

**CONTI**  
— ESPRESSO MACHINE —

Monte-Carlo



# DOCUMENTATION TECHNIQUE SOFT 2.18

**CONTI** - Edition 07/2020

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

1	CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES .....	4
2	ENCOMBREMENT .....	4
3	PRÉCAUTIONS D'UTILISATION .....	5
3.1	Conditions ambiantes	5
3.2	Liées à l'installation	5
3.3	Liées à l'utilisation	5
3.4	Règles relatives à l'environnement	5
4	INSTALLATION.....	6
4.1	En cas d'arrêt prolongé de la machine (~2 mois):	6
4.2	Protections	6
4.3	Alimentation d'eau	6
4.4	Vidange	6
4.5	Alimentation électrique	6
4.6	Traitements d'eau	7
5	PREMIÈRE INSTALLATION .....	8
6	MISE EN CHAUFFE .....	10
7	UTILISATION DE LA MACHINE .....	12
7.1	Éléments d'utilisation	12
7.2	Utilisation des doses programmées	13
8	GROUPE CAFE .....	14
8.1	Menu Mode	14
8.2	Mode ECO groupe	16
8.3	Bouton nettoyage	16
9	METHODE PROGRAMMATION DOSES .....	17
9.1	Programmation des doses café :	17
9.2	Programmation des doses eau chaude :	18
10	DISPLAY GENERAL.....	19
10.1	MODE ECO (général)	19
10.2	Programmation sur l'affichage général	19
10.3	Menu généraux du 1° Niveau	20
10.4	Langue (*)	21
10.5	Horloge (*)	22
10.6	Installation	23
10.7	Réglages	26
10.8	Maintenance	31
10.9	Paramètres techniques	35
10.10	Compteurs de café (*)	39
10.11	Accessibilités	40
11	REGLAGES DE TEMPERATURE CAFÉ.....	41
12	CRITÈRES DE QUALITÉ.....	42
13	RÉGLAGES PRODUIT STEAM CONTROL.....	43
14	ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES.....	44

15	SCHEMA ELECTRIQUE .....	47
15.1	Carte CPU	47
15.2	Carte CPU Lance Vapeur	48
15.3	Schéma électrique de puissance pour "400V 3L N PE"	49
15.4	Schéma électrique de puissance pour "230 V 1L N PE"	50
15.5	Schéma de raccordement : boîte 12 fusibles	51
15.6	Schéma de raccordement : boîte à fusibles « Carrée »	55
15.7	Interface relais statiques pour "400 V 3NAC"	56
15.8	Câblage de basse tension	57
16	SCHEMA HYDRAULIQUE .....	58
17	ALARME .....	60
19	POWER MANAGEMENT .....	62

## 1 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

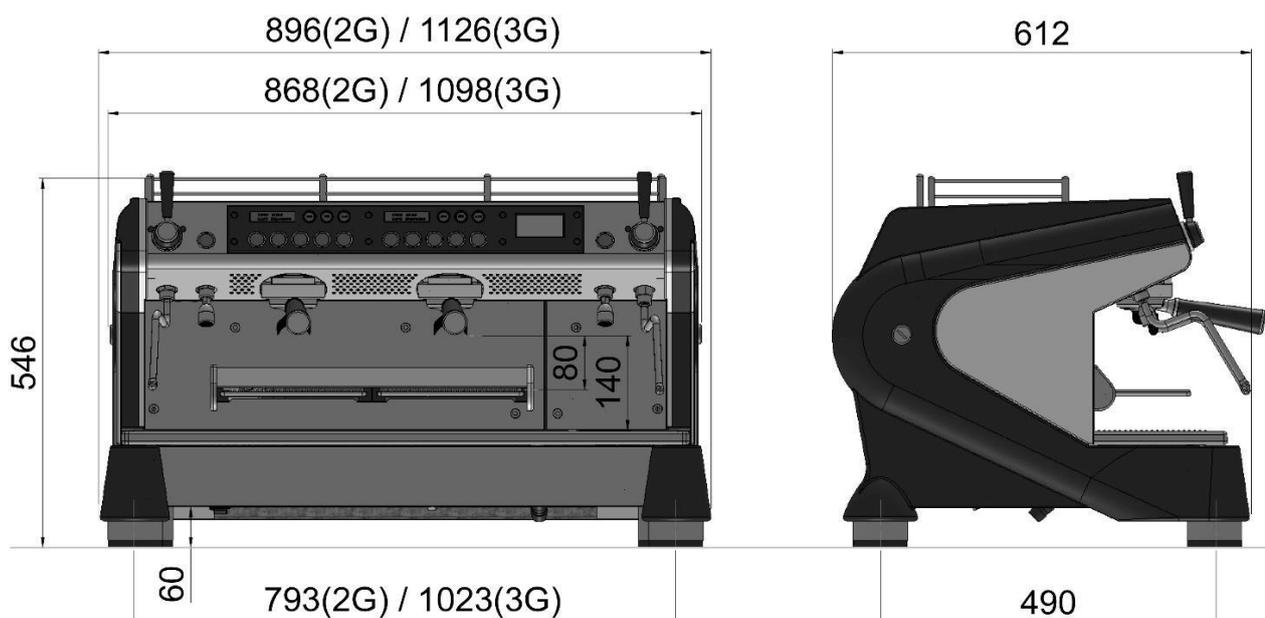
TYPE MACHINE	PUISSANCE CHAUFFAGE (Watt)	PUISSANCE INSTALLÉE (Watt)	INTENSITE ABSORBÉE (Ampères)	
			230Vac	400Vac
2G	6400	6700	21 max	10 A / phase
3G	9300	9600	21 max	14 A / phase

CAPACITE DES CHAUDIERES EN LITRES		
	2G	3G
TOTAL chaudière eau chaude/vapeur	10	14
Volume eau chaude	6,5	10
Volume vapeur	3,5	4
Volume chaudière café	2 x 0.9	3 x 0.9

	POIDS NU (Kg)	POIDS EN ORDRE DE MARCHE (Kg)
2G	89	99
3G	103	117

## 2 ENCOMBREMENT

Capacité du chauffe-tasses: (88 T espresso) ou (56 T espresso + 18 T cappucino)



## 3 PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

### 3.1 Conditions ambiantes

- La température ambiante autour de la machine doit être comprise entre 5°C et 32°C.
- Le taux d'humidité ambiant ne doit pas dépasser 70% d'humidité.
- La machine doit être posée sur un meuble à une hauteur telle que le chauffe-tasses se trouve à plus de 1,5 mètre du sol.

### 3.2 Liées à l'installation

- Les branchements de la machine, raccordement électrique, alimentation d'eau et vidange, sur une installation existante doivent être réalisés par des agents techniques formés et agréés par CONTI.
- La machine doit être connectée sur un équipement conforme aux normes en vigueur du pays où la machine est installée. Les coûts éventuels de mise en conformité de l'équipement sont à la charge exclusive du client.



- **Toute interventions techniques sur nos machines doivent être réalisées par des techniciens formés, habilités électriques, et sur des machines dont l'alimentation électrique est déconnectée du secteur.**
- Une prise de terre efficace, reliée à la borne prévue à cet effet sur l'appareil, est obligatoire.
- Une vis située sous la sole de base de la machine permet, si nécessaire, un branchement equipotentiel de plusieurs machines.
- Des moyens de déconnexion du réseau d'alimentation électrique, ayant une séparation de contact d'au moins 3mm sur tous les pôles, doivent être prévus dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation (sectionneur).

### 3.3 Liées à l'utilisation

- En cas d'arrêt total de la machine, fermer le robinet de coupure d'eau et interrompre l'alimentation électrique.
- Une machine sans surveillance doit être isolée de ses sources d'alimentation hydraulique et électrique.
- Ne jamais débrancher la terre tant que l'alimentation électrique est reliée à la machine.
- Les machines doivent impérativement avoir l'alimentation électrique déconnectée du secteur, lors de la réalisation d'interventions techniques.
- **Nous garantissons nos machines sous réserve qu'un traitement d'eau correctement dimensionné soit installé en amont et réglé selon la dureté carbonate du réseau d'eau.**

### 3.4 Règles relatives à l'environnement

- Cet appareil a été conçu selon la directive européenne n°2002/95/CE. Celle-ci fait référence à la limitation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (ROHS)
- Cet appareil a été conçu dans le respect de la directive européenne n°2002/96/CE, relative au traitement des déchets d'équipement électrique (DEEE).
- Ce logo vous informe que cet appareil ne doit pas être mis au rebus avec les déchets ménagers.
- En fin de vie, cet appareil doit être remis à un point de collecte approprié, ou ramené à un distributeur agréé. En agissant ainsi, vous contribuerez à la protection de l'environnement et de la santé humaine.



## 4 **INSTALLATION**

### 4.1 **En cas d'arrêt prolongé de la machine (~2 mois):**

- Nous vous conseillons de tester préalablement la machine en atelier.
- Un arrêt prolongé peut avoir pour conséquence un dépôt lent de calcaire.
- En particulier les petits orifices et les gicleurs peuvent être bouchés.

### 4.2 **Protections**

- Il est indispensable de placer en amont de la machine :
  - un robinet de coupure d'eau.
  - une protection électrique normalisée, adaptée à la tension et à la puissance installée.

### 4.3 **Alimentation d'eau**

- Pression d'utilisation recommandée entre 0,15 MPa et 0,6 MPa
- Connexion machine 3/8" mâle
- Prévoir la tuyauterie d'alimentation résistant à une pression minimum de 10 bars (1 MPa)

### 4.4 **Vidange**

- Sans pression.
- **Embout cannelé en sortie de machine et tube fourni avec la machine**
- Assurer un raccordement qui n'occasionne aucun risque de retour de fluide et garantit une bonne vidange :
  - Le tuyau d'évacuation doit être situé plus bas que la machine.
  - Ne pas créer un coude dans le tube d'évacuation.

### 4.5 **Alimentation électrique**

- A préciser lors de la commande :           230V – 50/60Hz Monophasé
- Ou :   400V – 50/60Hz Triphasé

## 4.6 Traitements d'eau

- Quand l'eau du réseau présente une dureté élevée ( $>10^{\circ}\text{TH}$  ou  $>4^{\circ}\text{KH}$ ), Il est recommandé :
  - D'utiliser un traitement d'eau
  - De procéder régulièrement à ses régénérations.
  
- Qu'est-ce que la **dureté totale de l'eau** ?
  - C'est la quantité d'ions calcium et magnésium présents dans l'eau.
  - Ces ions sont en partie responsables de la formation du calcaire
  - Elle se mesure avec la bandelette de test **fournie en dotation**.
  - L'unité de mesure est le  $^{\circ}$  Français ( $^{\circ}\text{TH}$ ) ou le  $^{\circ}$  Allemand ( $^{\circ}\text{GH}$ ).
  
- Qu'est-ce que la **dureté Carbonate de l'eau** ?
  - C'est la quantité de carbonates de calcium et de magnésium présents dans l'eau.
  - Ces particules sont véritablement responsables de la formation de calcaire.
  - Cette dureté se mesure avec des testeurs « chimiques » à compte-gouttes.
  - L'unité est le  $^{\circ}$  Carbonate ( $^{\circ}\text{KH}$ )

Il existe 2 types de traitement d'eau :

- Les adoucisseurs à sel :
  - Ils traitent la dureté totale de l'eau ( $^{\circ}\text{TH}$ )
  - Par un échange d'ions sodium avec les ions calcium et magnésium
  - Ils obligent une régénération périodique des résines par l'utilisateur.
  - A utiliser dès lors que la dureté de l'eau est  $>$  à  $10^{\circ}\text{TH}$  ou  $> 5^{\circ}\text{GH}$
  
- Les traitements d'eau à résines :
  - Ils traitent la dureté carbonate de l'eau ( $^{\circ}\text{KH}$ )
  - Par une fixation des carbonates sur les résines.
  - Souvent dotés en plus d'une filtration micrométrique et d'une filtration au charbon actif.
  - A utiliser dès lors que la dureté de l'eau est  $>$  à  $6^{\circ}\text{KH}$
  - Fortement recommandés par le constructeur :
    - Ils assurent à la machine une protection calibrée à son débit et au type d'eau rencontrée.
    - Le changement des cartouches sera réalisé par le service technique, selon une périodicité qui sera déterminée par la qualité de l'eau, la capacité de la cartouche et l'activité de la machine.

## 5 PREMIÈRE INSTALLATION

A. Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau

B. Allumer la machine en utilisant l'interrupteur ON/OFF sous la machine.



Switch ON/OFF

C. Pendant 1 seconde

Le display général affiche la version du software: "Monte Carlo 2.18".



D. Selon la situation le display affiche :



Appuyer "n'importe où" sur le display pendant 3 secondes jusqu'à ce que le display affiche :



E. Entrer le mot de passe afin d'accéder à la première installation, comme suit :

1° étape :

Appuyez sur **MENU** pendant 6 sec

Le display affiche :



2° étape :

Appuyer sur 



3° étape :

Appuyer sur 



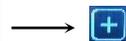
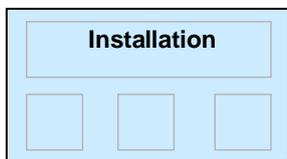
4° étape :

Le display affiche :



Presser 3 fois : 

F. Le display affiche :



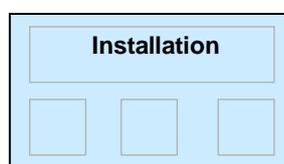
Laissez la machine faire la première installation.

Pendant ce temps, l'air à l'intérieur des groupes café est évacué automatiquement par un cycle d'ouverture des électrovannes de purge, de la pompe et des vannes groupes.

G. Le processus est terminé lorsque l'écran affiche :



Presser 



Presser : 

H. Le display affiche :



## 6 MISE EN CHAUFFE

- A. Mettre en fonctionnement la machine en appuyant sur  sur le display.



- B. Les claviers sont éclairés et le display montre la température des chaudières café



les touches café clignotent

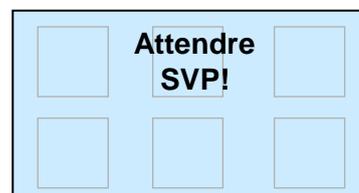


le display clignote

- C. Lorsque la température des chaudières café atteint la valeur programmée (ex : 90°C en 2 ou 3 minutes) : la purge automatique s'enclenche.



les leds restent allumées

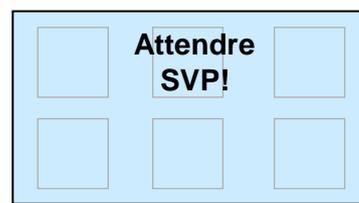


le display clignote

- D. Lorsque la température de la chaudière vapeur atteint 105°C : le bouton eau chaude s'allume.



les leds restent allumés



le display clignote

- E. Lorsque la température de la chaudière vapeur atteint la valeur programmée (ex.125 ° C) : La machine est prête. Toutes les lumières restent allumées.



le display affiche les manomètres

## F. Affichage principal

- Lorsque la machine est prête, le display affiche :

Manomètre M1  
Pression chaudière (MPa)

Manomètre M2  
Pression réseau / pompe (MPa)

Information niveau



- Appuyer "n'importe où" sur le display pendant 3 secondes pour éteindre la machine
- Le display affiche :



## **7 UTILISATION DE LA MACHINE**

### **7.1 Éléments d'utilisation**

#### **➤ FONCTION VAPEUR**

Deux robinets à commande par levier "V" sont prévus pour permettre :

- le chauffage des liquides par projection de vapeur
- la production de mousse de lait pour la réalisation de cappuccino ou macchiato.

Le liquide à réchauffer doit être placé de préférence dans un récipient assez profond.

L'extrémité de la lance vapeur doit tremper dans le liquide mais sans toucher le fond du récipient.

La vapeur peut être utilisée également pour la stérilisation et le chambrage des verres.

Nettoyer systématiquement, après chaque utilisation et impérativement après le chauffage du lait, la lance vapeur en inox ainsi que les buses de sortie avec un chiffon humide en éliminant toutes les traces présentes.

Un rinçage du conduit interne de la lance vapeur se fait par une brève impulsion sur le levier vers le bas permettant de libérer un jet de vapeur.

#### **➤ FONCTION EAU CHAUDE**

Deux robinets électriques "E" sont prévus pour permettre la préparation d'infusions, grogs, etc.

Attention de ne pas se brûler avec les projections d'eau sous pression.

A cet effet, le robinet est couplé d'un mitigeur d'eau froide permettant l'ajustement de la T° de l'eau pour les thés et éviter les crachotements d'eau chaude.

#### **➤ FILTRES**

La machine est livrée avec deux modèles de filtres : une et deux tasses.

Chacun des filtres est associé à son porte-filtres pour la production de, respectivement, 1 ou 2 tasses de café.

Les filtres doivent être constamment tenus très propres et, pour ce faire, ils doivent être nettoyés au moins une fois par jour à l'eau chaude en les retirant des portes-filtres.

Prendre bien soin d'évacuer toutes les traces résiduelles de café et veiller à la bonne propreté des perforations dans le fond du filtre.

## ➤ **PORTE-FILTRE**

Ne jamais retirer le porte-filtre pendant la marche du groupe. L'arrêt du groupe est contrôlable aux becs de sortie du café : ceux-ci ne doivent plus éjecter de liquide.

Ayez soin de toujours laisser enclencher sur le groupe les portes-filtre vidés du marc de café, pour les maintenir à température.

Serrer le porte-filtres jusqu'au point de contact avec le joint en le dépassant légèrement. L'étanchéité est ainsi garantie.

Ne pas essayer d'écraser inutilement le joint en serrant le porte-filtre au bout de vos possibilités de serrage, au risque d'endommager le joint ou de le vieillir prématurément.

Pour vider les filtres du marc de café usé, retourner le porte-filtre et frapper légèrement sur le bord d'une boîte en bois.

Ne jamais frapper sur du métal ou sur un corps dur!

En cas d'arrêt prolongé, retirer le porte-filtre du groupe en ayant pris soin d'éjecter le marc usé restant dans le porte-filtre. Dissoudre une pastille détergente de marque Conti (référence: 466662) dans de l'eau chaude, laisser tremper porte filtre et filtre pour garantir un bon état de propreté de l'ensemble.

## ➤ **MANOMETRE DIGITAL M1 : PRESSION CHAUDIERE**

La pression dans la chaudière est réglée en usine, et oscille faiblement par rapport à sa valeur de consigne, grâce au système PID qui gère la chauffe et limite la dépense de courant à son strict minimum.

Réglages usine : 12 bars avec plage de réglages comprise entre 0,01 et 0,14 MPa .

NOTA : Un thermostat de surchauffe coupera le chauffage de la chaudière en cas d'augmentation anormale de la température.

## ➤ **MANOMETRE DIGITAL M2 : PRESSION POMPE**

La pression de la pompe est réglée en usine à 9 bars (0,9 MPa), valeur qui permet les meilleures conditions d'extraction des arômes du café. Un système de by-pass évacue la surpression.

NOTA : Le fonctionnement simultané de tous les groupes d'une machine peut impacter faiblement le niveau de pression.

La visualisation de la présence d'eau du réseau se fait par consultation de ce manomètre.

## **7.2 Utilisation des doses programmées**

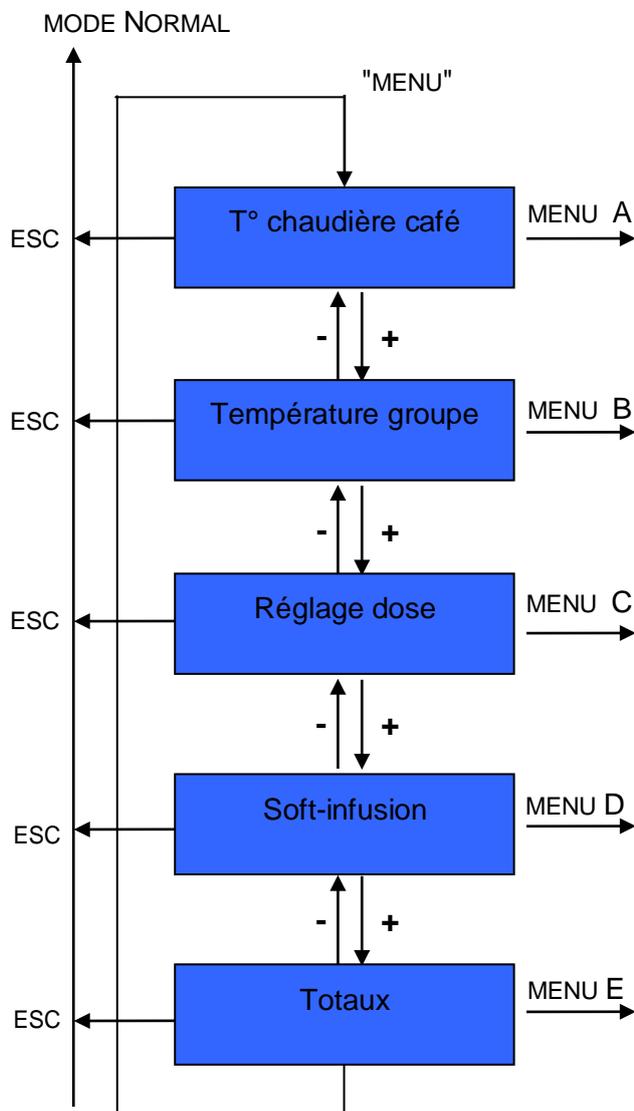
- Il suffit de sélectionner l'une des touches disponibles sur l'un et l'autre des claviers de commande pour obtenir la dose ou le choix de boissons programmé.
- La dose sélectionnée est signalée par le ou les leds respectifs qui restent allumés.
- On peut arrêter à tout moment le cycle sélectionné en appuyant à nouveau :
  - sur la même touche ou
  - sur la touche "MENU"

## 8 GROUPE CAFE

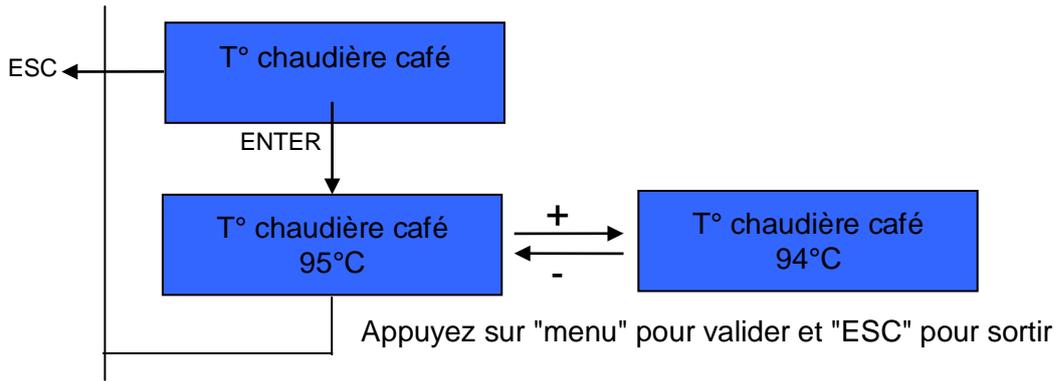
### 8.1 Menu Mode

Appuyez sur "Menu / Enter" pour entrer dans le mode de programmation.

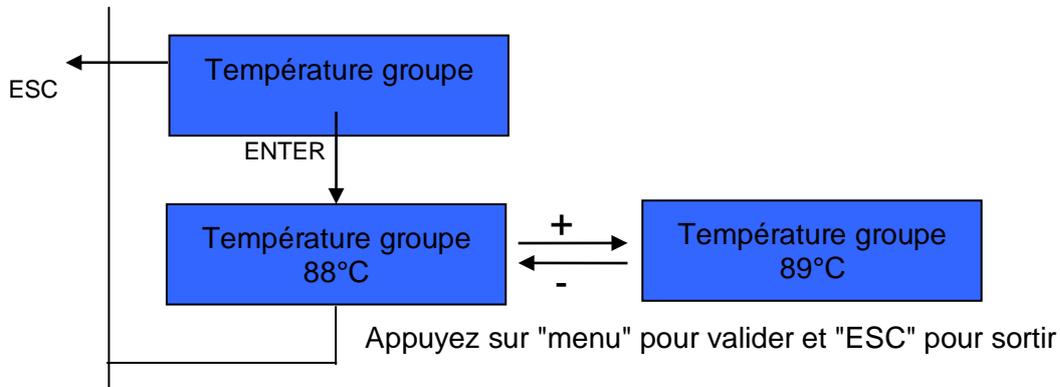
Le bouton «Esc» est utilisé pour quitter le mode de programmation.



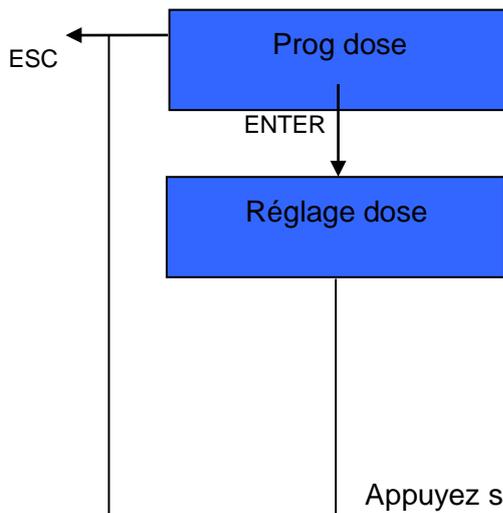
## A) TEMPERATURE CHAUDIERE CAFE



## B) TEMPERATURE GROUPE



## C) REGLAGE DOSE

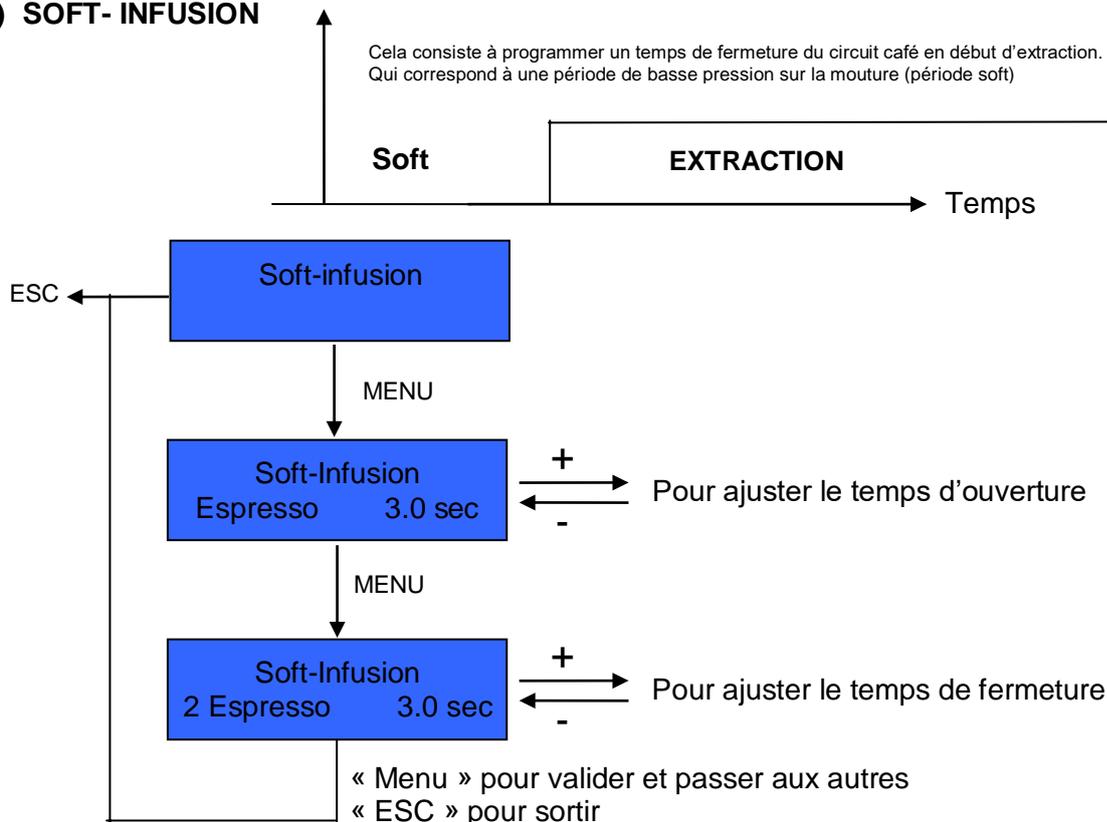


Toutes les leds s'éteignent

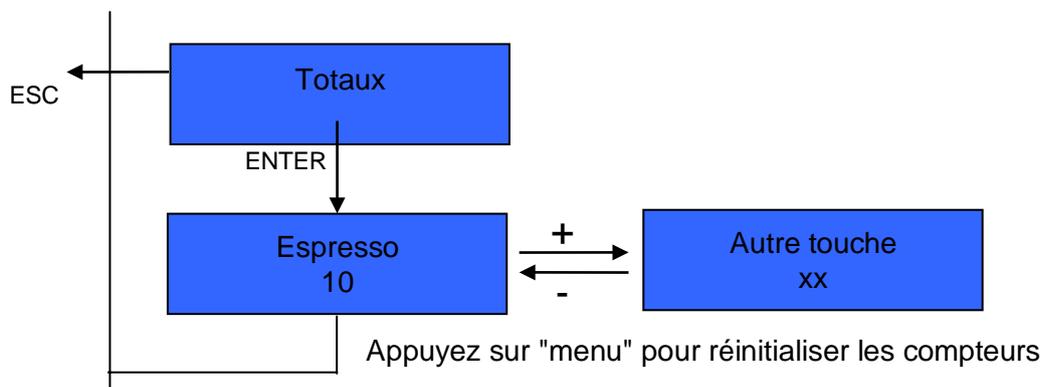
Il suffit de programmer le groupe de gauche de sorte que les autres groupes soient configurés de la même façon.

- Activer la dose
- S'arrêter au volume souhaité, en ré-appuyant sur le bouton.
- Lorsque la dose est programmée le bouton correspondant reste éclairé
- Faites de même pour les autres boutons
- Le continu n'est pas programmable.
- Le bouton d'eau chaude (à proximité du clavier) est programmable comme la dose de café.

## D) SOFT- INFUSION



## E) COMPTEUR



### 8.2 Mode ECO groupe

Si vous appuyez sur le bouton "ECO" d'un groupe, vous entrez dans le mode «ECO»: la chaudière café s'éteint. Le groupe est désactivé, mais la tête du groupe est maintenue à température. Les autres groupes restent fonctionnels. Appuyez de nouveau sur le bouton "ECO" pour activer le groupe.

### 8.3 Bouton nettoyage

Si vous appuyez sur le bouton "CLEAN" d'un groupe, un cycle de nettoyage du groupe commence.

- Préparer le filtre borgne et la pastille de nettoyage
- Mettez-le sur la tête du groupe
- Appuyez sur la touche "CLEAN"
- La machine commence le cycle de nettoyage sans aucune indication particulière.
- Pendant le nettoyage, suivre les instructions de la machine.

Un Bar graphique indique la progression du cycle.



## 9 METHODE PROGRAMMATION DOSES

### 9.1 Programmation des doses café :



2 modes de programmation sont possibles pour régler la dose de café.

- Choisir le premier groupe (à gauche lorsque l'utilisateur se trouve en face de la machine)
  - Pour programmer tous les groupes à la fois avec la même valeur.
  - La touche programmée aura sa touche équivalente programmée à l'identique sur les autres groupes.
- Choisir chaque groupe séparément, si les groupes doivent avoir une valeur différente les uns des autres.

#### Méthodologie :

☞ Placer le café moulu (1 ou 2 doses en fonction de la touche programmée), dans le porte-filtre approprié.

☞ Appuyez sur la touche «MENU» : l'écran affiche "T° chaudière café"

☞ Appuyez deux fois sur la touche "+" : l'écran affiche "Réglage doses"

☞ Appuyez sur la touche "MENU" : l'écran affiche :



☞ Le bouton à programmer n'est pas éclairé.

☞ Appuyez sur la touche à programmer pour démarrer l'écoulement, et appuyez à nouveau lorsque la quantité d'eau est correcte.

☞ La valeur est directement enregistrée.

☞ La touche programmée reste éclairée.

☞ Puis continuez la programmation de la touche suivante, et ainsi de suite pour les autres touches.

**Note :** En usine, chaque machine est soumise à un protocole d'essai sur lequel un programme a déjà été effectué, selon les paramètres suivants :

1 espresso = 2,5 cl / 2 espressos = 5 cl / 1 café = 4,5 cl / 2 cafés = 9 cl

☞ Re-appuyez sur "MENU" puis sur "ESC" pour sortir de la programmation.

## 9.2 Programmation des doses eau chaude :



touche "eau chaude"

touche "eau chaude"

### Méthodologie:

Une dose de programmation est disponible pour chaque sortie :

- Appuyer sur la touche «MENU » du groupe café le plus proche de la sortie à programmer.
- L'écran affiche "T° chaudière café"
- Appuyez deux fois sur la touche "+" : l'écran affiche "Réglage doses"
- Appuyez sur la touche "MENU" : l'écran affiche :

Réglage doses  
XX s      YY ml

- Appuyez la touche "**eau chaude**" pour démarrer l'écoulement, et appuyez à nouveau lorsque le volume d'eau est correct.
- La valeur est directement enregistrée.

☞ Re-appuyer sur "MENU" puis sur "ESC" pour sortir de la programmation.

## 10 DISPLAY GENERAL

### 10.1 MODE ECO (général)

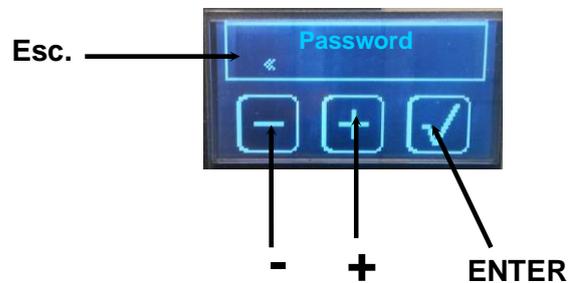
Appuyez sur la touche ECO pour le mode ECO



Toute la machine se met en mode ECO. La chaudière vapeur est maintenue à 60°C.  
Les produits ne peuvent pas être extraits.  
Pour revenir au menu principal, appuyez "où vous voulez" sur l'écran pendant 3 secondes.

### 10.2 Programmation sur l'affichage général

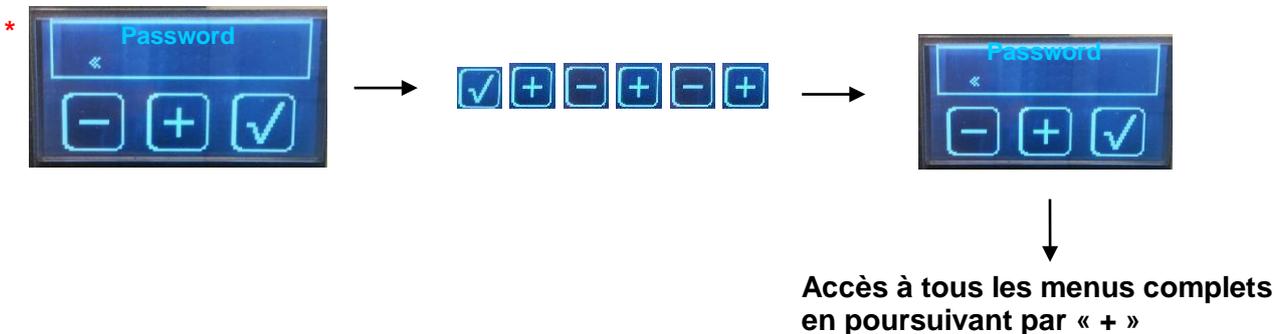
Appuyez sur le bouton MENU pendant 5 secondes



Appuyer sur  pour poursuivre la navigation au 1° niveau



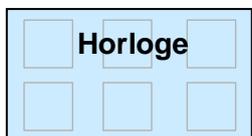
Si un mot de passe n'est pas entré, les étapes disponibles sont uniquement celles portant la marque \*  
Pour accéder au menu complet : Entrez le "Mot de passe"



### 103 Menu généraux du 1° Niveau



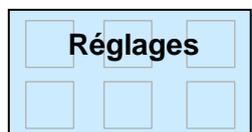
Permet de définir la langue



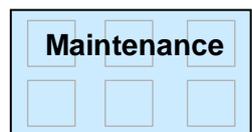
Permet de régler l'heure et l'extinction automatique



Concerne les étapes techniques d'installation de la machine



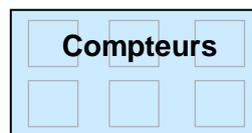
Permet de régler tous les paramètres liés à la qualité d'extraction



Permet d'effectuer tous les actes de maintenance



Paramètres intrinsèques de la machine



Menu compteurs produits cafés / eau chaude / vapeur

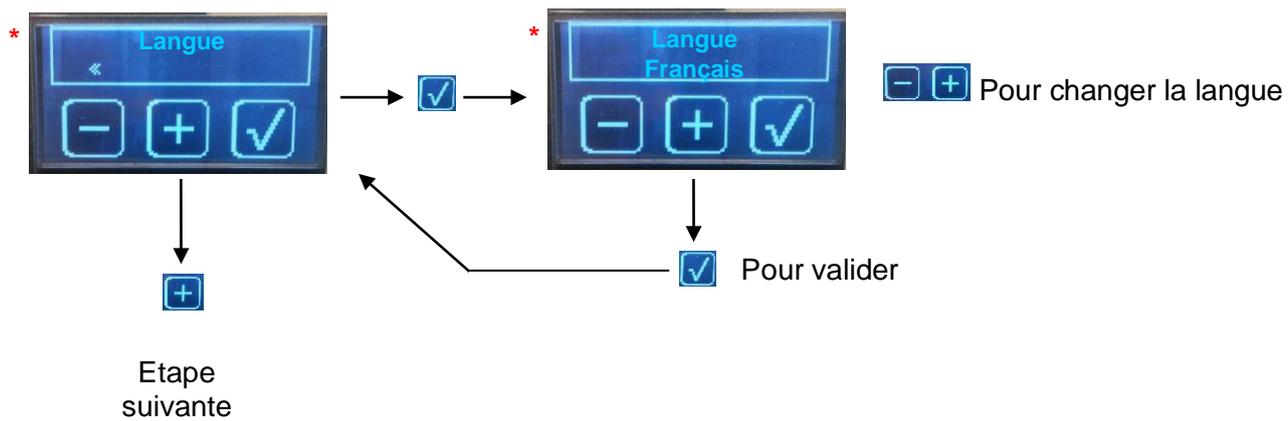


Définition des accès partiels ou totaux



Saisie du mot de passe pour accès au menu général

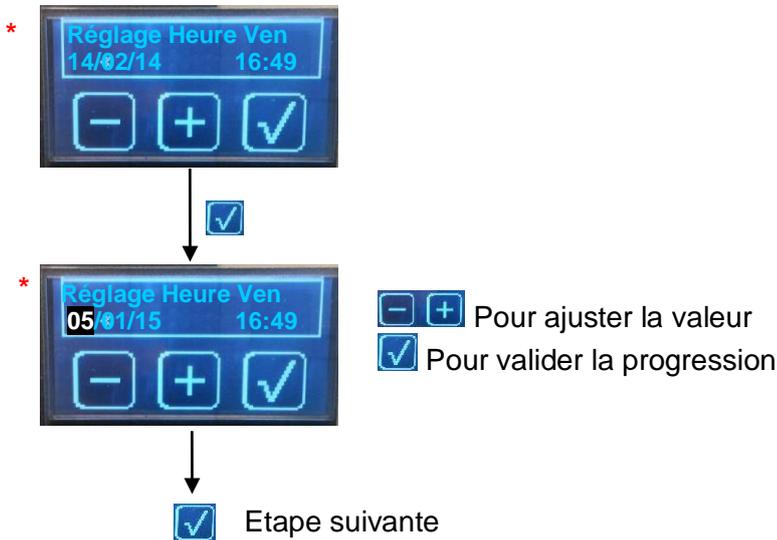
## 104 Langue (\*)



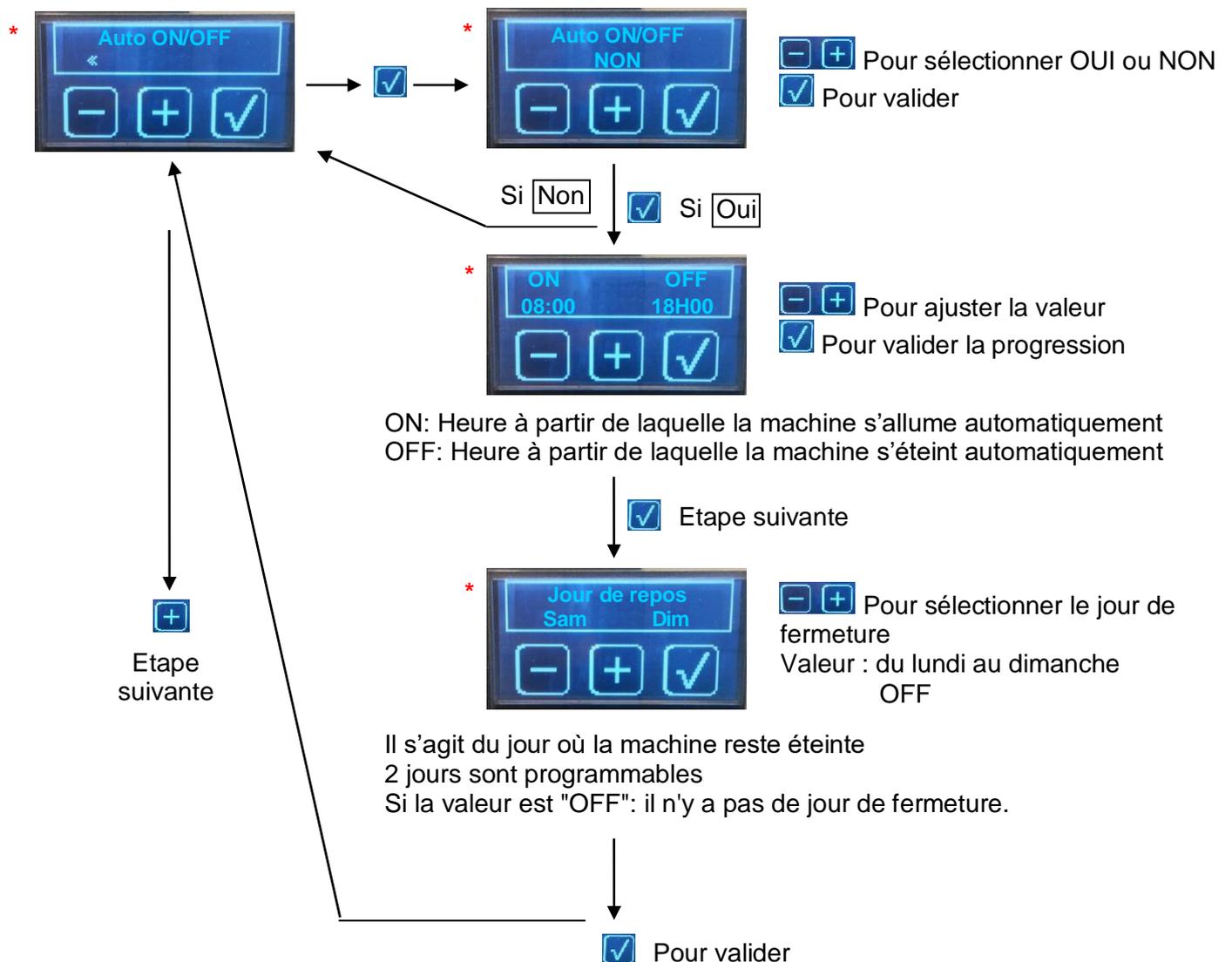
Langues disponibles : français / anglais / italien / espagnol / allemand / portugais

## 105 Horloge (\*)

### 10.5.1 Réglage de l'heure



### 10.5.2 Allumage automatique ON ou OFF (\*)



## 10.6 Installation

### 10.6.1 Première installation

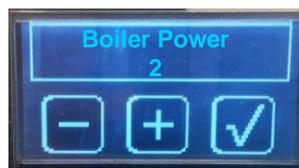


Voir chapitre : première installation



Etape suivante

### 10.6.2 Puissance chaudière



 Pour sélectionner la valeur  
Valeur : 1 à 6



Etape suivante



Pour valider

Cette étape consiste à définir la puissance maximale absorbée par la machine.  
Exemple : 2 - Max 22 Amp. (Voir chapitre : gestion de l'alimentation)

### 10.6.3 Rodage des groupes



 Pour changer la programmation  
 Pour valider  
 Pour sortir

### 10.6.4 Alignement Pression (Calibration du manomètre digital)



Ce menu permet d'ajuster la valeur lue par le manomètre digital par rapport à celle du manomètre mécanique

Méthode de réglage :

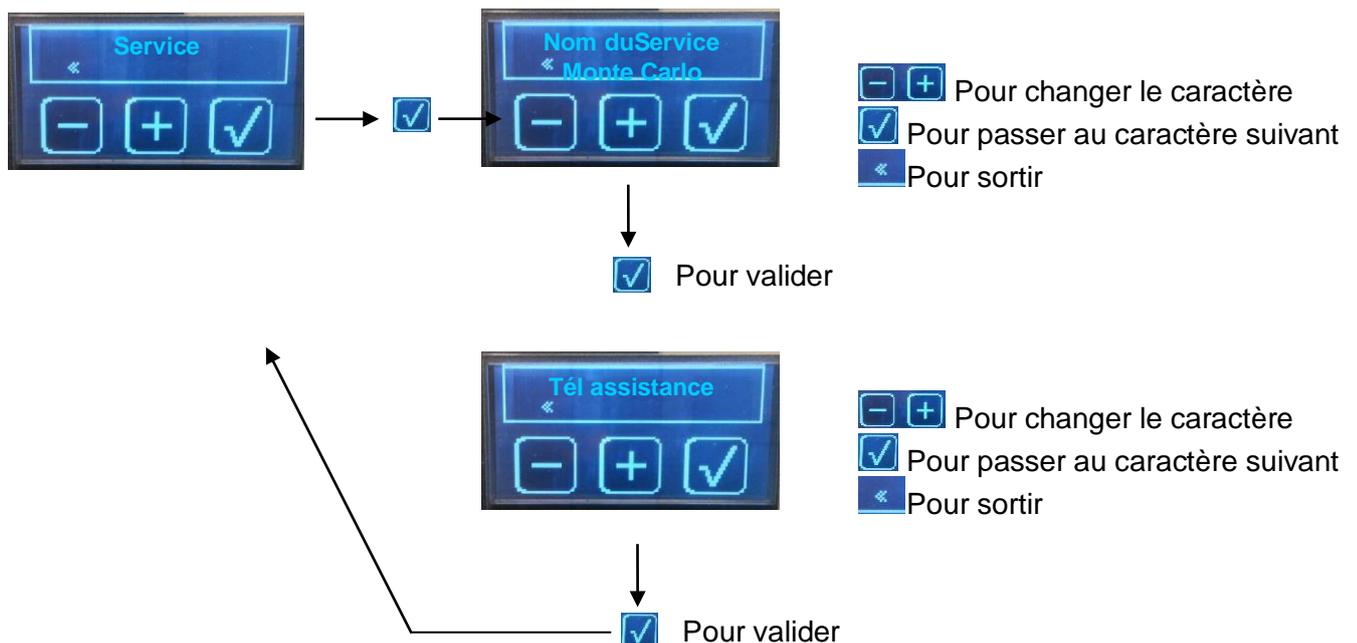
- Appuyer sur . La pompe se met en fonctionnement.
- L'utilisateur relève la valeur du manomètre mécanique (ex:9,5bars)
- L'afficheur visualise : VTH = la valeur théorique (celle qui serait normalement affichée)  
V.Cor = la valeur corrigée (celle qui sera affichée)
- L'utilisateur ajuste "V.Cor" avec  et  pour avoir la même valeur que celle lue sur le manomètre mécanique.
- La valeur affichée sera ainsi toujours égale à la valeur du manomètre mécanique.

### 10.6.5 Remplissage avec pompe

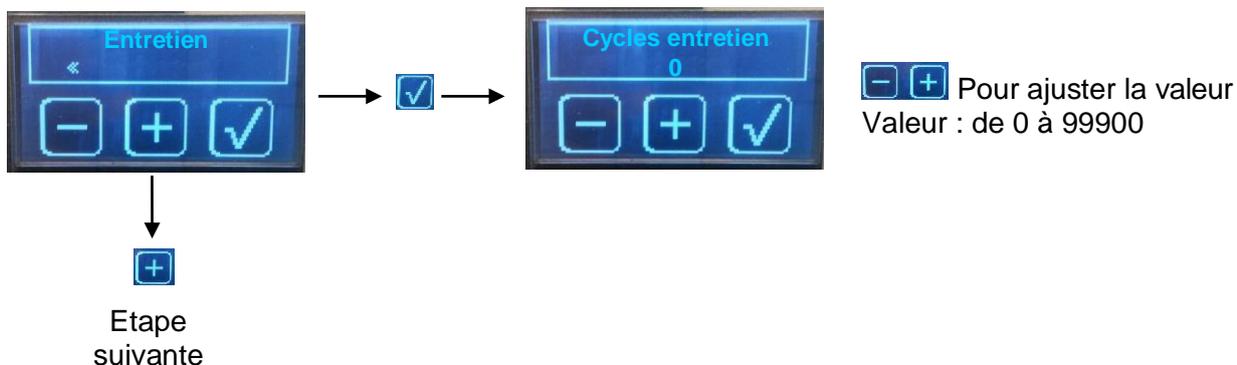


Cette étape permet à la machine de remplir la chaudière avec ou sans la pompe.  
En cas de système "kit solo" la machine doit être ajustée avec un remplissage avec pompe.

### 10.6.6 Contact technique

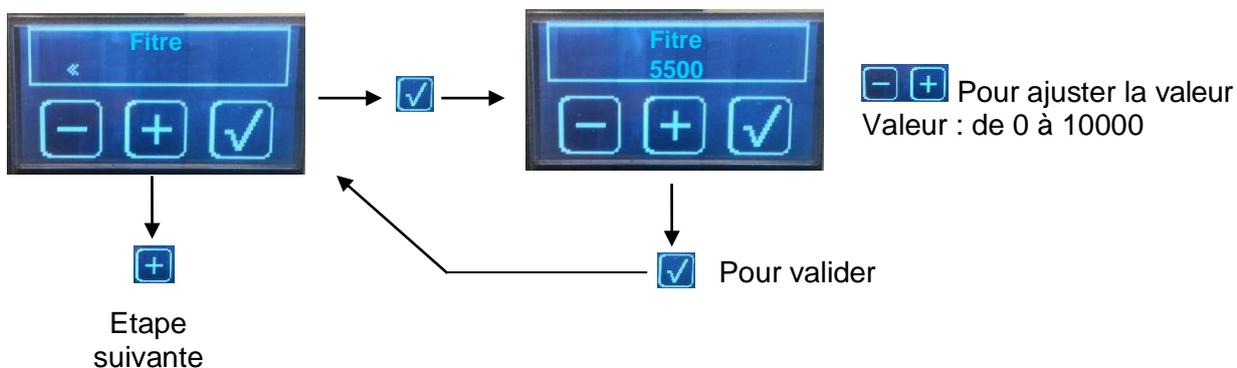


### 10.6.7 Entretien



Ce menu permet d'afficher une invitation à l'entretien après un nombre de cycle à programmer (par ex :20000 cycles)  
Si la valeur = 0 → pas utilisé

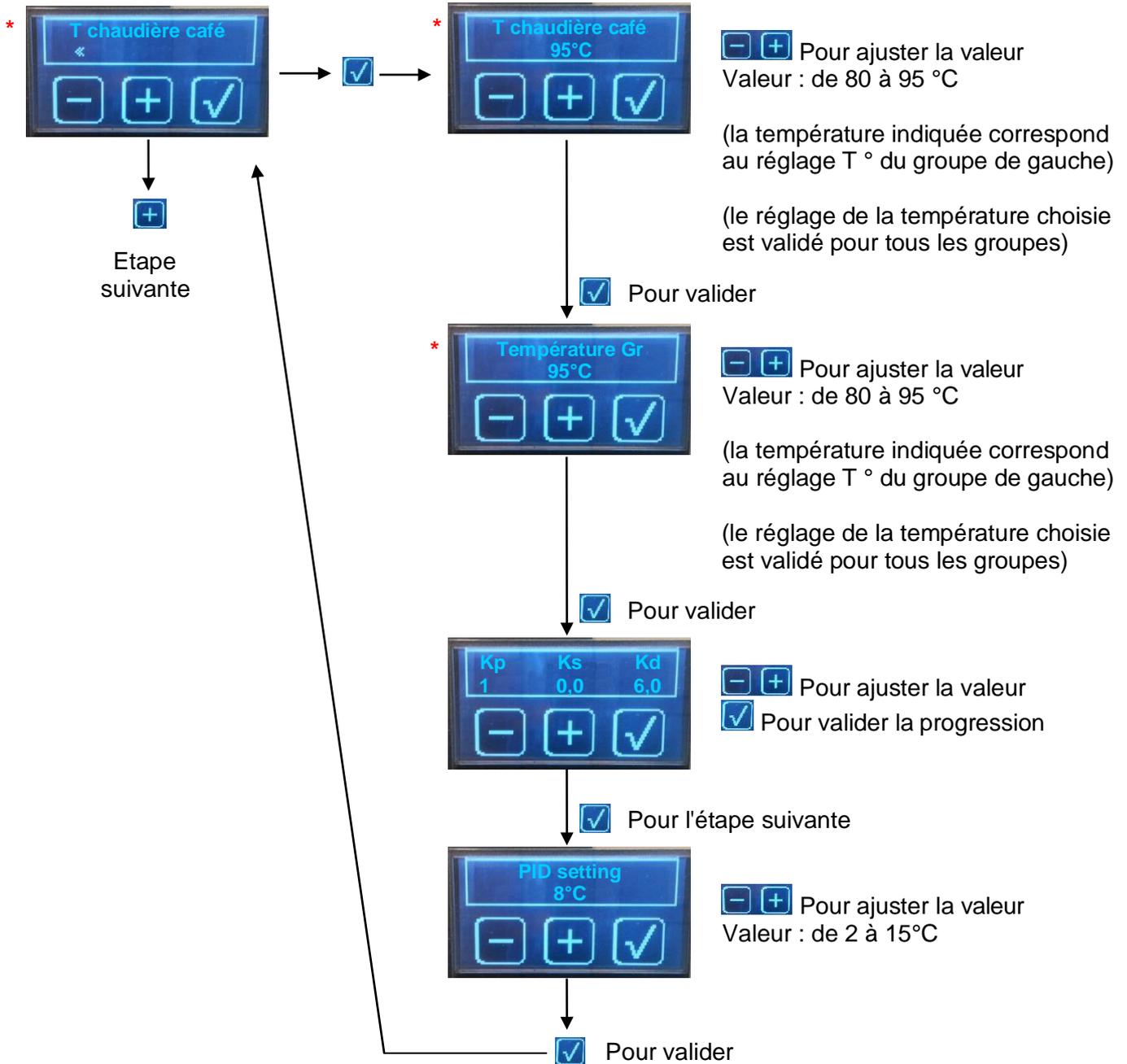
### 10.6.8 Maintenance filtre à eau



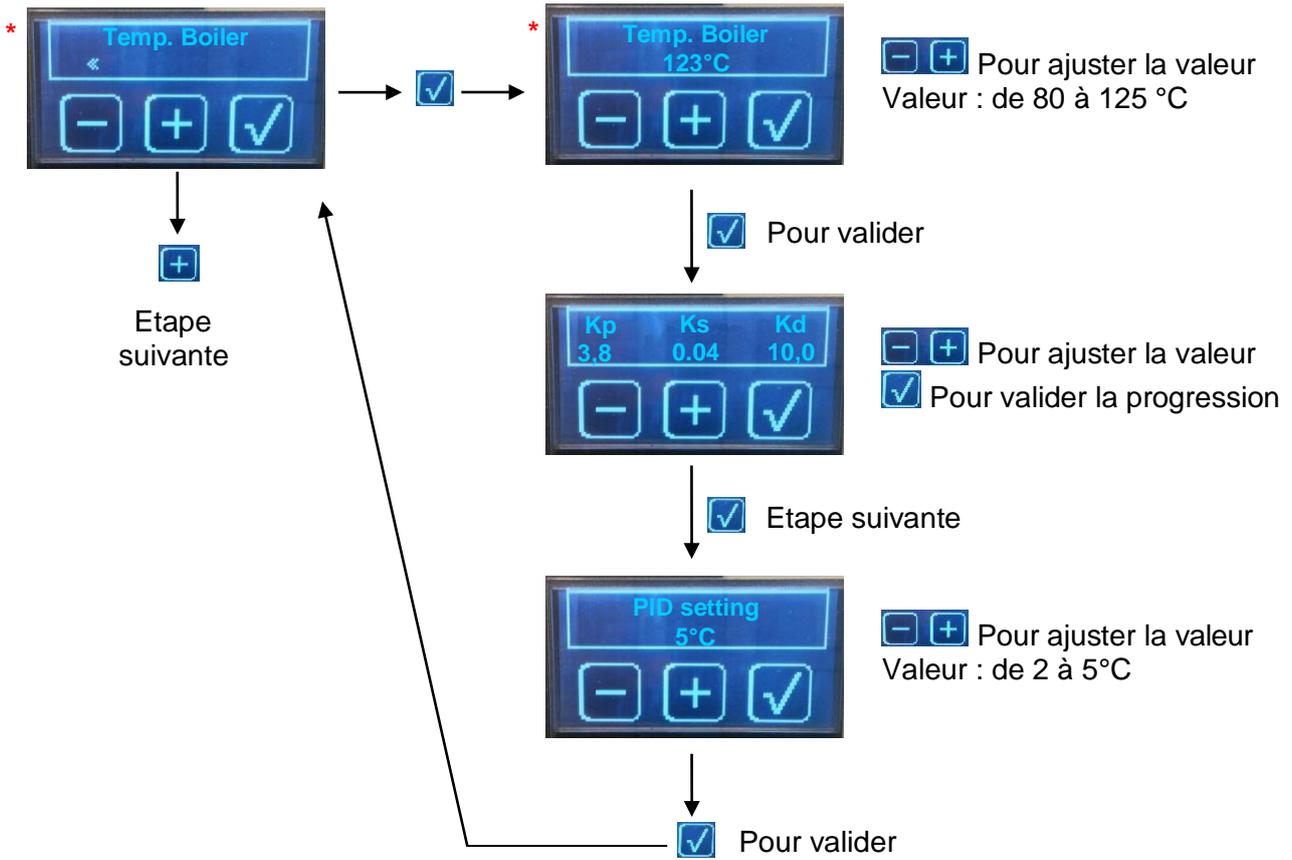
Ce menu permet d'afficher une invitation à changer la cartouche filtrante après un certain nombre de litre d'eau consommé (en fonction de la dureté de l'eau et de la capacité du traitement d'eau)

## 10.7 Réglages

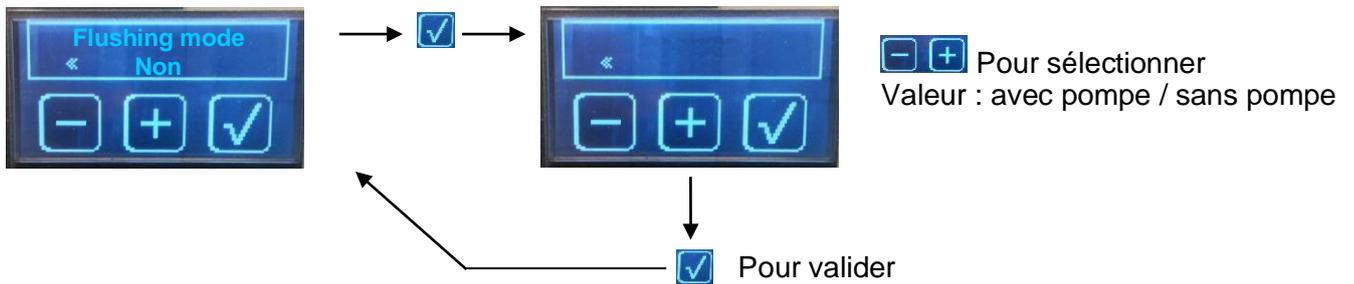
### 10.7.1 Température chaudière café



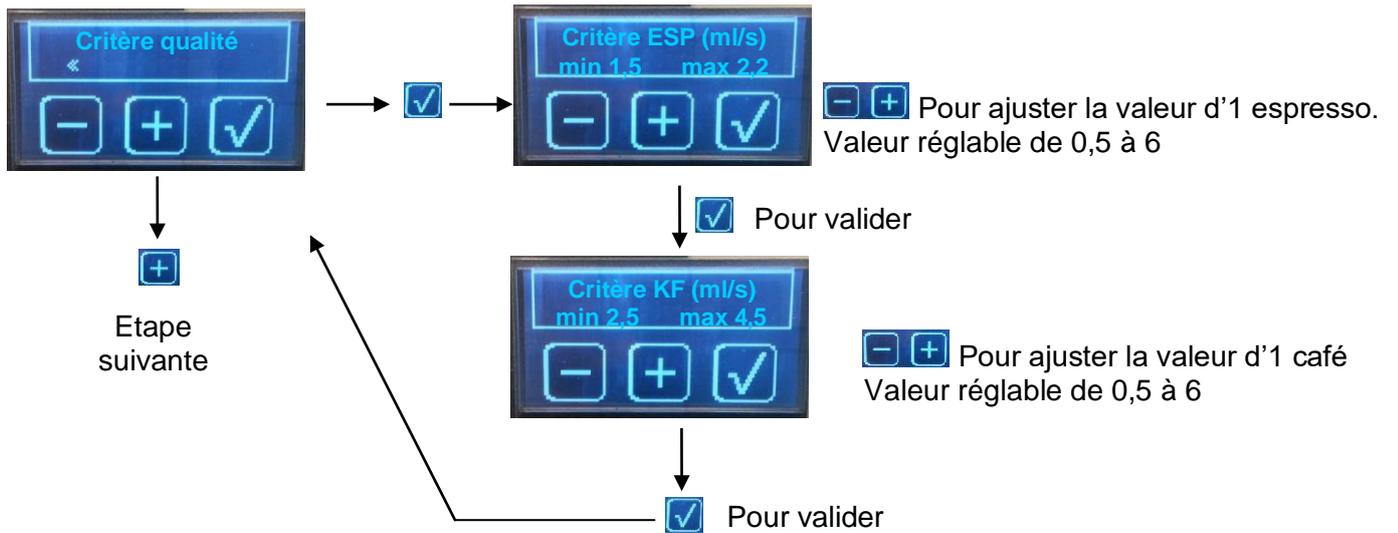
### 10.7.2 Température chaudière vapeur



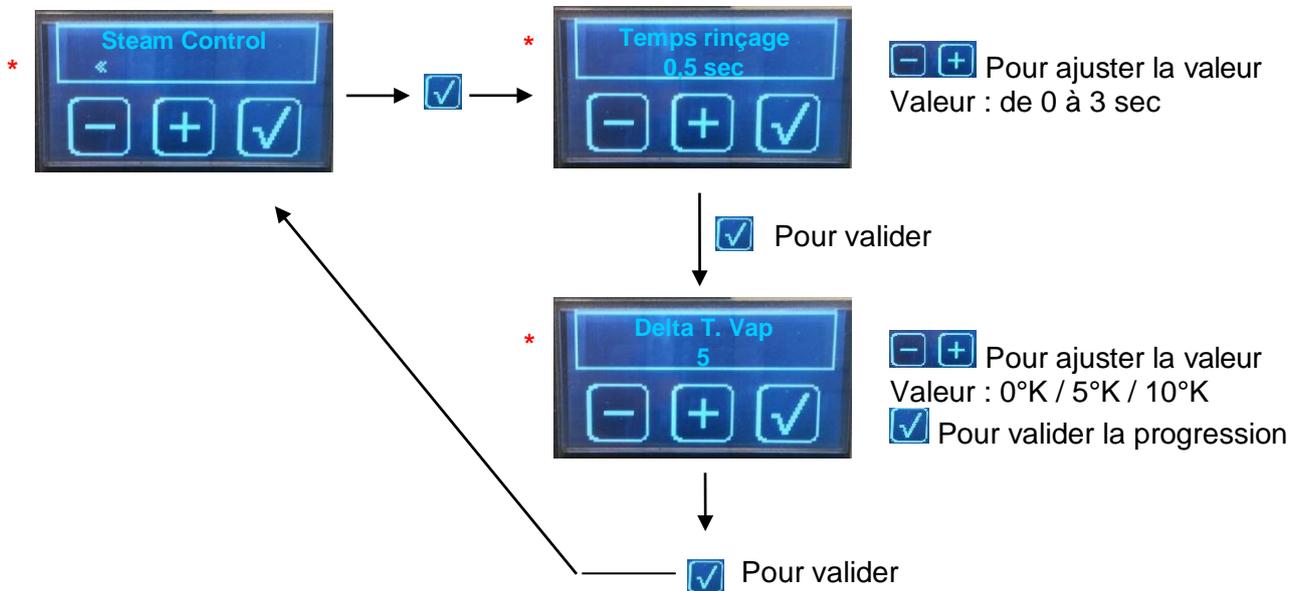
### 10.7.3 Flushing mode



### 10.7.4 Critères de qualité



### 10.7.5 Steam Control (\*)

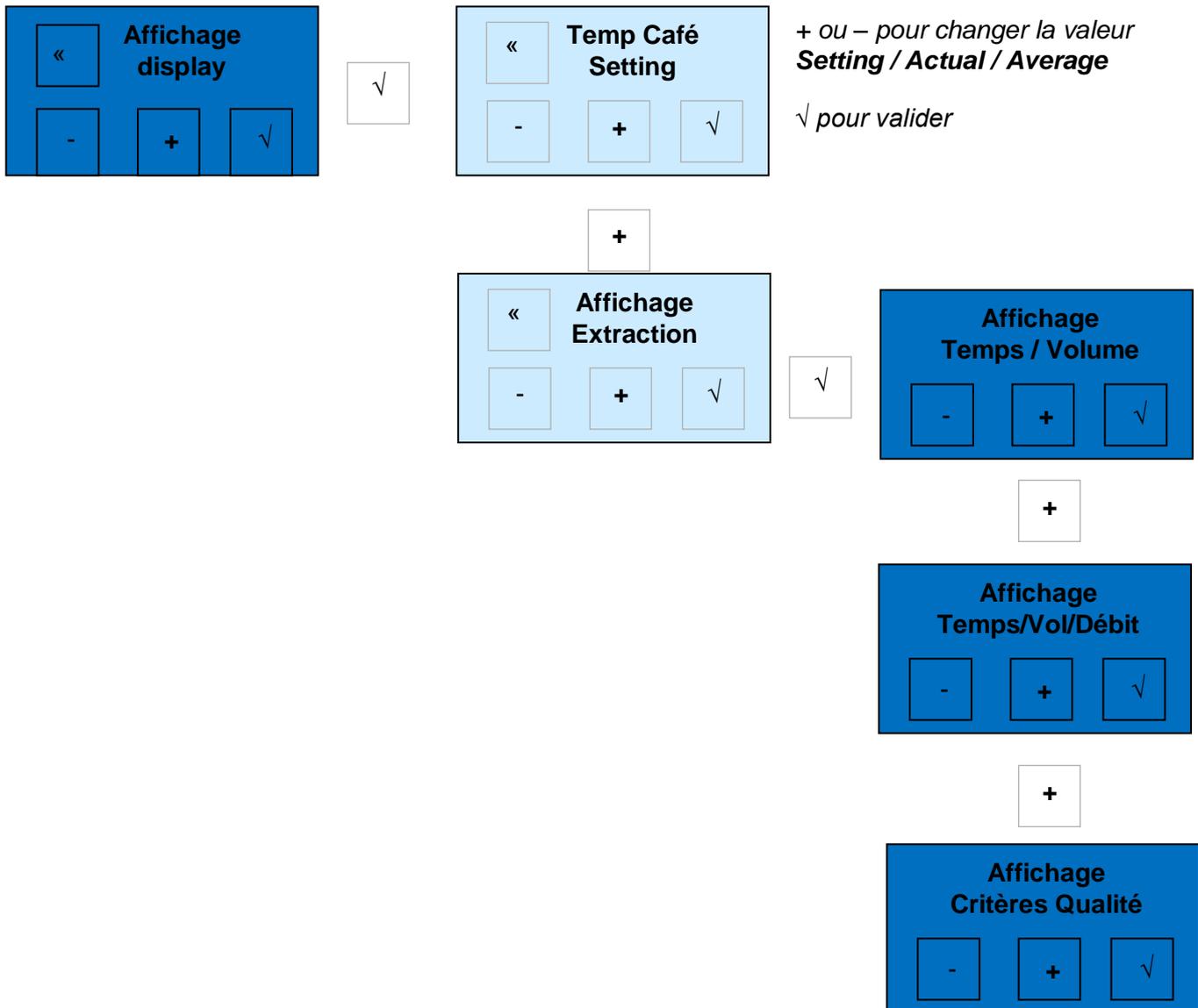


Voir chapitre: Réglage du Steam control

## 10.7.6 Affichage

Ce menu permet de définir :

- Le type de température à café à afficher
- Les informations à afficher pendant l'extraction



- Choix de la température café affichée :
  - Si la valeur est « réglage »
    - La température indiquée sur chaque groupe café sera la température de réglage
  - Si la valeur est « Actuelle »
    - La température indiquée sur chaque groupe café sera la température réelle à l'intérieur des chaudières café.
  - Si la valeur est « Moyenne »
    - La température indiquée sur chaque groupe café sera une moyenne de la température réelle à l'intérieur des chaudières café.

- Choix du type d'affichage pendant l'extraction :
  - Si l'utilisateur choisit « **Temps / Volume** » (valeur par défaut) :
    - L'affichage pendant l'extraction est celui d'aujourd'hui (@ représente les logos tasses)

2Cafés @ @  
 XXs      YYYml

- Si l'utilisateur choisit « Temps / Volume / Débit » :
  - L'affichage pendant l'extraction devient :

2Cafés @ @  
 XX s\_ YYYml\_ ZZml/s

- ZZ ml/s est le débit mesuré en ml/s. **C'est le rapport entre YYY et XX (sur 2 digits)**

- Si l'utilisateur choisit « Critères de qualité » :
  - L'affichage pendant l'extraction devient :

. - - - ✓ - - -  
 XXs      YYYml

(Voir le chapitre "critères de qualité café" pour plus d'explications)

### 10.7.7 Rémanence de l'affichage

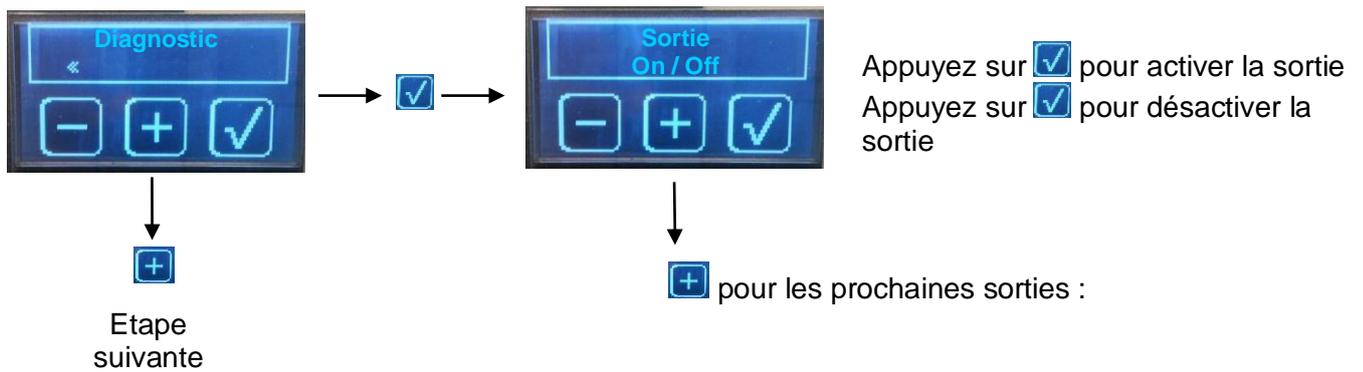



 Pour ajuster la valeur  
 Valeur : de 0 à 3 sec



### 10.8.3 Diagnostic

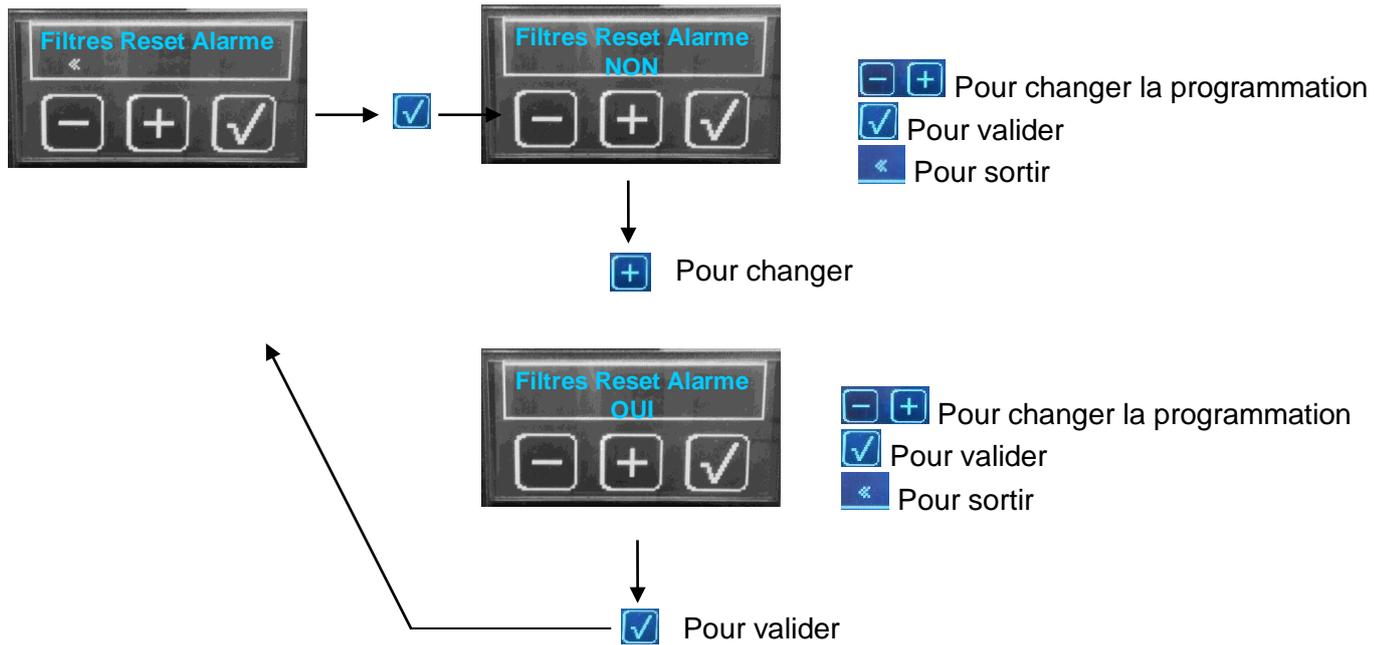
Ce menu permet d'alimenter séparément les sorties pour essayer les composants un par un.



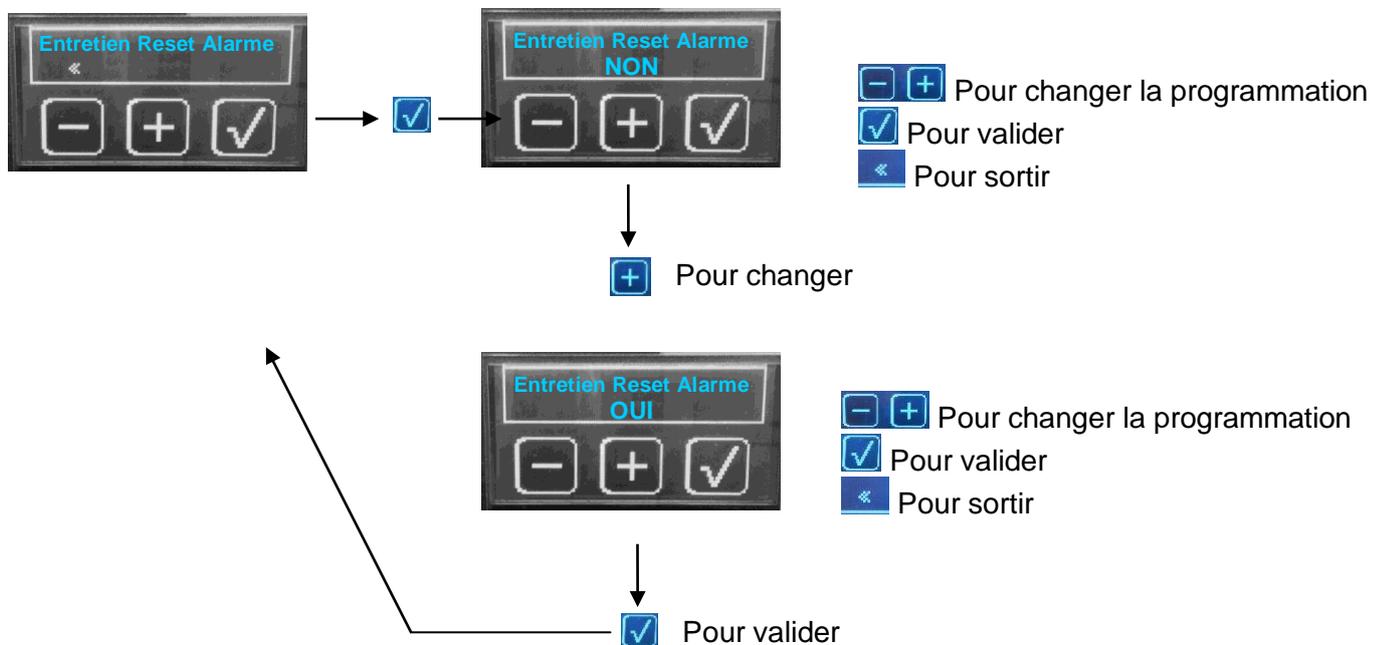
- |                       |  |
|-----------------------|--|
| Vapeur 1 : XXX °C     | (température réelle lue dans la chaudière vapeur)                |
| Vapeur 2 : XXX °C     | (température réelle lue dans la chaudière vapeur)                |
| Vapeur 3 : XXX °C     | (température réelle lue dans la chaudière vapeur)                |
| Café 1 : YY °C        | (température réelle lue dans la 1 <sup>ère</sup> chaudière café) |
| Café 2 : YY °C        | (température réelle lue dans la 2 <sup>ème</sup> chaudière café) |
| Café 3 : YY °C        | (température réelle lue dans la 3 <sup>ème</sup> chaudière café) |
| R grp 1 : ZZ °C       | (température réelle lue dans la 1 <sup>ère</sup> tête de groupe) |
| R grp 2 : ZZ °C       | (température réelle lue dans la 2 <sup>ème</sup> tête de groupe) |
| R grp 3 : ZZ °C       | (température réelle lue dans la 3 <sup>ème</sup> tête de groupe) |
| Pompe :               | Moteur de pompe  |
| Remplissage vanne:    | Remplissage vanne pour chaudière vapeur                          |
| Vanne café grp1 :     | Vanne café pour le groupe n°1                                    |
| Vanne café grp2 :     | Vanne café pour le groupe n°2                                    |
| Vanne café grp3 :     | Vanne café pour le groupe n°3                                    |
| Vanne préinf grp1 :   | Vanne préinfusion pour le groupe n°1                             |
| Vanne préinf grp2 :   | Vanne préinfusion pour le groupe n°2                             |
| Vanne préinf grp3 :   | Vanne préinfusion pour le groupe n°3                             |
| Vanne eau chaude 1 :  | Vanne eau chaude à gauche + Vanne eau froide à gauche            |
| Vanne eau chaude 2 :  | Vanne eau chaude à droite + Vanne eau froide à droite            |
| Vanne Steam Control : | Vanne steam control pour la lance vapeur                         |
| Vaccum valve grp 1 :  | Vanne de purge pour le groupe n°1                                |
| Vaccum valve grp 2 :  | Vanne de purge pour le groupe n°2                                |
| Vaccum valve grp 3 :  | Vanne de purge pour le groupe n°3                                |
| Vanne Air :           | Vanne d'air pour la lance vapeur                                 |
| On / Off:             | Relais dédié à alimenter le transformateur pour les lumières     |



### 10.8.4 Remise à zéro alarme filtres



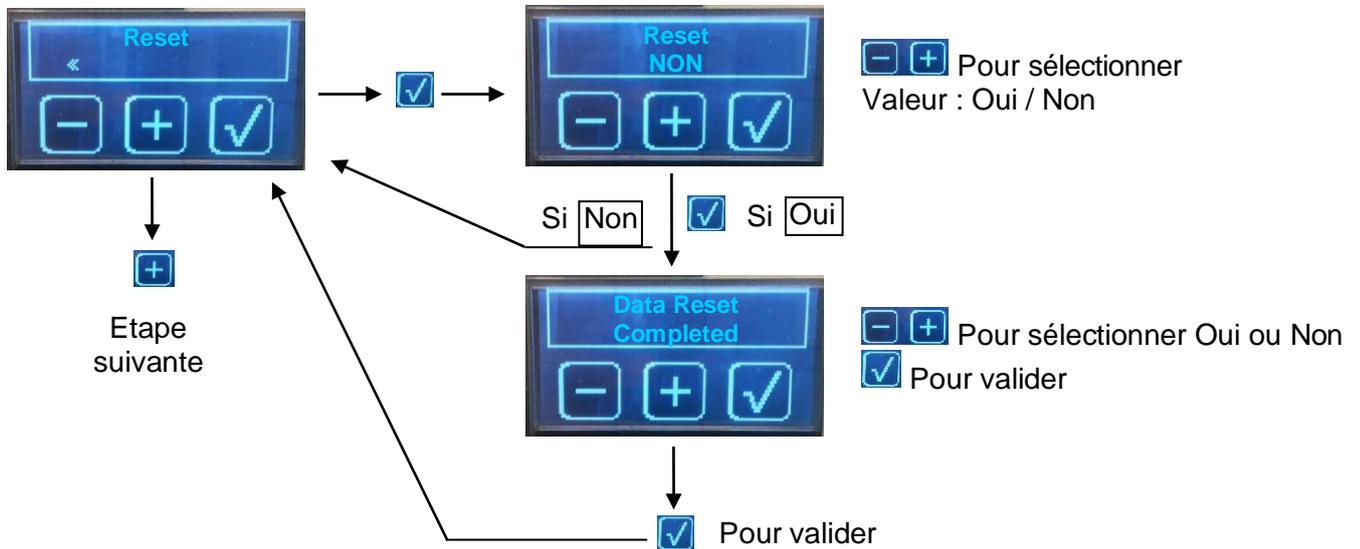
### 10.8.5 Remise à zéro alarme entretien



### 10.8.6 Reset

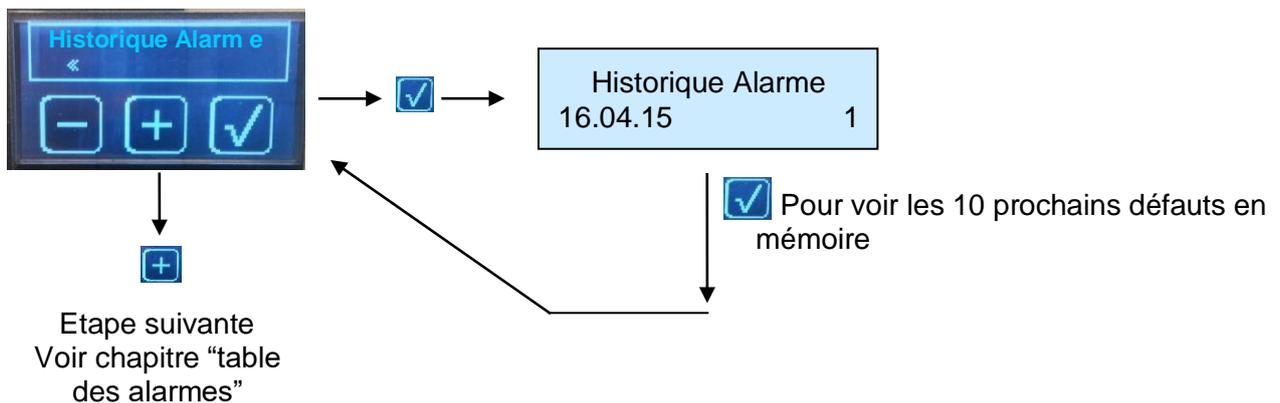
Ce menu permet de reparamétrer la machine avec des données usine.

- Machine en version 2G café
- Puissance 2
- + Autres paramètres à minima.

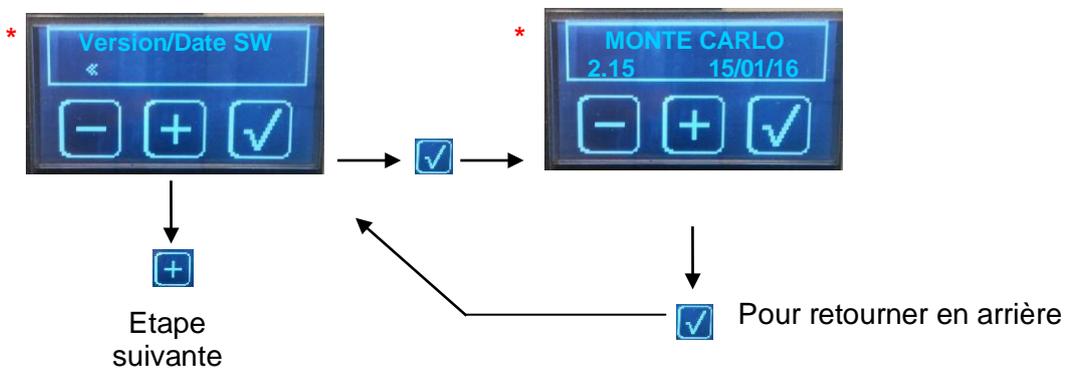


Eteindre et allumer la machine. La machine est remise à zéro.

### 10.8.7 Historique de l'alarme

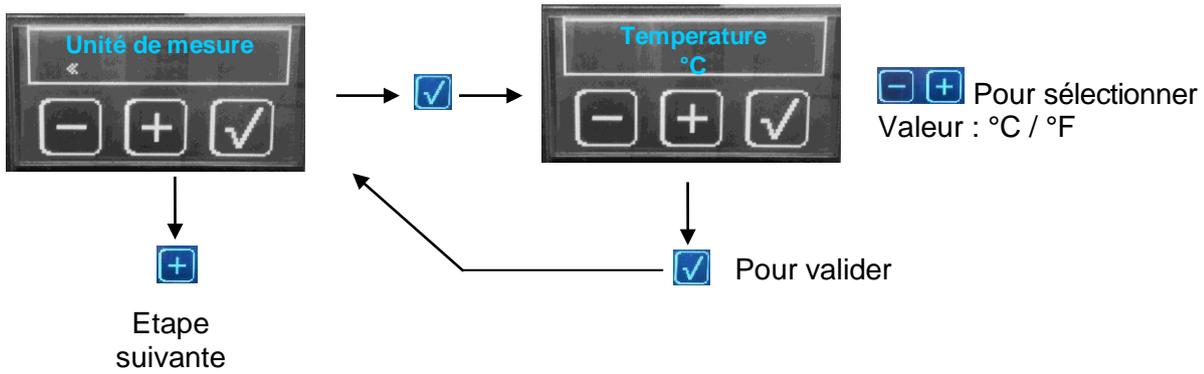


### 10.8.8 Version Software (\*)



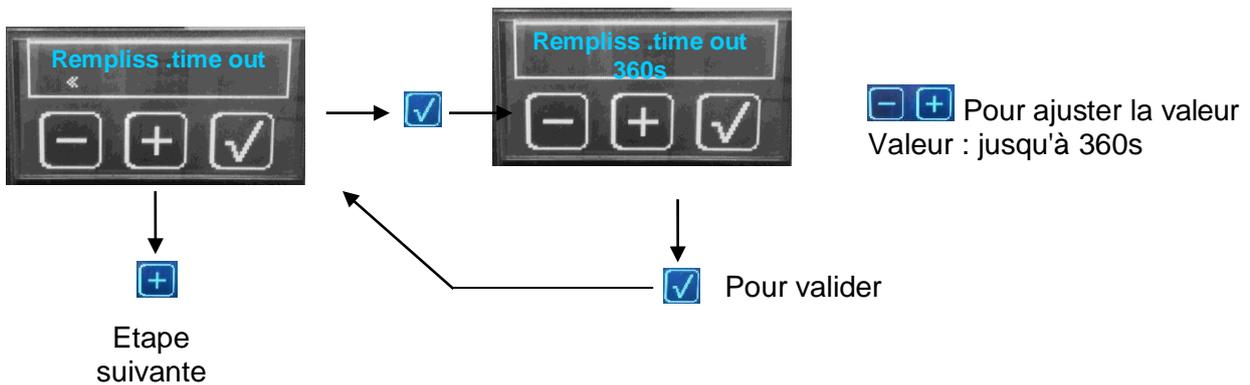
## 10.9 Paramètres techniques

### 10.9.1 Unité de mesure

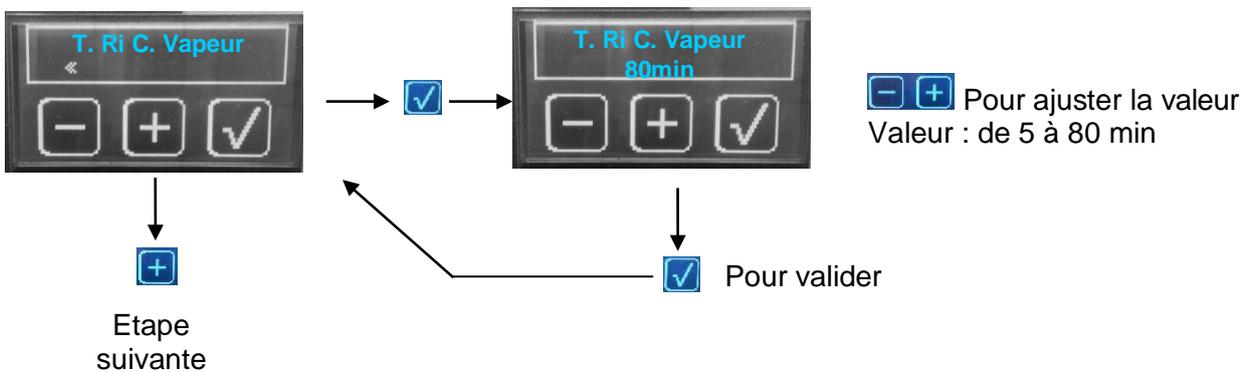


Cette étape permet de choisir l'unité de température °C / °F de la machine.

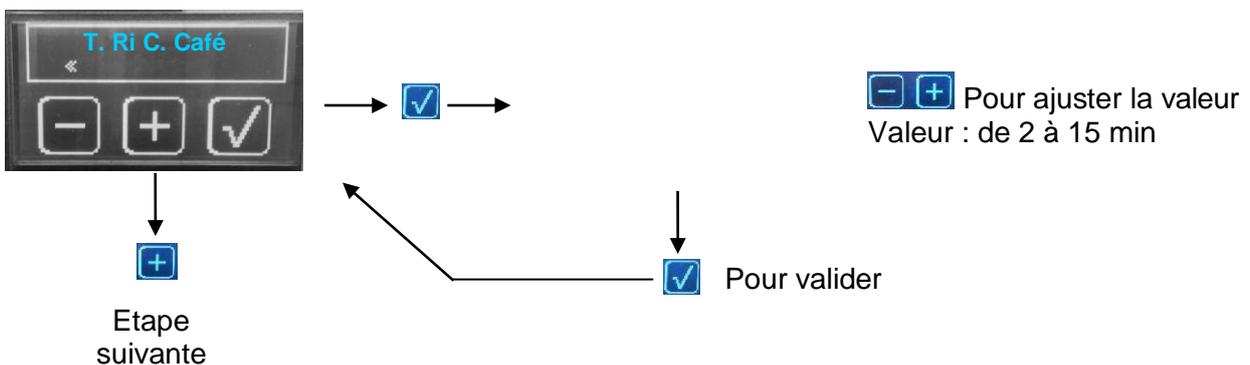
### 10.9.2 Remplissage time out



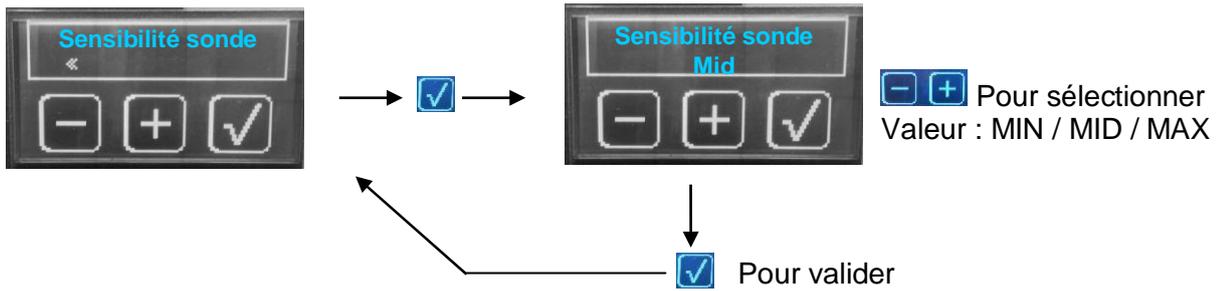
### 10.9.3 Time out chauffe chaudière vapeur



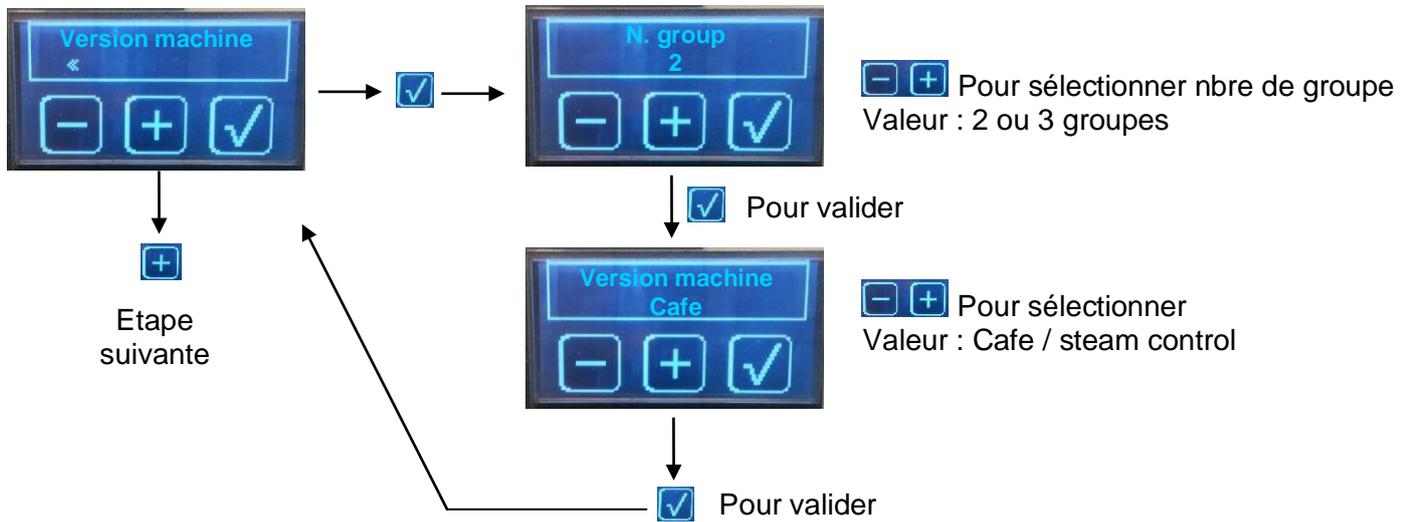
### 10.9.4 Time out chauffe chaudière café



### 10.9.5 Sensibilité de la sonde



### 10.9.6 Version Machine

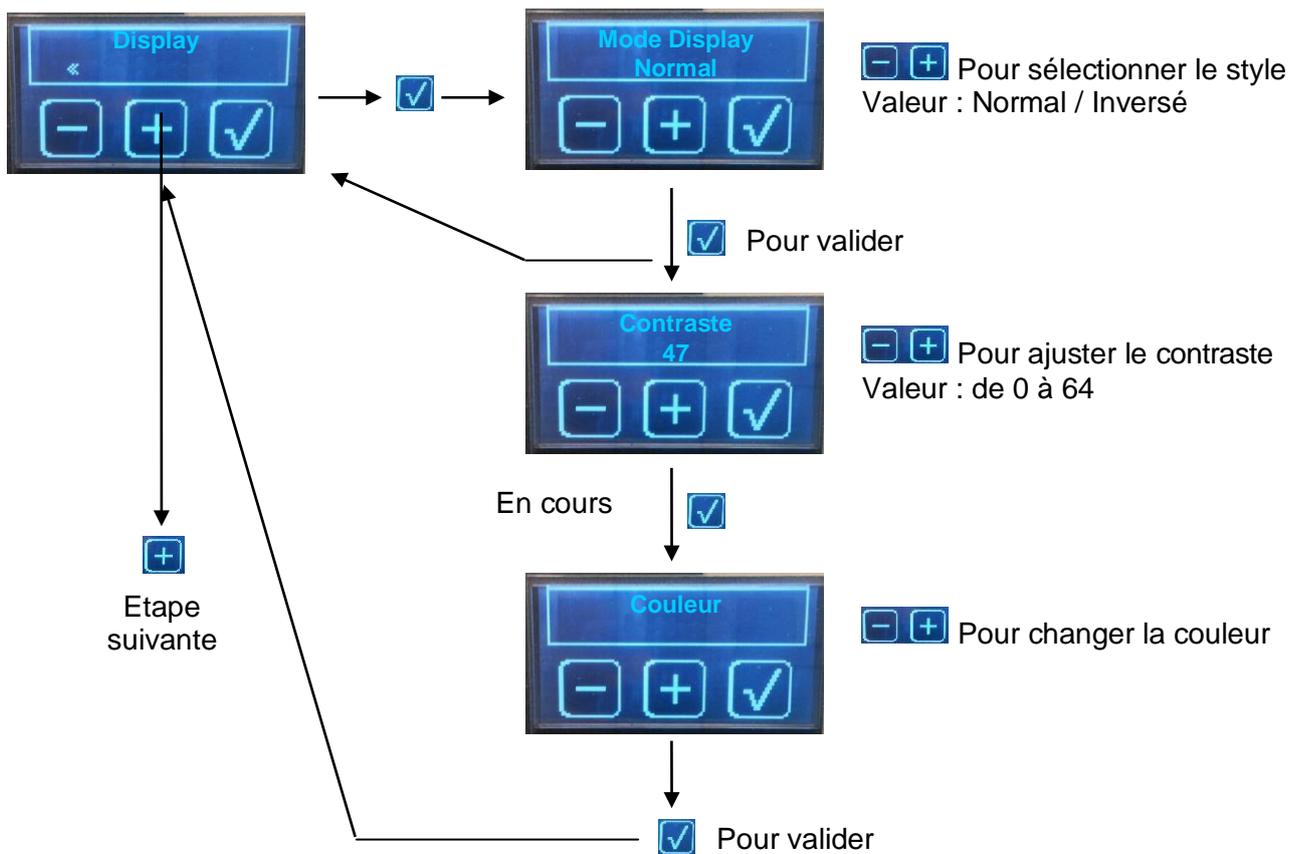


C'est pour configurer la machine en deux ou trois groupes et choisir le modèle standard ou lance vapeur

### 10.9.7 Priorité café

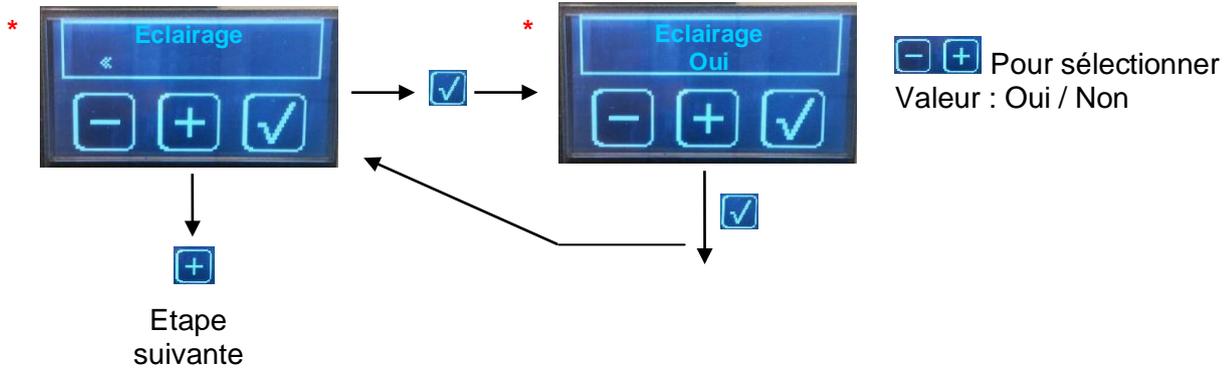
### 10.9.8 Filtrage impulsions

### 10.9.9 Afficheur



### 10.9.10 Eclairage (\*)

Cette étape permet de choisir si pendant le fonctionnement de la machine, si les "leds blanches latérales" restent "allumées" ou "éteintes".

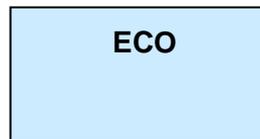


Lorsque la machine ON :

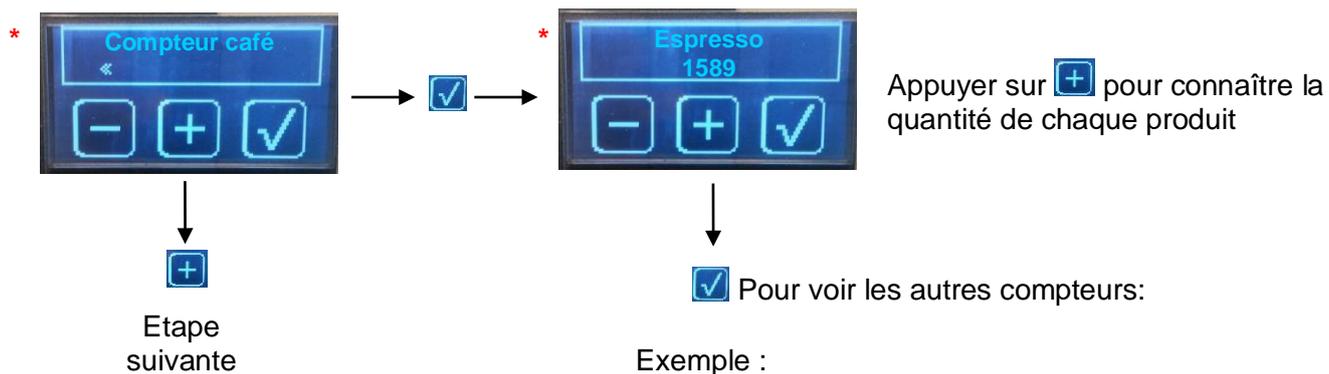


OUI : les lumières sont allumées  
NON : les lumières sont éteintes

Les lumières sont toujours "OFF" lorsque la machine est éteinte:



## 10.10 Compteurs de café (\*)

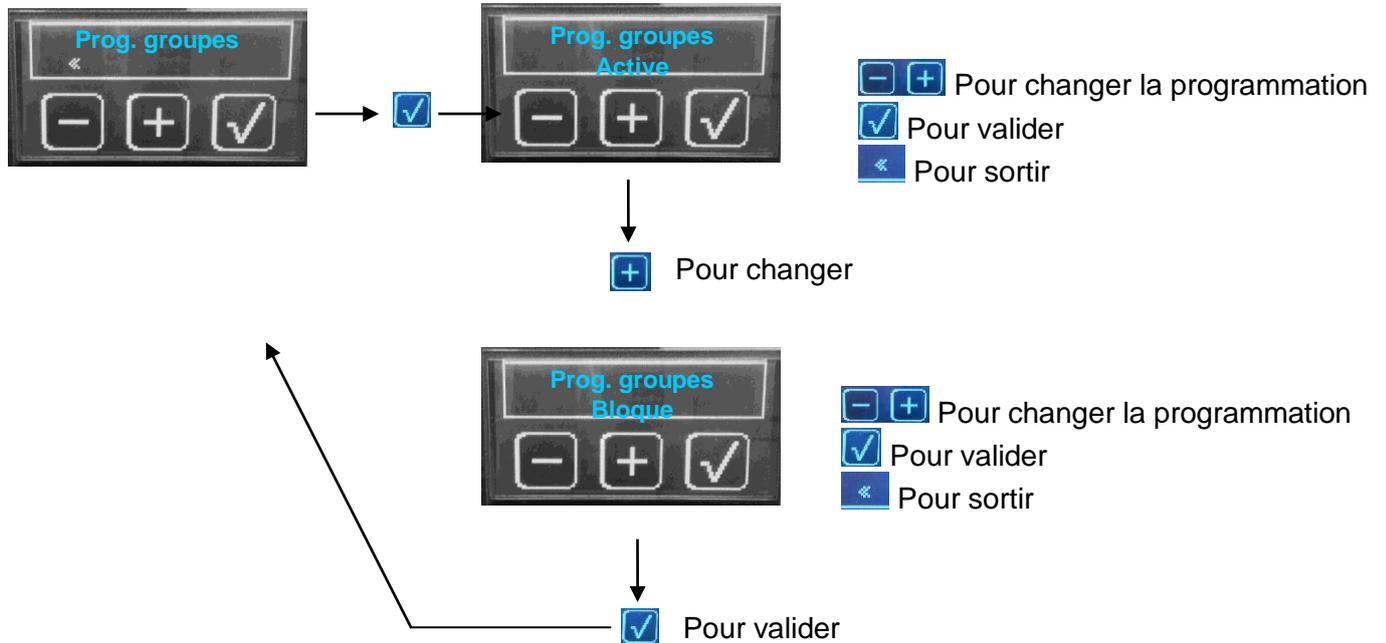


Exemple :

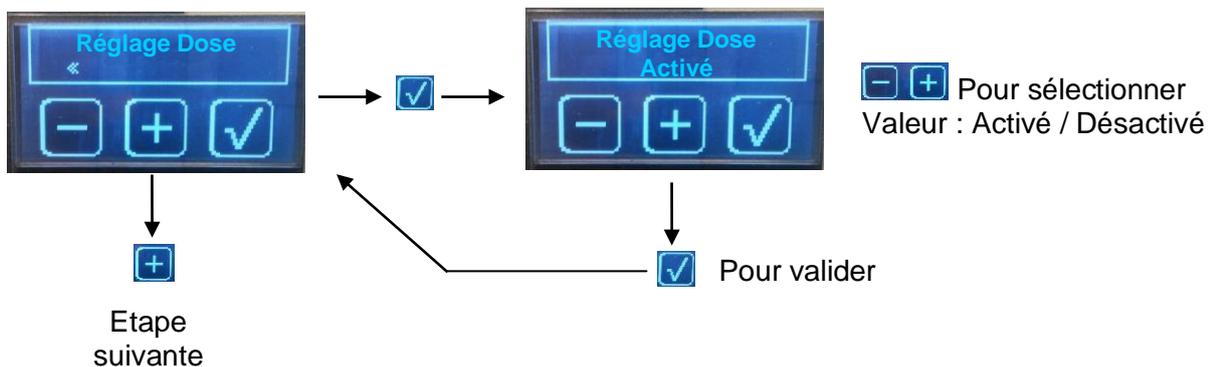
Espresso :	23
2 espressos :	391
Café :	31
2 Cafés :	19
Continue :	633
Thé :	570
Lait :	0
Vapeur :	0
Total café :	874 (pas réinitialisable)

## 10.11 Accessibilités

### 10.11.1 Blocage accès programmation des groupes

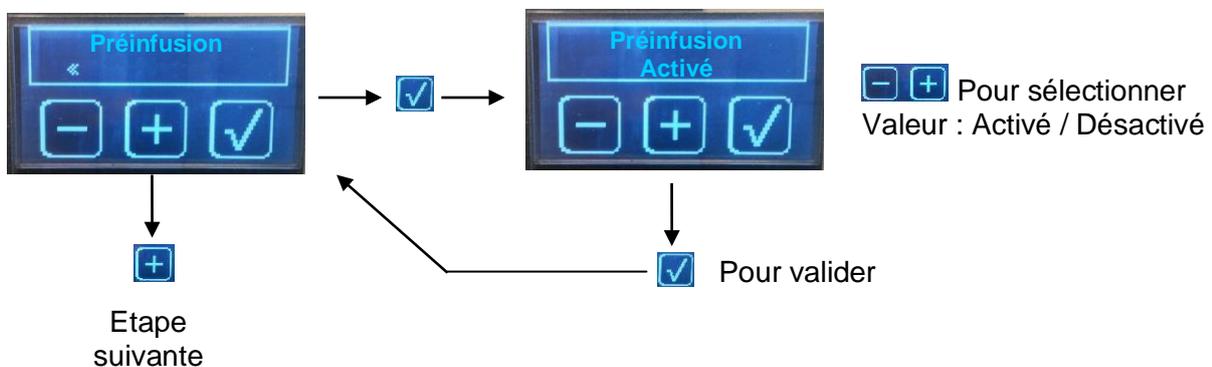


### 10.11.2 Blocage du réglage doses



Si Désactivé : il n'y a aucune possibilité pour l'utilisateur d'essayer d'ajuster les doses

### 10.11.3 Blocage du réglage de la Pré-infusion



Si Désactivé : il n'y a aucune possibilité pour l'utilisateur d'essayer de régler la pré-infusion

## 11 REGLAGES DE TEMPERATURE CAFÉ

➤ Réglage usine:

- Température de la chaudière vapeur : 123°C
- Température de la chaudière café: 90°C
- Température groupe : 90°C

⇒ Température café : 89°C

- D'une part, vous pouvez choisir la température de la chaudière vapeur entre 117°C (0.8b) et 125°C (1.4b).
- D'autre part, vous pouvez choisir la température de la chaudière café et celle du groupe pour avoir la température désirée.

Température chaudière vapeur (°C)	Température chaudière café et groupe (°C)	Température café (°C)
117	87	78
	90	81
	93	85
120	87	78
	90	81
	93	85
123	87	79
	90	82
	93	85
125	87	79
	90	82
	93	85

Pour régler la température du café, vous pouvez changer la température de la chaudière café et du groupe.

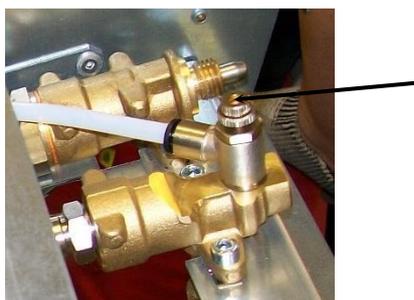
1°C sur la chaudière café et groupe → 1°C sur la température du café

- Concernant l'abaque ci-dessus, ces valeurs sont données de manière indicative, suivant les règlements et le protocole propres à la société CONTI. Ceux-ci peuvent varier en fonction du type de café utilisé, ainsi que de l'environnement de la machine.

### 11.1.1 Réglages de température eau chaude

Le réglage d'usine est une température de l'eau chaude à 92°C.

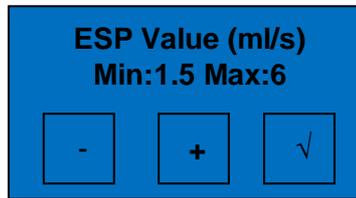
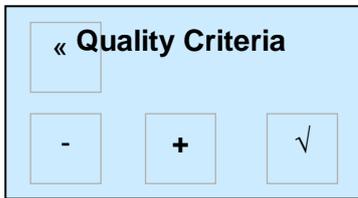
Vous pouvez modifier cette température en ajustant la vis au-dessus du robinet.



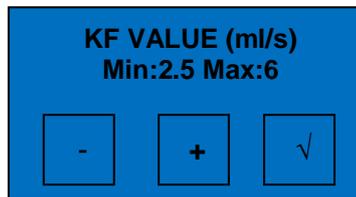
## 12 CRITÈRES DE QUALITÉ

- Programmation des critères de qualité café :

L'utilisateur doit tout d'abord choisir ses propres critères de qualité café.  
Ce sont les débits mini et maxi acceptables pour le produit estimé.

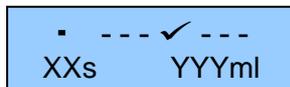


+ ou – pour changer la valeur  
✓ pour valider et passer au champ suivant  
Valeur ajustable : **0,5 à 6**  
Le mini ne peut pas être > au maxi



+ ou – pour changer la valeur  
✓ pour valider et passer au champ suivant  
Valeur ajustable : **0,5 à 6**  
Le mini ne peut pas être > au maxi

- L'utilisateur doit choisir le type d'affichage « Critères de qualité » :
  - L'affichage pendant l'extraction devient :



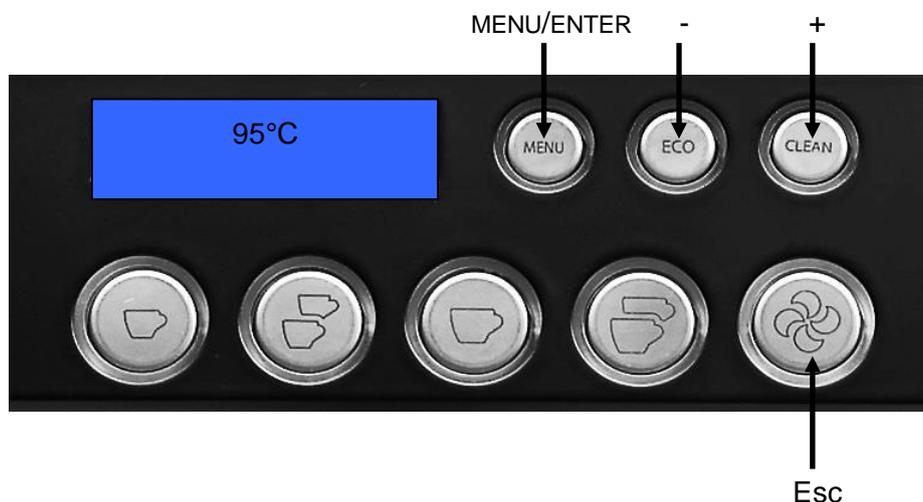
- Le curseur ✓ prend 7 positions en fonction de la valeur du débit mesuré (ml/s).
- Il y a des valeurs mini et maxi pour les espressos (espressos et 2 espressos)
- Il y a des valeurs mini et maxi pour les cafés (cafés et 2 cafés)
- Le curseur visualise 7 positions pour 7 valeurs entre le mini et le maxi programmé.
- Par exemple : valeur programmée : Mini = **0.80 ml/s** / Maxi = **1,20 ml/s**
  - Position 1 = débit entre 0.80 ml/s et 0.86 ml/s
  - Position 2 = débit entre 0.86 ml/s et 0.91 ml/s
  - Position 3 = débit entre 0.91 ml/s et 0.97 ml/s
  - Position 4 = débit entre 0,97 ml/s et 1,02 ml/s (**position médiane**)
  - Position 5 = débit entre 1,02 ml/s et 1,08 ml/s
  - Position 6 = débit entre 1,08 ml/s et 1,14 ml/s
  - Position 7 = débit entre 1,14 ml/s et 1,20 ml/s

## 13 RÉGLAGES PRODUIT STEAM CONTROL

Comment ajuster les produits "lait chaud" ou « mousse de lait": auto-apprentissage.  
En utilisant le menu du clavier café le plus proche de la commande de vapeur:

Utilisez le clavier n°2 sur une machine 2 groupes

Utilisez le clavier n°3 sur une machine 3 groupes



L'utilisateur prépare le produit à chauffer, et met le pot sous la sortie « vapeur automatique »

Presser la touche menu du clavier "groupe"

Presser "+" jusqu'à ce que le display affiche "programmation doses"

Presser encore "MENU" (pour ENTRER)

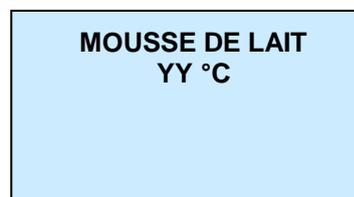


Presser le bouton du produit « lait chaud » ou « mousse »

La machine commence à chauffer le produit. Pendant ce temps l'afficheur montre la Température lue dans le liquide en train de chauffer.



ou



XX ou YY sont les températures lues par la sonde de la sortie vapeur automatique.

Quand la température affichée convient ou quand le produit confectionné est OK

Alors ré-appuyer sur la touche produit. La confection du produit est stoppée.

La température est enregistrée en mémoire.

Appuyer sur la touche « MENU » pour sortir de la programmation.

Réglage dose

Appuyer sur la touche « ESC ».

Vous pouvez recommencer pour l'autre produit « lait chaud » ou « mousse de lait »

## **14 ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES**

### **➤ ENTRETIEN JOURNALIER :**

- ☞ Nettoyer la sortie eau chaude et les lances vapeur avec une éponge:
  - Pour déboucher les trous du diffuseur des lances vapeur, utiliser une épingle.
  - Puis purger en ouvrant quelques secondes le robinet.
  
- ☞ Nettoyer le bassin et la grille égouttoir en les passant sous l'eau, en ayant pris soin de les retirer de la machine.
  
- ☞ Retirer les portes-filtre des groupes café et nettoyer le joint de porte-filtre avec la brosse.
  
- ☞ Utiliser la procédure de nettoyage automatisé :
  - Insérer le filtre borgne dans un porte-filtre et placer une pastille détergente Conti référence 466662 dans celui-ci.
  - Enclencher le porte filtre dans le groupe à nettoyer.
  - Appuyer sur la touche "**CLEAN**"
  - Le nettoyage automatique du groupe est lancé en 3 phases distinctes.
  - Le déroulement du processus se visualise sur le display.
  - Suivre les instructions qui apparaissent sur le display.
  - Reproduire cette procédure pour chacun des groupes.
  
- ☞ Brosser les filtres dans de l'eau additionnée de lessive :
  - De façon à évacuer toutes les traces de café et à déboucher les trous
  - Ne jamais utiliser une aiguille ou une flamme.
  
- ☞ Pour des raisons sanitaires, veillez à consommer au moins 2 litres d'eau chaude par jour.

### **➤ ENTRETIEN SEMESTRIEL :**

- ☞ Un kit n° 450200 adapté à ces opérations, est disponible à la vente.
  
- ☞ Pour chaque groupe:
  - Déposer la douchette, le diffuseur, et le joint de porte filtre.
  - Récuser la gorge du joint de porte filtre et le point d'injection sur le groupe
  - Nettoyer les 2 pièces du diffuseur. Dégager tous les trous avec une aiguille.
  - Remonter les 2 pièces du diffuseur
  - Remonter un joint de porte filtre neuf et une douchette neuve.
  
- ☞ Démonter et nettoyer la sonde de niveau (tartre).

## ➤ **ENTRETIEN ANNUEL :**

- ☞ Le kit n° 450201 adapté à ces opérations, est disponible à la vente.
- ☞ Changer le filtre de pompe (n° 411861)
- ☞ Sur la chaudière vapeur :
  - Changer le dépresseur (n° 408898)
  - Changer la soupape (n° 411827)
- ☞ Sur les chaudières café :
  - Démontez et nettoyez le joint du limiteur 12 Bars (1,2 MPa)
  - Nettoyez le noyau de l'électrovanne de purge
- ☞ Sur le Bloc d'entrée d'eau:
  - Changer le filtre (n° 470199)
  - Changer le joint (n° 219100) des 2 clapets anti-retour
  - Démontez et nettoyez le joint du limiteur 12 Bars (1,2 MPa)
  - Nettoyez le noyau de l'électrovanne d'entrée d'eau chaudière
- ☞ Sur le bloc EV eau froide
  - Nettoyez les noyaux de l'électrovanne "eau froide"
- ☞ Sur l'électrovanne de pré-infusion:
  - Nettoyez le noyau de l'électrovanne de pré-infusion
- ☞ Sur le groupe café
  - Changer le joint torique du gicleur (n° 403457) et le filtre du gicleur (n° 403458)
  - Nettoyez la 3° voie et le noyau de l'électrovanne café
- ☞ Sur les 2 robinets électriques
  - Nettoyez le noyau de l'électrovanne "eau chaude"
- ☞ Sur les 2 robinets vapeurs:
  - Changer les 2 joints toriques (n° 403457)
  - Changer le joint de clapets (n° 407502)
- ☞ Sur les 2 sorties "vapeur" et les 2 sorties "eau chaude"
  - Changer le joint torique (n° 061200)
  - Changer le joint torique (n° 055300)
- ☞ Pour des questions de qualité de l'eau, il est recommandé de vidanger complètement la chaudière.

## ➤ ENTRETIEN BIENNAL:

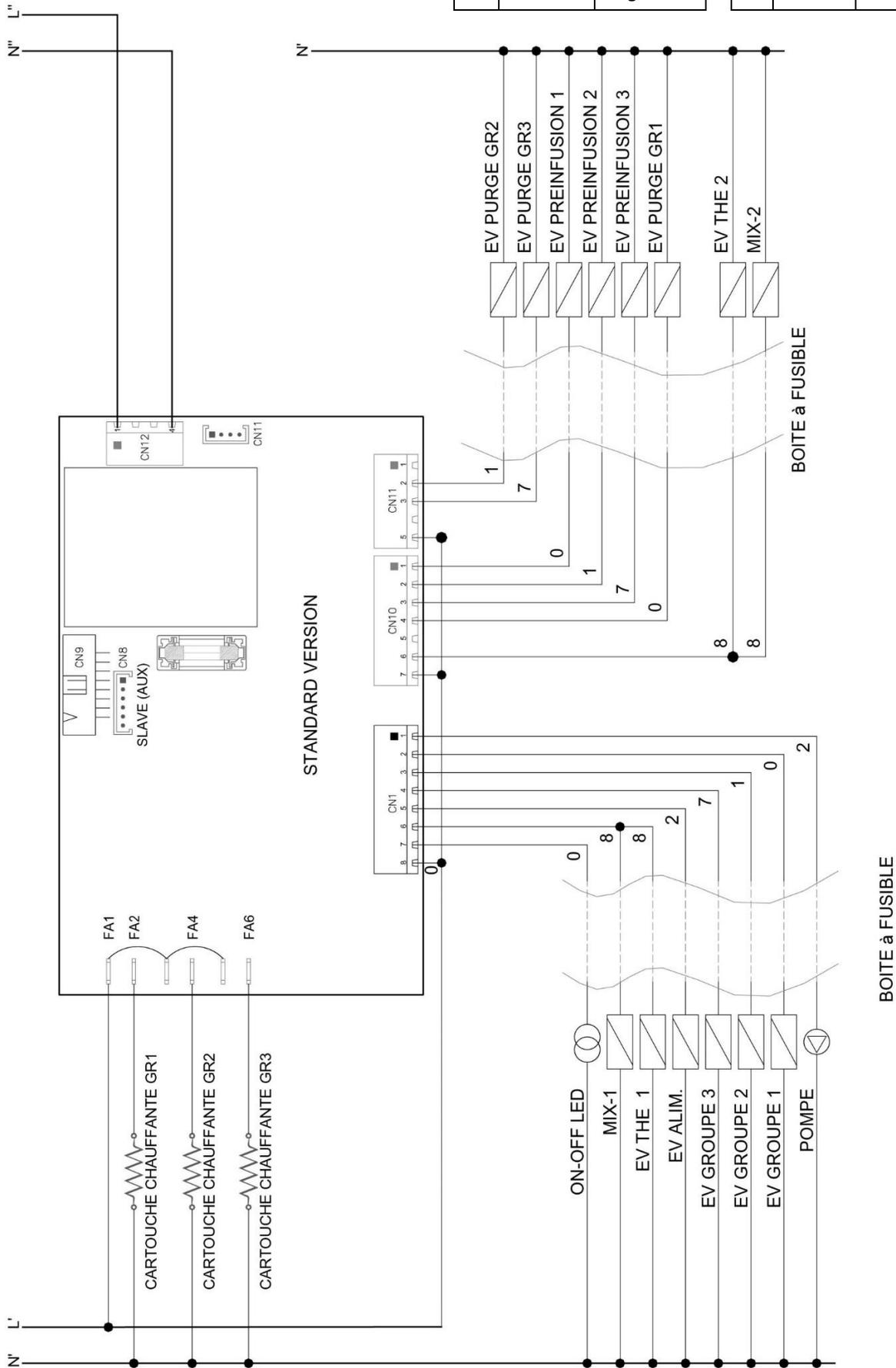
- ☞ Le kit n° 450201 adapté à ces opérations, est disponible à la vente.
- ☞ Changer le filtre de pompe n° 411861
- ☞ Sur la chaudière vapeur :
  - Changer le dépresseur (n° 408898)
  - Changer la soupape (n° 411827)
  - Démontez et nettoyez les injecteurs
- ☞ Sur les chaudières café :
  - Changer le limiteur 12 Bars (1,2 MPa) (n° 409774)
  - Changer l'électrovanne de purge (n° 430046)
- ☞ Sur le Bloc d'entrée d'eau:
  - Changer le filtre (n° 470199)
  - Changer le joint (n° 219100) des 2 clapets anti-retour
  - Changer le limiteur 12 Bars (1,2 MPa) (n° 409774)
  - Changer l'électrovanne d'entrée d'eau chaudière (n° 470161) + 2 joints (n° 407500)
- ☞ Sur le bloc EV eau froide
  - Changer l'électrovanne "eau froide" (n° 466273)
- ☞ Sur l'électrovanne de pré-infusion:
  - Changer l'électrovanne de pré-infusion (n° 450033)
- ☞ Sur le groupe café
  - **Déposer toutes les pièces, et déboucher tous les orifices du groupe.**
  - Changer le joint torique du gicleur (n° 403457)
  - Changer le filtre du gicleur (n° 403458)
  - Changer l'électrovanne café (n° 4072391) + 2 joints (n° 407500)
- ☞ Sur les 2 robinets électriques
  - Changer l'électrovanne "eau chaude" (n° 470161)
  - Changer les 2 joints PTFE (n° 407500)
  - Changer le joint torique de la vis de réglage (n° 400039)
- ☞ Sur les 2 robinets vapeurs:
  - Changer les 2 joints toriques (n° 403457)
  - Changer le joint de clapets (n° 407502)
  - Changer le joint torique (n° 356500)
- ☞ Sur les 2 sorties "vapeur" et la sortie "eau chaude"
  - Changer le joint torique (n° 061200)
  - Changer le joint torique (n° 055300)
  - Changer la rondelle d'appui (n° 401320)
  - Changer le joint torique des embouts vapeur (n° 055400)
- ☞ Sur les turbines :
  - Changer le clapet anti retour (n° 415167)
- ☞ Changer les tubes silicones d'évacuation des 3° voies des vannes cafés (n° 405621)
- ☞ Pour des questions de qualité de l'eau, il est recommandé de vidanger complètement la chaudière.

# 15 SCHEMA ELECTRIQUE

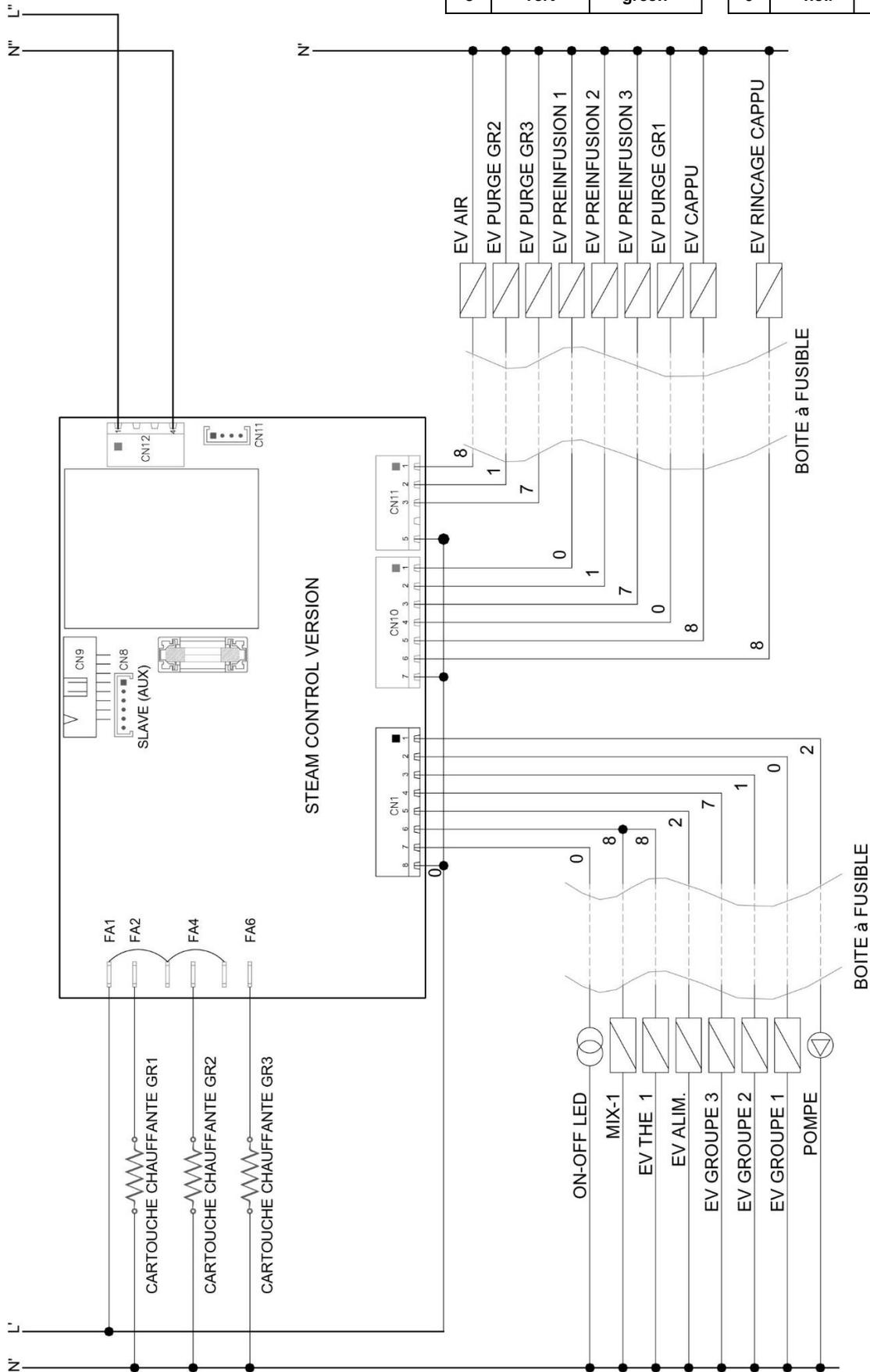
## 15.1 Carte CPU

CODE COULEURS FILS  
CABLE COLOUR CODE

1	marron	brown	6	bleu	blue
2	rouge	red	7	violet	violet
3	orange	orange	8	gris	grey
4	jaune	yellow	9	blanc	white
5	vert	green	0	noir	black

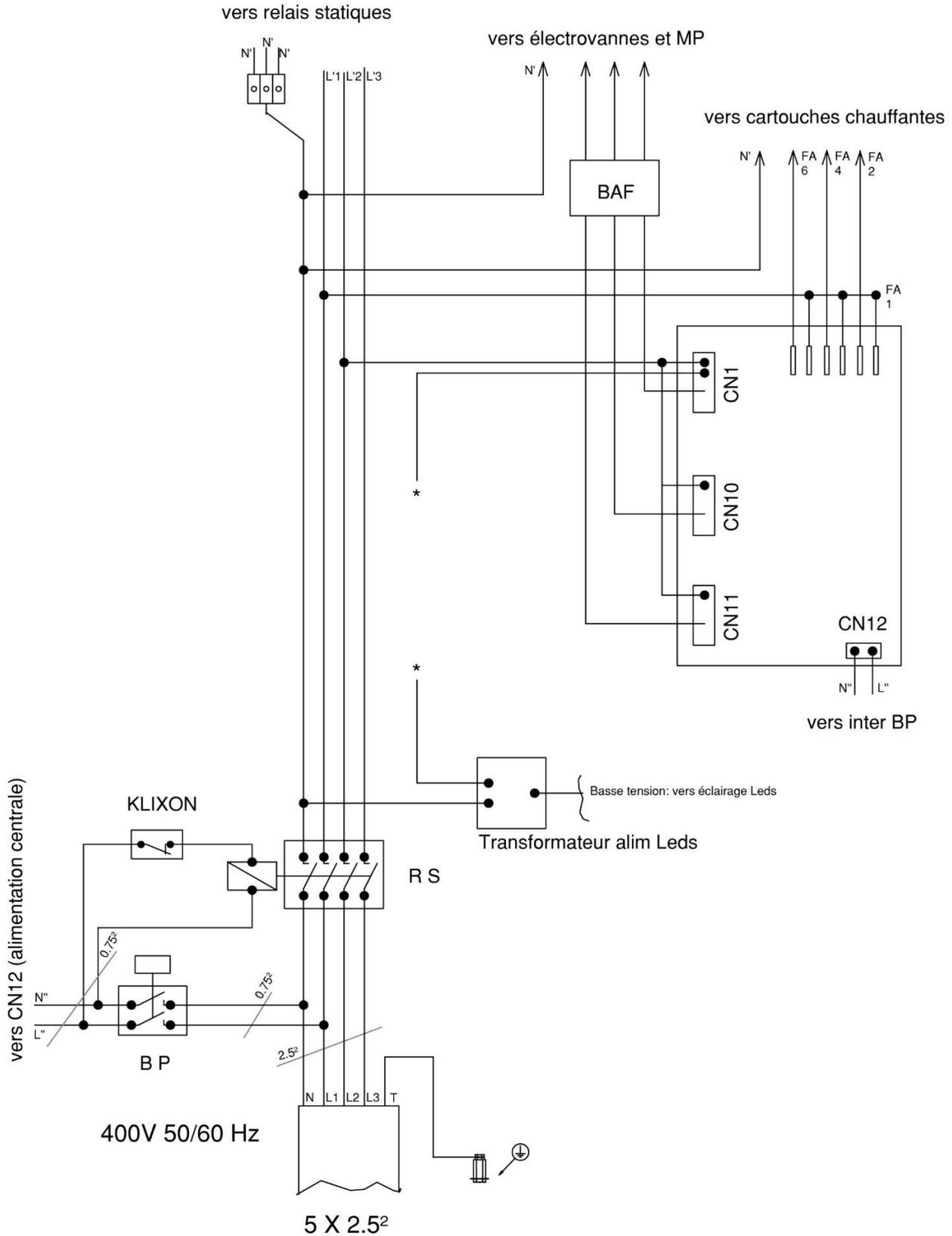


1	marron	brown	6	bleu	blue
2	rouge	red	7	violet	violet
3	orange	orange	8	gris	grey
4	jaune	yellow	9	blanc	white
5	vert	green	0	noir	black



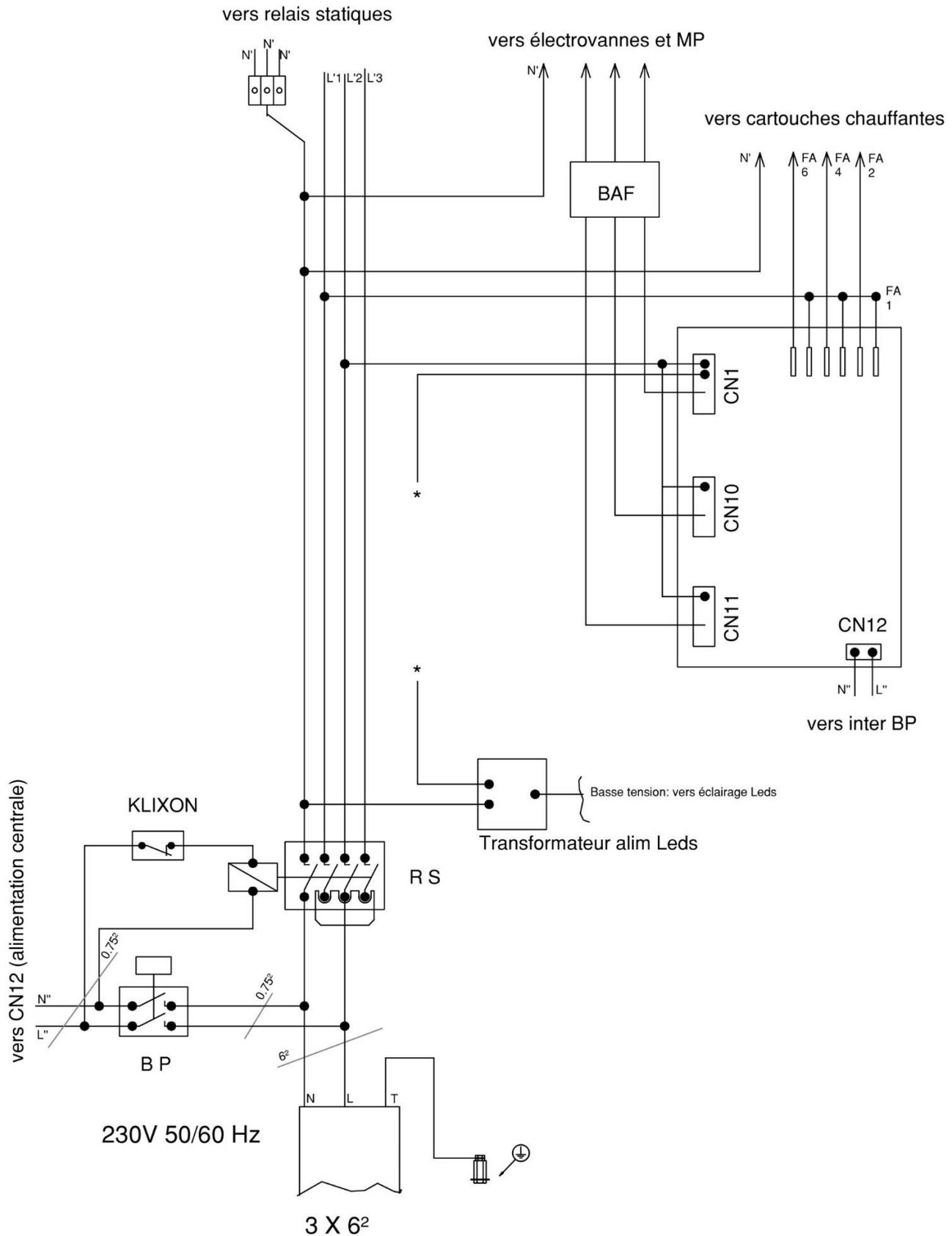
153 **Schéma électrique de puissance pour "400V 3L N PE"**

SCHEMA ELECTRIQUE MontéCarlo  
230/400V 50/60Hz 3L N PE



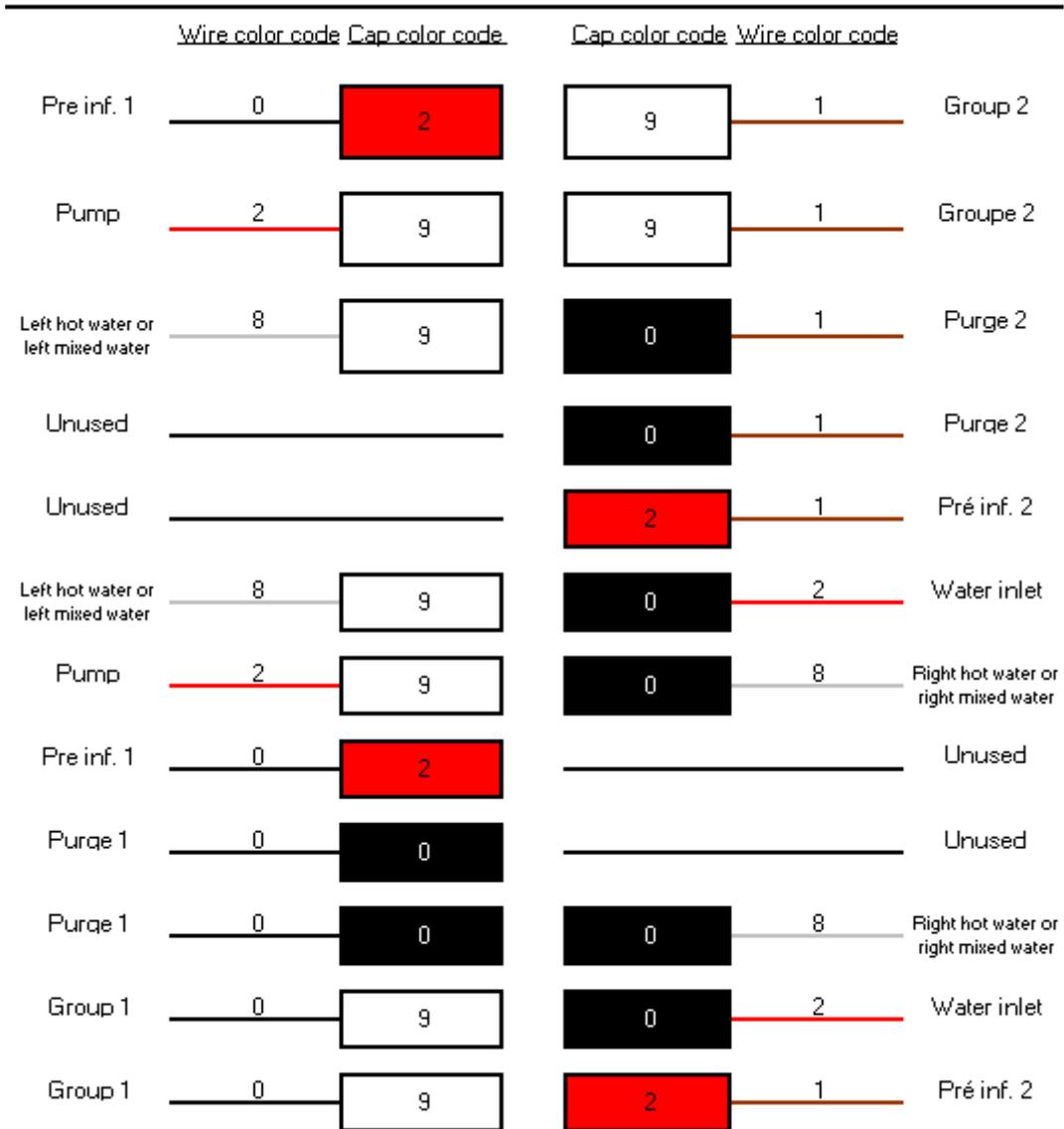
154 **Schéma électrique de puissance pour "230 V 1L N PE"**

SCHEMA ELECTRIQUE MontéCarlo  
230V 50/60Hz 1L N PE



155 **Schéma de raccordement : boîte 12 fusibles**

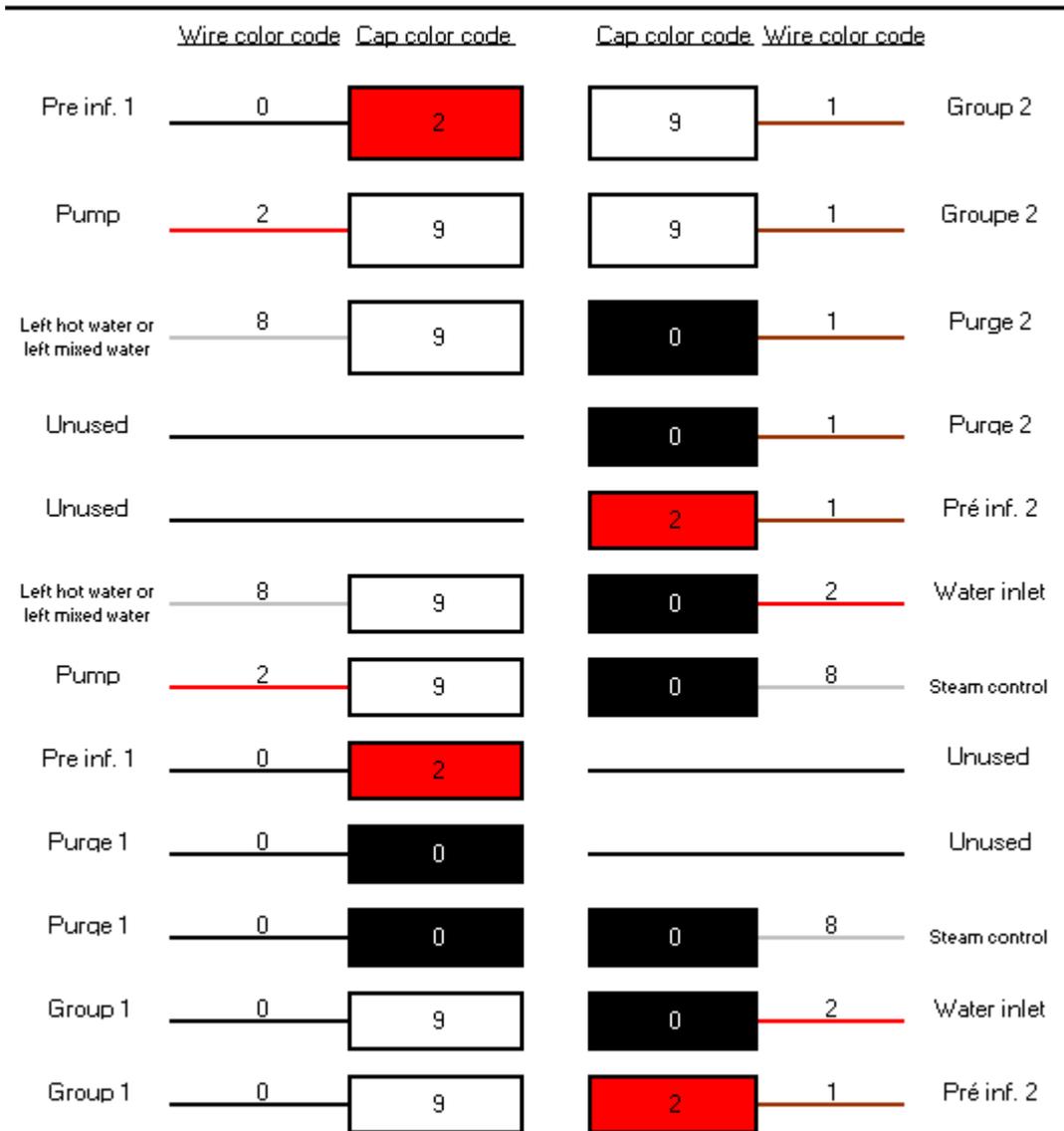
Monte Carlo 2 groups



**CODE COULEURS FILS  
CABLE COLOUR CODE**

1	marron	brown
2	rouge	red
3	orange	orange
4	jaune	yellow
5	vert	green
6	bleu	blue
7	violet	violet
8	gris	grey
9	blanc	white
0	noir	black

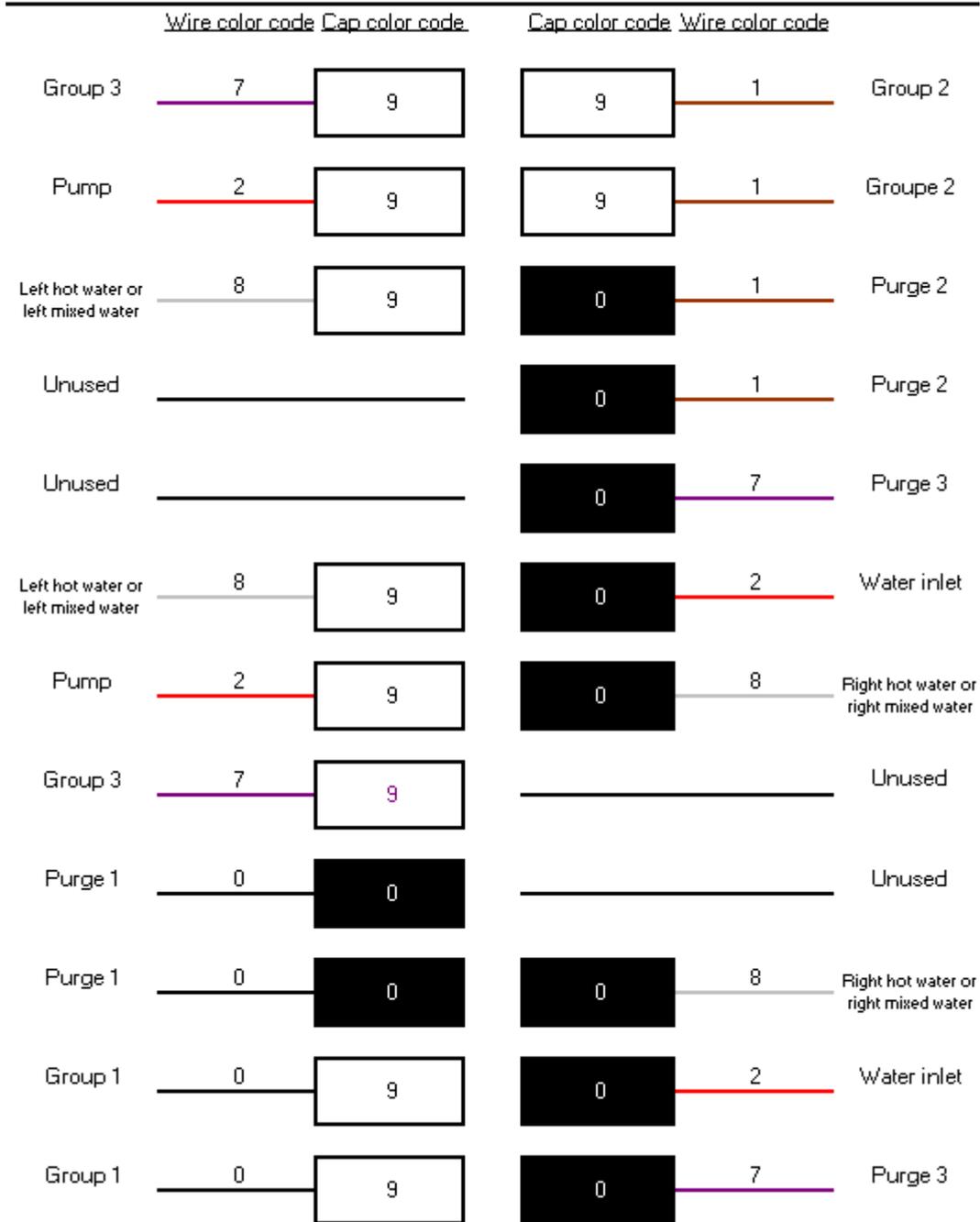
### Monte Carlo 2 groups steam control



#### CODE COULEURS FILS CABLE COLOUR CODE

1	marron	brown
2	rouge	red
3	orange	orange
4	jaune	yellow
5	vert	green
6	bleu	blue
7	violet	violet
8	gris	grey
9	blanc	white
0	noir	black

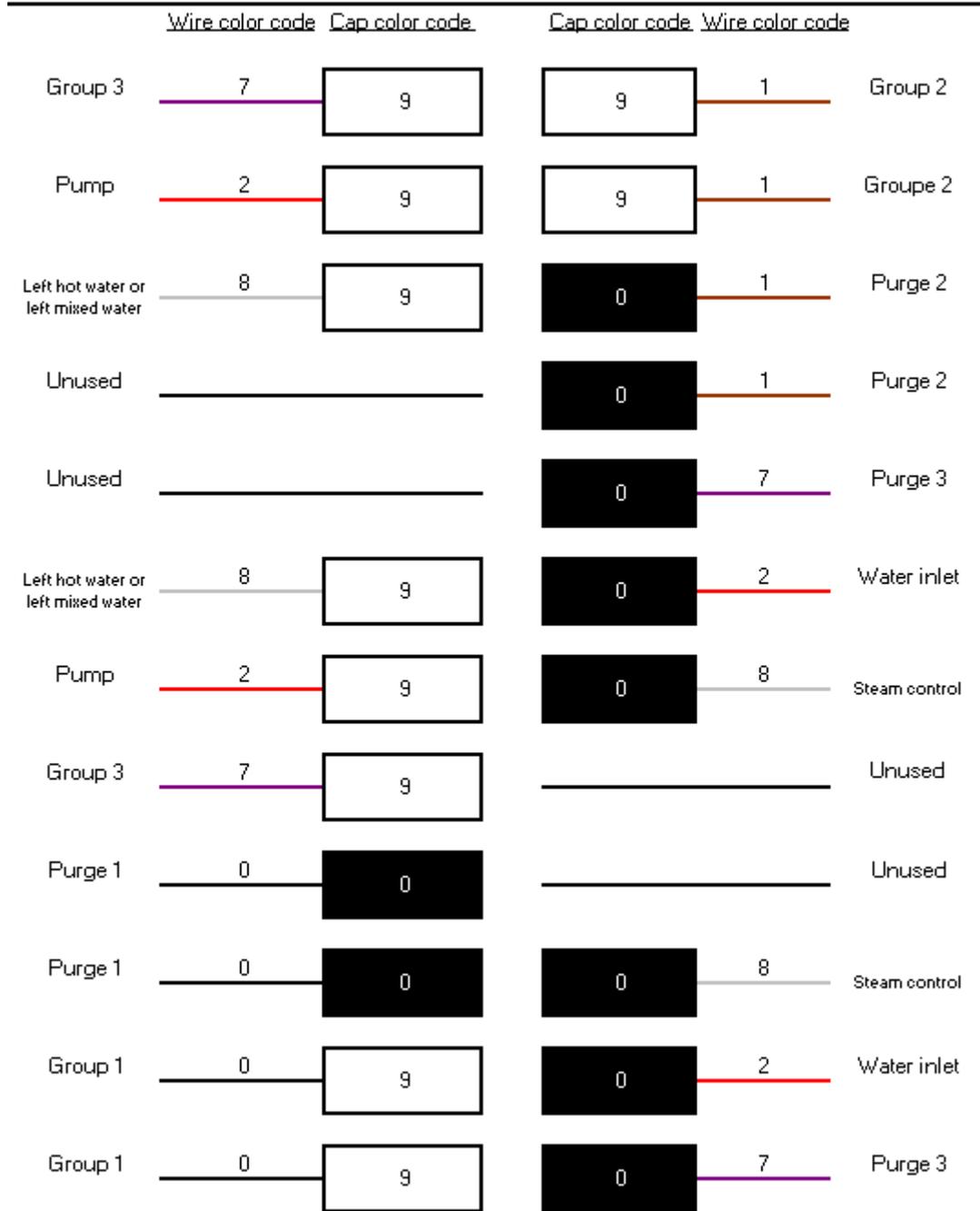
### Monte Carlo 3 groups



#### CODE COULEURS FILS CABLE COLOUR CODE

1	marron	brown
2	rouge	red
3	orange	orange
4	jaune	yellow
5	vert	green
6	bleu	blue
7	violet	violet
8	gris	grey
9	blanc	white
0	noir	black

### Monte Carlo 3 groups steam control



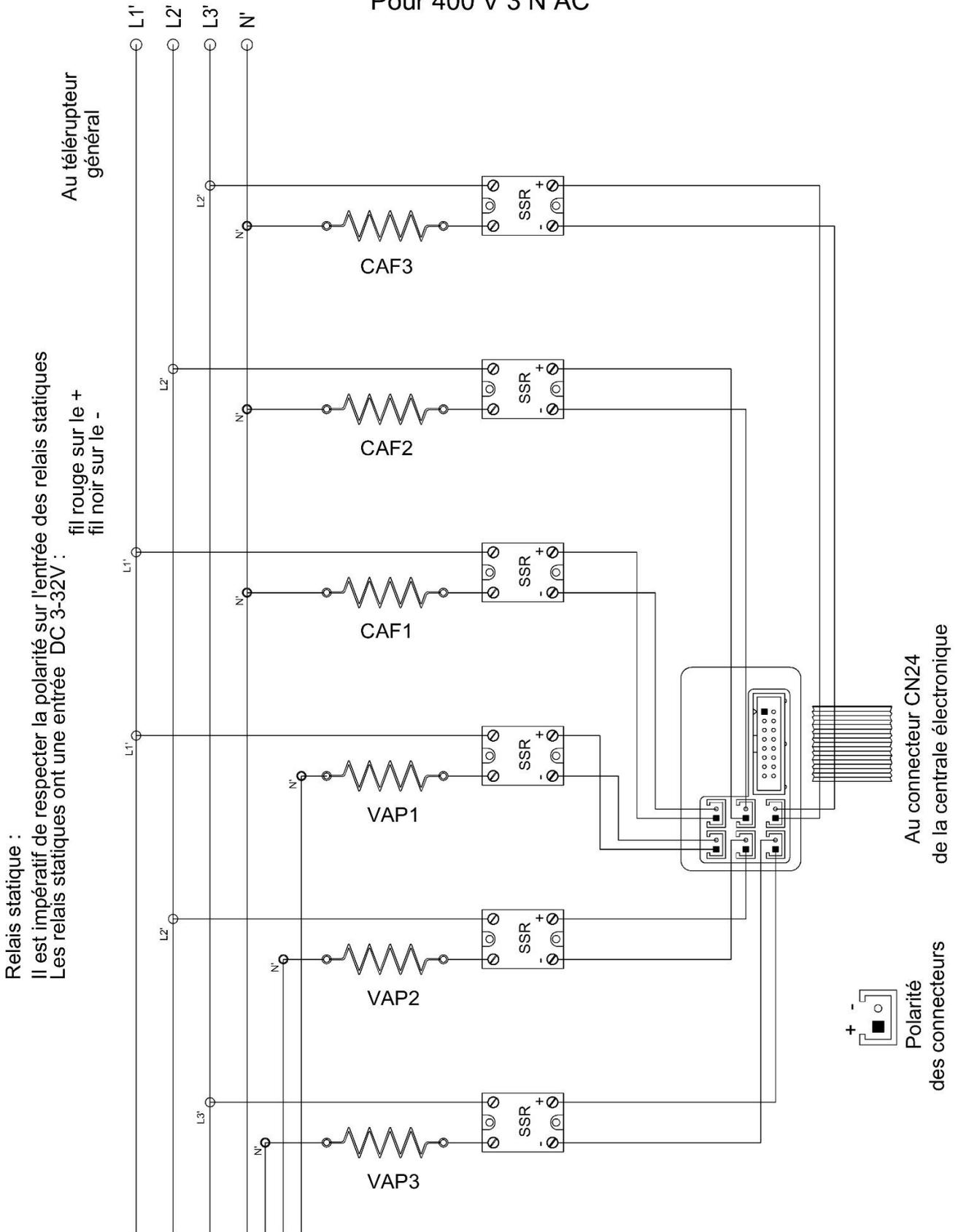
#### CODE COULEURS FILS CABLE COLOUR CODE

1	marron	brown
2	rouge	red
3	orange	orange
4	jaune	yellow
5	vert	green
6	bleu	blue
7	violet	violet
8	gris	grey
9	blanc	white
0	noir	black

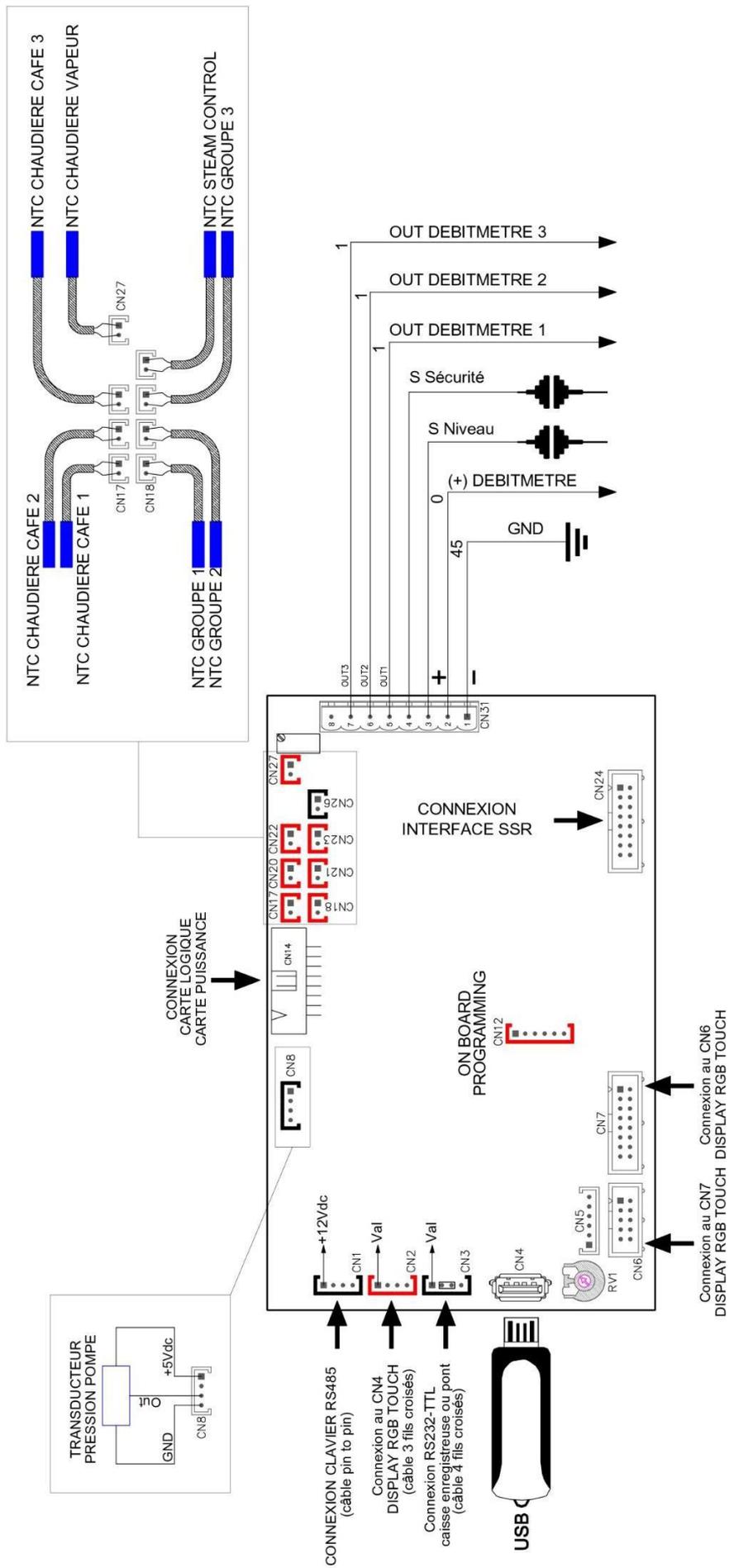
## 15.6 Schéma de raccordement : boîte à fusibles « Carrée »

**15.7 Interface relais statiques pour "400 V 3NAC"**

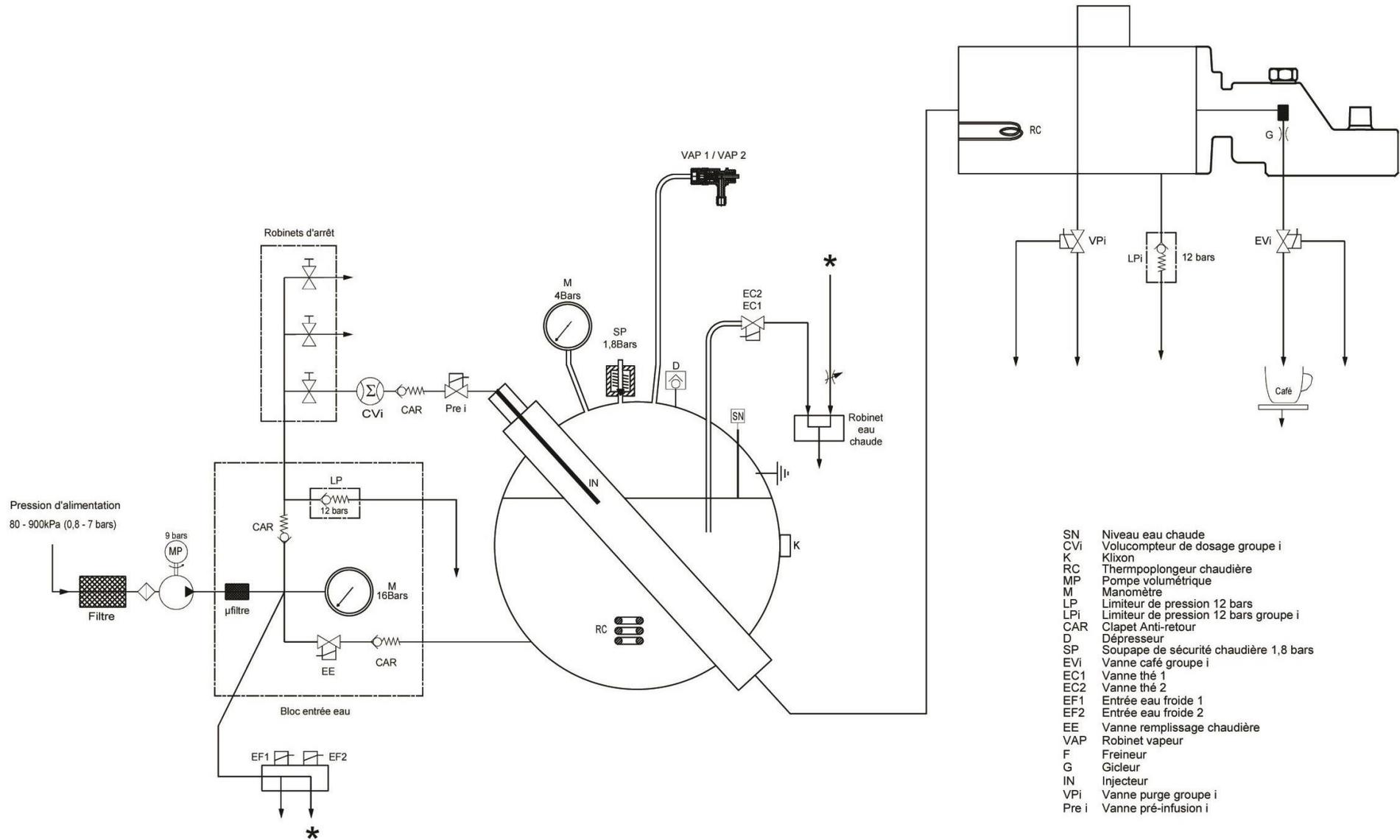
**INTERFACE RELAIS STATIQUES**  
 Pour 400 V 3 N AC



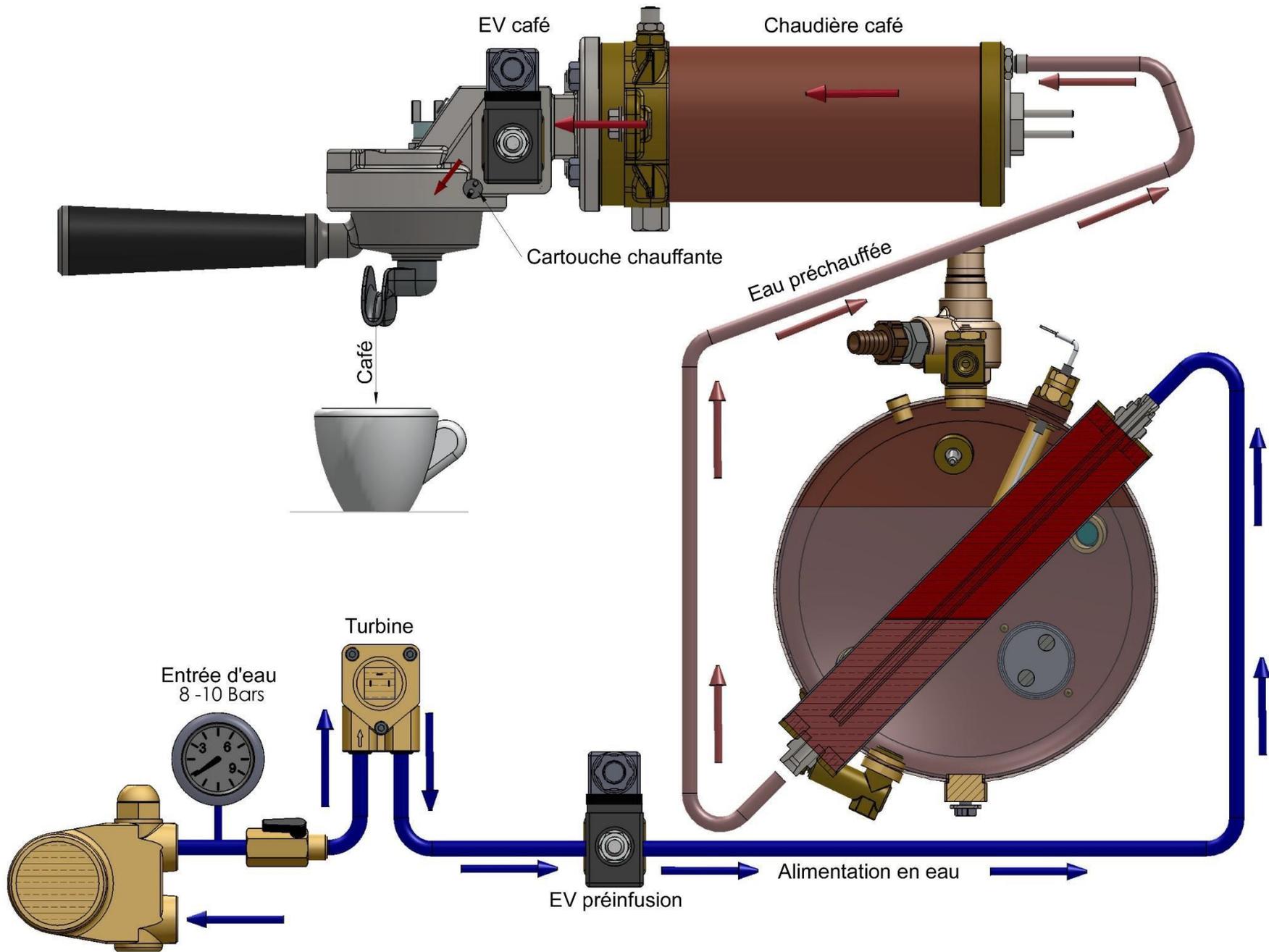
# 158 Câblage de basse tension



# 16 SCHEMA HYDRAULIQUE



- SN Niveau eau chaude
- CVi Volucompteur de dosage groupe i
- K Klixon
- RC Thermoplongeur chaudière
- MP Pompe volumétrique
- M Manomètre
- LP Limiteur de pression 12 bars
- LPI Limiteur de pression 12 bars groupe i
- CAR Clapet Anti-retour
- D Dépresseur
- SP Soupape de sécurité chaudière 1,8 bars
- EVi Vanne café groupe i
- EC1 Vanne thé 1
- EC2 Vanne thé 2
- EF1 Entrée eau froide 1
- EF2 Entrée eau froide 2
- EE Vanne remplissage chaudière
- VAP Robinet vapeur
- F Freineur
- G Gicleur
- IN Injecteur
- VPI Vanne purge groupe i
- Pre i Vanne pré-infusion i



## 17 ALARME

CODE	Description	Défauts	Recommandations
A01	Alarme sonde chaudière café 1	- Sonde t° chaudière café 1 en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A03	Alarme sonde chaudière café 2	- Sonde t° chaudière café 2 en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A05	Alarme sonde chaudière café 3	- Sonde t° chaudière café 3 en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A09	Alarme sonde groupe 1	- Sonde t° tête groupe 1 en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A11	Alarme sonde groupe 2	- Sonde t° tête groupe 2 en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A13	Alarme sonde groupe 3	- Sonde t° tête groupe 3 en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A15			
A17	Alarme sonde chaudière vapeur	- Sonde t° chaudière vapeur en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A19	Alarme sonde lance vapeur	- Sonde t° lance vapeur en court-circuit ou déconnectée.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique
A22	Alarme sonde de sécurité (niveau bas)	- Sonde sécurité niveau bas n'a pas détecté l'eau pendant plus de 2 secondes => la chauffe de la chaudière vapeur a été coupée.	- Vérifier l'état de la sonde (calcaire) - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique - Vérifier si chaudière vapeur se remplit - Vérifier l'arrivée d'eau
A23	Alarme time out chaudière vapeur	- Temps alloué à la chauffe de la chaudière vapeur dépassé.	- Vérifier la sonde t° chaudière vapeur - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique - Vérifier résistances et relais - Vérifier boîtier commande relais - Vérifier le temps de chauffe programmé
A24	Alarme time out chaudière café 1	- Temps alloué au chauffage de la chaudière café 1 dépassé.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique - Vérifier résistance et relais - Vérifier boîtier commande relais - Vérifier le temps de chauffe programmé
A25	Alarme time out chaudière café 2	- Temps alloué au chauffage de la chaudière café 2 dépassé.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique - Vérifier résistance et relais - Vérifier boîtier commande relais - Vérifier le temps de chauffe programmé
A26	Alarme time out chaudière café 3	- Temps alloué au chauffage de la chaudière café 3 dépassé.	- Vérifier la sonde - Vérifier connexion sonde - Vérifier carte électronique - Vérifier résistance et relais - Vérifier boîtier commande relais - Vérifier le temps de chauffe programmé

<b>A27</b>	Alarme time out turbine 1	- Pas d'impulsion débitmètre 1 après 5 secondes.	- Vérifier le débitmètre (clignotement) - Vérifier connexion débitmètre - Vérifier carte électronique - Vérifier si groupe café bouché
<b>A28</b>	Alarme time out turbine 2	- Pas d'impulsion débitmètre 2 après 5 secondes.	- Vérifier le débitmètre (clignotement) - Vérifier connexion débitmètre - Vérifier carte électronique - Vérifier si groupe café bouché
<b>A29</b>	Alarme time out turbine 3	- Pas d'impulsion débitmètre 2 après 5 secondes.	- Vérifier le débitmètre (clignotement) - Vérifier connexion débitmètre - Vérifier carte électronique - Vérifier si groupe café bouché

## 19 POWER MANAGEMENT

Les machines de Monte Carlo sont des machines trois phases.

Lorsque l'appareil est connecté à un réseau triphasé, la consommation d'énergie absorbée n'a pas besoin d'être bridée. Dans ce cas, la gestion de l'alimentation est à sa position maximale: 6.

L'appareil peut être connecté en une seule phase 230V.

Dans ce cas :

- 1: Changez le câble d'alimentation avec un câble 3x6<sup>2</sup> (référence Conti: 103600)
- 2: En fonction de l'ampérage disponible sur la grille (16A / 20A / 32A):  
Il est nécessaire d'ajuster la consommation de puissance de la machine.  
Grâce à la gestion de l'alimentation (voir tableau ci-dessous)
- 3: Voici comment connecter le câble 3x6<sup>2</sup> sur le relais général de la machine



NB :

Il est possible de conserver le câble d'origine (5x2,5<sup>2</sup>), mais dans ce cas :

Il est impératif de limiter la gestion de l'alimentation 1 (maximum ou 2 si la machine n'est pas trop utilisée)

### Paramètres de puissance et Consommation actuelle (pour 230 volts monophasés)

	Puissance 1		Puissance 2		Puissance 3		Puissance 4		Puissance 5		Puissance 6	
	Puissance max (W)	Courant max (A)										
<b>MC 2G</b>	1900	<b>8</b>	3300	<b>14</b>	4700	<b>20</b>	5700	<b>25</b>	6700	<b>29</b>	6700	<b>29</b>
<b>MC 3G</b>	2600	<b>11</b>	4600	<b>20</b>	6600	<b>29</b>	7600	<b>33</b>	8600	<del>37</del>	9600	<del>42</del>

Puissance 1/2/3/4/5/6:

Représente le nombre de l'élément chauffant pouvant être fourni en même temps dans la machine

La priorité est toujours à la chaudière café



