



AUTOMATIC COFFEE APPLIANCE MACHINE A CAFÉ AUTOMATIQUE

GAMME TANGO XP

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à **Electrolux Professionnel SAS**, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et les illustrations se rapportent à la machine/installation en objet. **Electrolux Professionnel SAS** se réserve le droit d'apporter, à n'importe quel moment, toutes les modifications jugées utiles à la production en série.

Le présent manuel:

fait partie intégrante des accessoires et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, en conformité aux demandes essentielles de sécurité;

est élaboré selon les dispositions de la Directive Machines 2006/42/CE et comporte toutes les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

doit être conservé soigneusement (protégé dans une pochette transparente étanche pour ne pas l'abimer) et devra accompagner la machine durant toute sa vie, y compris lors d'éventuelles cessions de propriété. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une nouvelle copie en adressant la demande à

Electrolux Professionnel SAS et en communiquant les données sur la plaque d'identification

Electrolux Professionnel SAS décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou pour des dommages survenus à la suite d'opérations non indiquées dans ce manuel.

Table of Contents

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
♦ <i>Installation et montage</i>	5
♦ <i>Raccordement de l'eau</i>	5
♦ <i>Branchement électrique</i>	5
♦ <i>Utilisation</i>	6
♦ <i>Nettoyage et entretien de l'appareil</i>	6
♦ <i>Réparation et entretien exceptionnel</i>	6
• VERSIONS STANDARD	7
▶ TANGO SOLO XP	7
▶ TANGO DUO XP	8
▶ MODULE FRIGO	9
▶ Liste outils	9
• INSTALLATION DE LA MACHINE	10
▶ Préparation de la machine	10
♦ <i>Déballage de la machine</i>	10
♦ <i>Mise en place de la machine</i>	10
▶ Branchements Hydrauliques	10
▶ Branchements électriques	11
▶ Raccordement module frigo à la machine	13
♦ <i>Partie électrique</i> :	13
♦ <i>Partie hydraulique - pompe lait</i>	13
▶ Mise en place des trémies	13
▶ MISE EN SERVICE	13
♦ <i>Mise sous tension et Mise en chauffe</i>	13
• INTERFACE	14
▶ Écran principal	14
▶ Écran de connexion	15
♦ <i>Différents accès</i>	15
▶ Ecran de démarrage	16
♦ <i>Pas à pas</i>	16
♦ <i>Mise en place : localisation</i>	17
♦ <i>Mise en place : presets</i>	17
♦ <i>Mise en place : Chauffe de la machine</i>	18
▶ Fonctionnement	18
♦ <i>Lancer un produit</i>	18
♦ <i>Eau chaude & vapeur</i>	19
♦ <i>Bac à marc</i>	19
▶ Menu principal	20
♦ <i>Menu déroulant</i>	20
♦ <i>Informations globales</i>	20
♦ <i>CIM</i>	21
♦ <i>Alertes & Notifications</i>	21
♦ <i>Statistiques</i>	22

♦ Paramètres de connexion.....	22
♦ Programmation Jour & Nuit.....	22
♦ Date & Heure.....	23
♦ Langue.....	23
♦ Apparence & Son.....	23
♦ Connexion ordinateur.....	23
♦ Connectivité.....	23
♦ Sauvegarde.....	24
♦ STI.....	24
♦ Niveau de tassage.....	25
♦ Capacités café & sécurité.....	25
▶ Recettes boissons	26
♦ Ajouter une recette : Europe.....	26
▶ Raccourcis recettes	28
▶ Paramètres boissons.....	28
♦ Base café.....	28
♦ Sortie café.....	30
♦ Sortie vapeur.....	30
♦ Grille de bassine.....	30
♦ Bassine.....	30
♦ Carrosserie.....	30
♦ Bac à marc	30
♦ Trémies.....	30
♦ Écran.....	30
▶ Étalonnage moulin	30
• NETTOYAGE	30
▶ Nettoyage sorties extérieures / carrosserie	30
▶ Cycles de nettoyage	31
♦ Nettoyage café.....	31
♦ Nettoyage lait.....	32
• MAINTENANCE & DÉPANNAGE	33
▶ Introduction	33
♦ Cycle 2 groupes.....	33
▶ Test composants	34
▶ Refroidissement.....	34
▶ Ouverture de la calandre	35
▶ Adoucisseur	35
▶ Compteurs technicien	35
▶ Détartrage	35
▶ Boite électronique.....	36
▶ Carte mère	38
▶ Identification LED sur carte	40
▶ Composants actifs.....	44
▶ Liste des codes erreurs	46
▶ Schémas électriques	48

► Système Lait / Mousse	51
♦ <i>Schémas de principes</i>	51
♦ <i>Sous-ensemble dans le module frigo</i>	53
♦ <i>Démontage du sous-ensemble</i>	54
♦ <i>Sous-ensemble dans l'appareil</i>	55
♦ <i>Retirer le sous-ensemble de l'appareil</i>	55
♦ <i>Diagnostic de dépannage</i>	56

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Hors Europe : cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou ayant un manque d'expérience et de savoir-faire, sauf s'ils ont reçu les instructions concernant son utilisation et sont supervisés par une personne qualifiée.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec la machine.
- Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.

Europe : cet appareil peut être utilisé par un enfant de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou ayant un manque d'expérience et de savoir-faire s'ils sont supervisés par une personne qualifiée, ou s'ils ont reçu les instructions d'utilisation et de sécurité nécessaire pour comprendre les risques encourus.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec la machine.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent la machine ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Ne pas installer la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.
- Il est interdit de retirer ou de manipuler les protections de la machine.
- Avant d'installer la machine, toujours consulter le manuel d'installation qui indique les procédures correctes et fournit d'importantes consignes de sécurité.
- L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Tenir tout produit ou objet inflammable à l'écart de la zone de travail.
- Les opérations de positionnement, d'installation et de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé, conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.

◆ Installation et montage

- L'appareil doit seulement être installé dans des zones où l'utilisation et la maintenance est réservé au personnel spécialisé.
- Suivre les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Ne pas installer un appareil endommagé. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces originales.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Avant toute procédure d'installation, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Mettre l'appareil sous tension seulement à la fin de l'installation.
- L'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).
- L'appareil ne convient pas à une installation dans les zones où les jets ou les nettoyeurs à haute pression pourraient être utilisés.
- Veiller à ce que le sol sur lequel l'appareil sera installé soit plan horizontal, stable, résistant à la chaleur et propre.
- L'accès à la zone de service est réservé aux personnes qui possèdent les connaissances nécessaires relatives à la sécurité et à l'hygiène, ainsi qu'une expérience pratique de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil pour faciliter son utilisation et sa maintenance.
- Avant de connecter l'alimentation électrique et l'arrivée d'eau, vérifiez que le réseau électrique et d'eau sont conformes à la plaque signalétique de l'appareil.

◆ Raccordement de l'eau

- Les raccordements hydrauliques doivent être effectués par le personnel spécialisé.
- La machine doit être accordée à l'arrivée d'eau à l'aide des nouveaux jeux de flexibles fournis. Ne pas utiliser d'anciens jeux de flexibles.
- Toujours utiliser un nouveau jeu de joints lorsque la conduite d'arrivée d'eau à la machine est démontée et remontée.
- Avant de raccorder de nouveaux flexibles, des flexibles inutilisés pendant une période prolongée, lorsque des réparations ont été effectuées ou bien lorsque de nouveaux dispositifs ont été montés (compteurs d'eau, etc.), laisser l'eau s'écouler jusqu'à ce qu'elle soit propre et claire.
- L'appareil doit être installé avec un adoucisseur neuf.
- La pression de service de l'eau (mini et max) doit être comprise entre 1 bar [0.1 MPa] à 10 bar [1 MPa].
- Veiller à ce qu'il n'y ait aucune fuite d'eau visible pendant et après la première utilisation de la machine.
- Installer un clapet anti-retour à double battant en amont conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.
- A la fin du service ou en cas d'absence prolongée couper l'eau par le robinet général.

◆ Branchement électrique

- Ne pas déconnecter ou modifier les éléments de sécurité de l'appareil, Le fabricant décline toute responsabilité des conséquences d'une utilisation inadéquate de l'appareil.
- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.
- Veiller à ce que les spécifications électriques sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation.
- Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité et aux réglementations locales en vigueur dans chaque pays.
- Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.

L'appareil doit être relié correctement à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité s'il n'est pas mis à la terre correctement.

- Pour la protection de l'appareil contre les courts-circuits et/ou les surcharges, installer un fusible thermique ou un disjoncteur thermomagnétique automatique approprié, ADS (Automatic Disconnection de Supply - Coupure automatique de l'alimentation).
- Pour la protection de l'appareil contre les courants de fuite, installer un RCD (Residual Current Device - Dispositif à courant résiduel) à réinitialisation manuelle haute sensibilité, adapté aux surtensions de catégorie III.

Pour la protection contre les contacts indirects, consulter le point 6.3.3 de la norme EN 60204-1 (IEC 60204-1) prévoyant l'utilisation de dispositifs de protection qui assurent la coupure automatique en cas de défaut d'isolation dans les systèmes TN ou TT ou, pour les systèmes IT, l'utilisation de contrôleurs d'isolation ou de dispositifs de protection du courant différentiel pour activer la déconnexion automatique (un contrôleur d'isolation doit être fourni pour indiquer un éventuel premier défaut de mise à la terre d'une pièce sous tension, sauf si un dispositif de protection est fourni pour couper le courant en cas de défaut de cette nature.

Ce dispositif doit activer un signal sonore et/ou visuel qui doit continuer pendant toute la durée du défaut). Par exemple : dans un système TT, il est nécessaire d'installer en amont de l'alimentation un dispositif à courant résiduel avec courant d'appel (30 mA par exemple) coordonné avec l'installation de mise à la terre du bâtiment où l'appareil doit être installé.

- L'alimentation électrique doit être fournie avec les éléments de sécurité suivants: interrupteur d'alimentation qui isole complètement la machine du réseau (écart entre les contacts d'au moins 3 mm), une mise à la terre efficace et un disjoncteur de protection efficace pour les fuites de la mise à la terre; section des conducteurs appropriées à la puissance de la machine.
- A la fin du service ou en cas d'absence prolongée couper/éteindre l'appareil par l'interrupteur général.

◆ Utilisation

- L'appareil doit être utilisé dans un local avec une température ambiante de 5°C à 35°C (41°F - 95°F).
- S'il est stocké à une température ambiante inférieure à 5°C (41°F), il faudra purger le circuit d'eau (tuyauterie de la chaudière).
- En cas d'urgence (incendie, surtension, bruit anormal, etc.), la première chose à faire est de couper l'alimentation électrique et de fermer le robinet d'eau.
- Attention aux surfaces chaudes, comme les chauffe-tasses, les têtes de l'unité, l'eau chaude et les sorties de vapeur. Ne jamais poser des récipients remplis de liquide sur le haut de l'appareil.
- Attention en dessous de l'appareil, la surface chaude sous les chaudières (avant droite).
- L'émission de pression acoustique ne dépasse pas 70 dB (A).
- En cas absence prolongée faire impérativement un cycle de nettoyage de l'appareil.
- Laisser un espace libre autour et dessous l'appareil pour faciliter le nettoyage.
- Veiller à ne pas obstruer les prises d'air de l'appareil avec des serviettes ou autres objets.
- Ne pas retirer les trémies avant d'avoir éteint l'appareil par l'interrupteur général.
- L'appareil est utilisé pour le café, le grain de café n'a pas besoin de température spéciale ou particulière et la durée de stockage et la sécurité du grain de café ne dépendent pas de la température de l'appareil.
- Si l'appareil gèle, attendre 24 heures à une température minimale de 10°C (50°F) avant de redémarrer l'appareil.

◆ Nettoyage et entretien de l'appareil

- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité. Mettre l'appareil hors tension et débrancher délicatement le cordon électrique, le cas échéant.
- En fonction du modèle et du type de branchement électrique, pendant les opérations d'entretien, placer le cordon et la fiche de sorte que l'opérateur chargé de l'intervention puisse toujours les voir.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Respecter formellement les consignes pour les interventions d'entretien courant et extraordinaire. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques pour le personnel.
- Les opérations d'entretien extraordinaire, de vérification et de révision doivent être réalisées exclusivement par le SAV ou par le personnel spécialisé, muni des équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), des outils et des moyens auxiliaires nécessaires.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.

◆ Réparation et entretien exceptionnel

- Les réparations et les entretiens extraordinaires doivent être confiés exclusivement au personnel spécialisé autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défaillance ou de dégât résultant de l'intervention d'un technicien non autorisé par le fabricant, auquel cas la garantie originale du fabricant sera invalidée.
- Le détartrage de l'appareil doit être effectué uniquement par le personnel spécialisé.
- Ne pas oublier de régénérer régulièrement l'adoucisseur d'eau.

• VERSIONS STANDARD

► TANGO SOLO XP

DIMENSIONS	
Largeur	39.8 cm 15.7"
Hauteur	81cm - 81.7 cm 31.9" - 32.1"
Profondeur	64.3 cm 25.3"
POIDS	120 = 83 kg [183 Lbs] 12P = 85 kg [187 Lbs] 130 = 89 kg [196 Lbs] 13P = 91 kg [200 Lbs]
CAPACITÉS	
Chaudière café	1.8 litres
Chaudière vapeur	1.8 litres
Bac à marc	75 cafés
Nombre d'espresso 40ml / heure	220
Nombre de lungo 100 ml / heure	150
Eau chaude litre / heure	30



STANDARD			Puissance (W)		Puissance nominale (W)		
			mini	maxi	Total	Chaudières	
Rep	Tension (V)	Courant					
				Vapeur	Café		
1	380-415V 3N 50/60Hz	12.3A - 13.3A	8080	9600	8500	5500 W	3000 W
2	200-240V 1N 50/60Hz	21A - 25A	4200	5990	5500		
7	200 V 1N 50/60Hz	21A	-	-	4200		
8	208-240V 1N 60Hz	22A - 25A	4500	5990	5500		

En monophasé 2 relais statiques maximum sont ON, puissance nominale maximum 5500 W.

► **TANGO DUO XP**

DIMENSIONS	
Largeur	49.2 cm 19.4"
Hauteur	81cm - 81.7 cm 31.9" - 32.1"
Profondeur	64.3 cm 25.3"
POIDS	220 = 97 kg [213 Lbs] 22P = 99 kg [218 Lbs] 230 = 103 kg [227 Lbs] 23P = 105 kg [231 Lbs]
CAPACITÉS	
Chaudière café	1.8 litres
Chaudière vapeur	1.8 litres
Bac à marc	75 cafés
Nombre d'espresso 40ml / heure	440
Nombre de lungo 100 ml / heure	300
Eau chaude litre / heure	30



STANDARD			Puissance (W)		Puissance nominale (W)		
			mini	maxi	Total	Chaudières	
Rep	Tension (V)	Courant					Vapeur
1	380-415V 3N 50/60Hz	12.3A - 13.3A	8080	9600	8500	5500 W	3000 W
2	200-240V 1N 50/60Hz	21A - 25A	4200	5990	5500		
7	200 V 1N 50/60Hz	21A	-	-	4200		
8	208-240V 1N 60Hz	22A - 25A	4500	5990	5500		

En monophasé 2 relais statiques maximum sont ON, puissance nominale maximum 5500 W.

► **MODULE FRIGO**

DIMENSIONS	
Largeur	26.5 cm 10.2"
Hauteur	51.5 cm 20"
Profondeur	50 cm 19.6"
POIDS	
	30 kg 66.1"
CAPACITÉS	
Bac à lait (litre)	9



Le module frigo est installé uniquement à gauche de la machine avec le module pompe lait.

► **Liste outils**

Factory code	Code	Description FR	Description EN
54260	0UNBFZ	Verre doseur	Measuring cup
FR0102	0UN224	Outil de montage douille	Assembly tool for sleeves
FR0110	0UN135	Outil chasse douille	Tool for driving out sleeves
54204	0UNDM7	Boite plastique	Plastic box
NA2022		Tôle support pesée	Weighing kit support
FR0115	0UNBFY	Outil extraction chemise	Liners extraction tool
92018	0UNBG0	Clé à pipe Ø8	Wrench pipe Ø8
84235	0UN092	Graisse IKV-Fluor	IKV-Fluor grease
		Clé plate 12mm à cliquet	Flat wrench 12mm cliquet
		Clé plate 7mm à cliquet	Flat wrench 7mm cliquet
		Tournevis plat	Flat Screwdriver
		Tournevis plat TOMPOUCE	Flat Screwdriver TOMPOUCE
		Tournevis cruciforme Philips	Philips Screwdriver
		Niveau	Spirit Level
		Ensemble clés plates 6 à 26mm	Flat wrench 6 to 26mm
		Pinces	Clamp
		Ensemble clés BTR	BTR Wrench set
		Multimètre	Multimeter
		Pince coupante	Cutting clamp
		Maillet	Plastic hammer
		Loctite 222 - 262 - 547 - 601	Loctite 222 - 262 - 547 - 601
PC42		Graisse Silicone 8104	Silicone Grease
		Pâte de contact thermique	Thermal contact paste

• INSTALLATION DE LA MACHINE

La machine doit être posée sur un plan horizontal.

Il est nécessaire de laisser un espace de 5 cm tout autour de la machine et ne pas obstruer les tirages d'air prévus sur le dessus de la machine. Prévoir une alimentation électrique correspondant à la puissance de la machine, une arrivée et une évacuation des «eaux usées» (vidange).

► Préparation de la machine

La machine est livrée dans une caisse carton et est vissée sur une palette en bois.

◆ Déballage de la machine

1. Couper le cerclage à l'aide d'une cisaille.
2. Ouvrir la caisse et sortir le carton contenant les accessoires. →
3. Dévisser les écrous fixant la machine à la palette en inclinant légèrement la caisse.
4. Séparer le carton de la palette.
5. Retirer la machine de la palette et la poser sur des cales en bois.
6. Retirer les vis et rondelles de transport.

Liste des accessoires :

- Pichet
- Boîte détergent
- Joint cuivre
- Clé USB
- Raccord M3/8- F1/2
- Goujons électriques

◆ Mise en place de la machine

Positionner la machine dans son emplacement définitif et la mettre de niveau à l'aide des rondelles caoutchouc si nécessaire.

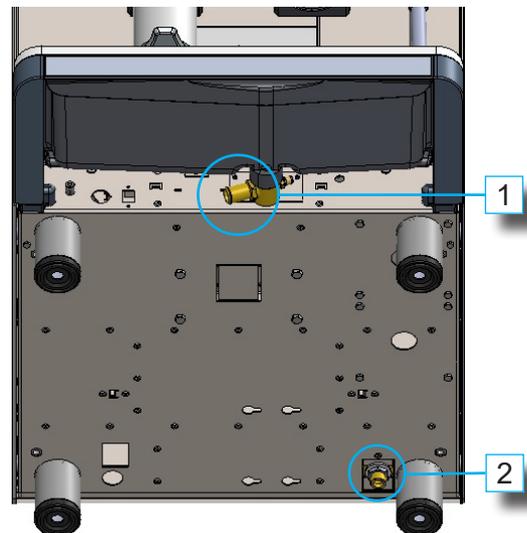
► Branchements Hydrauliques

La machine est livrée avec un kit complet de raccordement comprenant notamment un tuyau d'arrivée d'eau flexible tressé inox longueur 2 m ainsi qu'un tuyau de vidange longueur 2 m avec collier de serrage se trouvant dans la boîte des accessoires. L'appareil doit être installé avec un adoucisseur neuf. Vérifier que le robinet eau général soit bien fermé avant l'installation de la machine.

1. Solo et Duo ont le même type de connexion.
2. Entrée d'eau sous l'appareil à l'arrière droite.
3. La vidange sous l'appareil au milieu à l'avant.
4. Les deux déjà montés sur l'appareil.
5. Visser le tube l'entrée eau (3/8') sur le raccord de sortie de l'adoucisseur.
6. L'adoucisseur doit être alimenté directement par le réseau via un robinet d'arrêt permettant un débit suffisant, Ø 8 min.

Ne pas oublier les joints.

7. Mettre l'adoucisseur en position rinçage.
8. Ouvrir le robinet d'alimentation.
9. Faire un rinçage de l'adoucisseur.
10. Mettre l'adoucisseur en position travail.
11. Fixer le tuyau de vidange sur le raccord situé au centre de la machine.
12. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuite, et que le tuyau de vidange permette un écoulement sans contre-pente jusqu'à la vidange du réseau.



1. Vidange
2. Entrée d'eau

► Branchements électriques

Mettre l'interrupteur principal de la machine sur la position 0 , avant toute intervention.

La machine est livrée avec un câble électrique à 5 fils ainsi qu'un système de ponts permettant le branchement triphasé ou monophasé selon l'installation.

La machine est pré-câblée conformément aux indications portées sur la commande et au pays de destination. Avant tout branchement, il faut s'assurer que la machine soit bien conforme au réseau électrique sur lequel elle va être connectée.

Pour cela :

Comparer les indications portées sur la plaque signalétique, située à l'intérieur du logement du tiroir, avec les caractéristiques du réseau sur lequel la machine doit être raccordée. Vérifier, après avoir retiré le côté gauche de la machine, que le branchement des ponts sur le bornier corresponde bien au branchement souhaité (un schéma est collé à l'intérieur du côté).

ADAPTATION DU TRANSFORMATEUR TOROÏDAL A LA TENSION DU RÉSEAU

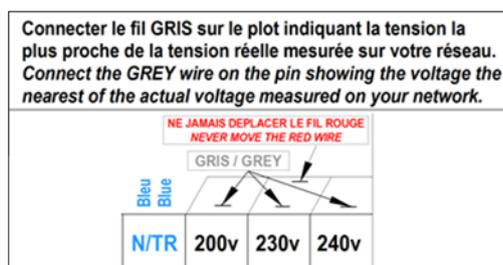
La machine est équipée d'un transformateur multi-tension afin de garantir la tension d'alimentation correcte sur l'électronique et les moteurs 24 volts.

La machine est prédisposée en usine en fonction du pays de destination (voir page 7 et/ou 8).

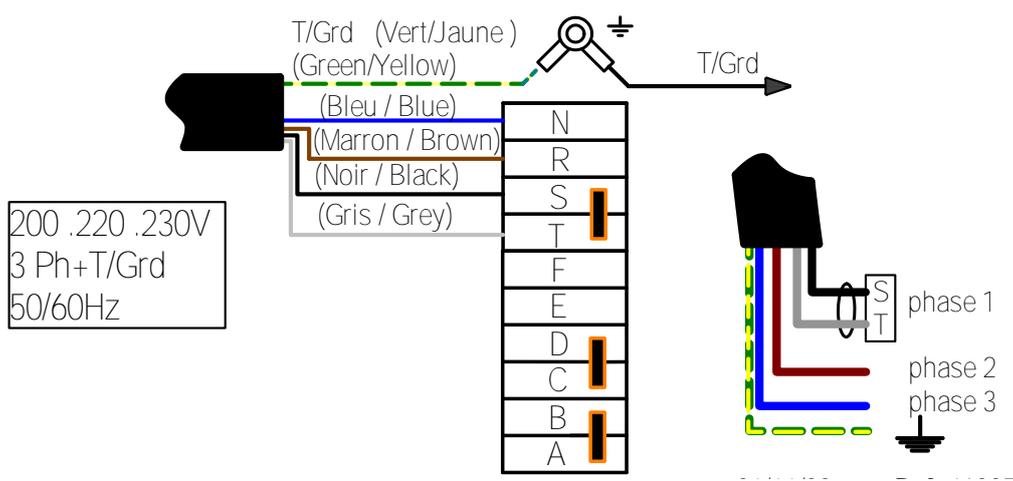
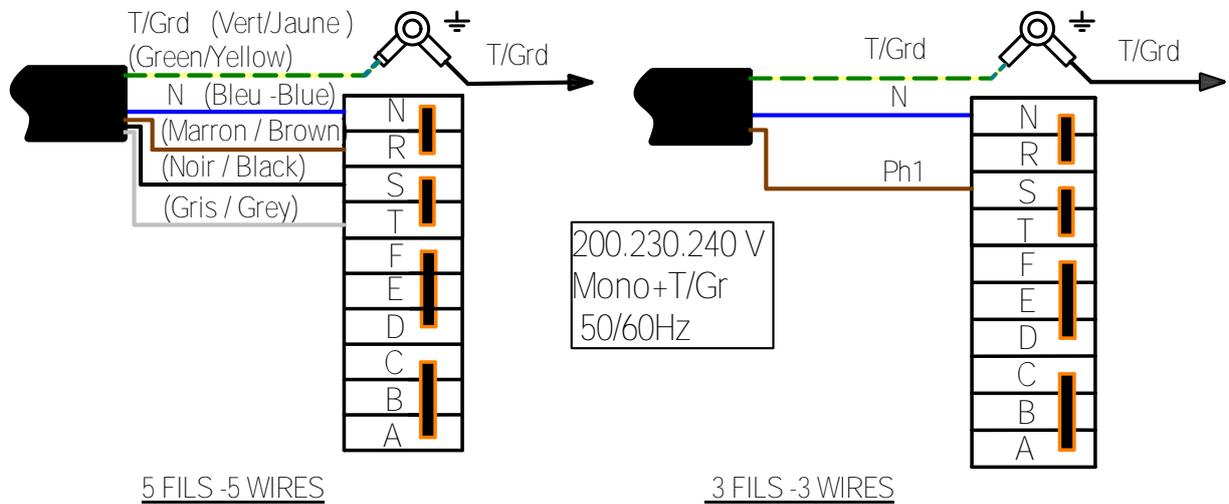
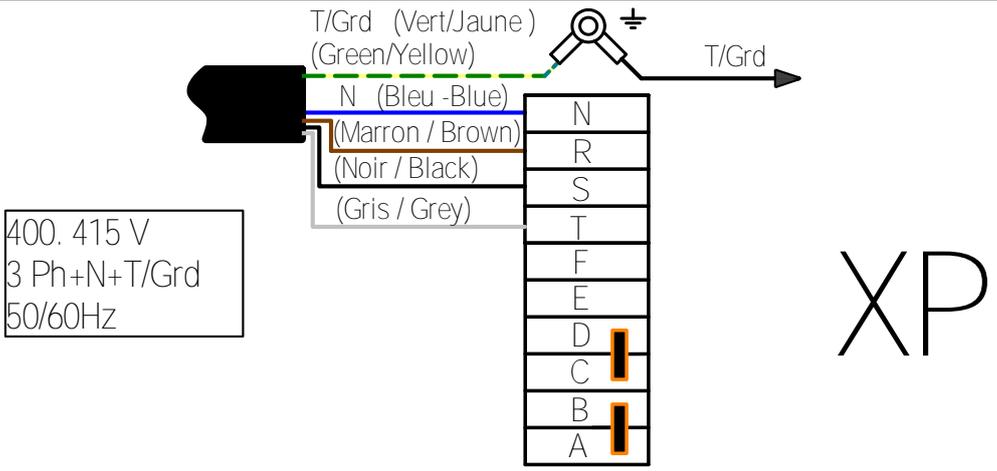
Exemple:

1. Pour l'Europe, le fil rouge est connecté sur la borne 230V.
2. Une fois que le branchement correct est effectué, il est toutefois conseillé de vérifier que la tension est égal à $230V \pm 5\%$.
3. La basse tension doit être de l'ordre de 22V. Ces tensions doivent être contrôlées, machine en fonction, contacteur général collé.

Factory code : 46330



BRANCHEMENT BORNIER / TERMINAL CONNECTING



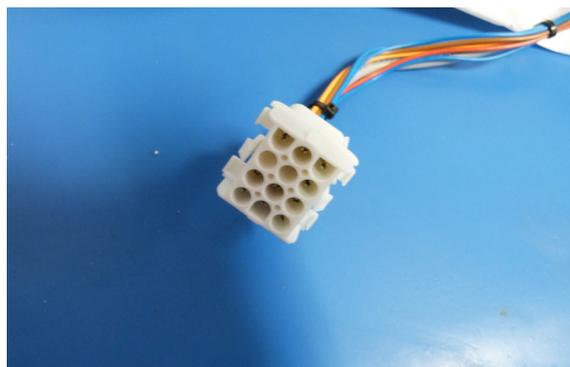
DANS TOUS LES CAS LE FIL VERT/JAUNE DOIT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE DE L'INSTALLATION.

► Raccordement module frigo à la machine

◆ Partie électrique :

Le frigo est composé d'un câble d'alimentation pour le réseau et un raccordement informatique à la machine.

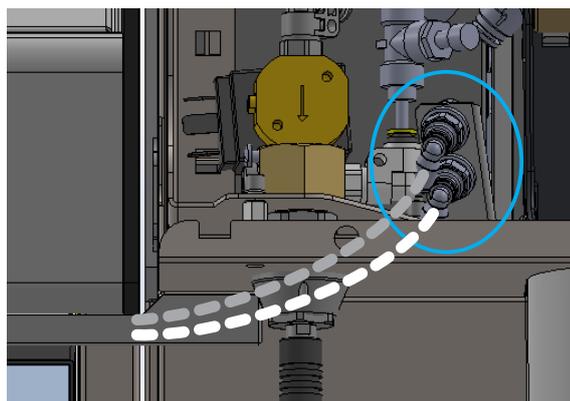
1. Placer le frigo à gauche de la machine
2. Le connecteur du câble à un détrompeur, si cela force en le connectant, le connecteur du câble est dans le mauvais sens.
3. La sortie du connecteur se situe sous le frigo à l'arrière gauche.



◆ Partie hydraulique - pompe lait

Avec pompe lait, il y a 2 raccords rapides différenciés avec 2 différentes couleurs (gris, blanc), se référer aux tubes dans la machine sur les raccords pour le branchement, ils ont des bagues de couleur pour les identifier.

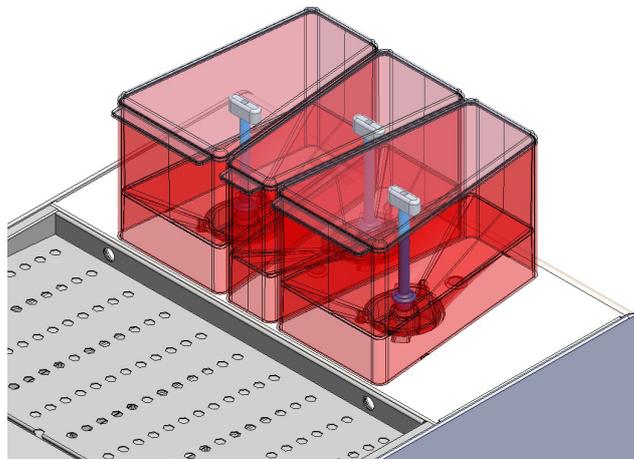
Raccord supérieur gris = circuit eau
Raccord inférieur blanc = circuit lait



► Mise en place des trémies

Pour éviter des dommages pendant le transport, les machines sont livrées avec les trémies démontées.
Pour installer les trémies, vérifier par la poignée à l'intérieur de la trémie, que le couvercle est fermé.
Quand le couvercle est ouvert il est impossible de retirer les trémies de la machine.

Capacité: 1 kg pour la grande trémie.
Capacité: 0.75 kg pour la petite trémie.



► MISE EN SERVICE

◆ Mise sous tension et Mise en chauffe

Une fois tous les raccordements effectués et vérifiés (Alimentation en eau, alimentation électrique et vidange).

1. Rappel > Ne pas oublier d'ouvrir le robinet d'arrêt d'eau.
2. Mettre l'interrupteur général en position 1 (Sous la bassine à gauche).
3. Dès la mise sous tension, le remplissage des chaudières se fait automatiquement.
4. La mise en chauffe de tous les éléments commence automatiquement si le remplissage est correct.
5. Lorsque la température de fonctionnement de la machine est atteinte, la machine effectue un Auto-contrôle.

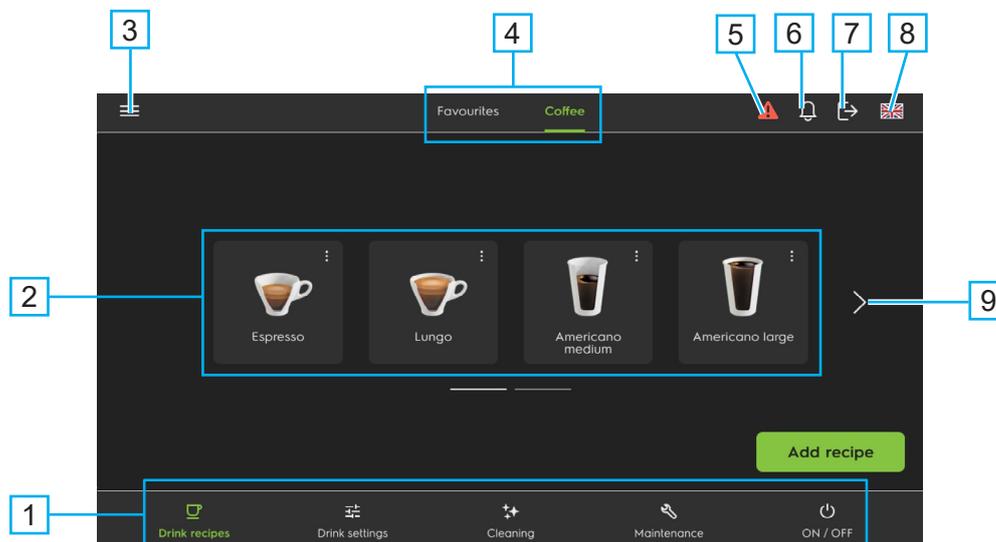
Ces phases d'initialisation sont très importantes pour le bon fonctionnement de la machine. Celles-ci ne sont possibles que si le tiroir est en place, et elles ne doivent pas être interrompues notamment en retirant le tiroir. (La pression vapeur et la température des groupes sont visibles sur l'écran pendant la chauffe).
La machine est opérationnelle après la mise en chauffe et l'auto-contrôle effectué.

• INTERFACE

Le niveau 0 (Utilisateur) comprend l'écran principal pour faire les boissons, l'eau chaude, la vapeur puis accéder à l'écran d'accès rapide, qui permet d'avoir des commandes directes tel que arrêter ou mettre en veille la machine.

► Écran principal

1. Accès rapide.
2. Choisir l'icône et vérifier la couleur dans le coin haut gauche de la touche correspond au moulin voulu ; presser la touche pour lancer un cycle.
 - VIOLET : moulin gauche
 - ORANGE : moulin central
 - VERT : moulin droit
3. Icône pour accéder à la liste des fonctions principales.
4. Icône pour accéder aux familles de boissons.
5. Icône pour accéder aux codes erreurs et alarmes activés.
6. Icône pour accéder aux Notifications.
7. Icône pour accéder aux différents profils.
8. Icône pour choisir la langue.
9. Pour changer de page.



► Écran de connexion

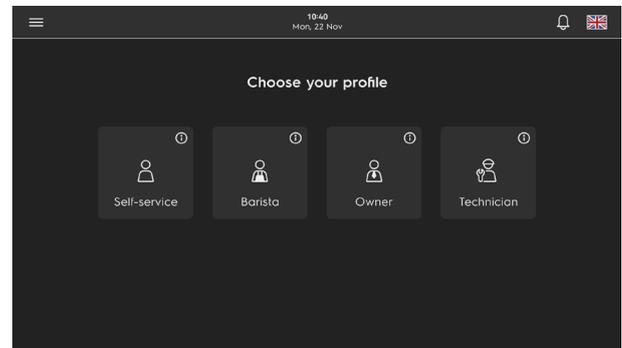
Ce sous-menu permet d'accéder aux différents profils comme Self-service/Barista/Propriétaire/Technicien. Une fois le code de sécurité validé les niveaux 1 (utilisateur) ou 2 (technicien) sont accessible (suivant le code utilisé).

◆ Différents accès

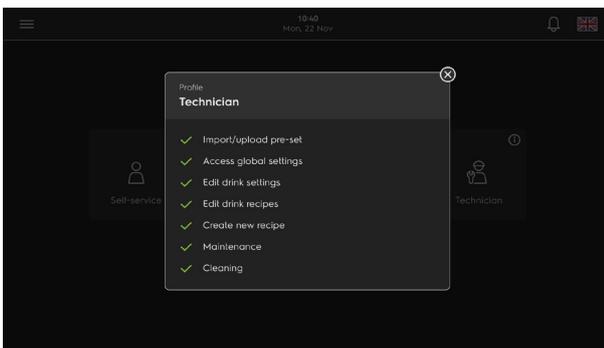
1- Allumer la machine.



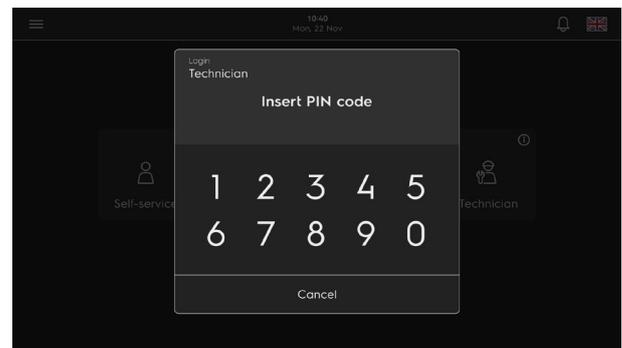
2- choisir votre profil, Self-service/Barista/Propriétaire/Technicien.



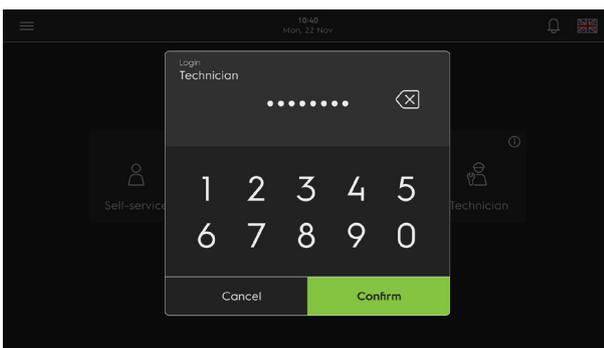
3- Liste des options disponibles pour le profil technicien.



4- Insérer le code PIN.

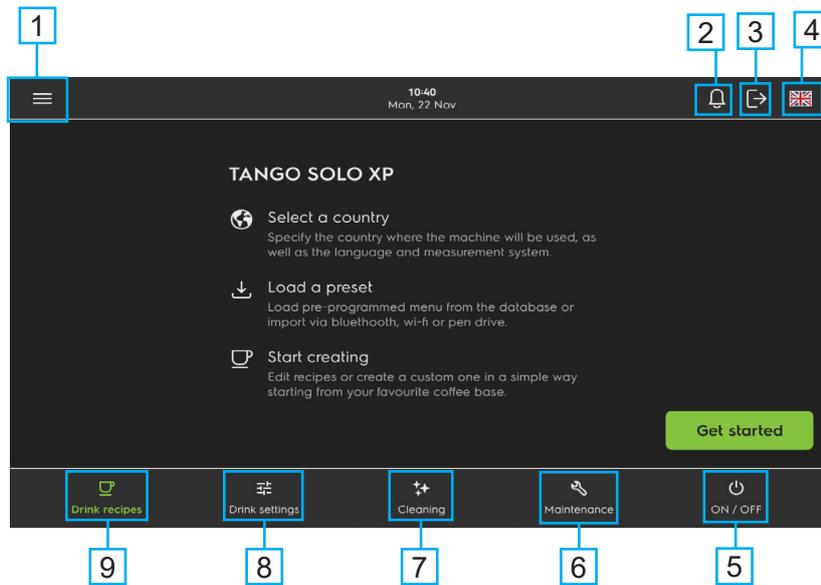


5- Confirmer le code PIN pour entrer dans le programme.



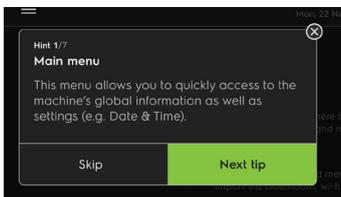
► Ecran de démarrage

◆ Pas à pas

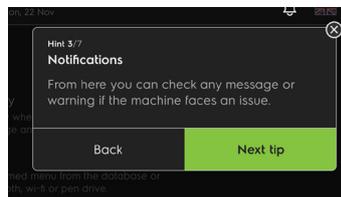


Ce sous-menu permet de comprendre avec des pop-ups la signification des touches principales.

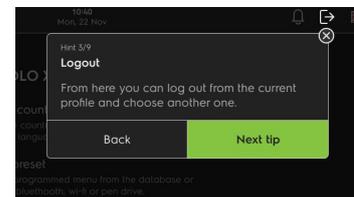
1- Menu principal, aller [p.20](#).



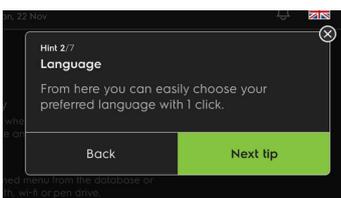
2- Notifications, aller [p. 21](#).



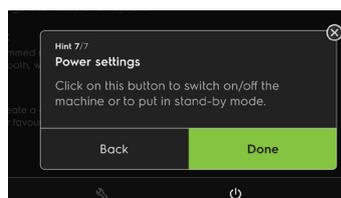
3- Déconnexion



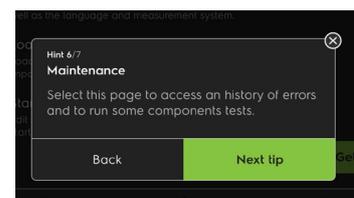
4- Langue, aller [p. 23](#).



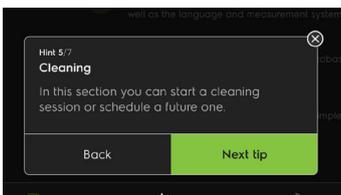
5- On/Off, aller [p. 15](#).



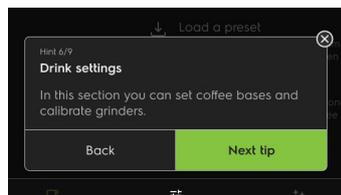
6- Maintenance, aller [p. 39](#).



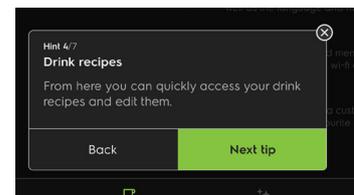
7- Nettoyage, aller [p. 31](#).



8- Paramètre boisson, aller [p. 28](#).

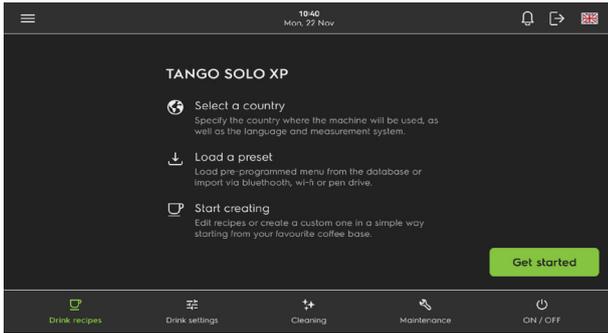


9- Recettes boissons, aller [p. 26](#).

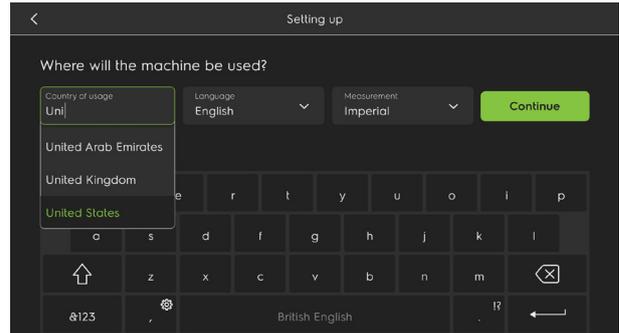


◆ Mise en place : localisation

1- Appuyer sur «Commencer»

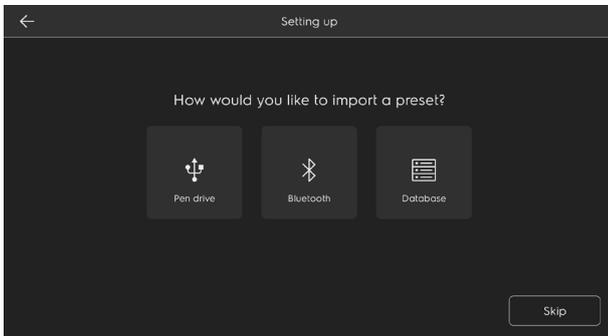


2- Puis 3 informations à renseigner : Pays d'utilisation / Langue / Mesures.

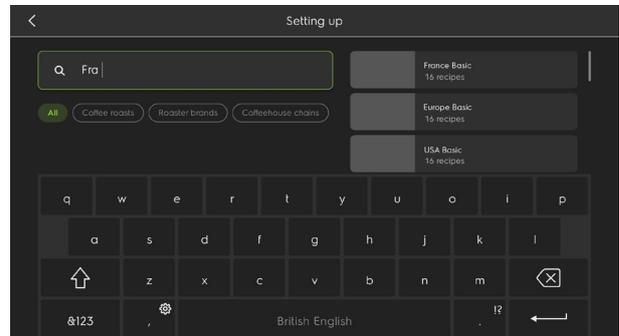


◆ Mise en place : presets

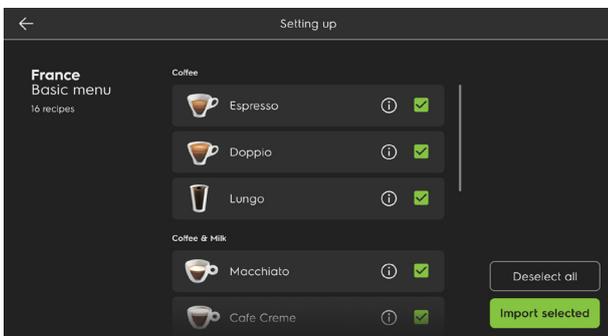
1- Sélectionner la méthode pour importer les presets.



2- Rechercher la base de catégorie café voulue et sélectionner la dans la liste sur la droite.

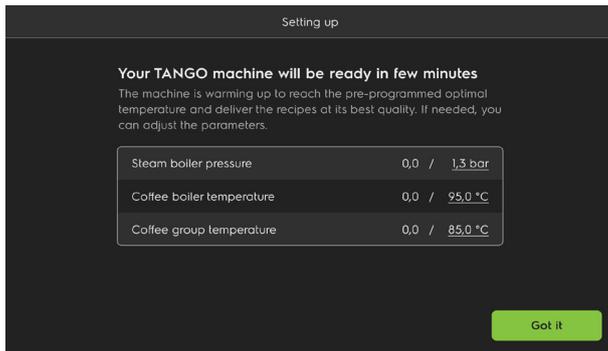


3- Sélectionner les boissons voulues depuis le menu et valider avec la touche import.

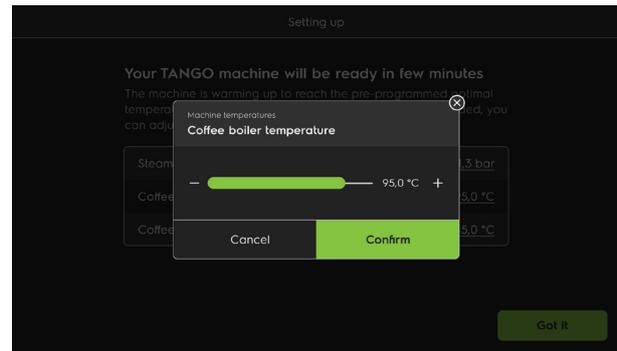


◆ Mise en place : Chauffe de la machine

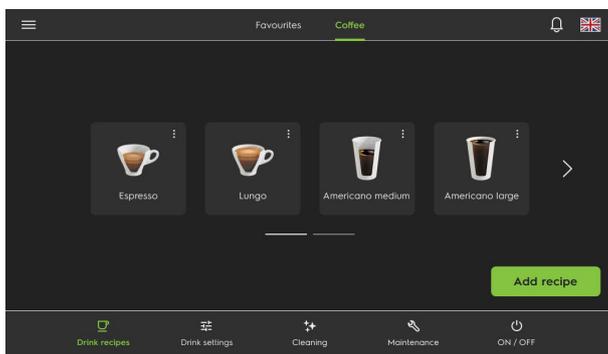
1- La machine est en chauffe, si possible vous pouvez ajuster les paramètres visibles à l'écran.
Valeur gauche = valeur actuelle
Valeur droite = valeur paramétrée



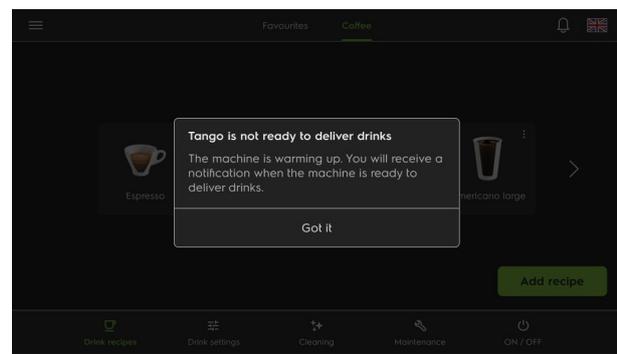
2- Exemple avec la température chaudière à régler, confirmer pour valider.



3- Quand la chauffe est terminée, l'écran principal apparaît et la machine est fonctionnelle.



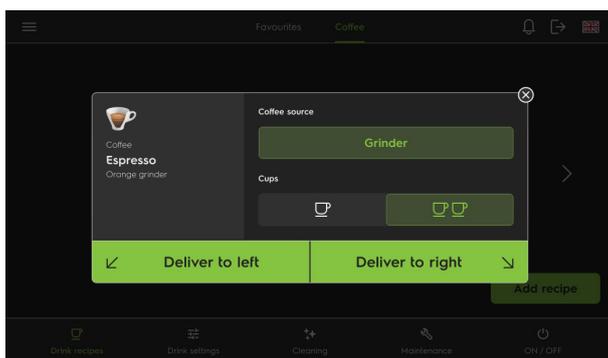
4- Un pop-up apparaît si l'utilisateur essaie de lancer un produit pendant la chauffe.



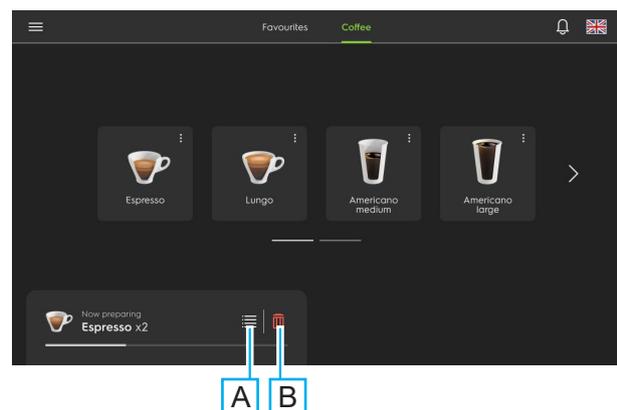
► **Fonctionnement**

◆ Lancer un produit

1- L'utilisateur peut choisir le nombre de tasses (maximum 2) et le côté où délivrer le produit (seulement sur la DUO)

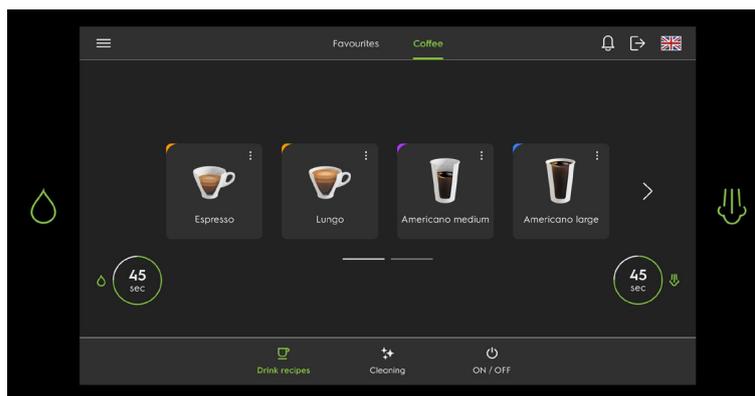


2- Écran principal pendant le cycle :
A = la liste d'attente des produits demandés
B = icône pour arrêter le cycle



◆ Eau chaude & vapeur

Pour lancer l'eau chaude ou la vapeur appuyer sur la touche voulue. L'eau chaude = temps en secondes, la vapeur = temps en secondes, l'option steamair = température.



Animation temps:

Le cercle vert est complet au début du décompte (max. 60 sec) puis il bouge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il disparaisse à 0 sec.

Animation température:

Le cercle vert est complètement vide au début de l'opération et il se remplit dans le sens des aiguilles d'une montre lorsqu'il atteint la température réglée (max. 95°).

Rappel : les paramètres pour l'eau chaude et la vapeur sont dans le menu déroulant > informations globales > températures. Seulement les profils technicien et propriétaire ont accès à ces réglages.

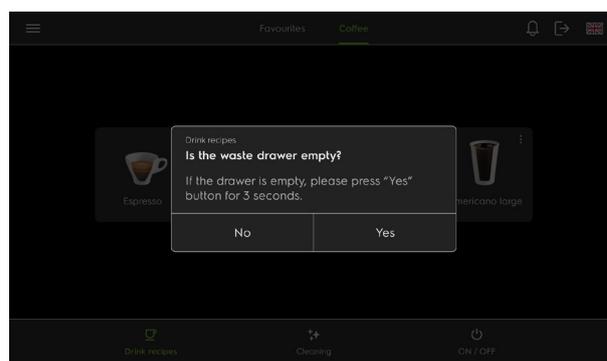
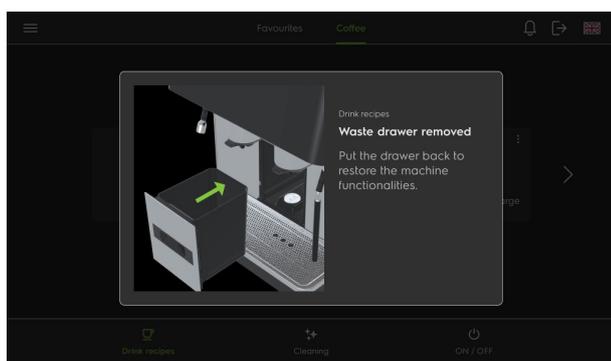
◆ Bac à marc

La capacité du bac à marc est mesurée en nombre de galettes de cafés que la machine éjecte. Le minimum de réglage est 1 et le maximum est 75.

Rappel : un 3^{ème} choix est possible «infini» : quand la machine à l'option évacuation directe pour la bac à marc.

1- Pop-up apparaît quand le bac à marc est retiré.

2- Si nécessaire vider le bac à marc. Une fois en position dans la machine, un pop-up apparaît, seulement si il est vide appuyer 3 secondes sur OUI.

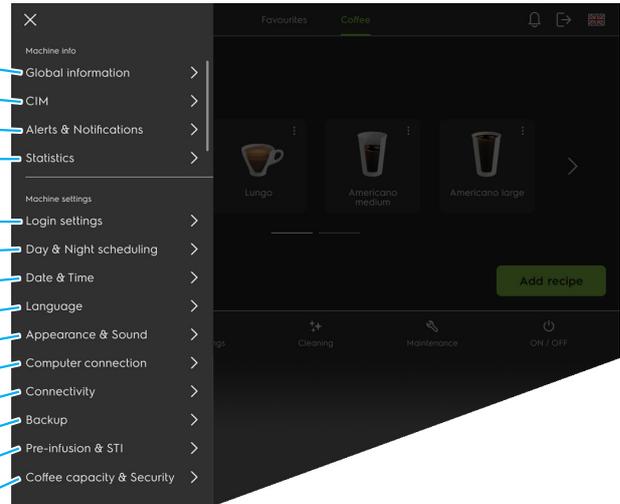


► Menu principal

◆ Menu déroulant

Pour ouvrir le menu déroulant par l'icône en haut à gauche de l'écran, 2 catégories apparaissent, Informations machine & Paramètres machine. Voir ci-dessous le sommaire.

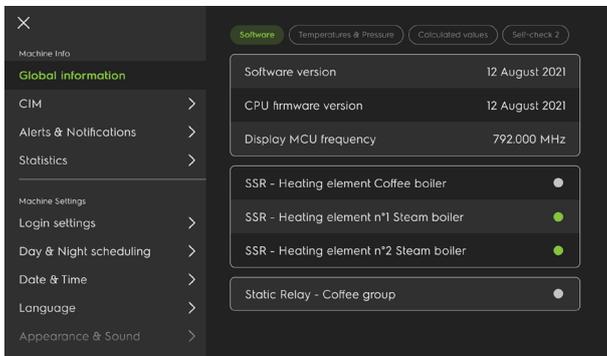
- Informations globales, aller [p.20](#)
- CIM, aller [p.21](#)
- Alertes & Notifications, aller [p.21](#)
- Statistiques, aller [p.22](#)
- Paramètres de connexion, aller [p.22](#)
- Programmation Jour & Nuit, aller [p.22](#)
- Date & heure, aller [p.23](#)
- Langue, aller [p.23](#)
- Apparence & Son, aller [p.23](#)
- Connexion ordinateur, aller [p.23](#)
- Connectivité, aller [p.23](#)
- Sauvegarde, aller [p.24](#)
- Pre-infusion & STI, aller [p.24](#)
- Capacités café & Sécurité, aller [p.25](#)



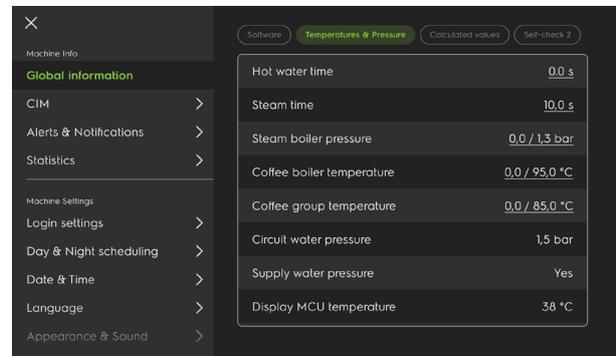
◆ Informations globales

Ce sous-menu vous permet de vérifier les informations complètes sur la machine telles que le logiciel, les températures et la pression, les valeurs calculées et l'auto-contrôle. Les valeurs soulignées peuvent être modifiées.

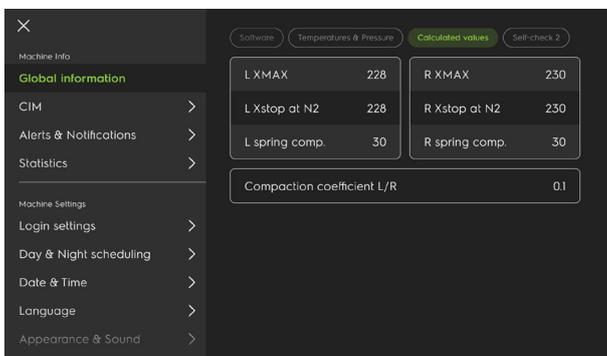
1- Logiciel



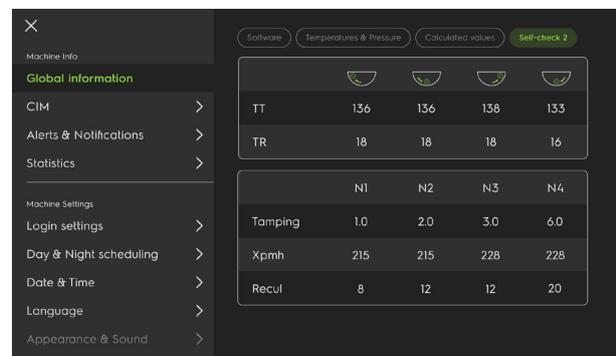
2- Température & pression



3- Valeurs calculées

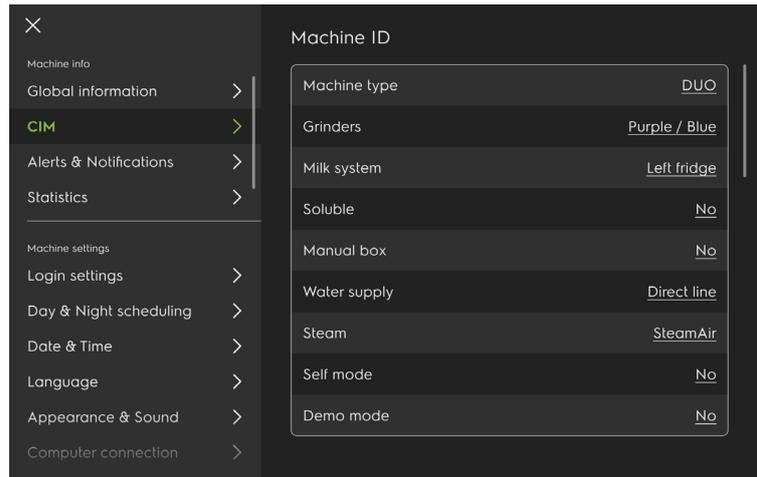


4- Auto contrôle



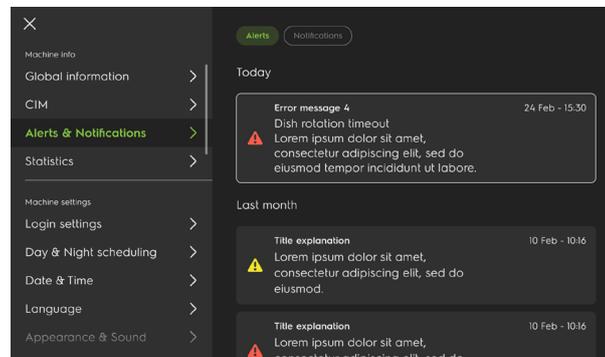
◆ CIM

Note : Ces valeurs ne sont interactives que pour le profil technicien.
Les valeurs soulignées peuvent être modifiées.



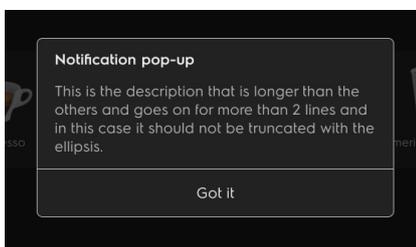
◆ Alertes & Notifications

Ce sous-menu permet de visualiser l'historique des notifications et des messages d'erreur.



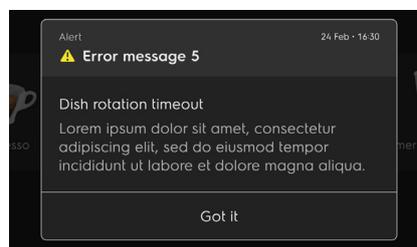
Notification pop-up :

L'information pop-up apparaît dès que le problème est détecté, indépendamment de ce que fait l'utilisateur.



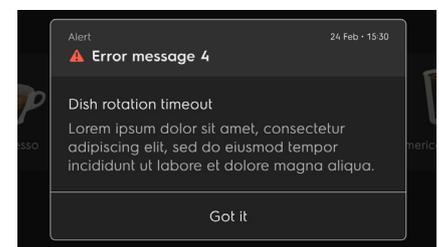
Message d'erreur, jaune :

L'alerte **jaune** ne bloque pas la machine. L'icône jaune reste sur la barre supérieure jusqu'à ce que le problème soit résolu.



Message d'erreur, rouge :

L'alerte **rouge** bloque la machine. Ainsi, même si vous fermez le pop-up, la plupart des fonctionnalités restent indisponibles/bloquées. L'icône rouge reste sur la barre supérieure jusqu'à ce que le problème soit résolu.



◆ Statistiques

Ce sous menu permet de visualiser les statistiques de toutes les boissons produites par la machine. Il est possible de remettre à zéro les compteurs partiels uniquement (valeurs soulignées).

Coffee & Milk		Total	Partial
Dates since last reset		01 Jan 2022	15 Feb 2020
Amount of drinks delivered		897	564
Macchiato		1234	244
Cafè Creme		1234	112
Cappuccino		1234	211
Costa Cafè Creme		1234	34
Cappuccino		1234	14
Costa Cafè Creme		5432	56

◆ Paramètres de connexion

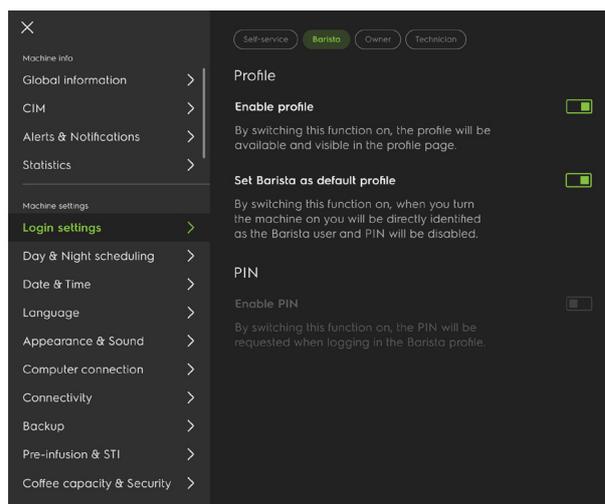
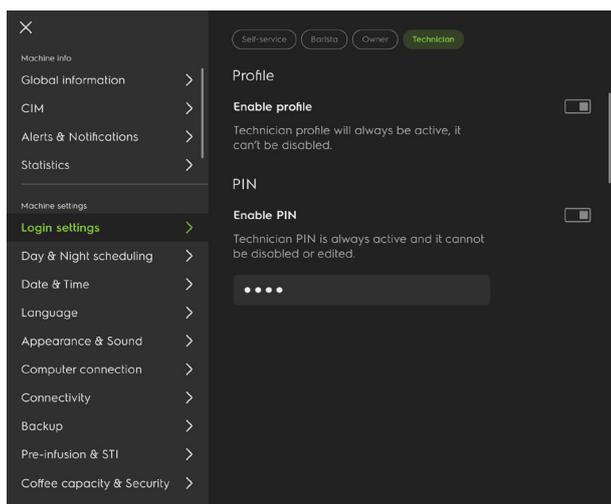
Ce sous-menu permet d'activer ou de désactiver les différents profils (Self service / Barista / Propriétaire / Technicien), de changer le code PIN des différents profils.

Note :

Le profil du technicien est toujours actif et son mot de passe ne peut pas être désactivé ou modifié. Il ne peut pas être défini comme profil par défaut.

Note :

Seul le profil barista a la fonction de connexion directe.



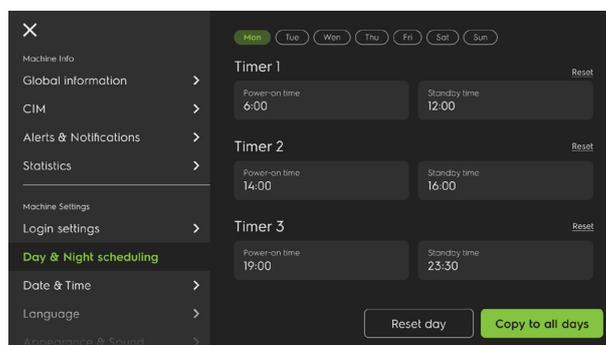
◆ Programmation Jour & Nuit

Ce sous-menu permet de programmer les jours et heures de passage automatique en mode nuit (machine en veille, températures de chauffe réduites), et en mode jour ; peut ou non être suivi d'un cycle de nettoyage automatique.

Note :

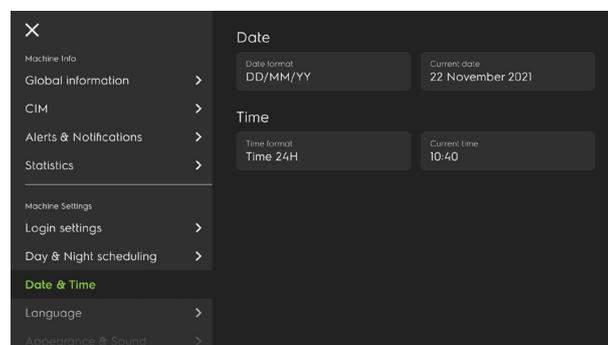
Lorsque la veille est activée, la régulation du groupe et la chaudière café passe à 70°C et 0,1 bar pour la chaudière vapeur, tous les écrans sont éteints, toutes les fonctions de sécurité restent activées.

Sortie veille : la reprise de la régulation normale se fait 10 minutes avant la sortie de veille.



◆ Date & Heure

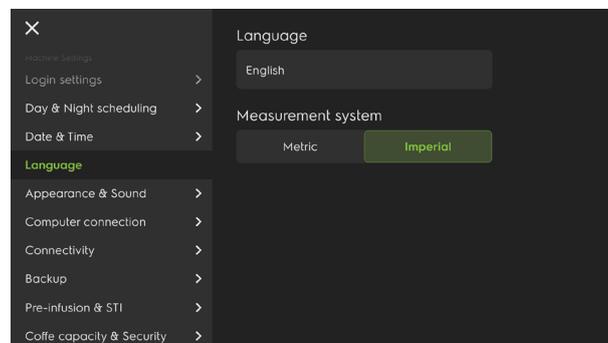
Ce sous-menu permet à l'utilisateur de modifier la date, l'heure et le format d'heure de la machine.



◆ Langue

Ce sous-menu permet à l'utilisateur de changer la langue de la machine et les mesures du système.

Il est possible de changer directement la langue par l'icône en haut à droite sur l'écran principal.



◆ Apparence & Son

WIP

◆ Connexion ordinateur

WIP

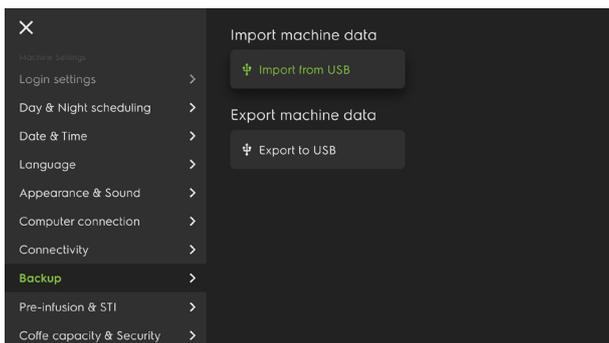
◆ Connectivité

WIP

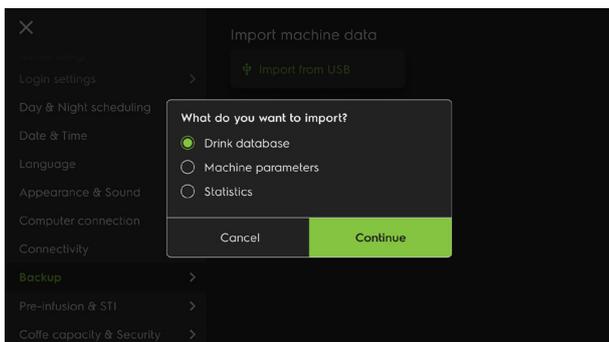
◆ **Sauvegarde**

Ce sous-menu permet d'importer et/ou d'exporter des claviers, des paramètres, des bases de données, pour des configurations déjà créées sur une machine similaire.

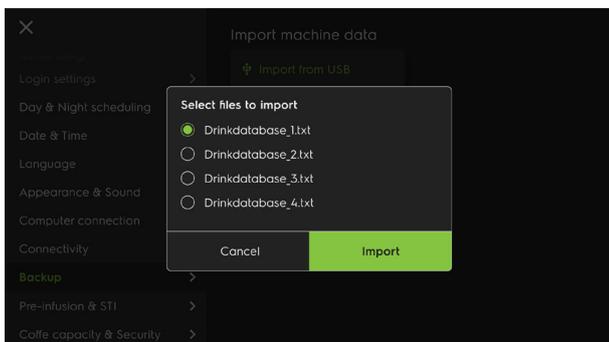
Import, connecter la clé USB



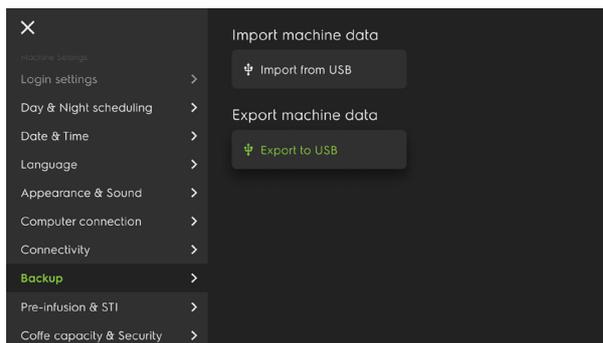
Sélectionner le type de paramètre à importer



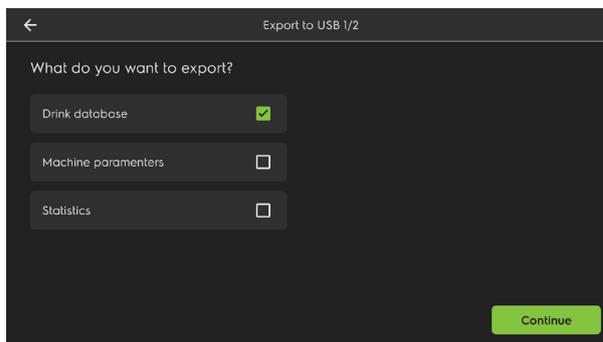
Sélectionner le fichier à importer



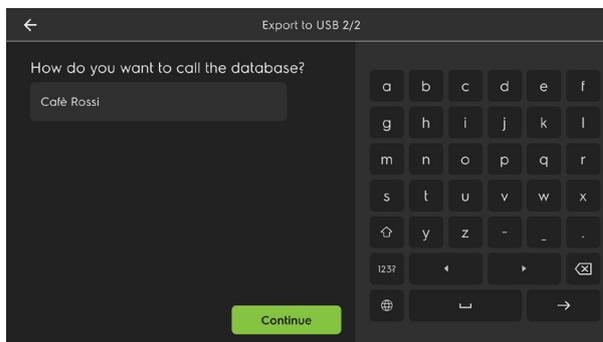
Export, connecter la clé USB



Sélectionner le type de paramètre à exporter



Donner un nom au fichier et valider



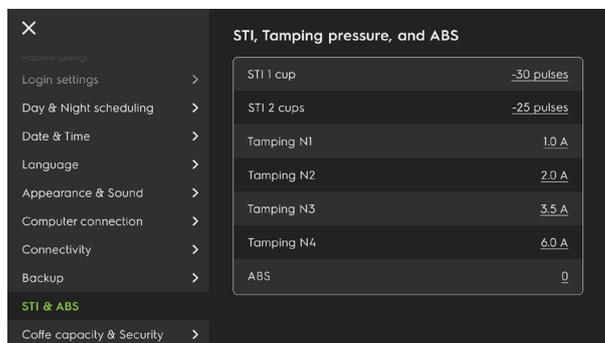
◆ **STI**

Cette fonction est commune à tous les cycles «café». Elle permet de contrôler le départ de l'infusion et donc la pré-infusion, particulièrement intéressante pour les cycles «1 tasse». La qualité des «1 tasse» est donc améliorée et plus régulière, donc la programmation de tous les paramètres des touches «café» peut se faire uniquement par le mode PP.

Réglage pour 1 ou 2 tasses, le réglage se fait séparément.

*STI = 00 est le réglage d'usine
(Réglage idéal dans 95 % des cas)
STI = > 00 retarde le départ d'infusion
STI = < 00 anticipe le départ d'infusion
STI = > 60 neutralise l'effet du STI.*

Note: Appuyer sur une valeur ouvrira un pop-up avec saisie numérique.



◆ Niveau de tassage

Il est prévu quatre niveaux de tassage.

L'intensité de l'effort de tassage est matérialisée par un nombre ; plus le nombre est grand, plus l'effort est important.

Niveau	Plage	Valeur par défaut
1	0,6 à 1,4	1
2	1,5 à 2,5	2,0
3	2,6 à 4,0	3,5
4	4,1 à 6,5	6,0

En sortant de cette phase de programmation, la machine effectue systématiquement les phases d'auto-contrôle 1 et 2 afin de recalculer les paramètres de recul générés par les nouvelles valeurs de tassage.

En règle générale :

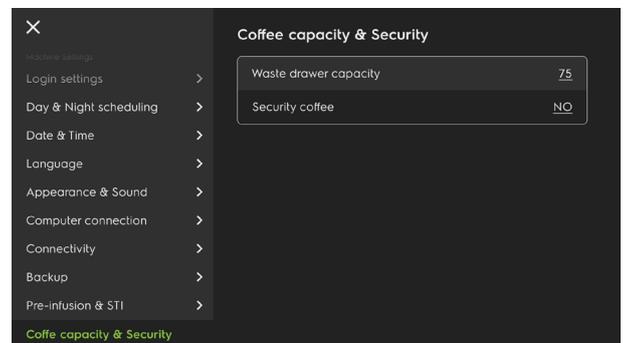
- 1 petite dose de café moulu infusé par une petite quantité d'eau nécessite un tassage fort : Niveau 4
- 1 grande dose de café moulu infusé par une grande quantité d'eau nécessite un tassage faible : Niveau 1.

◆ Capacités café & sécurité

Ce menu permet à l'utilisateur de modifier la valeur de la capacité du Bac à marc et le capteur de présence des grains de café dans la trémie.

La capacité du bac à marc est mesurée en nombre de galettes de cafés que la machine éjecte. Le minimum de réglage est 1 et le maximum est 75.

Rappel : un 3^{ème} choix est possible «infini» : quand la machine à l'option évacuation directe pour la bac à marc.

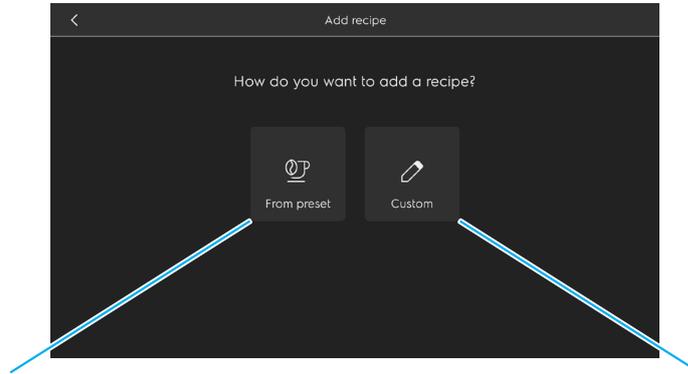


Sécurité café = capteur de présence des grains dans la trémie.

► Recettes boissons

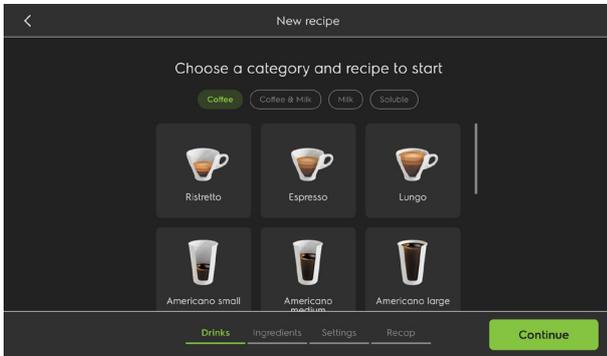
◆ Ajouter une recette : Europe

Sélectionner Ajouter une recette (Preset ou Personnalisée) sur l'écran principal, C'est une création en 4 étapes 1-Boissons / 2-Ingredients / 3-Paramètres / 4-Recap

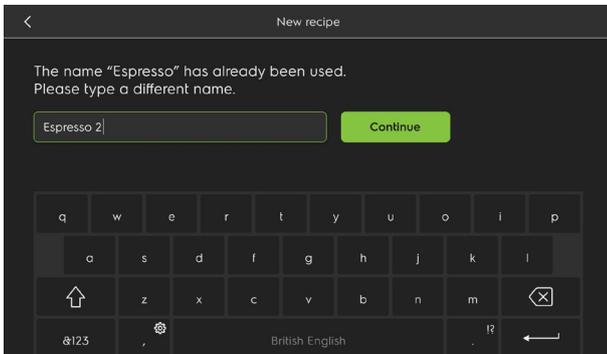


Preset

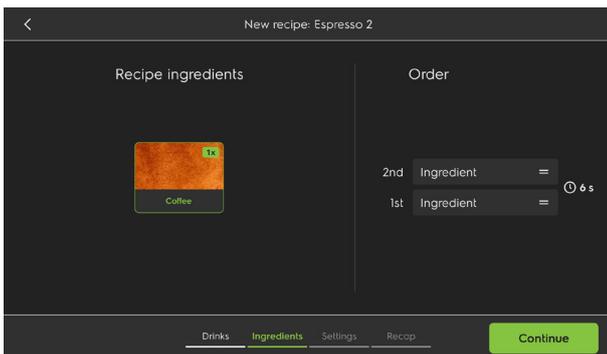
1- Choisir une base de recette pour la nouvelle boisson



2- Nommer la recette

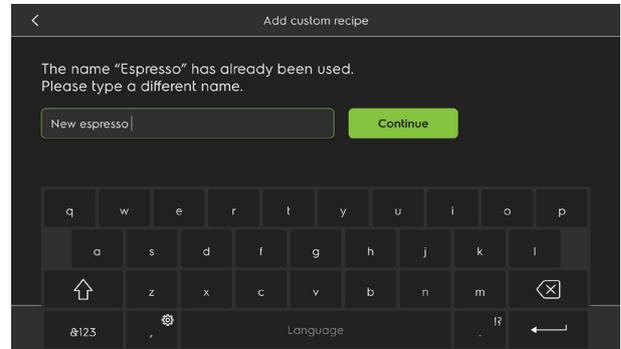


3- Déposez l'ingrédient à droite dans l'ordre souhaité ainsi que les intervalles entre les ingrédients.

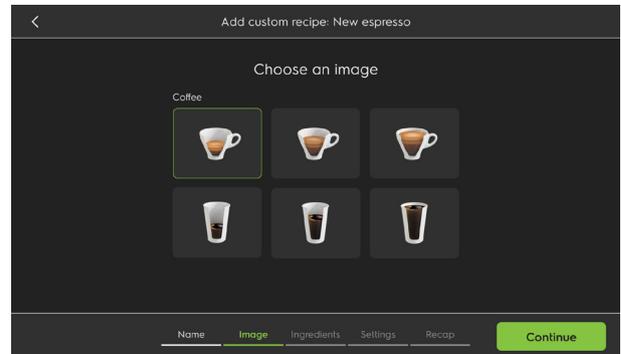


Personnalisée

1- Nommer la nouvelle recette



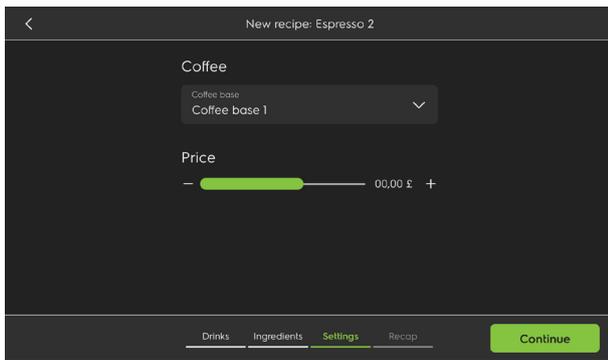
2- Choisir une image



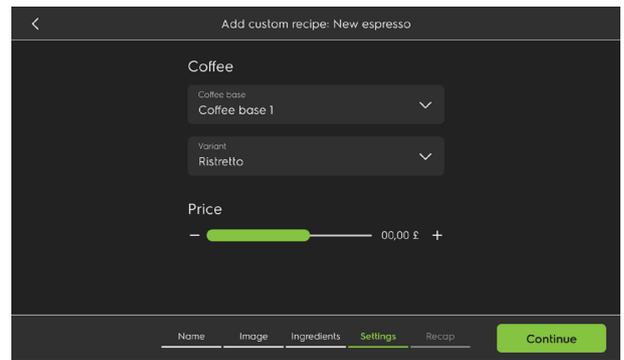
3- Déposez l'ingrédient à droite dans l'ordre souhaité ainsi que les intervalles entre les ingrédients. Maximum d'ingrédient 5. L'icône «Supprimer» apparaît en appuyant longuement, drapiez-la sur l'icône.



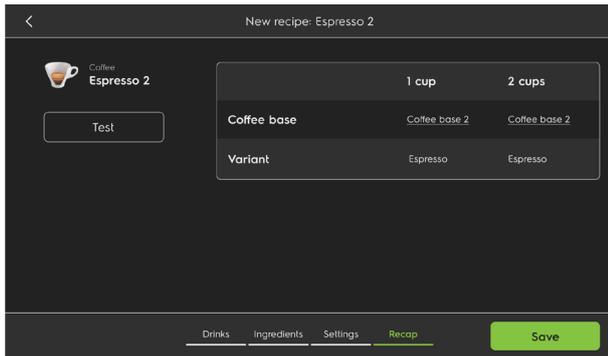
4- Choisir la base où la recette sera enregistrée et le prix de la recette.



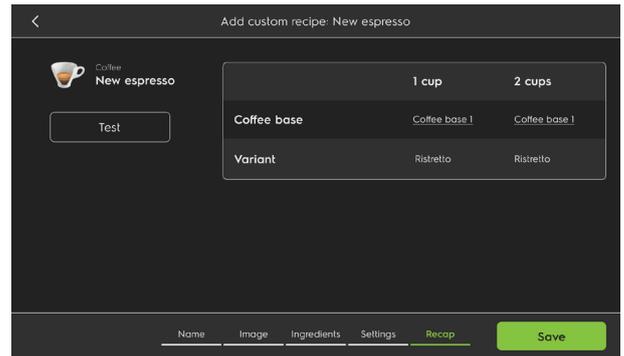
4- Choisir la base où sera la recette, enregistrer la variante et le prix de la recette.



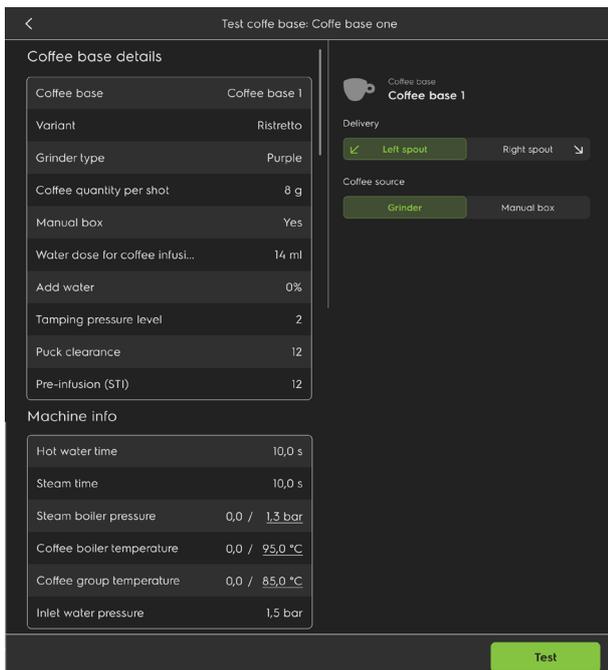
5- Récapitulatif de la recette.
Les valeurs soulignées peuvent être modifiées.



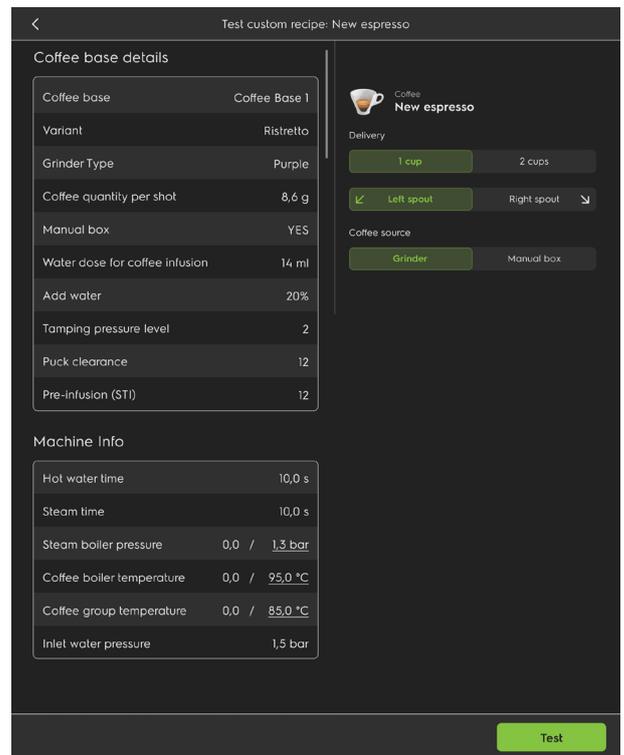
5- Récapitulatif de la recette.
Les valeurs soulignées peuvent être modifiées.



6- Il est possible de voir/modifier les détails et de tester la boisson. Après le test, enregistrer la recette.



6- Il est possible de voir/modifier les détails et de tester la boisson. Après le test, enregistrez la recette.



► Raccourcis recettes

Appuyer sur les 3 points en haut à droite de la touche pour voir les différents raccourcis disponibles.

Choisir l'action à appliquer :

- 1- Réarranger
- 2- Information
- 3- Ajouter aux favoris
- 4- Éditer
- 5- Dupliquer
- 6- Supprimer



► Paramètres boissons

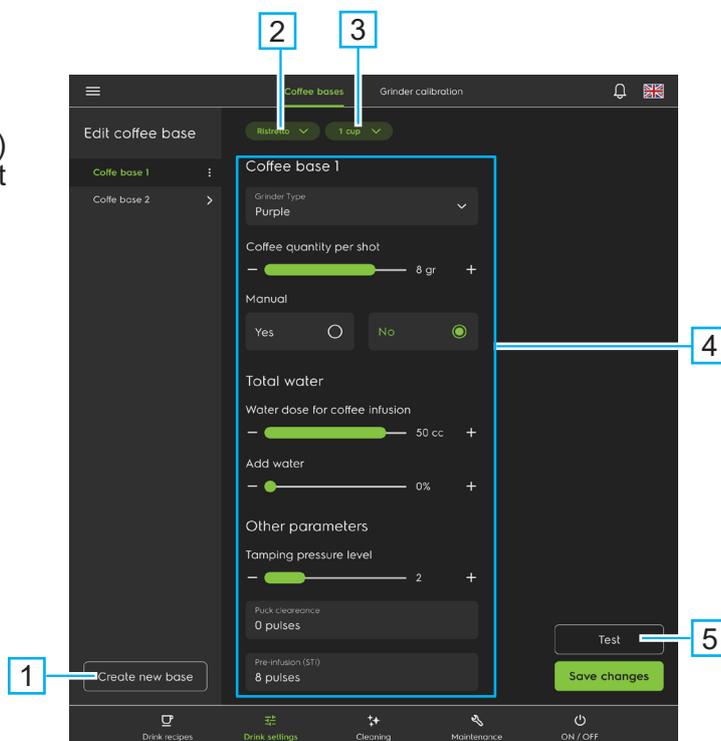
Ce sous-menu permet à l'utilisateur de configurer le café nécessaire pour une boisson à partir de la machine.

◆ Base café

Paramètres d'une base de café pour les pays européens. Cela permet à l'utilisateur de modifier ou de créer ou d'ajuster la base de café dans le logiciel.

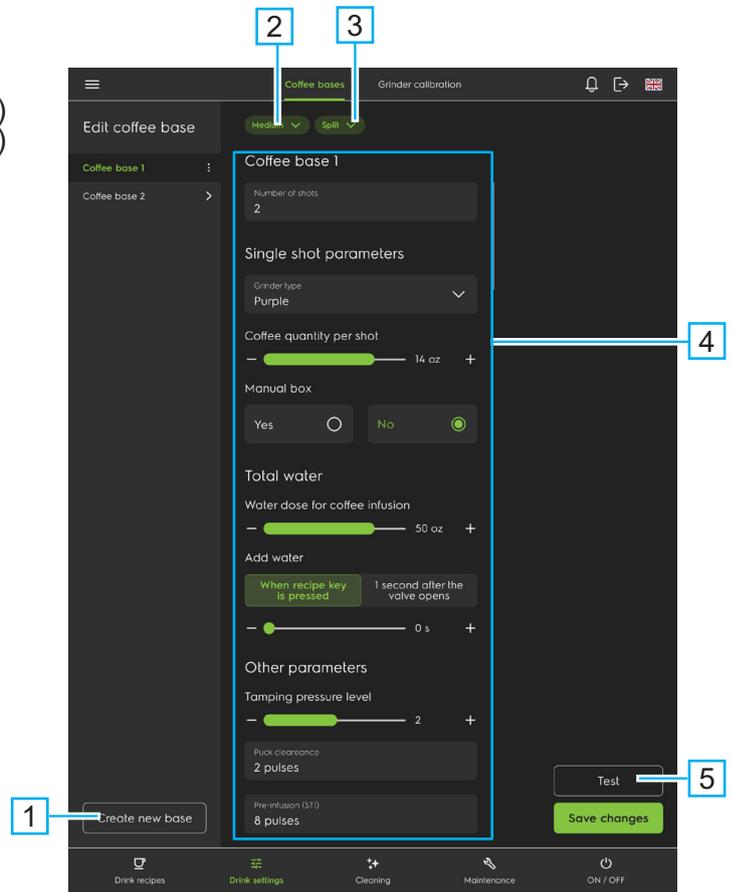
Base café : Europe

1. Icône pour une nouvelle base
2. Liste déroulante des recettes
3. Liste déroulante du nombre de tasse(s) (1 ou 2)
4. Réglages de la base par type de recette et nombre de tasse(s) choisis avant :
 - Type de moulin
 - Quantité de café par recette (gr)
 - Utilisation de la trappe manuelle
 - Quantité d'eau par recette (cc)
 - Ajout d'eau par recette (%)
 - Pression de tassage (pulsation)
5. Icône pour tester les paramètres.



Base café : US

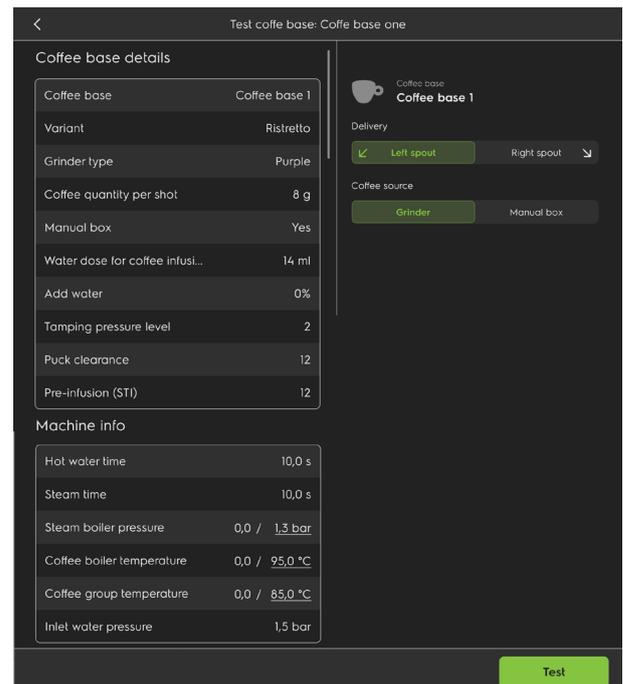
1. Icône pour une nouvelle base
2. Liste déroulante des volumes (petit / moyen / grand)
3. Liste déroulante de robustesse (split / regular / bold)
4. Réglages de la base :
 - Nombre de tasse(s)
 - Type de moulin
 - Quantité de café par recette (oz)
 - Utilisation de la trappe manuelle
 - Quantité d'eau par recette (oz)
 - Ajout d'eau par recette (s)
 - Pression de tassage (pulsation)
5. Icône pour tester les paramètres.



Test icône :

Il est possible de voir/modifier les détails et de tester la boisson.

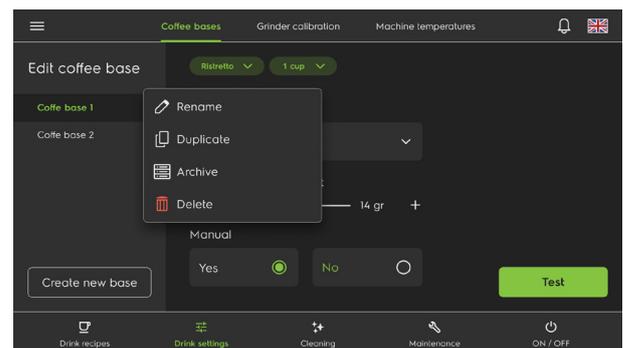
Après le test, enregistrer la recette.



A droite du titre de la base, appuyer sur les 3 points pour voir les différents raccourcis disponible.

Choisir l'action à appliquer :

1. Renommer
2. Dupliquer
3. Archiver
4. Supprimer



► Étalonnage moulin

Consiste à mettre en correspondance la valeur de grammage affichée dans les paramètres avec la valeur réelle obtenue, en tenant compte du type de café utilisé et du réglage de mouture. Choisir le moulin à étalonner, préparer le kit de pesée et la balance puis suivre la procédure.

Kit de calibration :

54204 Boîte plastique
NA2022 Support kit pesée

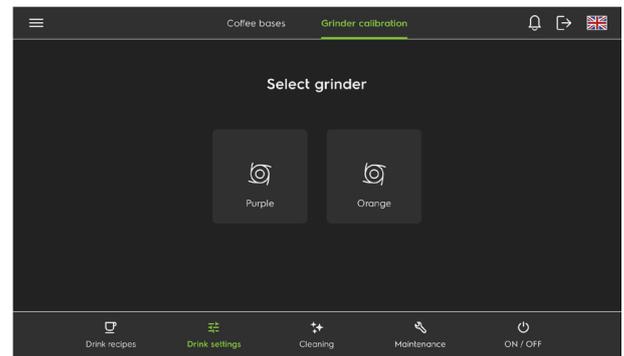
Cette procédure se fait en 2 phases :

Étape 1 : Réglage des meules (Vis de réglage)

Un cycle de test affiche le temps d'extraction en secondes. Cycle test: 2 tasses de 50 cl. utilise ~14 gr. de café moulu. Le temps d'infusion du cycle de test est affiché à la fin du cycle.

Étape 2 : Étalonnage moulin

2 cycles de broyage, un court et un plus long, sont pesés et enregistrés. Le temps résultant nécessaire par gramme est automatiquement calculé et appliqué à la programmation pour produire un poids précis pour chaque dose.



• NETTOYAGE

Factory code	Code	Description FR	Description EN
26124	0UNBZO	Écouvillon	Swab
92017	0UN222	Brosse de nettoyage	Cleaning brush
0SPO27	0SPO27	U01 Pastilles de nettoyage	Cleaning box
0SPO29	0SPO29	U03 Détergent système lait 1L	U03 milk frother cleaner 1lt
54212	0UN220	Pichet 2 L gradué	JUG 2000 ML gradual

► Nettoyage sorties extérieures / carrosserie

Il est fortement recommandé de démonter quotidiennement les sorties café et lait pour un nettoyage soigné.

◆ Sortie café

1. Abaisser la partie amovible du ou des bec(s).
2. Nettoyez le(s) bec(s) sous un robinet ou directement au lave-vaisselle.
3. Replacer le(s) bec(s) sur la machine.

◆ Carrosserie

Utilisez un chiffon doux et de l'alcool pour les parties en acier inoxydable et un détergent non abrasif pour les parties peintes. Veillez à ne pas rayer les parties peintes.

◆ Sortie vapeur

Après chaque utilisation, nettoyez le tube vapeur avec un chiffon humide et appuyez un bref instant sur la touche vapeur pour chasser le peu de liquide (ex: lait) restant à l'intérieur du tube. Démonter l'embout de la sortie vapeur pour le nettoyer plus aisément.

◆ Bac à marc

Nettoyer régulièrement et soigneusement le bac à marc à l'eau claire.

◆ Grille de bassine

Retirer la grille de bassine en la soulevant par l'avant. A l'aide d'une éponge, nettoyer la bassine.

◆ Trémies

Nettoyer régulièrement et soigneusement les trémies à l'eau claire.

◆ Bassine

Retirez la bassine en faisant la faisant glisser vers l'avant et en soulevant la grille. Le nettoyage se fera au lave-vaisselle. En raison de la présence de lait, nettoyez-le régulièrement.

◆ Écran

Désinfecter et nettoyer régulièrement l'écran avec un chiffon doux.

► Cycles de nettoyage

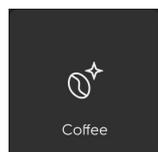
Un nettoyage quotidien est requis ; la machine s'arrêtera au bout de 26 heures si un nettoyage avec une pastille n'a pas été effectué. Dès que le nettoyage est terminé, le compte à rebours redémarre pour 26 heures supplémentaires. Machine temporairement hors service pendant les processus de nettoyage.

Nota: pour plus d'informations sur les produits nettoyants, se reporter à la fiche de données de sécurité du fabricant.

IMPORTANT :

Pour démarrer le nettoyage, commencer impérativement par entrer dans le menu nettoyage (au milieu en bas de l'écran), sélectionner le menu nettoyage café ou lait puis suivre la procédure sur l'écran.

Ne pas retirer le tiroir ou insérer la ou les pastilles avant les instructions à l'écran.

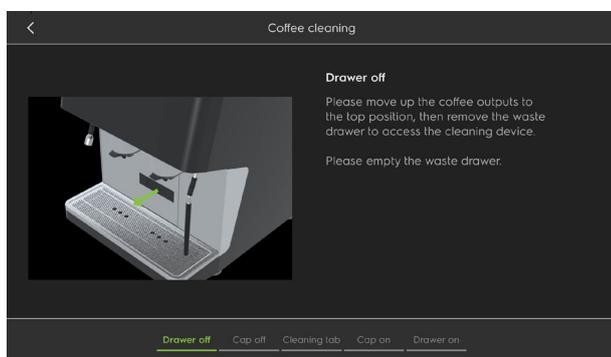


◆ Nettoyage café

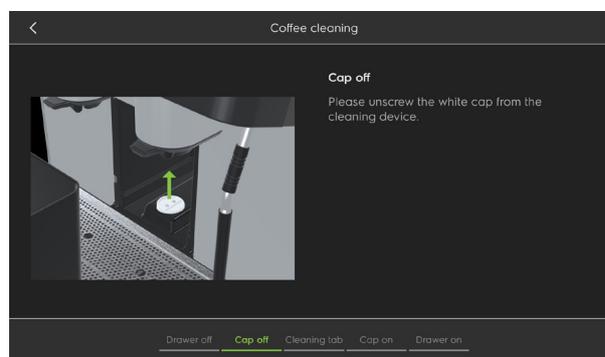
Appuyez sur l'icône de nettoyage « Café » pour accéder à la procédure et suivez-la étape par étape, informations à l'écran.

Ne pas oublier d'insérer la(es) pastille(s) SOLO 1 pastilles, DUO 2 pastilles. référence, boîte pastilles: **OSPO27**

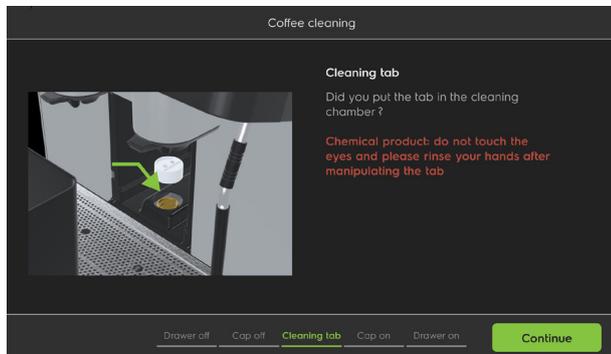
1- Retirer bac à marc



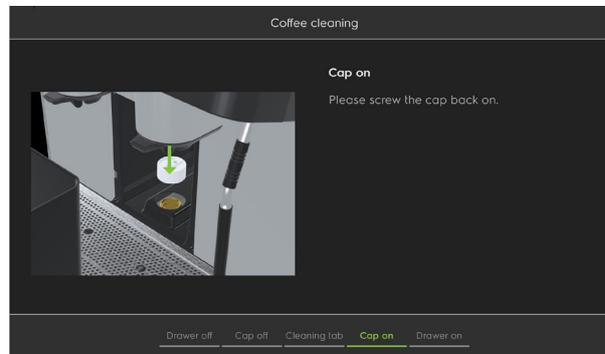
2- Retirer bouchon



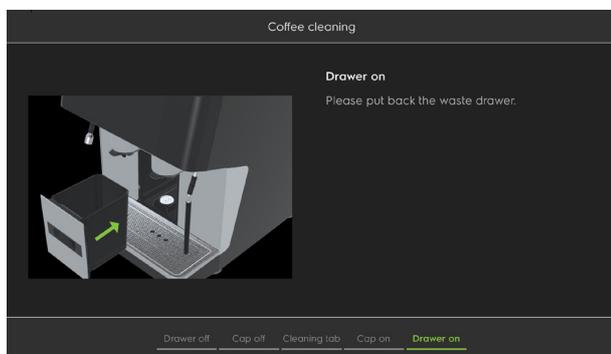
3- Pastilles de nettoyage, **ne pas oublier les pastilles**



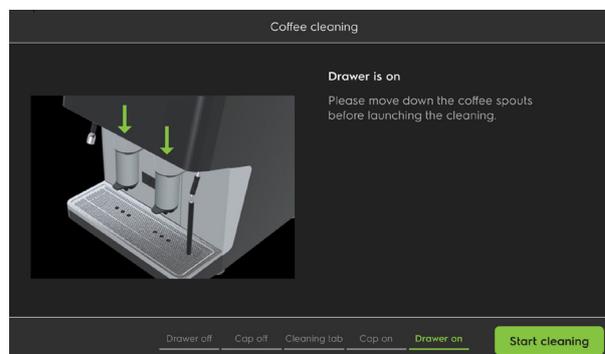
4- Revisser bouchon



5- Insérer bac à marc



6- bac à marc inséré, **COMMENCER NETTOYAGE**



Détail du nettoyage :
2 minutes > trempage
6 minutes > lavage
3 minutes > rinçage



◆ Nettoyage lait

Cela comprend le nettoyage interne du circuit et des composants externes liés au circuit, tels que le bac à lait et le bec verseur. Utilisez un pichet d'environ 2 litres pour le nettoyage.

Liquide de nettoyage **0SPO29**

Pichet **54212**

Écouvillon **26124**

Mettre en position basse le(s) bec(s) café avant de lancer le nettoyage.

1- Bec café

Retirer le bec le nettoyer avec l'écouvillon (ref : 26124) et rincer le bec café à l'eau claire (10°C mini-30°C maxi) puis le remettre en place.

2- Bac à lait

Retirer le bac à lait, nettoyer l'intérieur du frigo et le tuyau d'aspiration avec un chiffon propre.

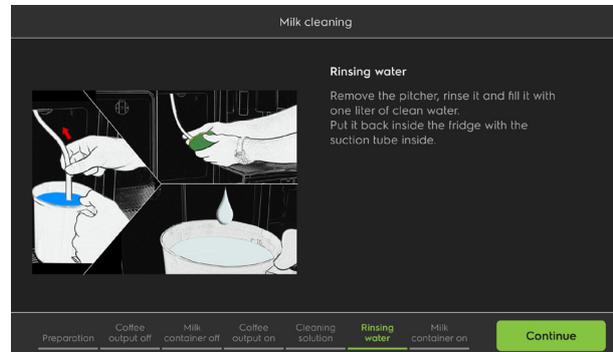


3- Nettoyage pichet

Mettre le pichet (ref : 54212) à l'intérieur du frigo avec 1 litre d'eau (10°C mini-30°C maxi) et utiliser le distributeur intégré pour une dose (50 ml) du flacon de détergent (ref : 0SPO29), placer le tube à l'intérieur du pichet.

4- Rinçage pichet

Retirer et rincer le pichet et remplir avec 1 litre d'eau propre (10°C mini-30°C maxi). Remettre dans le frigo avec le tube d'aspiration à l'intérieur.



Retirer le pichet et remettre le bac à lait dans le frigo, **nettoyage terminé.**

• MAINTENANCE & DÉPANNAGE

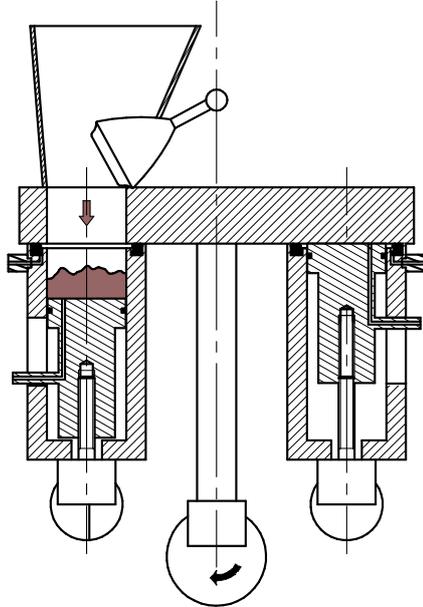
► Introduction

L'émission de pression acoustique ne dépasse pas 70 dB (A).

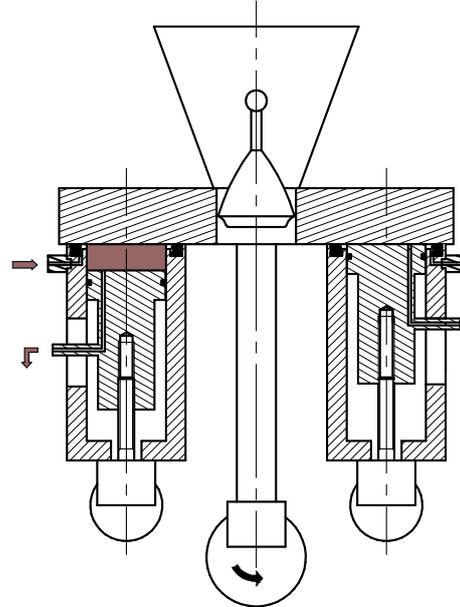
L'appareil est utilisé pour le café, le grain de café n'a pas besoin de température spéciale ou particulière et la durée de stockage et la sécurité du grain de café ne dépendent pas de la température de l'appareil.

Rappel liste des outils, aller [p. 9](#).

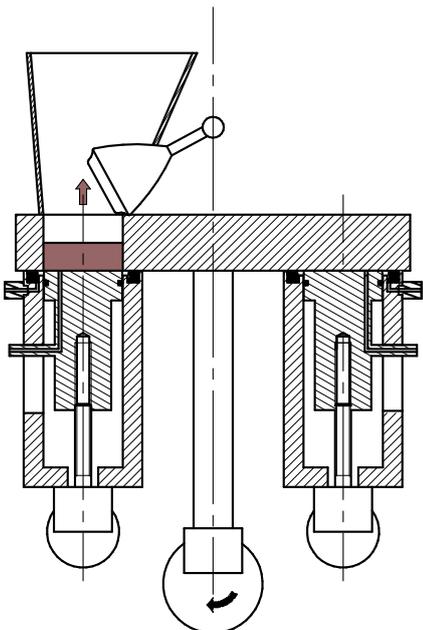
♦ Cycle 2 groupes



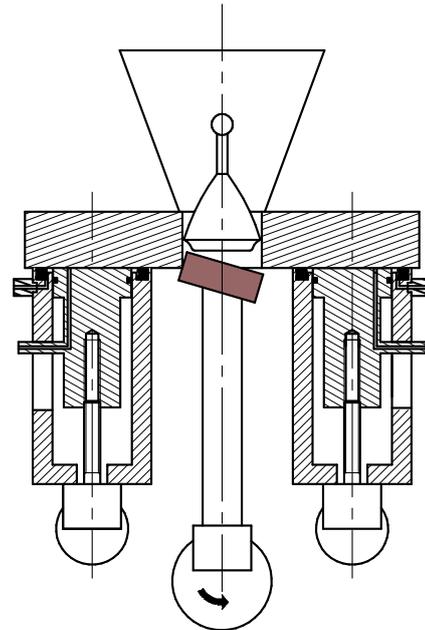
CHARGEMENT CAFE
COFFEE FEEDING



INFUSION
INFUSION



EJECTION DU MARC
EJECTION OF GROUT



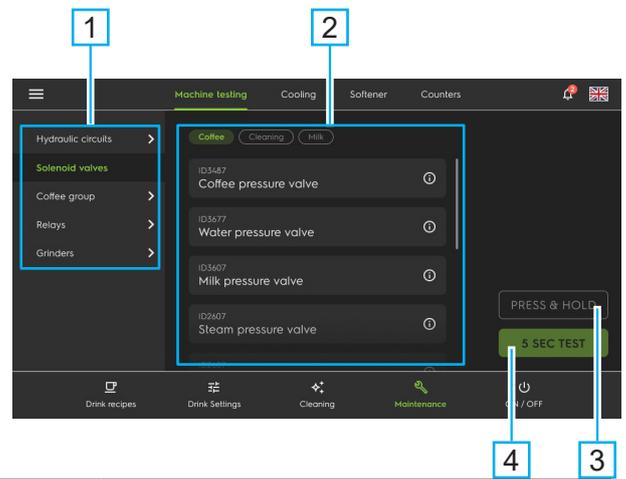
ETAT REPOS
STAND BY

► Test composants

En entrant dans le menu, la machine passe en mode « test », la chauffe du groupe et de la vapeur sont désactivés.

1. Familles de composants
2. Liste de composants
3. Pour tester le composant, Appuyer = test, Relâcher = stop
4. Pour tester le composant, Appuyer = 5 sec test automatique test

Nota: auto-contrôles 1 et 2 s'effectuent après avoir quitté le menu de test, puis la machine passe en fonctionnement normal.



	Monter piston GAUCHE	EVKG	EV café gauche
	Descendre piston GAUCHE	EVP1	EV pré-infusion 1
	Monter piston DROIT	EVLCF	Sélection lait chaud-froid
	Descendre piston DROIT	EVNR	EV Vapeur/EV nettoyage-rinçage
	Plateau en position GAUCHE	EVNO	EV cleaning bloc
	Plateau en position CENTRAL	EVALF1	EV air lait froid
	Plateau en position DROIT	EVNL1	EV nettoyage lait
	Trouver position du plateau connue	EVALC1	EV air lait chaud
RSV1	Relais statique vapeur 1	EVLG_EVVS	EV latte sortie LC gauche/EV vapeur serpent
RSV2	Relais statique vapeur 2	EVAEG	EV ajout eau sortie café gauche
RSV3	Relais statique vapeur 3	EVCG_EVRP	EV cappu de la sortie LC gauche/EV rinçage purge
RSC1	Relais statique café 1	EVNC	EV nettoyage cappuccino
RSC2	Relais statique café 2	EVKD_EVM1	EV café droit/EV mixeur 1
RSC3	Relais statique café 3	EVAED_EVM2	EV ajout eau sortie café droit/EV mixeur 2
MAC1	Moulin n°1 (violet)	EVCD	EV cappu de la sortie LC droit
MAC2	Moulin n°2 (vert)	EVLN	EV latte de la sortie LC droit
MAC3	Moulin n°3 (orange)	EVP2	EV pré-infusion 2
POMP	Moteur pompe	MM1	Moteur mixeur 1
CHGR	Chauffage groupe	MM2	Moteur mixeur 2
EAMAN	Electro-aimant porte manuelle	MT1	Moteur trémie 1
EVRE	EV remplissage	MT2	Moteur trémie 2
EVSE	EV sortie eau chaude	FAN_SOL	Ventilateur soluble MT
EVSV	EV sortie vapeur	MPOMP	Pompe lait
EVNK	EV nettoyage café		

► Refroidissement

Les températures (et la pression) présentées ici sont les valeurs actuelles de la machine, ainsi les chiffres seront mis à jour en temps réel.

Il n'est pas possible de refroidir la chaudière café sans refroidir le groupe café et vice versa. Il n'y a donc qu'un seul bouton pour les deux éléments.

Sélectionnez la chaudière à refroidir puis appuyez sur la touche « refroidissement ».



► Ouverture de la calandre

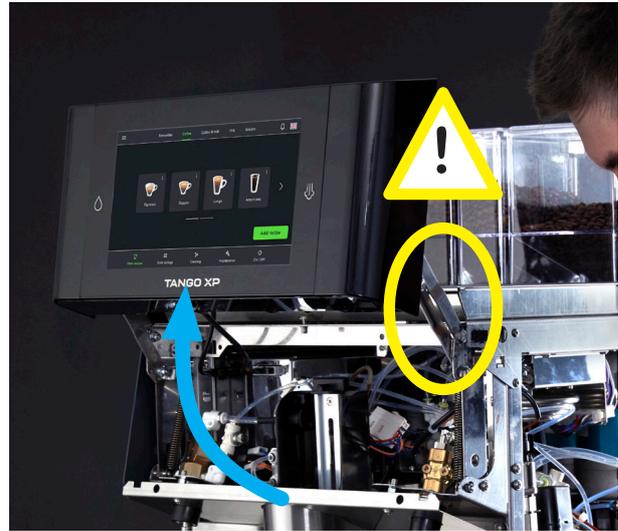
1- Dévisser partiellement la vis avec un tournevis cruciforme

Note : L'appareil peut continuer de fonctionner avec la calandre levée



2- Lever la calandre

Attention ! des deux côtés aux bras, pas bloquer vos doigts, risque de blessure.



► Adoucisseur

Chez Unic / Electrolux Professional, deux fournisseurs d'adoucisseur sont disponibles. BRITA® et BESTMAX™

Faire tester la dureté de l'eau du réseau, puis se référer à la documentation technique de l'adoucisseur utilisé, pour un réglage optimal.

Nota: un adoucisseur doit être changé tout les 1 ans, même s'il n'arrive pas à la fin de sa capacité de filtrage.

► Compteurs technicien

Ce sous-menu permet de voir/modifier les compteurs de composants, boissons et historique de la machine.

Remarque : pour le flux correspondant au propriétaire du bar, consultez le flux de statistiques dans le tiroir de navigation. Là, il est possible de réinitialiser uniquement les compteurs partiels. Si le technicien réinitialise une valeur ici, le propriétaire du bar aura un 0 dans sa page de statistiques.

Les valeurs soulignées peuvent être modifiées.

► Détartrage

Le détartrage de la machine doit être effectué par un technicien qualifié.

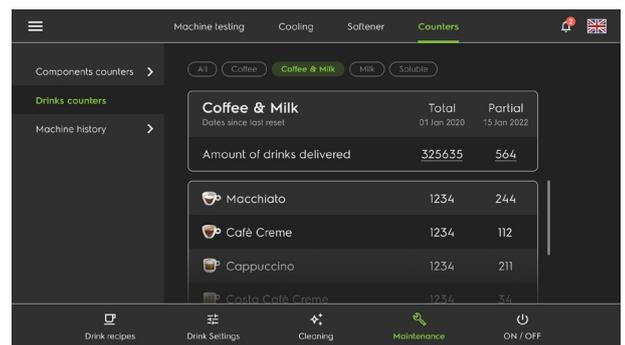
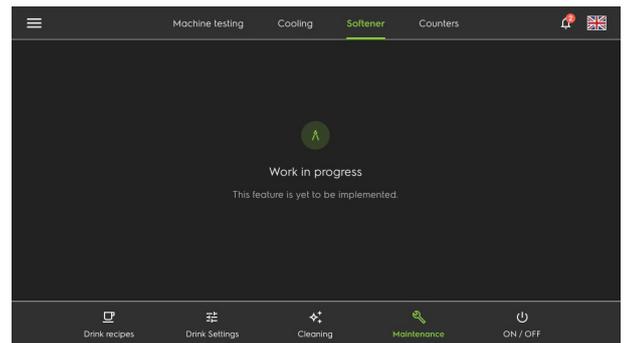


PLANCHE - PLATE 520

Pos.	Fact. code	Code	Description FR	Description GB	V	W&T	REF.	NOTES	S/N BREAK
1	ED72		PASSE-FIL CAOUTCHOUC 16/22/27	GROMMET					
2	44725		FILTRE CEM 16A 250V/440V 50/60Hz	EMC FILTER FA. 20.004-16A					
3	44727		FILTRE CEM 250V 50/60Hz	EMC FILTER 250V 50/60Hz					
4	NA2031		TOLE SUPPORT FILTRE EMC	EMC FILTER HOLDER					
5	NA2009		TOLE FERMETURE POUR HYBRIDE	CLOSING SHEET FOR HYBRID					
6	50126	0UN615	VIS TB CRUCIFORME A EMBASE M4 x 12	CRUCIFORM SCREW M4 x 12					
7	CH62	0UN835	RONDELLE ACIER ZINGUEE DE 10	WASHER					
8	50420		VIS TH M8 X 70 ZN	SCREW M8 X 70 ZN					
9	52008		RIVET INOX Ø4	SNAP RIVET STAINLESS STEEL					
10	43800	0UN087	CONTACTEUR TETRA. 220V 25A 50HZ	CONTACTOR 220V 25A 50Hz			a;b;c;d;e;f;i;j;k;r;s;t;u;v;w;x; y;za1;b1;c1		
10	43801	0UN578	CONTACTEUR TETRA. 200V 60HZ	CONTACTOR 200V 60HZ			g;h;l;m;n;o;p;q		
11	45387	0UNDG8	CARTE ELECTRONIQUE MERE LIGHT	ELECTRONIC MAINBOARD LIGHT					
12	45381	0UN094	CARTE CPU	CPU CARD					
13	45382	0UN098	CARTE DRIVER EV	ELECTROVALVE DRIVER CARD					
14	51053	0UN924	ECROU LONG M4	LONG NUT M4					
15	45384	0UN084	CARTE MODULE 2EME PISTON	MODULE CARD 2ND PISTON			a;b;c;d;g;h;j;k;l;m;x;y;za1; b1;c1		
16	AE50	0UN833	BORNIER GM GRIS	TERMINAL BLOCK GREY					
17	AE51	0UN762	BORNIER GM BLEU	TERMINAL BLOCK BLUE					
18	41422	0UN602	FLASQUE D'EXTREMITÉ	FLANGE TERMINAL BLOCK					
19	CN628	0UN766	BARETTE DE JONCTION 2 PLOTS	2 STUDS STRIP					
20	CN630	0UN644	BARETTE DE JONCTION 3 PLOTS	3 STUDS STRIP					
21	CN651	0UN940	ENTRETOISE COURTE DU C.I.	SHORT SPACER FRAME					
22	FR2013	0UNE51	RAIL	RAIL					
23	CN124	0UNA1R	VIS INOX TF 4 x 20	SCREW M4 X 20					
24	NA2008		TOLE ELECTRONIQUE HYBRIDE	HYBRID ELECTRONIC SHEET					
25	42003	0UNDBY	PASSE FIL Ø38	GROMMET Ø38					
26	44200	0UN360	TRANSFO TOROIDAL 540 Va / 200-230-240-22-19V	TRANSFORMER 540Va / 200-230-240-22-19V					
27	RR83	0UN592	RONDELLE GROVER DE 8	WASHER 8					
28	PE12	0UN430	ECROU M8	NUT M8					
29	NA2010		TOLE SUPPORT RELAIS STATIQUES	STATIC RELAY SUPPORT SHEET					
30	51065		ECROU A SERTIR M4 INOX	NUT TO CRIMP M4 STAINLESS STEEL					
31	44410	0UN169	RELAIS STATIQUE 25A	SOLID STATE RELAY 25A					
32	50103	0UNDK0	VIS AUTOFORMEUSE TC M4 X 12	SCREW M4 X 12					
33	42400	0UN312	ENTRETOISE PLASTIQUE FIX CARTE	PLASTIC PCB SUPPORT					
34	41402		BARRETTE 4 POLES	TERMINAL BOARD					
35	41403		PROTECTION 4 POLES	COVER					
36	CN489E	0UNBLN	VIS INOX CHC 4 x 16 A EMBASE	SCREW M4 X 16 WITH BASE					
37	NA2011		TOLE SUPPORT TRANSFO	TRANSFO SUPPORT SHEET					
38	42403		ENTRETOISE PLASTIQUE FIX CARTE	PLASTIC PCB SUPPORT					
39	50706	0UNDLF	VIS PARKER N6 9.5 SP CRUCIF.	PARKER SCREW					
40	NA8001		FAISCEAU ELECTRIQUE 1GR	WIRING HARNESS 1GR			e;f;i;n;o;p;q;r;s;t;u;v;w		
40	NA8002		FAISCEAU ELECTRIQUE 2GR	WIRING HARNESS 2GR			a;b;c;d;g;h;j;k;l;m;x;y;za1; b1;c1		
41	NA8008		CABLE USB A F-F	USB WIRE					
42	NA1043		ASM TRANSFO	COMPLETE TRANSFO					

En annexe les plans de détails des faisceaux électriques :

NA8001 > pour TANGO SOLO

NA8002 > pour TANGO DUO

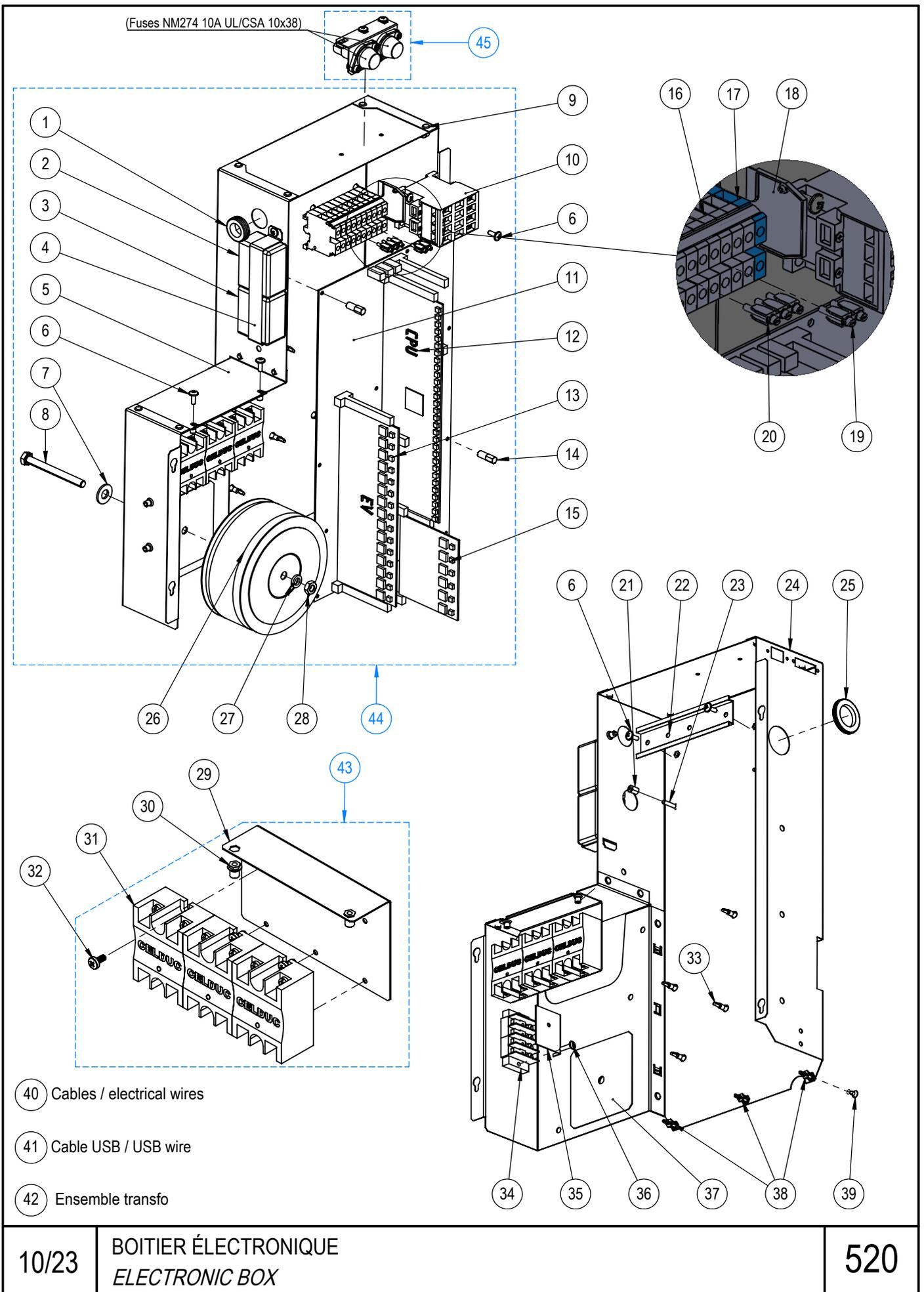
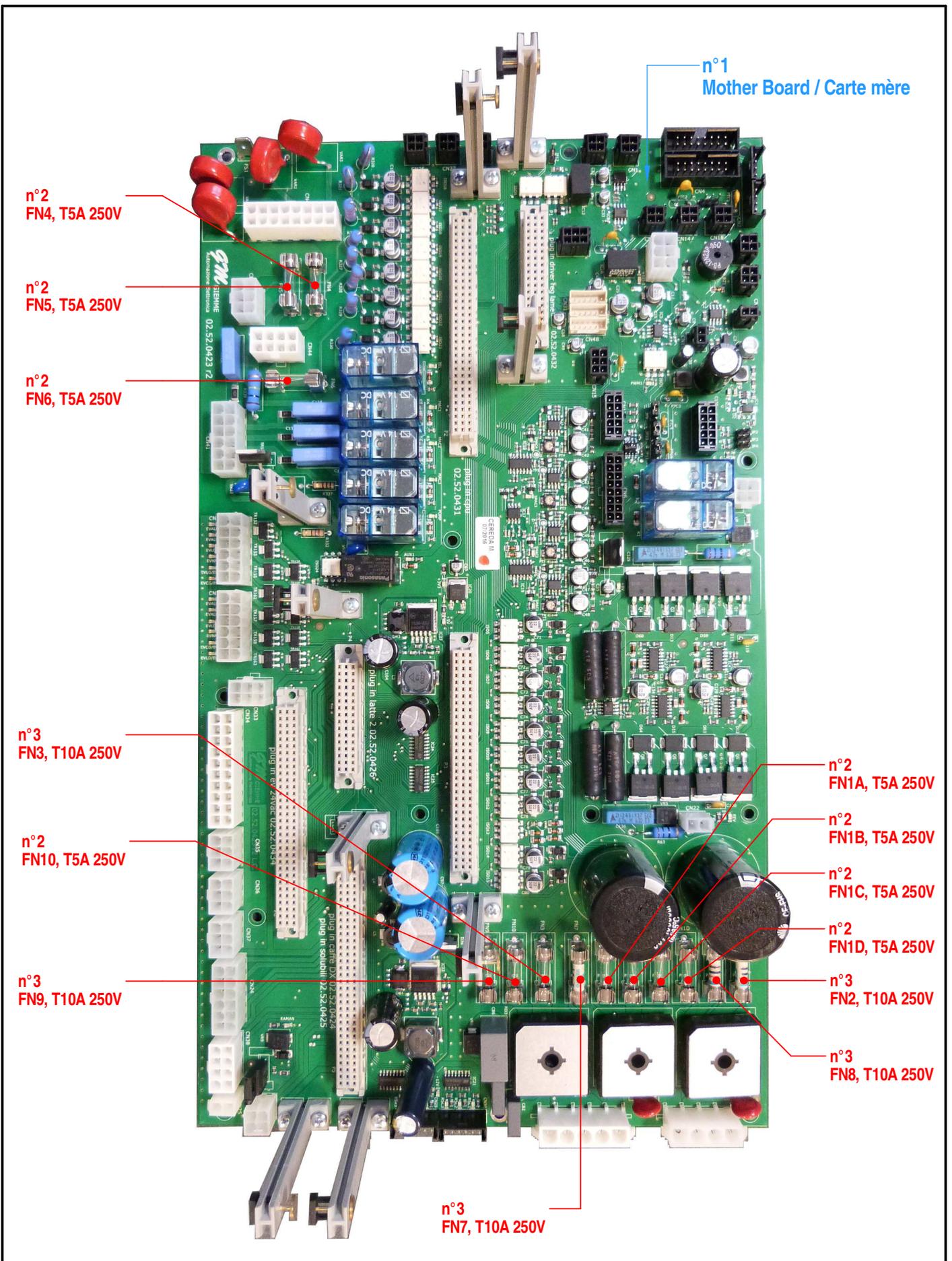


PLANCHE - PLATE 502

Pos.	Fact. code	Code	Description FR	Description GB	V	W&T	REF.	NOTES	S/N BREAK
1	45387	0UNDG8	CARTE ELECTRONIQUE MERE LIGHT	ELECTRONIC MAINBOARD LIGHT					
2	43115	0UN115	FUSIBLE 5 X 20 5A RETARDE T	FUSE 5A DELAYED					
3	43112	0UN930	FUSIBLE 5 X 20 10A RETARDE T	FUSE 10A DELAYED					

FN1A	5A / EV-AC1-A / MODULE 24V: EVRE - EVSE - EVSV - EVNC - EVNK/EVNC - EVA - EVV	
FN1B	5A / EV-AC1-B / MODULE SOLUBLE: MT1 - MT2 - FAN SOL - EVKD/EVM1 - EAED/EVM2 MODULE CAFE DX: EVKD/EVM1 - EAED/EVM2 - EVCD - EVP2 - EVLD - EVS2	
FN1C	5A / EV-AC1-C / MODULE 24V: EVNKG - EVAEG EVLG - EVCG - EVP1 - EVS1	
FN1D	5A / EV-AC1-D / MODULE 24V: EVAL1 - EVNL1 - EVVL1 - EVAL2 - EVNL2 - EVLL2	
FN2	10A / 22V / ALIM MOTEUR PISTON & PLATEAU	PISTON & TURNTABLE MOTOR SUPPLY
FN3	10A / 19V / +24V SECONDAIRE TRANSFO	TRANSFO SECONDARY
FN4	5A / TELERUPTEUR	STEPPING SWITCH
FN5	5A / NEUTRE	NEUTRAL
FN6	5A / RELAIS / MAC1 - MAC2 - MAC3 - GET1 - GET2 - GET3 - POMPE - AUX1 - CHGR	
FN7	10A / +V PLATEAU / MOTEUR PLATEAU	TURNTABLE MOTOR
FN8	10A / +V PISTON / MOTEUR PISTON	PISTON MOTOR
FN9	10A / +24V CONTINU + POMPE LAIT	DC + MILK POMP
FN10	5A / +12V, +9V, +5V, +3.3V BASSE TENSION CONTINUE ALIM CAPTEUR	

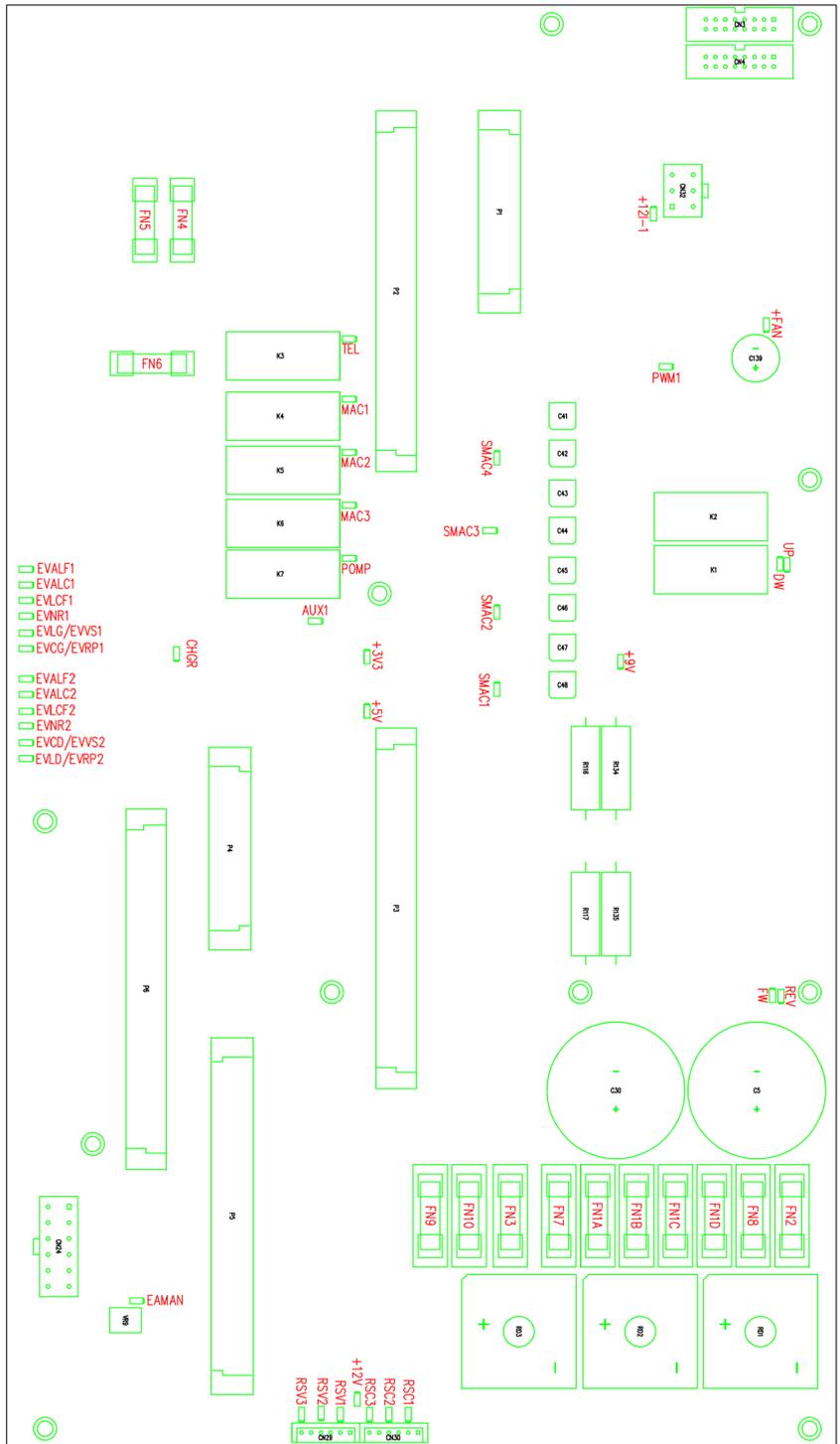


11/22	FUSIBLES CARTE MERE FUSES CONNECTORS	502
-------	---	-----

► Identification LED sur carte

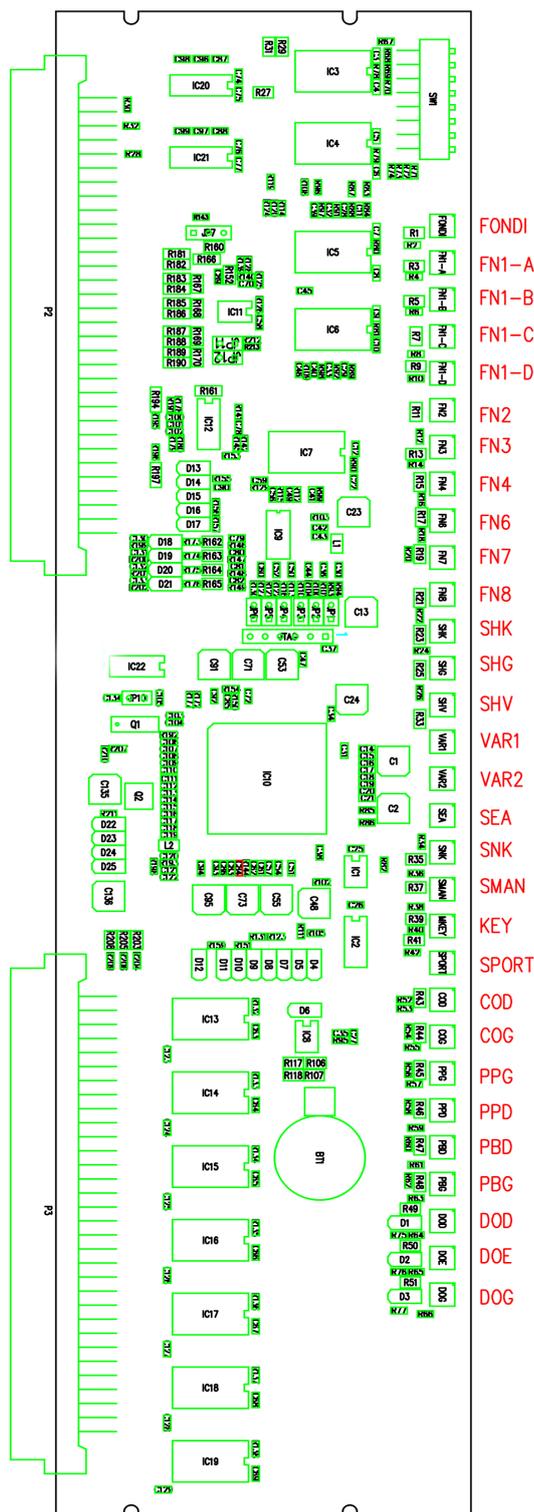
Carte mère > 45387

EVALF1	EV air lait froid
EVALC1	EV air lait chaud
EVLFC1	
EVNR1	
EVLG / EVVS1	EV latte sortie LC gauche / EV vapeur serpentin
EVCG / EVRP1	EV cappu. sortie LC gauche / EV vapeur nett. rinçage purge
EAMAN	Electro-aimant porte manuelle
RSC1	Relais statique café 1
RSC2	Relais statique café 2
RSC3	Relais statique café 3
RSV1	Relais statique vapeur 1
RSV2	Relais statique vapeur 2
RSV3	Relais statique vapeur 3
POMP	Moteur pompe
MAC1	Moulin n°1 (violet)
MAC2	Moulin n°2 (vert)
MAC3	Moulin n°3 (orange)
TEL	Switch principal
SMAC1	Sécurité café moulin n°1
SMAC2	Sécurité café moulin n°2
SMAC3	Sécurité café moulin n°3
SMAC4	non utilisé
CHGR	Élément Chauffant du Groupe
AUX1	
+3V3	
+5V	Voyant de l'alim. 5V
+9V	Voyant de l'alim. 9V
+12V	Voyant de l'alim. 12V
+FAN	Voyant alim. ventilateur



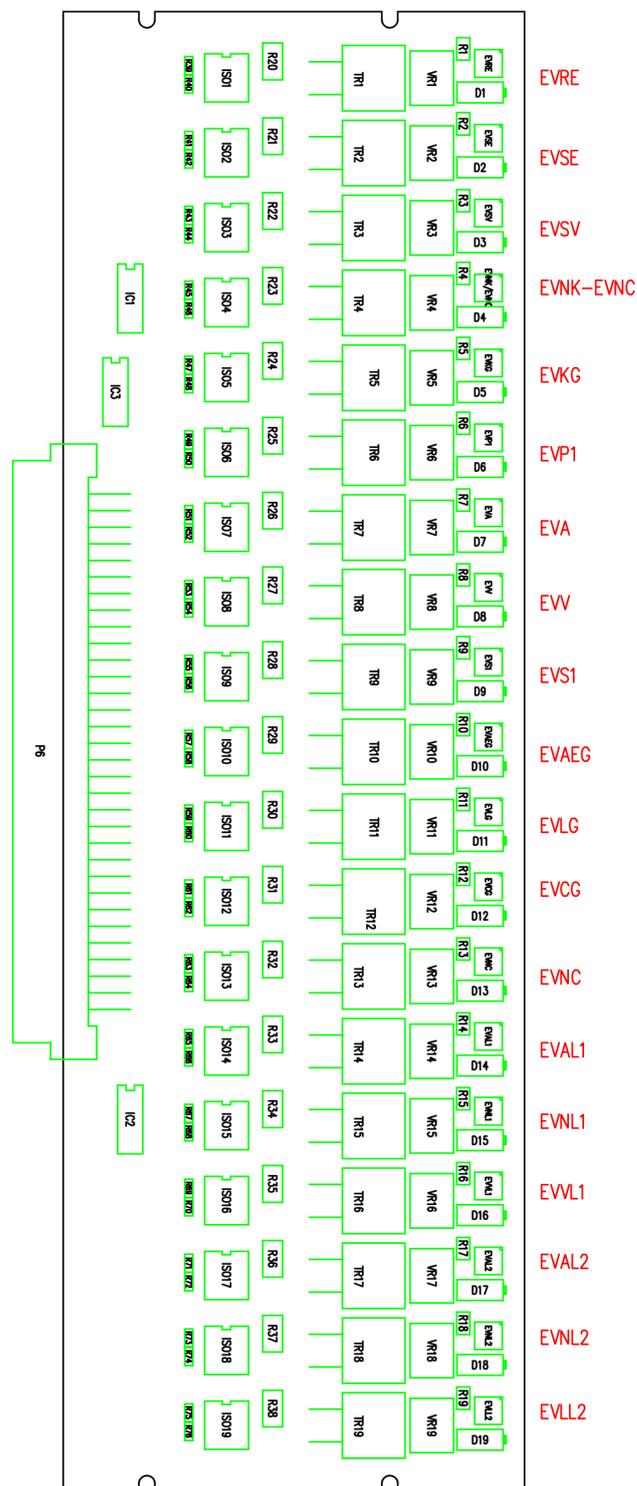
Carte CPU > 45381

FONDI	Bac à marc
FN1A	MODULE 24V: EVRE - EVSE - EVSV - EVNC - EVNK/EVNC - EVA - EVV
FN1B	MODULE SOLUBLE: MT1 - MT2 - FAN SOL - EVKD/EVM1 - EAED/EVM2 MODULE CAFE DX: EVKD/EVM1 - EAED/EVM2 - EVCD - EVP2 - EVLD - EVS2
FN1C	MODULE 24V: EVNKG - EVAEG - EVLG - EVCG - EVP1 - EVS1
FN1D	MODULE 24V: EVAL1 - EVNL1 - EVVL1 - EVAL2 - EVNL2 - EVLL2
FN2	Alimentation moteur piston et plateau
FN3	+24V
FN4	Switch principal
FN6	MAC1 - MAC2 - MAC3 - GET1 - GET2 - GET3 - POMPA - AUX1 - CHGR
FN7	Moteur plateau
FN8	Moteur piston
SHK	Sécurité élément Chauffant chaudière café
SHG	Sécurité élément Chauffant du Groupe
SHV	Sécurité élément chauffant chaudière vapeur
VAR1	
VAR2	
SEA	Sécurité présence eau
SNK	Sécurité bouchon du circuit de nettoyage des groupes
SMAN	Sécurité trappe manuelle
KEY	
SPORT	
COD	Codeur du vérin droit
COG	Codeur du vérin gauche
PPG	Position plateau à gauche
PPD	Position plateau à droit
PBD	Position basse du vérin droit
PBG	Position basse du vérin gauche
DOD	Doseur volumétrique droit
DOE	Doseur volumétrique sortie eau chaude
DOG	Doseur volumétrique gauche



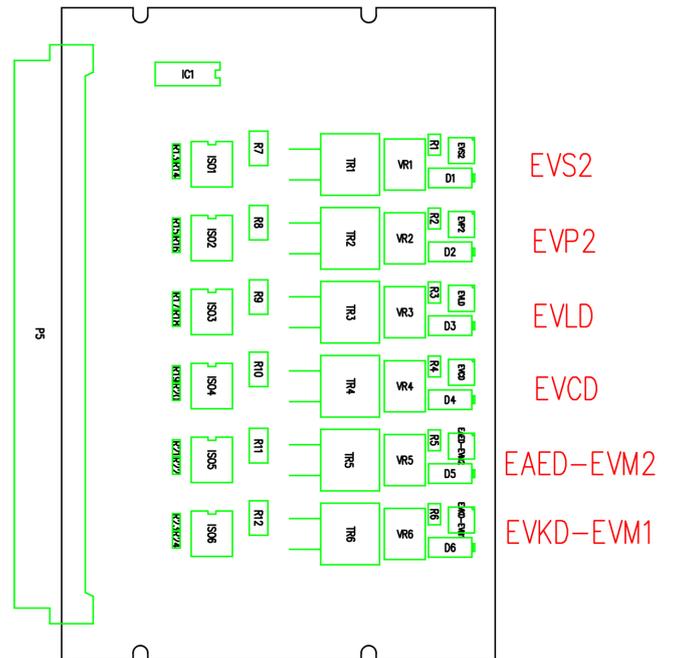
Solenoid valve card > 45382

EVRE	EV remplissage
EVSE	EV sortie eau chaude
EVSV	EV Sortie Vapeur
EVNK / EVNC	EV nettoyage café
EVKG	EV café de gauche
EVP1	EV pré-infusion 1
EVA	EV air
EVV	EV vapeur
EVS1	
EVAEG	EV ajout eau sortie café gauche
EVLG	EV latte de la sortie LC gauche
EVCG	EV Cappuccino de la sortie LC gauche
EVNC	EV nettoyage cappuccino
EVAL1	EV air froid
EVNL1	EV lait
EVVL1	EV air chaud
EVAL2	
EVNL2	
EVLL2	



GR2 card > 45384

EVS2	
EVP2	EV pré-infusion 2
EVLD	EV latte de la sortie LC droit
EVCD	EV Cappuccino de la sortie LC droit
EAED / EVM2	EV ajout eau sortie café droit
EVKD / EVM1	EV café de droit



► **Composants actifs**

OPTION LC		OPTION POMPE 24Vdc	
SM1	Sécurité café moulin n°1		
SM2	Sécurité café moulin n°2		
SM3	Sécurité café moulin n°3		
SM4	Sécurité café moulin n°4		
CHU	Capteur humidité		
CPV	Capteur pression vapeur		
CPR	Capteur pression réseau		
MGET1	Micro switch monnayeur n°1		
MGET2	Micro switch monnayeur n°2		
SNB	Sonde niveau bas		
SNH	Sonde niveau haut		
THV	Sonde thermostatique de la chaudière vapeur		
THG	Sonde thermostatique des groupes		
THK	Sonde thermostatique de la chaudière café		
CO. D	Codeur du vérin droit		
PB. D	Position basse du vérin droit		
EVK.D	EV café de droit		
EVAE.D	EV ajout eau sortie café droit		
EVINF.D	EV infusion D (nettoyage)		
EVS2			
EVC.D	EV Cappuccino de la sortie LC droit	EVVS2	EV vapeur serpentín
EVL.D	EV latte de la sortie LC droit	EVRP2	EV vapeur nettoyage rinçage purge
MM1	Moteur mixeur 1		
MM2	Moteur mixeur 2		
MT1	Moteur trémie1		
MT2	Moteur trémie2		
SFAN	Ventilateur soluble		
SMAN	Sécurité trappe manuelle		
SEA	Sécurité présence eau		
SNK	Sécurité bouchon du circuit de nettoyage des groupes		
DO. D	Doseur volumétrique droit		
DO. G	Doseur volumétrique gauche		
DO. E	Doseur volumétrique sortie eau chaude		
CO. G	Codeur du vérin gauche		
PP. D	Position plateau à droit		
PP. G	Position plateau à gauche		
PB. G	Position basse du vérin gauche		
EA.MAN	Electro-aimant porte manuelle		
RSV1	Relais statique vapeur 1		
RSV2	Relais statique vapeur 2		
RSV3	Relais statique vapeur 3		

RSC1	Relais statique café 1		
RSC2	Relais statique café 2		
RSC3	Relais statique café 3		
EVALF1	EV air lait froid	EVALF1	EV air froid
EVNL1	EV nettoyage lait	EVNL1	EV lait
EVALC1	EV air lait chaud	EVALC1	EV air chaud
EVRE	EV remplissage		
EVSE	EV sortie eau chaude		
EVKN	EV nettoyage café		
EVK.G	EV café de gauche		
EVP1	EV Pré-infusion 1		
EVA	EV air	EVLCF	EV sélection lait chaud/froid
EVV	EV vapeur	EVNR	EV nettoyage / rinçage
EVDC	EV DÉCHARGE (nettoyage)		
EVAE.G	EV ajout eau sortie café gauche		
EVL.G	EV latte de la sortie LC gauche	EVVS1	EV vapeur serpentin
EVC.G	EV Cappuccino de la sortie LC gauche	EVRP1	EV vapeur nettoyage rinçage purge
EVNC	EV nettoyage cappuccino	EVNL	EV nettoyage pompe lait
MAC 1	Moulin n°1 (violet)		
MAC 2	Moulin n°2 (vert)		
MAC 3	Moulin n°3 (orange)		
POMP	Moteur pompe		
SNL1	Sonde niveau de lait1		
SNL2	Sonde niveau de lait2		
EVALF2	EV air lait froid2	EVALF2	EV air froid
EVNL2	EV nettoyage lait2	EVNL2	EV lait
EVALC2	EV air lait chaud2	EVALC2	EV air froid chaud
GET1	Bobine monnayeur n°1		
GET2	Bobine monnayeur n°2		

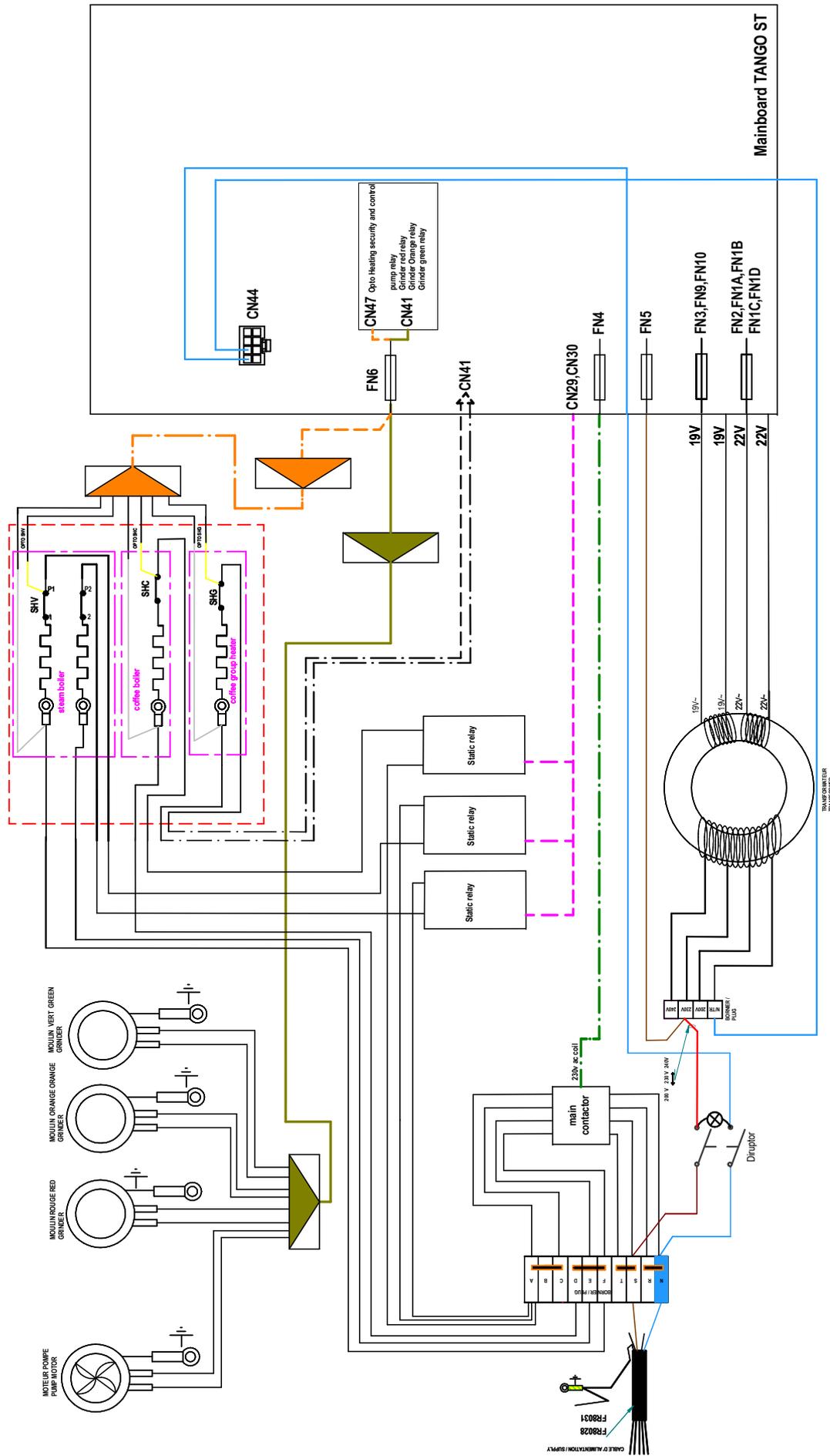
► **Liste des codes erreurs**

N° code erreur	Composant	Description du code erreur
1		Erreur sonde de niveau haut
2		Erreur connexion sondes de niveaux
2		Les deux sondes de niveaux non couvertes
3		Erreur sonde de niveau bas
4		Rotation plateau time out
5	SHK	Sécurité de surchauffe du chauffage chaudière café
6	SHV	Sécurité de surchauffe du chauffage chaudière vapeur
7	SHG	Sécurité de surchauffe du chauffage chaudière groupe
8	SNK	Bouchon bloc nettoyage pastille ouvert
9		Tiroir à marc retiré
10	Piston Gauche	Descente Time Out débranché
10.1	Piston Gauche	Descente Time Out Moteur lent
10.2	Piston Gauche	Descente Time Out transmission
11	Piston Droit	Descente Time Out débranché
11.1	Piston Droit	Descente Time Out Moteur lent
11.2	Piston Droit	Descente Time Out transmission
13		Erreur communication écran gauche
14		Erreur communication écran droit
15		Sécurité trappe Déca
16	FN1A	Fusible coupé
17	FN2	Fusible coupé
18	FN3	Fusible coupé
19	FN1B	Fusible coupé
20	FN8	Fusible coupé
21	FN1C	Fusible coupé
22	FN1D	Fusible coupé
23	FN4	Fusible coupé
24	FN6	Fusible coupé
25	FN7	Fusible coupé
26		Ventilateur écran surtension
27	THV	Sécurité vapeur surchauffe
28	THG	Sécurité groupe surchauffe
29	THK	Sécurité café surchauffe
30		Remplissage chaudière Time Out
31	Piston Gauche	Défaut codeur
31.1	Piston Gauche	Défaut codeur
32	Piston Gauche	Défaut position basse
33	Piston Gauche	Ne monte pas Time Out de sécurité
34	Piston Gauche	Déplacement erroné
35	Piston Gauche	Défaut lors de la montée Time Out de sécurité
35.1	Piston Gauche	Défaut lors de la montée Time Out de sécurité TKC

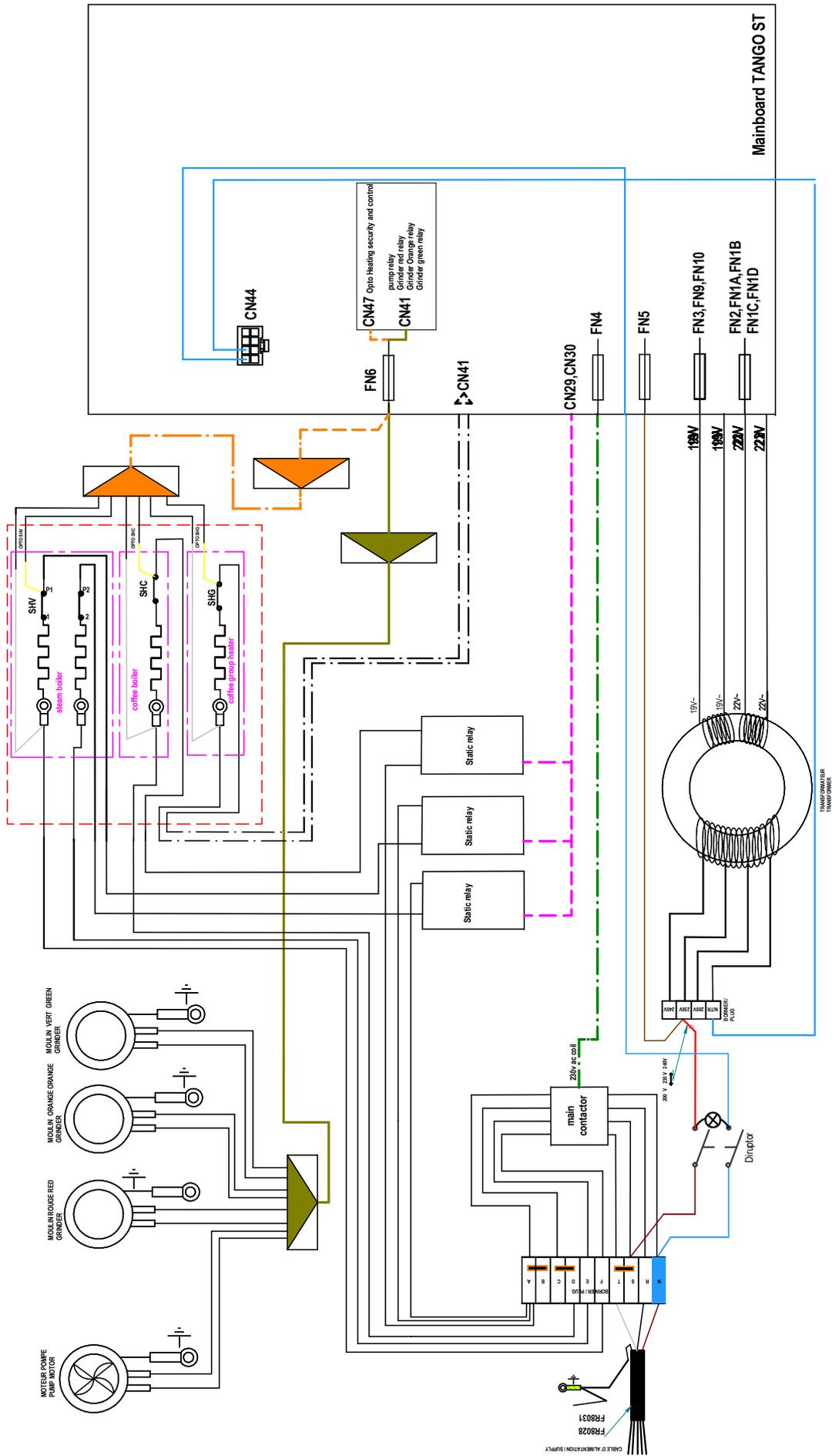
36	Piston Gauche	Bloqué ou défauts simultanés du codeur et du PMBas
37	Piston Gauche	Ne recule pas
38	Piston Gauche	Défaut codeur
41	Piston Droit	Défaut codeur
41.1	Piston Droit	Défaut codeur
42	Piston Droit	Défaut position basse
43	Piston Droit	Ne monte pas Time Out de sécurité
44	Piston Droit	Déplacement erroné
45	Piston Droit	Défaut lors de la montée Time Out de sécurité
45.1	Piston Droit	Défaut lors de la montée Time Out de sécurité TKC
46	Piston Droit	Bloqué ou défauts simultanés du codeur et du PMBas
47	Piston Droit	Ne recule pas
48	Piston Droit	Défaut codeur
50	THK	Sonde thermostatique de la chaudière café déconnectée
51	THK	Sonde thermostatique de la chaudière café en court circuit
52	Piston Gauche	Surtension durant la descente
57	Piston Gauche	Surtension durant l'expulsion
60	THV	Sonde thermostatique de la chaudière vapeur déconnectée
61	THV	Sonde thermostatique de la chaudière vapeur en court circuit
62	Piston Droit	Surtension durant la descente
66	Piston Droit	Surtension durant l'expulsion
67		Compteurs volumétriques inversés
70	THG	Sonde thermostatique du groupe déconnectée
71	THG	Sonde thermostatique du groupe en court circuit
72	CPV	Erreur
73	CPV	Court circuit
74	CPR	Erreur
75	CPR	Court circuit
76	CHU	Erreur
77	CHU	Court circuit
78	SEA	Erreur de la pression entrée d'eau
79	STM	Sonde SteamAir déconnectée
80	STM	Sonde SteamAir débranchée en court circuit
81	DOG	Bloqué
82	DOD	Bloqué
83	DOE	Bloqué
90		Paramètres machine corrompus
91		Paramètres pistons corrompus
92		Paramètres étalonnage corrompus

► Schémas électriques

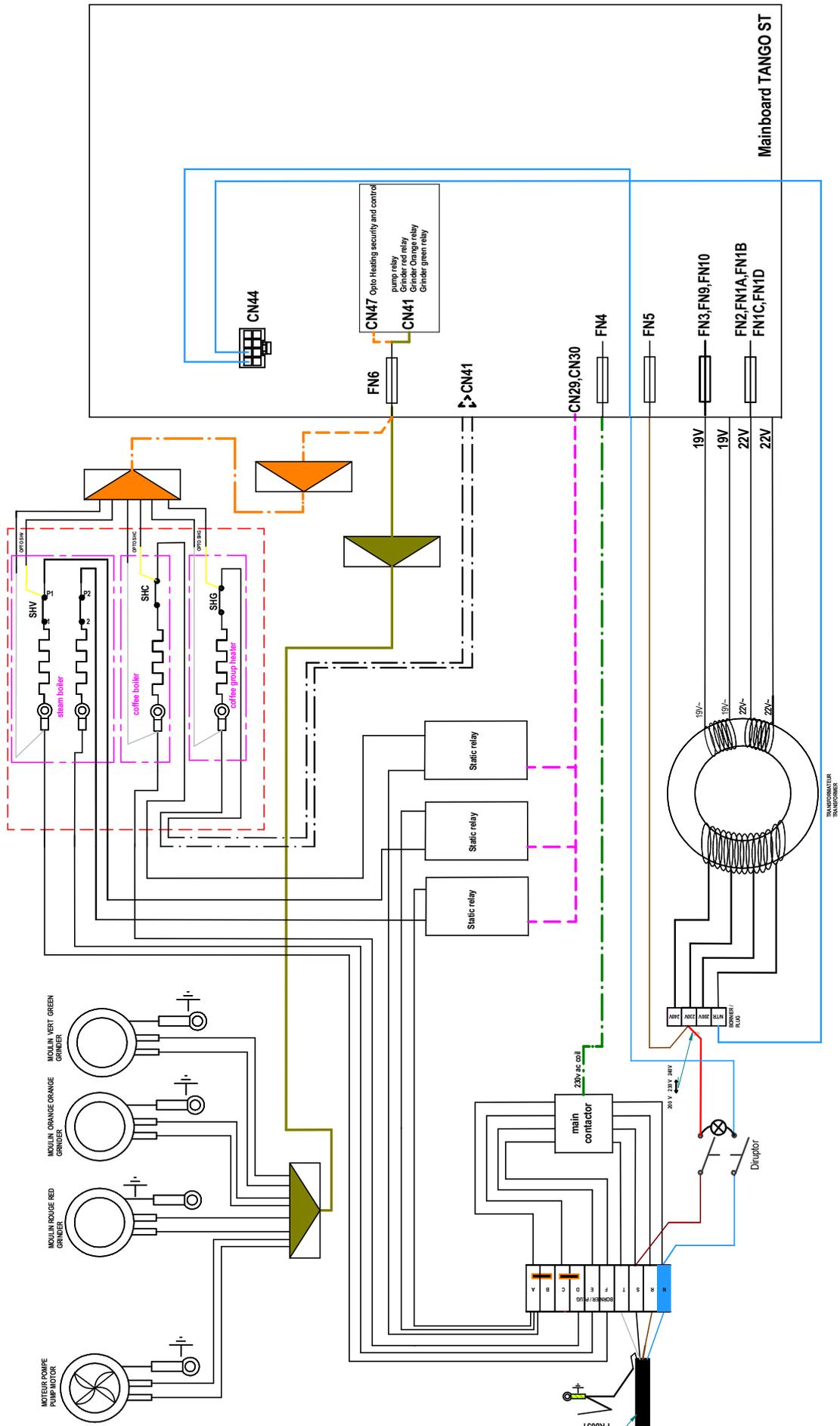
**TANGO NEXT GEN SCHEMA
DE CABLAGE
DE PRINCIPE 230V mono**



TANGO NEXT GEN SCHEMA DE CABLAGE DE PRINCIPE 230V tri

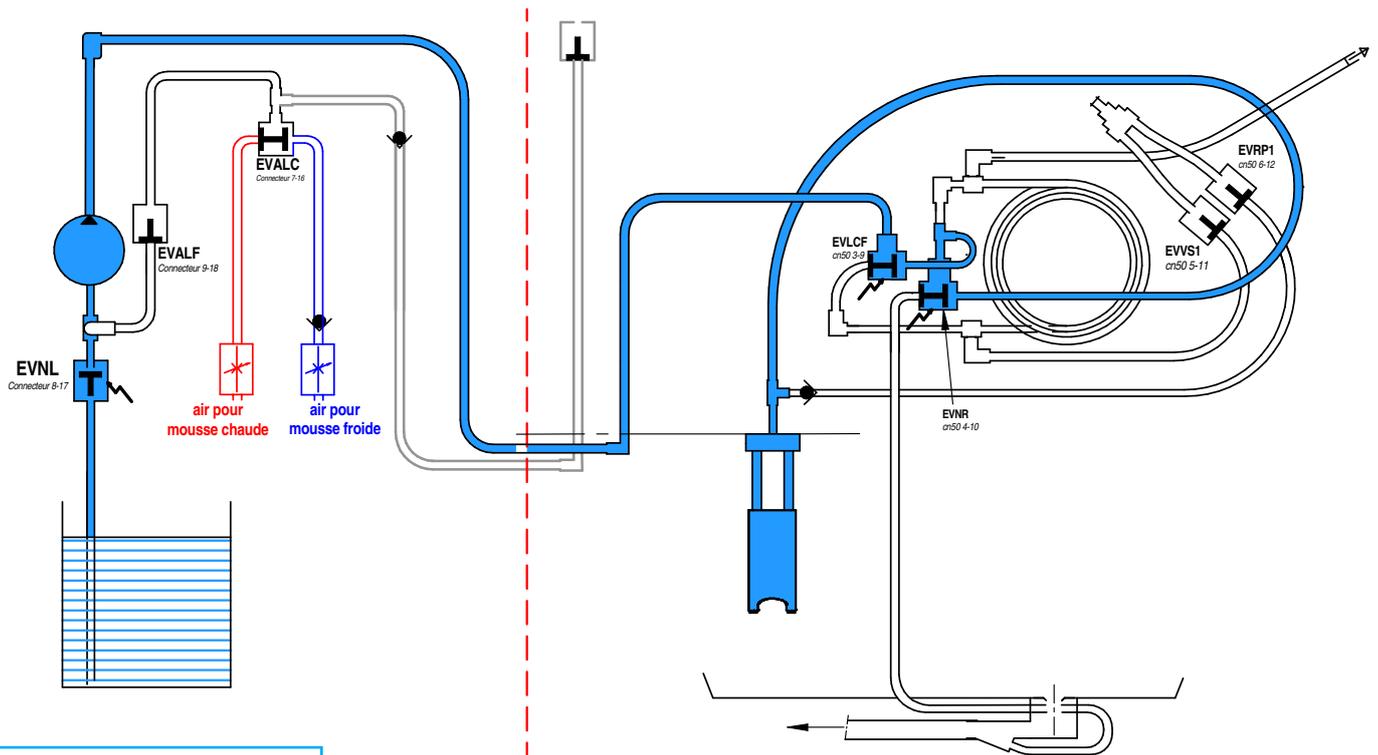


TANGO NEXT GEN SCHEMA DE CABLAGE DE PRINCIPE 400V tri

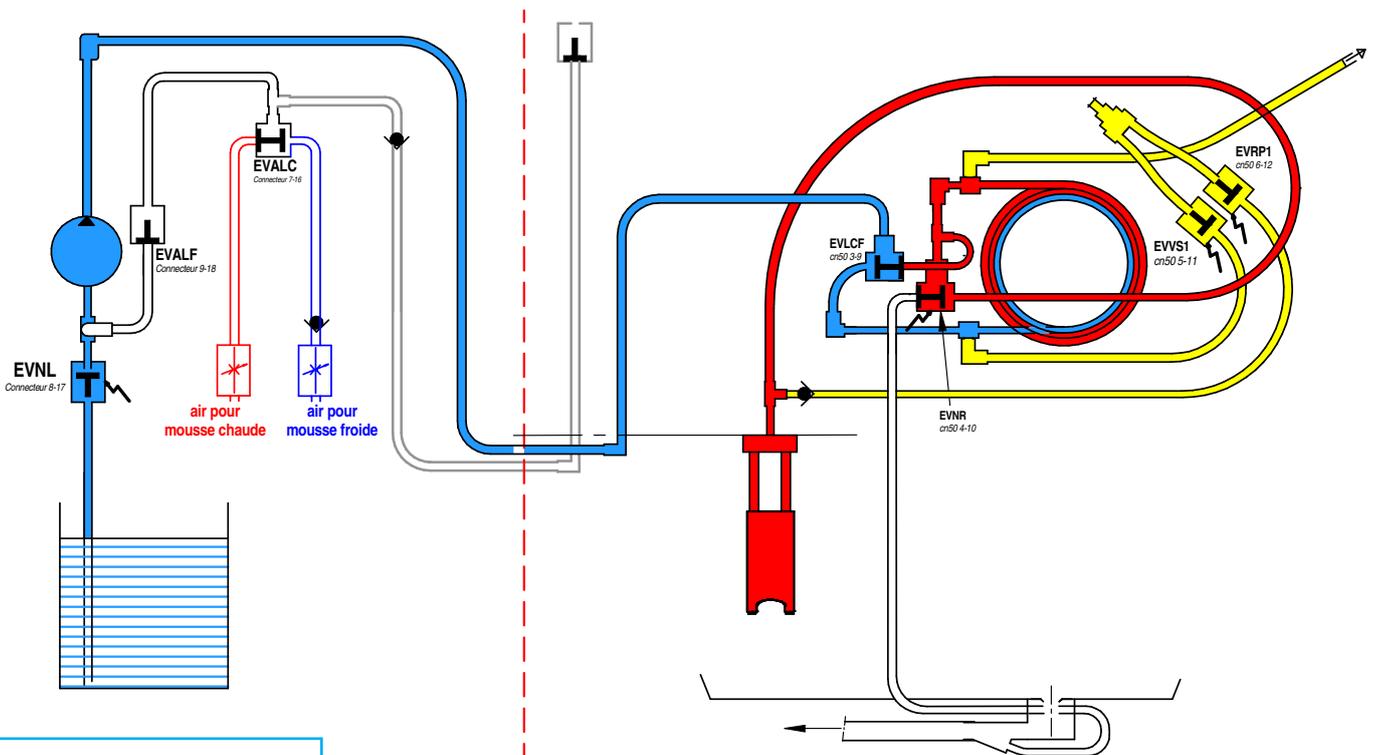


► Système Lait / Mousse

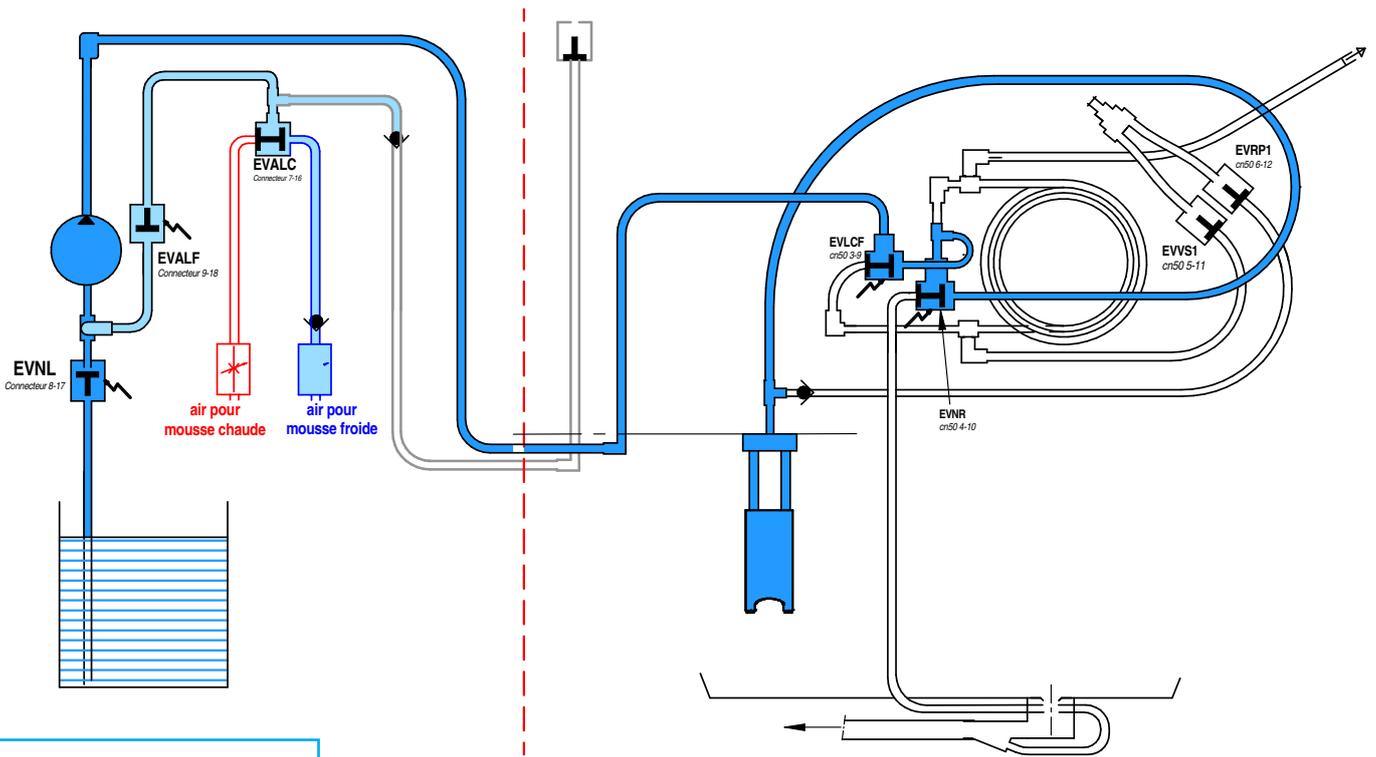
◆ Schémas de principes



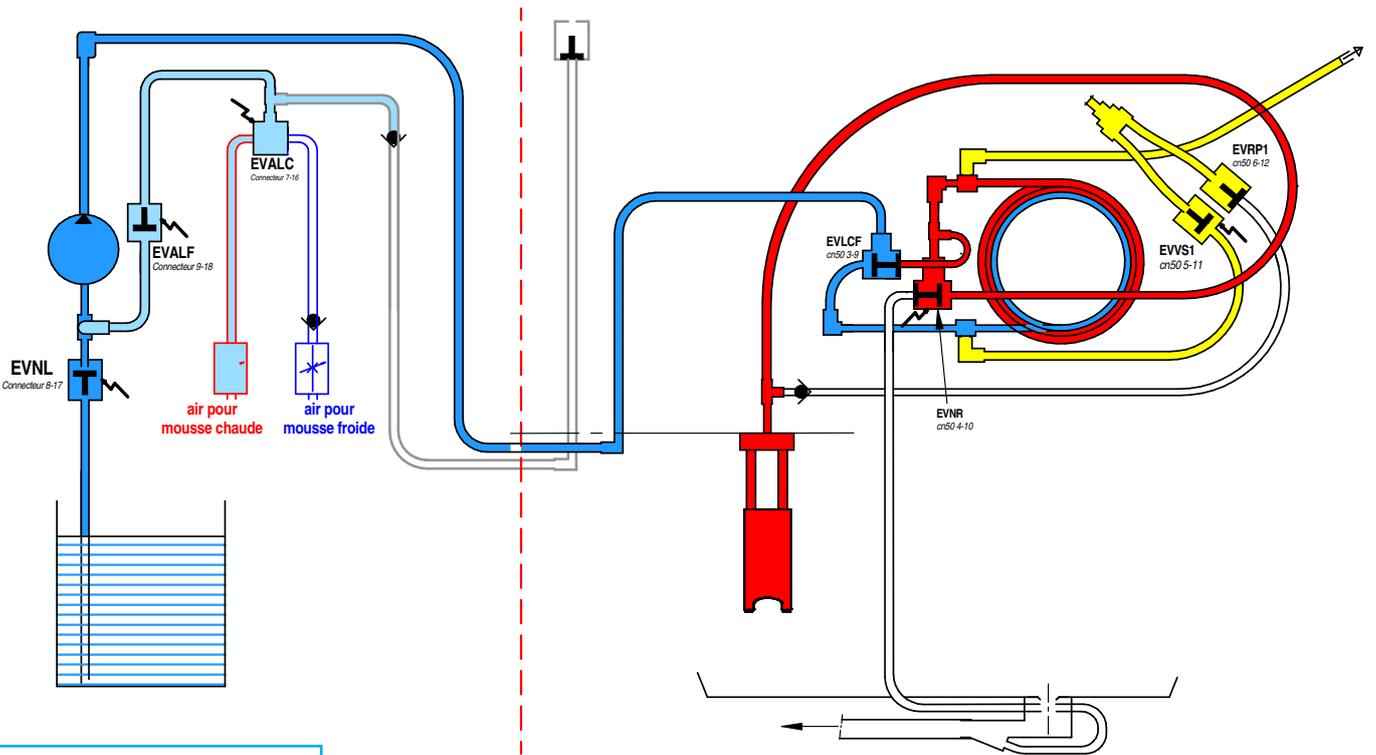
CIRCUIT LAIT FROID



CIRCUIT LAIT CHAUD

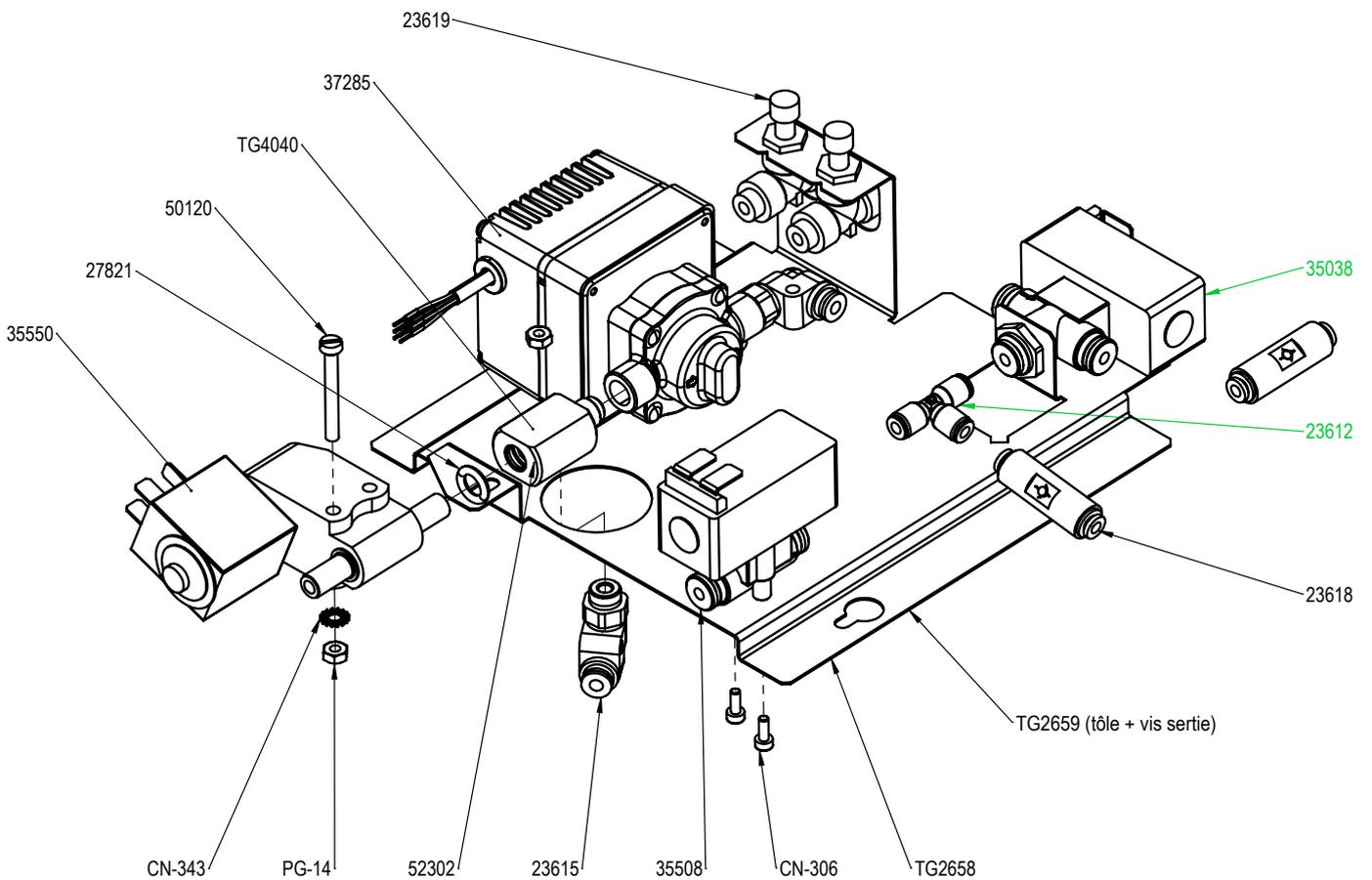
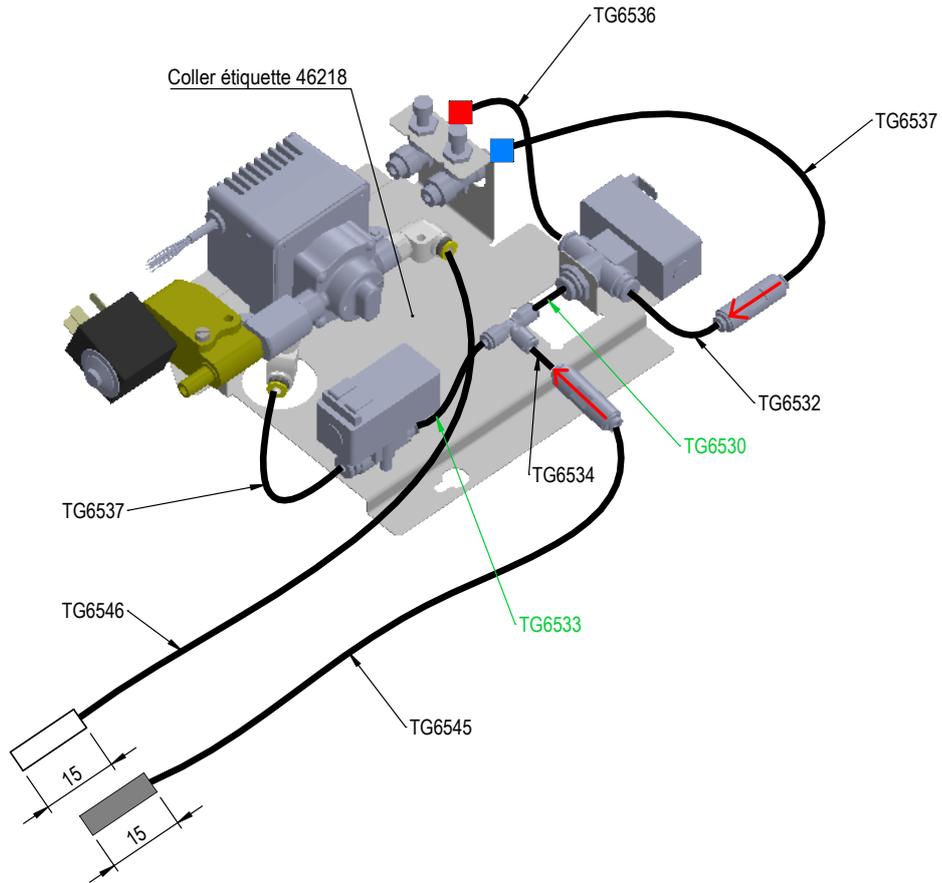


COLD FOAM CIRCUIT



HOT FOAM CIRCUIT

◆ **Sous-ensemble dans le module frigo**



◆ Démontage du sous-ensemble

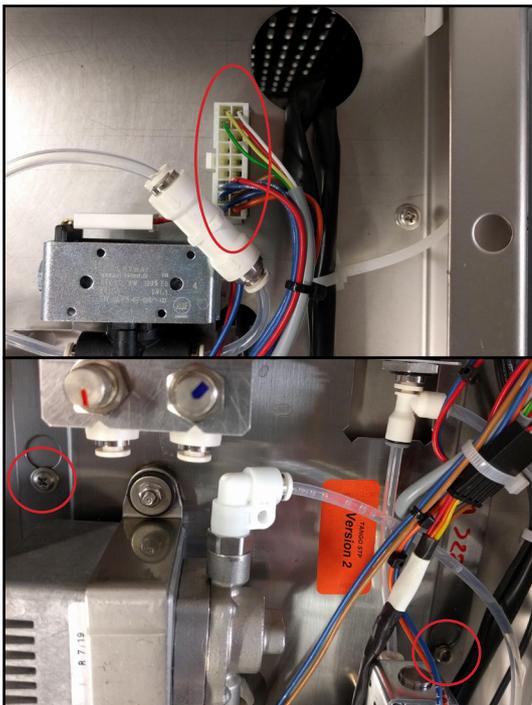
1- Retirer la grille du chauffe tasses, puis dévisser les 4 vis du chauffe tasses.



2- Module sans la tôle chauffe tasses.



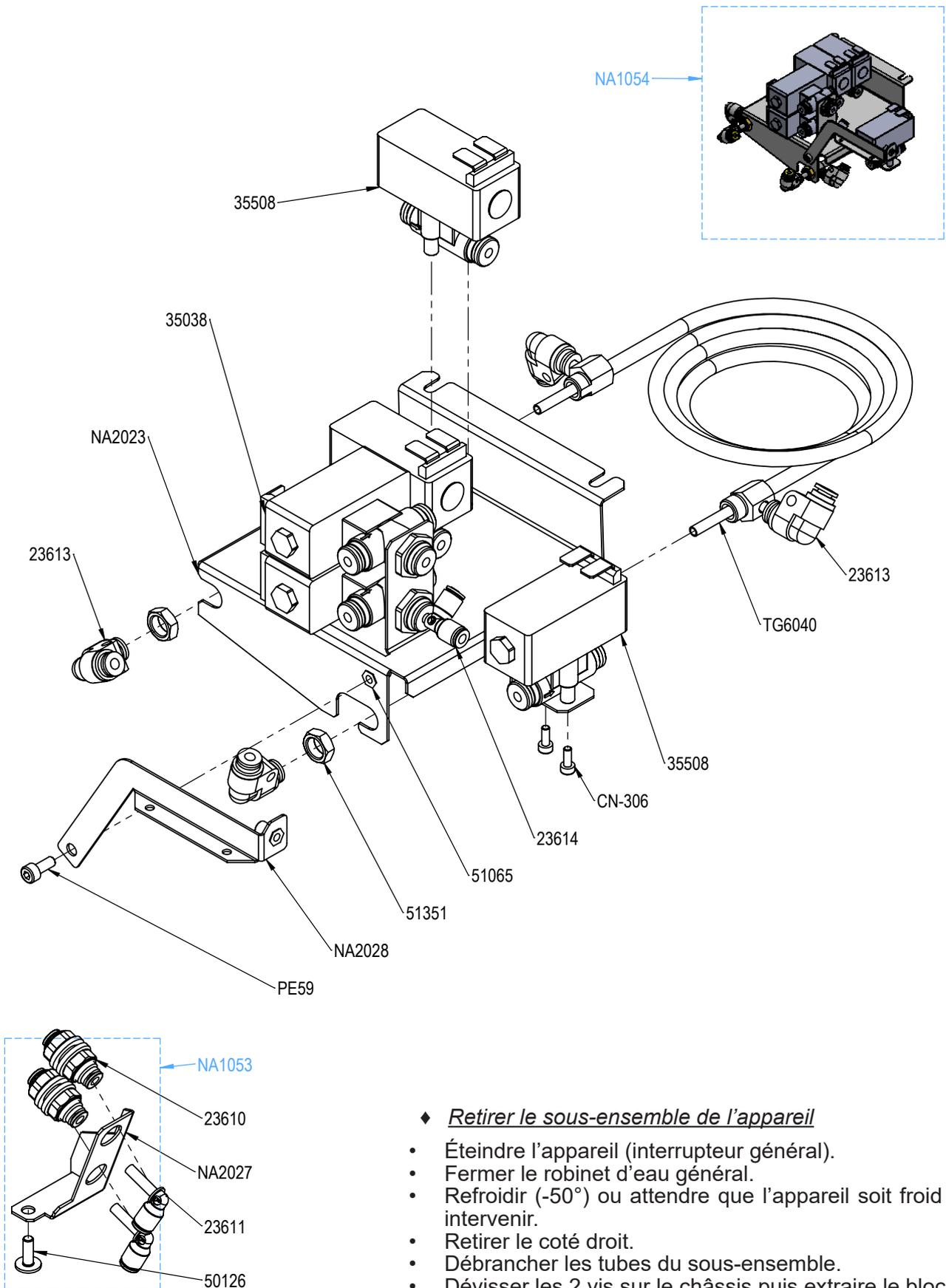
3- Débrancher le connecteur principal mâle au fond de la machine. Dévisser (pas entièrement) les deux vis, il suffit de glisser vers l'avant le bloc pour l'extraire du module



4- Module sans le bloc



◆ **Sous-ensemble dans l'appareil**



◆ **Retirer le sous-ensemble de l'appareil**

- Éteindre l'appareil (interrupteur général).
- Fermer le robinet d'eau général.
- Refroidir (-50°) ou attendre que l'appareil soit froid pour intervenir.
- Retirer le coté droit.
- Débrancher les tubes du sous-ensemble.
- Dévisser les 2 vis sur le châssis puis extraire le bloc.

◆ **Diagnostic de dépannage**

Diagnostic système «Lait», à suivre pas à pas de haut en bas, pour chaque élément.

Produit	Cause possible	Solution
LAIT	Pas assez chaud	Vérifier pression chaudière vapeur +/-1.1bar
		Vérifier la vitesse de la pompe (entre 20% et 35%)
		Vérifier le circuit de chauffe EVVS (chauffage du serpentin)
		Vérifier le serpentin celui-ci doit être bouché. Remplacer si nécessaire.
	Problème de dose	Vérifier le gicleur d'entrée (tube frigo)
		Vérifier pincement / positionnement du tube dans le frigo
		Vérifier le temps de lait en sec (paramètre produit)
		Vérifier la pompe vitesse de rotation, remplacer si nécessaire
	Bulle au bec ou crachotement	Vérifier le circuit module frigo absence de prise d'air
		Contrôler le clapet anti-retour eau chaude, remplacer si nécessaire
		Contrôler l'étanchéité du raccord pompe / EVNL
		Vérifier étanchéité EV air chaud/froid EVALF/EVALC
	Lait froid / pas assez froid	Vérifier la température du lait dans le frigo
		Vérifier EVLCF elle doit être en fonction pendant un cycle froid.
		Si EVLCF reste inactive alors contrôler la présence 24 Vdc si ok remplacer l'électrovanne

Diagnostic système «Mousse», à suivre pas à pas de haut en bas, pour chaque élément.

Produit	Cause possible	Solution
MOUSSE	Pas assez chaud	Vérifier pression chaudière vapeur +/-1.1bar
		Vérifier la vitesse de la pompe (compris entre 20% et 35%)
		Vérifier le circuit de chauffe électrovanne EVVS (chauffage du serpentín)
		Vérifier le serpentín celui-ci doit être bouché.
	Problème de dose	Vérifier le gicleur d'entrée (tube frigo)
		Vérifier le temps de lait en sec (paramètres produit)
		Vérifier la pompe vitesse de rotation remplacer si besoin
	Pas de mousse	Vérifier EVALC (lait chaud) ou EVALF (lait froid)
		Vérifier que le clapet eau chaude n'est pas bouché
		Vérifier vitesse de la pompe en fonction du produit (chaude10-15%/ froide 50- 70%)
		Débrancher le clapet eau chaude, lancer un cycle, si présence mousse avec crachotement pb entrée air (vérifier EVALF/ EVALC)
		Changer la pompe
	Mousse de mauvaise qualité	Vérifier température lait entre 3°C et 8°C
		Vérifier «réglages avancés du lait » (voir fiche de réglage)
		Reprendre les réglages air (effectuer un rinçage avant)
		Vérifier l' étanchéité de l'ensemble du circuit hydraulique
		Changer la pompe
	Mousse trop dense	Vérifier vitesse de la pompe en fonction du produit (chaude10-15%) froide 50-70%)
		Réduire air chaud si produit chaud
		Réduire air froid si produit froid
	Mousse pas assez dense	Vérifier vitesse de la pompe en fonction du produit (chaude10-15%) froide 50-70%)
		Augmenter air chaud si produit chaud
		Augmenter aire froid si produit froid
	Mousse bulleuse ou crachotement du bec	Vérifier le circuit module frigo absence de prise d'air
		Contrôler le clapet anti-retour au chaude, changer si nécessaire
		Contrôler Raccord pompe / EVNL
		Vérifier étanchéité EV air chaud/froid EVALF/EVALC
Lait froid / pas assez froid	Vérifier la température du lait dans le frigo (vérifier la calibration)	
	Vérifier EVLFC elle doit être en fonction pendant un cycle froid.	
	Si EVLFC reste inactive alors contrôler la présence 24 Vdc si ok remplacer l'électrovanne	

Electrolux Professionnel SAS
Usine de Carros,
Z.I. 4ème rue 06510 CARROS, France
Tél : (33) 04 92 08 62 60 / Fax : (33) 04 93 29 24 23
info.unic@electroluxprofessional.com