LAVAZZA

BLUE

BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO

# LB 2300-2301-2302-2311-2312

# GUIDE DE MAINTENANCE POUR L'ASSISTANCE TECHNIQUE

CODE MANUEL 10083439 / REL. 1.00 / JUILLET 2011

LAVAZZA BLUE

BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO

**LB 2300 Single cup 230 V**

Code machine
**10080606**

**LB 2301 Single cup 230 V Steam**

Code machine
**10080618**

**LB 2302 Double cup 230 V Steam**

Code machine
**10080712**

**LB 2311 Single cup 120 V Steam**

Code machine
**10080631**

**LB 2312 Double cup 120 V Steam**

Code machine
**10080632**

Code manuel
**10083439**

Rel. 1.00
Edition 07/2011
© Copyright LAVAZZA S.p.A.

LAVAZZA TECHNICAL SERVICE

Tel. 0039.011.2398429
Fax 0039.011.23980466
technicalservice@lavazza.it

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS SINCERT

Certificated n° **IT09/0445**

## Sommaire


**1. GENERALITES . . . . . 1**

1.1. Techniciens de maintenance . . . . . 1

1.2. Structure du guide . . . . . 1

1.2.1. But et contenu . . . . . 1

1.2.2. Destinataires . . . . . 1

1.2.3. Conservation . . . . . 1

1.2.4. Symboles utilisés . . . . . 1

1.2.5. Composition de la machine . . . . . 2

1.2.6. Composants internes . . . . . 3

1.2.7. Versions . . . . . 4

1.2.8. Identification de la machine . . . . . 5

1.2.9. Caractéristiques techniques . . . . . 5

1.2.10. Encombrement . . . . . 5

1.2.11. Liste des accessoires fournis . . . . . 5

**2. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE . . . . . 6**

2.1. Fonctions d'arrêt . . . . . 6

2.2. Dispositifs de sécurité . . . . . 6

2.3. Risques résiduels . . . . . 6

**3. INSTALLATION . . . . . 7**

3.1. Déballage . . . . . 7

3.2. Montage-Mise en place . . . . . 7

3.3. Mise en place de la machine . . . . . 8

**4. MANUTENTION ET STOCKAGE . . . . . 8**

4.1. Manutention . . . . . 8

4.2. Stockage . . . . . 8

**5. DESTRUCTION DE LA MACHINE . . . . . 8**

5.1. Instructions pour le traitement en fin de vie . . . . . 8

**6. MENU UTILISATEUR . . . . . 9**

6.1. Signalisations de la machine . . . . . 11

6.2. Programmation de la machine (gérant) . . . . . 14

6.3. Commandes de programmation . . . . . 15

6.4. Schéma du menu programmation . . . . . 16

6.5. Schéma du menu service . . . . . 16

6.6. Modifier un paramètre . . . . . 21

6.7 Quitter la programmation . . . . . 21

**7. SCHEMAS . . . . . 22**

7.1. Schémas de câblage . . . . . 22

7.2. Schémas hydrauliques . . . . . 24

**8. DEPANNAGE . . . . . 26**

8.1. Fonctions test . . . . . 26

8.2 Accéder au mode test . . . . . 26

8.3. Dépannage . . . . . 30

**9. LOGIQUES DE FONCTIONNEMENT . . . . . 35**

9.1. RAZ du tiroir de récupération des capsules usagées . . . 35

9.2. Réserve de fin produit . . . . . 35

**10. OUTILS CONSEILLES . . . . . 36**

**11. MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS . . . . . 37**

11.1. Carrosserie . . . . . 37

11.2 Remplacement du joint GACO . . . . . 42

11.3. Remplacement du cordon d'alimentation . . . . . 42

11.4. Logement des connecteurs . . . . . 43

11.5. Démontage de la buse vapeur . . . . . 44

11.6. Démontage de l'électrovanne vapeur . . . . . 44

11.7. Démontage de la plaque chauffe-tasses . . . . . 46

11.8. Démontage de la bobine de relâchement de la capsule . 47

11.9. Démontage de la pompe . . . . . 47
11.10. Démontage de la turbine du compteur volumétrique . . . . 48
11.11. Démontage du groupe de déclenchement de la capsule 50
11.12. Démontage du capteur capacitif . . . . . 52
11.13. Démontage transformateur . . . . . 53
11.14. Démontage des thermostats café . . . . . 55
11.15. Démontage de la chaudière . . . . . 56
11.16. Démontage du motoréducteur . . . . . 57
11.17. Démontage du filtre perforateur . . . . . 58
11.18. Démontage de la carte puissance . . . . . 63
11.19. Démontage de la carte CPU . . . . . 63
11.20. Démontage des cartes du clavier . . . . . 64
11.21. Démontage de l'afficheur . . . . . 64
11.22. Démontage des colliers OETIKER . . . . . 65

# 1. GENERALITES

## 1.1. Techniciens de maintenance

Seul le technicien spécialisé ayant pris connaissance du présent guide peut intervenir sur la machine si:

- il est capable d'effectuer des réparations en cas de pannes graves et a pris connaissance des informations concernant la sécurité contenues dans ce guide;
- il est en mesure de comprendre le contenu de ce guide et d'interpréter correctement les plans et les schémas
- il a connaissance des normes d'hygiène, de prévention des accidents, d'ordre technologique et de sécurité;
- ils possèdent une expérience spécifique de la maintenance de distributeurs automatiques
- il est en mesure de réagir correctement en cas d'urgence, de repérer les équipements de protection individuelle et de les utiliser correctement.

**Attention**

**Toute utilisation de la machine est interdite aux personnes n'ayant pas les caractéristiques demandées.**

## 1.2. Structure du guide

Le technicien doit lire attentivement les informations mentionnées dans ce guide.

### 1.2.1. But et contenu

Ce guide a pour but de fournir au technicien toutes les informations utiles à la maintenance de la machine.

**Attention**

**Avant d'intervenir sur la machine, le technicien spécialisé doit lire attentivement les instructions contenues dans ce document.**

En cas de doute sur la bonne interprétation des instructions, consultez le constructeur qui vous fournira les explications nécessaires.

**Attention**

**Il est interdit d'intervenir avant d'avoir lu et bien compris le contenu du présent guide.**

### 1.2.2. Destinataires

Ce guide est destiné aux techniciens préposés à la maintenance de la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages dérivant du non respect de cette interdiction.

### 1.2.3. Conservation

Pour assurer l'intégrité et la possibilité de consulter ce guide dans le temps, il est recommandé de suivre les instructions ci-dessous:

- utilisez ce guide de façon à ne pas endommager, complètement ou en partie, son contenu;
- n'emportez, n'arrachez ou ne réécrivez pas des parties de ce guide, quelle qu'en soit la raison;
- stockez ce guide dans des endroits à l'abri de l'humidité et de la chaleur, de manière que la qualité du document et la lisibilité de tous ses chapitres ne soient pas compromises.

**Avertissement**

**Si vous perdez ou endommagez ce guide, vous pouvez en demander immédiatement une copie au constructeur ou au distributeur agréé du pays d'utilisation de la machine.**

### 1.2.4. Symboles utilisés

**Attention**

**Les messages d'ATTENTION indiquent un danger avec un risque, même mortel, pour le technicien. Les opérations décrites après ce symbole devront être effectuées très attentivement et en conditions de sécurité en utilisant les équipements de protection individuelle.**

**Avertissement**

**Les messages d'AVERTISSEMENT sont affichés avant la description des procédures qu'en cas de non respect, pourraient provoquer des dommages à la machine.**

**Environnement**

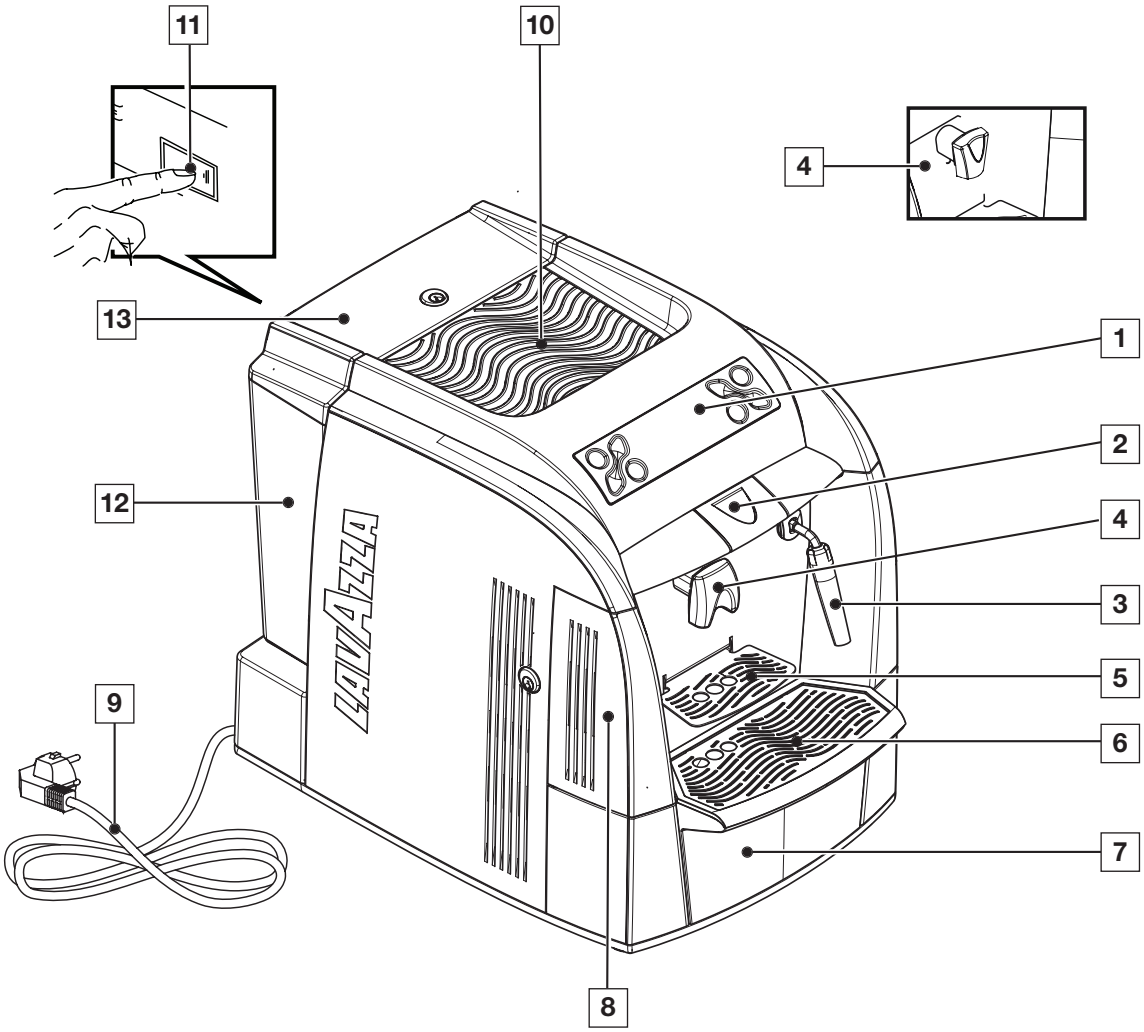
**Les messages ENVIRONNEMENT sont visualisés avant la description des procédures qu'en cas de non respect, pourraient provoquer des dommages à l'environnement.**

***Note***

**Les messages NOTE mettent en évidence des informations supplémentaires utiles au technicien de maintenance.**

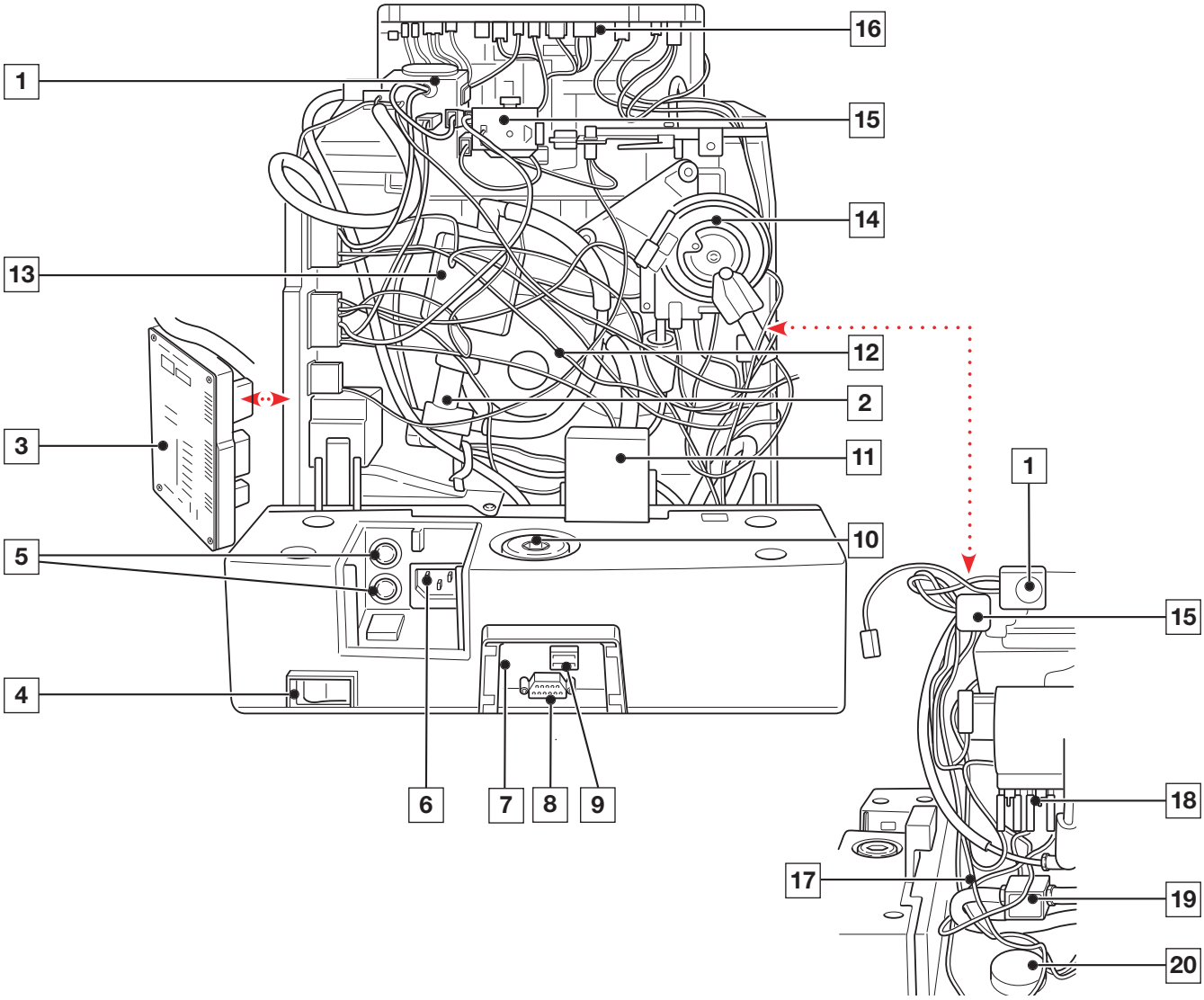
### 1.2.5. Composition de la machine

Remarque: s'il n'est pas expressément indiqué dans le texte, faites référence à ce tableau pour les repères des éléments de la machine.



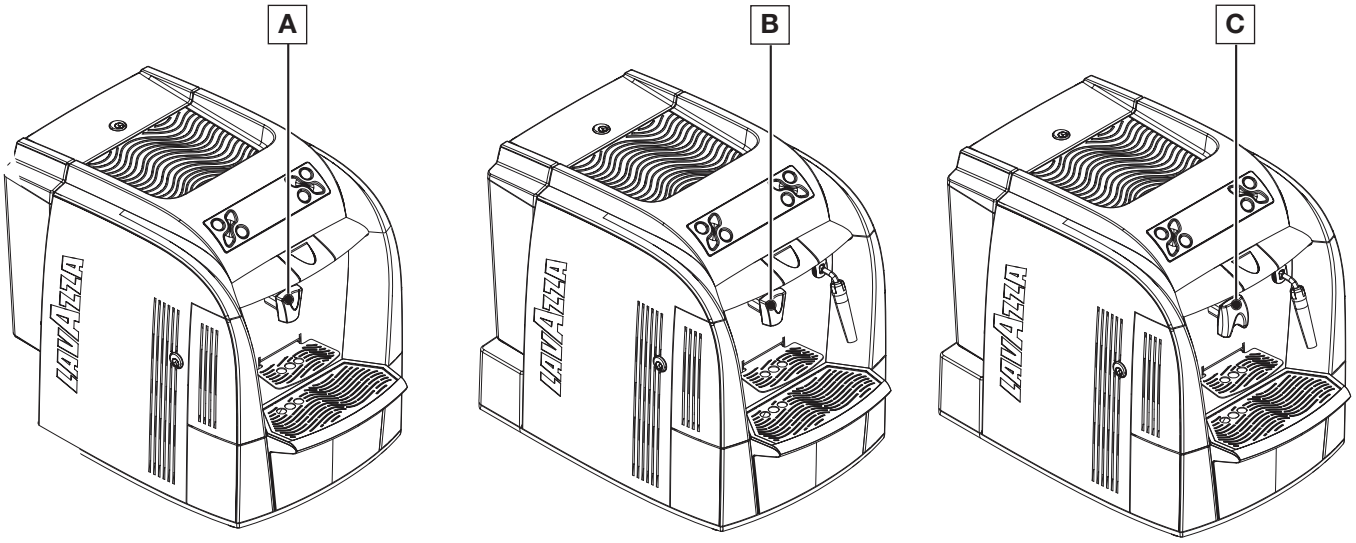

**1** Panneau de commandes
**2** Tiroir de chargement de la capsule
**3** Buse vapeur/eau chaude (conformément au modèle)
**4** Distributeur de café/produit (le bec distributeur peut distribuer 1 ou 2 cafés en fonction du modèle)
**5** Grille pour tasses à café
**6** Grille pour grandes tasses
**7** Tiroir de capsules usagées et égouttoir
**8** Porte d'accès au compartiment de service
**9** Cordon d'alimentation
**10** Plaque chauffe-tasses (conformément au modèle)
**11** Interrupteur général
**12** Réservoir d'eau
**13** Couvercle du réservoir d'eau

### 1.2.6. Composants internes




1 Electrovanne vapeur
2 Soupape de sûreté à pression
3 Carte puissance
4 Interrupteur général
5 Fusibles de sécurité
6 Connecteur du cordon d'alimentation
7 IRDA pour la programmation
8 Connecteur RS232 pour la programmation
9 Connecteur pour le système de payement
10 Raccord de réservoir à eau
11 Capteur capacitif
12 Motoréducteur
13 Pompe
14 Chaudière
15 Bobine de relâchement de la capsule
16 Carte CPU
17 Filtre de bruit
18 Thermostats de sécurité
19 Electrovanne eau
20 Compteur volumétrique

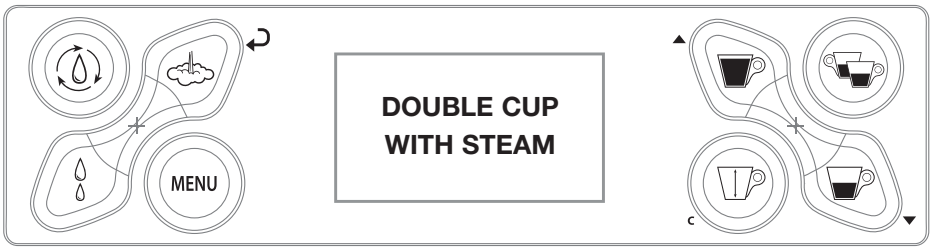
### 1.2.7. Versions




**Bec distributeur pour un produit (A)**

**Bec distributeur pour un produit (B)**
**Buse vapeur/eau chaude**

**Bec distributeur pour deux produits (C)**
**Buse vapeur/eau chaude**



### 1.2.8. Identification de la machine

Sur la plaque signalétique vous pouvez lire les informations suivantes:

- Constructeur;
- nom de la machine
- numéro de série;
- tension électrique d'alimentation (V) et fréquence (Hz);
- puissance électrique absorbée (W);
- pression admise dans le réseau hydraulique (MPa).

***Note***

**Indiquez dans vos demandes d'assistance aux Centres agrées le modèle et le numéro de série.**

### 1.2.9. Caractéristiques techniques

*Tension d'alimentation:*
230 V~, 50 Hz
120 V~, 60 Hz

*Puissance*
Totale: 1570 W
1100 W Distribution café/eau chaude
470 W Supplémentaire pour distribution vapeur

*Système de sécurité:*
Thermostat

*Capteur de niveau d'eau:*
Capteur capacitif

*Pompe:*
Ulka avec piston alternatif et protecteur thermique 100°C 48 W, 230V, 50 Hz, Type EP5 environ 13-15 bar

*Soupape de sûreté à pression:*
Ouvre à environ 13-14 bar

*Filtre à eau:*
Dans le réservoir

*Consommation:*
Lors de la phase de chauffage - environ 6,8 A

*Poids:*
10,5 kg

*Capacité du réservoir:*
4 litres

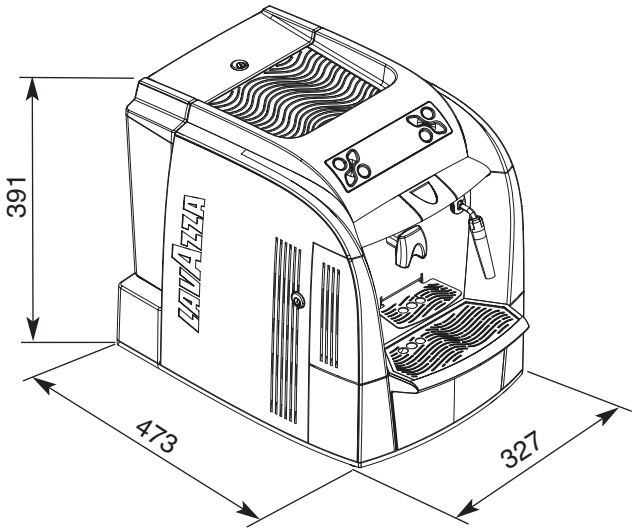
*Capacité du tiroir à capsules:*
Max. 20

*Conditions de fonctionnement:*
Température minimale: à 10°
Température maximale: inférieure à 40°
Humidité maximale: inférieure à 95%

*Température de distribution:*
environ 73°C - 83°C

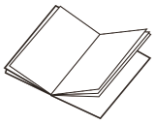
### 1.2.10. Encombrement

Profondeur: 473 mm
Largeur: 327 mm
Hauteur: 391 mm

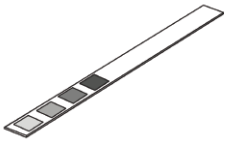



### 1.2.11. Liste des accessoires fournis

Guide d'utilisation: Instructions pour l'utilisation de la machine.

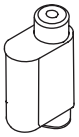


Test de dureté de l'eau: Test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour la préparation des boissons; ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à régler dans la machine.



Clé du réservoir: La clé permet d'interdire l'accès au réservoir d'eau aux personnes non autorisées.

Filtre BRITA INTENZA



## 2. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

**Attention**

**Lisez attentivement tout le contenu de ce guide et les consignes générales de sécurité suivantes.**

- Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise, sur laquelle brancher la machine, doit être:
  - conforme au modèle de fiche installée sur celle-ci;
  - dimensionnée conformément aux données indiquées sur la plaque située sous l'appareil;
  - reliée à un dispositif de mise à la terre efficace.
- Les parties électriques de la machine ne doivent pas:
  - entrer en contact avec tout type de liquide: danger d'électrocution et/ou d'incendie;
  - être touchées avec les mains humides ou mouillées;
  - être modifiées.
- Il est interdit:
  - D'utiliser la machine à proximité des substances inflammables et/ou explosives et/ou dans un environnement présentant des risques d'incendie;
  - D'utiliser des pièces de rechange non préconisées par le constructeur;
  - D'apporter à la machine toute modification technique non prévue dans les procédures normales de diagnostic et réparation de celle-ci.
- Avant d'intervenir sur la machine assurez-vous que la fiche est débranchée de la prise de courant et que la machine a refroidi.
- Les opérations de maintenance sur la machine doivent être effectuées par une seule personne; en cas d'intervention d'une deuxième personne, celle-ci doit être avertie des dangers potentiels liés aux opérations en cours.
- En cas d'incendie utilisez les extincteurs à anhydride carbonique ($CO_2$). N'utilisez pas de l'eau ni d'extincteur à poudre.

**Attention**

**Pendant les phases de réparation de la machine sans les protections de sécurité normales il faut prendre toutes les mesures nécessaires pour la prévention des accidents.**

### 2.1. Fonctions d'arrêt

Pour arrêter la machine, mettez l'interrupteur général sur "0" (OFF).

### 2.2. Dispositifs de sécurité

***Note***

**Les machines qui font l'objet de cette publication, sont réalisées conformément aux prescriptions des normes européennes en vigueur et sont donc protégées dans toutes les parties potentiellement dangereuses.**

**Deux thermostats Klixon** avec réarmement manuel empêchent le surchauffage de la chaudière.

### 2.3. Risques résiduels

Ce chapitre présente une série de risques qui peuvent se présenter lorsque l'utilisateur ne respecte pas les consignes de sécurité (décrites dans le manuel présent).

#### L'appareil doit être raccordé à un système de mise à la terre efficace

Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

#### Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer la machine

L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur la machine peut endommager sérieusement les éléments électriques. N'utilisez jamais de jets d'eau pour le nettoyage des parties de l'appareil.

#### Faites attention à la buse eau chaude

Avec l'usage, la buse d'eau chaude surchauffe et constitue par conséquent une source de danger potentielle. Maniez-la avec soin. Ne dirigez jamais directement les jets de vapeur ou d'eau chaude envers le corps.

#### N'intervenez pas sur la machine lorsqu'elle est branchée

Éteignez l'appareil en utilisant l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débranchez les prises d'alimentation au secteur. N'enlevez pas les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

### Utilisation de l'appareil

Cette machine à café expresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne permettez jamais à des enfants ou à des personnes incompétentes d'utiliser la machine.

**Attention**

**Le non respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.**

**N'intervenez jamais sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension.**

**Désactivez complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.**

**Attention**

**Toute intervention de la part d'un technicien sur le circuit électronique de la machine lorsque celle-ci est encore sous tension entraînera automatiquement la déchéance de la garantie.**

**Le technicien doit être conscient que la machine est sous tension et par conséquent agir prudemment.**

**Attention**

**Danger des brûlures – Lors de la distribution d'eau chaude et de vapeur, ne dirigez pas le jet vers des tiers ou envers vous. Ne saisissez le tube, que sur les protections anti-brûlures.**

**Avertissement**

**N'utilisez pas des conteneurs qui n'ont pas été réalisés en matériel à usage alimentaire.".**

## 3. INSTALLATION

### 3.1. Déballage

Ouvrez l'emballage en veillant à ne pas l'endommager. Extrayez les protections de la machine et les accessoires se trouvant dans l'emballage. Sortez la machine de l'emballage.

### 3.2. Montage-Mise en place

**Avertissement**

**Il est interdit d'installer la machine à l'extérieur ou dans des endroits où l'on utilise des jets d'eau ou de vapeur.**

**Avertissement**

**La présence de champs magnétiques ou la proximité de machines électriques qui engendrent des perturbations, pourrait causer des dysfonctionnements au niveau de la commande électronique.**

**Avertissement**

**En cas de températures proches de 0°C, il y a un risque de gel des parties internes contenant de l'eau. N'utilisez pas la machine dans ces conditions.**

Pour le bon fonctionnement de l'appareil il est conseillé ce qui suit:
- température ambiante: 10°C ÷ 40°C;
- humidité maximum: 90%;
- que le local soit adapté à l'installation de la machine;
- une surface plane, solide et ferme pour la mise en place de la machine; la surface d'appui ne doit inclinée de plus de 2°;
- un local suffisamment lumineux, aéré et propre avec une prise de courant facilement accessible.

**Attention**

**Laissez de l'espace autour de la machine et de la prise, pour permettre à l'utilisateur d'intervenir sans aucune gêne et de pouvoir aussi quitter immédiatement la zone en cas de nécessité.**

### 3.3. Mise en place de la machine

*Note*

**Pour une utilisation ergonomique correcte de la machine il est conseillé de la poser sur un plan de travail placé à la hauteur minimum d'un mètre du sol.**

**Avertissement**

**Vérifiez si le plan préposé à la mise en place de la machine, a dimensions et robustesse adaptes à supporter en sécurité la machine.**

## 4. MANUTENTION ET STOCKAGE

### 4.1. Manutention

Lors de la manutention et du transport, la machine doit rester en position verticale selon les instructions figurant sur l'emballage. Effectuez avec soin le levage et la mise en place. Ne secouez pas la machine.

### 4.2. Stockage

Stockez la machine en respectant les conditions suivantes:
- température minimum: supérieure à 4°C;
- température maximum: inférieure à 40°C.
- humidité maximum: inférieure à 95%

L'emballage de la machine est constitué de carton et de polystyrène.

## 5. DESTRUCTION DE LA MACHINE

**Environnement**

**L'évacuation des déchets provenant de la destruction de la machine, devra être effectuée dans le respect de l'environnement, en évitant toute pollution du sol, des eaux et de l'air. Dans tous les cas, les lois en vigueur concernées devront être respectées.**

Rendez la machine inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
Emmenez la machine hors service dans un site de collecte de déchets approprié.

**Environnement**

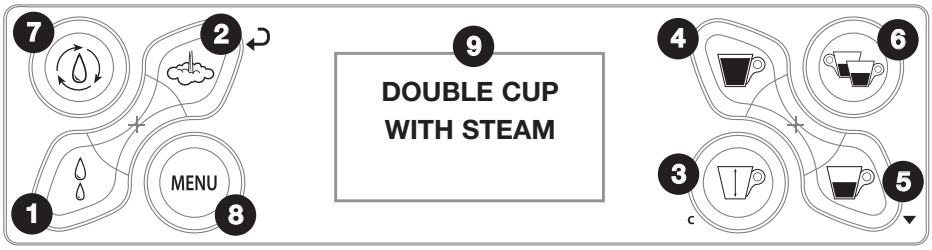
**Retirez la batterie située sur la carte électronique de l'appareil avant sa destruction.**

### 5.1. Instructions pour le traitement en fin de vie

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/CE.

Le symbole apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit, en fin de vie, ne doit pas être traité avec les déchets ménagers mais il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électrique et électronique organisés par les Pouvoirs Publics. Alternativement peut être livré au distributeur lorsqu'un nouvel équipement équivalent est acheté.
Incombe à l'utilisateur de remettre l'équipement en fin de vie aux points de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets. Une collecte sélective appropriée pour la mise au recyclage du produit, le traitement et le démantèlement eco-compatible, aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine et aidera le recyclage des matériaux dont ce produit se compose.
Pour toute information supplémentaire au sujet des systèmes de collecte disponibles, vous pouvez contactez votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## 6. MENU UTILISATEUR



| TOUCHE | DESCRIPTION |
|---|---|
| **1) Distribution eau chaude** | Appuyez sur cette touche pour 1 seconde, pour la sortie instantanée d'eau chaude. |
| **2) Distribution vapeur** | Appuyez sur cette touche pour 1 seconde, pour la sortie instantanée de vapeur. |
| **3) Distribution manuelle** | Appuyez sur cette touche pour distribuer une quantité de produit réglée manuellement (la sortie du produit doit être arrêtée en appuyant de nouveau sur la touche) |
| **4) Café long** | Appuyez sur cette touche pour obtenir un café long (dose programmée par le gérant). |
| **5) Expresso** | Appuyez sur cette touche pour obtenir un café expresso (dose programmée par le gérant). |
| **6) Double expresso** | Appuyez sur cette touche pour obtenir un café expresso double. |
| **7) Rinçage** | Appuyez sur cette touche pour 1 seconde pour lancer le cycle de rinçage des circuits internes. |
| **8) MENU** | Appuyez sur cette touche pour 1 seconde pour entrer dans le menu utilisateur. |
| **9) Afficheur LCD** | Affiche l'état de la machine, les alarmes et les instructions nécessaire pour l'utilisation de la machine. |
| **10) Stop** | Appuyez sur cette touche pour terminer la distribution du produit/café ou de la vapeur. |
| **11) Langues** | Appuyez sur cette touche pour 1 seconde pour montrer les messages sur l'afficheur dans la langue désirée. |

Appuyez sur la touche MENU (**8**) pour l'accès au MENU RAPIDE qui permet de:

- Changer la langue
- Activer/désactiver le chauffe tasses (en fonction du modèle)
- Laver le groupe de distribution
- Définir les cycle de rinçage
- Détartrer la machine
- Activer/désactiver le mode Stand

| TOUCHE | DESCRIPTION |
|---|---|
| **2) Enter/Validation** | Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction ou valider la commande. |
| **6) Page vers le haut** | Appuyez sur cette touche pour changer la fonction ou le paramètre. |
| **8) ESC** | Appuyez sur cette touche pour quitter la fonction. |
| **9) Page vers le bas** | Appuyez sur cette touche pour changer la fonction ou le paramètre. |

## 6.1. Signalisations de la machine

| AFFICHEUR | SIGNIFICATION | ACTIONS |
|---|---|---|
| Lavazza<br>Autodiagnosi<br>Attendere.... | Un contrôle des composants de la machine est en cours d'exécution. | Attendez que la machine termine automatiquement le contrôle. |
| | La machine se réchauffe. | Attendez que la machine termine automatiquement cette étape. |
| Lavazza<br>Rischiacquo<br>Attendere.... | Un cycle de rinçage des circuits avec de l'eau fraîche est en cours d'exécution. | Attendez que le rinçage se termine automatiquement. |
| Lavazza<br>Pronto<br>Inserire capsula | La machine est prête a fonctionner. | La distribution d'un café/produit est possible. |
| Lavazza<br>Pronto<br>Inserire capsula<br>Chiudi sportello | Le tiroir de chargement de la capsule est ouvert. | Placez une capsule dans le tiroir et fermez-le. Fermez le tiroir sans insérer la capsule. |

| AFFICHEUR | SIGNIFICATION | ACTIONS |
|---|---|---|
| Lavazza<br>Pronto<br>Scegli prodotto | Le tiroir a été fermé avec une capsule dedans. | Distribuez le produit. |
| Lavazza<br>Acqua calda<br>Premere un tasto per finire | La machine est en train de distribuer de l'eau chaude. | Terminez la distribution en appuyant sur la touche de distribution d'eau chaude. |
| Lavazza<br>Vapore<br>Premere un tasto per finire | La machine est en train de distribuer de la vapeur. | Terminez la distribution en appuyant sur la touche de distribution de vapeur. |
| Lavazza<br>Pronto<br>Decalcificare | La machine signale qu'un cycle de détartrage doit être lancé. | Lancez le cycle de détartrage. |
| Lavazza<br>Pronto<br>Crediti Scarsi | La machine signale que les crédits pour la distribution des produits sont presque terminés. | Demandez l'assistance au gérant pour acheter de nouveaux crédits. |
| Lavazza<br>Pronto<br>Vuotare fondi | La machine indique que le tiroir à capsules usagées doit être vidé, mais la distribution des produits est encore possible. | Retirez le tiroir et videz-le avec la machine arrêtée et sous tension. |
| Lavazza<br>Vuotare<br>cassetto fondi | La machine indique que le tiroir à capsules usagées doit être vidé et qu'il est impossible de distribuer d'autres produits. | Retirez le tiroir et videz-le avec la machine arrêtée et sous tension. |
| Lavazza<br>Attendere... | Le tiroir à capsules usagées a été enlevé après la signalisation de la machine. | Videz le tiroir à capsules usagées et attendez l'affichage du message "insérez le tiroir". |
| Lavazza<br>Erogazione interrotta<br>Attendere | La machine a arrêté son cycle de distribution. | Une alarme a causé l'arrêt du cycle de distribution.<br>Si nécessaire, contactez le gérant. |

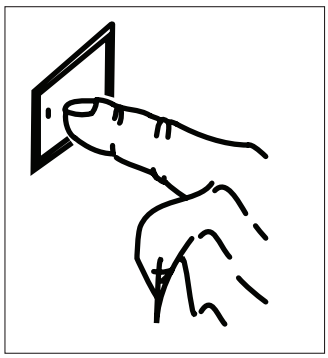
| AFFICHEUR | SIGNIFICATION | ACTIONS |
|---|---|---|
| Lavazza<br>Preinfusione<br>Attendere... | La machine est en train d'effectuer la pré-infusion et arrête la distribution du produit. | Attendez le redémarrage automatique de la distribution. |
| | La machine a commencé le cycle de distribution du produit. | Attendez que le cycle de distribution termine en automatique ou en manuel. |
| Lavazza<br>Fine erogazione<br>Attendere... | Fin distribution, la machine revient aux conditions idéales pour cycle de distribution suivant. | |
| Lavazza<br>Inserire<br>cassetto fondi | Le tiroir des capsules usagées a été enlevé de son siège. | Insérez le tiroir des capsules usagées. |
| Decalcificazione<br>Pronto<br>Riempire acqua | La machine signale que le réservoir doit être rempli bien que d'autres produits peuvent encore être distribués | Remplissez le réservoir à eau. |
| Lavazza<br>Riempire<br>serbatoio acqua | Le réservoir à eau est vide. | Remplissez le réservoir à eau. |
| Lavazza<br>Chiudere la porta | La porte du compartiment de service antérieure est ouverte. | Fermez la porte. Si la porte est fermée et l'alarme persiste, contactez l'assistance. |
| Lavazza<br>Fuori Servizio<br>XX<br>Chiamare assist. | La machine est en panne. | Notes au chapitre 8.3. |
| Lavazza<br>Stand-By<br>Premere un tasto<br>per iniziare | La machine est en économie d'énergie. | Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez le tiroir de chargement de la capsule pour activer la machine. |

| AFFICHEUR | SIGNIFICATION | ACTIONS |
|---|---|---|
| Lavazza<br>Caricamento<br>Acqua<br>Attendere... | La machine est en train de remplir le circuit de l'eau. | Attendez que cette opération soit bien terminée. |
| Lavazza<br><br>Pronto<br>Cambiare filtro | Remplacer le filtre anticalcaire. | Demandez d'assistance au gérant. |

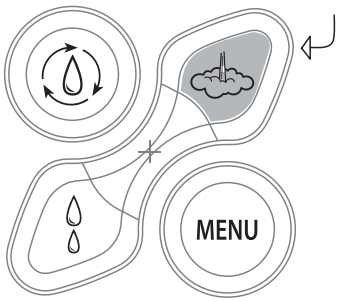
## 6.2. Programmation de la machine (gérant)

Pour accéder au **menu de programmation procédez** comme suit :

Mettez la machine hors tension avec l'interrupteur général.



Mettez en marche la machine à l'aide de l'interrupteur général et lorsque le sablier s'affiche, maintenez la touche vapeur enfoncée jusqu'à ce que le menu apparaisse.




**Attention**

**Ces menus sont protégés par MOT DE PASSE.**

**Attention**

**Le MOT DE PASSE par défaut (0000), doit être changé au cours de la première mise en service de la machine, de façon à empêcher l'accès aux personnes non autorisées.**

**Ce changement doit être effectué aussi bien pour le menu de service que pour le menu de programmation.**

| | |
|---|---|
| **Menu programmation** | Accès au menu de programmation (mot de passe nécessaire) |
| **Menu service** | Accès au menu de service (mot de passe nécessaire) |
| **Sortie** | Pour quitter le mode programmation |

## 6.3. Commandes de programmation

Dans les menus de programmation et de service les touches du clavier ont des fonctions différentes.

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Touche "Page vers le haut/modifier" | Cette touche permet de : | - Passer d'une page à l'autre du menu<br>- Modifier les paramètres lorsqu'ils sont devenus éditables en appuyant sur la touche "OK" |
| | Touche "Page down/change" | Cette touche permet de : | - Passer d'une page à l'autre du menu<br>- Modifier les paramètres lorsqu'ils sont devenus éditables en appuyant sur la touche "OK" |
| MENU | Touche "OK" (ENTER) | Cette touche permet de : | - Sélectionner la fonction affichée<br>- Rendre modifiable un paramètre ou une valeur<br>- Valider le paramètre ou la valeur |
| | Touche "ESC" | Cette touche permet de : | Quitter les fonctions sans changer le paramètre sélectionné. |

## 6.4. Schéma du menu programmation

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. Menu Programmation | | Appuyez sur ENTER pour accéder au menu de programmation | |
| | | | |
| Mot de passe | Tapez le mot de passe | Valeur prédéfinie<br>Par défaut: 0000 | Pour accéder à la fonction mot de passe il faut entrer le mot de passe (4 valeurs) précédemment inséré et mémorisé. |
| 1.1.<br>Identification | 1.1.1. PIN Gestion/Filiale<br>**Par défaut 00000** | | Identifie le code du gérant ou de l'administrateur: valeur numérique entre 0 et 65535 |
| | 1.1.2. Modèle | | (Lecture seule) Identifie le modèle de la machine. |
| | 1.1.3. Version | | (Lecture seule) Identifie la version du logiciel installé sur la machine. |
| | 1.1.4. Revendeur<br>**Par défaut 00000** | | Identifie le revendeur: Valeur numérique entre 0 et 65535. Tapez le numéro choisi. Ce numéro sera en suite affiché. |
| | | | |
| 1.2.<br>Réglages | 1.2.1.<br>Température std.<br>**Par défaut: 100°C** | | Température de service de la chaudière (en degrés centigrades) lorsque la machine est prête à l'emploi. Valeurs de réglage: 90°-105°. |
| | 1.2.2. Progr.doses | 1.2.2.1. Dose prod.court<br>**Par défaut: 140** | Quantité de café expresso (paramètre numérique sans correspondance physique ex. cc). |
| | | 1.2.2.2. Dose prod.long<br>**Par défaut 173** | Quantité de café long (paramètre numérique sans correspondance physique ex. cc). |
| | | 1.2.2.3. Dose prod.libre<br>**Par défaut 615** | Quantité maxi de produit contrôlé manuellement (paramètre numérique sans correspondance physique ex. cc). |
| | | 1.2.2.2. Dose prod.double<br>**Par défaut 210** | Quantité de café expresso double (paramètre numérique sans correspondance physique ex. cc). |
| | 1.2.3. Pré-infusion<br>**Par défaut: Moyen** | | Temps de pré-infusion<br>Non, Court, Moyen, Long |
| | 1.2.4. Café filtre<br>**Par défaut: Non** | | "**Oui**" active la fonction café filtre. Seulement par appui sur la touche "**ESC**"on peut distribuer le café filtre. Le fonctionnement type filtre n'est pas disponible. |
| | 1.2.5.<br>**Détartrage** | 1.2.5.1. Dureté de l'eau<br>**Par défaut: 3** | Valeurs 0-4. "**0**" désactive le contrôle du détartrage. Avec dureté 1, 2, 3 et 4, le contrôle du détartrage est activé et l'alarme est affiché respectivement après environ 240, 180, 120 ou 60 litres d'eau traitée. (Valeurs de 5 à 9 ne sont pas acceptées). |
| | | 1.2.5.2. Avert.détartrage<br>**Par défaut: Oui** | "**Oui**" active l'affichage de l'alarme détartrage. |
| | 1.2.6.<br>Avertissement filtre<br>**Par défaut: Non** | | "**Oui**" active l'affichage de l'alarme de remplacement du filtre. Lorsque l'alarme est activée, elle est affichée après environ 60 litres d'eau traitée, ou après 60 jours. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.2. Réglages | 1.2.7. Credits | 1.2.7.1. Controle crédits<br>**Par défaut: No** | (Lecture seule)<br>**Oui**: la machine contrôle les crédits restants.<br>**Non**: La machine ne contrôle pas les crédits restants. |
| | | 1.2.7.2. Avert.credits<br>**Par défaut: Oui** | "Oui" active<br>- l'affichage de l'alarme crédits lorsque la quantité des crédits prédéfinie est atteinte;<br>- l'affichage de l'alarme "crédits terminés" lorsque ceux-ci ont été terminés. |
| | | 1.2.7.3. Regl. crédits<br>**Par défaut: 000** | Nombre des crédits insérés.<br>**Valeurs: 0-255** |
| | 1.2.8. Langue<br>**Par défaut: Italien** | | Pour sélectionner la langue utilisée. |
| | 1.2.9. Retard marc<br>**Par défaut: 5** | | Temps, en secondes, après lequel la machine remet à zéro le compteur des capsules usagées (avec le tiroir des capsules usagées enlevé), ce temps est valable seulement s'il y a l'alarme relative.<br>Lorsque ce temps est écoulé l'avertissement ou l'alarme sont effacés.<br>**Valeurs: 0 - 255 secondes** |
| | 1.2.10. Contrôle du marc<br>**Par défaut: Oui** | | "Non" désactive le contrôle du nombre de capsules récupérées dans le tiroir de capsules usagées. |
| | 1.2.11. Contraste<br>**Par défaut: 35** | | Permet de régler le contraste de l'afficheur<br>**Valeurs: 20 - 50** |
| | 1.2.12. Luminosité<br>**Par défaut: 150** | | Permet de régler la luminosité de l'afficheur<br>**Valeurs: 30 - 255** |
| | | | |
| 1.3. Stand-by | 1.3.1. Activer?<br>**Par défaut: No** | | "**Oui**" active la fonction économie d'énergie. |
| | 1.3.2.<br>Retard stand-by<br>**Par défaut: 60** | | - Lorsque la machine est en mode stand-by, elle s'éteint automatiquement, lorsque le temps est écoulé après la dernière utilisation.<br>- Lorsque la machine est en mode stand-by, la température de la chaudière baisse, lorsque le temps réglé est écoulé.<br>**Valeurs: 5 - 240 Minutes** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.4. Chauffe-tasses | 1.4.1. Activer? **Par défaut: Non** | | "**Oui**" active le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses (valable seulement pour les modèles équipés de plaque chauffe-tasses) |
| | | | |
| 1.5. Sécurité | 1.5.1. Mot de passe **Par défaut: 0000** | | Réglage du mot de passe d'accès au menu (4 valeurs) |
| | | | |
| 1.6. Réglage par défaut | 1.6. Réglage par défaut **Par défaut: Non** | | "**Oui**" active la remise a zéro des valeurs prédéfinies (valeurs prédéfinies en usine) |

## 6.5. Schéma du menu service

| 1. Menu service | | Appuyez sur ENTER pour accéder au menu de service | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Mot de passe | Tapez le mot de passe | Valeur prédéfinie Par défaut: 0000 | Pour accéder à la fonction mot de passe il faut entrer le mot de passe (4 valeurs) précédemment inséré et mémorisé. |
| 2.1. Horloge et date | 2.1.1.Horloge | | Pour régler l'horloge (heures et minutes) |
| | 2.1.2. Date | 2.1.2.1. Jour | Pour régler le jour |
| | | 2.1.2.2. Mois | Pour régler le mois |
| | | 2.1.2.3. Année | Pour régler l'année |
| | | 2.1.2.4. Jour de la semaine | Pour régler le jour de la semaine |
| | | | |
| 2.2. Statistiques | 2.2.1. Totaux depuis RAZ | 2.2.1.1. Totaux depuis RAZ | Nombre de produits de type 1, 2, 3 et 4 distribués depuis la dernière RAZ |
| | | 2.2.1.2. Prod.1 depuis RAZ | Nombre de produits de type 1 (expresso) distribués depuis la dernière RAZ |
| | | 2.2.1.3. Prod.2 depuis RAZ | Nombre de produits de type 2 (café long) distribués depuis la dernière RAZ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.2. Statistiques | 2.2.1. Totaux depuis RAZ | 2.2.1.4. Prod.3 depuis RAZ | Nombre de produits de type 3 (dose libre) distribués depuis la dernière RAZ. |
| | | 2.2.1.5 .Prod.4 depuis RAZ | Nombre de produits de type 4 (double expresso) distribués depuis la dernière RAZ. |
| | | 2.2.1.6. Derniere RAZ | (Lecture seule) Date et heure de la dernière RAZ. |
| | | 2.2.1.7. RAZ statistiques **Par défaut: Non** | "**Oui**" efface toutes les valeurs concernant la dernière remise à zéro. |
| | 2.2.2. Totaux depuis Init | 2.2.2.1. Totaux depuis Init | (Lecture seule) Nombre de produits de type 1,2,3 et 4 distribués depuis la dernière initialisation |
| | | 2.2.2.2. Prod.1 depuis Init | (Lecture seule) Nombre de produits de type 1 (expresso) distribués depuis la dernière initialisation. |
| | | 2.2.2.3. Prod.2 depuis Init | (Lecture seule) Nombre de produits de type 2 (café long) distribués depuis la dernière initialisation. |
| | | 2.2.2.4. Prod.3 depuis Init | (Lecture seule) Nombre de produits de type 3 (dose libre) distribués depuis la dernière initialisation. |
| | | 2.2.2.5. Prod.4 depuis Init | (Lecture seule) Nombre de produits de type 4 (expresso double) distribués depuis la dernière initialisation. |
| | | 2.2.2.6. Prod. Dernière init | (Lecture seule) Date et heure de la dernière initialisation. |
| | | | |
| 2.3. Lavage groupe | 2.3.1. Lavage groupe **Par défaut: Non** | | "**Oui**" active le cycle de lavage du groupe de distribution. |
| 2.4. Rinçage | 2.4.1. Au démarrage? **Par défaut: Oui** | | "**Non**" désactive le cycle de rinçage à chaque mise en marche de la machine. Remarques: Le cycle de rinçage est effectué chaque fois que la machine est mise en marche d seulement si la température de la chaudière est inférieure à 50°C; le cycle est activé à la fin du chauffage de la machine. |
| | 2.4.1. Toutes les 24 heures? **Par défaut: Oui** | | "**Non**" désactive le cycle de rinçage toutes les 24 heures. |

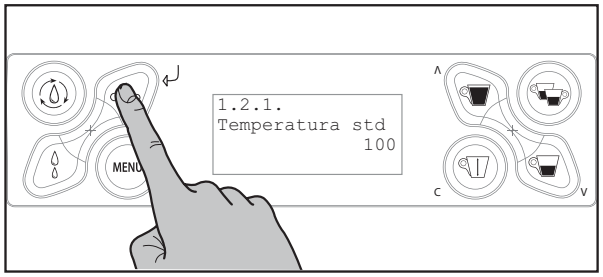
| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.5.<br>Détartrage | 2.5.1.Executer maintenant<br>**Default: No** | | Avec "**Oui**" le cycle de détartrage démarre. |
| | 2.5.2.<br>Dernier détartrage | | (Lecture seule)<br>Date et heure du dernier cycle de détartrage. |
| | 2.5.3.<br>Q.té restante | | (Lecture seule)<br>Quantité d'eau (en litres) a distribuer avant le prochain détartrage. |
| | | | |
| 2.6.<br>Lavage filtre | 2.6.<br>Lavage filtre<br>**Par défaut: Non** | | Avec "**Oui**" le cycle de lavage du filtre adoucisseur démarre. |
| | | | |
| 2.7.Erreurs | 2.7.1.<br>Journal des erreurs | 2.7.1.1.<br>Affichage erreurs avec touches haut/bas | (Lecture seule)<br>Les 5 dernières erreurs sont affichées. On peut y accéder s'il y a au moins une erreur dans la liste.<br>0 = erreur plus ancienne<br>5 = dernière erreur |
| | 2.7.2. RAZ journal des erreurs<br>**Par défaut: Non** | | Avec "**Oui**" la liste des dernières erreurs est effacée. |
| | 2.7.3.<br>RAZ erreurs<br>**Par défaut: Non** | | Avec "**Oui**" les erreurs de "Hors service" sans réinitialisation automatique. |
| | | | |
| 2.8.Crédits | 2.8.1.<br>Niveau d'alarme<br>**Par défaut: 30** | | Permet de sélectionner le nombre de crédits pour afficher le message d'alarme. |
| 2.9.Securité | 2.9.1. Mot de passe<br>**Par défaut: 0000** | | Permet de régler le mot de passe pour accéder au menu de service (4 valeurs) différent de la valeur par défaut (0000). |
| 2.10.<br>Identification | 2.10.1.<br>PIN opérateur<br>**Par défaut:00000** | | Ce code indique le gérant ou l'opérateur:<br>**Valeur numérique de 0 à 65535** |

## 6.6. Modifier un paramètre

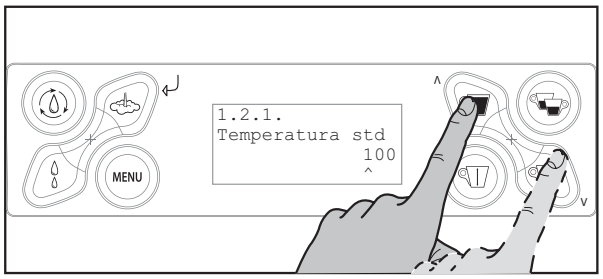
**Attention**

**Quand vous modifiez un paramètre de fonctionnement considérez que vous modifiez les valeurs réglées par le constructeur pour le fonctionnement optimal de la machine.**

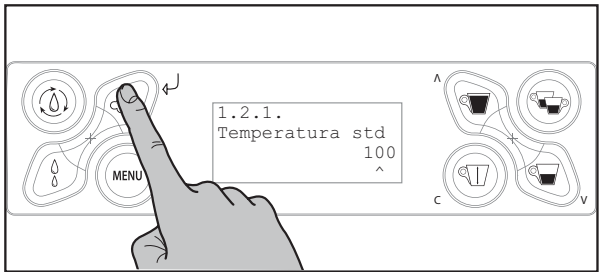
Tous les paramètres du clavier peuvent être modifiés de la manière suivante :
Lorsque la page avec la valeur que l'on veut changer est affichée, appuyez sur la touche "OK".



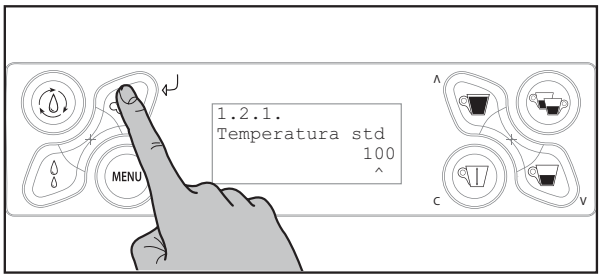

La valeur est rendue éditable et sous le chiffre à modifier apparaît ce symbole "∧".
Appuyez sur une des deux touches pour modifier la valeur.




Lorsque la valeur souhaitée est affichée, appuyez sur "OK" pour valider.
La valeur est mémorisée et le chiffre suivant est rendu éditable, si nécessaire, modifiez le chiffre suivant avec la touche "∧" ou "∨".
Appuyez sur "OK" pour valider.

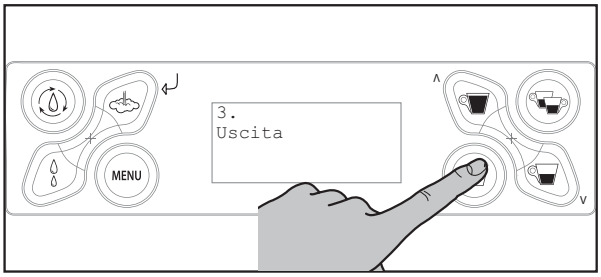



Quand la dernière chiffre a été en fin modifiée, appuyez sur "OK" pour valider. De cette façon le symbole "∧" disparaît et les valeurs réglées deviendront actives quand on quittera la programmation.

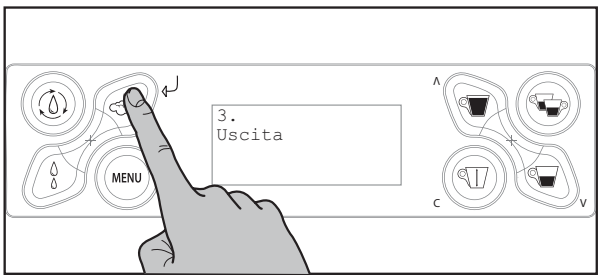



## 6.7. Quitter la programmation

Pour quitter la programmation il faut afficher la page suivante en appuyant sur la touche "ESC".



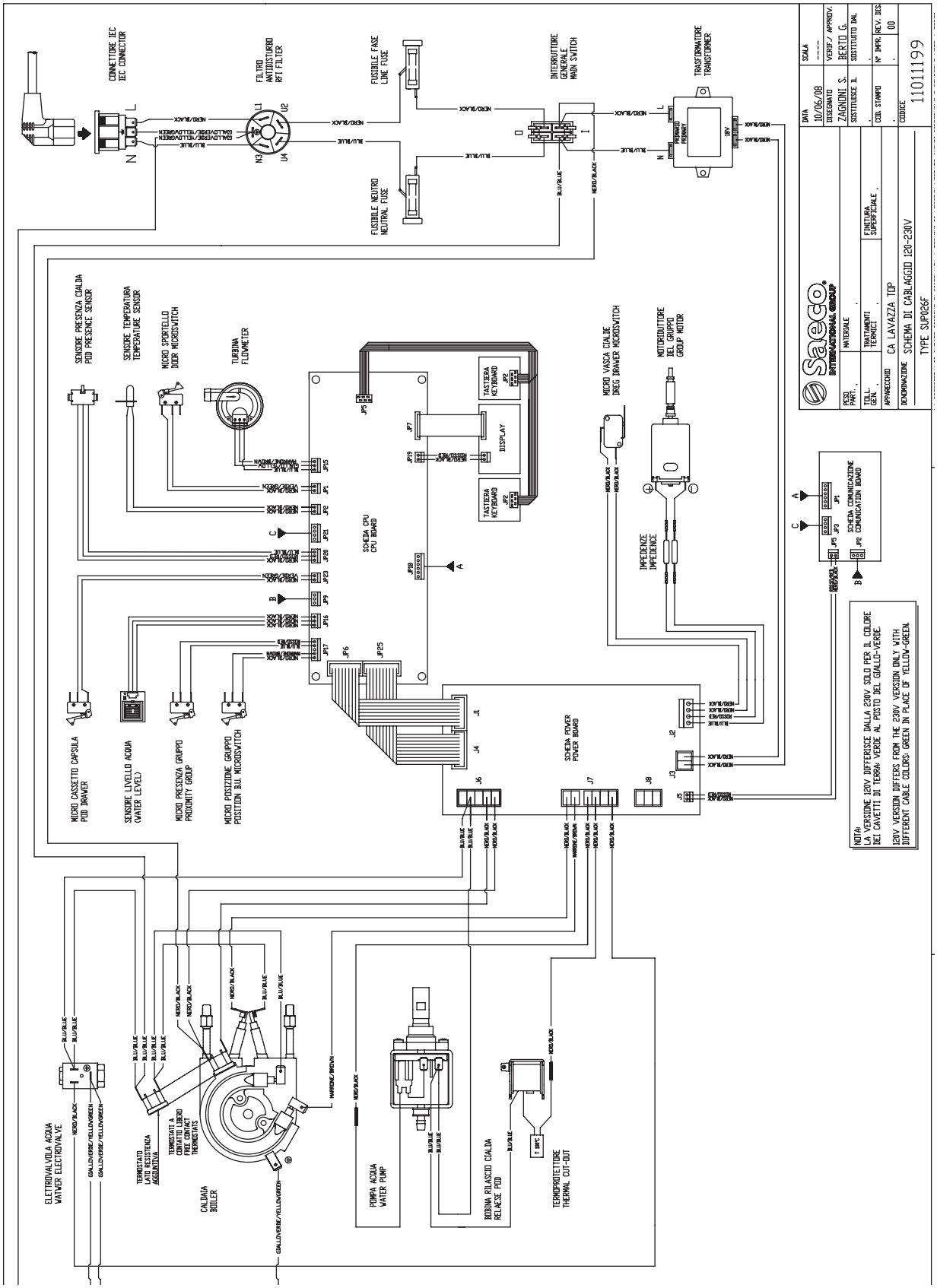

Lorsque la page de sortie est affichée, appuyez sur "OK" pour valider.



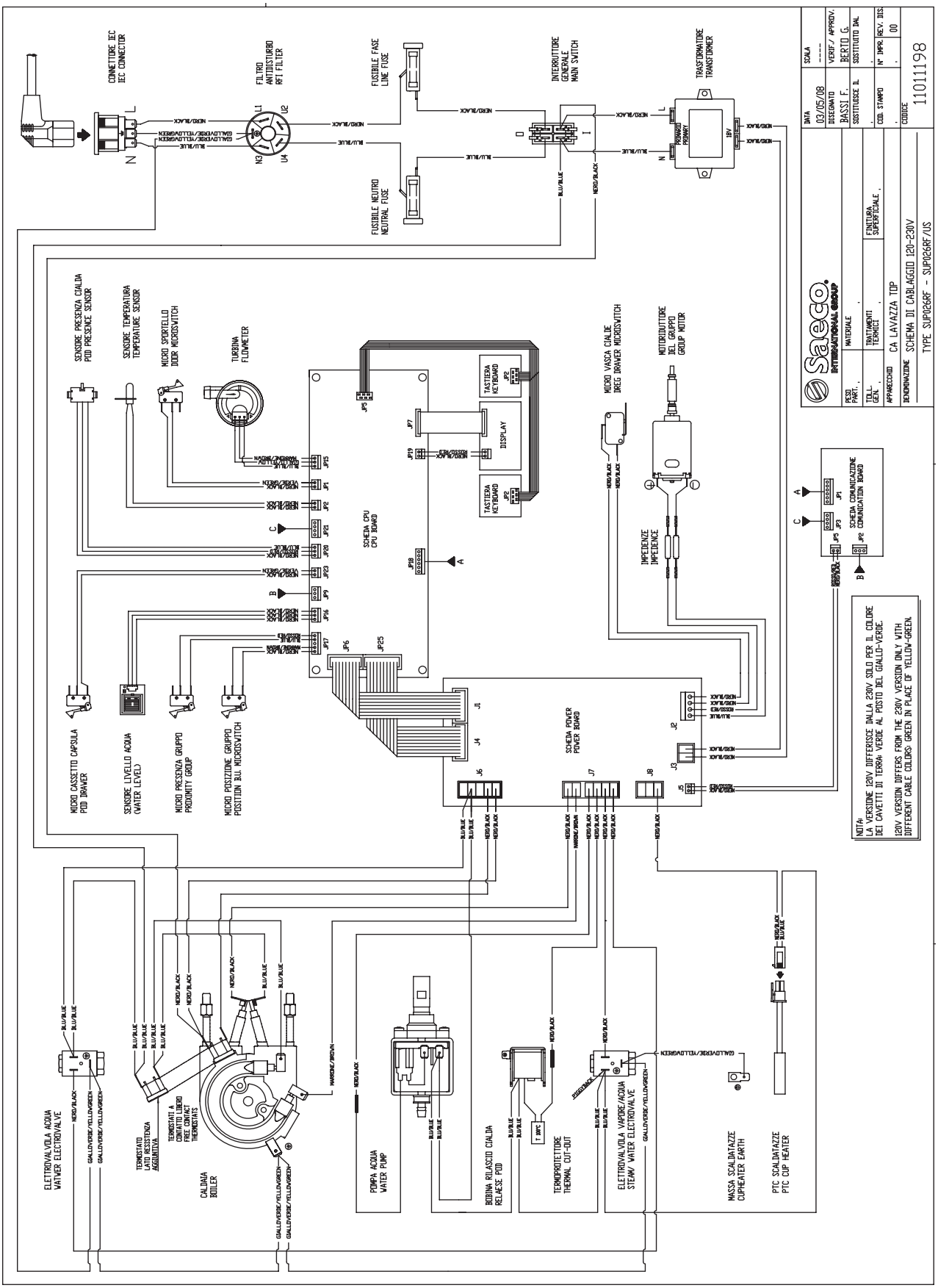
# 7. SCHEMAS

## 7.1. Schémas de câblage

### LB 2300

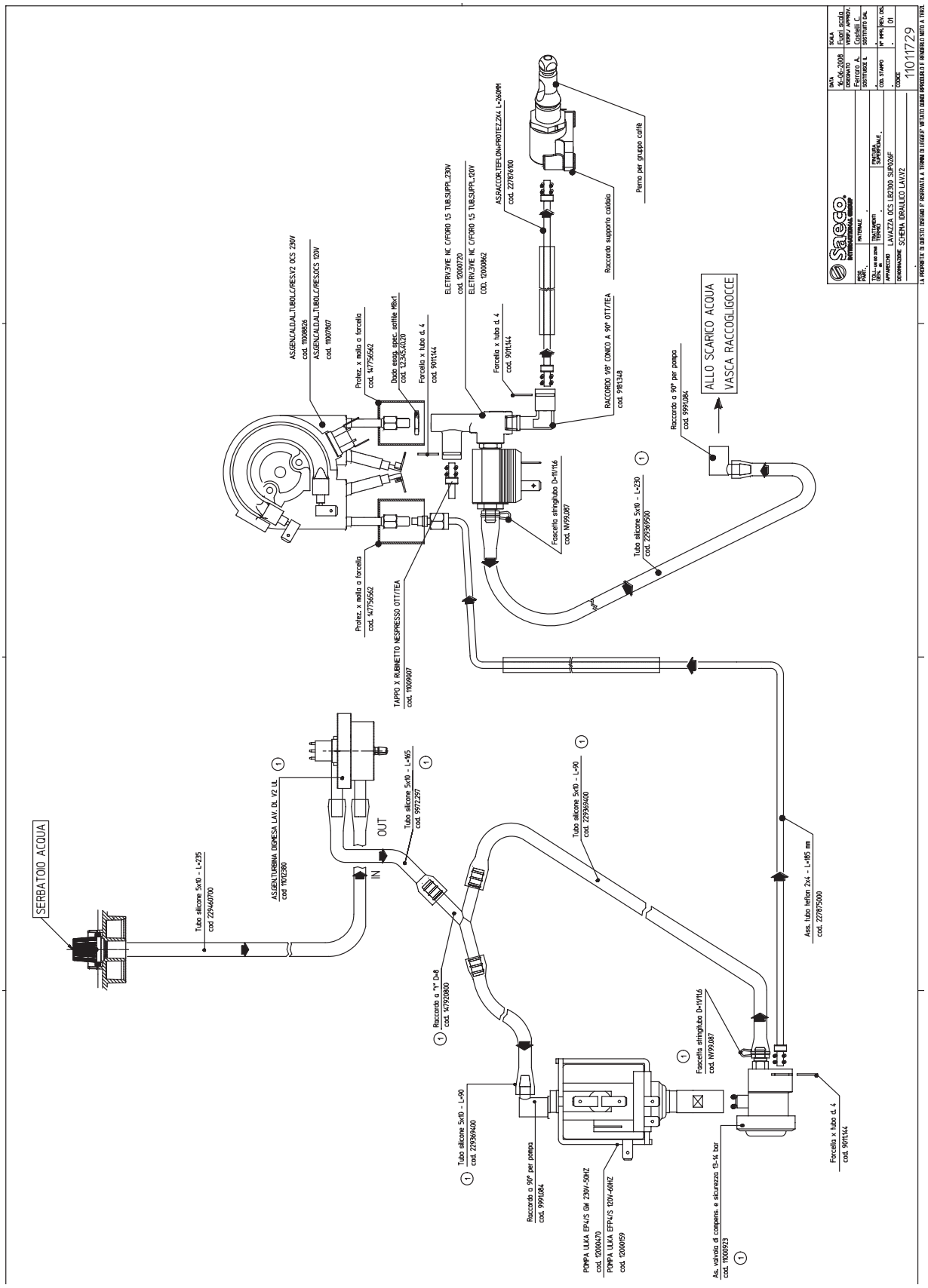


## LB 2301 - LB 2302 - LB 2311 - LB 2312

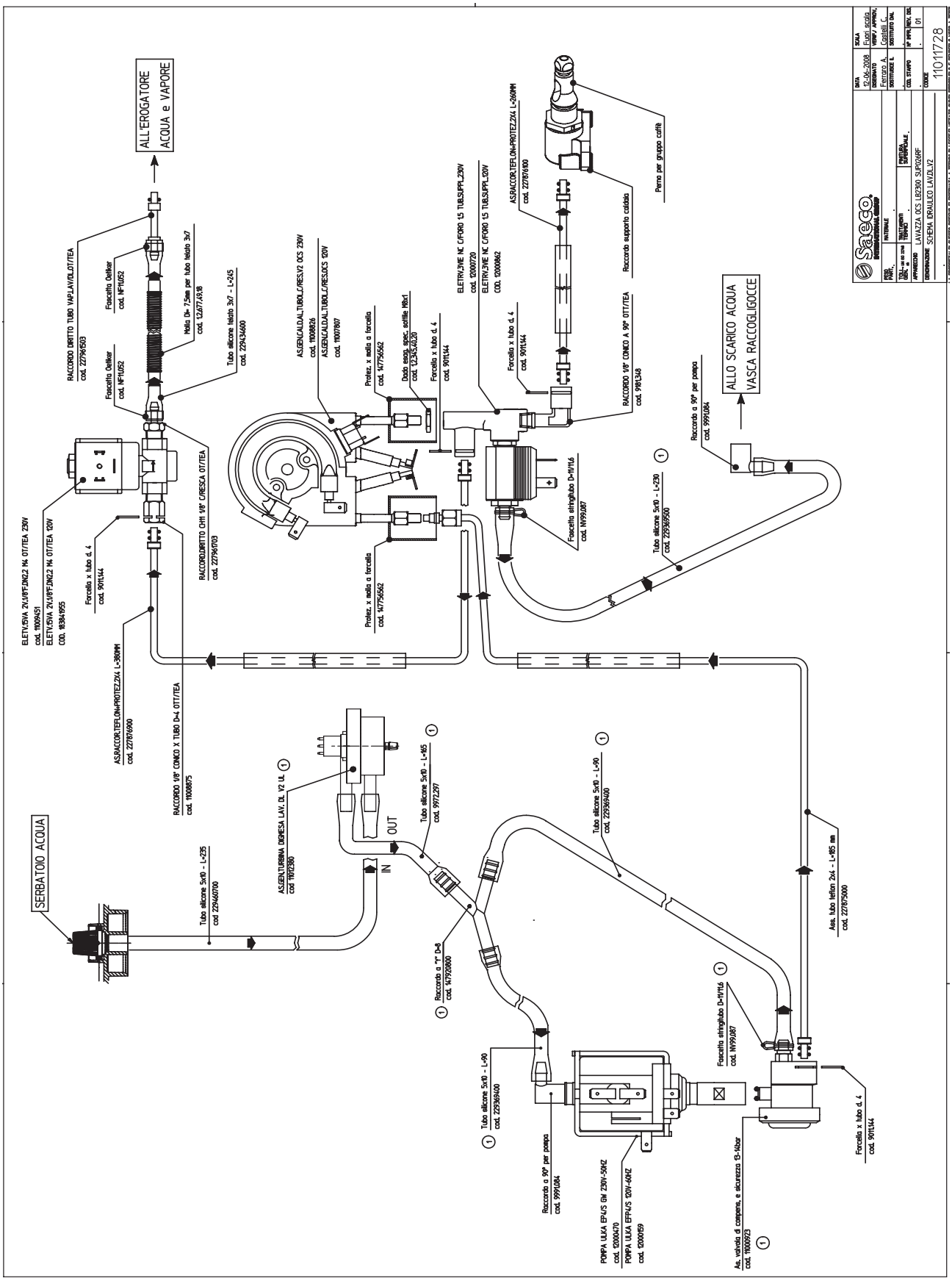


## 7.2. Schémas hydrauliques

### LB 2300



## LB 2301 - LB 2302 - LB 2311 - LB 2312



# 8. DEPANNAGE

## 8.1. Fonctions test

**Attention**

**Soyez très attentifs quand vous entrez dans ce mode de fonctionnement; En MODE TEST quelques dispositifs de sécurité, réglés par le constructeur, restent désactivés.**

Cette fonction permet de contrôler le bon fonctionnement des composants internes de la machine qui ont été activés électriquement.

*Note*

**Le groupe de distribution n'est activé que si le tiroir de récupération des capsules usagées et bien inséré et la porte du compartiment de service est fermée.**

## 8.2. Accéder au mode test

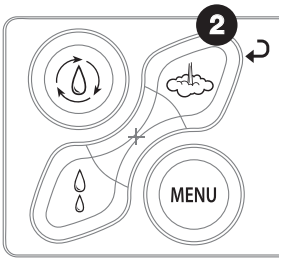
- Mettez la machine en marche (interrupteur bipolaire à l'arrière): lorsque le sablier apparaît sur l'afficheur, appuyez sur la touche UP (café long) indiquée.

- A l'entrée du mode test la version de logiciel de la machine apparaît à l'écran.

- Le mode test est divisé en 6 niveaux, chaque niveau ne permettant de commander que quelques fonctions; cette structure a été conçue pour permettre une gestion plus raisonnée des tests que l'on peut effectuer sur la machine.

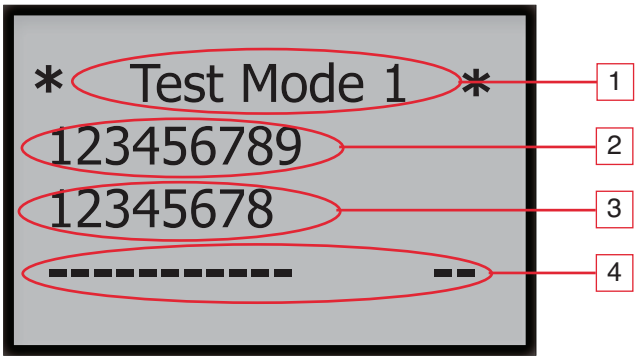
- En relâchant la touche enfoncée la machine passe en automatique au premier niveau de test.

- En appuyant sur la touche enter (**2**) vous passez au niveau de mode test suivant.




### LB 2300 Single cup

**Ligne 1**: Visualisation du niveau de mode test
**Ligne 2**: Visualisation Microrupteurs / Capteurs
**Ligne 3**: Visualisation Touche enfoncée
**Ligne 4**: Visualisation valeur machine

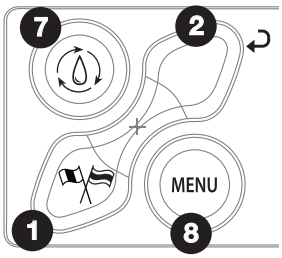


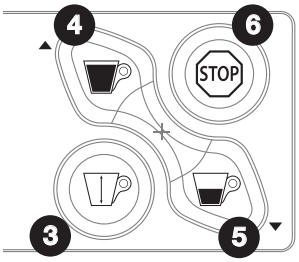

**LIGNE 2**

1) Microrupteur groupe de distribution en position de travail (en haut)
2) Microrupteur groupe de distribution en position de repos (en bas)
3) Microrupteur de présence du groupe de distribution
4) Microrupteur du tiroir des capsules usagées
5) Microrupteur de présence de la capsule
6) Microrupteur du tiroir de chargement de la capsule
7) Capteur du niveau d'eau
8) Aimant de la turbine du compteur volumétrique
9) Microrupteur porte

**LIGNE 3**

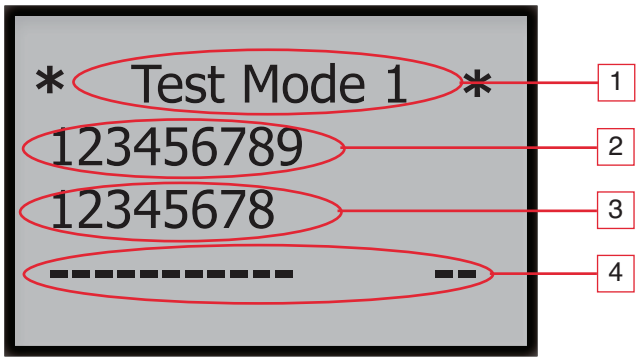
1) Touche langues
2) Touche (ENTER)
3) Touche café distribution manuelle (ESC)
4) Touche café long (UP)
5) Touche expresso (DOWN)
6) Touche Stop
7) Touche rinçage
8) Touche menu



## LB 2301 - LB 2311 Single cup with steam

**Ligne 1:** Visualisation du niveau de mode test
**Ligne 2**: Visualisation Microrupteurs / Capteurs
**Ligne 3:** Visualisation Touche enfoncée
**Ligne 4:** Visualisation valeur machine

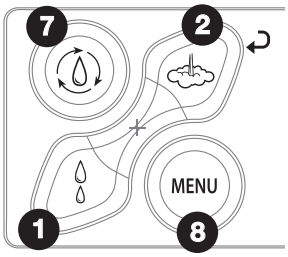


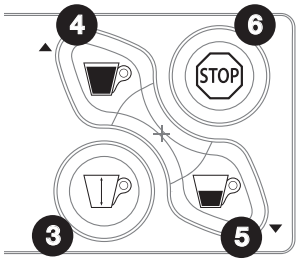

**LIGNE 2**

1) Microrupteur groupe de distribution en position de travail (en haut)
2) Microrupteur groupe de distribution en position de repos (en bas)
3) Microrupteur de présence du groupe de distribution
4) Microrupteur du tiroir des capsules usagées
5) Microrupteur de présence de la capsule
6) Microrupteur du tiroir de chargement de la capsule
7) Capteur du niveau d'eau
8) Aimant de la turbine du compteur volumétrique
9) Microrupteur porte

**LIGNE 3**

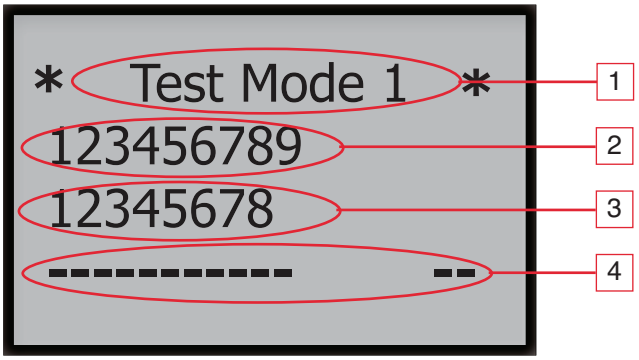
1) Touche eau chaude
2) Touche vapeur (ENTER)
3) Touche café distribution manuelle (ESC)
4) Touche café long (UP)
5) Touche expresso (DOWN)
6) Touche Stop
7) Touche rinçage
8) Touche menu




## LB 2302 - LB 2312 Double cup with steam

**Ligne 1:** Visualisation du niveau de mode test
**Ligne 2**: Visualisation Microrupteurs / Capteurs
**Ligne 3:** Visualisation Touche enfoncée
**Ligne 4:** Visualisation valeur machine

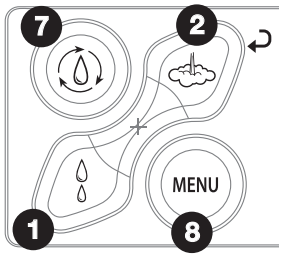


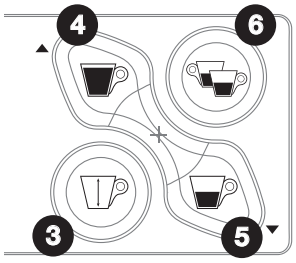

**LIGNE 2**

1) Microrupteur groupe de distribution en position de travail (en haut)
2) Microrupteur groupe de distribution en position de repos (en bas)
3) Microrupteur de présence du groupe de distribution
4) Microrupteur du tiroir des capsules usagées
5) Microrupteur de présence de la capsule
6) Microrupteur du tiroir de chargement de la capsule
7) Capteur du niveau d'eau
8) Aimant de la turbine du compteur volumétrique
9) Microrupteur porte

**LIGNE 3**

1) Touche eau chaude
2) Touche vapeur (ENTER)
3) Touche café distribution manuelle (ESC)
4) Touche café long (UP)
5) Touche expresso (DOWN)
6) Touche dose double
7) Touche rinçage
8) Touche menu

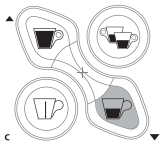


## MODE TEST 1

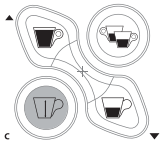
**Ce niveau permet de contrôler le fonctionnement du groupe de distribution et du solénoïde de relâchement de la capsule.**

En appuyant sur **UP** le Motoréducteur amène le groupe de distribution jusqu'à son point supérieur (position de travail). Dès que cette position est atteinte à la **ligne 2** de l'afficheur apparaît **1**.

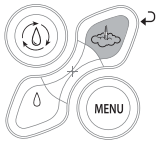


En appuyant sur **DOWN** le Motoréducteur amène le groupe de distribution jusqu'à son point inférieur (position de repos).Dès que cette position est atteinte à la **ligne 2** de l'afficheur apparaît **2**.

Pendant le mouvement du groupe de distribution l'effort supporté par le groupe de distribution est affiché à la **ligne 4** de l'afficheur, le numéro lisible ne correspond pas à une unité de mesure mais il est proportionnel au courant absorbé par le moteur.



En appuyant sur **CANCEL** le solénoïde de relâchement de la capsule est activé.



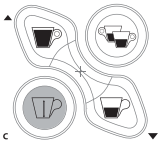

**En appuyant sur la touche enter vous passez au niveau de mode test suivant (niveau 2).**

## MODE TEST 2

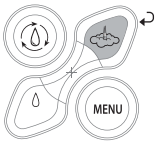
**Ce niveau permet de contrôler le fonctionnement de la pompe, de l'électrovanne du groupe café et de l'électrovanne vapeur (les deux dernières seulement pour le modèle De Luxe).**

En appuyant sur **UP** l'électrovanne vapeur est activée.

En appuyant sur **DOWN** l'électrovanne du groupe café est activé.



En appuyant sur **CANCEL** la pompe est activée; le débit en impulsions/sec. de la turbine est en outre affiché à la **ligne 4**.




**En appuyant sur la touche enter vous passez au niveau de test suivant (niveau 3).**

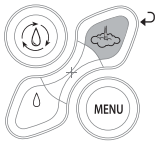
## MODE TEST 3

**Ce niveau permet de surveiller le fonctionnement des résistances de la chaudière.**

En appuyant sur **UP** la résistance principale de la chaudière est activée.

En appuyant sur **DOWN** la résistance secondaire de la chaudière est activée.

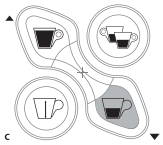
Des dysfonctions concernant le capteur de température comme (capteur en court-circuit ou capteur en circuit ouvert) pourront être indiquées.
**La température est toujours visualisée sur l'afficheur.**



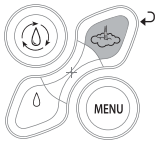

**En appuyant sur la touche enter vous passez au niveau de test suivant (niveau 4).**

## MODE TEST 4

**Ce niveau permet de visualiser en bas à droite la valeur de la fréquence du réseau que la machine a détecté lors de sa mise sous tension.**



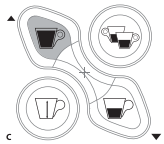
En appuyant sur **DOWN** le chauffe-tasses est activé.
(Valable seulement si la machine est équipée de chauffe-tasses).



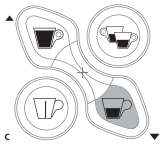

**En appuyant sur la touche enter vous passez au niveau de test suivant (niveau 5).**

## MODE TEST 5

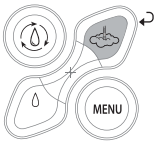
**Ce niveau permet de régler le contraste de l'afficheur.**



En appuyant sur **UP** le contraste de l'afficheur est augmenté.



En appuyant sur **DOWN** le contraste de l'afficheur est diminué.
(Le numéro montré à la ligne 4 de l'afficheur indique la valeur de contraste réglée).



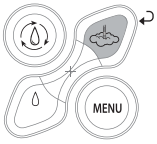

**En appuyant sur la touche enter vous passez au niveau de test suivant (niveau 6).**

## MODE TEST 6

**Ce niveau permet de régler la luminosité du fond de l'afficheur.**

En appuyant sur **UP** la luminosité de l'afficheur est augmenté.

En appuyant sur **DOWN** la luminosité de l'afficheur est diminué.
(Le numéro montré à la ligne 4 de l'afficheur indique la valeur de luminosité réglée).




**En appuyant sur la touche enter vous revenez au niveau 1 du mode test.**

**En maintenant la touche (C) enfoncé vous pouvez sortir de la fonction test.**

## 8.3. Dépannage

Ce chapitre contient la description des opérations à effectuer pour la recherche des pannes après la signalisation de la machine.

| Code d'erreur | Que s'est-il passé | Cause possible | Où rechercher la panne |
|---|---|---|---|
| 11 | Après la commande de sélection du produit la capsule n'est pas tombée dans le groupe de distribution dans un délai d'une seconde (seulement après 5 essais consécutifs) **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Capsule déformée et/ou non conforme | Remplacez la capsule avec une autre intacte et/ou conforme |
| | | Groupe de relâchement endommagé ou qui ne fonctionne pas bien | Partie mécanique du groupe de relâchement endommagé ou coincé |
| | | | Surchauffage thermique du groupe de relâchement |
| | | | Triac endommagé sur la carte de puissance |
| | | | Carte CPU endommagée |
| | | | Câblage coupé |
| 12 | Mancanza Zero Crossing **Allarme resettabile con lo spegnimento della macchina** | Fréquence de réseau non adapte (Ni 50Hz, ni 60Hz) | Vérification du réseau électrique |
| | | Tension hors tolérance (Trop basse | Vérification du réseau électrique |
| | | Carte puissance endommagée | Carte puissance |
| | | Carte CPU endommagée | Carte CPU |
| 13 | Problème aux claviers capacitifs | Claviers capacitifs | Un des claviers capacitifs est en panne |
| | | | Câblage pour connecter les claviers à la carte CPU |
| 15 | La capsule ne tombe pas | La machine ne distribue pas le produit | La bobine de relâchement ne s'active pas |
| | | | Vérifier les connexions et le fonctionnement de la carte CPU-PW |
| | | | Capsule mal positionnée |

| Code d'erreur | Que s'est-il passé | Cause possible | Où rechercher la panne |
|---|---|---|---|
| 21 | Circuit hydraulique interrompu **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | La machine ne détecte pas le passage de l'eau dans le circuit | Capteur du niveau de l'eau endommagé |
| | | | Capteur turbine en panne |
| | | | Tuyau du circuit hydraulique coupé, obstrué ou détaché. |
| | | | Groupe café obstrué |
| | | | Electrovanne obstrue ou endommagée |
| | | | Pompe en panne ou interrompue |
| | | | Prot.thermique pompe coupé |
| | | | Chaudière obstrué |
| | | | Carte puissance endommagée (TRIAC) |
| | | | Commande depuis carte CPU |
| 26 | Alarme turbine (non visible par l'utilisateur, non-bloquant, la machine est réinitialisée en automatique | Problème temporaire du circuit d'eau | Vérification des obstructions |
| | | | Vérification du fonctionnement de la turbine |
| 27 | Alarme circuit hydraulique | Blocage du passage d'eau dans le circuit hydraulique | - Vérification des obstructions<br>- Vérification du niveau/présence de l'eau<br>- Vérification du fonctionnement du capteur de niveau d'eau<br>- Vérification du fonctionnement de la turbine |
| 51 | Capteur en court-circuit | Capteur de température en court-circuit | Vérification du capteur de température |

| Code d'erreur | Que s'est-il passé | Cause possible | Où rechercher la panne |
|---|---|---|---|
| 52 | Capteur de température non raccordé | Capteur de température endommagé | |
| | | Fil du capteur température débranché | |
| | Température ambiant / de stockage ou d'installation trop basse | Température ambiant trop basse | |
| 53 | Température trop élevée | La chaudière est trop monté en température de façon inexplicable | Triac sut carte puissance endommagé |
| | | | Carte CPU endommagée (ne commande pas la carte puissance) |
| 54 | Défaut température chaudière | Température chaudière hors contrôle (ne fonctionne pas bien ex. chaudière allumé et la température ne monte pas) | Thermostat de sécurité sur chaudière enclenché |
| | | | Résistance chaudière endommagée |
| | | | Triac sur carte puissance endommagé |
| | | | Le capteur de température ne fonctionne pas bien |
| | | | Carte CPU endommagée (ne commande pas la carte puissance) |
| | | | Capteur de température détaché de la chaudière |
| Da 61 a 68 | Défaut EEprom | Carte CPU endommagée ou mal raccordé | |
| Da 71 a 78 | Défaut EEprom | Carte CPU endommagée ou mal raccordé | |

| Code d'erreur | Que s'est-il passé | Cause possible | Où rechercher la panne |
|---|---|---|---|
| 81 | Effort maxi pour distribution. **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Le moteur a dépassé l'effort maxi admis pour amener le groupe de distribution en position de distribution (seulement après le deuxième essai effectué automatiquement) | Capsule coincée dans le groupe de distribution |
| | | | Groupe de distribution coincé ou bloqué |
| | | | Capsule précédente non éjectée |
| | | | Engrenages bloqués ou trop durs |
| 82 | Effort maxi pour repos **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Le moteur a dépassé l'effort maxi admis pour amener le groupe de distribution en position de repos | Capsule coincée dans le groupe de distribution |
| | | | Groupe de distribution coincé ou bloqué |
| | | | Engrenages bloqués ou trop durs |
| 83 | Délai maxi pour position distribution dépassé **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Le groupe de distribution n'a pas été amené en position de distribution dans le délai prédéfini par le constructeur | Alimentation du Motoréducteur trop faible et non conforme |
| | | | Microrupteur de travail endommagé ou débranché |
| | | | Le moteur du Motoréducteur ne fonctionne pas bien ou endommagé |
| | | | La carte CPU ne fonctionne pas bien |
| | | | La carte puissance ne fonctionne pas bien (TRIAC) |
| | | | Engrenages endommagés |

| Code d'erreur | Que s'est-il passé | Cause possible | Où rechercher la panne |
|---|---|---|---|
| 84 | Délai maxi pour position repos dépassé **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Le groupe de distribution n'a pas été amené en position de repos dans le délai prédéfini par le constructeur | Alimentation du Motoréducteur trop faible et non conforme |
| | | | Microrupteur de travail endommagé ou débranché |
| | | | Le moteur du Motoréducteur ne fonctionne pas bien ou endommagé |
| | | | La carte CPU ne fonctionne pas bien |
| | | | La carte puissance ne fonctionne pas bien (TRIAC) |
| | | | Engrenages endommagés |
| 85 | Délai maxi pour retour dépassé **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | | Microrupteur de repos endommagé ou débranché |
| 86 | Le Microrupteur de repos a été excité alors que le groupe de distribution allait en position de travail. **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Le groupe de distribution a dépassé la position de distribution sans s'arrêter | Microrupteur de travail endommagé ou débranché |
| | | | Câblage inversé sur le moteur du motoréducteur |
| 87 | Le microrupteur de travail a été excité alors que le groupe de distribution allait en position de repos **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Le groupe de distribution a dépassé la position de distribution sans s'arrêter | Microrupteur de travail endommagé ou débranché |
| | | | Câblage inversé sur le moteur du motoréducteur |
| 88 | Le microrupteur de repos et de travail excités en même temps **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Tous les deux microrupteurs sont activés en même temps | Tous les deux microrupteurs sont en court-circuit |
| | | | Le groupe de distribution a été installé de façon incorrecte |
| 91 | Valeur de couple maxi dépassée **Alarme acquittable par mise hors tension de la machine** | Indique si la machine a dépassé la limite de couple lors du mouvement du groupe de distribution en position de distribution | |

# 9. LOGIQUES DE FONCTIONNEMENT

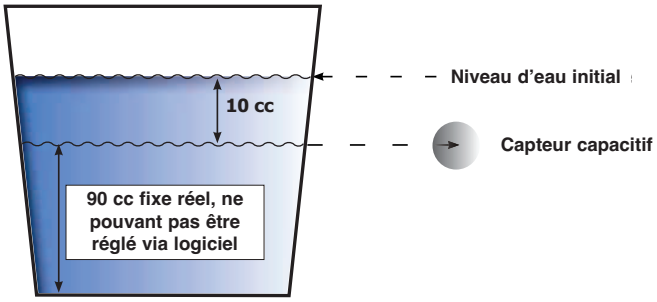
## 9.1. RAZ du tiroir de récupération des capsules usagées

Le message d'avertissement de "vider le tiroir capsules" est affiché à l'aide d'un compteur de produits "café" (20) géré par l'électronique de la machine.
La mise à zéro du compteur (raz avertissement "vider le tiroir capsules") peut s'effectuer si le tiroir des capsules usagées est retiré pour le temps défini dans le menu de programmation 1.2.9. (Page 17)

## 9.2. Réserve de fin produit

La machine a une réserve fixe (impulsions turbine) qui permet de compléter la boisson choisie,
chaque fois que le capteur capacitif détecte la présence d'eau dans le réservoir; en cas contraire la machine, la machine visualise le message "remplissez le réservoir d'eau" et ne distribue pas le produit.
Le produit peut être distribué complet ou partiel, cela dépend de la réserve s'il est suffisante ou pas par rapport à la longueur programmé du produit sélectionné.
Lors de la sélection suivante la machine demandera le remplissage du réservoir.

***Exemple:***




*Ex: le capteur détecte la présence d'eau (+10 cc):*

**hypothèse 1)** sélection d'un produit de 60 cc, 50 cc sont pris de la réserve, le produit est distribué complet, le message "remplissez le réservoir" alors apparaît.

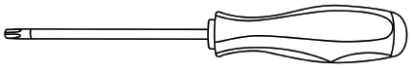
**hypothèse 2)** sélection d'un produit de 110 cc, 90 cc sont pris de la réserve, le produit est distribué incomplet (100 cc), le message "remplissez le réservoir" alors apparaît.

**hypothèse 3)** sélection du café double de 110 cc, le premier produit est distribué incomplet 100 cc, le message "remplissez le réservoir" apparaît et en suite le deuxième produit est distribué complet (110 cc).

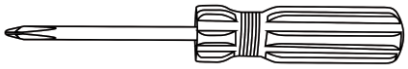
**hypothèse 4)** sélection du café double de 40 cc, les deux produits sont distribués complets.

## 10. OUTILS CONSEILLES

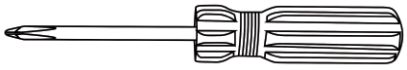
Les outils suivants sont nécessaires à l'entretien de l'appareil:



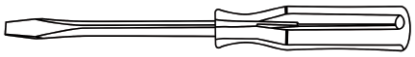
Tournevis Torx T10 sécurisé



Tournevis à pointe en croix PH1

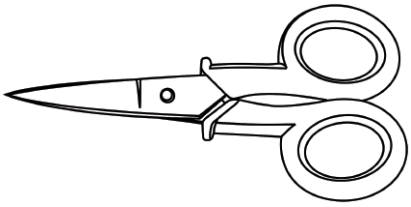


Tournevis à pointe en croix PH2

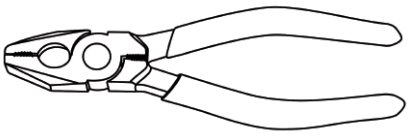


Tournevis à pointe plate 0.8 x 4 x 80

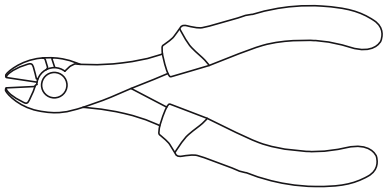
Clé mixte 10 mm



Ciseaux isolés



Pince standard

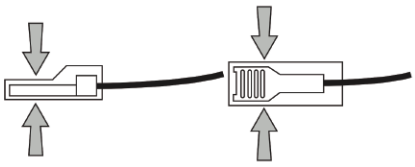


Tenaille

**Attention**

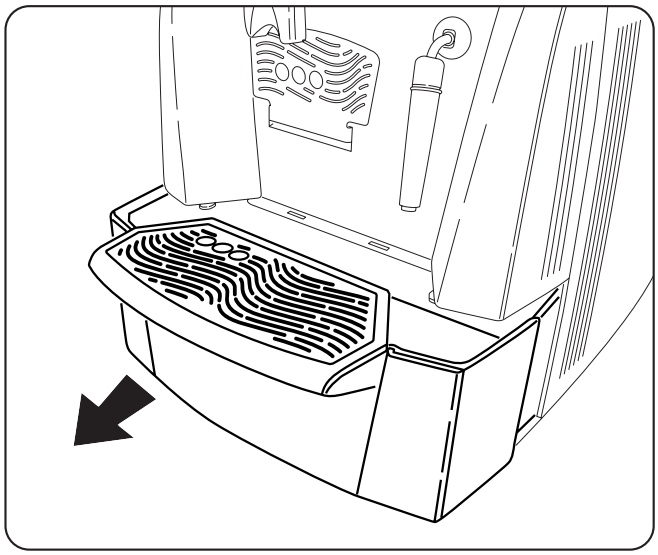
**Toutes les jonctions de câblage sont faites à l'aide de cosses faston de sécurité indémontables.**

**En présence d'un capuchon, appuyez sur le plastique comme indiqué sur la figure et tirez.**

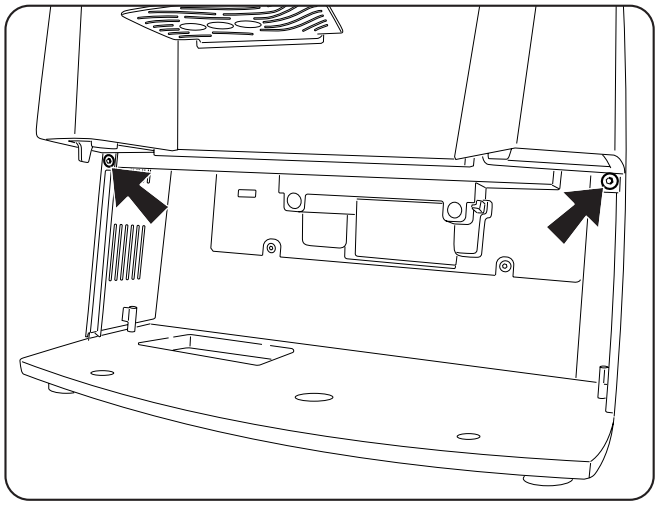


# 11. MONTAGE ET DEMONTAGE DES COMPOSANTS

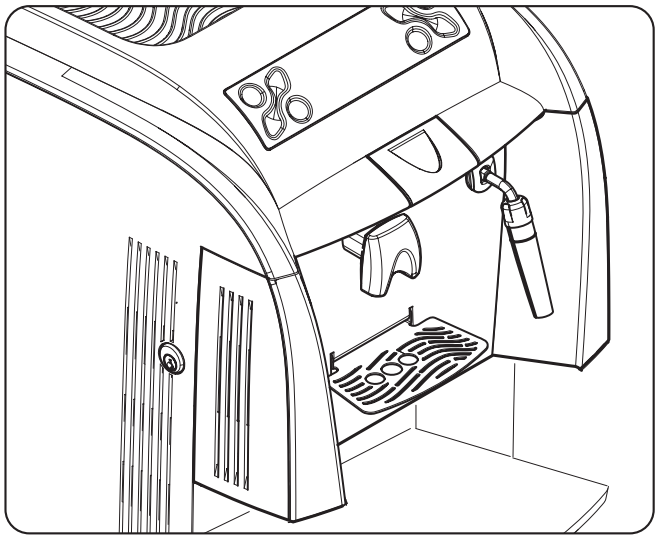
## 11.1. Carrosserie



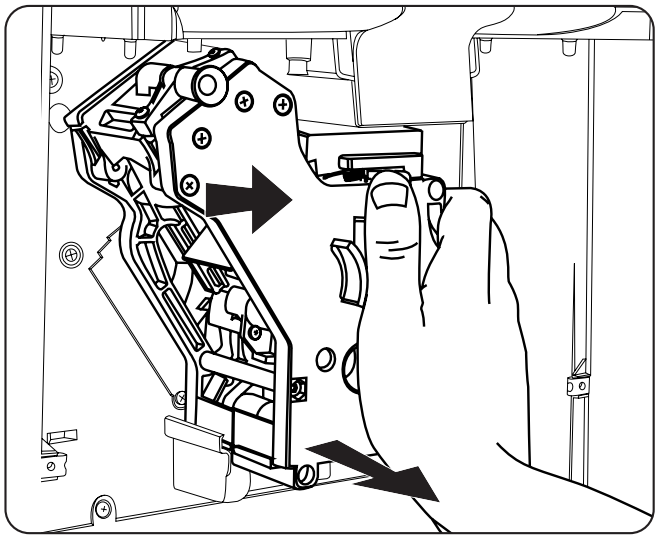
Retirez le tiroir de récupération des gouttes; séparez et évacuez les capsules usagées;
videz l'eau résiduelle.



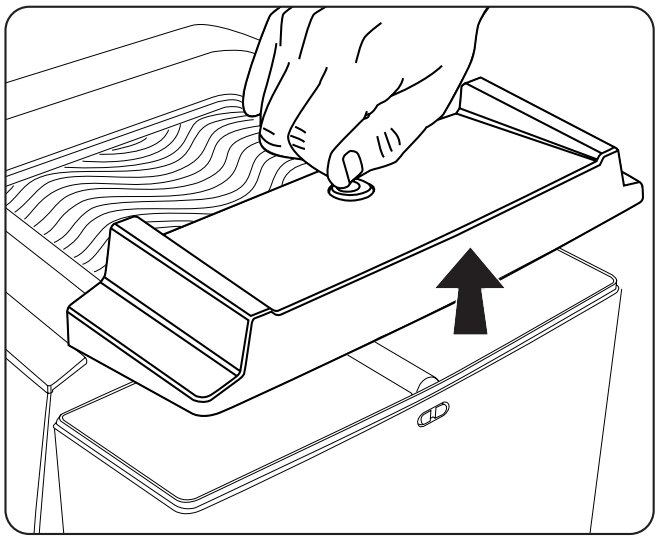
Desserrez les vis indiquées.



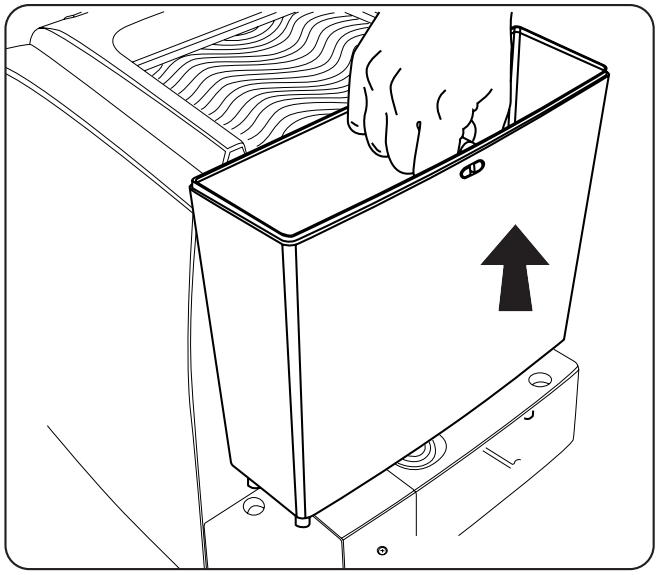
Ouvrir la porte.



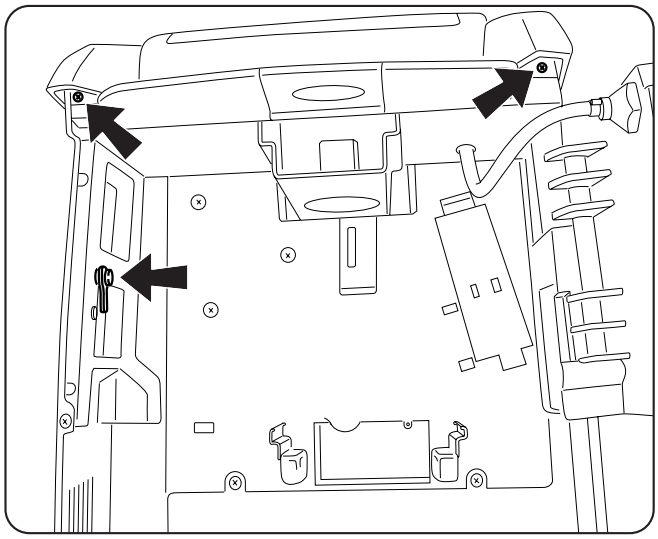
Appuyez sur "PUSH" et enlevez le groupe de distribution de son logement.



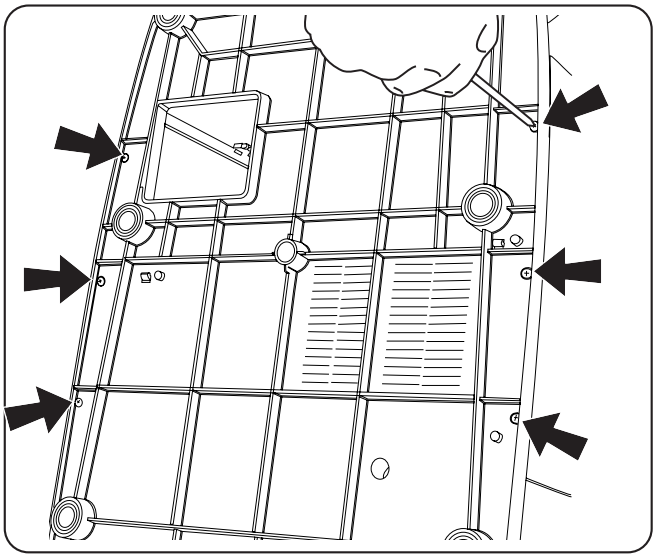
Retirez le couvercle du réservoir à eau en utilisant la clé.



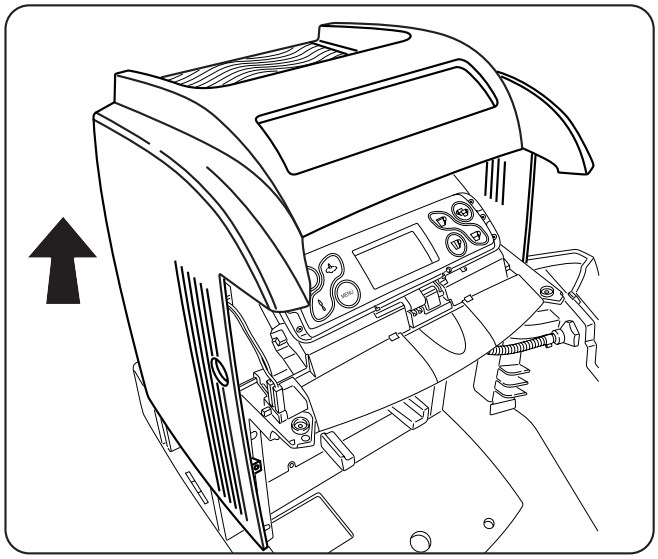
Retirez le réservoir à eau en le soulevant par sa poignée.



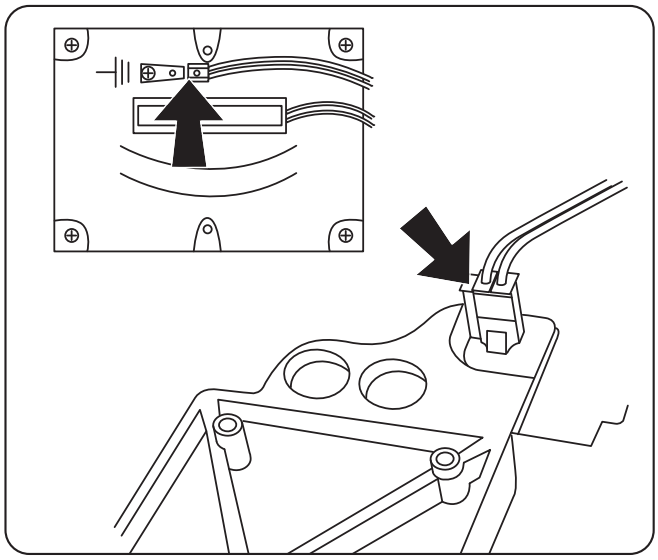
Desserrez les vis fixant le capot et l'écrou fixant le cliquet de la serrure.



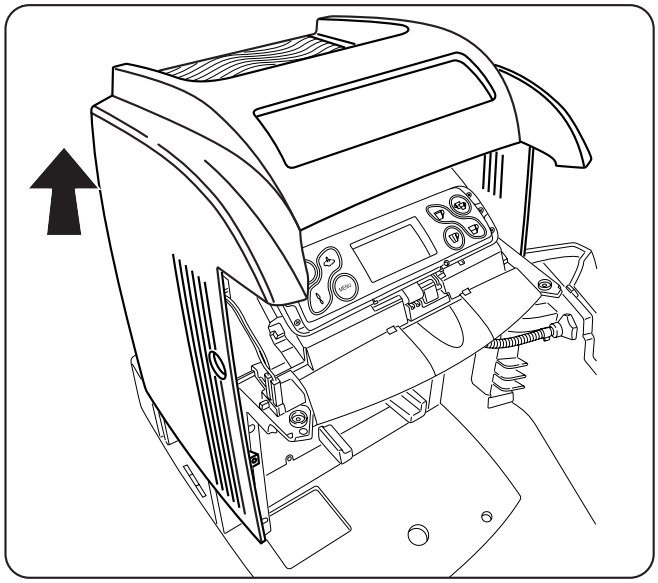
Desserrez les vis indiquées fixant le capot au socle le capot au socle de la machine.



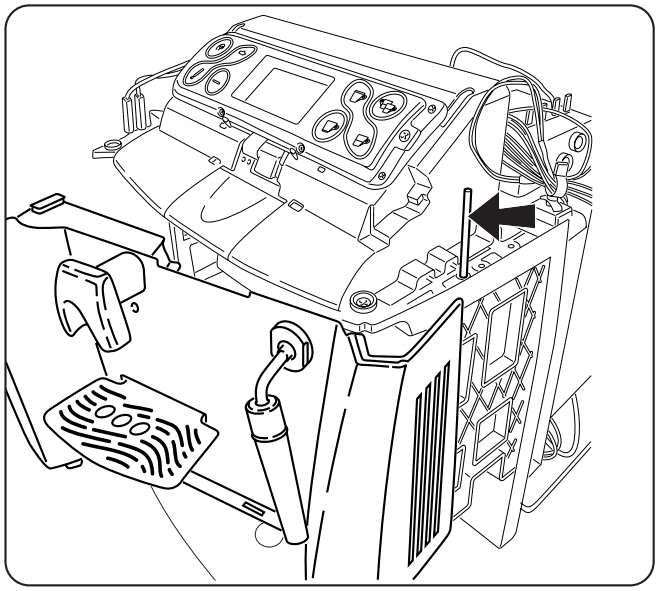
Soulevez légèrement, le capot comme indiqué sur la figure.



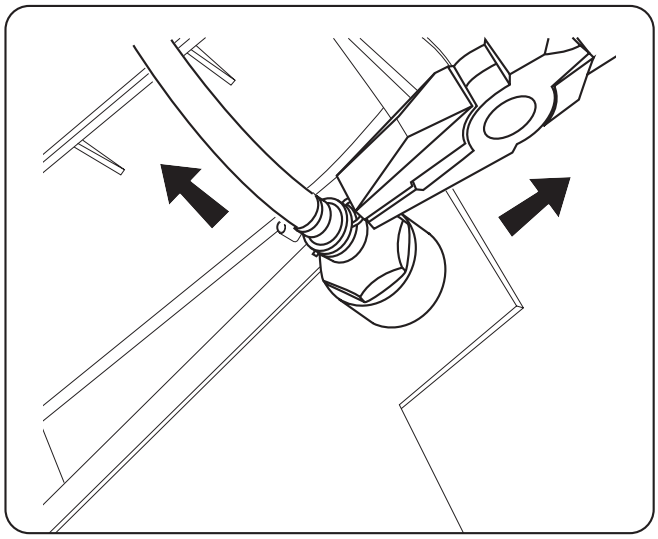
Pour les versions avec chauffe-tasses, débranchez la connexion pour l'alimentation de la plaque chauffe-tasses et la cosse faston de connexion à la terre (le capot est alors complètement désengagé).



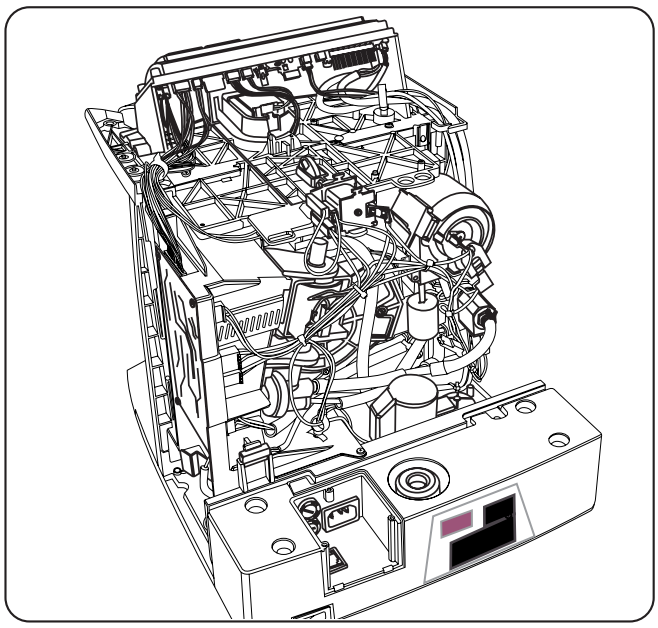
Après avoir débranché les connexions retirez complètement le capot.



Pour retirez le panneau avant enlevez l'axe indiqué.



Retirez le clip fixant le tube vapeur au couvercle et enlevez le tube de son logement.

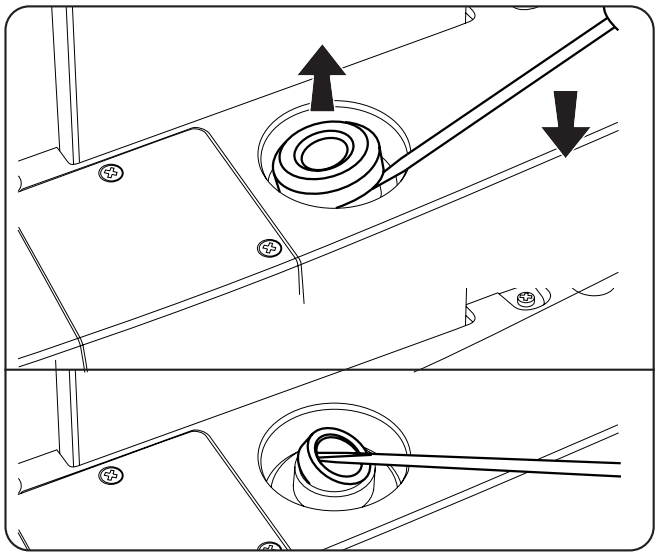


Vous pouvez accéder aux composants internes de la machine pour vérifier leur fonctionnement.

**Attention**

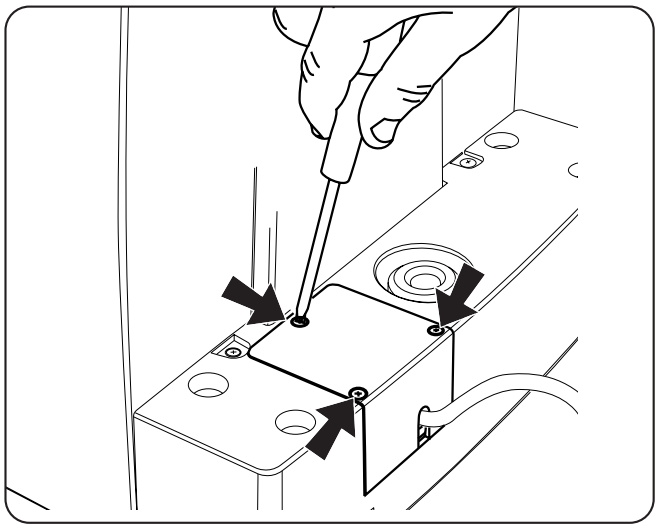
**La machine n'a plus de protections et contient des composants électriques et des composants pouvant générer de la chaleur (hautes températures). Soyez très attentifs quand vous intervenez dans ces conditions.**

## 11.2. Remplacement du joint GACO

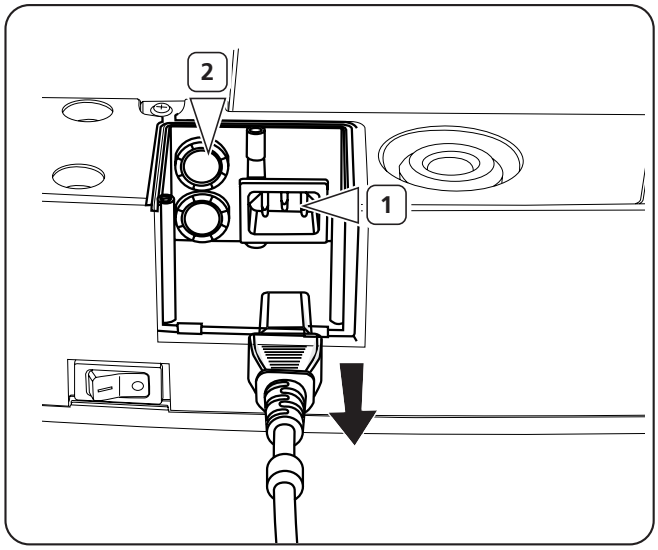


- Faites levier avec un tournevis pour enlever le capuchon du joint;
- Retirez le joint à l'aide d'un tournevis
- Apres avoir mis en place le nouveau joint, replacez le capuchon manuellement et enfoncez jusqu'à son blocage.

## 11.3. Remplacement du cordon d'alimentation

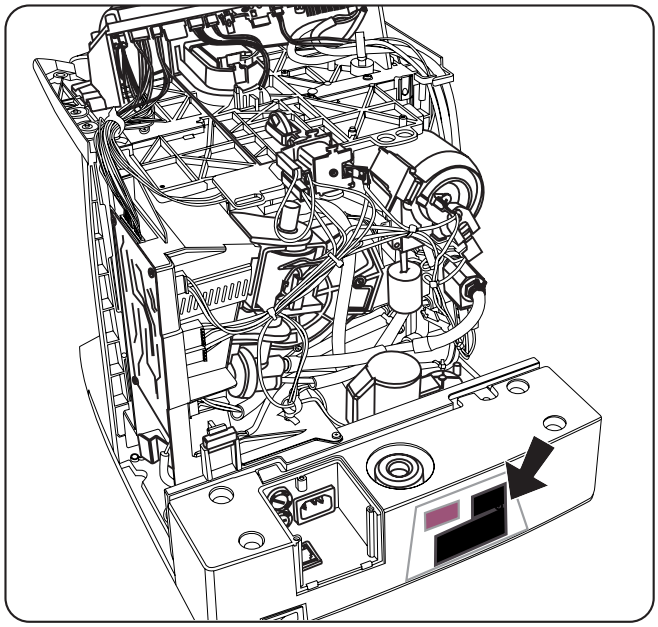


Retirez les vis indiquées

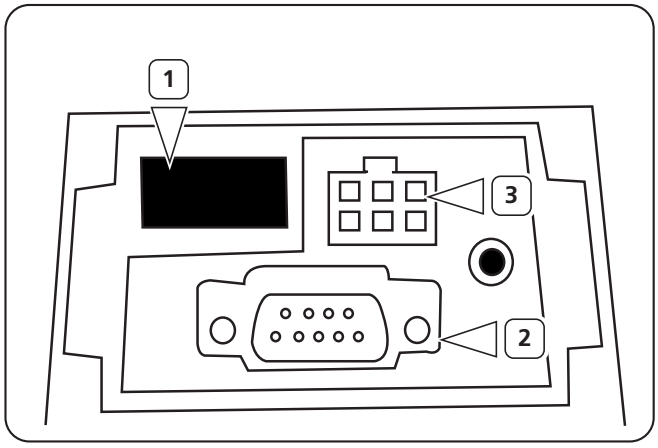



Dans le compartiment vous trouvez:
1) le connecteur pour le cordon
2) le logement des fusibles

## 11.4. Logement des connecteurs



Retirez la vis indiquée et le couvercle noir.

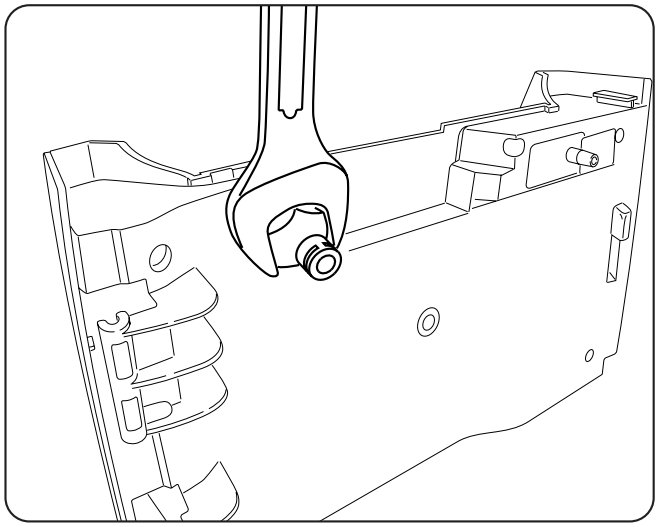



1) Interface à infrarouge pour diagnostic et réprogrammation des paramètres machine et du complet.

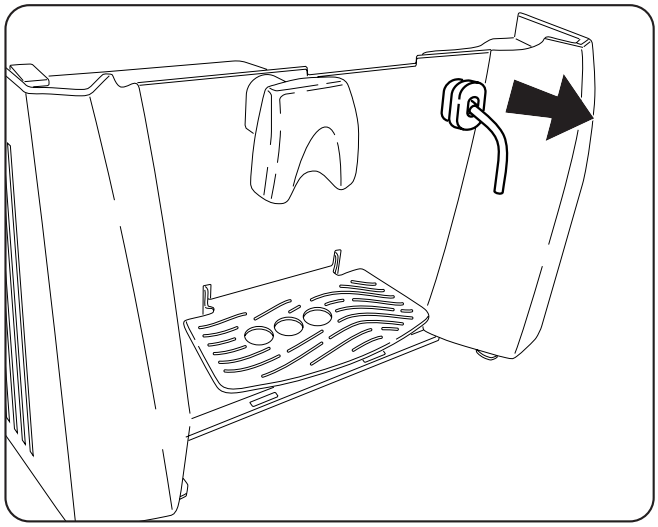
2) Connecteur pour systèmes de payement

3) Port série pour P.C. pour la réprogrammation des paramètres machine et du complet.

## 11.5. Démontage de la buse vapeur

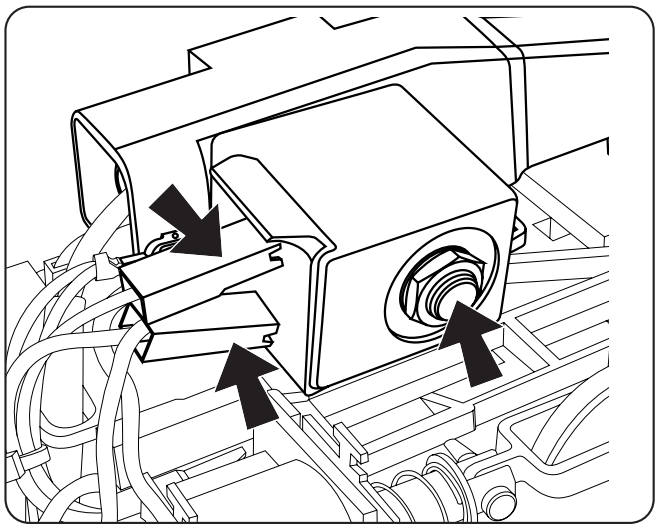


Démontez la buse vapeur à l'aide d'une clé.

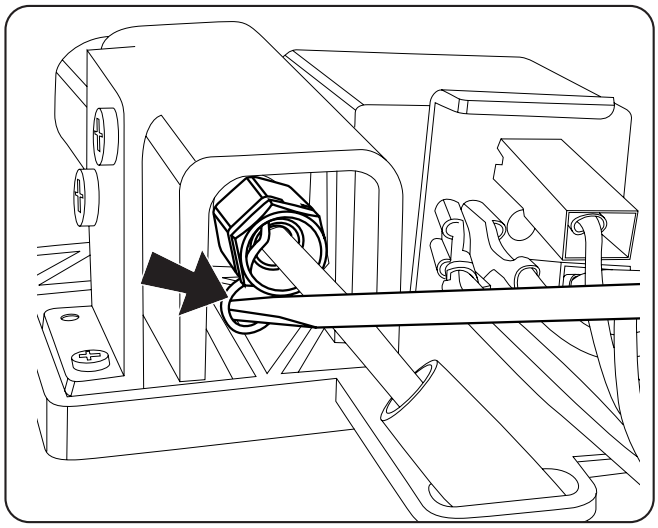


Retirez la buse vapeur.

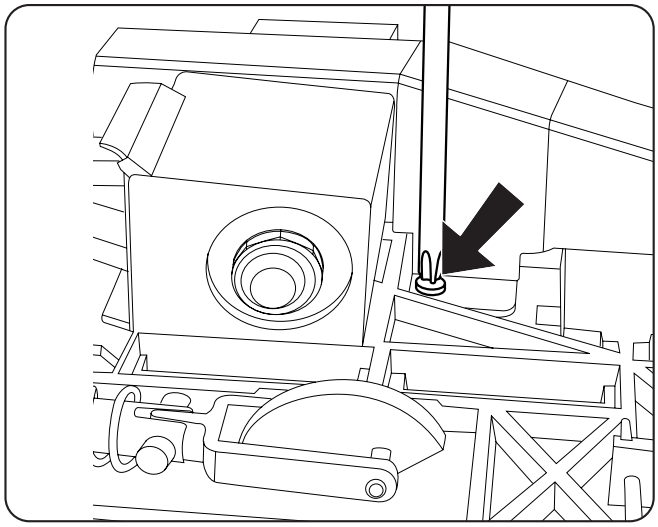
## 11.6. Démontage de l'électrovanne vapeur



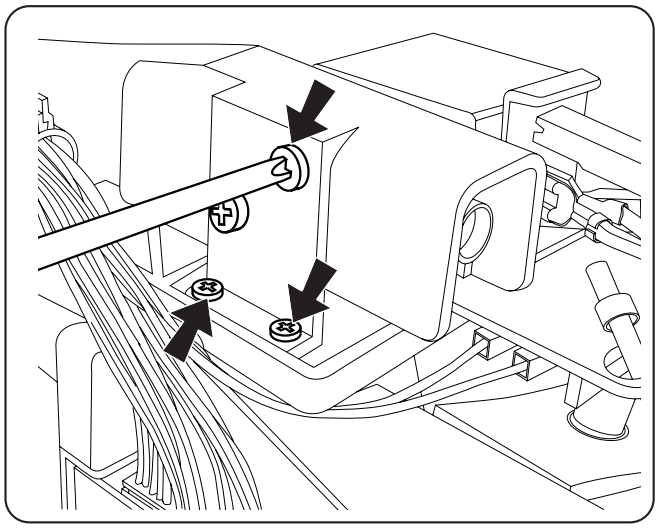
Débranchez les cosses faston, desserrez l'écrou et retirez la bobine.



Retirez la clip de fixation du tuyau en teflon à l'aide d'un tournevis.



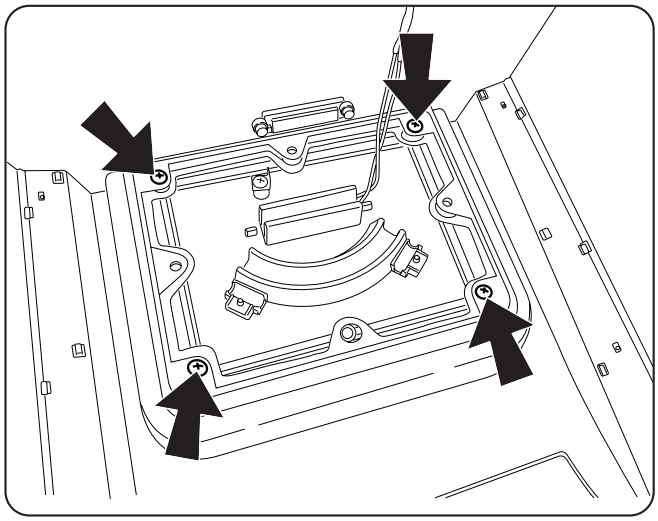
Desserrez les vis indiquées.



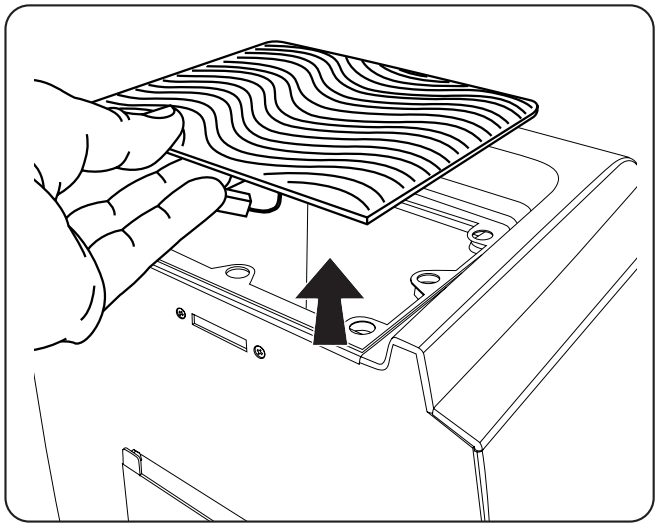
Desserrez les vis indiquées.

## 11.7. Démontage de la plaque chauffe-tasses

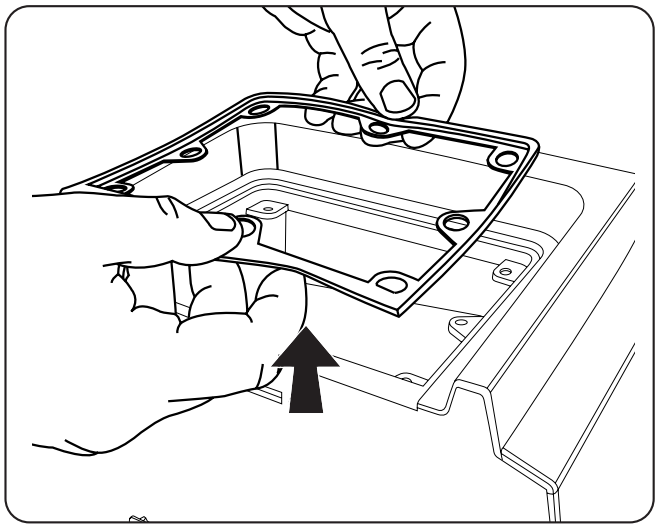
(Pour les modèles équipés de ce composant)



Renversez le capot et desserrez les vis indiquées.

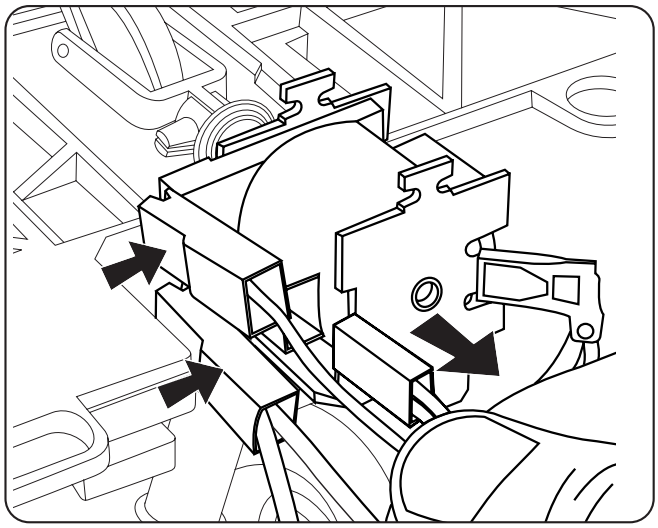


Remettez bien en place le capot et retires la plaque chauffe-tasses.

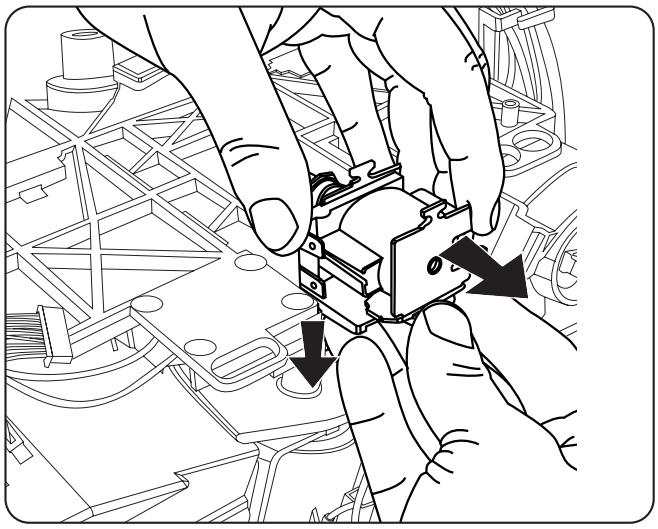


Retirez le joint et, si nécessaire, remplacez-le.

## 11.8. Démontage de la bobine de relâchement de la capsule

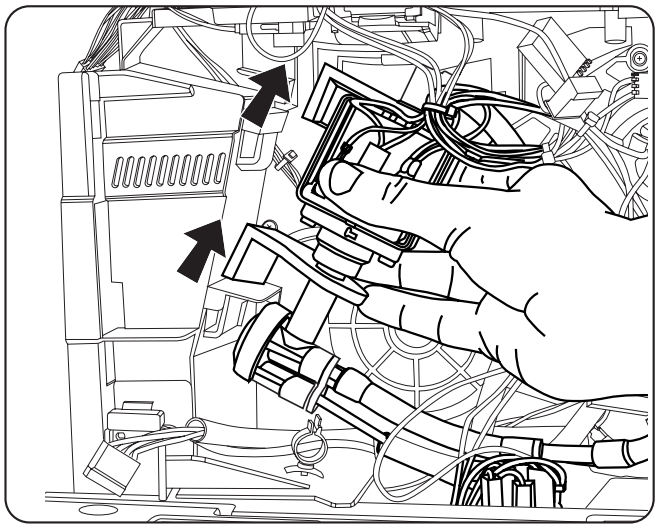


Retirez le protecteur thermique de son logement et les connecteurs des câbles électriques.



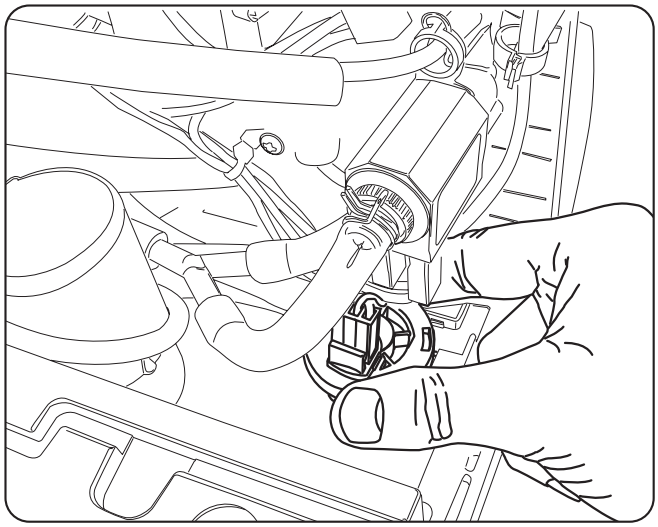
La bobine de relâchement de la capsule peut être démontée de sont logement en baissant l'arrêt placé derrière la bobine.

## 11.9. Démontage de la pompe

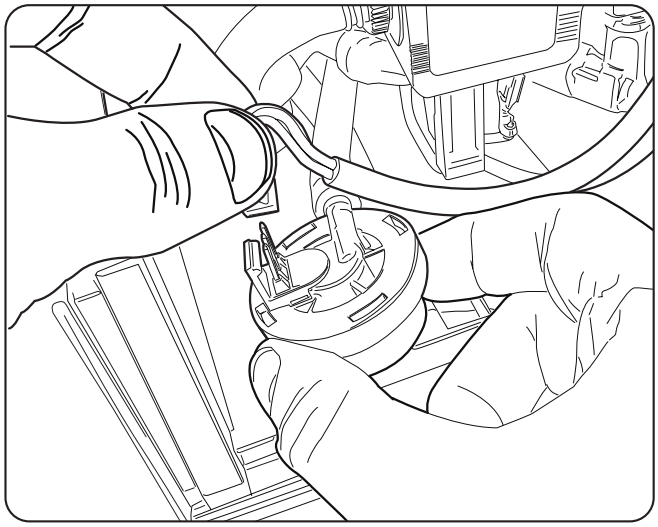


Décrochez les supports indiqués en faisant levier avec un tournevis et enlevez les connecteurs électriques et hydrauliques.

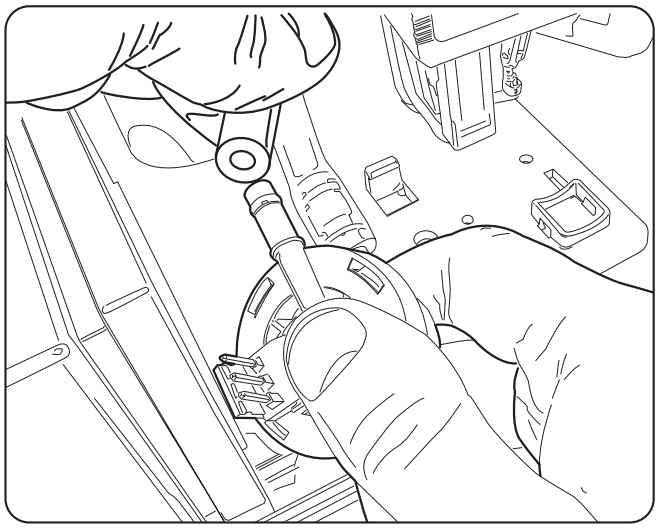
## 11.10. Démontage de la turbine du compteur volumétrique



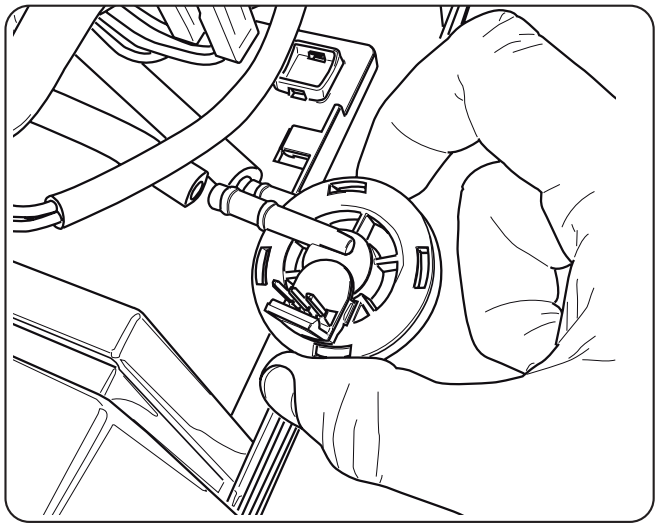
Retirez la turbine en la soulevant vers le haut.



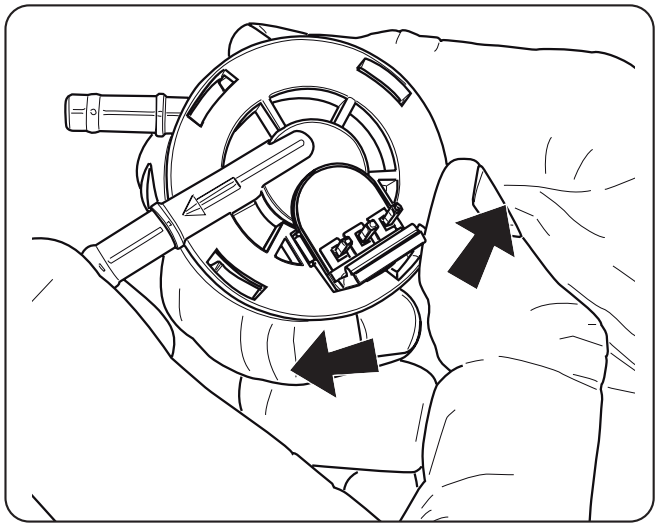
Débranchez le connecteur électrique.



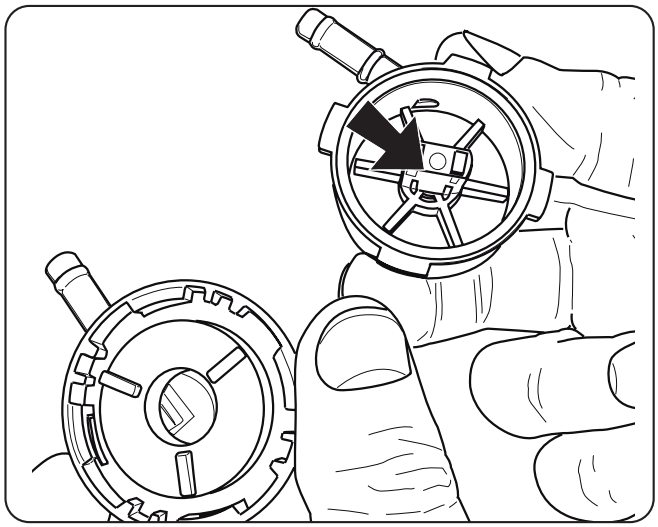
Retirez les tuyaux de raccordement hydraulique.



Enlevez la turbine de la machine.

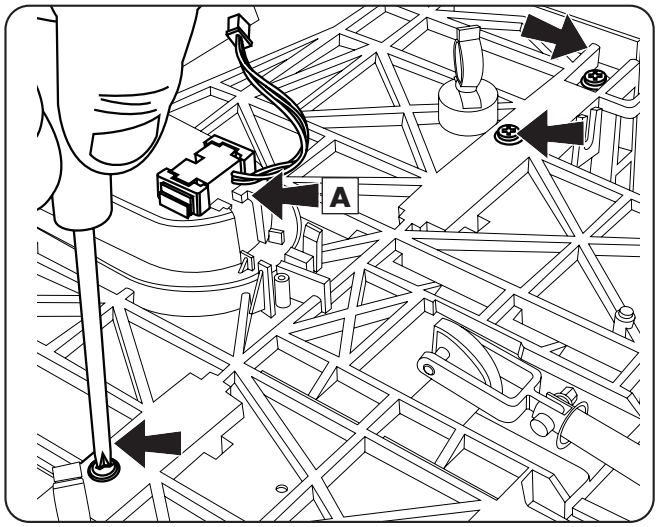


Pour ouvrir, tournez la partie supérieure de la turbine.

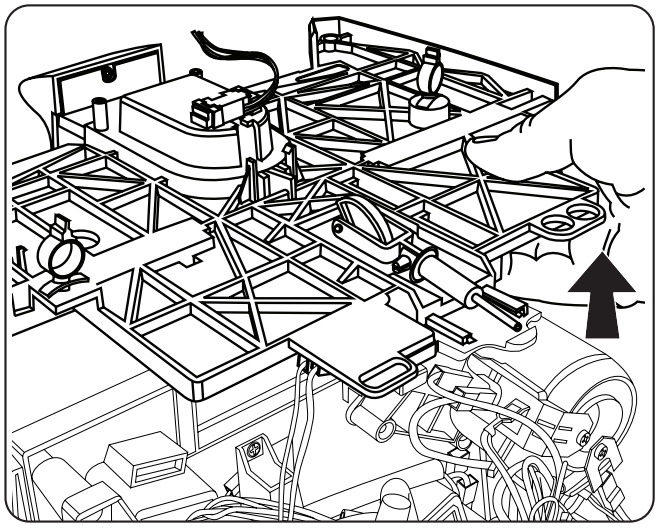


Nettoyez le débitmètre.

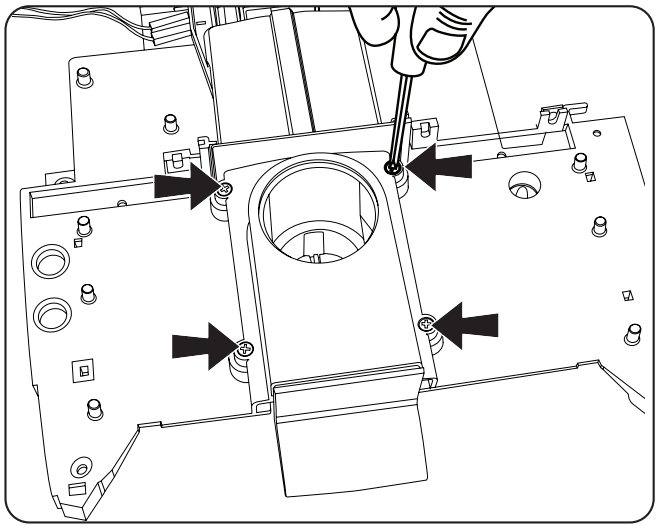
## 11.11. Démontage du groupe de déclenchement de la capsule



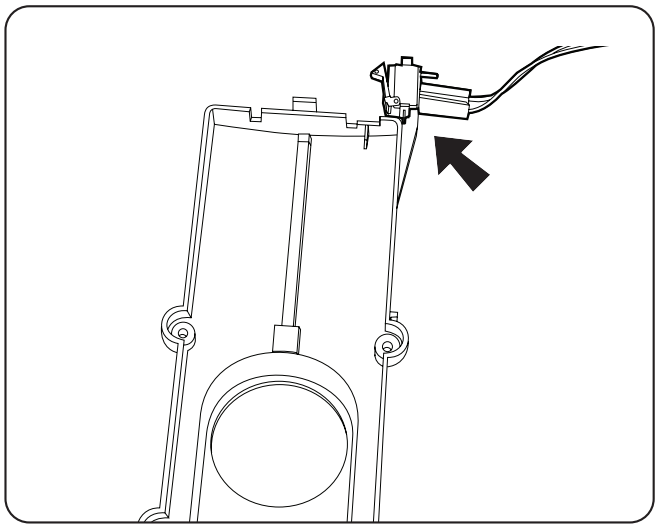

Desserrez les vis indiquées et retirez le microrupteur de présence de la capsule.



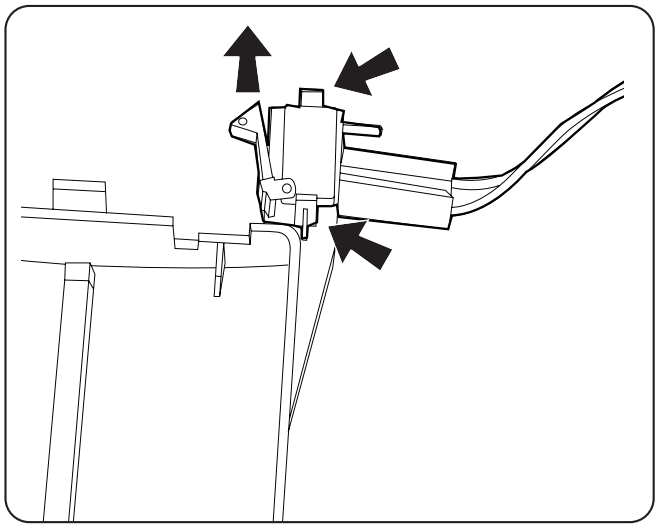
Retirez le support supérieur de la base en le soulevant.



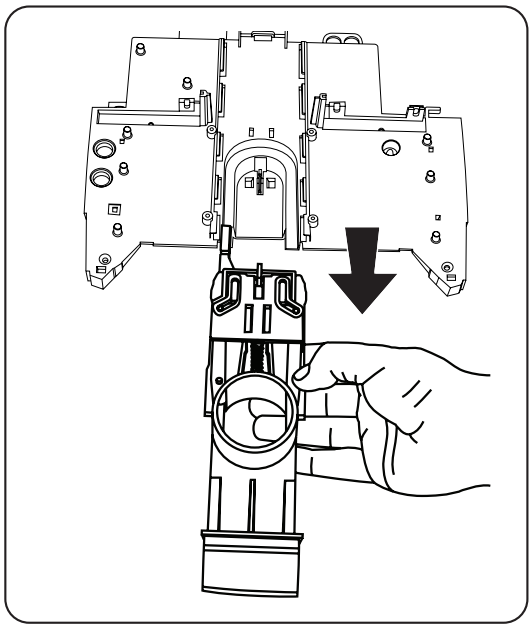
Desserrez les vis indiquées pour accéder à la partie interne du groupe.



Vous avez ainsi accès au microrupteur qui contrôle l'ouverture du tiroir de chargement de la capsule.

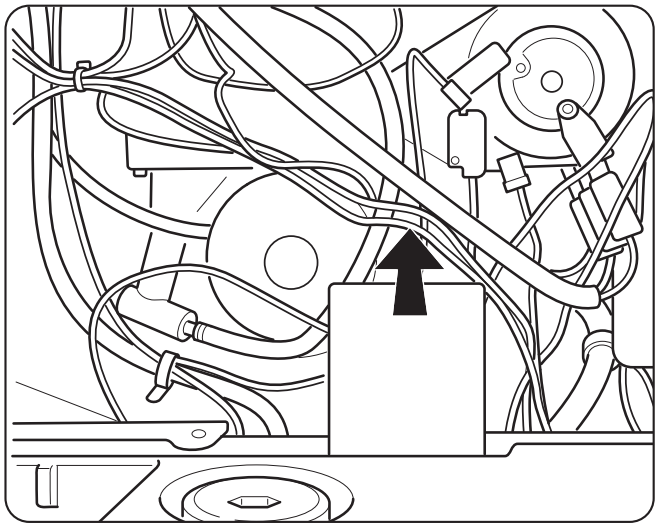


Pour enlever le microrupteur écartez légèrement les deux butées et soulevez-le.

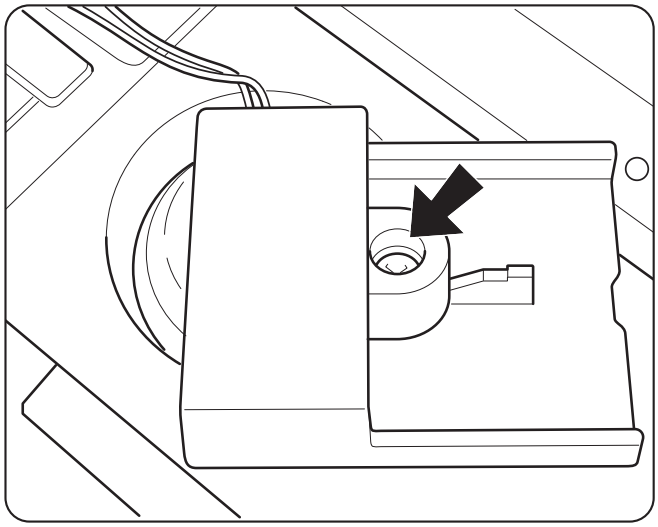


Le groupe peut être contrôlé en le retirant de son logement comme indiqué sur la figure.

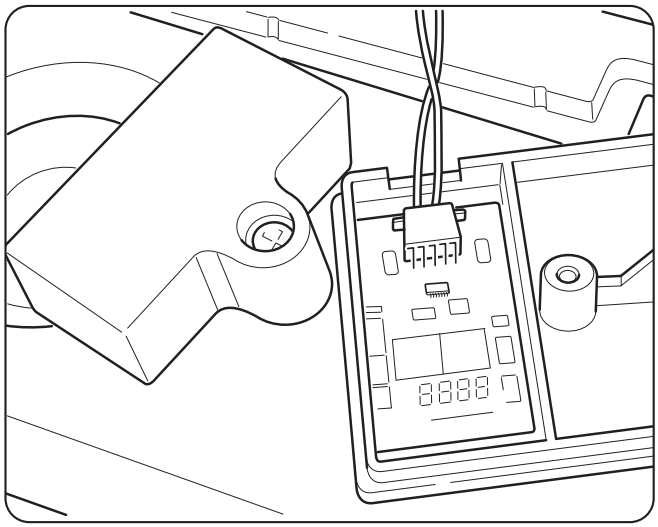
## 11.12. Démontage du capteur capacitif



Retirez le capteur capacitif de son logement.

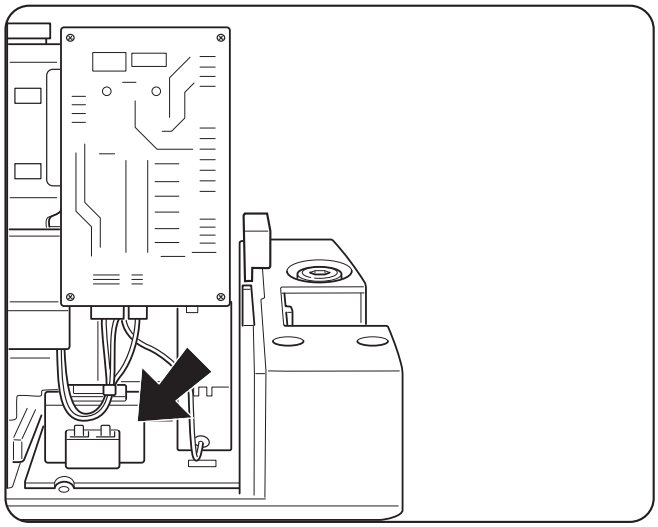


Desserrez la vis indiquée pour accéder au capteur.

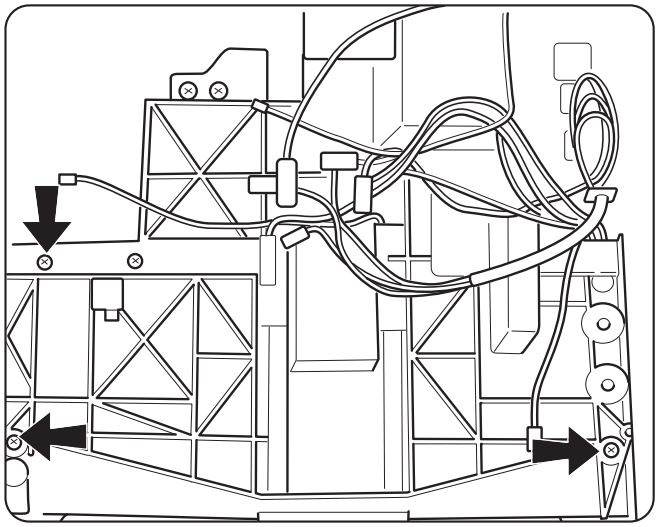


Le capteur capacitif est maintenu dans sa position à l'aide d'une pellicule adhésive.

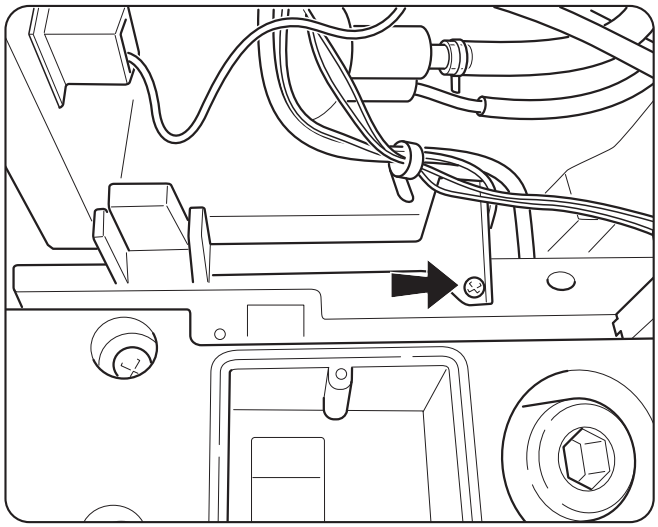
## 11.13. Démontage transformateur



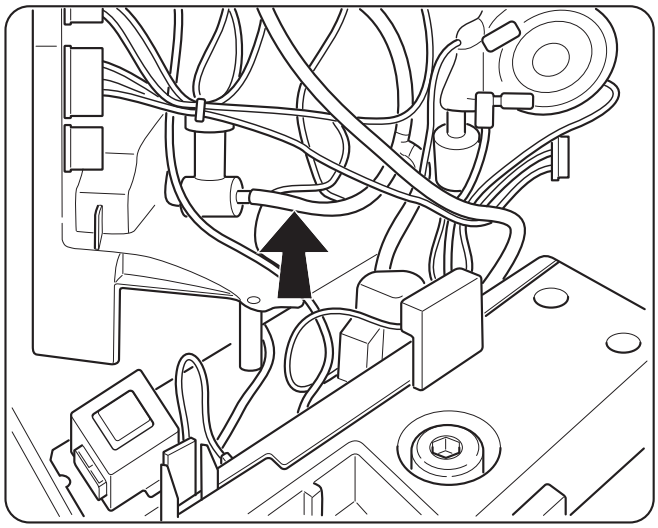
Le transformateur est situé au dessous de la carte à droite de la machine.



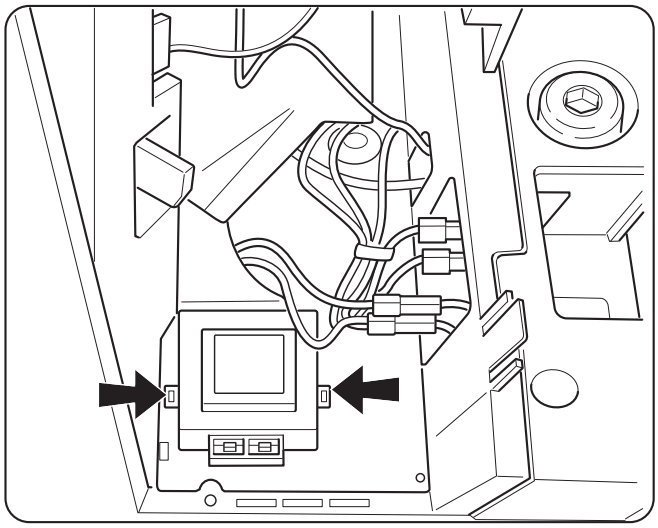
Desserrez les vis indiquées.



Desserrez les vis indiquées.

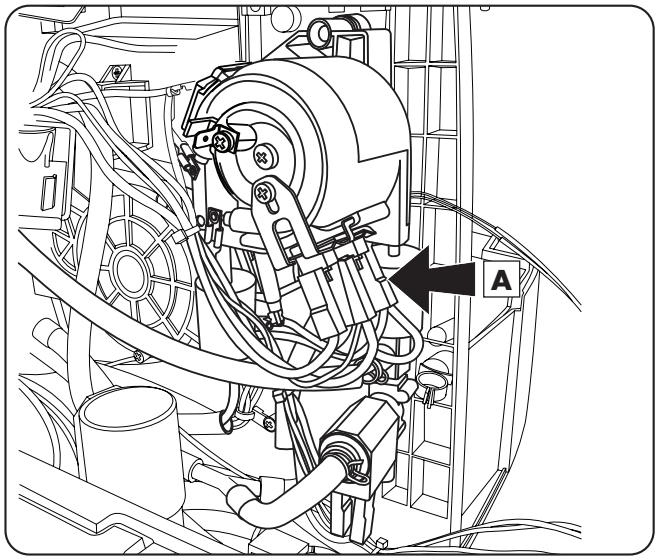


Soulevez la plaque.

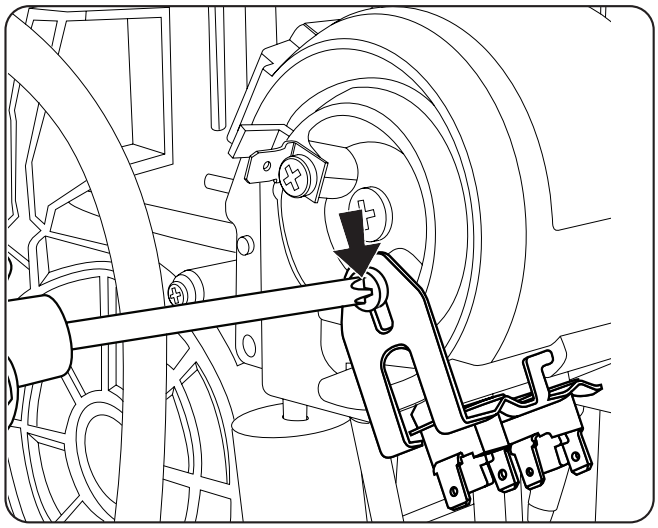


Desserrez les vis indiquées.

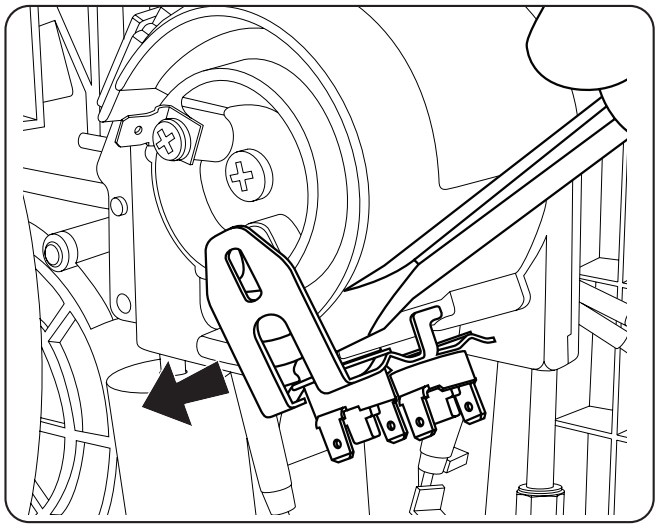
## 11.14. Démontage des thermostats de sécurité



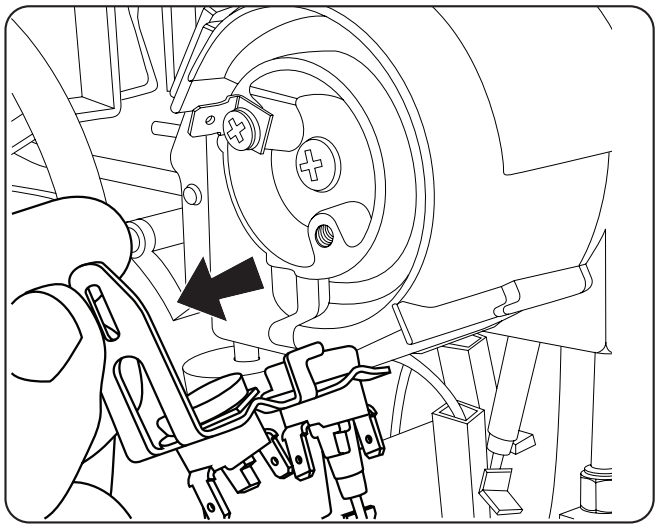

Débranchez électriquement les thermostats (**A**).



Desserrez la vis indiquée.

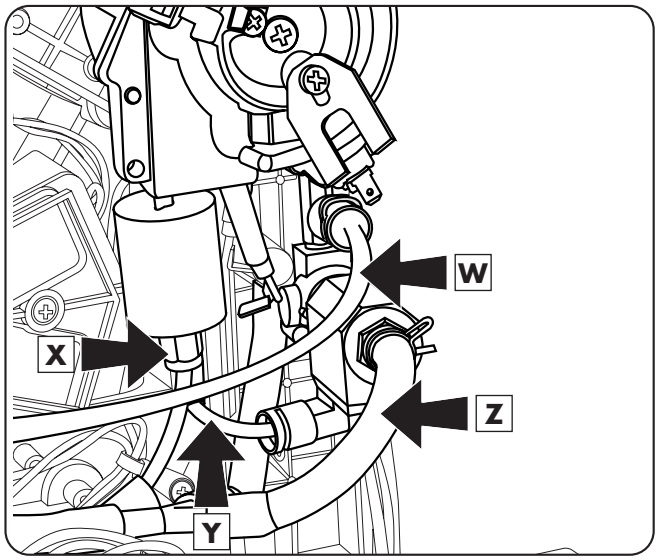


Faites levier à l'aide d'un tournevis pour débloquer l'arrêt.

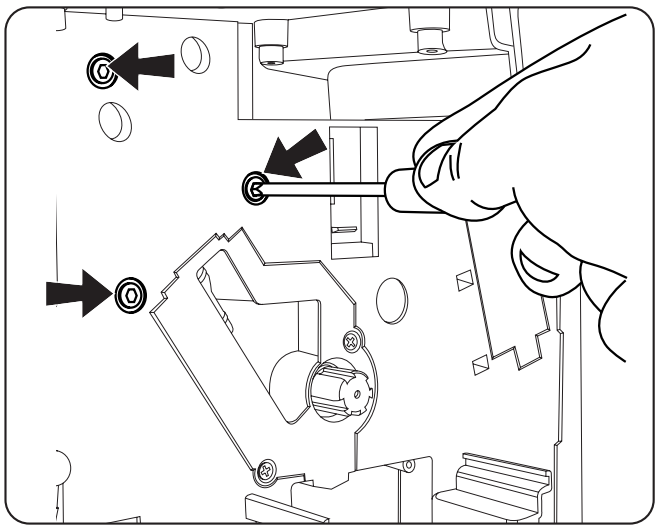


Retirez l'arrêt et enlevez les thermostats.

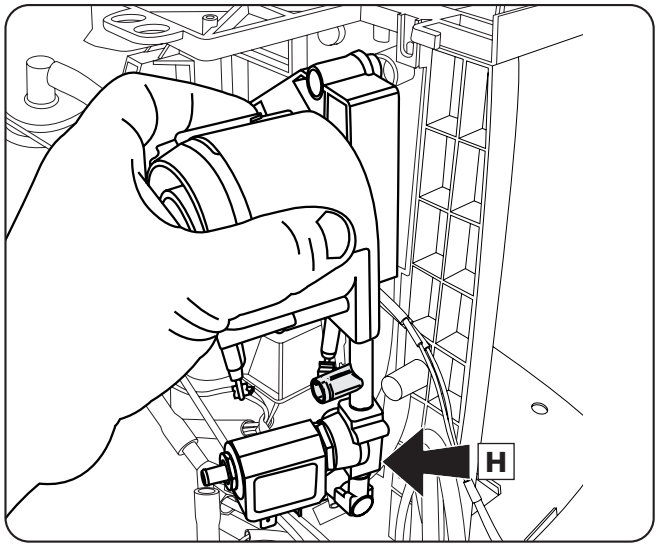
## 11.15. Démontage de la chaudière




Desserrez l'écrou (**X**), enlevez la fourche et le tuyau en téflon (**Y**) et (**W**), déconnectez le tuyau en silicone (**Z**).

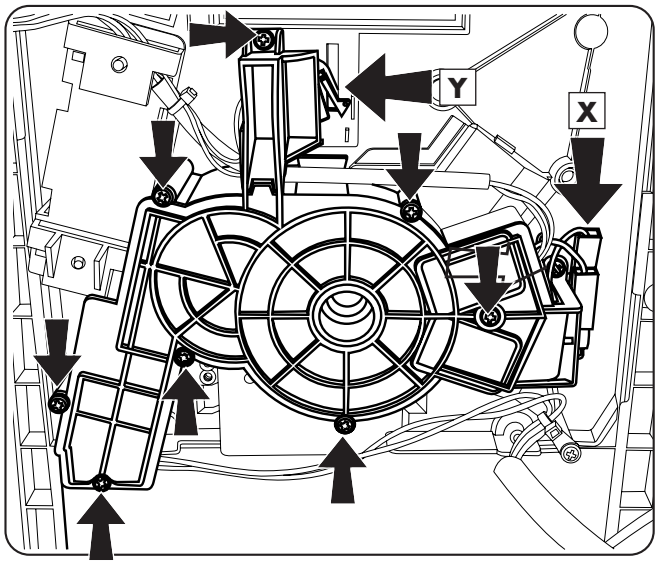


Desserrez les vis indiquées.

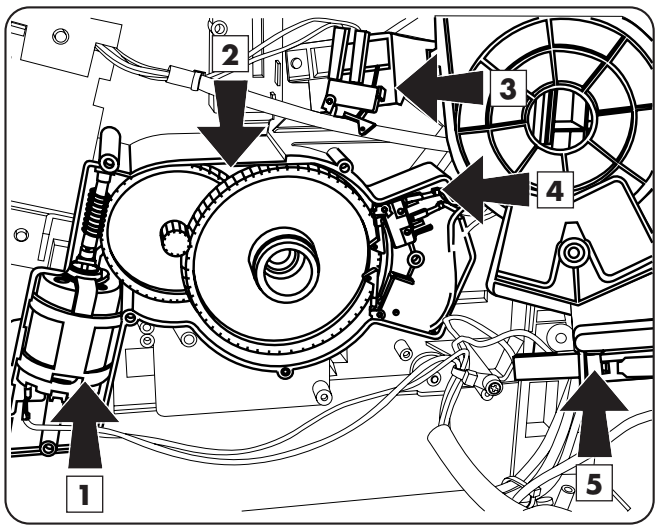



Retirez la chaudière et l'axe de la plaque.
Apres avoir retiré la chaudière, vous pouvez démonter l'électrovanne (**H**).

## 11.16. Démontage du motoréducteur




Vous avez l'accès au microrupteur de présence du tiroir de récupération des capsules usagées (**X**).
Pour atteindre le microrupteur de présence du groupe de distribution (**Y**) vous devez démonter le couvercle transparent.




Apres avoir desserré les vis, enlevez le couvercle; vous avez alors accès aux éléments suivants:

1 Moteur

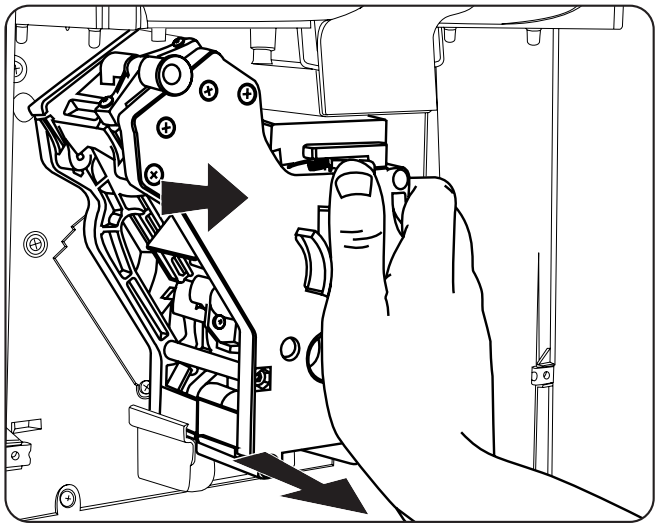
2 Engrenages

3 Microrupteur de présence du groupe de distribution

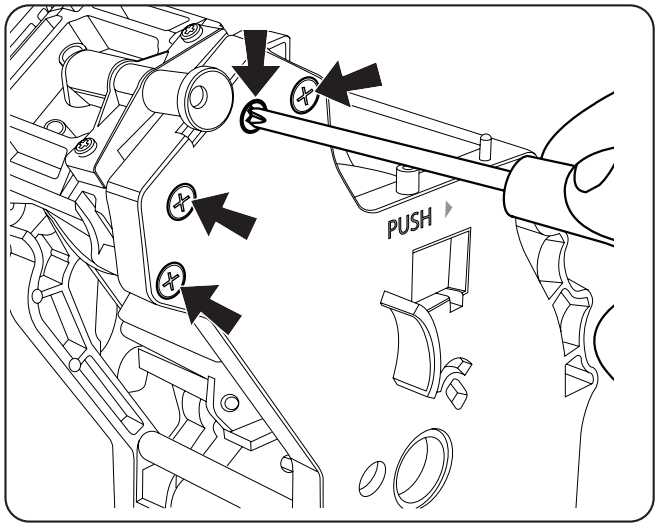
4 Microrupteur de position de repos du groupe de distribution

5 Microrupteur de présence du tiroir de récupération des capsules usagées

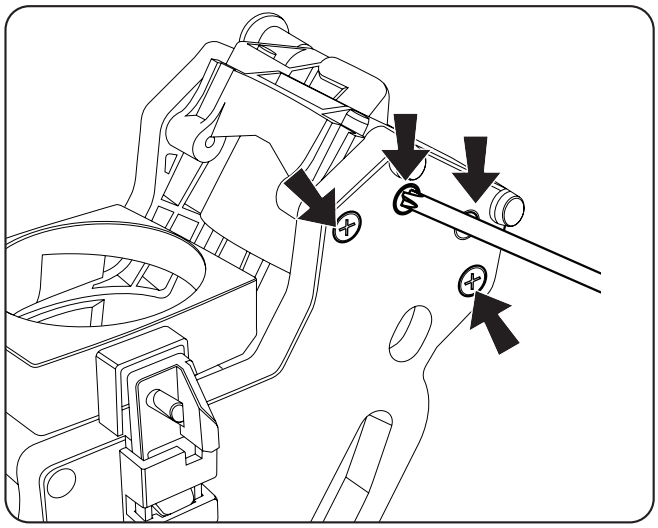
## 11.17. Démontage du filtre perforateur



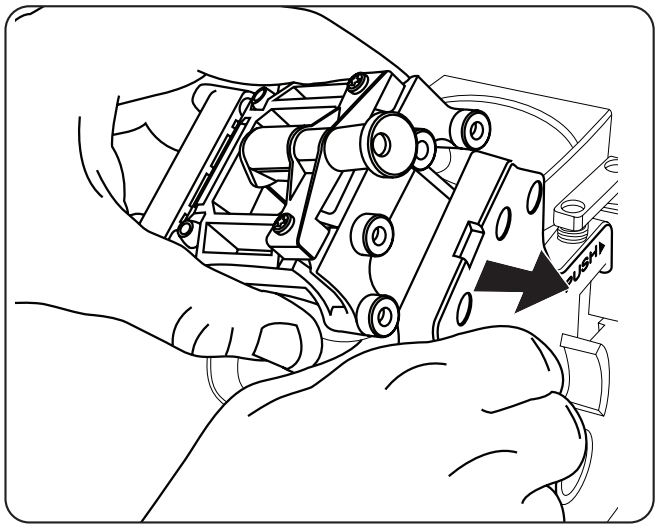
Retirez le groupe de distribution.



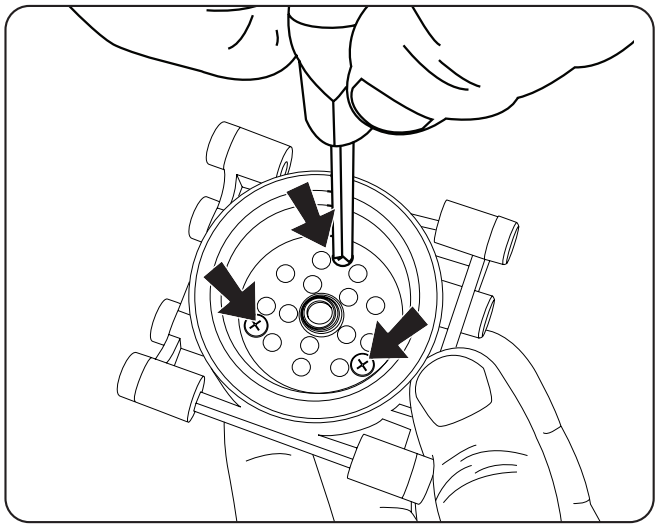

Desserrez les vis indiquées.



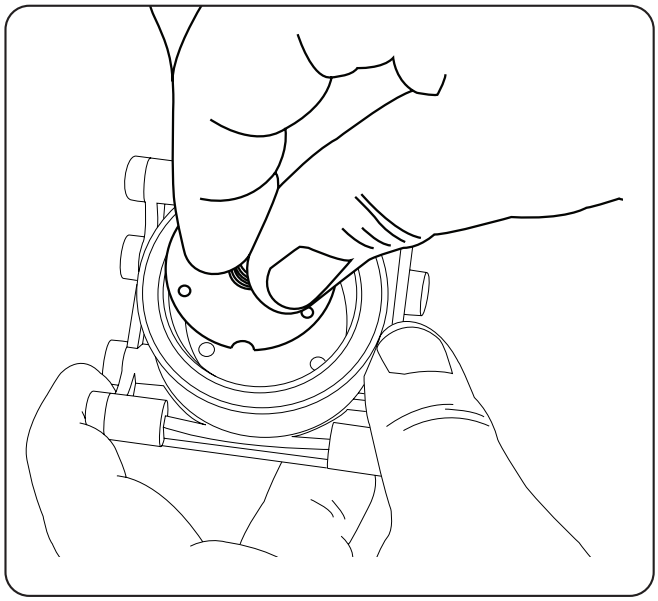
Desserrez les vis indiquées.



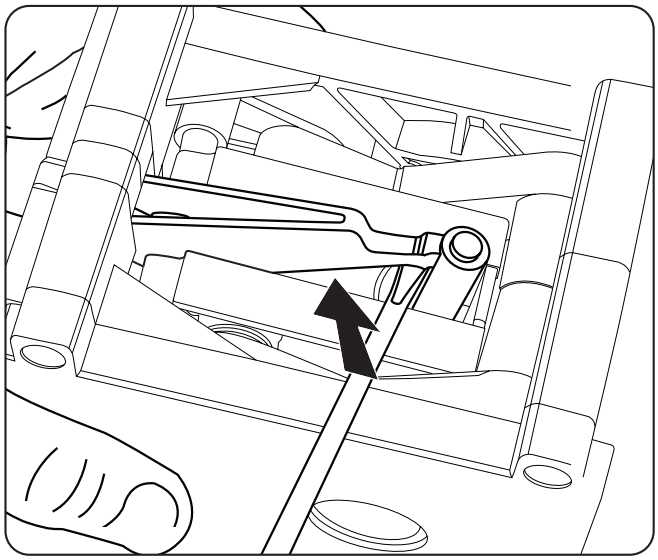

Ecartez légèrement les flancs du groupe de distribution et enlevez le conteneur fixe de la capsule à café.



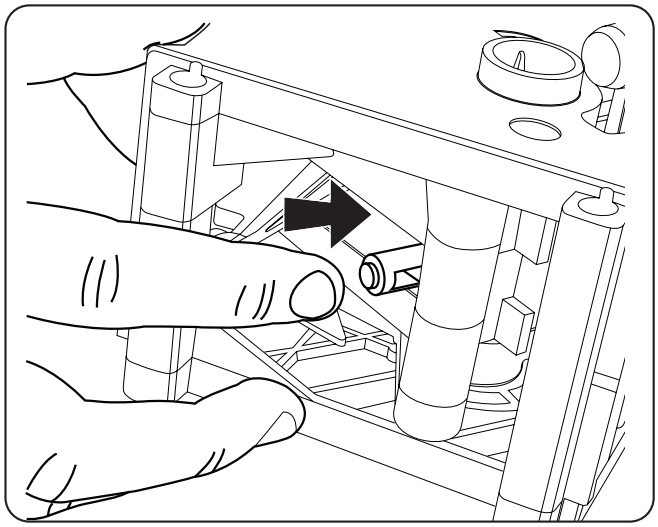
Desserrez les vis indiquées



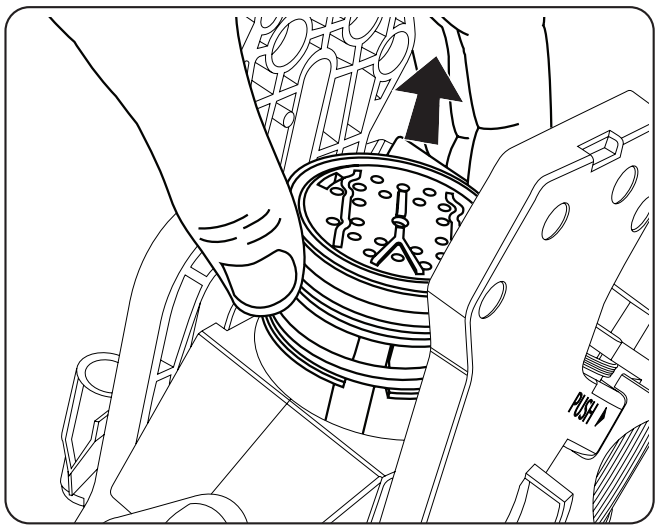
Retirez le perforateur.



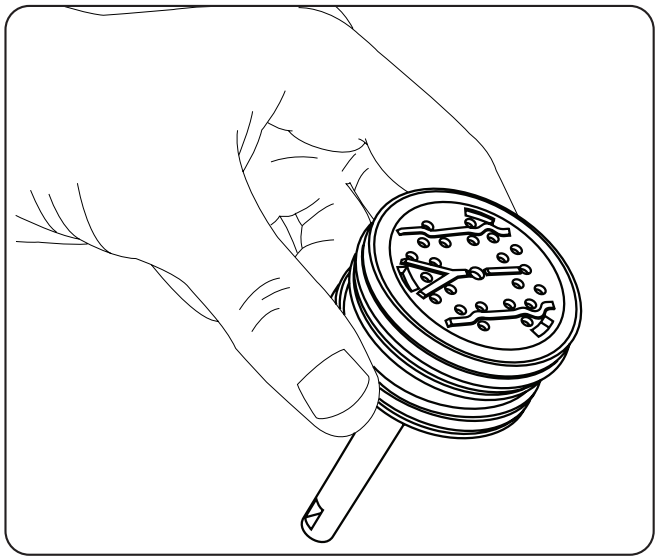
Pour retirer le piston, faites levier à l'aide d'un tournevis sur la tige pour la désengager.



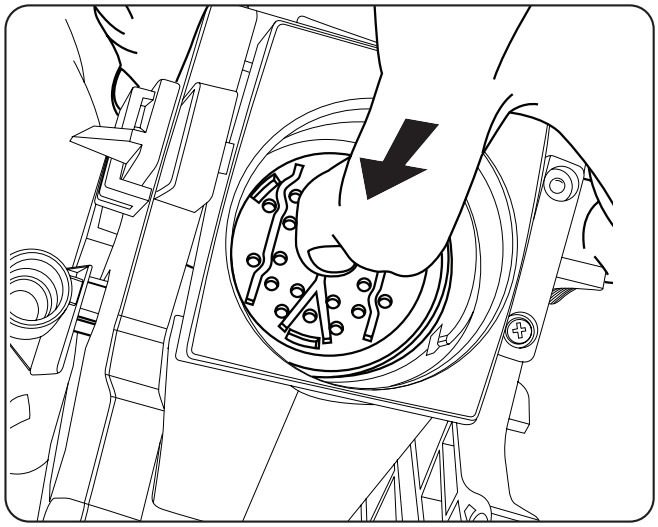
Lorsque la tige est libérée enfoncez-la avec un doigt pour la faire sortir de son logement.



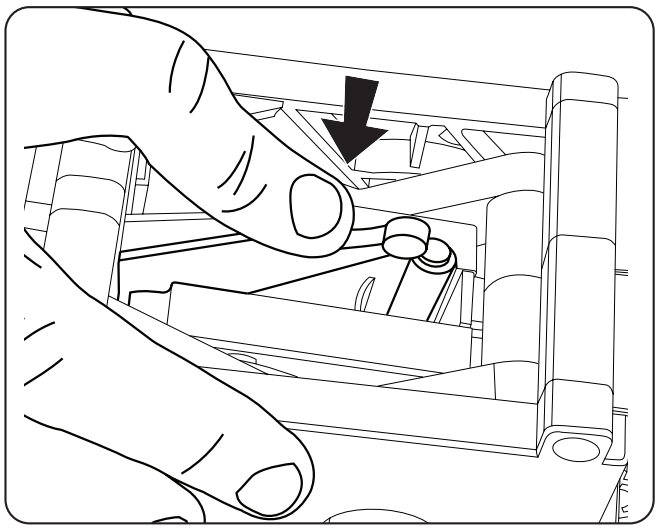

Retirez le piston par le dessus.



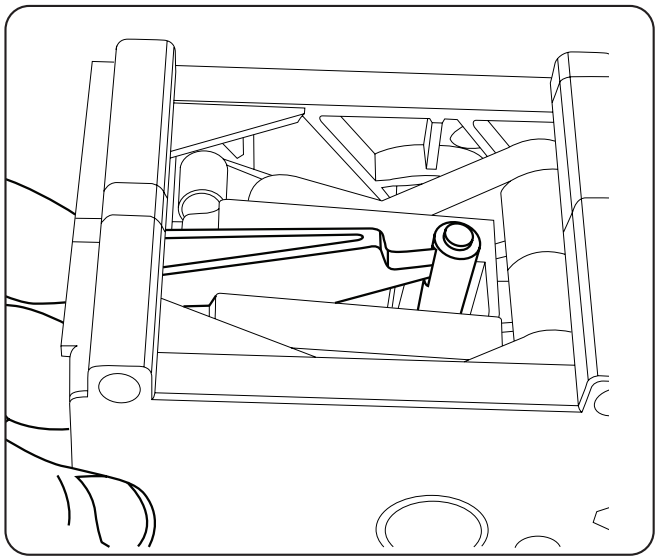
Une fois le piston enlevé, le joint peut être facilement remplacé.



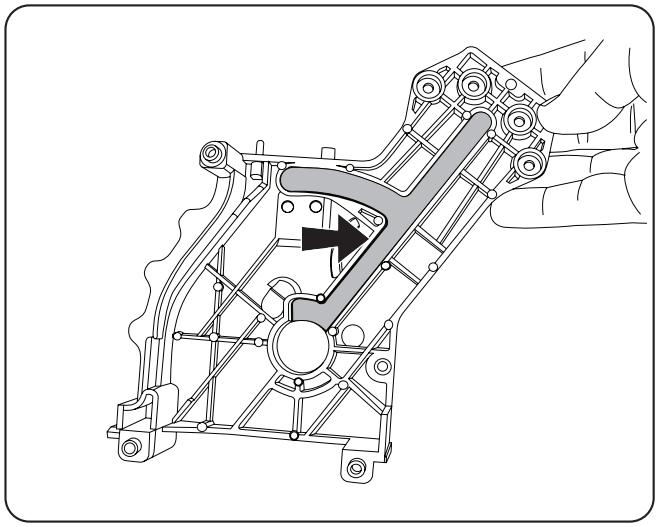
Pour remonter le piston, placez-le de nouveau dan son logement comme indiqué sur la figure.



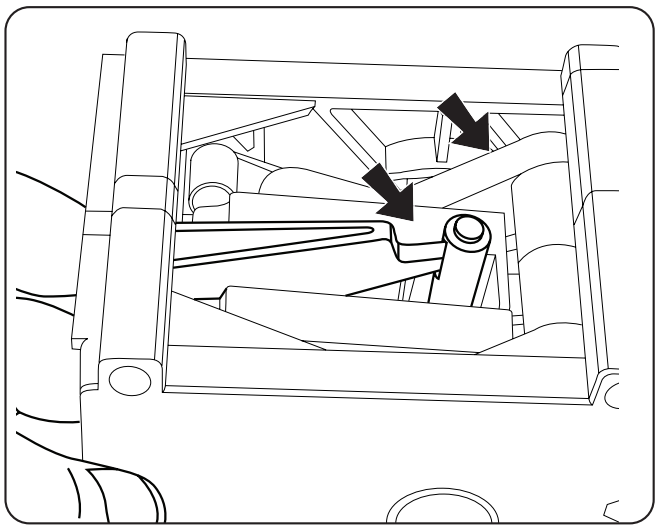
En maintenant enfoncé le piston, appuyez sur la tige jusqu'à son encastrement dans la fente du piston.



Vous pouvez alors installer le conteneur fixe de la capsule.

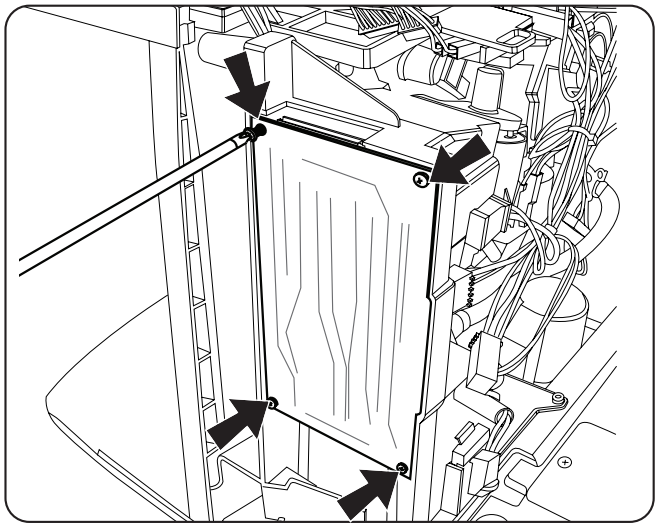


Graissez avec de la graisse alimentaire au silicone les guidages des deux flancs internes du groupe de distribution.



Graissez avec de la graisse alimentaire au silicone la bielle et la tige.

## 11.18. Démontage de la carte puissance



**Attention**

**Cette opération ne doit être effectuée qu'avec la machine éteinte..**

La carte de puissance est située sur le côté de la machine.

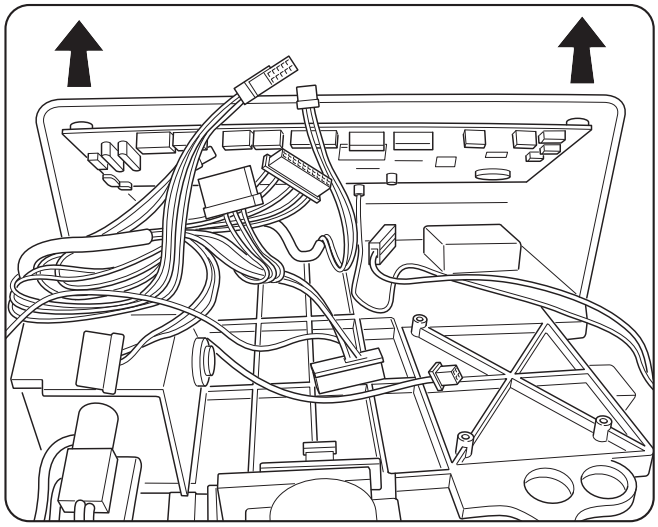
Au dessous de celle-ci se trouve le transformateur.

Pour retirer la carte puissance desserrez les vis indiquées.

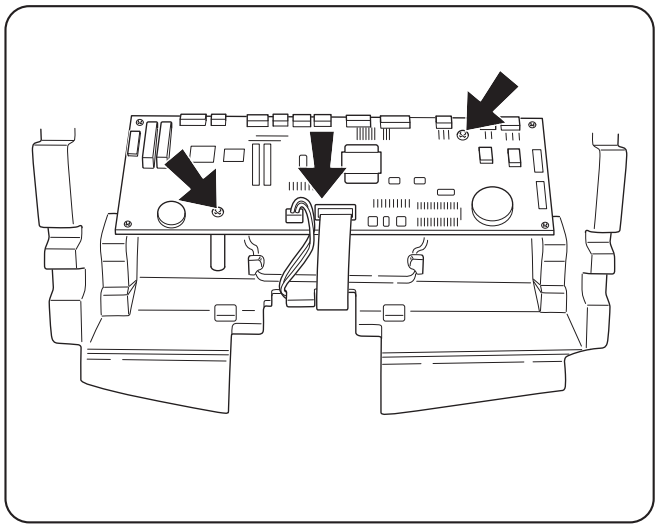
***Note***

**Avant de retirer la carte assurez-vous que tous les câbles raccordés à la carte soient débranchés.**

## 11.19. Démontage de la carte CPU

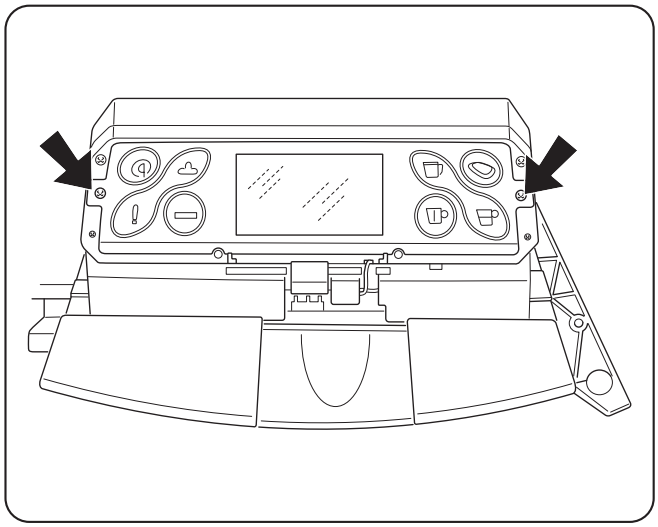


Débranchez toutes les connexions de la carte comme indiqué sur la figure et soulevez le support.



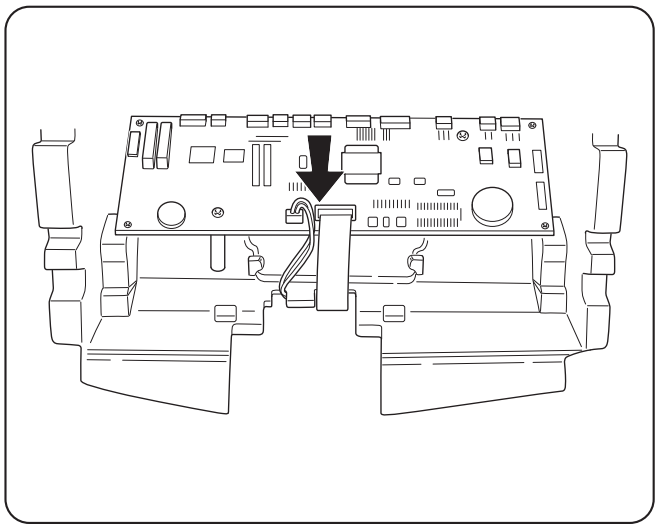
Retirez les deux connexions et desserrez les vis indiquées.

## 11.20. Démontage des cartes du clavier

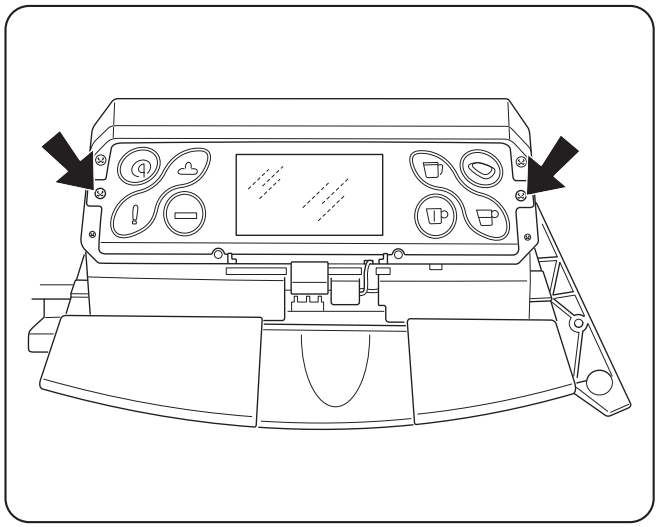


Débranchez le câble méplat qui relie les deux cartes capacitives et desserrez les vis indiquées pour remplacer le panneau frontal.

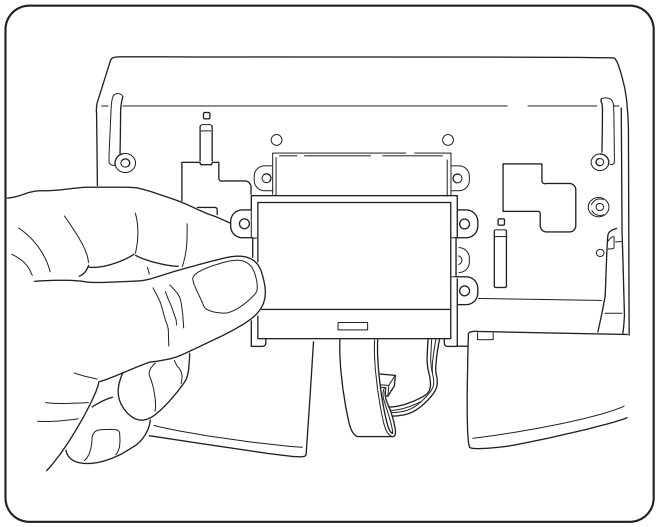
## 11.21. Démontage de l'afficheur



Enlevez les deux connecteurs indiqués.

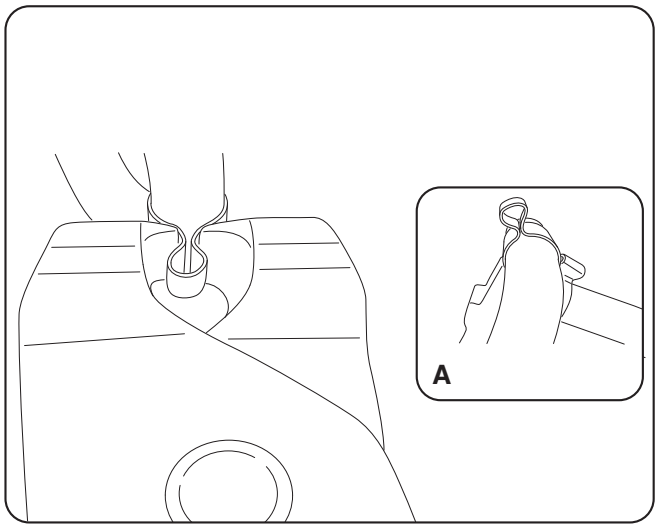


Débranchez le câble méplat qui relie les deux cartes capacitives et desserrez les vis indiquées.

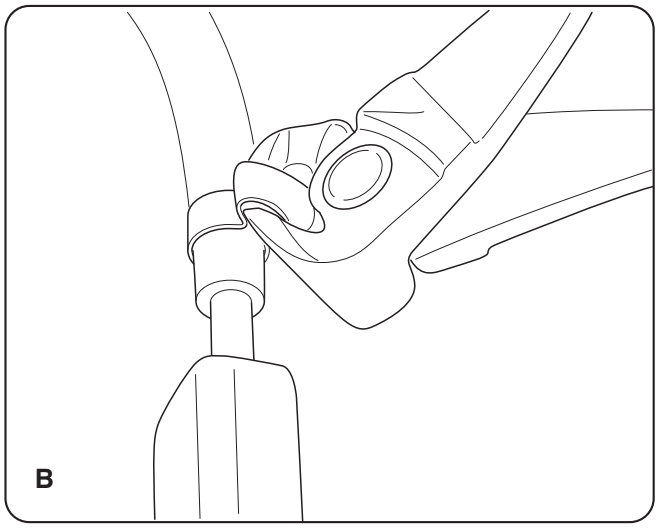


Retirez l'afficheur et remplacez-le.

## 11.22. Démontage des colliers OETIKER




Pour serrer le collier utilisez une pince adaptée.
Vérifiez le bon serrage (**A**) et son positionnement.




Pour retirer le collier agir en utilisant une tenaille comme indiqué au repère (**B**).

LAVAZZA

BLUE

BEST LAVAZZA ULTIMATE ESPRESSO