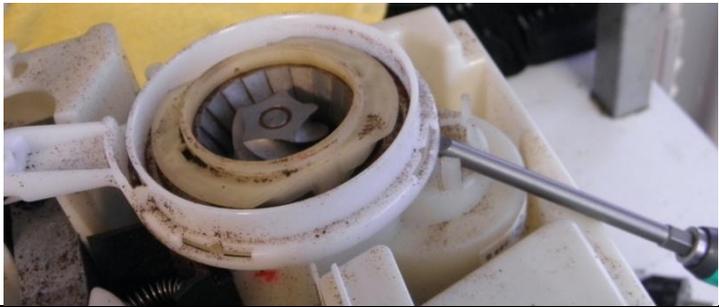
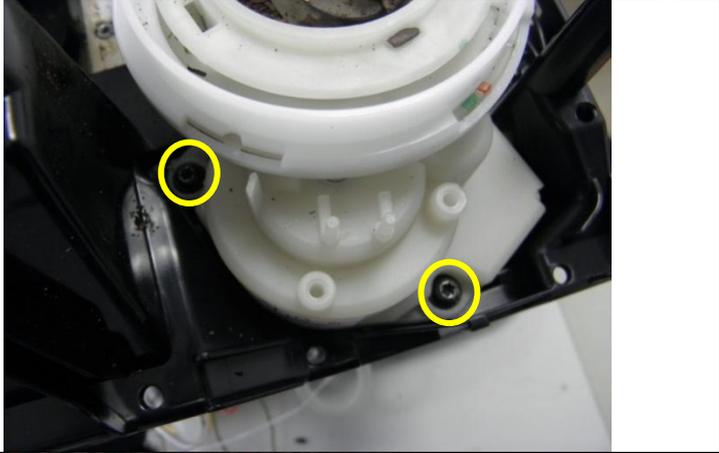
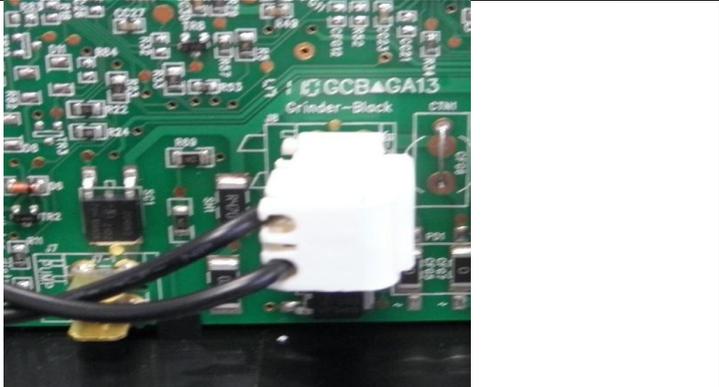


Ouvrir le panneau vers la
droite



4.2. Broyeur

Outils: tournevis torx (T15)

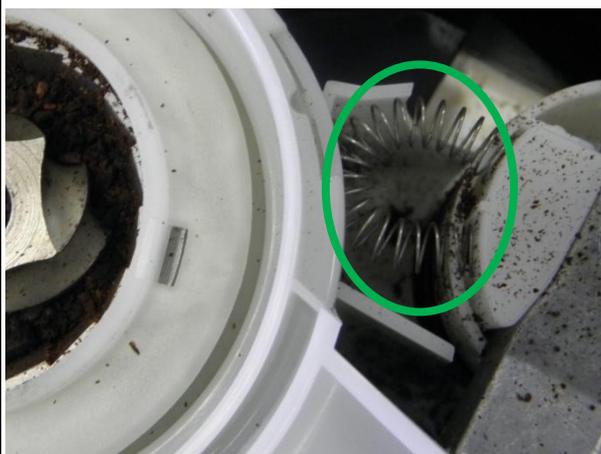
<p>Retirer le carter de protection</p>	
<p>Retirer la couronne qui se trouve sur le broyeur (cf photo) avec un tournevis</p>	
<p>Dévisser les 2 vis du broyeur</p>	
<p>Déconnecter le connecteur du broyeur (fils noirs)</p>	

Changer le broyeur

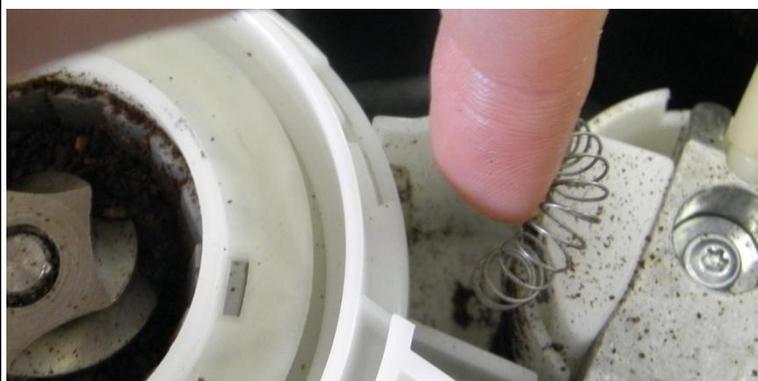
ATTENTION: le ressort de la tête de tassage doit être bien mi.



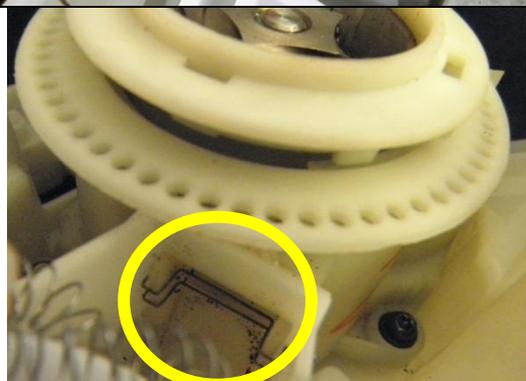
NOK



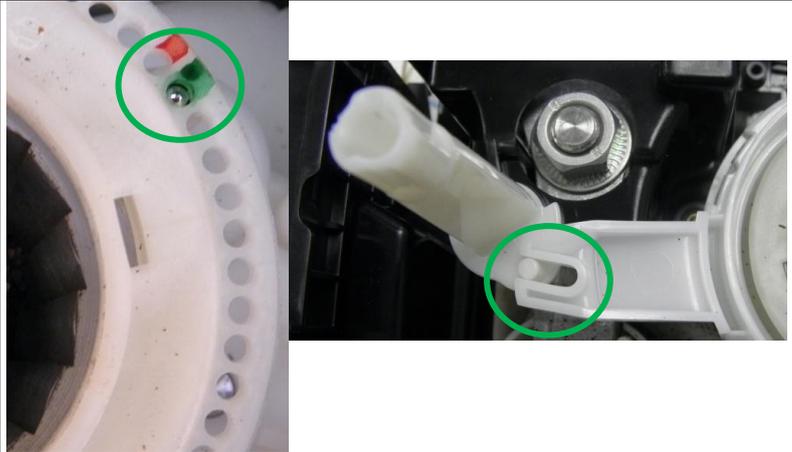
OK



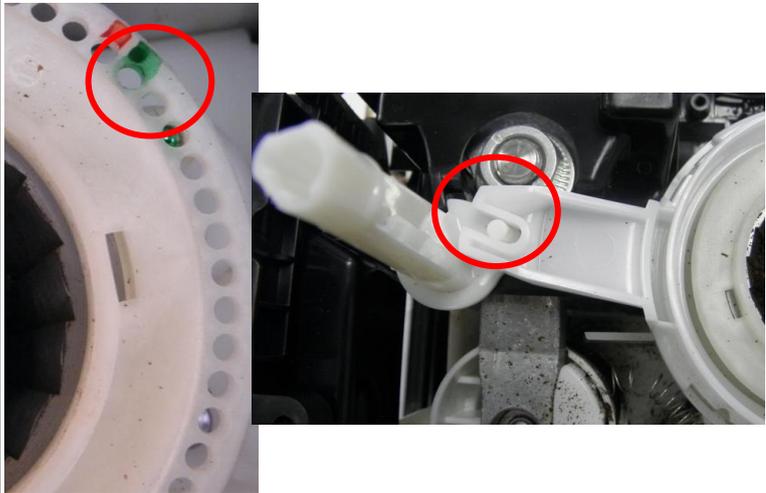
Fils « casse-motte »



La bille doit être sur le trait vert, le réglage mouture en position mouture grossière. Clipper la couronne une fois ces 2 points contrôlés



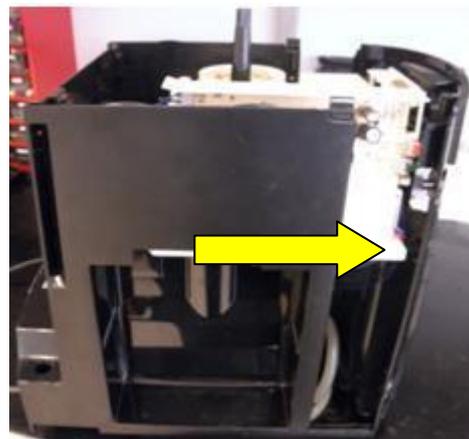
OK



NOK

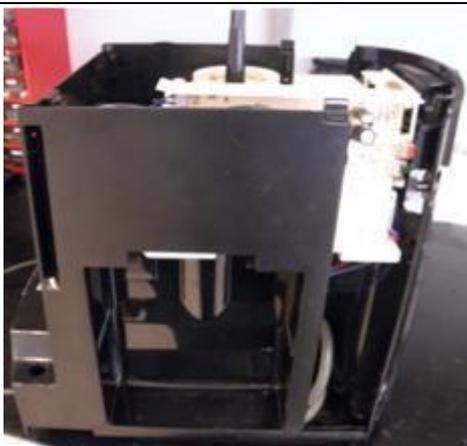
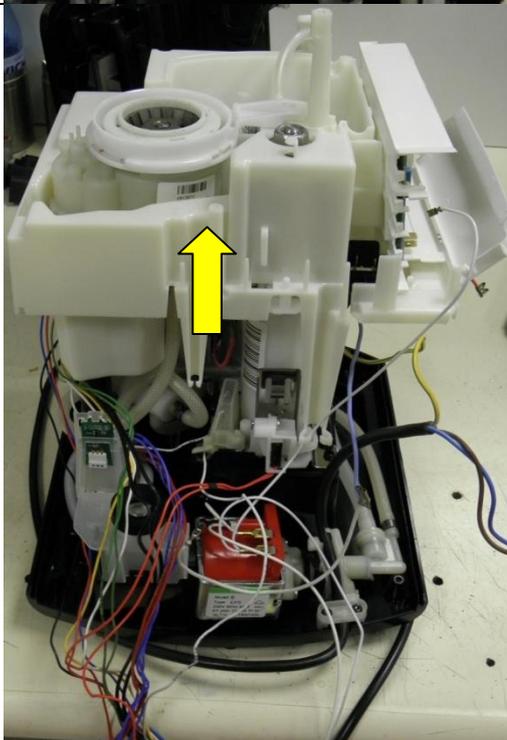
Reconnecter le nouveau broyeur.
Le fil du broyeur doit être bien passé

Remettre le carter en position

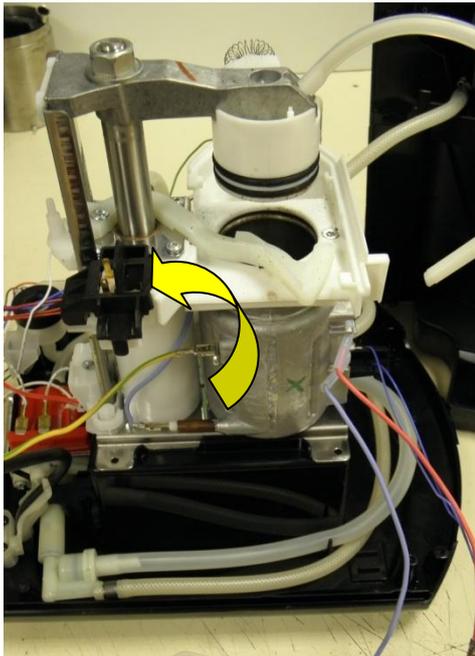
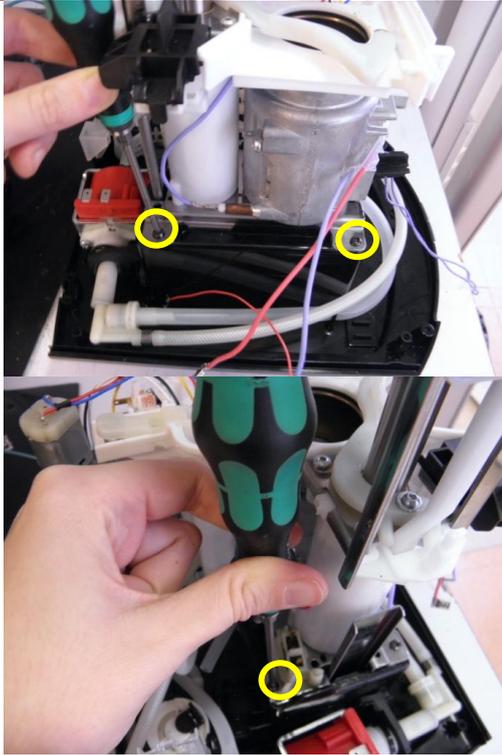


4.3. Sous ensemble switch éjection

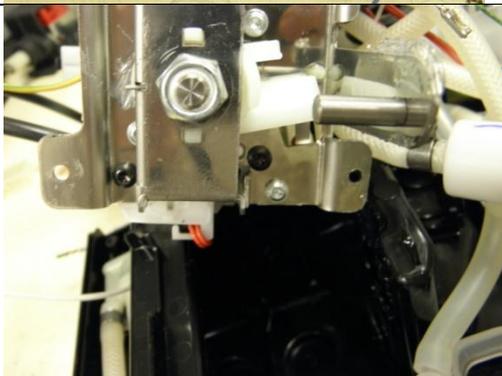
Outils: tournevis torx (T15)

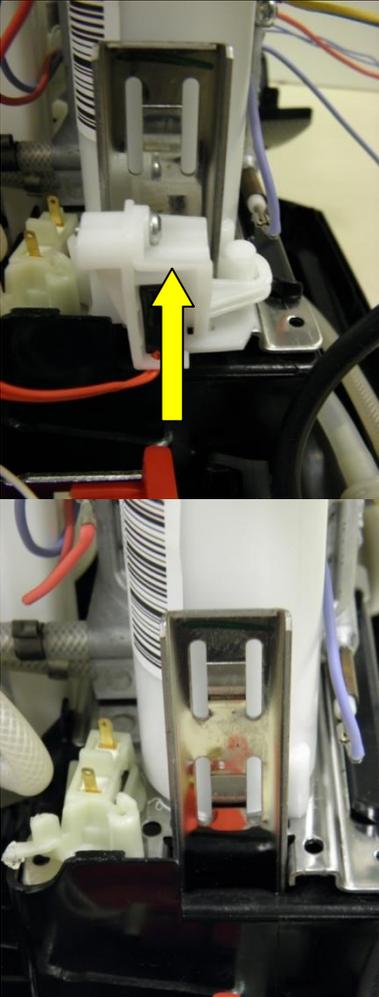
<p>Retirer le carter de protection</p>	
<p>Déconnecter tous les fils de la carte power</p>	
<p>Retirer le support broyeur</p>	

Dévisser les 3 vis du thermobloc et le basculer en arrière



Dévisser les 2 vis du switch

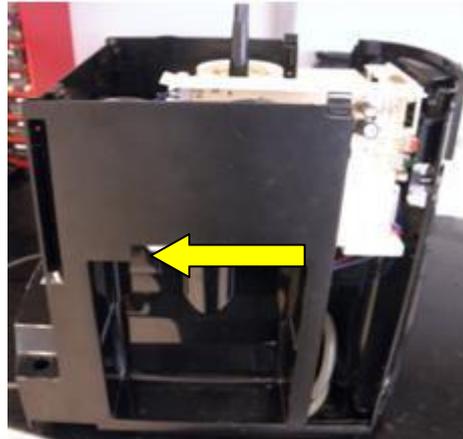


<p>Faire glisser le switch vers le haut</p>	
<p>Changer le switch et refaire la même manipulation dans le sens inverse pour remonter l'ensemble.</p>	
<p>Effectuer un étalonnage de la machine</p>	

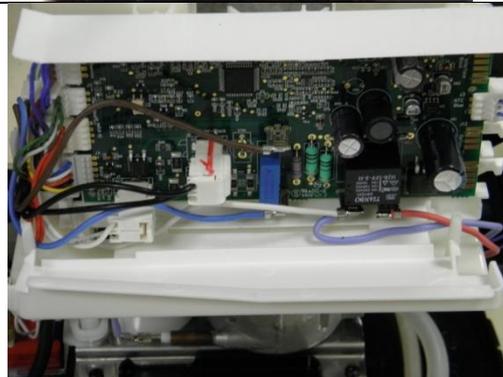
4.4. Switch éjection seul

Outils: tournevis torx (T15 & T10)

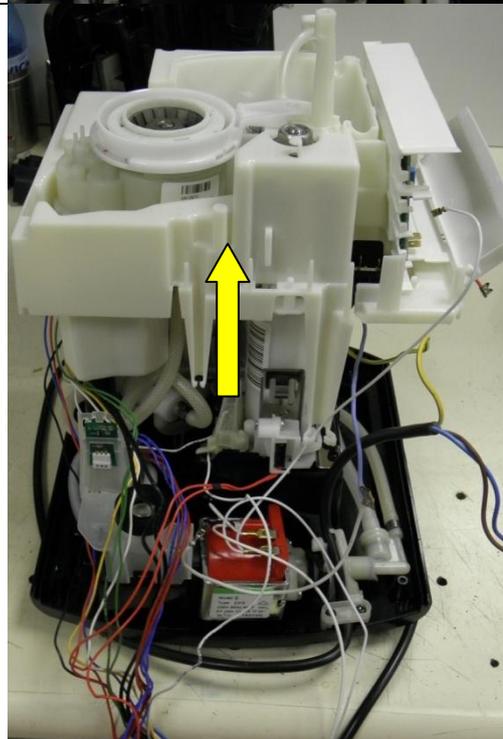
Retirer le carter de protection



Déconnecter tous les fils de la carte power



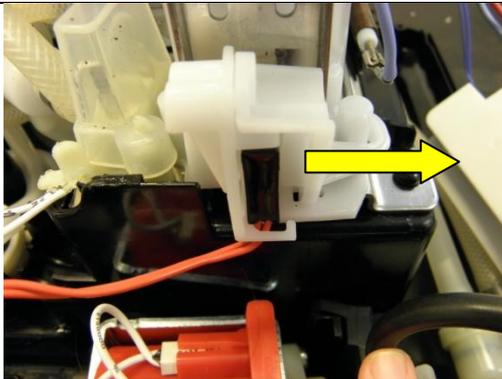
Retirer le support broyeur



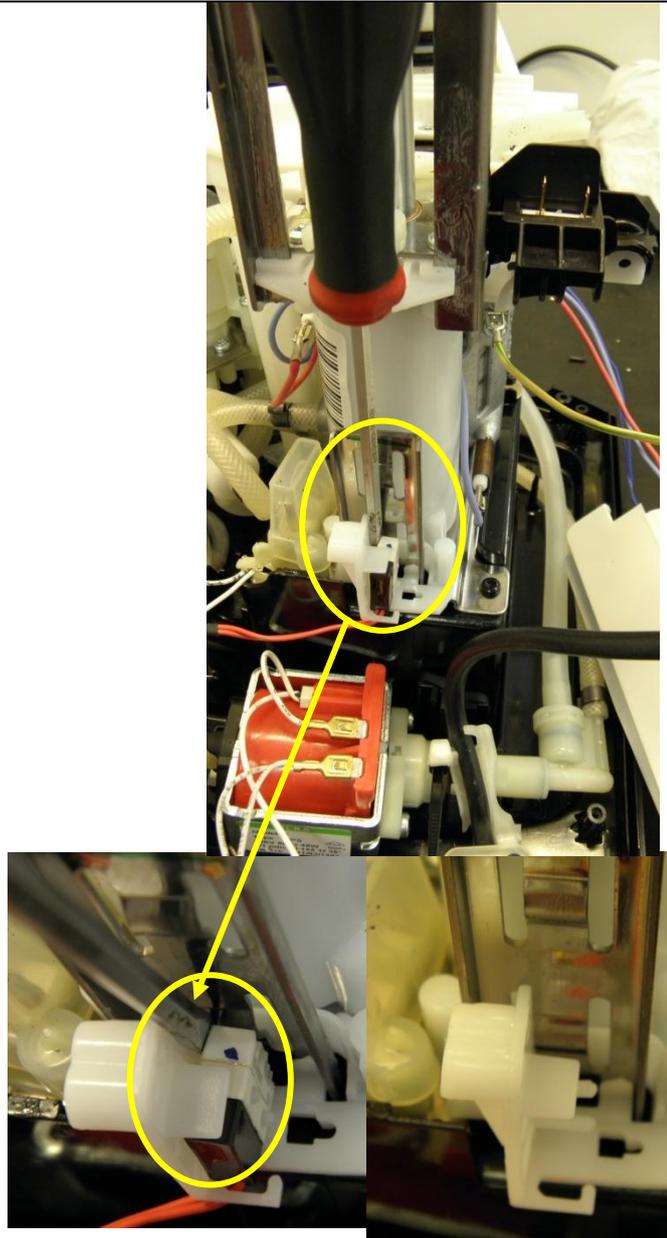
Devisser la vis de maintien



Basculer vers la droite la partie de droite du support switch

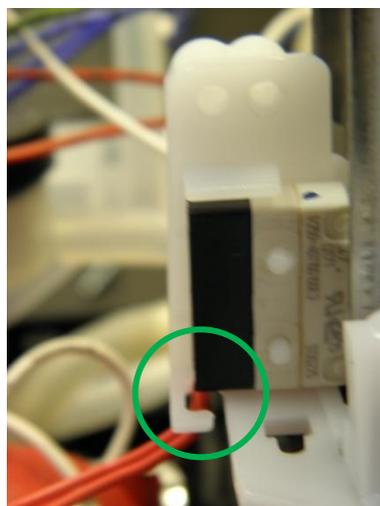


Retirer le switch (aidez vous d'un tournevis plat)

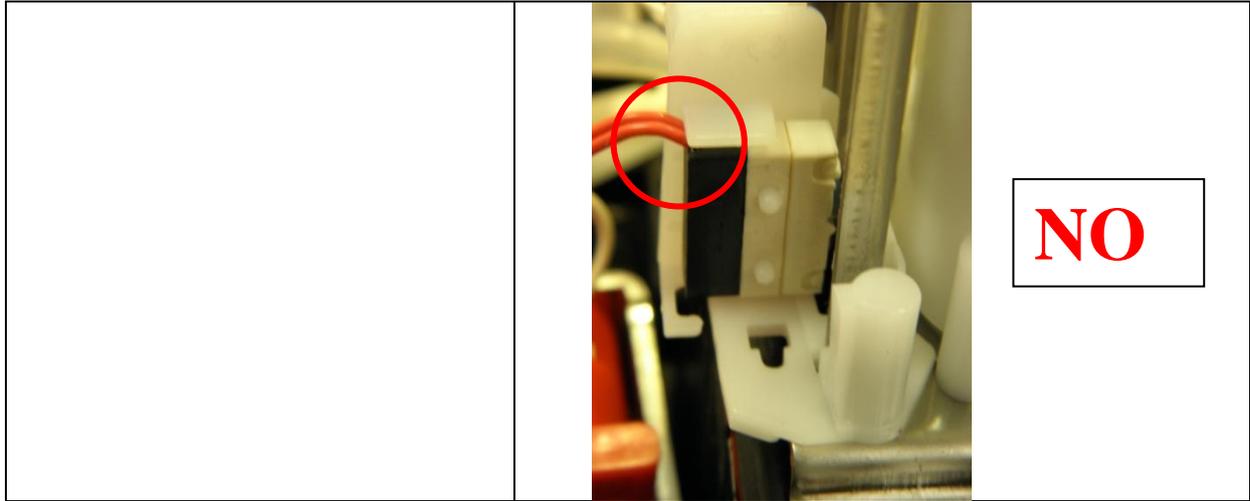


Faite la meme manipulation en sens inverse pour remonter l'ensemble

ATTENTION : mettre le switch dans le bon sens (fils vers le bas)



OK



5. Mode SAV

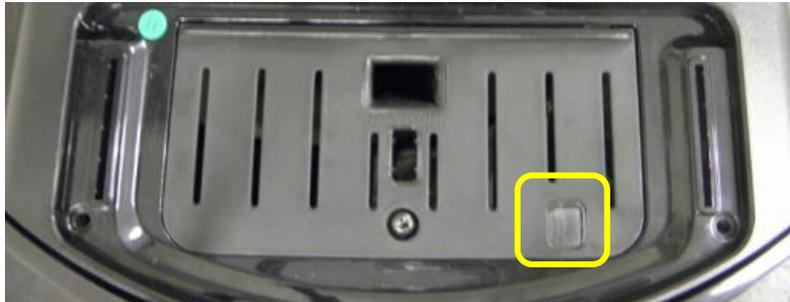
5.1. Accessibilité mode SAV 1 :

Il est accessible avec la combinaison de touches : Service + touche café fort +
branchement secteur

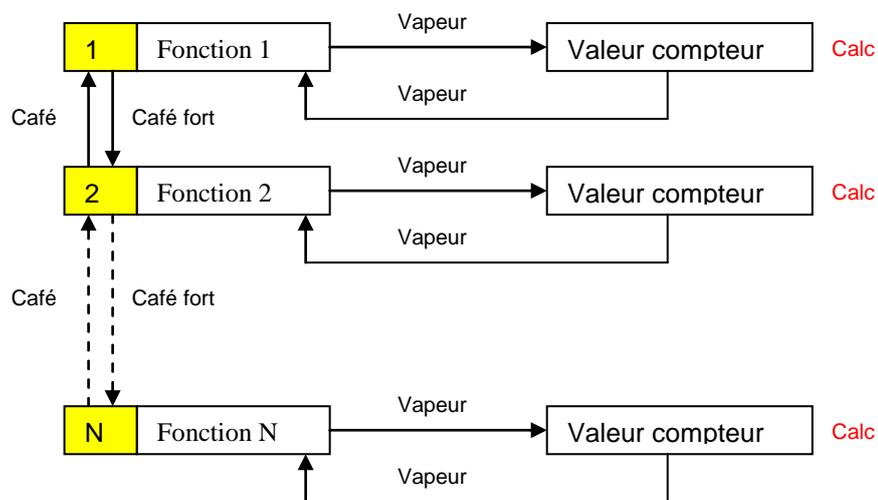


5.2. Emplacement compteur :

Le compteur se situe sur le dessus de la machine. Il est visible une fois la grille repose tasse retirée



5.3. Défilement des données SAV :



5.4. Données présentes dans le mode SAV:

Nbr de cycle "Café"	1
Nbr de fonction "Vapeur",	2
Nbr de Nettoyage,	3
Nbr de Détartrage,	4
Dépassements alarme Nettoyage & Détartrage : Cumul du nombre de cycles (café ou vapeur) effectués après l'allumage du voyant Nettoyage ou Détartrage	5
Index d'écriture du dernier défaut (0,1,2,3) : Suivant l'index affiché, consulter le défaut correspondant en ligne 7, 8, 9 ou 10. Voir l'avant dernier défaut dans l'index précédent (1 si index 2 affiché, 3 si index 0)	6
Défaut index 0	7
Défaut index 1	8
Défaut index 2	9
Défaut index 3	10
Volume total de café effectué	11
Nbr de mise sous tension	12
Temps de fonctionnement : Voyant ON/OFF allumé	13
Nbr de rinçage,	14

Durée pour l'Auto Shut Off, (1,2,3,4,5 heures)	15
Dureté de l'eau (fréquence détartrage), (niveau 0,1,2,3,4)	16
Température café (niveau (1,2,3)	17
Nbr de Cakes dans le bac,	18
Nbr de cycles de café effectués depuis le dernier nettoyage,	19
Nbr de cycles effectués depuis le dernier détartrage (pondérés café, vapeur, eau)	20
Non utilisé en SAV	21
Non utilisé en SAV	22
Non utilisé en SAV	23
Non utilisé en SAV	24
Non utilisé en SAV	25
Non utilisé en SAV	26
Non utilisé en SAV	29
Non utilisé en SAV	30
Non utilisé en SAV	31
Non utilisé en SAV	32
Non utilisé en SAV	33
Non utilisé en SAV	34
Non utilisé en SAV	35
Non utilisé en SAV	36
Non utilisé en SAV	37
Non utilisé en SAV	38
Non utilisé en SAV	39
Non utilisé en SAV	40
Non utilisé en SAV	41
Non utilisé en SAV	42
Non utilisé en SAV	43
Non utilisé en SAV	44
Non utilisé en SAV	45
Non utilisé en SAV	46
Non utilisé en SAV	47
Non utilisé en SAV	48
Non utilisé en SAV	49
Non utilisé en SAV	50
Non utilisé en SAV	51
Non utilisé en SAV	52
Non utilisé en SAV	53
Non utilisé en SAV	54

6. Analyse des défauts enregistrés

Index défaut	Désignation	ordre de priorité	pièces à contrôler
1	Défaut position distributeur: Le temps limite de la commande du distributeur est atteint et il n'y a pas eu de détection de cran	1	Distributeur
4	Défaut amorçage: Fonctionnement pompe=5sec et vol < 10ml	1	Filtre Claris
		2	Débitmètre
5	Défaut débitmètre: Pompe en fonctionnement et débit nul	1	Débitmètre
		2	Pompe
		3	Tuyaux déconnectés
6	Défaut de fuite dans le circuit d'eau pendant la descente vérin: Débit >50ml/min et vol mesuré>80ml	1	Distributeur
		2	Thermobloc
		3	Clapet de pompe
		4	Tuyau percé
7	Défaut obstacle vérin: Débit <50ml/min et vol mesuré<25ml	1	Filtre Claris
		2	Débitmètre
8	Défaut circuit café bouché: Après 5 secondes d'écoulement, débit <80ml/min	1	Thermobloc
		2	Tuyau pincé
		3	Broyeur (Mouture trop fine)
9	Défaut CTN: Température trop faible ou trop haute par rapport à un temps donnée de chauffe	1	Thermobloc
		2	Joint tête de tassage manquants et/ou défectueux
		3	Fusible thermique HS
12	Problème d'éjection (4 fois défaut n°13)	1	Cf. défaut 13
13	Défaut d'éjection: Absence d'impulsion du switch d'éjection à la remonté vérin	1	Thermobloc
		2	
14	Défaut étalonnage avec cale: manque cake étalon ou pb switch étalonnage	1	Absence du cake étalon de 12mm
		2	Switch hauteur de cake

15	Défaut étalonnage en cuve vide ou au 2ième café du test: nbr d'impulsion débitmètre mauvais ou pb switch étalonnage	1	Débitmètre
		2	Switch hauteur de cake
16	Défaut étalonnage lors à la mesure de la hauteur de la cuve à vide: Hauteur mesurée cuve vide pas comprise entre 6 mm et 9.6 mm	1	Switch hauteur de cake
0A-10	Défaut résistance chauffante: La chauffe a été mise en route mais la température n'a pas évoluée après un temps donné	1	Thermobloc
		2	fils fusibles rouge et/ou bleu
0C-0D-0E	Défaut de communication entre la carte power et la carte display	1	Les cartes électroniques ne sont pas compatibles