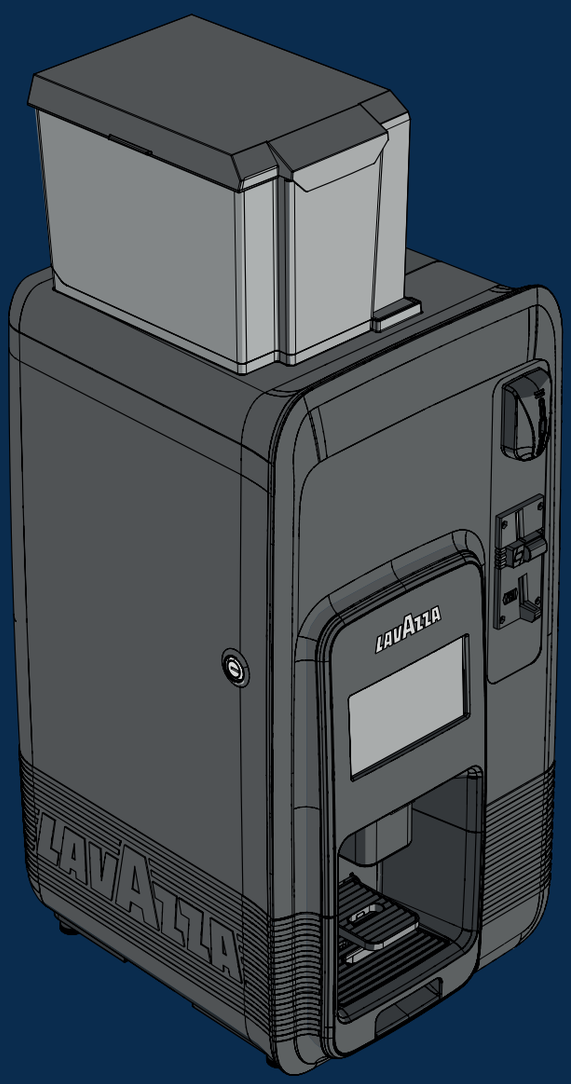
blue

MANUEL EMPLOI,
D'INSTALLATION
ET D'ENTRETIEN

LB3050 MINIVENDING
LB3051 MINIVENDING MILK
LB3052 MINIVENDING MILK

LIRE ATTENTIVEMENT
LE MODE D'EMPLOI



LAVAZZA

TORINO,
ITALIA, 1895.

ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS

⚠ Destination d'emploi:

Cet appareil est utilisé dans les applications **professionnelles** et similaires telles que:

- dans les zones servant de cuisine, réservées au personnel, dans les magasins, dans les bureaux et dans d'autres milieux professionnels;
- dans les usines;
- utilisation par les clients des hôtels, motels, et autres endroits à caractère résidentiel;
- dans les pièces de type bed and breakfast.

Toute utilisation impropre (non décrite dans les présentes instructions) est interdite. Il est interdit d'apporter des modifications techniques. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ou par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par des personnes inexpérimentées ou ne possédant pas les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et aux risques qu'il comporte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et son câble loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil du ressort de l'utilisateur ne doivent pas être exécutées par des enfants sans surveillance.

⚠ Emplacement:

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures. Ne pas garder la machine au-dessous de 5° puisque le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air. Ne pas placer la machine sur des surfaces très chaudes et/ou à proximité d'une flamme nue. Utiliser la machine à température ambiante.

⚠ Alimentation du secteur:

Brancher la machine à café uniquement à une prise secteur adéquate. La tension doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette qui se trouve à l'intérieur de la machine.

⚠ Câble d'alimentation:

Ne pas utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux. Si tel est le cas, le câble doit être immédiatement remplacé par du personnel technique qualifié pour prévenir tout risque. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des angles ou des arêtes vives, ni sur des objets très chauds, le protéger contre l'huile. Ne pas tirer la fiche en la saisissant par le câble; ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation pende librement à partir de tables ou d'étagères.

⚠ Danger d'électrocution:

Ne jamais mettre les parties sous tension et/ou courant au contact de l'eau.

Cet appareil ne doit pas être plongé dans l'eau. S'assurer que les mains, la machine et sa surface d'appui ne sont pas mouillées.

⚠ Protection des autres personnes:

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

⚠ Danger de brûlures:

Ne pas toucher les parties chaudes (groupe porte-dosettes, etc.) tout de suite après avoir utilisé l'appareil. Pendant la distribution de la boisson, faire attention aux éventuelles éclaboussures de liquide chaud.

SÉCURITÉ

Nettoyage:
Avant de nettoyer la machine, il faut débrancher la fiche de la prise et attendre qu'elle se refroidisse. Ne pas plonger la machine dans l'eau! Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine. Remplacer l'eau dans le réservoir au bout de 3 jours d'inutilisation. Pour nettoyer l'appareil, utiliser un chiffon souple et un détergent délicat; ne pas utiliser de détergents alcalins afin de ne pas l'abîmer.

Rangement de la machine:
Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, débrancher la fiche de la prise et la ranger dans un endroit sec non accessible aux enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien:
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne pas mettre en marche une machine défectueuse. Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

Réservoir à eau:
Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche potable non gazeuse. Ne pas mettre la machine en marche si l'eau ne dépasse pas le niveau minimum indiqué sur le réservoir.

Conteneur de capsules:
Dans le conteneur de capsules, il ne faut insérer que des capsules compatibles Lavazza Blue; ne pas introduire les doigts ou un objet quelconque. Les capsules ne doivent être utilisées qu'une seule fois.

⚠ Utilisation des distributeurs de boissons chaudes en récipients ouverts:
(ex: gobelets en plastique, tasses en céramique, carafes).
Les distributeurs de boissons dans des récipients ouverts ne doivent être utilisés que pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par:

- infusion de produits comme le café et le thé,
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées;

Le fabricant doit déclarer que ces produits sont «adaptés à la distribution automatique» en conteneurs ouverts. Les produits distribués doivent être immédiatement consommés.
Ils ne doivent jamais être conservés, ni conditionnés pour être consommés plus tard.
Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc potentiellement dangereux.

Élimination de la machine à la fin de sa vie utile:
INFORMATIONS AUX UTILISATEURS: le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de son cycle de vie, ce produit doit être traité séparément des autres déchets. Lors de la fin de vie de l'appareil, l'utilisateur devra par conséquent le remettre à un centre de collecte spécialisé en déchets électriques et électroniques. La collecte sélective visant à l'envoi du vieil appareil dans un centre spécialisé en recyclage, traitement et élimination de ce type de déchets permet de sauvegarder l'environnement et contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé des personnes et à favoriser le recyclage et la réutilisation des matériaux dont l'appareil est constitué. L'élimination abusive du produit de la part de son utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

INDEX

FR

SÉCURITÉ 3
COMPOSANTS ET COMMANDES 7
INFORMATIONS GÉNÉRALES 8
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET SES CARACTÉRISTIQUES 8
TRANSPORT ET STOCKAGE 8
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 9
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MEUBLE EQUIPE (OPTION) 9
SYSTÈME DE PAIEMENT 9
PRIX DE VENTE 9
CAISSE DES PIÈCES 9
RÉGLAGES POSSIBLES 9
ACTIVATIONS 9
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 9
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE 9
INSTALLATION 10
DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR 10
POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL 10
CABINET 10
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 10
INTERRUPTEUR PORTE 11
MONTAGE VALIDATEUR DE PIÈCES 11
SERRURE DE PORTE À COMBINAISON VARIABLE 12
PRÉPARATION DE LA MACHINE 13
CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS 13
CHARGEMENT DES PRODUITS 14
LAIT SOLUBLE (LB 3051) 14
CAPSULE 14
DISTRIBUTEUR DE CAPSULES 14
FONCTIONNEMENT MÉCANIQUE 15
SYSTÈME D'ORIENTATION 15
SYSTÈME DE DÉTECTION ET DÉCLENCHEMENT 15
GROUPE D'INFUSION 16
PREMIER INSTALLATION 17
PREMIER ALLUMAGE 17
ALIMENTATION HYDRIQUE PROVENANT DU RÉSERVOIR 18
PREMIÈRE DÉSINFECTION DES MIXEURS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES (LB 3051/LB 3052) 18
MODE D'UTILISATION 19
ALLUMAGE 19
MENU BOISSONS 19
SÉLECTION DISTRIBUTION BOISSONS 19
MENU MACHINE 20
MENU PARAMÉTRAGES 21
MENU UTILISATEUR 21
LANGUE 21
LAVAGES 21
FILTRE 21
MENU TECHNIQUE 22
AUTO-TEST 23
PANNES 23
SÉLECTION MODÈLE 23
SÉLECTIONS 24
STATISTIQUES 25
RÉGLAGE (seulement version avec Mixeur) 25
FILTRE 25

FR

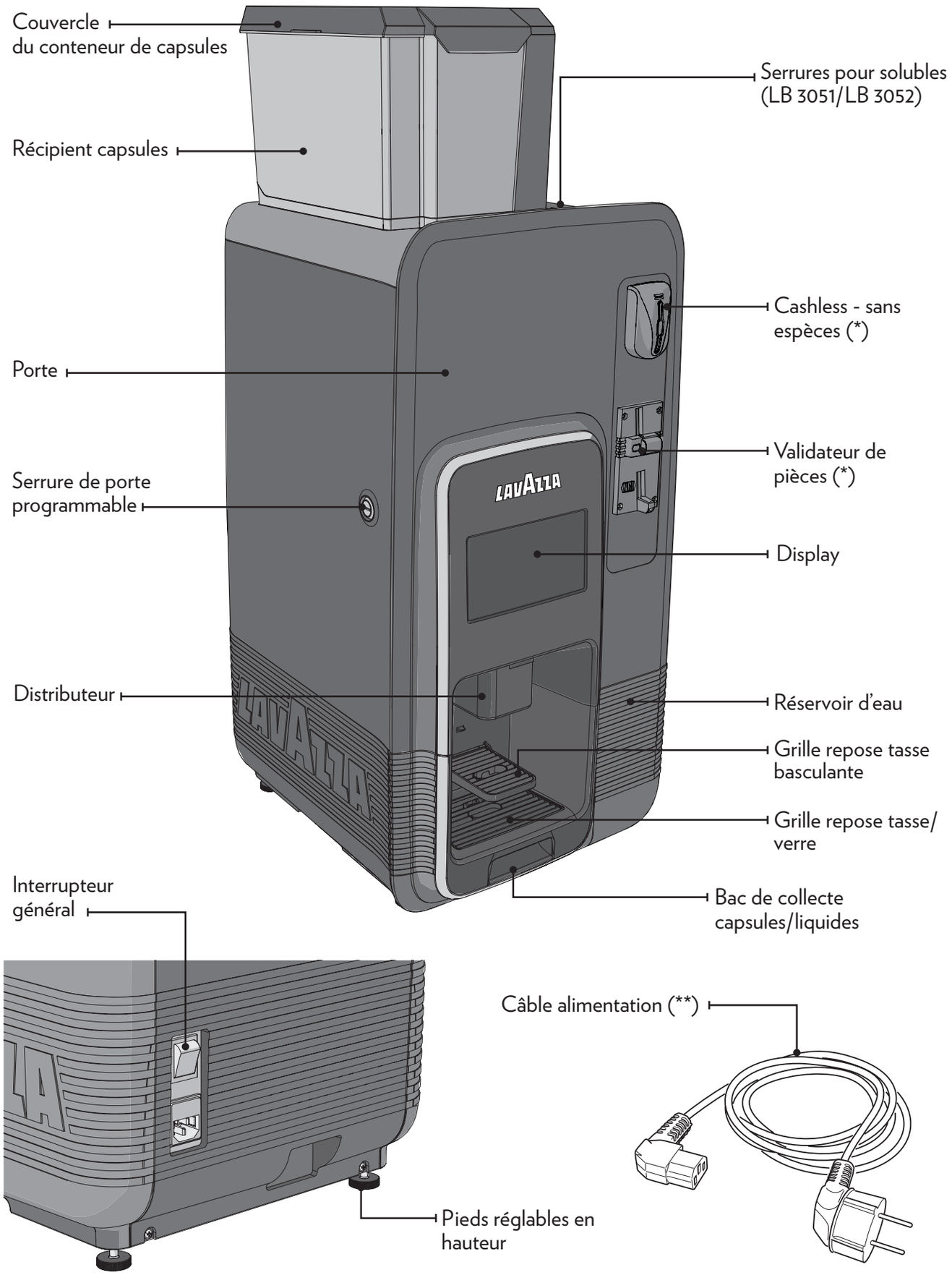
INDEX

LAVAGE MIXEUR 26
TEMPÉRATURES 26
MODIFIER MOT DE PASSE 26
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 26
USB 26
SAISIE DU CODE MACHINE 27
RÉINITIALISATION MACHINE 27
TIROIR / MEUBLE EQUIPE 27
CYCLE DÉCALCIFICATION 27
PROGRAMMATION PROTOCOLE 29
EVA-DTS 31
TEMPS VENTILATEUR 31
PRESSURISATION EXTRA 31

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 32
PRÉAMBULE GÉNÉRAL 32
CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES TARAGES 32
INTERRUPTEUR PORTE 32
GROUPE D'INFUSION 32
DÉSINFECTION DE L'APPAREIL 33
DÉSINFECTION DES MIXEUR ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES (LB 3051/LB 3052) 34
NETTOYAGE DU CONTENEUR DE LAIT SOLUBLE (LB 3051/LB 3052) 35
NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'ALIMENTATION HYDRIQUE 35
NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE CAPSULES 35
NETTOYAGE BAC DE COLLECTE CAPSULES / LIQUIDES 36
DÉCALCIFICATION 37
SUSPENSION DU SERVICE 37

MESSAGES D'ALARME SUR L'ÉCRAN 38
MESSAGES D'ATTENTION 40
SCHÉMA ÉLECTRIQUE 41
SCHÉMA HYDRAULIQUE LB 3050 42
SCHÉMA HYDRAULIQUE LB 3051/LB 3052 43
OPTION 44
INTÉGRATION MODULES RADIO - ÉVALUATION DE CONFORMITÉ 44
PRÉDISPOSITION POUR L'UTILISATION DU MEUBLE 44
PRÉDISPOSITION MONNAYEUR 45

COMPOSANTS ET COMMANDES



(*) Exemple de systèmes de paiement. N'est pas fourni avec la machine.

(**) Les caractéristiques du câble d'alimentation peuvent varier en fonction du marché de référence.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

La documentation technique fournie fait partie intégrante de l'appareillage, elle doit donc accompagner tous les déplacements ou les transferts de propriété dudit appareillage, pour permettre aux différents opérateurs de la consulter.

Avant de procéder à l'installation et à l'emploi de l'appareil, il faut lire scrupuleusement la documentation fournie et en comprendre le contenu, car elle fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation, les normes d'utilisation et les opérations d'entretien.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET SES CARACTÉRISTIQUES

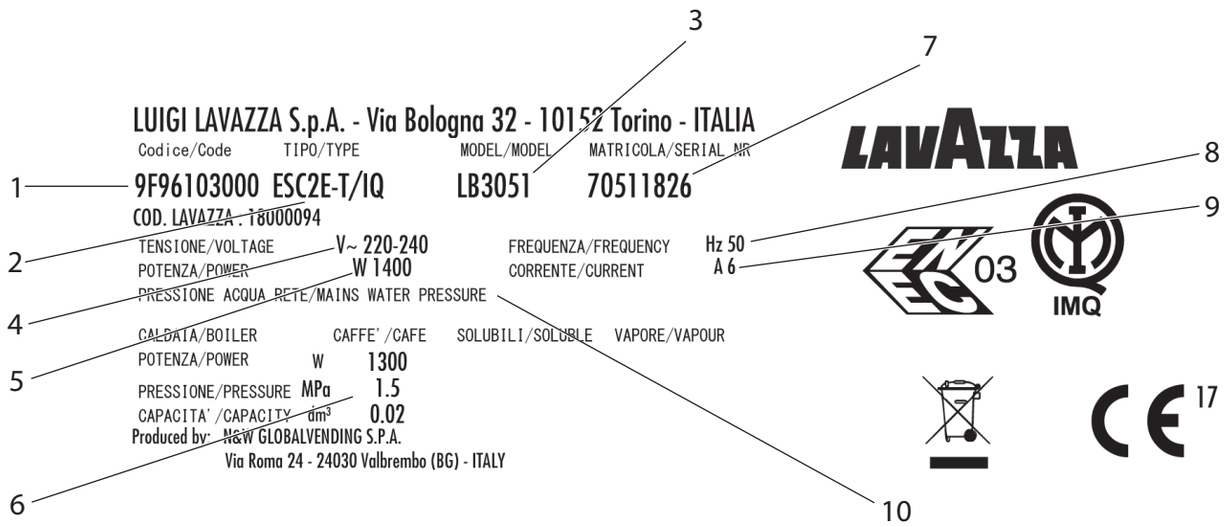
Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule spécifique, visible sur la plaquette des caractéristiques, qui se trouve à l'intérieur, du côté droit. Cette plaquette est la seule reconnue par le fabricant; elle indique toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, avec rapidité et sécurité, toutes les informations techniques, et qui facilitent la gestion des pièces de rechange.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Pour éviter d'endommager l'appareil, il faut effectuer les manœuvres de chargement et de déchargement avec le maximum d'attention. Il est possible de soulever l'appareil avec un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les pelles dans la partie sous l'appareil. Éviter de:

- **renverser le distributeur;**
- **traîner le distributeur avec des câbles ou autres;**
- **soulever le distributeur avec des prises latérales;**
- **soulever le distributeur avec des élingues ou des câbles;**
- **secouer le distributeur et/ou l'emballage.**

Pour le stockage, il est nécessaire que l'atmosphère soit sèche et que la température soit comprise entre 4 et 40°C. Il est important de ne pas superposer plus de 2 appareils et d'en maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.
Lors de l'installation, attendre que la température de l'appareil corresponde à la température ambiante puis allumer la machine.



1- Code produit
2- Type
3- Modèle
4- Tension de travail
5- Puissance absorbée
6- Données chaudières
7- Numéro de série
8- Fréquence tension de travail
9- Courant
10- Caractéristiques réseau hydrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Hauteur: 938 mm
- Hauteur avec panneau supérieur ouvert: 980 mm
- Largeur: 387 mm
- Profondeur: 442 mm
- Gabarit avec porte ouverte: 757 mm
- Poids: 26 Kg
- Tension d'alimentation: 220-240 V
- Fréquence d'alimentation: 50 Hz
- Puissance installée: 1400 W
- Niveau de pression acoustique: > 70 dB

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MEUBLE EQUIPE (OPTION)

- Hauteur machine et meuble: 1800 mm
- Largeur: 480 mm
- Profondeur: 460 mm
- Profondeur avec porte ouverte: 790 mm

Pour plus de renseignements, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé Lavazza.

Technical Service Lavazza
Strada Settimo 410
10156 Torino (TO) Italie

Tel. +39 011 2398429
technicalservice@lavazza.com

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est fourni avec une prédisposition électrique pour les systèmes avec protocole Executive, MDB et pour le montage d'accepteurs à 24 V cc. En plus du logement pour le monnayeur, on a prévu un espace pour le montage (sur option) des systèmes de paiement les plus courants.

PRIX DE VENTE

Il est possible de programmer pour chaque sélection un prix différent, programmable; le tarage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

CAISSE DES PIÈCES

Possibilité de monter un couvercle et une serrure sur le meuble accessoire.

RÉGLAGES POSSIBLES

Espresso: dose eau.

Instant: solubles et eau à temps.

Température: réglable via micrologiciel.

ACTIVATIONS

- Présence d'eau.
- Présence capsule.
- Position groupe d'infusion.
- Vide bac à marcs liquides.
- Température de fonctionnement atteinte.
- Comptage nombre capsules épuisées.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- Interrupteur porte.
- Interrupteur présence bac de collecte capsules/liquides.
- Thermos-fusibles chaudière.
- Flotteur bac à marcs liquides plein.
- Contrôle court-circuit/interruption sondes chaudières.
- Protection à temps de:
  - pompe;
  - moto-réducteur groupe d'infusion;
  - distribution café.
- Protection thermique de:
  - doseurs électriques;
  - moto-réducteur groupe d'infusion;
  - électroaimant déclenchement capsule;
  - pompe;
  - chaudière;
  - mixeurs électriques.
- Protection avec fusible:
  - transformateur alimentation platine et monnayeur (primaire et secondaire).

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de nombreux facteurs, comme la température et l'aération de la pièce où l'appareil se trouve, la température de l'eau en arrivée, la température dans la chaudière etc.

La consommation d'énergie calculée sur les valeurs données doit être considérée à titre purement indicatif. Si l'on effectue la mesure avec une température ambiante de 22° C, on relève les consommations d'énergie suivantes:

- *Pour atteindre la température 33,6 Wh.*
- *Pour 24h de stand-by: 1819,2 Wh.*

INSTALLATION

DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

⚠ **Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être exécutées uniquement par du personnel ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil tant de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.**

Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareillage et le récipient des capsules sont intacts. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareillage.

⚠ **Les matériels d'emballage (sacs en plastique, polystyrène mousse, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.**

Les matériels d'emballage devront être éliminés dans des dépôts autorisés tandis que le matériel recyclable sera récupéré par des sociétés spécialisées.

POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL

⚠ **L'installation et les opérations d'entretien successives doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et donc par du personnel spécialisé, instruit sur l'utilisation de cet appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.**

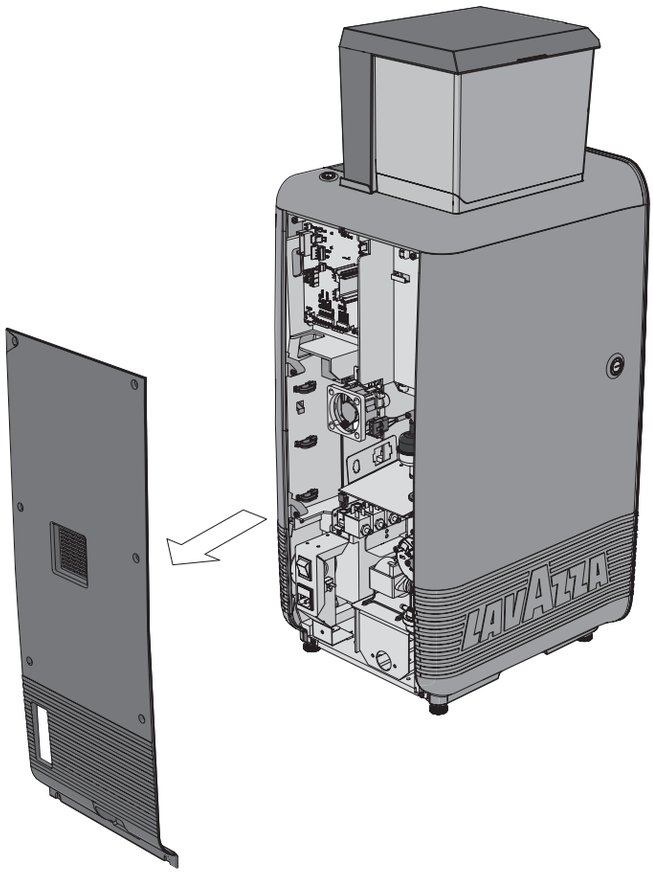
L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être contrôlé par du personnel qualifié.

L'appareil n'est pas adapté pour être installé à l'extérieur, il doit être installé dans des locaux secs, à des températures comprises entre 4° C et 40° C, et il ne doit pas être installé dans des espaces où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (ex.: grandes cuisines etc..).

L'appareil peut être placé à côté d'un mur, mais de façon que son dos soit à une distance minimum de 4 cm. du mur, pour en permettre l'aération normale. Il ne doit en aucun cas être recouvert de chiffons ou autres.

L'appareil doit être positionné de sorte que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°. On peut éventuellement niveler l'appareil en utilisant les petits pieds réglables compris dans la fourniture. En cas d'entretien extraordinaire et/ou réparation on accède à l'appareil par le côté postérieur. Il faut donc prévoir la possibilité de tourner l'appareil sur lui même pour pouvoir en démonter le dos.

L'appareil peut être placé sur une table ou sur un autre support adéquat (hauteur suggérée 80 cm).

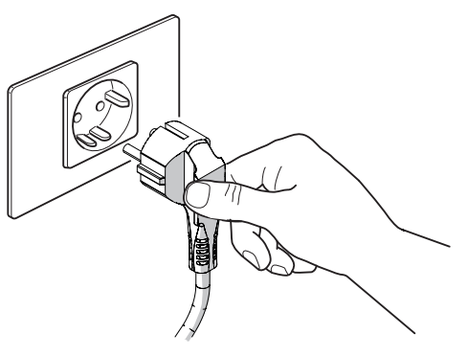


CABINET

ⓘ *On peut placer l'appareil sur un petit meuble (Voir le paragraphe "OPTION").*

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 220-240 V~ 50 Hz et est protégé par un fusible de da 16 A. Pour le branchement vérifier que les données de la plaquette correspondent avec les données de réseau, en particulier: la valeur de la tension d'alimentation doit rester dans les limites recommandées pour les points de branchement.



⚠ **Il est obligatoire d'utiliser un interrupteur général; il doit être conforme aux règles d'installation en vigueur, situé en position accessible, et avoir les caractéristiques propres à supporter la charge maximale requise et à assurer le débranchement total du réseau dans les conditions de la catégorie de surtensions III, et donc pour garantir la protection des circuits contre les défauts à la terre, les surcharges et les courts-circuits.**

L'interrupteur, la prise de courant et la fiche relative doivent être dans une position accessible. La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement quand ce dernier est relié correctement à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité en vigueur.

⚠ **Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle approfondi de l'installation de la part d'un personnel professionnellement qualifié.**

Le câble d'alimentation est du type avec fiche non séparable. Le remplacement éventuel du câble de connexion devra être effectué uniquement par du personnel qualifié, en utilisant seulement des câbles flexibles du type H05 RN - F ou H05 VV-F ou bien H07 RN-F 3x1-1,5 mm2 de section.

⚠ **Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts causés par le non respect des précautions indiquées ci dessus.

INTERRUPTEUR PORTE

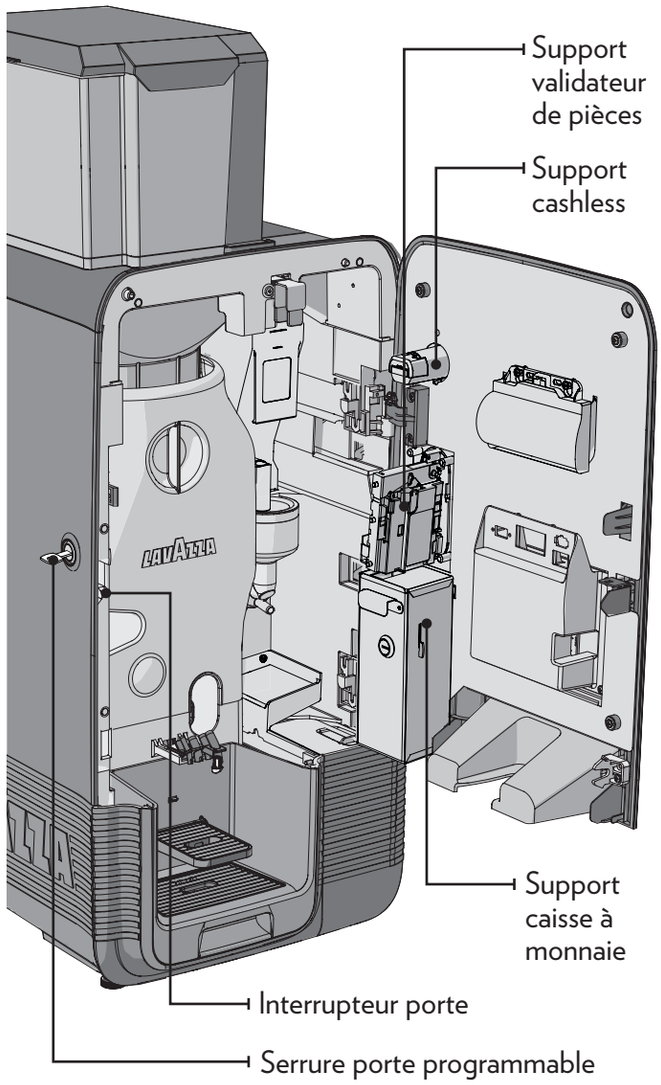
Pour ouvrir la porte, déverrouiller la serrure latérale à l'aide de la clé.

Dès qu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension à l'installation électrique de l'appareil. Pour alimenter la machine avec la porte ouverte, il suffit d'introduire la clé de service dans l'interrupteur de porte.

⚠ **Quand la porte est ouverte, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.**

A l'intérieur de l'appareil seules les parties protégées par des carters et portant la plaquette «Couper la tension avant d'enlever le carter» restent sous tension.

Avant d'enlever ces carters il faut débrancher du secteur le câble d'alimentation.



Avant de fermer la porte, vérifier que la clé a été retirée de la porte.

MONTAGE VALIDATEUR DE PIÈCES

⚠ **La machine est vendue sans système de paiement, par conséquent la responsabilité des dommages à la machine, aux choses ou aux personnes dus à une mauvaise installation du système de paiement reviendra uniquement à la personne qui a effectué cette installation.**

Monter le validateur en faisant attention au type utilisé:

1. Monter le validateur sur le support en choisissant les trous de fixation les plus appropriés.
2. Ouvrir le support du validateur en retirant les deux vis de fixation.
3. Desserrer la molette et régler le toboggan d'introduction des pièces en fonction de l'entrée du monnayeur.
4. Desserrer les vis et régler le levier de récupération des pièces.

SERRURE DE PORTE À COMBINAISON VARIABLE

On peut programmer la serrure latérale de la machine.

La serrure est équipée d'une clé de couleur argent, avec la combinaison standard, à utiliser pour l'usage normal d'ouverture et de fermeture.

Il est possible de personnaliser les serrures à l'aide d'un kit, disponible en accessoire, qui permet de modifier la combinaison de la serrure.

Le kit est composé d'une clé de modification (noire) de la combinaison standard, et de clés de modification (or) et d'utilisation (argent) de la nouvelle combinaison.

Des confections des clés de modification et d'utilisation avec d'autres combinaisons peuvent être fournies sur demande.

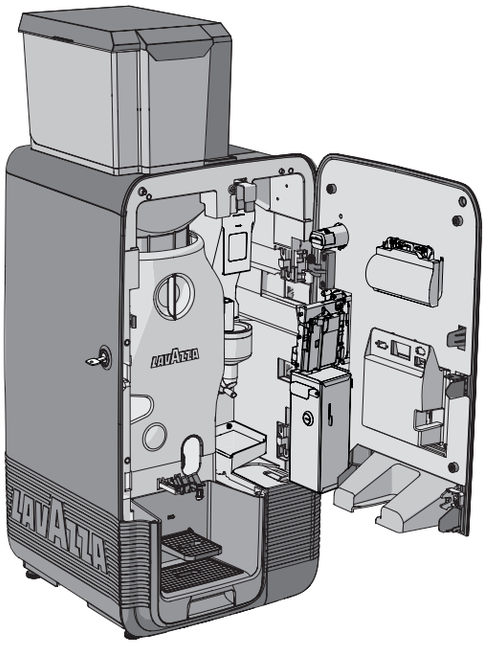
Par ailleurs, le client peut commander d'autres jeux de clés (argent) en indiquant la combinaison qui est estampillée sur les clés.

Normalement, on utilise seulement la clé courante (argent) tandis que les clés de changement de combinaison (or) sont conservées comme clés de secours.

⚠ **Éviter d'utiliser la clé de modification pour l'ouverture normale, sous peine d'endommager la serrure.**

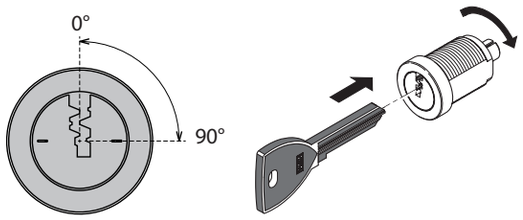
Pour modifier la combinaison:

1 Ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation.

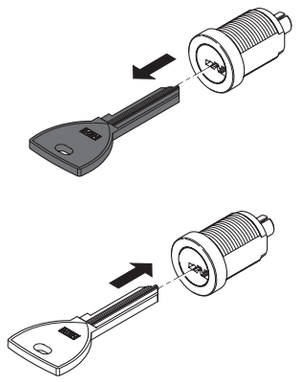


2 Lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure avec un spray.

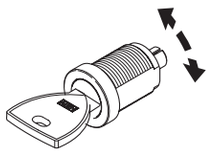
3 Introduire la clé de modification (noire) actuelle et la tourner jusqu'à la position de modification.



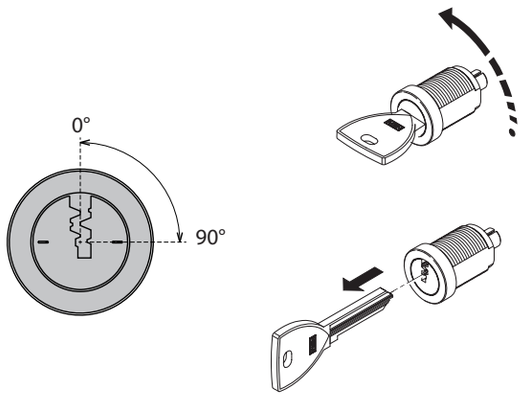
4 Extraire la clé de modification actuelle, et introduire la clé de modification (or), avec la nouvelle combinaison.



5 Tourner plusieurs fois lentement la clé de changement de combinaison sans compléter la rotation.



6 Tourner jusqu'à la position de fermeture et extraire la clé de changement de combinaison. A présent la serrure a mémorisé la nouvelle combinaison.



⚠ **Les clés de la vieille combinaison ne peuvent plus être utilisées.**

Pour maintenir le fonctionnement courant au cours du temps, il est conseillé de lubrifier la serrure tous les 6 mois.

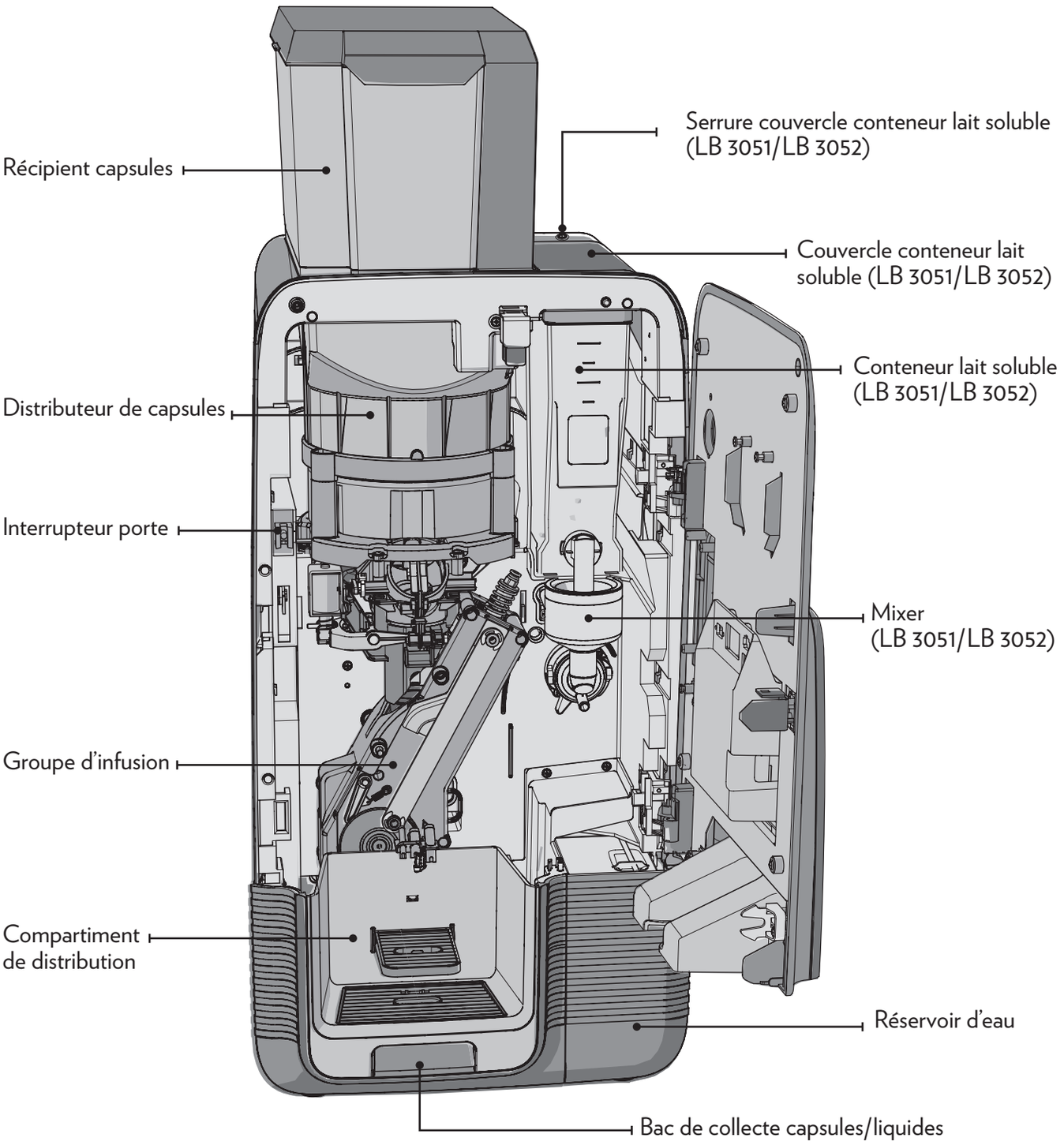
Utiliser des lubrifiants sprays pour serrures.

Les autres types de lubrifiants piègent la saleté et la poussière, ce qui provoque le blocage de la serrure.

⚠ **Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques que cette condition comporte.**

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

Café en capsules:	N° 250
Lait soluble (LB 3051/LB 3052):	Lt 2,4
Capacité collecte marc :	MAX. 25 Pièces
Capacité du réservoir :	Lt 2,7



PRÉPARATION DE LA MACHINE

CHARGEMENT DES PRODUITS

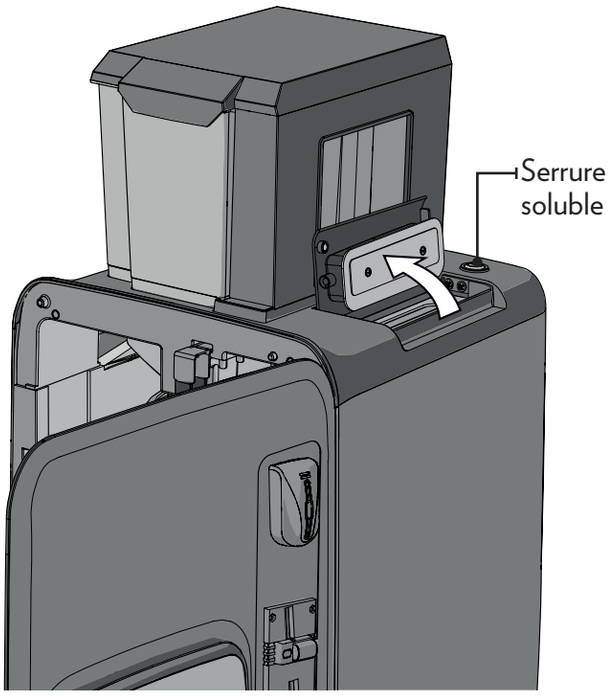
⚠ **Avant de charger les produits, il faut vérifier qu'ils aient été conservés suivant les indications du producteur concernant le stockage, la température de maintien et la date d'expiration.**

Charger les produits en suivant les indications données ci-après. Le chargement des produits peut être effectué aussi avec les récipients partiellement pleins.

LAIT SOLUBLE (LB 3051/LB 3052)

1 Ouvrir le couvercle du conteneur du soluble en déverrouillant la serrure à l'aide de la clé.

Quand on ouvre le couvercle, un micro-interrupteur coupe la tension du système électrique de la machine.



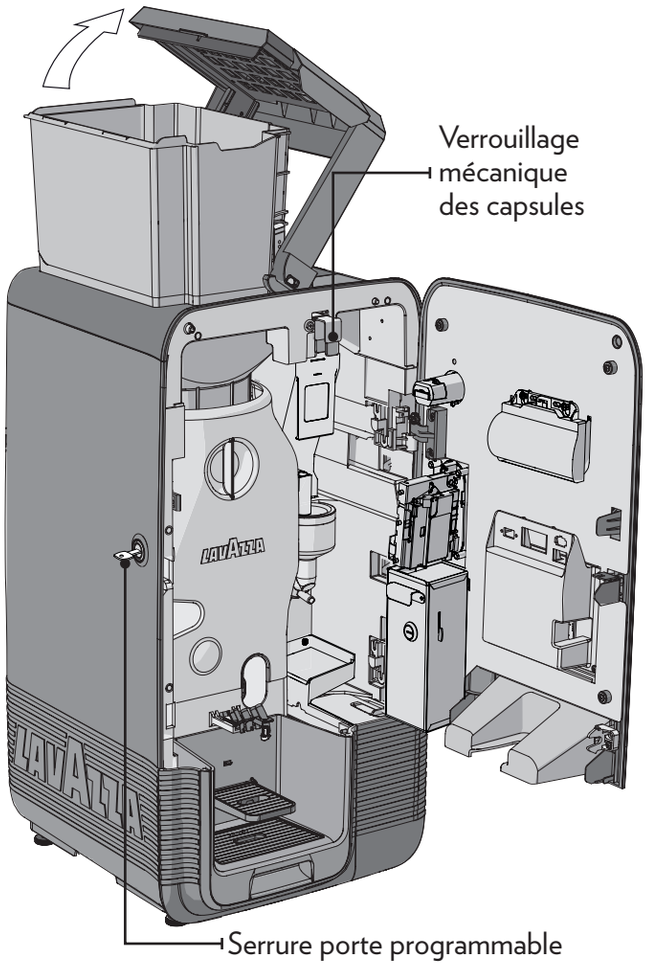
2 S'assurer que le lait soluble ne contient pas de grumeaux.

3 Introduire dans le conteneur le lait soluble à distribuer en faisant attention à ne pas le comprimer.

4 Fermer le couvercle du conteneur du soluble en bloquant la serrure à l'aide de la clé.

CAPSULE

1 Ouvrir la porte du dispositif et débloquer l'ouverture du couvercle du bac à capsules ; un verrouillage mécanique empêche d'ouvrir le bac à capsules quand la porte est fermée.



2 Remplir le conteneur avec des capsules Lavazza Blue ou compatibles.

ⓘ *Les capsules peuvent être introduites au hasard, car le distributeur pourvoir automatiquement à les positionnes dans le tube de déclenchement.*

3 Remettre le couvercle en faisant attention à n'exercer aucune pression sur les capsules.

⚠ **Ne positionner aucun objet sur le bac.**

Il faut vérifier visuellement la position des capsules dans la chambre et dans le tube de déchargement, en particulier quand on les charge pour la première fois (distributeur complètement vide).

DISTRIBUTEUR DE CAPSULES

Le distributeur de capsules permet de charger les capsules sans les ranger, car il est en mesure de les orienter, les redresser et les mettre automatiquement dans la position de décrochage.

Le distributeur est constitué de deux parties:

- le système d'orientation et de transport des capsules;
- le système de détection et de décrochage d'une capsule.

SYSTÈME D'ORIENTATION

Le système est constitué non seulement du récipient, mais aussi d'un moteur qui peut tourner dans les deux directions. Le moteur actionne en même temps le disque de sélection, par un système à intermittence, et l'agitateur, par un pivot d'entraînement.

La fonction du réducteur (1) au centre du récipient est d'éviter que tout le poids des capsules se décharge sur le mécanisme d'orientation.

Quand les capsules sont entraînées par l'agitateur (2) elles se disposent de côté dans la bague séparatrice (12). Il y a six cellules dans le disque de sélection (3) disposées alternativement, avec le siège pour le bord de la capsule à l'extérieur ou à l'intérieur.

Quand une capsule (8) coïncide avec la forme de la bague de sélection, est chargée dans la cellule. Le dispositif continue à tourner jusqu'à ce qu'une capsule tombe dans la chambre de positionnement.

Si, après quelques tentatives de chargement, la présence de la capsule n'est pas détectée, la rotation de l'agitateur change de sens et le cycle se répète. Le sens de rotation s'inverse aussi après quelques mouvements faits dans la même direction, pour faciliter l'uniformité de la disposition des capsules.

L'inversion de rotation pour la recherche des capsules s'effectue plusieurs fois, puis les sélections à base de café sont bloquées avec le message «Panne vide café».

Pendant ce temps, si une sélection à base de café est demandée, le message affiché sera: «Attendez svp».

Si pour n'importe quelle raison le moteur n'achève pas la rotation dans une certaine limite de temps, le sens de marche s'invertit; si même cette tentative ne réussit pas, les sélections à base de café se bloquent avec le message «Panne blocage capsule».

SYSTÈME DE DÉTECTION ET DÉCLENCHEMENT

Quand une capsule tombe dans la chambre de positionnement (7), grâce à la géométrie particulière des goulottes et des guides anti-renversement (9), elle se met à la verticale sur les leviers de déclenchement (6).

Le levier de présence des capsules (5) grâce à une photocellule, signale à l'appareil qu'il faut interrompre la recherche dans le système d'orientation.

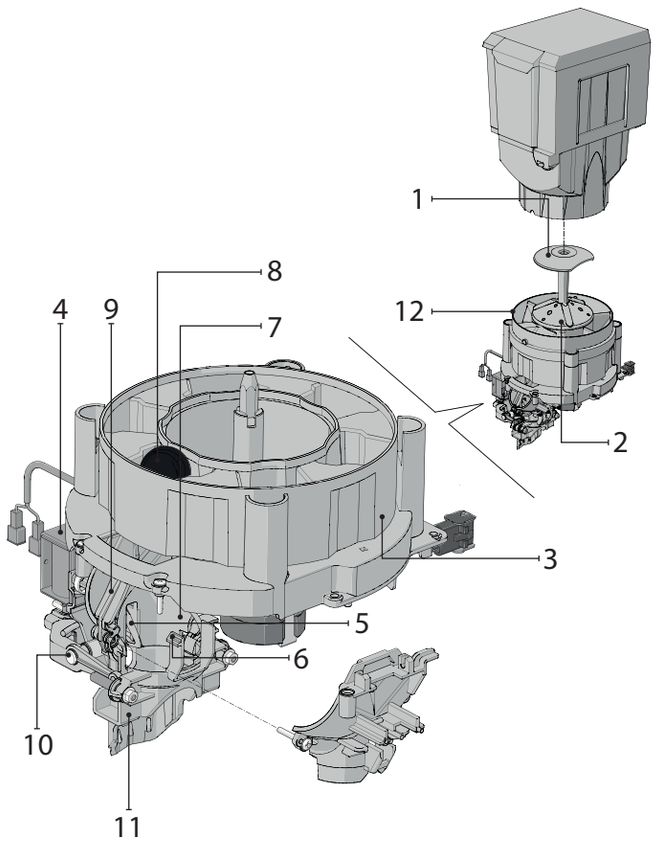
Au premier chargement (dispositif de déchargement vide) la recherche dans le système d'orientation va continuer pour positionner la deuxième capsule. Si nécessaire, positionner la capsule à la main.

A l'allumage, l'appareil va commencer automatiquement la recherche de la capsule.

Pendant le fonctionnement normal, il doit toujours y avoir deux capsules dans la position de déclenchement.

Si après un déclenchement l'absence de la capsule n'est pas détectée dans la chambre de positionnement, il se produit une rotation du groupe d'infusion pour chasser la capsule, et une deuxième tentative de déclenchement.

Si le signal de présence des capsules persiste, les sélections à base de café se bloquent avec le message «Panne déclenchement café».



1- Réducteur du poids
2- Agitateur
3- Bague de sélection des capsules
4- Électroaimant de déclenchement
5- Levier présence capsules
6- Levier de déclenchement
7- Chambre de positionnement capsule
8- Capsule de café
9- Guides anti-renversement
10- Levier commande de déclenchement
11- Tuyau déchargement capsules
12- Bague séparatrice

FONCTIONNEMENT MÉCANIQUE

GROUPE D'INFUSION

Si l'on demande une sélection à base de café, une capsule se déclenche dans la chambre d'infusion qui, en position de repos, est disposée verticalement.

La manivelle (8) tourne de 180° ce qui entraîne l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (5).

Le levier de blocage (7) se positionne dans le siège, en empêchant que la pression du piston fasse aller le mécanisme en arrière.

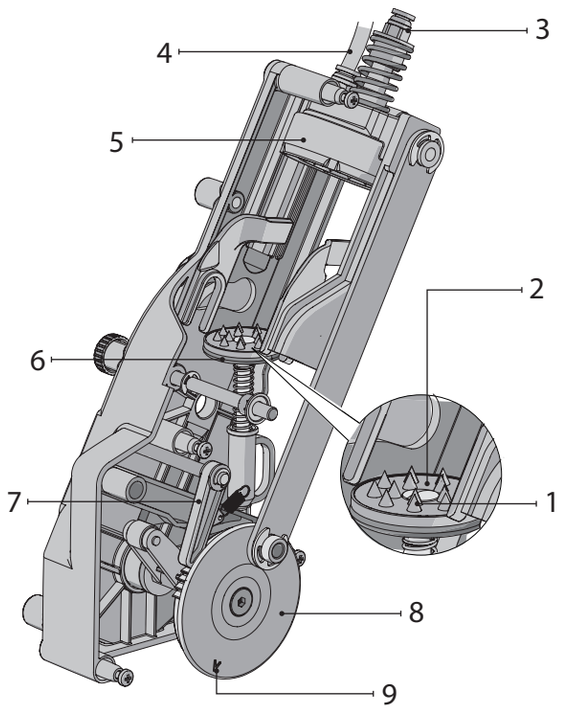
Par l'effet de la pression de l'eau, le piston hydraulique (5) s'abaisse jusqu'à atteindre l'étanchéité contre le bord de la capsule, et le piston d'infusion (11) perfore la pellicule de protection.

A l'ouverture de l'électrovanne de distribution, l'eau atteint le café moulu en traversant la pellicule de protection perforée.

La pression hydraulique pousse le fond concave de la capsule contre le filtre perceur (2).

Les aiguilles coniques (1) du filtre perceur (2) trouent le fond de la capsule, et permettent l'extraction du café tout en retenant le café moulu à l'intérieur de la capsule.

A la fin de la distribution, l'eau contenue dans la capsule sort par la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, et le fond de la capsule reprend sa forme concave.



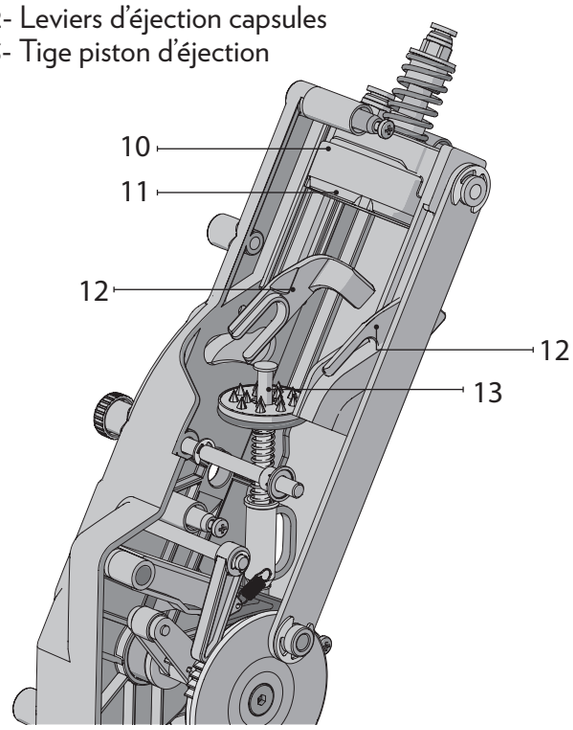
Le piston hydraulique est relâché et retourne en position de repos.

La rotation du moto-réducteur recommence en soulevant le piston supérieur et la tige du piston inférieur (13).

Pendant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, les leviers d'éjection (12) poussent la capsule épuisée et la font tomber.

La tige du piston inférieur (13) revient au point mort bas.

10- Piston hydraulique
11- Piston d'infusion
12- Leviers d'éjection capsules
13- Tige piston d'éjection



1- Aiguilles coniques
2- Filtre perceur
3- Raccord rapide tuyau d'infusion
4- Tuyau actionnement piston
5- Piston supérieur
6- Piston inférieur
7- Levier de blocage
8- Manivelle du moto-réducteur
9- Cran de repère

PREMIER ALLUMAGE

Au premier allumage de l'appareil, il faut effectuer le remplissage du circuit hydraulique.

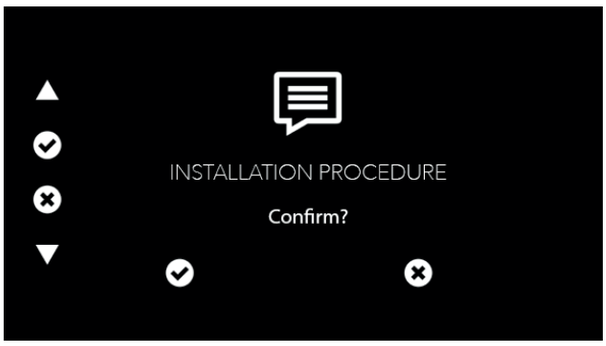
1 A l'allumage, le logo Lavazza et la révision logicielle de la machine apparaissent sur l'écran.

2 La machine vérifie l'état du paramètre «**Procédure d'installation**».

*A l'intérieur du Menu Technique, dans le menu «**Auto-test**» se trouve l'option «**Première installation au démarrage**». Si elle est prédisposée sur OUI, le système lance la «**Procédure d'installation**»*

3 Sélectionner la langue qui sera utilisée sur l'écran.

4 La machine demandera de confirmer l'activation de la "**Procédure d'installation**" pour le remplissage du circuit hydraulique.



Vérifier que le bac à capsules est plein avant de lancer la procédure d'installation.

*Si la machine est éteinte sans avoir fait un choix, au démarrage suivant elle affichera de nouveau la page d'activation de la «**Procédure d'installation**»*

5 Enfoncer pour activer la procédure d'installation.

6 La procédure ayant été confirmée, le système vérifie les conditions suivantes:
- Température de la chaudière inférieure à 60°C.
- Réservoir d'eau plein.
- Bac de collecte des capsules/liquides en place.
- Porte fermée.
- Aucune erreur activée.

7 Si toutes ces conditions sont remplies, le système commence à remplir le circuit hydraulique.

8 La machine fournit 200 impulsions d'eau chaude à l'aide de l'Ev 3 (boisson du lait) et 50 autres impulsions à l'aide de l'Ev 4 (eau chaude).

9 La machine ouvre l'Ev 1 (boisson café) et active la pompe pendant 5 secondes.

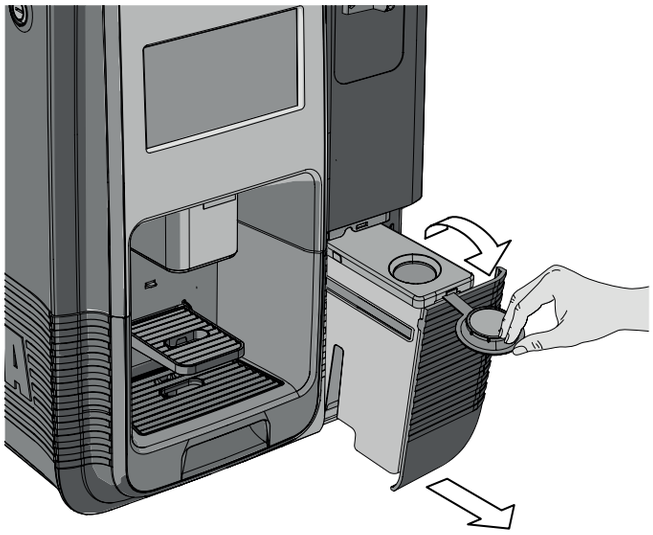
10 Après avoir activé la pompe, la machine ferme l'Ev 1.

11 Pendant la procédure d'installation, le système affiche le message "**En cours**".

12 Au terme de la procédure, les boissons peuvent être distribuées.

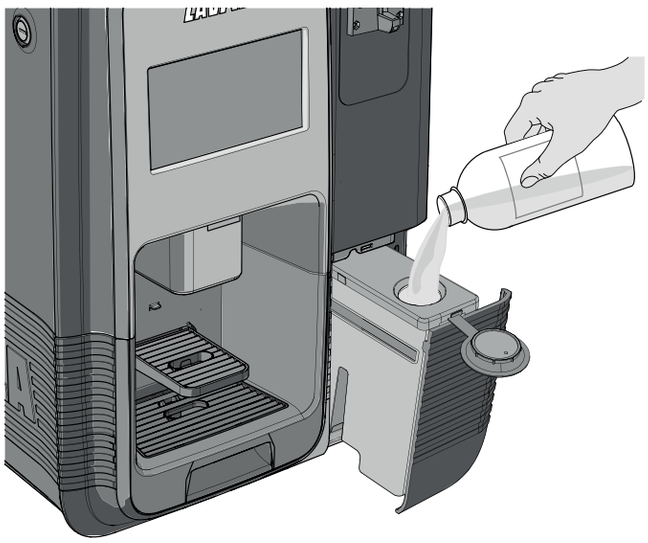
ALIMENTATION HYDRIQUE PROVENANT DU RÉSERVOIR

1 Extraire partiellement ou complètement le réservoir d'eau. Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau.



2 Effectuer la désinfection à l'aide de produits d'assainissement. Au terme de la désinfection, rincer abondamment avec de l'eau fraîche potable.

3 Remplir le réservoir, jusqu'au niveau MAX indiqué, d'eau fraîche potable plate.



L'utilisation d'un filtre pour l'eau (accessoire en option) améliore la qualité de l'eau et augmente la durée de vie de l'appareil. Utiliser un filtre Aqua-Aroma Crema Brita® pour Lavazza. Pour insérer un filtre, suivre les indications données dans la feuille d'instructions jointe à l'accessoire. Pour les modes de remplacement du filtre, se reporter aux intervalles indiqués sur la notice d'instructions du filtre (voir le paragraphe «FILTRE»).

PREMIÈRE DÉSINFECTION DES MIXEURS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES (LB 3051/LB 3052)

Au moment de l'installation de l'appareil il faut effectuer une désinfection soignée des mixeurs, des conduits de distribution de boissons solubles et du réservoir interne pour garantir la bonne hygiène des produits distribués.

⚠ Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

La désinfection se fait avec des produits désinfectants.

1 Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante.

2 Quand la désinfection est terminée, rincer abondamment les mixeurs pour enlever tous les résidus possibles de la solution qu'on a utilisé.

3 Pour distribuer l'eau dans le mixeur, utiliser la fonction «**Lavage mixeur**» du menu utilisateur (voir le chapitre mode d'utilisation).

⚠ L'appareil est doté d'un système de lavage automatique des mixeurs, avec le circuit hydraulique et le groupe d'infusion correspondants.

4 Si la machine n'est pas utilisée pendant certaines périodes (fins de semaine, etc.) même inférieures à deux jours, il convient de programmer (par exemple en fin de journée) les fonctions de lavage automatique.

ALLUMAGE

1 A chaque allumage, le logo Lavazza et la révision logicielle de la machine apparaissent sur l'écran.

2 La machine commencera le cycle de chauffage de la chaudière en affichant le message: "**...en chauffage...**".

3 Pendant le chauffage, on peut accéder au menu de programmation en touchant l'écran en bas à gauche.
L'animation termine quand le thermomètre est plein.

3 Au terme du cycle de chauffage, le menu de sélection des boissons apparaît sur l'afficheur.

MENU BOISSONS

Pendant le fonctionnement normal, l'afficheur montre la page réservée à l'utilisateur qui lui demande de sélectionner la boisson.

LB 3050

LB 3051

LB 3052

Si l'appareil a un module de paiement, quand on introduit des pièces de monnaie ou un système de paiement, le crédit disponible est affiché.

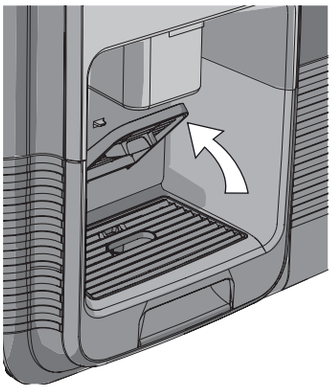
Quand on demande une sélection, si le crédit n'est pas suffisant l'afficheur visualise en séquence le prix de la sélection, le crédit disponible et le montant résiduel qu'il faut introduire.

SÉLECTION DISTRIBUTION BOISSONS

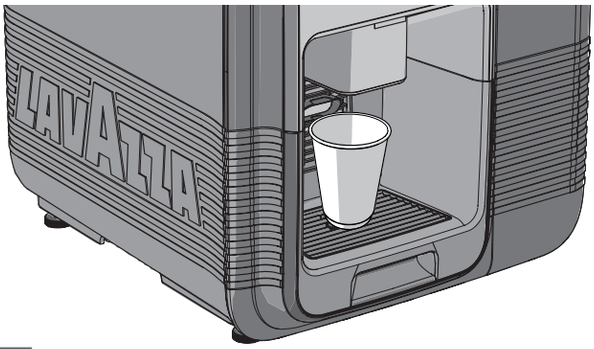
Le plateau pose-tasses est doté de deux grilles, une pour les tasses et l'autre pour les bols.

1 Pour utiliser une tasse à café, choisir la grille pose-tasses.

2 Pour utiliser un bol, tourner la grille pose-tasses jusqu'à ce qu'elle s'arrête dans son logement sur la paroi interne.



3 Poser la tasse ou le verre sur la grille pose-tasses.



4 Toucher l'icône sur l'afficheur pour sélectionner la boisson voulue.

*En cas de désactivation d'une boisson, la distribution du produit ne sera plus possible et l'écran montrera le message «**NON DISPONIBLE**» sous l'icône relative.*

Si la température est basse, la machine effectuera un cycle de chauffage avant de lancer la distribution. L'afficheur montre le message : "**...en chauffage...**".

En cas de vérification du crédit, la machine affichera la page de contrôle du crédit. L'afficheur montre le message:"**...attente contrôle crédit...**".

5 Pendant la distribution, l'afficheur indique la progression de la préparation de la boisson.

Toucher l'icône située sous la barre de chargement pour arrêter la distribution.

6 Au terme de la distribution, pendant quelques secondes, l'afficheur montre le message: "**Boisson prête**".

Si le système de contrôle relève une anomalie, un message d'erreur s'inscrit sur l'afficheur et indique le type de problème.

La machine est programmée pour entrer en mode d'économie d'énergie après un certain délai d'inactivité.

En condition d'Économie d'énergie, la machine visualise sur l'afficheur:

Pour remettre la machine en condition de sélection, il suffit de toucher un point quelconque de l'afficheur.

MENUS MACHINE

Les menus présents sur la machine permettent de personnaliser son fonctionnement.

Voici l'explication des principales fonctions afin de gérer le fonctionnement de l'appareil.

Il y a deux menus disponibles :

- **Menu Utilisateur**
- **Menu Technique (protégé par un mot de passe)**

  Programmation des réglages et des performances de l'appareil.

  Relevé des statistiques et exécution de contrôles simples sur le fonctionnement et sur les distributions.

Chaque fois que l'on change un paramètre à l'intérieur des menus, l'afficheur montre la page de validation de la modification.

MENU UTILISATEUR

1 Toucher l'icône «sélection menu» en bas à gauche.

2 Toucher les flèches ▲ - ▼ pour sélectionner le menu utilisateur.
Toucher ✔ pour valider la sélection.
Toucher ✖ pour annuler et revenir à la page de sélection.

Le menu utilisateur permet de modifier et d'utiliser les fonctions suivantes:

- **Sélection langue**
- **Lavages**
- **Filtre**

SÉLECTION LANGUE

Toucher ✔ l'option **Sélection langue** pour modifier la langue de l'afficheur (Italien par défaut).
Toucher les flèches ▲ - ▼ pour choisir la langue voulue.

- **Anglais**
- **Français**
- **Espagnol**
- **Italien**
- **Portugais**
- **Allemand**
- **Hollandais**
- **Roumain**

Toucher ✔ pour valider la sélection.

LAVAGES

Toucher ✔ l'option **Lavages** pour choisir le lavage automatique à effectuer.

Lavage Groupe Espresso

Fonction qui lance automatiquement le rinçage automatique du groupe Espresso avec l'activation de la pompe à eau et des EV1 et EV2 pendant 60 secondes ; elle peut être interrompue en enfonçant le bouton STOP et relancée en enfonçant le bouton START.

Lavage eau chaude

Cette fonction lance un rinçage en activant la pompe et la vanne de l'eau chaude pendant une durée de 20 secondes, ce qui fournit 170 ml.

Lavage Mixer (LB 3051/LB 3052)

Fonction qui lance le rinçage automatique du mixeur avec l'activation de la pompe à eau et de l'EV3 pendant 30 secondes, elle peut être interrompue en enfonçant le bouton STOP et relancée en enfonçant le bouton START.

⚠ **L'extinction de la machine pendant le lavage automatique entraîne l'annulation du cycle.**

On peut programmer le nombre de cycles de lavage à effectuer.

ⓘ *Après 50 distributions (défaut), l'afficheur montre pendant 3 secondes un message de demande de lavage automatique après la sélection de la boisson. Le message reste affiché jusqu'à ce que la fonction requise soit activée.*

⚠ **Lavage mixeur (BLOQUANT) à chaque distribution avec du lait, c'est un message qui bloque la machine jusqu'à ce que le lavage soit terminé. Le lavage ne bloque que le MIXEUR en utilisation normale s'il est programmé à partir du menu technique.**

FILTRE

Pour modifier tous les paramétrages relatifs au filtre de l'appareil, voir le parag. "**FILTRE**". à la page 25.

ⓘ *L'option "**FILTRE**" n'est disponible dans le menu utilisateur que si elle est activée dans le menu technique.*

MENU TECHNIQUE

Pour pouvoir accéder au menu technique, suivre la procédure suivante:

1 Toucher l'icône «sélection menu» en bas à gauche.

2 Toucher les flèches ▲ - ▼ pour sélectionner le menu technique.
Toucher ✔ pour valider la sélection.
Toucher ✖ pour annuler et revenir à la page de sélection.

3 Saisir le mot de passe pour accéder au menu technique.

Si un mot de passe différent de 0000 a été précédemment programmé dans le menu, au moment de l'accès suivant, la machine demande de saisir le mot de passe programmé.

En revanche, si aucun mot de passe n'est programmé, celui par défaut (0000) reste enregistré et la machine ne demande pas de saisir un mot de passe pour accéder au menu.

*Si le mot de passe saisi n'est pas correct, la page revient sur «**MENUS MACHINE**».*

4 Toucher ✔ pour confirmer le mot de passe et afficher les paramétrages du menu technique. Toucher ✖ pour annuler et revenir à la page de sélection du menu.

5 Après avoir effectué l'accès au menu, la machine affiche la liste des options disponibles dans le «**Menu Technique** ».

6 Le menu Technique permet de modifier et d'utiliser les fonctions suivantes:

- **Auto-test**
- **Pannes**
- **Sélection modèle**
- **Sélections**
- **Statistiques**
- **Réglage (seulement version avec Mixeur)**
- **Filtre**
- **Lavage mixeur**
- **Températures**
- **Modifier mot de passe**
- **Économie d'énergie**
- **USB**
- **Saisie code machine**
- **Réinitialisation machine**
- **Tiroir de meuble équipé (optional)**
- **Cycle de décalcification**
- **Programmation protocole**
- **EVA-DTS**
- **Temps ventilateur et Pressurisation extra**

AUTO-TEST

Toucher sur l'option **Auto-test** pour vérifier, en mode semi-automatique, le fonctionnement des principaux composants de l'appareil.

➤ **Auto-test charges**

- ➤ **Électrovanne 1**
- ➤ **Électrovanne 2**
- ➤ **Électrovanne 3 (LB 3051/LB 3052)**
- ➤ **Électrovanne 4**
- ➤ **Électrovanne 5 (Optional)**
- ➤ **Pompe eau**
- ➤ **Trémie (LB 3051/LB 3052)**
- ➤ **Mixer (LB 3051/LB 3052)**
- ➤ **Ventilateur**
- ➤ **Tour groupe**
- ➤ **Décrochage capsule**
- ➤ **LED Logement tasse**

➤ **Auto-test produit**

- ➤ **Distribution ESPRESSO COURT**
- ➤ **Distribution ESPRESSO**
- ➤ **Distribution ESPRESSO ALLONGÉ**
- ➤ **Distribution DOSE LIBRE**
- ➤ **Distribution CAFÉ AMÉRICAIN**
- ➤ **Distribution EAU CHAUDE**
- ➤ **Distribution ESPRESSO MACCHIATO (LB 3051/LB 3052)**
- ➤ **Distr. CAFÉ AU LAIT (LB 3051/LB 3052)**
- ➤ **Distr. LAIT MACCHIATO (LB 3051)**
- ➤ **Distribution LAIT CHAUD (LB 3052)**

➤ **Procédure installation**

La procédure d'installation n'est exécutée que si elle est confirmée au démarrage.

➤ **Contrôle réservoir**

Si cette option est programmée sur «**OU**I», chaque fois que le réservoir est inséré, la machine contrôle s'il a été inséré correctement.

➤ **Procédure d'installation au démarrage**

Si cette option est programmée sur «**OU**I», la machine demande s'il faut lancer la «**Procédure d'installation au démarrage**».

PANNES

En cas de panne bloquante, l'écran montre cette page avec le type de panne

- panne groupe café,
- panne cloche à capsules,
- panne thermorégulation,
- panneau réseau d'eau,
- panne doseur de lait.

Pour quitter la page, il est nécessaire d'entrer dans le menu des pannes et de réinitialiser la panne.

➤ **Lecture pannes**

Toucher sur l'option **Lecture pannes** pour afficher l'historique des 10 dernières pannes qui se sont produites.

➤ **Raz pannes**

Toucher sur l'option **Raz pannes** des pannes pour remettre à zéro les données.

- Sélectionner le type de panne.
- Réinitialiser la panne, ensuite la machine effectuera un test pour vérifier que la panne a été éliminée.

SÉLECTION MODÈLE

Toucher sur l'option **Sélection modèle** pour choisir le modèle de machine à utiliser.

- ➤ **LB 3050**
- ➤ **LB 3051**
- ➤ **LB 3052 (France)**

Sélection du modèle sur l'écran avec l'option activée en surbrillance.

⚠ **Si l'utilisateur confirme cette opération, toutes les données enregistrées précédemment seront perdues.**

SÉLECTIONS

Toucher sur l'option **Sélections** pour afficher et modifier toutes les données relatives aux boissons distribuées.

LB 3050

- **ESPRESSO COURT**
- **ESPRESSO**
- **ESPRESSO ALLONGÉ**
- **DOSE LIBRE**
- **CAFÉ AMÉRICAIN**
- **EAU CHAUDE**

LB 3051

- **ESPRESSO COURT**
- **ESPRESSO**
- **ESPRESSO ALLONGÉ**
- **ESPRESSO MACCHIATO**
- **CAFÉ AU LAIT**
- **LAIT MACCHIATO**
- **DOSE LIBRE**
- **CAFÉ AMÉRICAIN**
- **EAU CHAUDE**

LB 3052 (France)

- **ESPRESSO COURT**
- **ESPRESSO**
- **ESPRESSO ALLONGÉ**
- **ESPRESSO MACCHIATO**
- **CAFÉ AU LAIT**
- **LAIT CHAUD**
- **DOSE LIBRE**
- **CAFÉ AMÉRICAIN**
- **EAU CHAUDE**

Pour chaque sélection, utiliser le menu de programmation des paramètres.

- **Température Delta**
- **Séquence**
- **Activer**
- **Prix sélection**
- **Prix clé**
- **Ligne prix 1-2**
- **Capsule**
- **Soluble**
- **Eau chaude**

Température Delta

Le paramètre "**Température Delta**" peut être programmé de -5 à +5° C .

Séquence

Pour chaque dose, on peut programmer la dose d'eau, de poudre et l'étape.

Activer

La fonction «**Activer**» active ou désactive la sélection des boissons sur l'écran

*Si une boisson est désactivée, le message «**NON DISPONIBLE**» s'affichera à la place du nom de la boisson.*

Prix sélection

Prix en MDB avec système sans espèces actif.

Prix clé

Valeur non programmable en «free-vend» (gratuit) ou Executive price-holding.

Ligne prix 1 - 2

Les paramètres «**Ligne prix 1 – 2**» peuvent être programmés de 1 à 99.

Le paramètre «**Ligne prix 2**» est réservé de manière univoque au système «**Caisse automatique**».

Capsule

Avec le paramètre «**Capsule**», on peut programmer:

Eau capsule

Retard infusion

Pause Infusion

Soluble

Avec le paramètre «**Soluble**», on peut programmer:

Eau soluble

Poudre

Etapes

Eau Chaude

A partir du clavier, on peut programmer le paramètre «**Eau Chaude**».

STATISTIQUES

Toucher ✓ sur l'option **Statistiques** pour afficher toutes les données relatives au fonctionnement de l'appareil.

Les données sont mémorisées aussi bien par des compteurs totaux que des compteurs partiels ; ces derniers peuvent être remis à zéro sans perdre les données totales.

- **Comptages partiels**
- **RAZ comptages partiels**
- **Comptages totaux**
- **Affichage totaux**

Toucher ✓ sur les options **Comptages partiels / Comptages totaux** pour afficher les données.

- **Total sélections**
- **Espresso court**
- **Espresso**
- **Espresso allongé**
- **Dose libre**
- **Café américain**
- **Eau chaude**
- **Espresso macchiato**
- **Café au lait**
- **Lait macchiato/ Lait chaud**

La fonction **RAZ comptages partiels** permet de remettre à zéro le compteur électronique..

Toucher ✓ sur l'option **Raz statistiques partielles** pour remettre à zéro les données.

La fonction **Affichage totaux** permet d'afficher les **Total sélections** chaque fois qu'on allume la machine.

RÉGLAGE (seulement version avec Mixeur)

Toucher ✓ sur l'option **Réglage** pour modifier et afficher toutes les données relatives au produit en poudre.

- **Produit soluble**

  Lancer calibrage: il lance la distribution de la poudre pendant 10 secondes. Après la distribution, la machine demande d'indiquer le poids relevé.

- **Réglage**

  Produit: l'afficheur montre le débit du produit en 1[g/s].

FILTRE

Toucher ✓ sur l'option **Filtre** pour afficher et modifier toutes les données relatives au filtre de l'appareil.

- **Présence filtre**
- **Remplacement et raz**
- **Capacité filtre**
- **Compter**

Ce menu se réfère à la gestion du filtre adoucisseur que l'on peut éventuellement installer à l'intérieur du réservoir de la machine.

Le paramètre "**Présence filtre**" active le filtre à l'intérieur de la machine.

La fonction "**Remplacement et reset**" permet de remplacer le filtre par un filtre neuf.

Pour remplacer le filtre, procéder comme suit:

Positionner le filtre neuf

Enfoncer ✓ pour confirmer

Enfoncer ✗ pour annuler

1. Retirer et vider le réservoir d'eau. Extraire le filtre adoucisseur du réservoir.
2. Insérer dans le réservoir le filtre adoucisseur neuf. Remettre en place le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche potable plate.
3. La machine affichera le message «Activation filtre en cours».
4. Confirmer l'activation du filtre neuf en enfonçant le bouton ✓.
   Il y aura un passage d'eau pour le lavage des résine (passage de 200cc d'eau sur circuit EAU CHAUDE).
5. Au terme du cycle, le filtre est activé.

Le paramètre "**Capacité filtre**" définit le nombre maximal de litres pouvant être traités par le filtre (Max 9999).

Le paramètre "**Compter**" calcule le seuil maximal de litres à traiter avant d'afficher le message de remplacement du filtre.

⚠ **Quand le seuil maximal de litres à traiter sur la machine est atteint, le message de remplacement du filtre s'affiche.**

ⓘ *Suivre les instructions sur l'afficheur.*
Le message indiquant le remplacement sera affiché tant que l'opération n'est pas terminée.

LAVAGE MIXEUR

Avec le paramètre «**Lavage mixeur**», on peut programmer :

- ➤ **Lavage bloquant**
- ➤ **Nombre de sélections**

Lavage bloquant est une fonction qui établit si le lavage est seulement suggéré ou s'il bloque la machine tant qu'il n'est pas exécuté.

Avec le lavage bloquant, on ne peut sélectionner aucune boisson tant que le lavage du mixeur n'a pas été exécuté.

Ex.: lavage et proposition d'exécution à chaque demande de distribution avec du LAIT. La distribution restera bloquée jusqu'au lavage du mixeur.

Nombre de sélections, on programme le nombre de distributions avant que la machine demande de laver le mixeur.

TEMPÉRATURES

Toucher ☑ sur l'option **Températures** pour afficher et modifier les données relatives à la température de l'appareil.

- ➤ **Température voulue**
- ➤ **Température Delta Premier Allumage**
- ➤ **Température delta mode veille**

Saisie des valeurs en degrés Celsius.

MODIFIER MOT DE PASSE

Toucher ☑ sur l'option **Modifier mot de passe**.

Si un mot de passe différent de 0000 a été programmé précédemment dans le menu, à l'accès suivant, la machine demande de saisir le mot de passe programmé.

1. Saisir mot de passe courant
2. Taper un nouveau mot de passe.
3. Taper une seconde fois le nouveau mot de passe.

Si aucun mot de passe n'a été programmé, celui par défaut reste enregistré et la machine ne demande pas de saisir un mot de passe pour accéder au menu.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Toucher ☑ sur l'option **Économie d'énergie** pour afficher et modifier toutes les données relatives à l'économie d'énergie.

- ➤ **Activation**
- ➤ **Programmation délai**
- ➤ **Nombre images**
- ➤ **Délai d'affichage**

La machine est programmée pour pouvoir entrer en mode d'économie d'énergie après un certain temps d'inactivité. La valeur prédéfinie est 30 minutes. On peut modifier cette valeur en choisissant un intervalle qui va de 1 minute au MINIMUM à 120 minutes au MAXIMUM.

En mode Économie d'énergie, la machine montre sur l'afficheur:

Pour remettre la machine en mode de sélection, il suffit de toucher un point quelconque de l'afficheur.

USB

Introduire la mémoire USB, toucher ☑ l'option **USB** pour confirmer l'introduction puis sélectionner une option du menu:

- ➤ **Introduire USB / Écriture paramétrages**
- ➤ **Lecture paramétrages**
- ➤ **Chargement FirmWare (FWC)**
- ➤ **Chargement FirmWare (FWP)**
- ➤ **Chargement images**

Après avoir introduit la clé USB dans la prise appropriée de la carte CPU et avoir confirmé l'opération, ces fonctions permettent d'afficher les paramétrages présents dans la mémoire USB, de mettre à jour le Micrologiciel de la machine et de charger des images dans la mémoire de la machine.

SAISIE DU CODE MACHINE

Toucher ☑ l'option **Saisie code machine Champ** pour entrer un code ou un numéro d'identification de la machine (par ex. le numéro de matricule).

RÉINITIALISATION MACHINE

Sous l'option «**Réinitialisation machine**»,on peut programmer:

Raz paramétrages

Sauvegarde SETUP CUSTOM

Restauration SETUP CUSTOM

Toucher ☑ l'option **Réinitialisation machine** machine pour rétablir les paramètres par défaut.

Raz paramétrages

ⓘ *Le mot de passe permettant d'accéder au menu technique sera reprogrammé avec la valeur par défaut (0000).*

Sauvegarde SETUP CUSTOM

Elle permet d'enregistrer dans la mémoire de la carte une copie de la configuration (sauvegarde) avant d'effectuer d'autres personnalisations.

Restauration SETUP CUSTOM

Elle permet de restaurer la configuration enregistrée précédemment avec la fonction « Sauvegarde setup custom ».

TIROIR / MEUBLE EQUIPE

Toucher ☑ l'option **Tiroir de meuble équipé** pour modifier toutes les données relatives au meuble équipé (**OPTION**).

- ➤ **Capteur de meuble**
- ➤ **Nombre de capsules**

CYCLE DÉCALCIFICATION

Toucher ☑ l'option **Cycle de décalcification** pour afficher et modifier toutes les données relatives à la décalcification.

- ➤ **Avis décalcification**
- ➤ **Litres manquants**
- ➤ **Litres Pour Décalcification**
- ➤ **Lancement cycle décalcification**

En activant la fonction "**Avis décalcificati**on", la machine affichera la demande de décalcification après avoir fourni le volume d'eau programmé dans le menu relatif.

Le message:"**Exécuter décal.**" apparaît sur l'afficheur (uniquement si l'avis de décalcification est activé).

Le paramètre "**Litres manquants**" affiche combien de litres d'eau manquent avant de devoir exécuter la procédure de décalcification suivante.

Le paramètre "**Litres pour décalcification**" détermine le nombre maximal de litres (9999 litres MAX.) avant de devoir exécuter la décalcification.

La fonction "**Lancer décalcification**" active le cycle de décalcification. Le cycle de décalcification peut être activé manuellement à travers le menu **Décalcification**.

La demande d'activation doit être confirmée en touchant ☑ .

Quand la procédure est lancée, elle doit être terminée. On peut annuler la demande avant de valider l'option **Décalcification requise**; pour cela toucher « Annuler » ou éteindre la machine.

ⓘ *Tant que le cycle n'est pas terminé, la distribution des boissons est impossible.*

Suivre les indications ci-dessous pour terminer le cycle de décalcification.

1. Placer un récipient, le plus grand possible, sous le bec verseur.
2. L'afficheur montre le message: "**Introduire produit décalcifiant**" et toucher **OK**.
3. Remplir le réservoir de produit décalcifiant dilué dans l'eau et toucher "**OK**".

Les cycles de nettoyage et de lavage sont effectués de manière autonome et ils peuvent être interrompus avec le bouton "**Stop**" (pour pouvoir vider le verre) puis réactivés à l'aide du même bouton. Les activations éventuelles des entrées Tiroir et Frontal mettent automatiquement le cycle en pause, pour le réactiver enfoncer "**Start**".

4 La solution décalcifiante, qui a effectué son action à l'intérieur du circuit de la machine, sortira à travers le bec déverseur. L'afficheur montre le message: "**Cycle de nettoyage en cours**".

⚠ **Ne pas boire la solution détartrante ou en donner la possibilité. Risque de brûlures, la solution détartrante est distribuée à haute température.**

Durant le cycle de nettoyage, la pompe s'arrête toutes les 10 secondes d'activation. Comme on peut arrêter manuellement le cycle à l'aide de la touche « pause », à chaque réactivation de la pompe, le délai sera ajouté au précédent jusqu'à atteindre les 10 secondes prévues.

Si le cycle n'est pas réactivé, il repart en mode automatique après 60 secondes.

5 En phase de pause, l'afficheur montre le message " **Cycle de nettoyage en cours** " qui est accompagné, en regard, de deux messages s'alternant toutes les 10 secondes.

- Si le cycle a été interrompu manuellement:

  1° ENFONCER "START"

  2° VÉRIFIER LE BAC

- Si le cycle a été interrompu en mode automatique après les 20 secondes d'activation:

  1° VÉRIFIER LE BAC

  2° REDÉMARRAGE AUTOM.

ⓘ *Si on éteint la machine durant cette phase, à la remise sous tension, la demande de décalcification apparaît de nouveau et le cycle de nettoyage recommence du début.*

La machine termine le cycle de nettoyage quand le réservoir qui contient le produit décalcifiant est vide.

⚠ **Ne pas retirer le réservoir pendant cette phase.**

6 Quand le cycle de nettoyage est terminé, l'afficheur montre le message "**Rincer le réservoir et le remplir d'eau**".

7 Remplir le réservoir d'eau fraîche potable et plate.

8 La carte électronique vérifie qu'il y a de l'eau dans le réservoir pour effectuer le rinçage, l'afficheur montre le message "**Lancer rinçage**".

9 La touche "**Start**" permet de lancer le lavage qui se termine quand le volume d'eau prédéfini pour le rinçage est atteint. Pendant cette phase, l'afficheur montre le message "**Cycle de lavage en cours**".

ⓘ *On peut mettre le cycle en pause à l'aide de la touche "Pause", puis le relancer en enfonçant "Start", la procédure est reprise à partir de la phase à laquelle elle avait été interrompue.*

La machine peut demander de remplir de nouveau le réservoir (en signalant **Remplir le réservoir**) pour compléter le cycle de lavage.

10 Quand la quantité d'eau établie a été utilisée, le message "**Décalcification terminée**" apparaît ; enfoncer "**Start**" pour que la machine reprenne son fonctionnement normal.

ⓘ *Si l'utilisateur éteint la machine durant cette phase, quand il la rallumera, le cycle de décalcification reprendra là où il avait été interrompu.*

PROGRAMMATION PROTOCOLE

Toucher sur l'option **Programmation protocole** pour afficher et modifier toutes les données relatives aux différents systèmes de paiement.

- **Vente libre**
- **Validateur**
- **Exécution**
- **MDB**

Pour le système de paiement **Validateur**, on dispose d'un menu permettant de définir les paramètres suivants

- **Point décimal**
- **Change immédiat**
- **Délai De Réservation**
- **Devise**
- **Programmation Pièces**

Pour le système de paiement **Exécutif**, on dispose d'un menu permettant de définir les paramètres suivants.

- **Change immédiat**
- **Délai De Réservation**
- **Devise**
- **Programmation Exècution**

Pour le système de paiement **MDB**, on dispose d'un menu permettant de définir les paramètres suivants.

- **Point décimal**
- **Change immédiat**
- **Délai de réservation**
- **Devise**
- **Multiple-vente**
- **Crédit maximum**
- **Sur-paiement**
- **Délai échu sur-paiement**
- **Obligation d'achat**
- **Dispositif parallèle**
- **Programmation pièces**
- **Paramètres caisse automatique**
- **Fonction MDB**

Le paramètre "**Point décimal**" règle la valeur décimale, c'est une valeur qui va de 0 à 3 (pour l'Euro, on utilise généralement 2) ; les valeurs 4,5,6,7,8 et 9 ne sont pas acceptées.

Le paramètre "**Change immédiat**" permet de définir le délai d'affichage du résultat de la transaction/vente.

Le paramètre "**Délai de réservation**" permet de définir le délai de réservation exprimé en secondes. Durant ce délai, l'afficheur montre l'image d'avertissement avec le message "**Vérification crédit**".

Le paramètre "**Devise**" permet de définir le symbole de la devise à afficher en regard du crédit et des prix (pour le sterling, il faut d'abord taper le symbole de la valeur)".

Le paramètre "**Programmation pièces**" permet de définir les prix des boissons sélectionnables.

Le paramètre "**Programmation Exècution**" règle la gestion des prix et des lignes de prix quand on utilise les systèmes de paiement avec le protocole Executive.

- **Standard**
  (la machine indique le prix)
- **Maintien prix**
  (la machine définit la ligne de prix et le système de paiement indique le prix)
- **Price holding / Affichage prix**
  (sur la machine, on règle le prix et la ligne de prix)

Le paramètre "**Multiple-vente**" règle toutes les ventes admises en queue d'attente tant qu'il y a un crédit disponible. La session ne sera pas fermée tant qu'il n'y aura pas de crédit ou si client enfonce la touche Engagement (toujours activée après une vente) et que la valeur du crédit résiduel correspond au paramètre maximum de changement.

Le paramètre "**Crédit maximum**" indique le crédit maximum pouvant être chargé.

Le paramètre "**Sur-paiement**" permet de maintenir ou pas le crédit excédent chargé ; si on choisit **Oui** il est maintenu, si on choisit **Non**, le crédit est supprimé au terme du délai programmé dans le **Délai échu sur-paiement**".

Le paramètre "**Délai échu sur-paiement**" représente le délai au bout duquel le crédit restant est supprimé. Dans le menu " **Sur-paiement**", si on sélectionne **Oui**, le crédit sera toujours maintenu.

Le paramètre "**Obligation d'achat**" sert à configurer la machine de sorte que, après avoir introduit le crédit, ce dernier puisse être rendu ou pas si on ne choisit pas une sélection.

Le paramètre "**Dispositif parallèle**" est utilisé pour programmer la valeur correspondant aux pièces utilisables. Généralement les valeurs sont celles programmées par défaut pour chaque ligne.

Le paramètre "**Programmation pièces**" possède un sous-menu de paramètres.

- **Pièces acceptées**
- **Habilitation déchargement manuel**
- **Change maximum**
- **Algorithme change exact**
- **Niveau tube pour pièces**
- **Pièces acceptées avec change exact**

Le paramètre "**Pièces acceptées**" est utilisé pour activer/désactiver l'acceptation dans le monnayeur pour chaque type de pièce. Quand une pièce est désactivée, elle est refusée.

Le paramètre "**Habilitation déchargement manuel**" est utilisé par l'opérateur pour éviter que le technicien puisse décharger directement des pièces à partir du monnayeur.

Le paramètre "**Change maximum**" définit la valeur maximum de la monnaie qui peut être rendue après une vente. La valeur introduite dépend du paramètre choisi dans l'option "**Point décimal**".

Le paramètre "**Algorithme change exact**" définit la règle à appliquer pour signaler la possibilité de rendre la monnaie en fonction des pièces qui se trouvent encore dans les tubes et de la valeur programmée dans le menu "**Niveau tube pour pièces**".

Le paramètre "**Niveau tube pour pièces**" définit les valeurs utilisables par l'algorithme qui vérifie s'il est possible ou pas de rendre la monnaie exacte après une vente "Algorithme monnaie exacte". Les valeurs programmables vont de 0 à 20.

Le paramètre "**Pièces acceptées avec change exact**" active ou désactive l'acceptation de certaines pièces dans le monnayeur quand la règle programmée pour l'algorithme "**Algorithme monnaie exacte**" est vraie. Généralement, on l'utilise pour ne pas accepter les grosses pièces quand il n'y a plus beaucoup de pièces pour rendre la monnaie dans les tubes.

L'option "**Paramètres Caisse Automatique**" possède un sous-menu.

- **Caisse automatique privée**
- **Vente pour espèces**
- **Réévaluation**

Si le paramètre "**Caisse Automatique Privée**" est activé, il affiche le crédit disponible sur le dispositif sans espèces (cashless).

Si le paramètre "**Vente par espèces**" est activé, il transfère en MDB à un dispositif sans espèces (cashless) télémétrique les informations sur les ventes de la machine.

Si le paramètre "**Réévaluation**" est activé, il permet de charger le crédit sur la clé (cashless) quand on introduit ce crédit dans le validateur ou le monnayeur.

Le paramètre "**Fonction MDB**" possède un sous-menu.

- **Remplissage tubes**
- **Vidage Tubes**
- **Niveaux Pièces Pour Tube**

Le paramètre "**Remplissage tubes**" permet d'introduire des pièces dans les tubes du monnayeur.

Le paramètre "**Vidage Tubes**" permet d'afficher dans quel tube se trouvent les pièces.

Le paramètre "**Niveaux Pièces Pour Tube**" permet d'afficher la quantité de pièces pour chaque tube.

EVA-DTS

Toucher l'option **EVA-DTS** pour afficher et modifier toutes les données relatives à la transmission et la réception des données.

Toucher l'option "**Paramétrages**" pour modifier les valeurs des paramètres.

- **Modes**
- **Vit. transmission série**
- **Type DDCMP**
- **Longueur indéfinie**
- **Code clé**
- **Code sécurité**
- **Raz codes**

Le paramètre "**Modes**" permet d'activer la télémétrie de la machine.

Le paramètre "**Vit. transmission série**" permet de définir la vitesse de transmission du port série RS232 dédié au protocole EVA-DTS.

Le paramètre "**Type DDCMP**" permet de choisir la vitesse de communication avec les dispositifs de saisie des données :

- En mode **Augmenté**, la vitesse de communication est automatiquement réglée sur la vitesse maximum que le dispositif le plus lent est en mesure de supporter.
- En mode **Fixe**, la vitesse de communication est fixe ; elle utilise la valeur programmée avec la fonction "**Vit. transmission série**".

Si le paramètre "**Longueur indéfinie**" est activé, la longueur du "message" EVA-DTS sera variable et non pas fixe.

Le paramètre "**Code clé**" permet de programmer un code alphanumérique (0-9 ; A-F) de quatre chiffres qui doit être identique au code du terminal de transfert des données pour permettre son identification. Valeur par défaut "0000".

Le paramètre "**Code sécurité**" permet de programmer un code alphanumérique pour la reconnaissance réciproque entre l'appareil et le terminal EVA DTS. Valeur par défaut "0000".

Le paramètre "**Raz codes**" est en mesure de reconnaître le signal de fin de transmission qui est envoyé au dernier kit et d'interrompre la transmission des données.

TEMPS VENTILATEUR

Le paramètre "**Temps ventilateur**" règle le temps d'activation du ventilateur.

La machine n'active le ventilateur que pour fournir des boissons contenant du lait.

PRESSURISATION EXTRA

Le paramètre "**Pressurisation extra**" est ajouté au temps de pressurisation défini dans le micrologiciel lors de la distribution du café.

Le temps supplémentaire s'active quand la machine distribue le premier café, après le rallumage ou après 4 heures d'inutilisation.

Le temps supplémentaire de pressurisation extra peut être modifié en dixièmes de seconde.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRÉAMBULE GÉNÉRAL

⚠ **L'intégrité de l'appareil et sa conformité aux normes sur les installations correspondantes doit être vérifiée au moins une fois par an par du personnel spécialisé.**

Débrancher toujours l'appareil du secteur électrique avant de procéder aux opérations d'entretien qui requièrent le démontage des composants.

Les opérations qui sont décrites ici ne doivent être exécutées que par des opérateurs ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes sur la santé.

Pour garantir le bon fonctionnement durable de l'appareillage, il faudra l'entretenir périodiquement.

Nous énumérons ci-après les opérations à effectuer et les échéances relatives ; il est clair qu'elles sont données à titre indicatif, car elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

Les opérations décrites dans ce chapitre ne couvrent pas complètement toutes les interventions d'entretien.

Pour éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, il faut maintenir la propreté des surfaces en acier inoxydable et peintes en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

⚠ **En aucun cas on ne doit utiliser des jets d'eau pour laver l'appareil.**

Dans la plupart des cas, on peut résoudre les éventuels inconvénients techniques en faisant de petites interventions; par conséquent, avant de contacter le fabricant nous vous conseillons de lire attentivement le présent manuel.

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES TARAGES

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles pour le produit employé, nous vous conseillons de contrôler:

- Le grammage des produits solubles.
- La température de distribution.
- La dose d'eau.

  Le distributeur est fourni avec les tarages suivants:

- Température chaudière espresso 100°C.
- Toutes les sélections au même prix (voir tableau des doses et des sélections).

ⓘ *Les programmations standard peuvent être variées par les menus de programmation.*

INTERRUPTEUR PORTE

Pour ouvrir la porte, déverrouiller la serrure latérale à l'aide de la clé.

Dès qu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension à l'installation électrique de l'appareil. Pour mettre l'appareil sous tension quand la porte est ouverte, il suffit d'introduire la clé dans l'interrupteur de la porte.

⚠ **Quand la porte est ouverte, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.**

A l'intérieur de l'appareil seules les parties protégées par des carters et portant la plaquette «Couper la tension avant d'enlever le carter» restent sous tension.

Avant d'enlever ces carters il faut débrancher du secteur le câble d'alimentation.

Avant de fermer la porte, vérifier que la clé a été retirée de la porte.

GROUPE D'INFUSION

A chaque rechargement, ou au moins une fois par semaine, il faut nettoyer les parties externes du groupe d'infusion des éventuels résidus de poudres, en utilisant un petit aspirateur.

Toutes les 5.000 distributions il faut changer le filtre perceur. En tout cas il faut démonter et désinfecter le filtre supérieur, le filtre perceur et la chambre d'infusion au moins tous les 6 mois.

Pour exécuter les opérations d'entretien, agir de la façon suivante:

1. A partir du piston supérieur (3), débrancher le tube en téflon qui raccorde la chaudière au tube d'actionnement hydraulique du piston (1).
2. Débrancher le tuyau de distribution du café (2).
3. Dévisser le pommeau (7) qui fixe le groupe à la tablette et extraire le groupe d'infusion.
4. Ôter la bague et enlever le petit piston éjecteur (6).
5. Enlever les chariots (13) antérieur et postérieur et les leviers d'éjection capsule (15).
6. Avec un tournevis, enlever les 4 vis de fixation de la chambre et ôter le filtre perceur (4).

7 Démonter le piston supérieur (3).

8 Démonter le filtre et le joint du piston (4).

9 Immerger pendant 20 ' les composants démontés du groupe dans une solution d'eau bouillante et détergent pour machines à café.

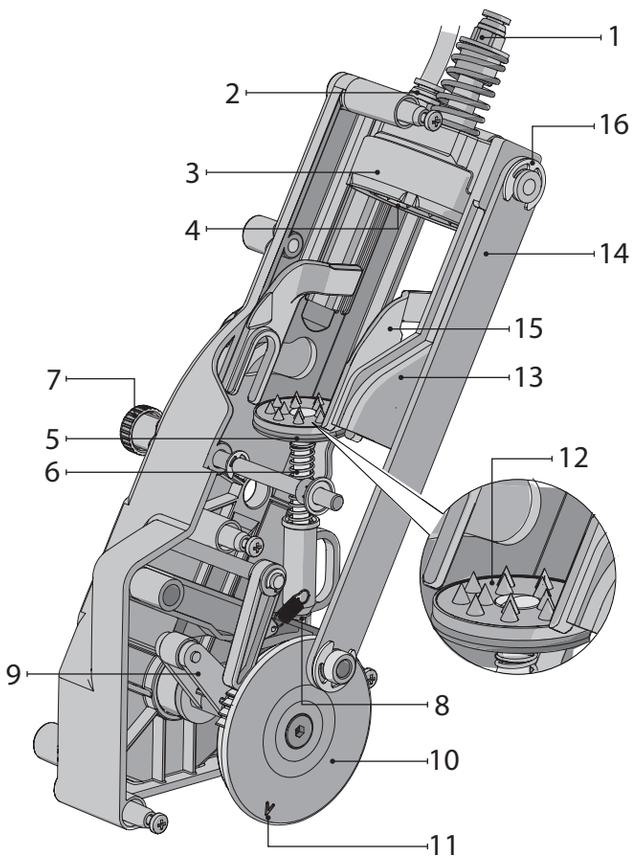
10 Rincer abondamment, essuyer le tout et remonter en sens inverse, en faisant particulièrement attention à:

11 Faire correspondre les deux crans de repère et réintroduire le groupe café.

12 Vérifier si les joints sont efficaces.

Le dispositif perforant supérieur (4) doit être de toute manière remplacé.

⚠ **Au cours du remontage, vérifier que le pivot de la manivelle (10) du moto-réducteur s'insère bien dans son siège.**



DÉSINFECTION DE L'APPAREIL

⚠ **Le présent paragraphe indique les points critiques potentiels : il donne des indications pour contrôler l'éventuelle prolifération bactérienne.**

⚠ **Suivant les normes en vigueur dans le domaine sanitaire et de la sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'auto-contrôle, identifiées suivant ce qui est prévu par la directive HACCP (Hazard Analisys Critical Control Point) et des législations nationales.**

Fréquemment, en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en entrée et des produits utilisés, il faut effectuer une désinfection soignée de l'appareil pour garantir l'hygiène des produits distribués.

On effectue la désinfection en utilisant des produits désinfectants et en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide de brosses et/ou d'écouvillons.

1- Branchement rapide tuyau d'infusion

2- Branchement rapide tuyau piston supérieur

3- Piston supérieur

4- Perforant supérieur

5- Tige piston inférieur

6- Piston inférieur

7- Pommeau fixation groupe

8- Bague de fixation piston inférieur

9- Levier de blocage

10- Manivelle

11- Crans de repère

12- Filtre perceur inférieur

13- Chariot

14- Bielle

15- Leviers éjection capsule

16- Bague élastique de fixation bielle

DÉSINFECTION DES MIXEUR ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES (LB 3051/LB 3052)

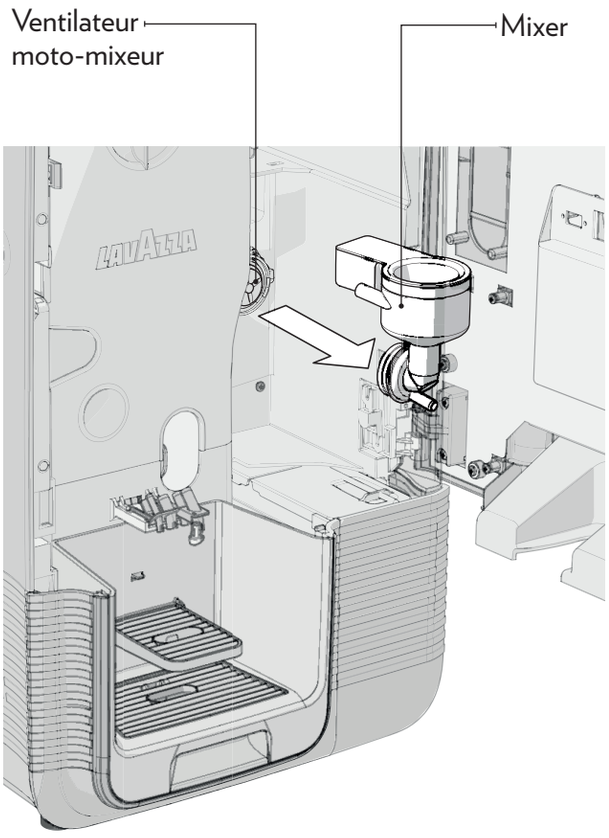
Au moment de l'installation de l'appareil et au moins une fois par semaine, ou plus fréquemment, en fonction de l'utilisation de l'appareil, de la qualité de l'eau en arrivée et des produits utilisés, il faut effectuer une désinfection soignée des mixeurs et des conduits de distribution des boissons solubles, pour garantir les bonnes conditions d'hygiène des produits distribués.

⚠ **Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.**

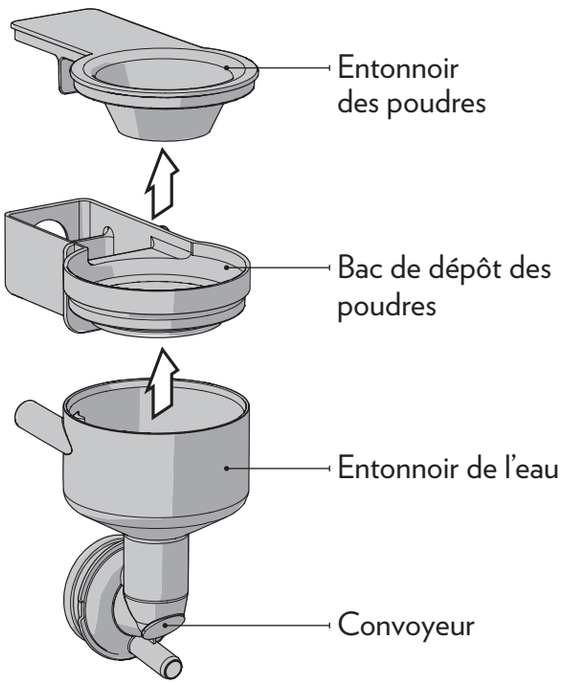
Les parties à nettoyer sont:

- tiroirs de dépôt des poudres, mixeurs et conduit de distribution des boissons solubles;
- tuyaux et becs de distribution;
- espace de distribution.

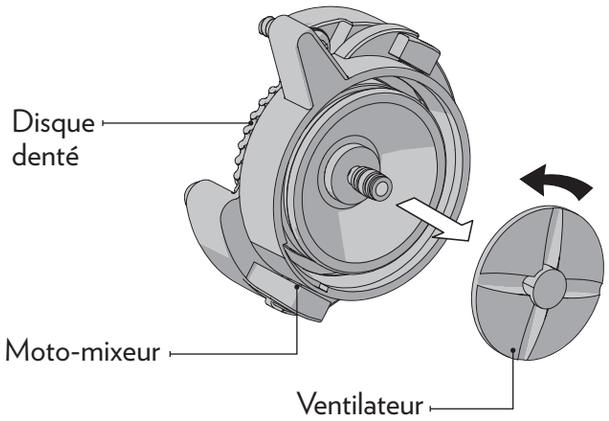
Pour le nettoyage des mixeurs agir de la manière suivante.



1 Retirer du mixeur l'entonnoir du lait soluble, l'entonnoir de l'eau, le convoyeur, le bac de dépôt des poudres et le ventilateur du moto-mixeur.



ⓘ *Pour desserrer le ventilateur, il suffit de bloquer d'un doigt le disque denté qui est monté sur l'arbre du moto-mixeur.*



2 Laver tous les composants avec des produits désinfectants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, au besoin, des écouvillons et des brosses.

ⓘ *La désinfection se fait avec des produits désinfectants.*

3 Rincer et essuyer soigneusement les composants.

4 Vérifier l'état d'usure des composants et contrôler que les joints ne soient pas déchirés et n'aient pas perdu leur élasticité.

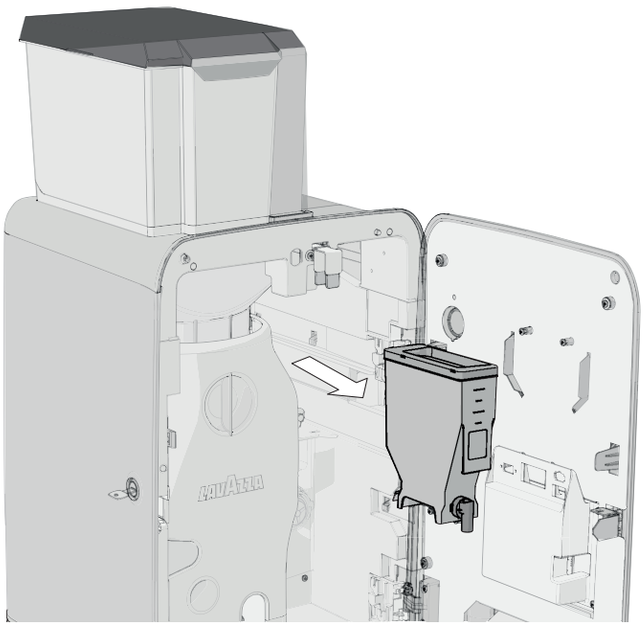
5 Remonter le ventilateur du moto-mixeur.

6 Remonter le convoyeur et l'entonnoir de l'eau.

7 Remonter le bac de dépôt des poudres et l'entonnoir des poudres.

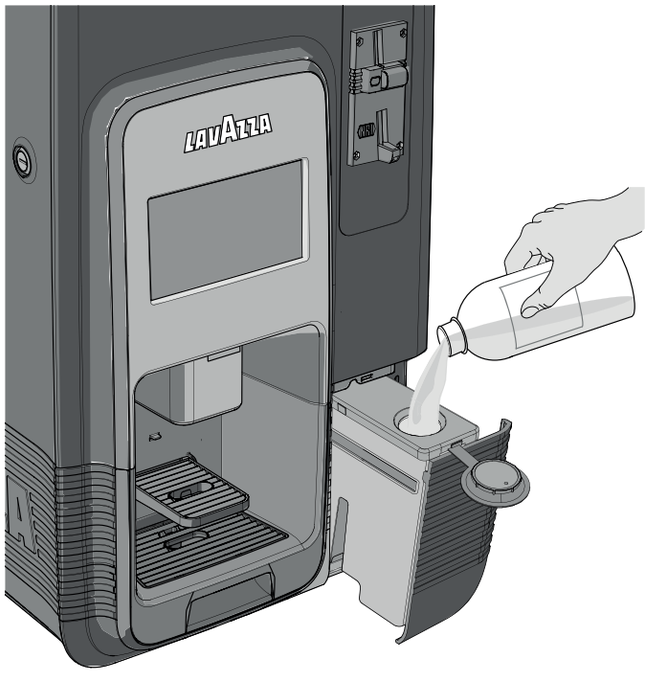
NETTOYAGE DU CONTENEUR DE LAIT SOLUBLE (LB 3051/LB 3052)

1. Enlever le conteneur de la machine.
2. Démonter la bouche de sortie du produit et désenfiler la vis sans fin à l'arrière du conteneur.
3. Nettoyer tous les éléments avec une solution d'eau chaude et de produits désinfectants et les essuyer soigneusement.



NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'ALIMENTATION HYDRIQUE

Une fois par semaine au moins, il est nécessaire d'assainir le réservoir avec les produits d'assainissement utilisés pour le mixeur.



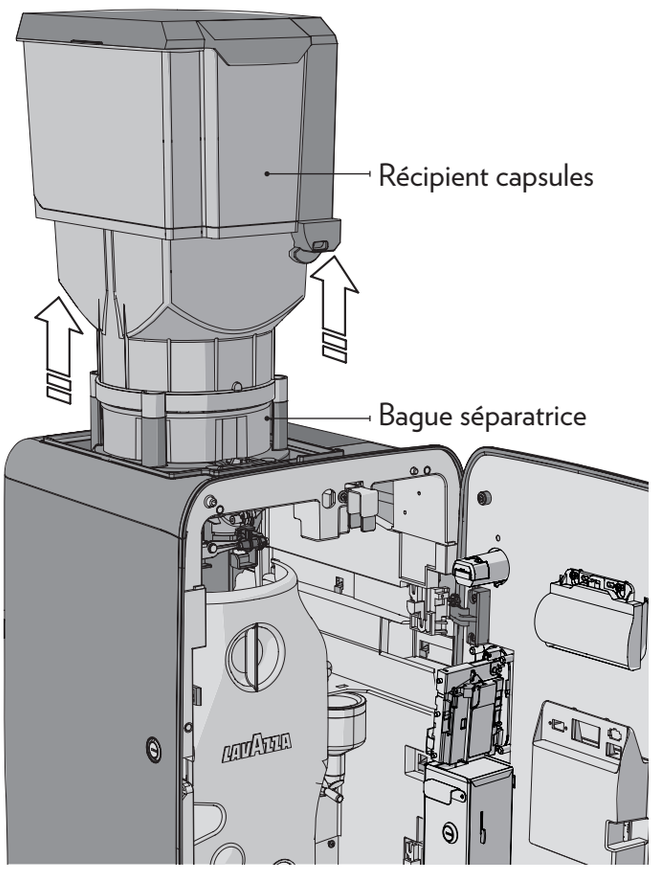
⚠ Quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir, la machine affiche le message relatif.

i Suivre les instructions qui s'affichent.

NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE CAPSULES

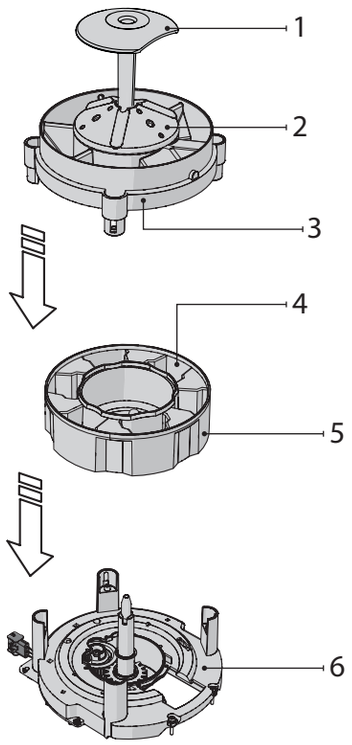
Au moins une fois par mois, ou plus fréquemment, en fonction des conditions d'emploi, nettoyer le dispositif en respectant la procédure suivante.

1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
2. Enlever le récipient de capsules en le saisissant par la bague séparatrice et en le soulevant légèrement vers le haut; faire attention qu'aucune capsule ne sorte.

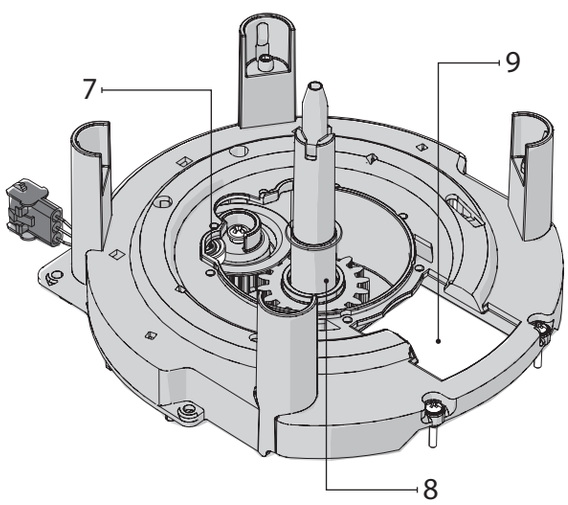


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3 Enlever le disque de sélection des capsules (5), en faisant bien attention à récupérer les capsules qui se trouvent à l'intérieur de ce disque.



1- Partialisateur du poids
2- Agitateur
3- Bague séparatrice
4- Cellule de transport des capsules
5- Disque sélection capsules
6- Base bague de vidange



7- Roulement manivelle
8- Pivot d'entraînement
9- Trou de vidange

4 Nettoyer la poudre de café et autres résidus éventuels avec un aspirateur ou un pinceau.

5 Nettoyer avec un chiffon les surfaces du disque de sélection (5) et la base de la bague de déchargement (6).

Pour le remontage agir de la façon suivante.

1 Vérifier que le roulement de la manivelle (7) se trouve à l'extérieur de la zone d'interférence avec le disque de sélection des capsules (5).

Au besoin, aligner le dispositif, agir manuellement en le faisant tourner délicatement sur le pivot d'entraînement de l'agitateur.

2 Positionner le disque de sélection (5) de sorte qu'une cellule de transport des capsules (4) se trouve en ligne avec le trou de déchargement (9). Quand on a mis le disque en place, exercer une pression légère pour l'insérer dans son siège.

3 Remettre la bague séparatrice, (3) le récipient de capsules, l'agitateur (2) et le partialisateur (1).

4 Charger les capsules.

5 Fermer la porte et effectuer une sélection de test. La chambre de positionnement se vide et le dispositif de recherche se remet automatiquement en place.

6 Attendre que le dispositif de recherche et de transport des capsules s'arrête ; l'afficheur montre la page de sélection des boissons.

NETTOYAGE BAC DE COLLECTE CAPSULES / LIQUIDES

Le bac de collecte des capsules/liquides peut être extrait facilement pour le vider et le nettoyer rapidement.

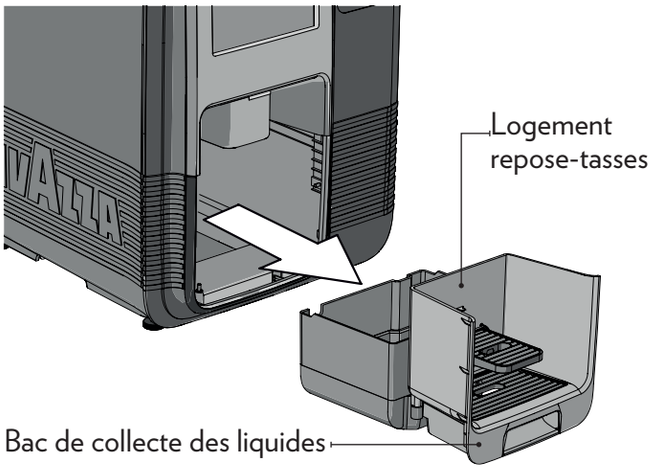
Effectuer les opérations de nettoyage du bac de collecte des capsules/liquides sans débrancher la machine du secteur.

Pour des raisons de sécurité, quand on retire le bac de collecte des capsules/liquides, des interrupteurs prévus à cet effet coupent la tension de la machine et signalent au logiciel de contrôle l'absence du bac.

Il faut nettoyer régulièrement le bac de collecte des liquides.

1 Saisir le bac de collecte des liquides sur les côtés et le tirer vers soi.

2 Vider le bac et le laver avec un détergent neutre.



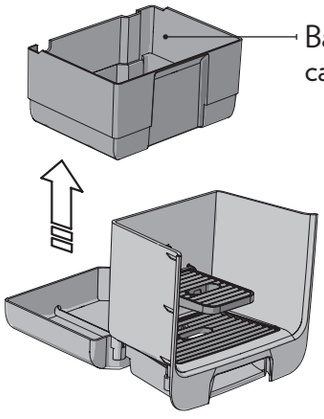
L'autonomie du conteneur de café en capsules est supérieure à la capacité du bac à marc (si on n'utilise pas le meuble de support en option).

⚠ **Quand le nombre de sélections programmé est atteint, l'appareil se bloque. L'afficheur montre un message et le voyant d'alarme relatif s'allume.**

ⓘ *Suivre les instructions qui s'affichent.*

3 Extraire le bac de collecte des capsules en le tirant vers le haut.

4 Vider le bac collecte des capsules et le laver avec un détergent neutre.



DÉCALCIFICATION

Le cycle de décalcification est demandé par la machine (si activé) en fonction des litres programmés. L'afficheur montre un message et le voyant d'alarme relatif s'allume.

ⓘ *Tant que le cycle de décalcification n'est pas terminé, aucune distribution de boissons ne peut être effectuée.*

Cette opération doit être effectuée exclusivement par du personnel technique qualifié (Cf. parag. "**CYCLE DÉCALCIFICATION**").

Pour la décalcification, utiliser uniquement des produits biodégradables non toxiques et non agressifs.

Rincer abondamment avant de remonter les éléments.

SUSPENSION DU SERVICE

Si, pour quelque raison que ce soit, l'appareil doit rester éteint pendant une période qui dépasse les dates de péremption des produits, il est nécessaire de:

- Vider complètement les récipients et les laver soigneusement, avec les produits désinfectants qu'on utilise pour les mixeurs.
- Désinfecter les mixeurs.
- Vider les bacs et/ou les seaux de récupération des marcs.
- Vider complètement le circuit hydraulique.

⚠ **Avant de reprendre le service, exécuter les opérations de nettoyage et de désinfection.**

MESSAGES D'ALARME SUR L'ÉCRAN

Display	État de la machine	Actions	Solutions
ABSENCE CAPSULE	» Le bac à capsules est vide, impossible de distribuer les boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant Capsules.	» Remplir le bac à capsules. Rallumer la machine.
ERR.GR.CAFÉ	» Le bac n'est pas inséré correctement et le micro-interrupteur de sécurité n'est pas activé.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Corriger l'erreur en mettant la machine hors puis sous tension.
ERR.DÉCROCH. APSU.	» Blocage machine.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Contacter le service après-vente.
*ERREUR ZCD	» Le bac des liquides usées est plein, impossible de distribuer les boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Vider le bac des liquides usés qui se trouve dans le meuble sous la machine.
BLOCAGE CAPSULE	» Blocage machine.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Contacter le service après-vente.
ERR. DÉBIT MÈTRE	» Blocage machine.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Contacter le service après-vente.
ERR. SONDE TEMP.	» Blocage machine.	» Message Pop Up à l'allumage ou pendant le fonctionnement normal.	» Contacter le service après-vente.
ERR. PAIEMENTS	» Blocage machine.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Contacter le service après-vente.
SURCHAUFFE	» Blocage machine.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Contacter le service après-vente.
REMP. RÉSER. EAU	» Manque d'eau dans les réservoirs internes de la machine.	» Message d'alarme et allumage du voyant Eau.	» Extraire le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable plate. Remettre en place le réservoir.
CIRCUIT VIDE	» Machine en marche, elle distribuera plus d'eau à la prochaine sélection pour compenser le remplissage du circuit.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Exécuter une sélection avec un bidon d'eau plein.
ERR.CHAUF.	» Blocage machine. La chaudière n'atteint pas la température de 70 degrés en une minute et demie, et la température n'augmente pas en 20 secondes.	» Message Pop Up à l'allumage.	» Contacter le service après-vente.
TIROIR POUDRES	» Volet du lait en poudre ouvert, impossible de distribuer les boissons.	» Message d'alarme et voyant relatif allumé	» Fermer le volet du lait en poudre.

MESSAGES D'ALARME SUR L'ÉCRAN

FR

Display	État de la machine	Actions	Solutions
TIROIR OUVERT	» Le tiroir de collecte des capsules n'est pas inséré correctement, impossible de distribuer les boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Insérer correctement le tiroir.
PORTE OUVERTE	» La porte de la machine est ouverte.	» Message d'information sur l'afficheur.	» Fermer la porte.
VIDER LE TIROIR	» Le tiroir de collecte des capsules est plein, impossible de distribuer les boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant relatif.	» Extraire le tiroir de la machine pendant au moins 10 secondes et le vider. Remettre en place le tiroir.
EXÉC. DÉTARTRAGE	» La machine a besoin d'un cycle de décalcification, elle peut quand même distribuer les boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant Décalcification.	» Activer le cycle de décalcification en utilisant il l'option relative du menu technique. Le processus doit être mené à bien sinon la machine se bloque.
CHANGER FILTRE	» Filtre eau usé. Le message indiquant le remplacement s'inscrit sur l'afficheur.	» Message d'information sur l'afficheur.	» Remplacer le filtre en suivant la procédure disponible dans les menus.
SURCHAUF. POMPE	» La pompe a surchauffé, impossible de distribuer les boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant Erreur générique.	» Attendre de 1-3 minutes pour que la pompe refroidisse.
NE REND MONNAIE	» Message informant que le monnayeur pourrait ne pas avoir assez de pièces pour rendre la monnaie.	» Message sur l'afficheur.	» Introduire un crédit égal au coût exact de la boisson.
ATTEND. VÉR. CRÉD.	» Machine en attente de disponibilité du crédit de la part du système de paiement installé.	» Message sur l'afficheur.	» Introduire le crédit dans la machine et attendre.
ERREUR USB	» Erreur de lecture du périphérique USB.	» Message sur l'afficheur.	» Support non adéquat / non inséré correctement / non compatible.
PAS D'EAU	» La machine est branchée directement au réseau de distribution de l'eau mais l'eau manque. Impossible de fournir des boissons.	» Message d'alarme et allumage du voyant Eau.	» Remettre la machine en marche quand l'eau du réseau de distribution sera disponible.
CONTRÔLE EAU EN COURS	» Le système est en train de vérifier si le réservoir a été introduit correctement dans la machine.	» Message sur l'afficheur.	» Attendre la fin du contrôle

FR

MESSAGES D'ALARME SUR L'ÉCRAN

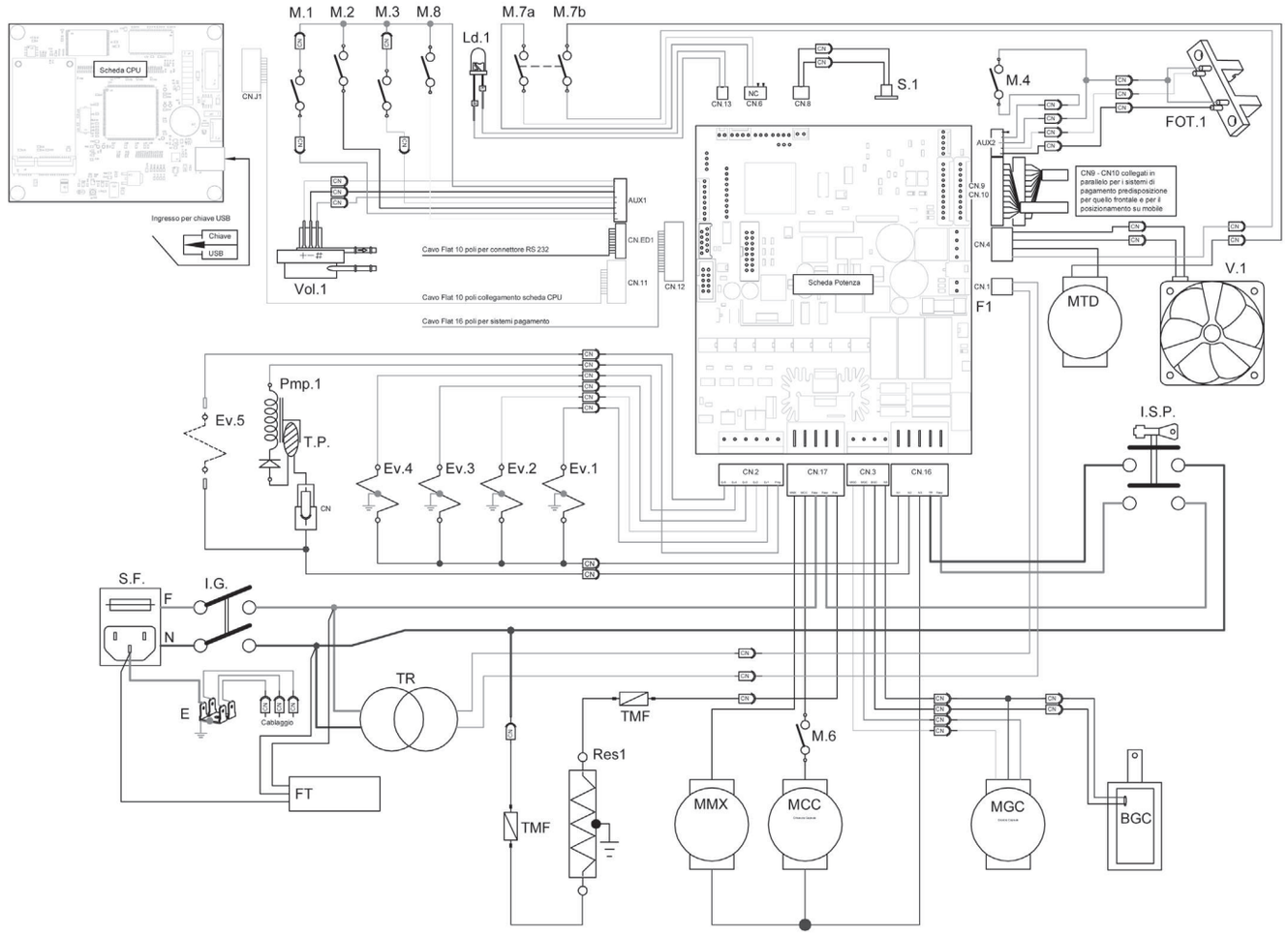
Display	État de la machine	Actions	Solutions
PANNE RÉSERVOIR	» Après avoir exécuté le contrôle d'eau, le système relève que le réservoir n'est pas placé correctement.	» Message sur l'afficheur.	» Extraire et remettre le réservoir en s'assurant d'avoir atteint la butée.
PAS DE PERÇAGE DES CAPSULES	» La capsule n'a pas été percée.	» Message sur l'afficheur.	» Contrôler la valeur minimale des impulsions qui a été programmée.

*Machine équipée avec cabinet (Option)

MESSAGES D'ATTENTION

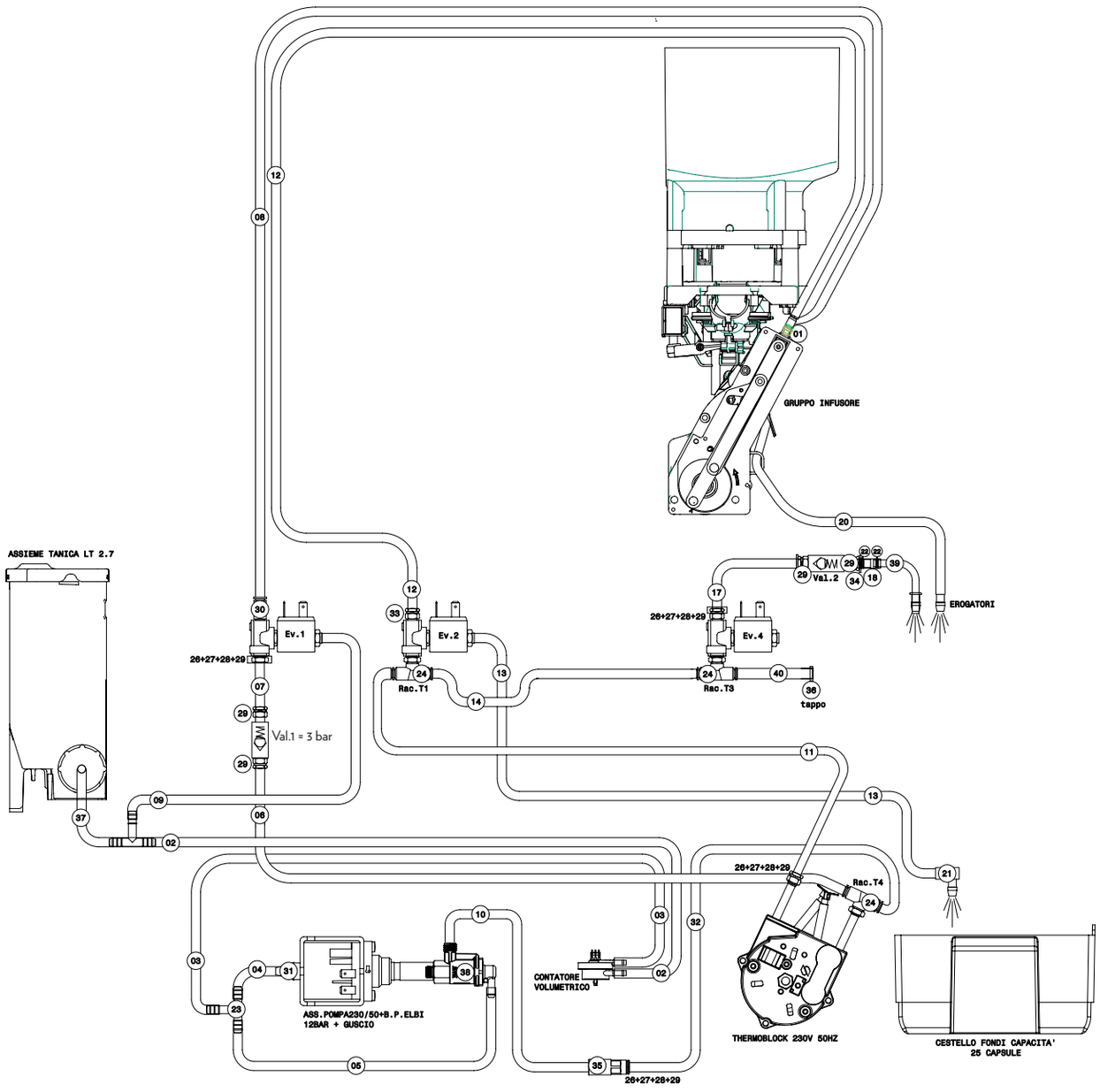
ATTENTION	Message / Action
Tiroir plein	Le message «**Vider le tiroir**» disparaît 5 secondes après avoir retiré le tiroir ; il est alors remplacé par le message «**Fermer le tiroir**».
Tiroir absent	Le message «**Fermer le tiroir**» apparaît 1 seconde après avoir retiré le tiroir.
Manque d'eau	Le message «**Manque d'eau**» disparaît quand le flotteur/capteur du bidon relève la présence d'eau.
Energy Saving	Le message «**Energy Saving**» disparaît quand on touche un point quelconque de l'écran et la machine revient en mode chauffage alors que le message relatif s'affiche.
Changement filtre	Le message «**Changement filtre**» apparaît pendant 5 secondes uniquement lors de l'allumage et à la sortie du mode Energy saving.
Pendant le cycle de détartrage	La page d'attention avec les boutons **OK** et **ESC** s'affiche pendant toutes les phases du cycle de détartrage: - Préparation au détartrage - Phase de détartrage, - Préparation à la phase de rinçage - Phase de rinçage, - Fin du détartrage.
Confirmation du paramètre dans le menu	Chaque fois que l'on change un paramètre dans le menu, la page **ATTENTION** de confirmation s'affiche.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



I.G. = Interrupteur général
I.S.P. = Interrupteur sécurité porte
S.F. = Fiche arrière et fusible principal
E = Borne de terre
FT = Filtre anti-perturbation
TR = Transformateur 230V 26V
TMF = Thermo-fusibles
Res1 = Résistance
MMX = Moteur Mixeur
MCC = Moteur Fermeture Capsules Z3000
MGC = Moteur tourniquet chargement capsules
MTD = Moteur trémie doseur poudres
BGC = Bobine tourniquet capsules
V.1 = Ventilateur aspiration vapeurs
EV1 = Electrovanne cyclindre
EV2 = Electrovanne café
EV3 = Electrovanne solubles
EV4 = Electrovanne eau chaude
EV5 = Electrovanne réseau distribution eau (non utilisée pour cette version)
Pmp.1 = Pompe
TP = Thermo-protecteur pompe
FOT.1 = Photocellule groupe chargement dosettes
M1 = Micro-interrupteur position 0 groupe Z3000
M2 = Micro-interrupteur bac du marc
M3 = Détecteur de niveau
M4 = Micro-interrupteur position capsules
M6 = Micro-interrupteur sécurité Z3000
M7a = Micro-interrupteur sécurité volet (carte)
M7b = Micro-interrupteur sécurité volet (moteur trémie)
M8 = Micro-interrupteur marc meuble
Vol.1 = Volumétrique
F1 = Fusible interne carte
S.1 = Sonde température
Ld1 = Voyant éclairage compartiment distributions

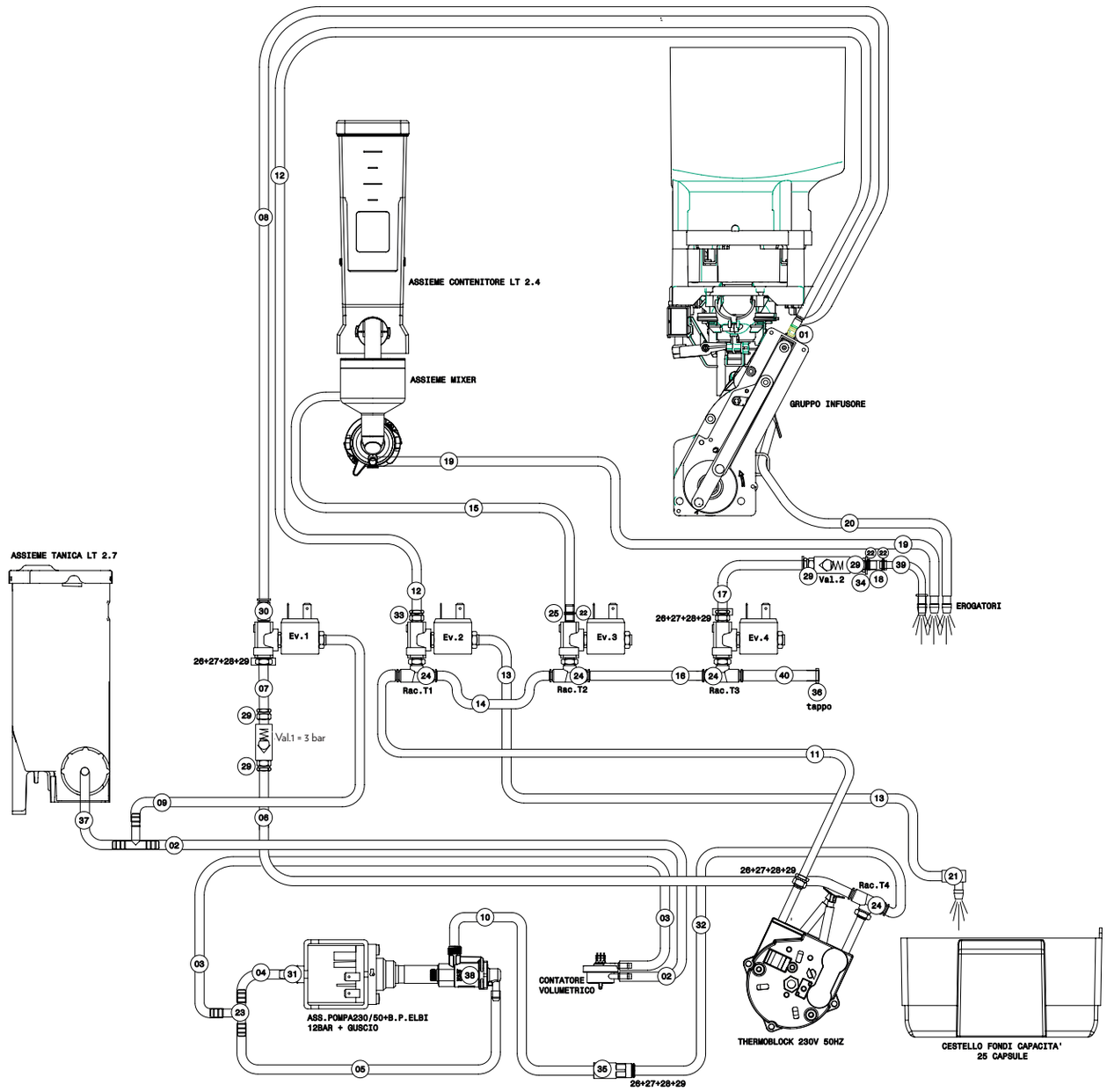
SCHÉMA HYDRAULIQUE LB 3050



1- Réduction M/F 06
2- Tube Silicone 5x9 Marron L=160mm
3- Tube Silicone 5x9 Marron L=60mm
4- Tube Silicone 5x9 Marron L=140mm
5- Tube Silicone 5x9 Marron L=140mm
6- Tube Téflon 2x4 + 1 OGIVA L=160mm
7- Tube Téflon 2x4 + 2 OGIVA L=80mm
8- Tube Téflon 3x6 L=460mm
9- Tube Silicone 5x9 Marron L=400mm
10- Ens. Tube VNR L=80
11- Tube Téflon 2x4 + 1 OGIVA L=260mm
12- Tube Téflon 2.5x5 L=460mm
13- Tube Silicone 5x9 Marron L=240mm
14- Tube Téflon 2x4 L=100mm
17- Tube Téflon 2x4 + 2 OGIVA L=60mm
18- Tube Silicone 5x9 Bleu L=50mm
20- Tube Silicone 5x9 Bleu L=180mm
21- Raccord en L 010
22- Mollette serre-tube
23- Raccord porte-tuyau T 06
24- Raccord T
26- Raccord droit. 1/8 G
27- OR 2015 VITON
28- OR 2025 VITON
29- Mollette AGG. RAP.
30- Raccord 06
31- Pipette Santoprene
32- Tube Téflon 2x4 + 1 OGIVA L=80mm
33- Raccord 05
34- Porte-tuyau
35- Raccord droit femelle
36- Bouchon
37- Tube Silicone 5x9 Marron L=100mm
38- Joint torique OR
39- Tube Téflon 4x6 + 1 OGIVA L=430mm
40- Tube Téflon 2x4 L=200mm

SCHÉMA HYDRAULIQUE LB 3051/LB 3052

FR



1- Réduction M/F 06
2- Tube Silicone 5x9 Marron L=160mm
3- Tube Silicone 5x9 Marron L=60mm
4- Tube Silicone 5x9 Marron L=140mm
5- Tube Silicone 5x9 Marron L=140mm
6- Tube Téflon 2x4 + 1 OGIVA L=160mm
7- Tube Téflon 2x4 + 2 OGIVA L=80mm
8- Tube Téflon 3x6 L=460mm
9- Tube Silicone 5x9 Marron L=400mm
10- Ens. Tube VNR L=80
11- Tube Téflon 2x4 + 1 OGIVA L=260mm
12- Tube Téflon 2.5x5 L=460mm
13- Tube Silicone 5x9 Marron L=240mm
14- Tube Téflon 2x4 L=100mm
15- Tube Silicone 5x9 Bleu L=240mm
16- Tube Téflon 2x4 L=100mm
17- Tube Téflon 2x4 + 2 OGIVA L=60mm
18- Tube Silicone 5x9 Bleu L=50mm
19- Tube Silicone 5x9 Bleu L=240mm
20- Tube Silicone 5x9 Bleu L=180mm
21- Raccord en L 010
22- Mollette serre-tube
23- Raccord porte-tuyau T 06
24- Raccord T
25- Raccord droit. Port. + OR
26- Raccord droit. 1/8 G
27- OR 2015 VITON
28- OR 2025 VITON
29- Mollette AGG. RAP.
30- Raccord 06
31- Pipette Santoprene
32- Tube Téflon 2x4 + 1 OGIVA L=80mm
33- Raccord 05
34- Porte-tuyau
35- Raccord droit femelle
36- Bouchon
37- Tube Silicone 5x9 Marron L=100mm
38- Joint torique OR
39- Tube Téflon 4x6 + 1 OGIVA L=430mm
40- Tube Téflon 2x4 L=200mm

Sur la machine, on peut installer des accessoires qui modifient ses performances : les kits de montage sont accompagnés d'instructions de montage et d'essai qu'il faut suivre scrupuleusement pour maintenir la sécurité de la machine.

⚠ **Le responsable d'éventuels dommages à l'appareil lui même ou à des choses ou à des personnes en conséquence d'une mauvaise installation sera exclusivement qui a exécuté l'installation. L'emploi de kits non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, en particulier pour les pièces sous tension. Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages dus à l'emploi d'éléments non homologués. Le montage et les opérations successives d'essai doivent être effectués par des techniciens qualifiés, qui connaissent spécifiquement le fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes pour la santé.**

INTÉGRATION MODULES RADIO

Évaluation de conformité

Conformément à l'article 17 de la directive 2014/53/EU (RED), le fabricant effectue l'évaluation de conformité de l'appareillage radio par rapport aux exigences prévues par l'article 3 de la Directive.

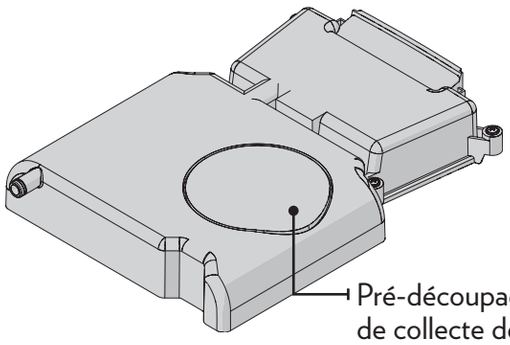
La procédure d'évaluation de la conformité utilisée est choisie par le fabricant.

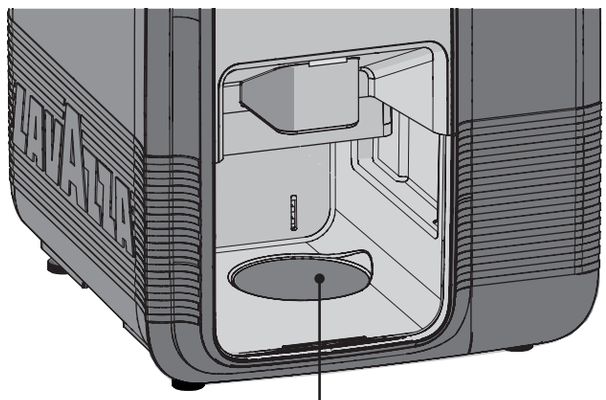
Au cas où un module radio serait intégré dans un appareillage « non-radio », le sujet qui intègre le module devient le fabricant du produit final ; il est donc tenu à effectuer l'évaluation de conformité du produit final par rapport aux exigences prévues par la Directive 2014/53/EU (RED). En effet, l'intégration de modules radio dans d'autres produits peut influencer la conformité du produit final vis-à-vis des exigences requises par la Directive

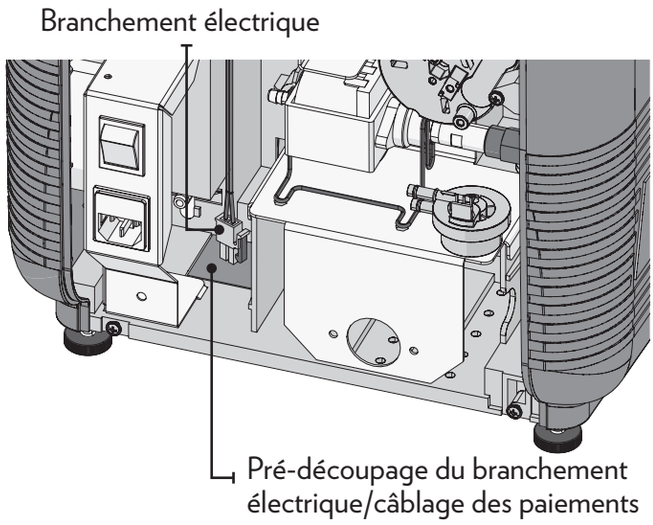
PRÉDISPOSITION POUR L'UTILISATION DU MEUBLE

La machine peut être positionnée sur un meuble. Dans ce cas, les capsules sont évacuées dans le bac de marcs de café qui se trouve à l'intérieur du meuble ; il faut donc appliquer le convoyeur d'évacuation des capsules sur le groupe d'infusion pour expulser correctement les capsules usées.

ⓘ *Les positions des pré-découpages à retirer avant de monter le meuble sont illustrées ci-dessous.*



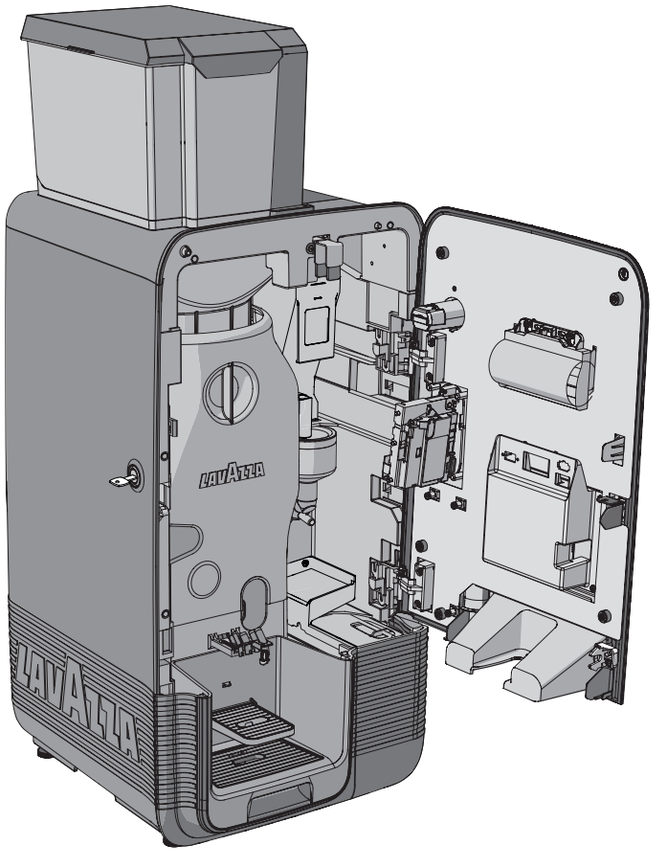




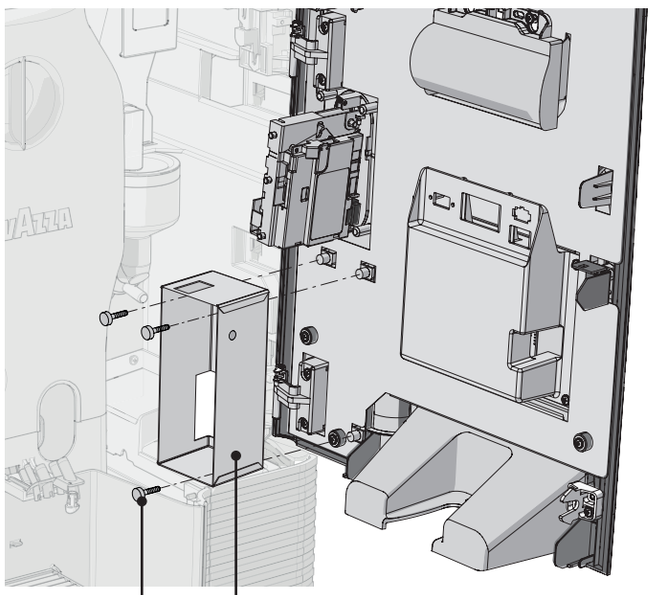
ⓘ *Pour les instructions de montage détaillées, se reporter au manuel fourni avec le meuble.*

PRÉDISPOSITION MONNAYEUR

1 Ouvrir la porte de la machine.



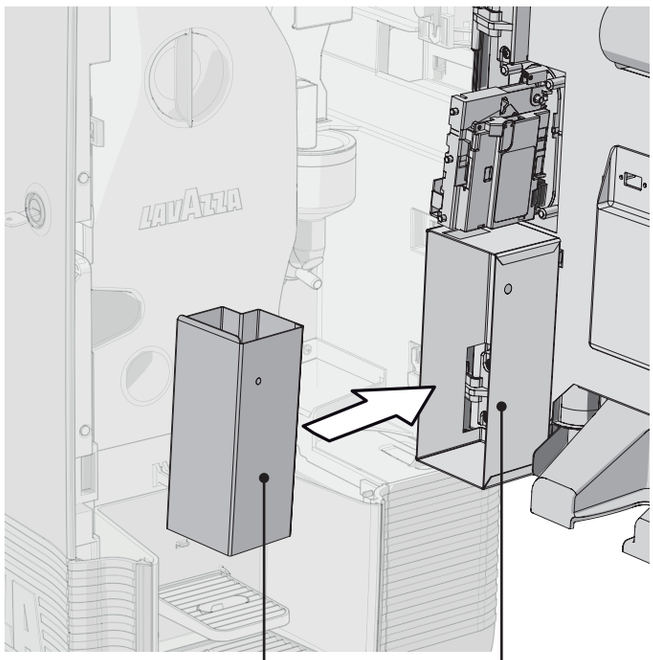
2 Monter le support du monnayeur en le fixant à la porte de la machine à l'aide des 3 vis fournies.



Vis

Support du monnayeur

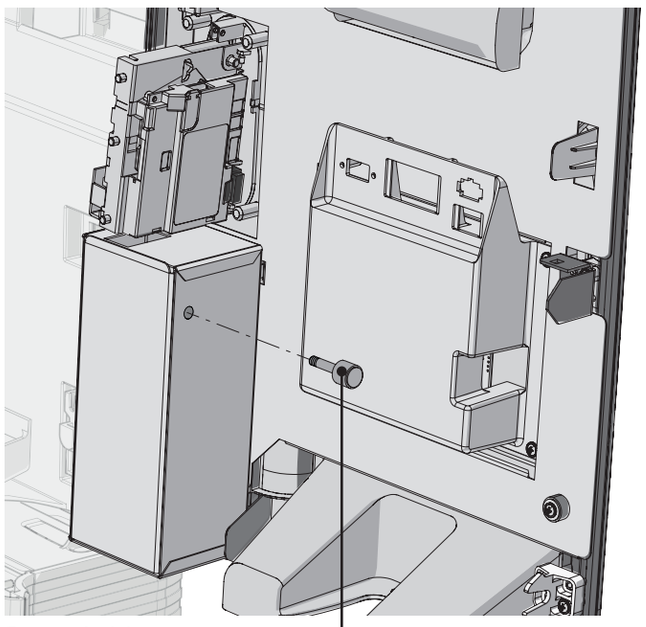
3 Insérer le monnayeur dans le support.



Monnayeur

Support du monnayeur

4 Fixer le monnayeur dans la patte de blocage.



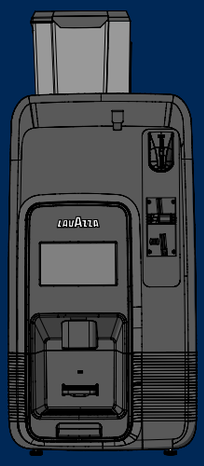
Patte de blocage

5 Vérifier que les composants sont montés correctement.

6 Fermer la porte de la machine.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895.



www.lavazza.com

Luigi Lavazza S.p.A. - Via Bologna 32, 10152 Torino - Italia
Modèle: LB3050/LB3051 Milk/LB3052 Milk - Imprimé No. 10090229 FR - Rév. 03 - Éd. 04-2019