blue

MAGYSTRA

THE COFFEE SHOP EXPERTISE,
THE PLEASURE OF CHOICE.

MANUALE D'INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

LB 2600 INT
LB 2600 MENA
LB 2600 AUS

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895.

Destinazione d'uso:

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni **professionali** e similari quali:

– nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
– nelle fattorie;
– utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
– negli ambienti tipo bed and breakfast.

È vietato qualunque utilizzo improprio (non descritto nelle presenti istruzioni).

È vietato apportare modifiche tecniche. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Ubicazione:

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno possa rovesciarla o venirne ferito.

Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 5°C poiché il gelo potrebbe danneggiarla.

Non usare la macchina per caffè all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e/o nelle vicinanze di fiamme libere. Utilizzare la macchina a temperatura ambiente.

Alimentazione di corrente:

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sull'etichetta applicata all'interno della macchina.

Cavo d'alimentazione:

Non usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito immediatamente da personale tecnico qualificato, in modo da prevenire ogni rischio. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo; non toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Pericolo di folgorazione:

Non mettere mai a contatto dell'acqua le parti sotto tensione e/o corrente.

Questo apparecchio non deve essere immerso nell'acqua. Assicurarsi che le mani, la macchina, il cavo e la superficie d'appoggio della macchina non siano bagnati.

Protezione di altre persone:

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla loro portata i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo di ustioni:

Non toccare le parti calde subito dopo l'uso dell'apparecchio. Durante l'erogazione della bevanda prestare attenzione ad eventuali schizzi di liquido caldo.

Pulizia:
Prima di pulire la macchina è indispensabile scollegare la spina dalla presa di corrente ed aspettare che la macchina si raffreddi. Non immergere la macchina nell'acqua!
Sostituire l'acqua nel serbatoio dopo 3 giorni di inutilizzo. Per evitare di danneggiare l'apparecchio non utilizzare detergenti alcalini per la pulizia, bensì un panno morbido e un detergente delicato.

Custodia della macchina:
Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato staccare la spina dalla presa e custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.
Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione:
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta staccare subito la spina dalla presa. Non mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Serbatoio acqua:
Immettere nel serbatoio soltanto acqua fresca potabile non gasata. Non mettere in funzione la macchina se non c'è acqua a sufficienza nel serbatoio.

Vano capsule:
Nel vano capsule devono essere inserite solo capsule compatibili; non inserire le dita o qualsiasi altro oggetto. Le capsule sono da usarsi una sola volta.

Utilizzo dei distributori di bevande calde in contenitori aperti:
(es. Bicchieri di plastica, tazze in ceramica, caraffe).
I distributori di bevande in contenitori aperti sono da adibirsi esclusivamente alla vendita e distribuzione di bevande alimentari ottenute per:
– infusione di prodotti quali il caffè,
– ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;
Questi prodotti devono essere dichiarati dal fabbricante "adatti alla distribuzione automatica" in contenitori aperti. I prodotti erogati sono da consumarsi immediatamente. In nessun caso vanno conservati e/o confezionati per un successivo consumo.
Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi potenzialmente pericoloso.

Smaltimento della macchina a fine vita:
INFORMAZIONE AGLI UTENTI: il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

SOMMARIO

IT

SICUREZZA 3
COMPONENTI ESTERNI 7
INFORMAZIONI GENERALI 8
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE 8
CARATTERISTICHE TECNICHE 8
PREZZI DI VENDITA 8
REGOLAZIONI POSSIBILI 8
CONSENSI 8
SICUREZZE 8
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA 8
TRASPORTO E STOCCAGGIO 8
INSTALLAZIONE 9
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE 9
POSIZIONAMENTO APPARECCHIO 9
COLLEGAMENTO ELETTRICO 10
COMPONENTI INTERNI 11
CAPACITÀ CONTENITORI 11
COMPONENTI MACCHINA 12
DISPLAY 12
TASTIERA DI SELEZIONE 12
SERRATURA PORTA 12
INTERRUTTORE PORTA 12
SPORTELLO CAPSULE 12
EROGATORE 12
SPORTELLO ACQUA 12
SERBATOIO ACQUA 12
GRUPPO CAPSULE 12
COPPETTA 13
SUPPORTO UGELLI 13
ASPIRATORE POLVERI 13
ASPIRATORE AMBIENTALE 13
FUSIBILI 13
COMPONENTI MACCHINA 14
MOTORE FRULLATORE 14
CONTATORE VOLUMETRICO 14
MOTORI PRODOTTO 14
POMPA 14
THERMOBLOCK 14
PREDISPOSIZIONE MACCHINA 15
PRIMA ACCENSIONE 15
PRIMA SANITIZZAZIONE MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI 16
CARICAMENTO PRODOTTI 17
CONTENITORI PRODOTTI 17
PROGRAMMAZIONE 18
SOFTWARE 18
MODALITÀ PROGRAMMAZIONE 18
MENÙ PROGRAMMAZIONE 18
PROGRAMMAZIONE TASTO 19
PROGRAMMAZIONE TASTO LM 20
REGOLARE LA VELOCITÀ DEI FRULLATORI 21
PROVE TEMPI 21
PROGRAMMAZIONE PREZZI 21
PROGRAMMAZIONE MONETE 21
PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA 21

SOMMARIO

PROGRAMMAZIONE VARIE . . . 22
DETERMINARE IL TEMPO PER LA VENTOLA D'ASPIRAZIONE . . . 23
AGGIORNAMENTO SOFTWARE . . . 24
DIAGNOSTICA . . . 24
SALES AUDIT . . . 24
PROGRAMMAZIONE OROLOGIO . . . 25
REGISTRAZIONE FUORI SERVIZIO . . . 25
DECONTATORE PRODOTTO . . . 26
PROGRAMMAZIONE MANUTENZIONE . . . 26
PROGRAMMAZIONE GRAMMI - SECONDI . . . 27
DATA . . . 27
CONFIGURAZIONE . . . 27
DETERMINARE I TEMPI DI ACQUA E DI PRODOTTO . . . 27
PROGRAMMARE I RITARDI . . . 27

PARAMETRI . . . 29
SELEZIONE LM . . . 30

MANUTENZIONE E PULIZIA . . . 32
SISTEMA DI EROGAZIONE . . . 33
CONTENITORI PRODOTTI . . . 34
GRUPPO CAPSULE . . . 36
ACCEDERE ALLA PARTE POSTERIORE . . . 36
ASPIRATORE AMBIENTALE E ASPIRATORE POLVERI . . . 36
TUBI IN SILICONE . . . 36
PULIZIA INTERNO MACCHINA . . . 37
PULIZIA ESTERNA MACCHINA . . . 37
FUORI SERVIZIO . . . 37

RISOLUZIONE PROBLEMI . . . 38

COMPONENTI ELETTRONICI . . . 39
CPU POTENZA . . . 39
SCHEDA DISPLAY . . . 39
MODEM . . . 39
RFID . . . 39

SCHEMA IDRAULICO . . . 40

SCHEMA ELETTRICO GENERALE . . . 41

SCHEMA ELETTRICO CPU / DISPLAY . . . 42

COMPONENTI ESTERNI

Coperchio superiore

Coperchio serbatoio acqua

Serratura coperchio serbatoio acqua

Display

Tasti preselezione quantità

Tasti selezione bevande

Porta

Sportello vano inserimento capsule

Serratura porta laterale

Beccuccio erogatore

Cassetto raccogli capsule usate

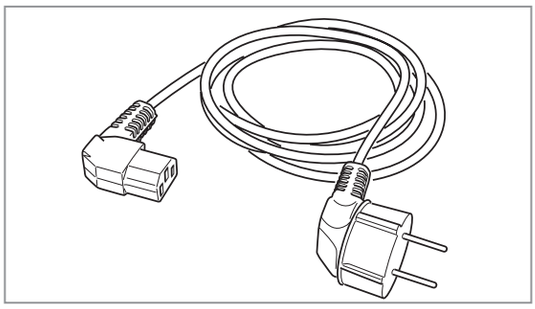
Griglia poggia tazzina

Galleggiante cassetto raccogli gocce

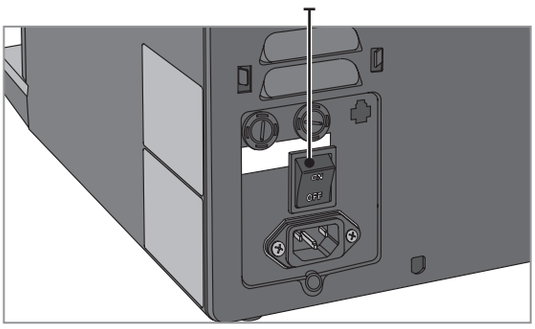
Cassetto raccogli gocce

Griglia poggia tazza/bicchiere

Cavo alimentazione*



Interruttore generale



(*) Le caratteristiche del cavo di alimentazione possono variare in base al mercato di riferimento.

INFORMAZIONI GENERALI

Prima di procedere all'installazione ed all'uso dell'apparecchio è necessario leggere scrupolosamente e comprendere il contenuto della documentazione di corredo in quanto fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo ed alle operazioni di manutenzione.

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

Ogni apparecchio è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristiche, posta sul fianco destro. La targhetta riporta tutti i dati che consentono al costruttore di fornire informazioni tecniche di qualsiasi tipo e facilitare la gestione dei ricambi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Altezza: 560 mm
- Altezza: (con coperchio aperto 835 mm)
- Larghezza: 310 mm
- Profondità: 420 mm
- Profondità (con porta aperta: 630 mm)
- Peso: 21 Kg
- Tensione di alimentazione: 220-240 V
- Frequenza di alimentazione: 50 Hz
- Potenza installata: 1300 W
- Il livello di pressione acustica: > 70 dB

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo diverso programmabile. La taratura standard prevede il prezzo di vendita uguale a zero per tutte le selezioni.

REGOLAZIONI POSSIBILI

Espresso: dose acqua

Instant: dosi solubili ed acqua a tempo.

Temperatura: regolabile via firmware.

CONSENSI

- presenza acqua;
- presenza capsula;
- posizione gruppo infusore;
- vuoto rifiuti liquidi;
- temperatura di funzionamento raggiunta;
- conteggio numero capsule esauste.

SICUREZZE

- Elettrica
  - interruttore generale 230 V ac
  - interruttore porta 230 V ac
  - due fusibili 6,3x32 mm 12 A ritardati
- Termica
  - due sensori riarmabili manualmente 127° C
  - termoprotettore pompa a vibrazione 110° C
- Software
  - limiti di tempo per l'erogazioni d'acqua

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchio dipende da molti fattori quali la temperatura e la ventilazione dell'ambiente dove l'apparecchio stesso è posizionato, la temperatura dell'acqua in entrata, la temperatura in caldaia ecc.

TRASPORTO E STOCCAGGIO

⚠ **Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuare con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio con un carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso. Evitare di:**

- **rovesciare l'apparecchio**;
- **trascinare l'apparecchio con funi od altro**;
- **sollevare l'apparecchio con prese laterali**;
- **sollevare l'apparecchio con imbracature o funi**;
- **scuotere o dare scossoni all'apparecchio ed al suo imballo**.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 5 e 35 °C. Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

⚠ **Il trasporto e la movimentazione della macchina deve essere sempre effettuata da due persone.**

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

⚠ **Le operazioni descritte in questo capitolo devono essere eseguite solo da personale con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.**

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

⚠ **I materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.**

I materiali di imballaggio andranno smaltiti in depositi autorizzati affidando il recupero di quelli riciclabili a ditte specializzate.

POSIZIONAMENTO APPARECCHIO

⚠ **L'installazione e le successive operazioni di manutenzione devono essere effettuate con l'apparecchio in tensione e perciò da personale specializzato, addestrato all'uso dell'apparecchio ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.**

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 5° ed i 35° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc).

L'apparecchio può essere collocato vicino ad una parete ma in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm dalla stessa per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°. L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene nella zona posteriore. Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per smontare lo schienale.

L'apparecchio può essere posizionato sopra ad un tavolo o altro supporto ideoneo (altezza suggerita 80 cm). È consigliabile utilizzare una protezione impermeabile facilmente pulibile al di sotto del distributore, in modo da raccogliere le cadute accidentali di prodotti.

Quando la macchina è nella definitiva posizione di lavoro:

1. Tagliare la fascetta che lega la chiave della porta alla griglia della vaschetta raccogli gocce.
2. Inserire la chiave della porta nella serratura.
3. Ruotarla e aprire la porta.
4. Togliere la busta dei documenti.
5. Prendere il cavo d'alimentazione.
6. Sollevare il coperchio della macchina e togliere le protezioni che fissano, per il trasporto, i contenitori prodotto.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

E' obbligatorio l'uso di un interruttore generale, in conformità alle regole di installazione vigenti, collocato in posizione accessibile, che abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri la disconnessione completa dalla rete nelle condizioni della categoria di sovratensioni III e, quindi, che assicuri la protezione dei circuiti contro i guasti di terra, i sovraccarichi e cortocircuiti.

L'interruttore, la presa di corrente e la relativa spina devono essere collocati in posizione accessibile. La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

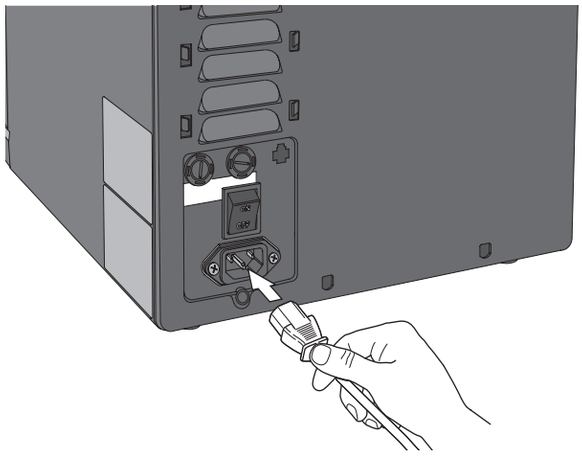
L'installazione di un dispositivo a corrente differenziale con funzionamento inferiore a 30 mA che isoli la macchina dalla rete e che intervenga tempestivamente in caso di assorbimenti elettrici impropri, è raccomandata per assicurare un importante abbattimento dei rischi derivanti da eventuali cortocircuiti.

Il cavo di alimentazione è di tipo flessibile ed è separabile dalla macchina. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi flessibili del tipo H05 RN - F o H05 VV-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm^2 di sezione.

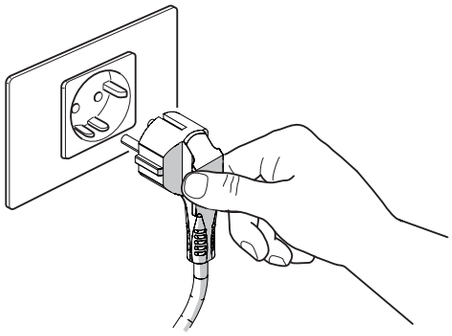
E' vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Il costruttore declina ogni responsabilita' per danni causati dalla inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

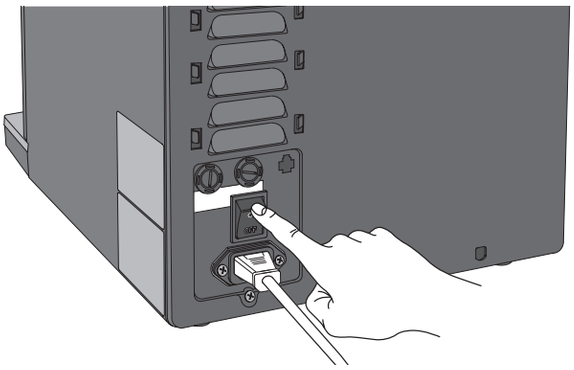
1 Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa situata sul retro della macchina.



2 Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente.



3 Premere l'interruttore generale portandolo in posizione [ON]. Il display segnala l'accensione della macchina.

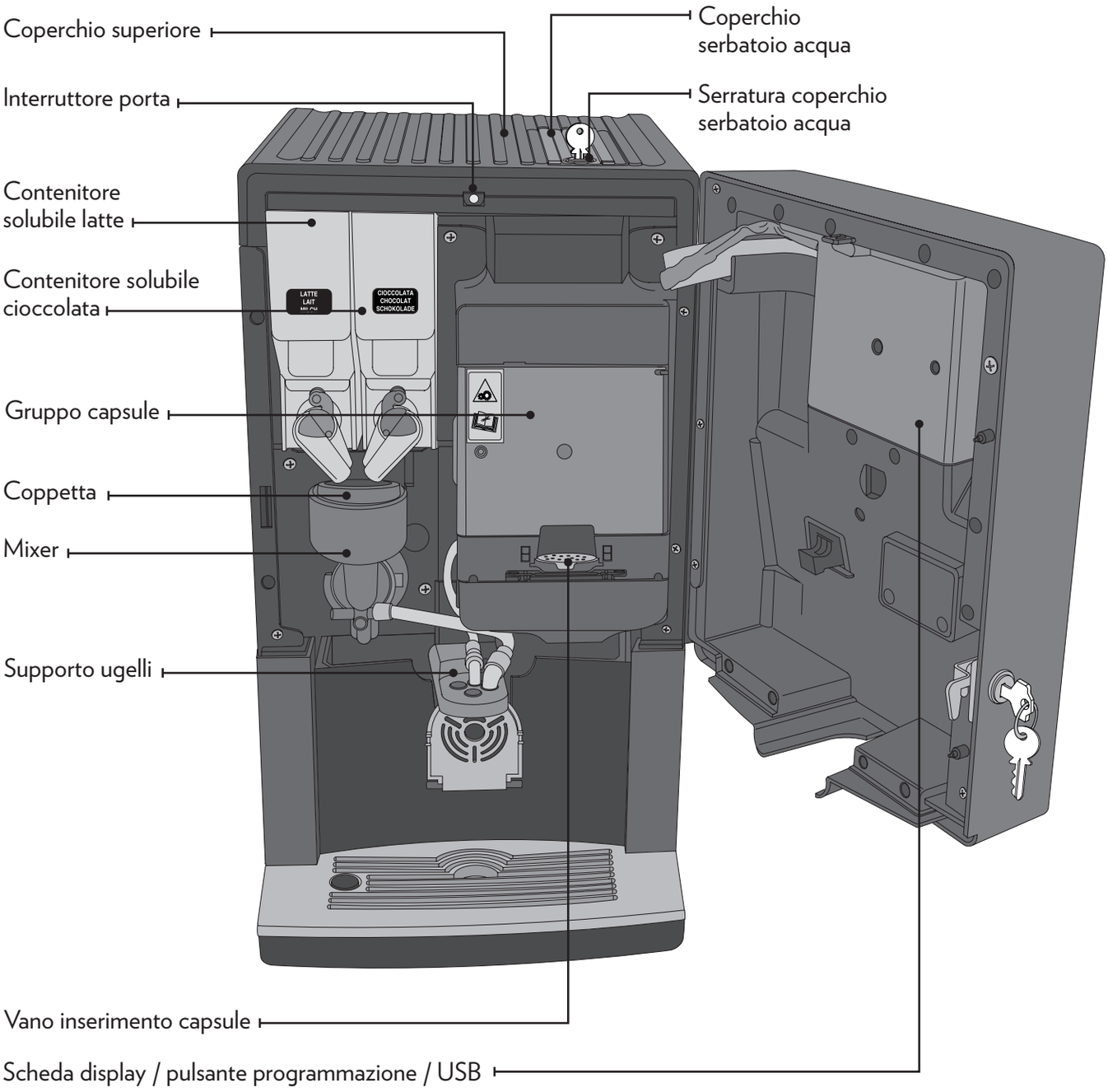


COMPONENTI INTERNI

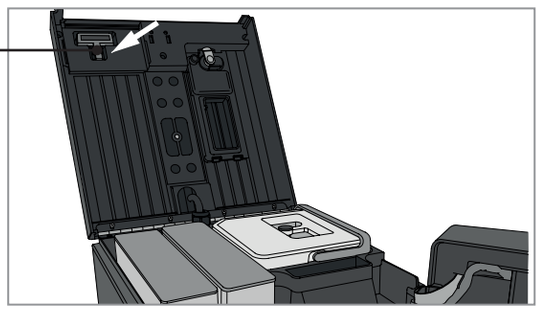
⚠ **Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.**

CAPACITÀ CONTENITORI

Latte solubile:	Kg.	0.8
Cioccolata solubile	Kg.	0.8
Capacità raccolta capsule:	Pz.	25
Capacità raccogli gocce:	ml.	300
Capacità serbatoio:	Lt.	3,6



Chiave di servizio



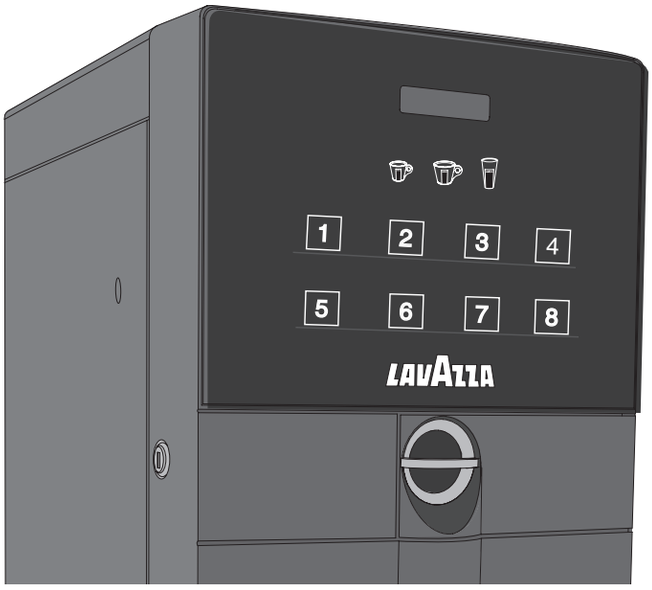
COMPONENTI MACCHINA

DISPLAY

I messaggi del display informano gli utenti o gli operatori dello stato di funzionamento del distributore.

TASTIERA DI SELEZIONE

In modalità di programmazione i tasti assumono funzioni diverse e permettono la modifica dei parametri di macchina. La numerazione dei tasti è progressiva da sinistra a destra.



SERRATURA PORTA

La serratura assicura la chiusura della porta. La mappatura della chiave è numerata per l'identificazione.

INTERRUTTORE PORTA

Per aprire la porta sbloccare la serratura laterale con l'apposita chiave.

Aprendo la porta un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della macchina. Per dare tensione all'impianto con porta aperta è sufficiente utilizzare l'apposita chiave di servizio. La chiave si trova in un' alloggiamento del coperchio superiore.

Con porta aperta non si ha accessibilità a parti in tensione.

All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con targhetta "togliere tensione prima di rimuovere la copertura".

Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

Prima di chiudere le porte verificare di aver rimosso l'eventuale chiave di servizio.

SPORTELLO CAPSULE

Posizionato sulla porta del distributore, si apre a battente verso destra ed ospita la capsula del caffè che deve essere inserita nel verso corretto. La nuova capsula entrando in posizione nel gruppo capsule spinge la capsula precedentemente inserita nel contenitore capsule esauste.

EROGATORE

Il distributore LB 2600 ha un erogatore bevande fisso sul piano d'appoggio bicchieri ed una ribaltina per le tazze piccole. Il vano erogazione, in stand-by, è illuminato da un led che si spegne durante l'erogazione e si riaccende quando è possibile prelevare la bevanda.

SPORTELLO ACQUA

Uno sportello, posizionato sul coperchio superiore del distributore, permette di accedere al serbatoio dell'acqua interno per consentirne il riempimento. È presente una serratura che impedisce il riempimento a persone non autorizzate.

SERBATOIO ACQUA

Il serbatoio d'acqua interno provvede all'alimentazione del distributore ed è riempibile attraverso uno sportello nel coperchio del distributore, chiuso a chiave tramite una serratura che ne impedisce il riempimento a persone non autorizzate, oppure aprendo il coperchio del distributore e sfilandolo verso l'altro utilizzando l'apposita maniglia. Nel distributore è presente un sensore capacitivo che verifica il livello di acqua nel serbatoio. Quando il livello dell'acqua è insufficiente, sul display è visualizzato un messaggio di avviso e sono inibite le erogazioni fino al ripristino del livello dell'acqua. Un galleggiante rosso indica il livello massimo di riempimento del serbatoio.

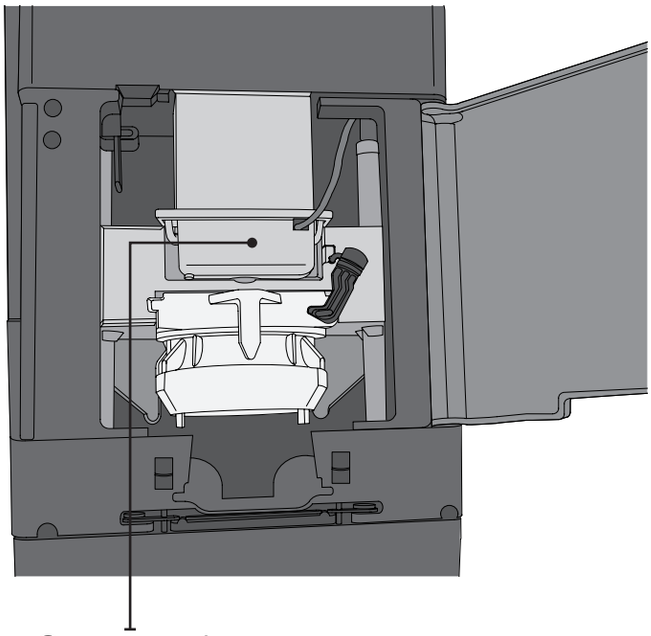
GRUPPO CAPSULE

Nel gruppo capsule, dopo aver inserito la capsula nel verso corretto ed aver richiuso lo sportello ed aver selezionato la bevanda, avviene l'infusione con l'acqua proveniente dall'elemento riscaldante. La capsula usata è convogliata verso il contenitore capsule esauste nel momento in cui è inserita la capsula per la successiva erogazione.

Non introdurre mai le dita o oggetti nel vano di inserimento capsula.

Nel vano inserimento capsula devono essere inserite esclusivamente capsule Lavazza BLUE o compatibili. Inserire una sola capsula per volta.

I microswitch inseriti nello sportello capsule sono utilizzati per: rilevare il passaggio della capsula nel gruppo, rilevare la corretta chiusura dello sportello e dare consenso al gruppo capsule per eseguire l'erogazione.

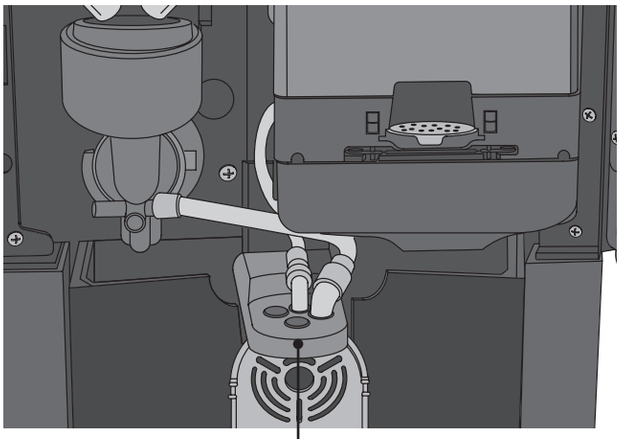


COPPETTA

La coppetta del frullatore accoglie i prodotti solubili versati per miscelarli con l'acqua. Nella sua parte inferiore agisce la ventola del motore frullatore e il deflusso della bevanda verso l'erogatore avviene tramite un tubo di silicone. La coppetta del mixer e il tubo d'uscita possono essere lavati in acqua corrente tiepida.

SUPPORTO UGELLI

Un supporto fisso sulla stazione bicchieri accoglie gli erogatori provenienti dal gruppo capsule e dalla coppetta del mixer. Per le operazioni di pulizia, è possibile sganciarlo tirandolo a se tenendo premuto il tasto di fermo.



ASPIRATORE POLVERI

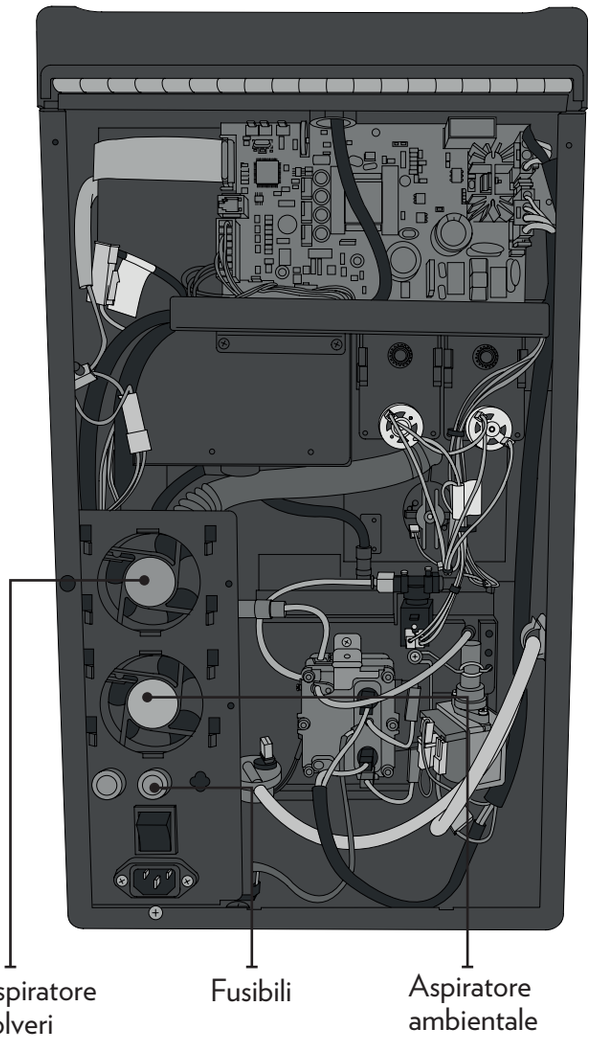
Un aspiratore provvede aspirare ed espellere, dall'interno del distributore, i residui di prodotto che rimangono in sospensione. L'aspiratore è connesso con un cassetto sotto gli scivoli prodotto, in modo da intercettare la polvere impalpabile residua dalle selezioni. Il tempo d'azione dell'aspiratore è programmabile per mezzo di un parametro software. L'aria aspirata è espulsa attraverso delle feritoie del pannello posteriore.

ASPIRATORE AMBIENTALE

Provvede ad aspirare l'aria dall'ambiente interno della macchina in modo da evitare la formazione di condensa e diminuisce il livello dell'umidità dell'aria facendo un ricircolo costante. L'aria aspirata è espulsa attraverso delle feritoie del pannello posteriore.

FUSIBILI

Installati sull'alimentazione di rete per proteggere la macchina. In caso d'intervento i fusibili devono essere obbligatoriamente sostituiti solo da personale tecnico specializzato.



COMPONENTI MACCHINA

MOTORE FRULLATORE

Il motore frullatore, per mezzo della rotazione della ventola montata sull'asse, favorisce la miscelazione dei prodotti solubili con l'acqua. La velocità di rotazione è regolabile in modo da adattarla alle caratteristiche dei diversi prodotti.

CONTATORE VOLUMETRICO

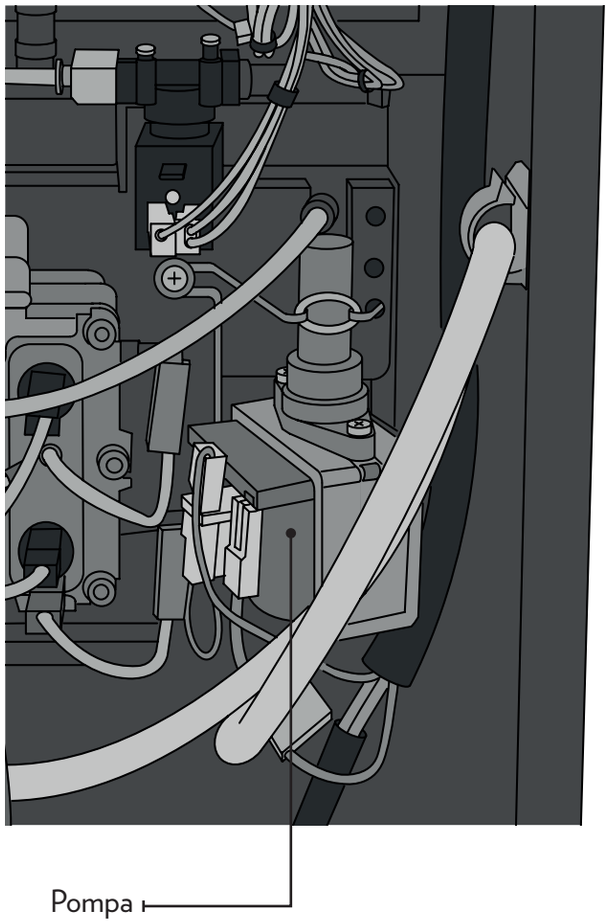
Fornisce alla CPU la misura della quantità d'acqua che attraversa il gruppo capsule in modo da determinarne il volume. La quantità d'acqua delle selezioni solubili è stabilita solo dal tempo impostato nel parametro "acqua N".

MOTORI PRODOTTO

Sono i motori che fanno ruotare le viti senza fine all'interno dei contenitori prodotto solubili in modo da versare, nella coppetta, la quantità di prodotto necessaria alla selezione.

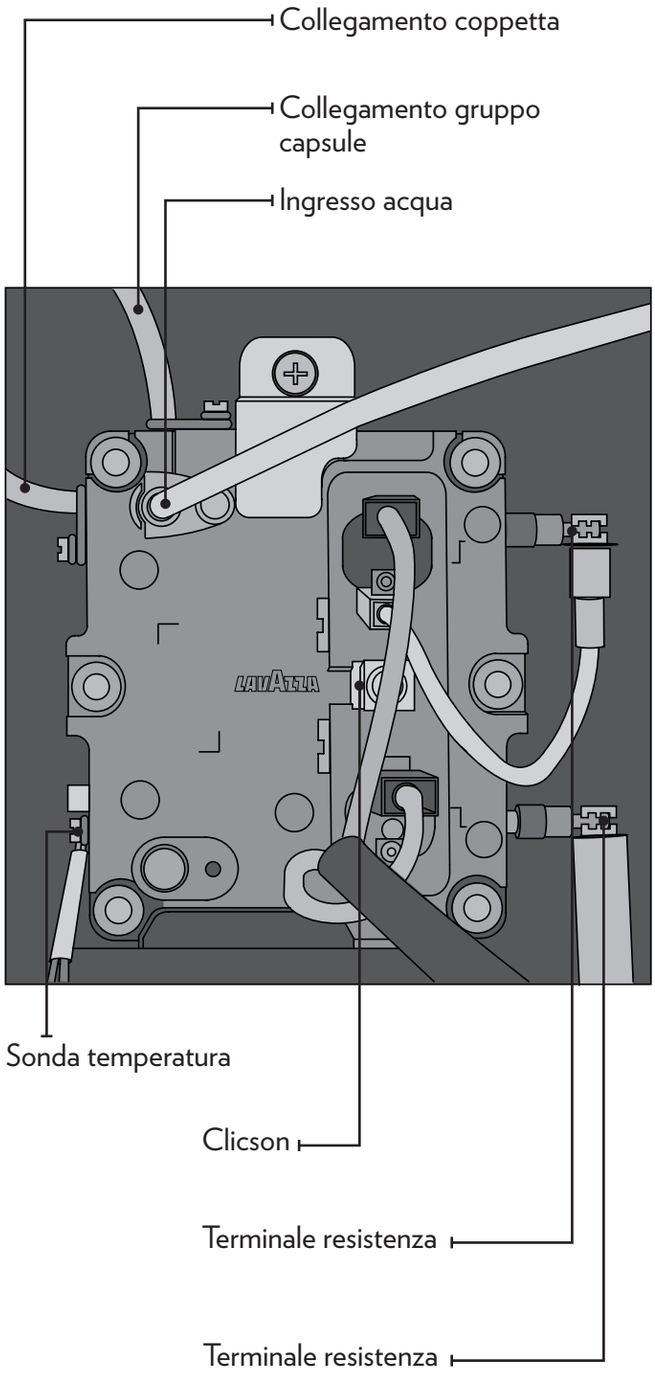
POMPA

Una pompa a vibrazione indirizza l'acqua verso il thermoblock.



THERMOBLOCK

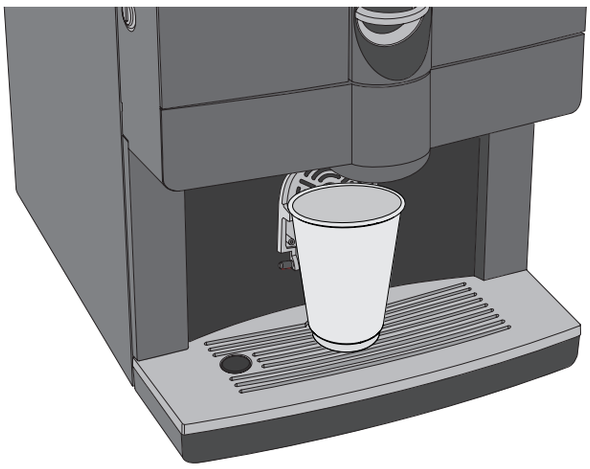
L'apertura del thermoblock non è consentita. Questi componenti possono essere molto caldi anche a macchina spenta.



PRIMA ACCENSIONE

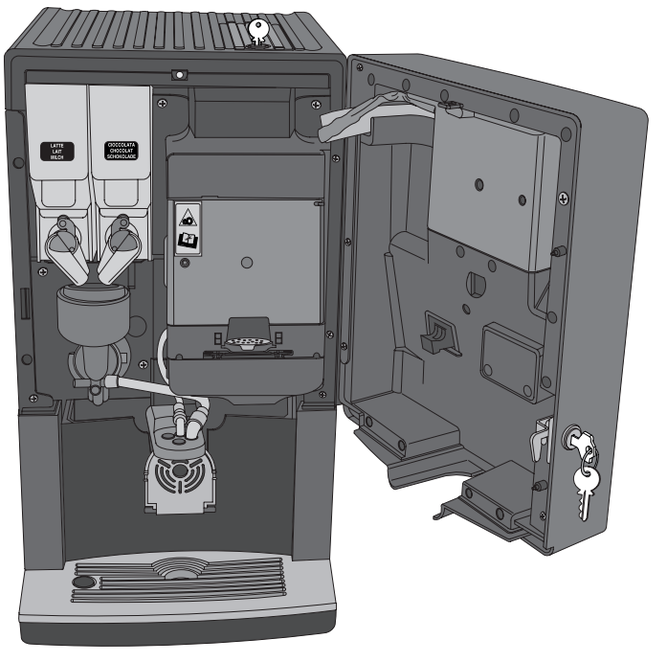
1 Premere l'interruttore generale portandolo in posizione [ON].

2 Posizionare un bicchiere sotto gli ugelli.



3 Aprire la porta del distributore sbloccando la serratura con l'apposita chiave.

Aprendo la porta un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della macchina.



4 Inserire la chiave di servizio nell'interruttore porta per dare tensione all'impianto.

Il distributore è a tutti gli effetti alimentato e funzionante. Le parti mobili del gruppo caffè saranno movimentate. Operare con estrema cautela.

Sul display appaiono in sequenza i messaggi di test di avvio:

```
LB2600 REV.1.17
       04-03-2016
```

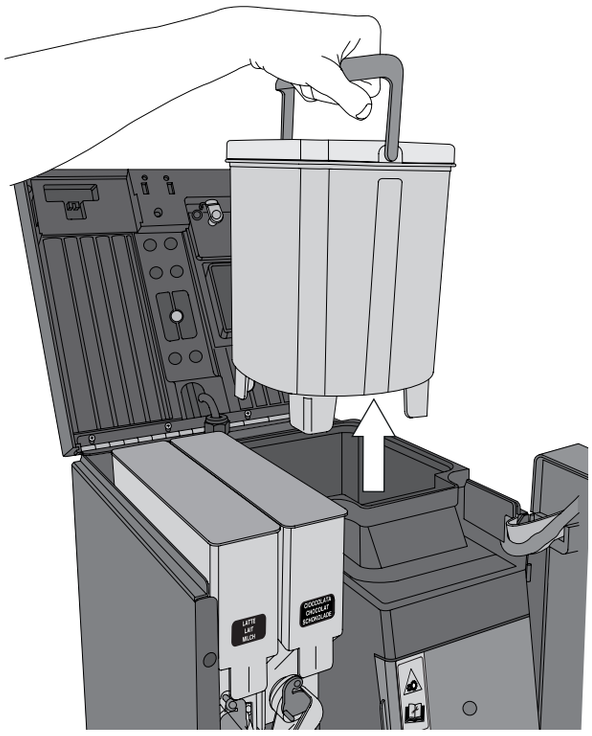
```
TEST
```

```
LAVAZZA
TEST
```

```
RESET GRUPPO
CAFFÈ
```

```
AGGIUNGERE
ACQUA
```

5 Sollevare il coperchio superiore e rimuovere il serbatoio acqua verso l'alto, utilizzando l'apposita maniglia.



6 Sanitizzare e poi riempire il serbatoio con acqua fresca potabile non gasata.

Un galleggiante rosso all'interno del serbatoio indica il livello massimo di riempimento.

L'utilizzo di un filtro addolcitore dell'acqua (accessorio opzionale) migliora la qualità dell'acqua e allunga la durata dell'apparecchio. Per inserire il filtro seguire il foglio d' istruzioni allegato all'accessorio. Si consiglia di leggere attentamente il foglio d'istruzioni del filtro e di rispettare le indicazioni per la sostituzione.

7 Al termine dell'assemblaggio e del collaudo finale, la macchina è svuotata dall'acqua utilizzata per i test. Alla prima accensione in postazione, tutti i circuiti devono essere riempiti prima di ogni altra azione, per questo la macchina caricherà acqua dal serbatoio interno.

8 Il distributore esegue automaticamente un ciclo diagnostico di carica e risciacquo del circuito idraulico, sul display appaiono i messaggi d'avviso della progressione di queste fasi.

INSTALLAZIONE

FINE INSTALLAZIONE

9 Attendere qualche secondo che esca acqua dagli ugelli erogatori. Il flusso si arresterà automaticamente.

Verranno erogati circa 120 cc di acqua calda.

10 Inizia la fase di riscaldamento del thermoblock e la temperatura dovrà raggiungere il valore impostato.

ATTENDERE...
TEMPERATURA

11 Al termine di questa fase, dopo qualche minuto, il display visualizzerà i messaggi di attesa alternandoli tra loro.

LAVAZZA

REGALATEVI UN
MOMENTO DI RELAX

PRIMA SANITIZZAZIONE MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

All'installazione dell'apparecchio è necessario effettuare un'accurata disinfezione del mixer, del condotto di erogazione del latte solubile e del serbatoio interno per garantire l'igiene dei prodotti distribuiti.

Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia.

1 Aprire lo sportello anteriore posizionato sul retro della porta del distributore, per accedere alla scheda display.

2 Premere il pulsante di programmazione.
Il display mostra:

1= PROG 2= DATA
3= LAV

3 Premere "3" per abilitare il lavaggio del circuito idraulico.

LAVAGGIO
SEL 1

4 Il tasto "1" farà erogare acqua attraverso la coppetta per solubili. Ripetere l'operazione alcune volte, in modo da ottenere un completo risciacquo; durante il lavaggio il display mostra:

LAVAGGIO 1
IN CORSO

Per ogni lavaggio verranno erogati circa 50 cc di acqua.

5 Alla fine del lavaggio il display mostra:

LAVAGGIO
SEL 1

CARICAMENTO PRODOTTI

Prima di caricare i prodotti è necessario verificare che siano stati conservati secondo le indicazioni del produttore riguardo lo stoccaggio, la temperatura di mantenimento e alla data di scadenza.

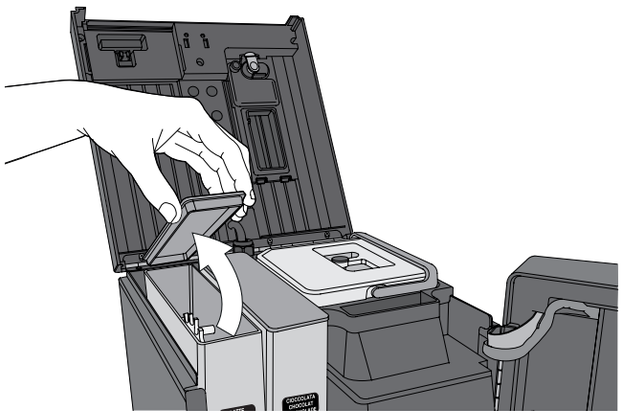
Caricare i prodotti seguendo le indicazioni riportate di seguito. La carica dei prodotti può essere fatta anche con i contenitori parzialmente carichi.

CONTENITORI PRODOTTI

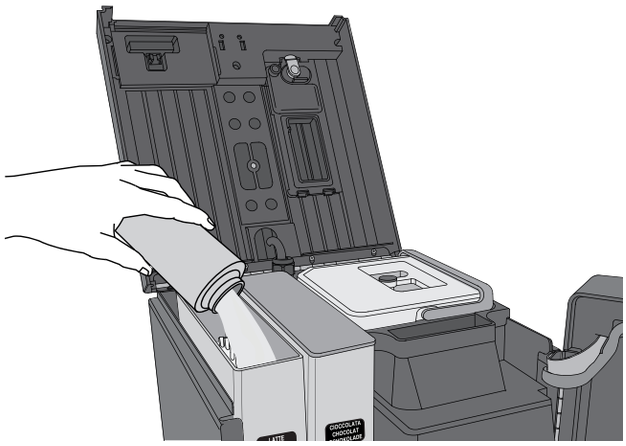
I contenitori prodottl solubile distribuiscono nella coppetta sottostante il loro contenuto. Una vite senza fine interna, mossa dal motore prodotto, spinge verso lo scivolo prodotto l'alimento solubile contenuto. Sono dotati di una ruota e di un agitatore per favorire una erogazione costante. L'uscita, ha un setto di chiusura per proteggere i prodotti, i contenitori sono chiusi da un coperchio.

Spegnere il distributore per mezzo della chiave di servizio. Riporla nel suo supporto, spegnere anche l'interruttore generale sul retro della macchina.

1 Sollevare e ruotare il coperchio del contenitore latte solubile.

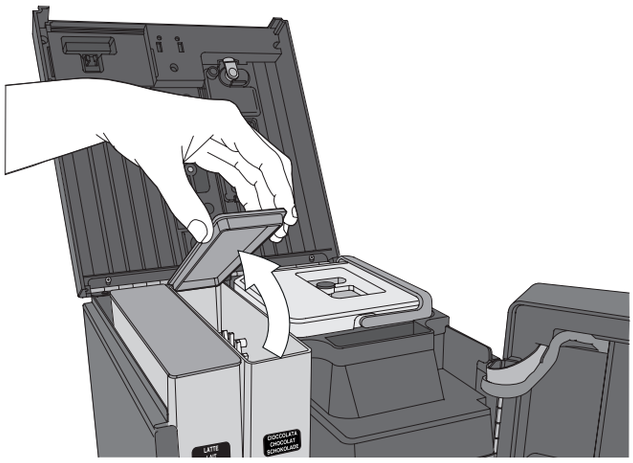


2 Aggiungere il latte solubile direttamente nel contenitore.

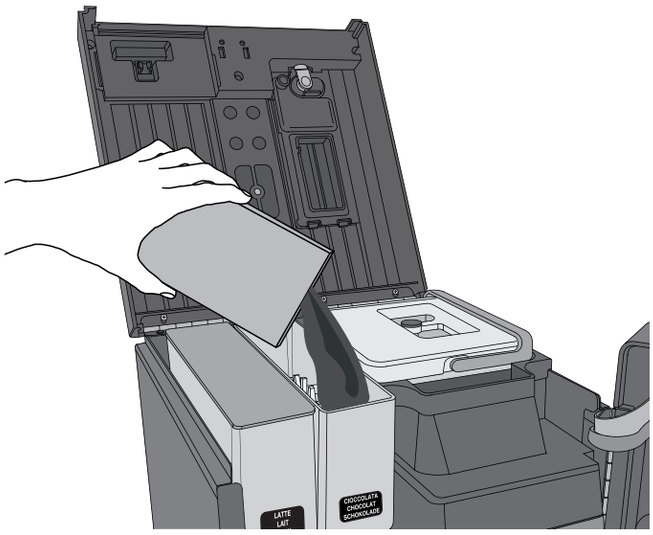


3 Riposizionare il coperchio del contenitore latte solubile.

4 Sollevare e ruotare il coperchio del contenitore cioccolato solubile.



5 Aggiungere il cioccolato solubile direttamente nel contenitore.



6 Riposizionare il coperchio del contenitore cioccolato solubile.

7 Ruotare in posizione aperta i setti degli scivoli prodotto.

Per riempire il contenitore del solubile è anche possibile rimuoverlo dalla sede completo di coperchio.

8 Chiudere il coperchio superiore e la porta del distributore chiudendo la serratura con l'apposita chiave.

PROGRAMMAZIONE

SOFTWARE

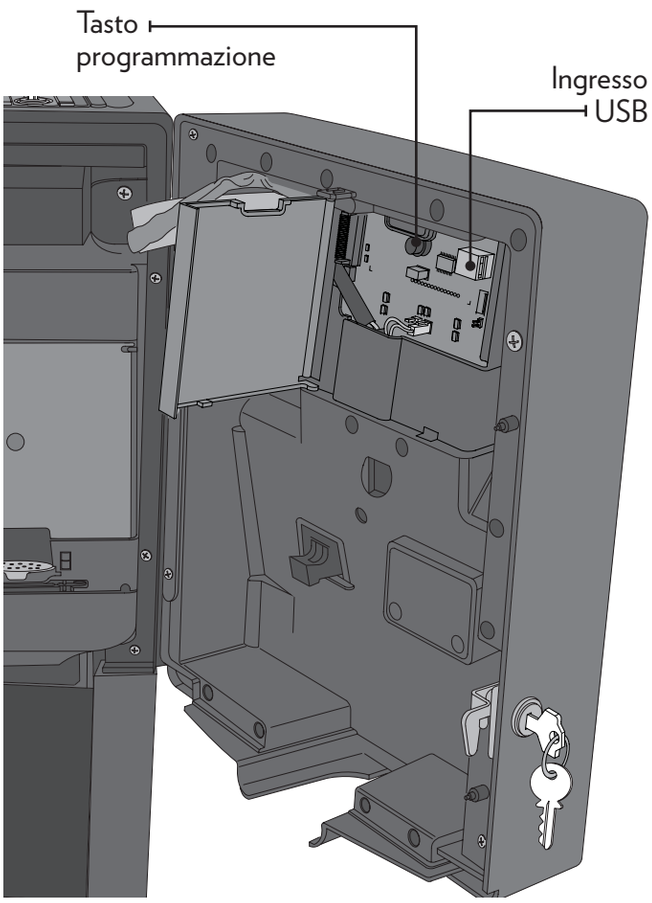
Il software installato in LB 2600 è suddiviso in due parti differenti denominate:

- Master: è il software che determina: i cicli della macchina, i legami tra le funzioni e l'ordine con il quale la macchina eseguirà le operazioni. Questo software non è modificabile dall'operatore, ma può essere aggiornato ad una Release di nuovo rilascio.
- Configurazione: è il software che determina: i tempi e le successioni con le quali sono erogate le bevande, il protocollo del sistema di pagamento e i modi di visualizzazione. Le variabili possono essere modificate dall'operatore manualmente a bordo macchina per adattare alle esigenze degli utilizzatori finali il comportamento della macchina (quantità e miscele di prodotto, messaggi d'avviso, ecc...).

MODALITÀ PROGRAMMAZIONE

Per accedere alla modalità di programmazione, è necessario aprire la porta della macchina e utilizzare la chiave di servizio nell'interruttore di sicurezza.

⚠ **In questa modalità di funzionamento, il distributore è a tutti gli effetti alimentato e funzionante. Operare con estrema cautela.**



Premere il tasto "PROG", il display visualizza il messaggio:

```
1= PROG        2= DATA
3= LAV
```

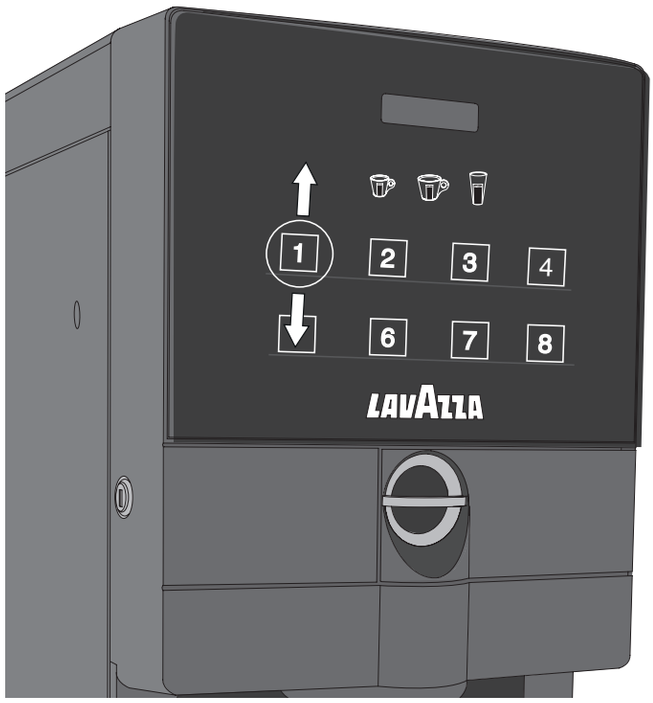
- "1" programmazione delle variabili di macchina.
- "2" visualizza le quantità di bevande erogate.
- "3" abilita i lavaggi.

Al termine della programmazione, per tornare al funzionamento usuale del distributore e memorizzare le variazioni effettuate, premere "1" e poi il tasto "PROG". Il display mostrerà:

```
FINE PROGRAMMAZIONE
ATTENDERE....
```

MENÙ PROGRAMMAZIONE

Premere il tasto "1" per scorrere il menù programmazione.



Tasto 1: scorre avanti gli argomenti
Tasto 5: scorre indietro gli argomenti
Tasto 2: scorre avanti le variabili degli argomenti
Tasto 6: scorre indietro le variabili degli argomenti
Tasto 3: incrementa il valore della variabile visualizzata
Tasto 7: decrementa il valore della variabile visualizzata

- **Programmazione tasto**
- **Programmazione prezzi**
- **Programmazione monete**
- **Programmazione temperature**
- **Programmazione varie**
- **Diagnostica**
- **Dati vendita**
- **MDB**
- **Programmazione orologio**
- **Registrazione fuori servizio**
- **Decontatore prodotti**
- **Programmazione manutenzione**
- **Programmazione grammi - secondi**

➤ PROGRAMMAZIONE TASTO

Quando il display visualizza "tasto n", si preme il tasto "2", si scorrono (premendo "3" e "7") le variabili che compongono la funzione di quel tasto.

- Se si preme "2" quando "NON ABILITATO", il tasto sarà inibito e non svolgerà alcuna funzione.
- Se si preme "2" quando "ABILITATO", il tasto eseguirà la funzione per la quale è programmato (erogazione di una bevanda).

ⓘ Utilizzare il tasto "2" per scorrere le voci seguenti:

Il primo parametro programmabile per ogni tasto di selezione è il caffè in capsule. Le variabili sono due:

- la quantità d'acqua in tazza. Variarla con "3" e "7". Se la variabile è zero, l'espresso non sarà erogato (bevanda composta solo da prodotti solubili);

```
DOSE CAFFÈ
                CC:00
```

- l'erogazione del caffè avverrà prima (valore 1) o dopo (valore 0) i solubili.

```
SEQUENZA CAFFÈ
1=PRIMA
```

Abilitando questa opzione, una volta forata la capsula, la pompa eroga per un secondo una piccola quantità d'acqua, si arresta per i secondi qui impostati (da 01 a 15) e riprende il normale ciclo d'erogazione.

```
PAUSA PREINFUSIONE
                0.0
```

Scorrendo sempre con "2" è possibile modificare i parametri dei prodotti.

Con i tasti "3" e "7" si può variare il tempo di rotazione del motore prodotto N, cambiando così la quantità di prodotto erogata. Se il tempo è zero, il prodotto N non è erogato.

```
PRODOTTO          N
SECONDI:        0.0
```

Se programmato con un tempo diverso da zero, il motore prodotto N si attiverà con il ritardo qui programmato. Il tempo di ritardo si incrementa o decrementa con i tasti "3" e "7".

```
RITARDO PARTENZA
PRODOTTO N      0.0
```

Il tempo di rotazione del motore prodotto può essere brevemente interrotto per una o due volte durante l'erogazione (0 = nessuna interruzione). Massimo due pause con tasti "3" e "7";

```
NUMERO BREAK
                0
```

Determina il tempo di funzionamento della pompa e quindi la quantità d'acqua erogata. È possibile fare una "prova tempo" del valore impostato.

```
TEMPO ACQUA       N
0=DISAB.        0.0
```

L'erogazione dell'acqua nella coppetta avverrà con il ritardo qui programmato.

```
RITARDO PARTENZA
ACQUA N         0.0
```

Il tempo di rotazione della ventola del frullatore può essere variato con i tasti "3" e "7". Con tempo zero, il frullatore non gira.

```
MIXER             N
0=DISAB.        0.0
```

Se il tempo di rotazione è diverso da zero, la rotazione della ventola del frullatore avverrà con questo ritardo.

```
RITARDO PARTENZA
MIXER N              0.0
```

La velocità di rotazione del mixer può essere qui regolata tra: lento, medio e veloce con i tasti “3” e “7”.

```
VEL. MIXER            N
                    0.0
```

PROGRAMMAZIONE TASTO LM

“LM” si riferisce alla programmazione del secondo latte per produrre una bevanda “a tre bande”:

In selezione LM “Latte macchiato”, stabilisce il ritardo tra il secondo latte e l’erogazione del caffè.

```
RITARDO PARTENZA
CAFFÈ                0.0
```

Stabilisce la quantità di latte della seconda erogazione.

```
PRODOTTO LM
0=DISAB.             0.0
```

Determina il ritardo della seconda erogazione di latte.

```
RITARDO PARTENZA
PRODOTTO LM          0.0
```

Determina le interruzioni della seconda erogazione di latte.

```
NUMERO PAUSE
                     0.0
```

Stabilisce la quantità d’acqua della seconda erogazione di latte.

```
TEMPO ACQUA LM
0=DISAB.             0.0
```

Determina il ritardo della quantità d’acqua della seconda erogazione di latte.

```
RITARDO PARTENZA
ACQUA LM             0.0
```

Stabilisce il tempo di rotazione del mixer della seconda erogazione di latte.

```
MIXER LM
0=DISAB.             0.0
```

Se diverso da zero, ritarda del tempo impostato l’accensione del mixer.

```
RITARDO PARTENZA
MIXER LM             0.0
```

Determina a quale velocità deve girare il mixer della seconda erogazione di latte.

```
VELOC. MIXER LM N
```

Con “3” e “7”, scegliere il nome della bevanda che sarà visualizzato durante l’erogazione. Le opzioni sono:

```
NOME SELEZIONE
```

- “standard”, il display visualizzerà “bevanda N in preparazione”;
- “elenco di nomi” di bevande disponibili nella memoria della macchina. Il display visualizzerà “nome bevanda in preparazione”.

Durante l’erogazione, il display mostra lo stato di avanzamento della bevanda in preparazione:

```
IN PREPARAZIONE
```

È possibile fermare l'erogazione in corso in qualsiasi momento premendo il tasto (illuminato) relativo alla bevanda in corso di erogazione.

REGOLARE LA VELOCITÀ DEI FRULLATORI

La velocità di rotazione dei motori dei frullatori prodotto è regolabile tra 15.000 r.p.m. e 5.000 r.p.m. La qualità dei solubili in tazza dipende molto da dall'azione delle ventole dei frullatori di norma il prodotto solubile cioccolata richiede una lunga frullatura alla massima velocità possibile per essere ben disciolto nell'acqua mentre il prodotto solubile the, all'opposto, non deve essere frullato per ottenere in tazza una bevanda senza bolle in superficie.

SCEGLIERE LA QUANTITÀ DEI BREAK NUMBERS

Nel caso di prodotti solubili particolarmente difficili da scogliere in acqua, può essere utile interrompere brevemente l'erogazione del prodotto dal contenitore prodotto. L'acqua che scorre nella coppetta avrà tempo di rimuovere gli eventuali accumuli di prodotto.

PROVE TEMPI

É possibile verificare il tempo di rotazione di un motore prodotto, di una ventola del mixer o dell'attivazione di una elettrovalvola e della pompa.
Durante la fase di programmazione, quando il display mostra "PRODOTTO N" o "tempo ACQUA N" o "MIXER N", premendo il tasto "PROG" il dispositivo si attiverà per il tempo programmato.

➤ PROGRAMMAZIONE PREZZI

Premendo il tasto "2", il display visualizzerà:

```
PREZZO 1-24
```

Ad ogni selezione potrà essere attribuito un prezzo di vendita. Utilizzare "3" e "7" per variare l'importo e "2" per scorrere le linee prezzo da "1" a "24".

➤ PROGRAMMAZIONE MONETE

Per il sistema di pagamento parallelo è necessario attribuire ad ogni canale il suo valore. Premere il "2" per scorrere le monete da A a J e utilizzare "3" e "7" per variarne il valore.

```
MONETA A-J
```

➤ PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA

Premendo il tasto "2", il display visualizzerà:

```
TEMPERATURA
THERMOBLOCK      00
```

Utilizzare i tasti "3" e "7" per variare la temperatura del thermoblock.

La gestione del "primo caffè" viene attivata se, dall'ultima selezione di caffè è trascorso un tempo superiore a quello qui impostato.

```
DEF.PRIMO CAFFè
MINUTI           00
```

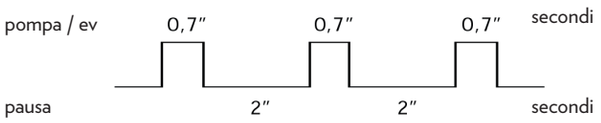
Questa gestione consiste in: accendere la resistenza per il tempo qui programmato.

```
TEMPO ACCENSIONE
RESISTENZA:      0.0
```

Attivare per tre volte la pompa e la elettrovalvola infusione per un tempo qui impostato.

```
TEMPO EROGAZIONE
ACQUA:                0.0
```

La durata di ogni attivazione è pari a un terzo del valore programmato, intervallata da pause di due secondi.



Imposta dopo quanti minuti dall'ultima selezione la macchina debba andare in stand by, ovvero riduca la temperatura dell'acqua del thermoblock al valore impostato nel parametro seguente. Durante la fase di risparmio energetico, il distributore visualizzerà alternativamente il messaggio iniziale e il messaggio di avviso che la funzione "energy saving" è attiva.

```
RITARDO ENERGY
SAVING: MIN           00
```

Programmare qui la temperatura dell'acqua del thermoblock durante la fase di "energy saving". L'erogazione della prima bevanda richiesta durante la fase di "energy saving" ritarderà qualche istante affinché il distributore raggiunga la temperatura di esercizio, come visualizzato sul display.

```
TEMPERATURA ENERGY
SAVING:               00
```

➤ PROGRAMMAZIONE VARIE

Nella voce "varie" sono comprese alcune opzioni (i valori di queste opzioni possono essere modificati coi tasti "3" e "7").

Codice macchina A e B: la macchina può essere numerata per distinguerla da altre simili (raccolta dati).

```
CODICE MACCHINA
A                     00
```

```
CODICE MACCHINA
B                     00
```

Determina per quanti minuti dopo l'ultima erogazione, la ventola d'aspirazione polveri resterà attiva.

```
RITARDO VENTOLA
MIN.                  00
```

Tempo del cicalino, attivo al termine di ogni funzione della macchina.

```
TEMPO BEEP
                      0.0
```

Determina quanti decimali sono considerati nel confronto tra prezzo della selezione e credito inserito.

```
NUMERO DECIMALI
                      0
```

Permette la visualizzazione dei messaggi nelle lingue disponibili.

```
LINGUA:
ITALIANA              00
```

Questa funzione, se abilitata, permette in qualsiasi momento di fermare l'erogazione in corso premendo il tasto relativo alla bevanda in corso di erogazione.

```
ABILITA TASTO STOP
1=ABILITA.          0
```

Alla fine dell'erogazione il pistone attende il tempo qui impostato (in secondi) prima di iniziare la sua risalita.

```
TEMPO PAUSA DOPO
EROGAZIONE          0.0*
```

Imposta il tempo di risalita (in secondi) del pistone gruppo caffè dalla posizione di erogazione alla posizione di decompressione.

```
TEMPO RISALITA
                    0.0*
```

Imposta il tempo di pausa (in secondi) nella posizione di decompressione, per poi riprendere verso la posizione d'attesa. Se il valore delle tre variabili è zero, l'azione non si manifesta.

```
TEMPO PAUSA DOPO
RISALITA            0.0*
```

Usata per assicurare il riempimento del circuito idraulico alla prima accensione dopo la disinstallazione. Se il valore è zero, alla prossima accensione, la macchina eseguirà il ciclo come descritto nel paragrafo "PRIMA ACCENSIONE".

```
PRIMA INSTALL.
0=PRIMA             1
```

⚠ **Mettere un bicchiere sotto gli ugelli, verranno erogati circa 50 cc di acqua.**

Permette di vuotare automaticamente i circuiti idraulici, premendo il tasto "3" per avviare la sequenza.

```
DISINSTALLAZIONE
3=START
```

⚠ **Mettere un bicchiere sotto gli ugelli, verranno erogati circa 50 cc di acqua.**

Rimuovere il serbatoio dell'acqua e premere "1", come visualizzato sul display. Il circuito idraulico sarà svuotato totalmente durante la disinstallazione.

```
RIMUOVERE TANICA E
SELEZIONARE "1"
```

```
DISINSTALLAZIONE
IN CORSO
```

Attendere il termine della fase. Quando il display visualizzerà il messaggio di "fine disinstallazione", spegnere il distributore.

```
FINE
DISINSTALLAZIONE
```

Carica la configurazione standard "1A" pre-impostata in fabbrica.

```
DATI STD. V 1A
3=START
```

DETERMINARE IL TEMPO PER LA VENTOLA D'ASPIRAZIONE

Dovendo estrarre la polvere residua dei prodotti solubili dall'interno della macchina, è conveniente utilizzare il valore in minuti già programmato (uno). Nel caso si utilizzassero prodotti particolarmente volatili, aumentare il tempo a cinque (e più) minuti.

➤ AGGIORNAMENTO SOFTWARE

1. Creare su un supporto USB, una cartella “rhea”.
2. All’interno della cartella “rhea” creare una cartella “cpu05” e trasferire in quest’ultima il file di nuova versione ricevuto.
3. Spegnere il distributore, accedere alla scheda display all’interno della porta ed inserire nella presa della scheda display il supporto USB .
4. Accendere la macchina, il display visualizza “CPU UPDATE”, premere il tasto “4”.

   Sequenza aggiornamento software:

```
CPU UPDATE
4=GO "NOME DEL FILE"
```

```
CPU COPYING
                    N
```

```
CALIPSO BOOT
```

```
PROGRAMMING OK
```

5. Spegnere la macchina, togliere il supporto USB, richiudere la macchina. Il nuovo software è stato trasferito correttamente.

   Al primo avvio, è caricata la configurazione standard “1A” preimpostata in fabbrica.

➤ DIAGNOSTICA

Effettua una verifica dei sensori presenti nel distributore:

```
S-H2O=0          S-CAS=0
S-SP=0           S-CAP=0
```

s-h2o = sensore acqua serbatoio
(1) attivo – (2) non attivo.
s-cas = sensore presenza cassetto
(1) attivo – (2) non attivo.
s-sp = sensore sportello
(1) attivo – (2) non attivo.
s-cap = sensore presenza capsula
(1) attivo – (2) non attivo.

Effettua un test del circuito idraulico del gruppo caffè per verificarne il corretto funzionamento:

```
TEST CIRCUITO
IDRAULICO        3=START
```

Accedendo col tasto “2” in diagnostica, si può programmare la macchina (tasti “3” e “7”) in modo che visualizzi, alternato al messaggio d’attesa, il valore della temperatura dell’acqua del thermoblock.

```
ABIL.DISPLAY
TEMPERAT.1=SI          0
```

Premendo ancora “2”, il display mostra il valore della tensione che alimenta gli attuatori a 24 V dc.

```
TENSIONE
VOLT                 00.0
```

➤ DATI VENDITA

In questo menù sono raccolte le quantità delle selezioni effettuate dalla macchina. Le denominazioni sono secondo lo standard EVADTS.

- VA 102 quantità delle vendite totali (parametro non azzerabile), per ogni selezione possibile, comprese le preselezioni.

```
TOTALE SELEZIONI
                   000
```

- VA 104 quantità delle vendite effettuate dall’azzeramento, per ogni selezione possibile, comprese le preselezioni. Agisce su tutti i parziali: “PARZIALE SELEZ.” e “PARZIALE SEL: da 1s a 8L”, si azzera premendo il pulsante “3” per circa 3 secondi.

```
PARZIALE SELEZIONI
                   000
```

➤ MDB

In questo menù è possibile modificare i parametri relativi al MDB (Vedere Paragarfo “**PARAMETRI**”).

- credito massimo
- resto massimo
- tipo di vendita

➤ PROGRAMMAZIONE OROLOGIO

Per ogni giorno della settimana, può essere stabilita una fascia oraria nella quale la macchina non accetta selezioni e riduce la temperatura dell'acqua della thermoblock.

```
ORA ACCENSIONE
                    00:00
```

```
ORA SPEGNIMENTO
                    00:00
```

All'ora indicata, la macchina esegue un ciclo di lavaggio del mixer purché, dall'ultimo ciclo eseguito, abbia effettuato almeno cinque erogazioni di prodotti solubili.

```
ORA LAVAGGIO
                    00:00
```

All'ora indicata, il display mostra il messaggio che richiede di eseguire il lavaggio.

```
FARE LAVAGGIO
PREMERE P5+P8
```

Mettere un bicchiere sotto gli ugelli erogatori e premere i tasti "5" e "8" contemporaneamente.

Attendere qualche secondo che esca acqua dagli ugelli erogatori. Il flusso si arresterà automaticamente:

- ora attuale;

```
ORA:
                    00:00
```

- giorno attuale;

```
DATA:
                      00
```

- mese attuale;

```
MESE:
                      00
```

- anno corrente;

```
ANNO:
                    0000
```

➤ REGISTRAZIONE FUORI SERVIZIO

Visualizza la registrazione degli ultimi venti errori avvenuti in macchina. Scorrere le registrazioni col tasto "2" mentre l'azzeramento della registrazione avviene premendo il tasto "4".

```
N.N    OFF NN
HH:MM GG-MM-AAAA
```

➤ DECONTATORE PRODOTTO

Ad ogni motore prodotto può essere assegnato un credito di tempo in secondi che sarà decrementato ad ogni erogazione di quel prodotto. Esaurito il credito, alla richiesta d'erogazione comprendente quel prodotto, la macchina risponderà "selezione non disponibile". All'origine, questo controllo è disabilitato e la macchina non ha vincoli.

```
QUANTITÀ PROD.        N
[N= 0.0]            0.0
```

Per programmare il tempo di credito di un motore prodotto è sufficiente impostare la variabile con i tasti "3" e "7".

Raggiunta la quantità di tempo desiderata premere il tasto "PROG". Il valore sarà copiato tra le parentesi a sinistra del display.

Uscire come di consueto dalla programmazione.

ⓘ Può essere programmata una prima soglia di attenzione, superata la quale il display visualizzerà un messaggio d'allarme, senza interferire con il funzionamento della macchina.

```
SOGLIA PROD.          N
1=STOP                0
```

ⓘ Si può inoltre decidere se inibire o no l'erogazione delle selezioni comprendente quel prodotto, all'esaurimento del credito di tempo.

```
ABIL.STOP PROD.       N
                    0.0
```

➤ PROGRAMMAZIONE MANUTENZIONE

Questi parametri, tramite il tasto "2", impostano i contatori che visualizzano un allarme dopo un numero programmabile di eventi (impostare con "3" e "7", premere il tasto PROG per memorizzare).

Imposta la soglia di capsule erogate prima di visualizzare il messaggio "svuotare cassetto capsule".

```
DEC.CAPSULE
[00]                 00
```

Il valore tra parentesi mostra il decontatore che arrivato a "00" visualizzerà il messaggio. Quando mancheranno 5 capsule al raggiungimento della soglia impostata, il distributore visualizzerà il messaggio "svuotare cassetto capsule".

⚠ **Al raggiungimento della soglia impostata, il funzionamento della macchina sarà inibito finchè non sarà svuotato il cassetto capsule.**

```
SVUOTARE CASSETTO CAPSULE
```

Imposta la soglia minima di erogazioni prima di dover sostituire la cartuccia dell'eventuale filtro acqua. Il display mostrerà "eseguire cambio filtro acqua" e quando il decontatore arriverà a 0 mostrerà "fuori servizio filtro acqua" inibendo il funzionamento della macchina.

```
DEC FILTRO H2O        N
[N= 0.0]            0.0
```

Imposta il tempo minimo necessario (in secondi) per effettuare l'operazione di svuotamento del cassetto capsule e vaschetta raccogli gocce. Al di sotto del valore impostato, il distributore non resetta il messaggio di cassetto pieno.

```
T.MINIMO RESET
CASSETTO CAPSULE    0.0
```

```
RESET CONTATORE
CASSETTO CAPSULE
```

➤ PROGRAMMAZIONE GRAMMI - SECONDI

Questa procedura permette di convertire la programmazione delle dosi di prodotto esprimendole in secondi anziché, come usuale, in grammi di attivazione del motore prodotto.

Per eseguire questa procedura, è necessario utilizzare:

- un bicchiere per raccogliere le dosi di prodotto;
- una bilancia con scala 50 grammi (d = 0.01 grammo).

Prima di iniziare il ciclo di taratura, è necessario pesare il bicchiere che raccoglierà il prodotto e premere "2" per accedere.

```
CALIBR.PROD.        1
GR/SEC            0.0
```

Premere il tasto di PROGRAMMAZIONE.

Posizionare il bicchiere per raccogliere il prodotto. La macchina esegue due cicli di dosatura prodotto.

Il prodotto così ottenuto deve pesare 20 grammi, se questo è vero, premere il tasto "1" altrimenti riportare la quantità pesata variando con i tasti "3" e "7" e premere il tasto "1".

```
GRAMMI LETTI        3=+
7=- 1=OK           20.0
```

⚠ **Ricordarsi di sottrarre il peso del bicchiere vuoto.**

La macchina memorizzerà i dati inseriti. Attendere la fine di questo ciclo automatico, che comprende anche lo spegnimento e la riaccensione, senza intervenire manualmente.

DATA

Scegliendo l'opzione "dati", il display mostrerà in successione i dati delle erogazioni effettuate.

Sono riportate a pagina 28 e 29 alcune indicazioni che riguardano:

- lo schema generale della programmazione;
- i parametri programmabili del software della LB 2600;
- i valori numerici dei tempi degli attuatori, se non diversamente indicato, si intendono in decimi di secondo (ad esempio, 27 equivale a 2 secondi e 7 decimi).

CONFIGURAZIONE

Di seguito, a solo titolo esemplificativo, i parametri che permettono di erogare le bevande con i differenti prodotti possibili. Questi valori permettono di programmare in modo certo le selezioni alle quali si riferiscono e possono essere utilizzati per ottenere erogazioni funzionali anche se potranno essere necessarie piccole modifiche per incontrare i gusti degli utilizzatori.

DETERMINARE I TEMPI DI ACQUA E DI PRODOTTO

I tempi possono peraltro essere adattati alle capacità delle tazze dell'utilizzatore (variando i "tempo acqua N") e ai gusti desiderati (variando i "prodotto N"), facendo attenzione che il tempo d'erogazione del prodotto solubile sia sempre inferiore a quello dell'acqua corrispondente.

PROGRAMMARE I RITARDI

L'erogazione inizia (se accettata) nel momento in cui l'utente preme un tasto di selezione. L'ordine con il quale i prodotti solubili sono erogati in tazza dipende dai valori dei ritardi (ad esempio, quello con valore di ritardo zero sarà erogato prima di quello con valore 40, erogato quattro secondi dopo la pressione del tasto di selezione). Particolare attenzione deve essere posta nel programmare i ritardi dell'erogazione di un prodotto e dell'acqua che lo diluirà nella coppetta. Ad esclusione del prodotto caffè solubile per cui vale l'esatto contrario, è bene erogare l'acqua prima del prodotto in modo che quest'ultimo cada sul velo d'acqua già presente nella coppetta e sia dunque meglio miscelato. L'erogazione dell'espresso avviene prima o dopo gli eventuali solubili programmando la variabile "sequenza caffè".

PROGRAMMAZIONE

- **1. PROG**
  - tasto n
    - abilitato
      - dose caffè
      - sequenza caffè
      - pausa preinfusione
      - prodotto 1-2-LM
      - rit. part. prod. 1-2-LM
      - numero break
      - ev. vapore
      - ev. aria
      - rit. ev. vapore
      - rit. ev. aria
      - tempo acqua 1-LM-3
      - rit. part. acqua 1-LM-3
      - mixer 1 LM 3
      - rit. part. mixer 1-LM-3
      - velocità mixer 1-LM-3
      - rit. part. caffè
      - nome selezione
        - standard
        - espresso
        - espresso macchiato
        - caffè nero
        - caffè macchiato
        - cappucino
        - latte macchiato
        - moccacino
        - choco
        - cioccolata
        - cioccolata forte
        - cioccolatte
        - miscela oro
        - miscela a
        - miscela b
        - miscela c
        - miscela d
        - latte
        - acqua calda
        - acqua naturale
    - non abilitato
  - prezzi
    - prezzo 1 - 24
  - monete
    - moneta A - J
  - temperature
    - temper. termoblock
    - def. primo caffè
    - tempo accens. resist.
    - tempo erog. Acqua
    - ritardo energy saving
    - temper. energy saving
    - temper. cappucinatore
  - varie
    - codice macchina A
    - codice macchina B
    - codice accesso
    - ritardo ventola
    - tempo beep
    - numero decimali
    - lingua
    - abil. tasto stop
    - tempo pausa dopo erog
    - tempo risalita
    - tempo pausa dopo risal.
    - prima install.
    - disinstallazione
    - dati std. V 1H
    - periodo risciacquo
    - abil. risciacquo
    - rit. risciacquo
  - diagnostica
    - s-h20/s-cas/s-sp/s-caps
    - test circuito idrico
    - abilita display temp.
    - tensione
  - dati vendita
    - totale selezioni
    - parziale selezioni
  - MDB
    - credito massimo
    - resto massimo
    - tipo di vendita
  - orologio
    - ora accensione
    - ora spegnimento
    - ora lavaggio
    - ora
    - data
    - mese
    - anno
    - ora lavaggio cappucinatore
  - registr. fuori servizio
    - n. 1-20 off NN
  - decontatore prodotti
    - quantità prod. 1-2-3
    - soglia prod. 1-2-3
    - abilita stop prod. 1-2-3
  - manutenzione
    - decontatore prodotto
    - decontatore filtro
    - t. minimo reset cass.
  - progrm. grammi secondi
    - calibr. prod. 1 gr/sec
    - calibr. prod. 2 gr/sec
- **2. DATA**
  - dati vendita
- **3. LAVAGGIO**
  - mixer
  - cappucinatore

Piccola Media Grande

PRESELEZIONI		S	M	L		S	M	L
1. ESPRESSO	dose caffe	30	40	50				
2. ESPRESSO MACCHIATO	dose caffe	30	35	40				
	prodotto 2	1,2	1,2	1,2	rit. prod. 2	0,5	0,5	0,5
	acqua 1	2,0	2,0	2,0				
	mixer 1	3,0	3,0	3,0	rit. mixer 1	0,2	0,2	0,2
	vel. mixer 1	3	3	3				
3. ESPRESSO LUNGO	dose caffe	90	110	130				
4. BEVANDE SOLUBILI	dose caffe	65	80	100				
	prodotto 2	1,9	2,4	3,0	rit. prod. 2	0,2	0,2	0,2
	acqua 1	4,5	6,0	7,5				
	mixer 1	5,5	7,0	8,5	rit. mixer 1	0,2	0,2	0,2
5. CAPPUCCINO	dose caffe	55	60	65				
	prodotto 2	3,7	4,4	6,0	rit. prod. 2	1,0	1,0	1,0
	numero break	1	1	1				
	acqua 1	7,5	9,5	12,0	rit. acqua 1		0,3	
	mixer 1	8,5	10,5	13,0	rit. mixer 1	0,3	0,5	0,3
	vel. mixer 1	3	3	3				
6. LATTE MACCHIATO	dose caffe	30	35	40				
	prodotto 2	3,7	3,7	3,7	rit. prod. 2	1,0	1,0	1,0
	numero break	1	2,0	2,0				
	prodotto LM	3,7	3,7	3,7	rit. prod. LM	15,0	15,0	15,0
	numero break	1	2	2				
	acqua 1	8,0	8,0	8,0				
	mixer 1	9,0	9,0	9,0	rit. mixer 1	0,3	0,3	0,3
	vel. mixer 1	1	1	1				
	acqua LM	8,0	8,0	8,0	rit. acqua LM	14,0	14,0	14,0
	mixer LM	9,0	9,0	9,0	rit. mixer LM	14,3	14,3	14,3
	vel. mixer LM	3	3	3				
	rit. Part. caffè	5,0	5,0	5,0				
7. MOCACCINO	dose caffe	45	50	55				
	prodotto 1	3,2	4,0	4,6	rit. prod. 1	4,8	7,3	10,3
	prodotto 2	3,9	4,4	5,0	rit. prod. 2	1,0	1,0	1,0
	acqua 1	3,6	4,2	5,0	rit. acqua 1	4,6	7,1	10,1
	mixer 1	3,7	6,0	5,0	rit. mixer 1	4,7	7,2	10,2
	vel. mixer 1	3	3	3				
8. CIOCCOLATO	prodotto 1	3,2	3,5	3,8	rit. prod. 1	1,5	1,5	1,5
	numero break	1	2	2				
	acqua 1	11,0	14,0	15,0				
	mixer 1	11,5	15,0	16,0	rit. mixer 1	0,5	0,5	0,5
	vel. mixer 1	3	3	3				

SELEZIONE LM

La LB 2600 è in grado di produrre una bevanda, denominata Latte Macchiato, composta da latte e caffè presentata nella tazza in bande di diverso colore e, tipicamente, latte, caffè e latte.

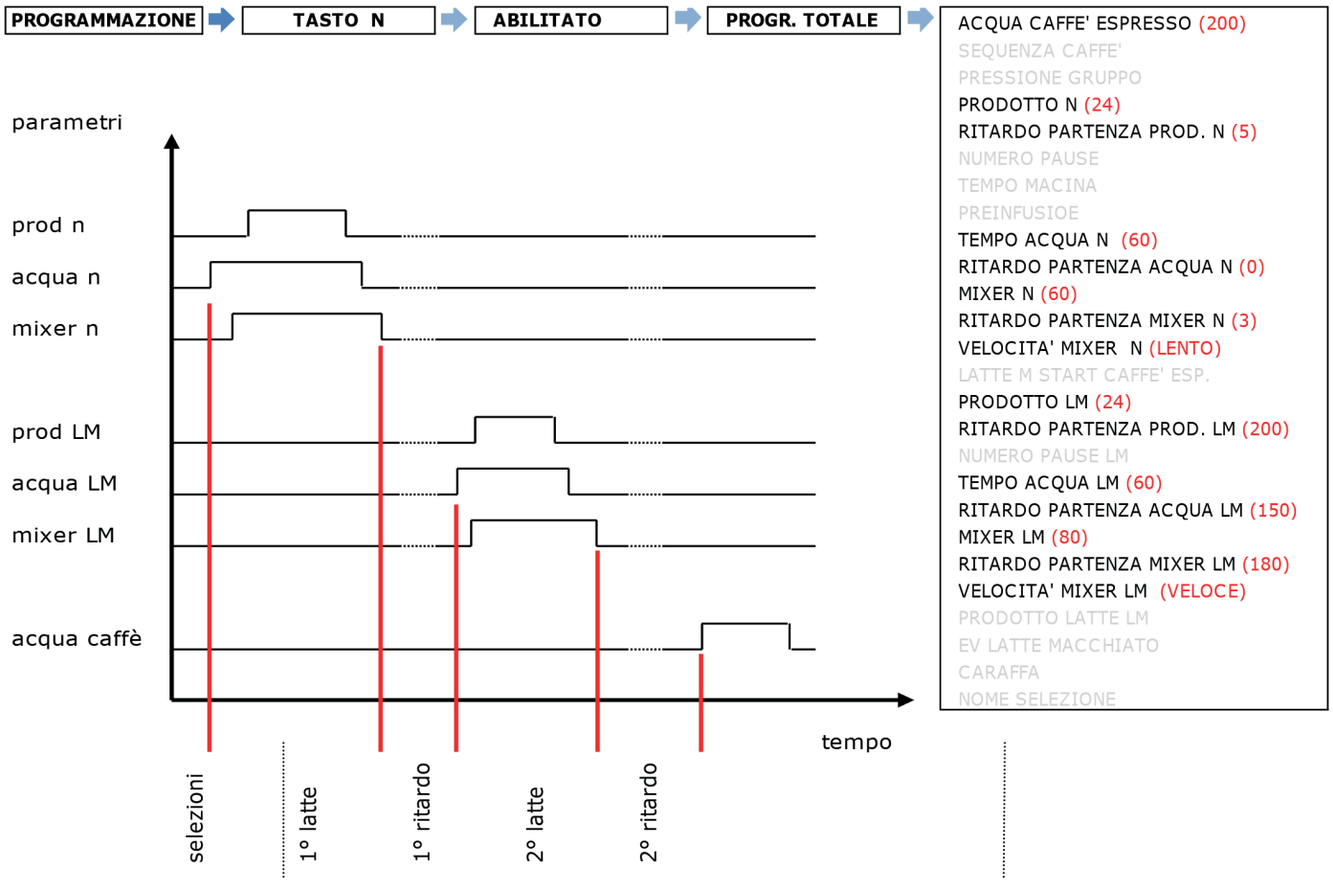
Per ottenere questa bevanda particolare è disponibile un pacchetto di istruzioni specifico, ogni passo del quale è denominato nel capitolo "PROGRAMMAZIONE TASTO LM".

Le erogazioni di prodotto in sequenza sono:

1. erogazione 1° latte frullato (in bassa velocità);
2. pausa di 10÷15 secondi;
3. erogazione 2° latte frullato (ad alta velocità);
4. pausa di 12÷20 secondi;
5. erogazione di caffè espresso

La differente consistenza del latte, dovuta al di-verso trattamento di frullatura, consente al caffè di rimanere posizionato in una fascia centrale realizzando la bevanda Latte Macchiato.

I dati riportati in tabella permettono un'eroga-zione di "latte macchiato" certa e possono essere modificati per ottenere erogazioni più adatte ai desideri degli utilizzatori.



Nella tabella sono elencati i valori minimi e massimi che si possono attribuire alle variabili programmabili. Per ogni parametro non presente su questo documento fare riferimento al manuale tecnico del FRESH MILK MODULE.

	u.m.	da	a	
acqua caffè exp	n.	0	250	0 = no espresso;
prodotto	sec.	0	25	0 = no prodotto;
ritardo partenza prodotto	sec.	0	25	0 = nessun ritardo;
numero pause prodotto	n.	0	2	0 = no pause;
tempo acqua	sec.	0	25	0 = no acqua;
ritardo partenza acqua	sec.	0	25	0 = nessun ritardo;
frullatore	sec.	0	25	0 = no frullatore;
ritardo partenza frullatore	sec.	0	25	0 = nessun ritardo;
velocità frullatore	>	0	5	da lento a veloce
prezzi 1 ÷ 10	n.	0	65.000	
moneta A ÷ J	n.	0	65.000	
temperatura termoblocco	°C	0	105	
temperatura primo caffè	°C	0	105	
tempo primo caffè	min.	0	30	
tempo accensione resistenza	min.	0	15	
tempo erogazione acqua	min.	0	15	
ritardo energy saving	min.	0	300	
temperatura energy saving	min.	0	100	
primo intervallo	sec.	0	200	
tempo riscald. primo intervallo	sec.	0	20	
costante flusso 1-20		0	40	
codice macchina A e B	n.	0	65.535	
tempo preinfusione	sec.	0	10	
pausa preinfusione	sec.	0	10	
ritardo ventola	min.	0	180	
tempo beep	sec.	0	1,5	
numero di decimali	n.	0	3	
lingua italiano	-	0	1	
tempo pausa dopo erogazione	sec.	0	25	
tempo risalita	sec.	0	25	
tempo pausa dopo risalita	sec.	0	25	
decontatore prodotto	sec.	0	6.000	0 = nessun limite;
quantità prodotto 1-3	sec.	0	68,5	
soglia prodotto 1-3	sec.	0	68,5	
decontatore capsule	n.	0	862	
decontatore filtro H20	n.	0	688	
credito massimo	n.	0	6000	
resto massimo	n.	0	6000	
tipo di vendita	n.	0	6000	

MANUTENZIONE E PULIZIA

PREMESSA GENERALE

Il distributore LB 2600 non ha bisogno di particolari procedure di mantenimento per svolgere il suo lavoro. Una generica opera di pulizia, eseguita con la dovuta attenzione e frequenza, può aiutare la macchina a mantenere costanti le sue prestazioni, prevenire i guasti e assicurare l'alta qualità delle bevande erogate. La cadenza degli interventi di pulizia dipende grandemente dal numero delle erogazioni e dalla durezza dell'acqua utilizzata (ricorrere ad un sistema addolcitore) e deve essere calibrata rispetto alle condizioni di lavoro del distributore.

Le azioni descritte hanno lo scopo di prevenire la crescita batterica nelle zone della macchina a diretto contatto con gli alimenti, mantenendo pulite le parti che veicolano i prodotti costituenti le bevande. L'utilizzo di abbondante acqua tiepida con la quale detergere, una volta smontate le parti della macchina qui sotto elencate, è indicato per rimuovere i residui che dovessero formarsi.

L'ausilio di una soluzione batteriostatica o battericida, purché certamente compatibile con la salute umana e la somministrazione di alimenti, può rafforzare l'azione di pulizia profonda. Rimontare in macchina le parti deterse solo dopo averle asciugate con un panno pulito.

Spegnere sempre l'apparecchio prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

Non lavare la macchina con getti d'acqua.

Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima di maneggiare la macchina e i prodotti.

Usare solo acqua potabile.

Tutti i componenti devo essere lavati solo con acqua corrente tiepida.

É possibile lavare i componenti in lavastoviglie ad una temperatura non superiore di 40°.

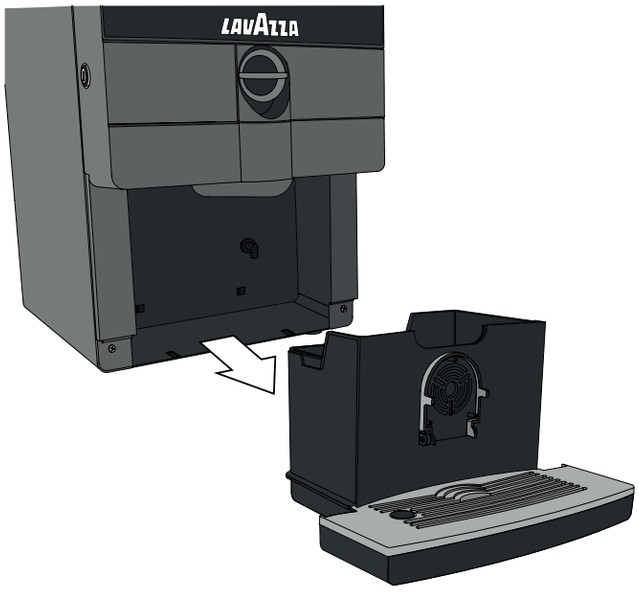
Prima di accedere alla macchina per ogni operazione di manutenzione è opportuno segnalare agli utenti, per mezzo di cartelli indicatori adeguatamente posizionati, il divieto di utilizzo e di avvicinamento al distributore.

PULIZIA VASCHETTA RACCOGLI GOCCE E CASSETTO RACCOGLI CAPSULE USATE

La vaschetta raccogli gocce raccoglie possibili residue gocce dall'erogatore ed è inserita a slitta nella parte bassa anteriore della macchina. È composta da un cassetto e da una griglia di copertura che possono essere lavati con acqua corrente. Un galleggiante rosso avvisa che il contenuto di acqua all'interno della vaschetta ha raggiunto il limite e che deve essere quindi svuotata.

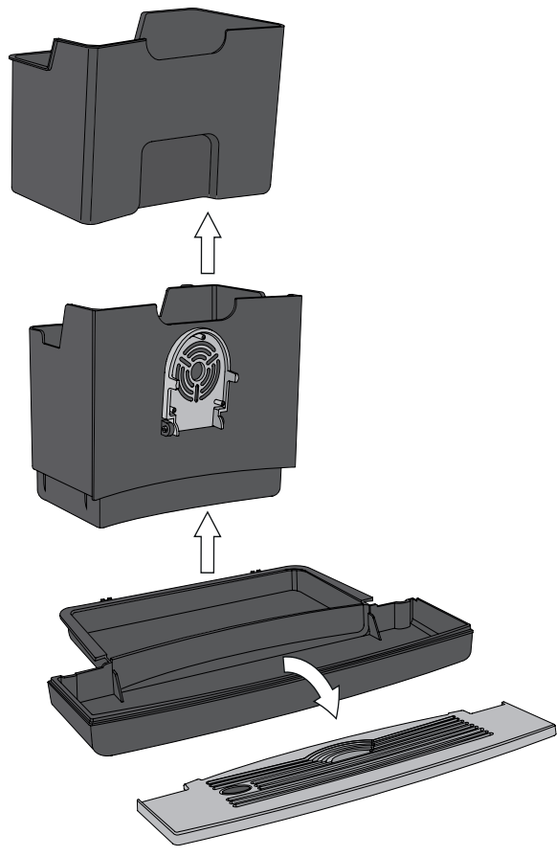
Il cassetto raccogli capsule usate raccoglie venticinque capsule utilizzate nel gruppo capsule. Un'opzione software permette di visualizzare un messaggio d'avviso al riempimento del contenitore. È presente un sensore di presenza che inibisce il funzionamento della macchina in assenza del contenitore capsule, il timeout di reset del messaggio è di minimo 5 secondi (impostazione di default del sw) ma può essere modificato. Il contenitore raccoglie inoltre l'eccesso d'acqua reflua dall'elettrovalvola caffè e dal serbatoio interno dell'acqua.

1. Collegare l'alimentazione e accendere la macchina.
2. Afferrare ai lati la vaschetta raccogli gocce/cassetto capsule usate e tirarla verso di se.



Il contatore dei fondi viene azzerato quando viene rimosso il cassetto raccogli capsule usate con la macchina accesa.

3 Rimuovere il vano poggia tazze e il cassetto raccogli capsule usate dalla vaschetta raccogli goccie.



4 Svuotare la vaschetta e il cassetto raccogli capsule usate e lavarli con una soluzione di detergente neutro.

5 Spegnere la macchina e disconnettere il cavo di alimentazione.

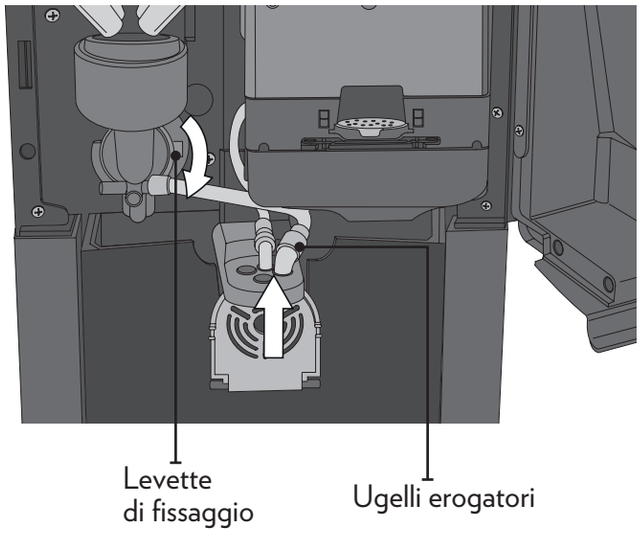
6 Aprire la porta sbloccando la serratura laterale.

7 Pulire all'interno della macchina l'alloggiamento della vaschetta raccogli gocce e il beccuccio supporto ugelli.

⚠ **Le capsule esauste devono essere smaltite ottemperando agli obblighi sanitari vigenti nel paese.**

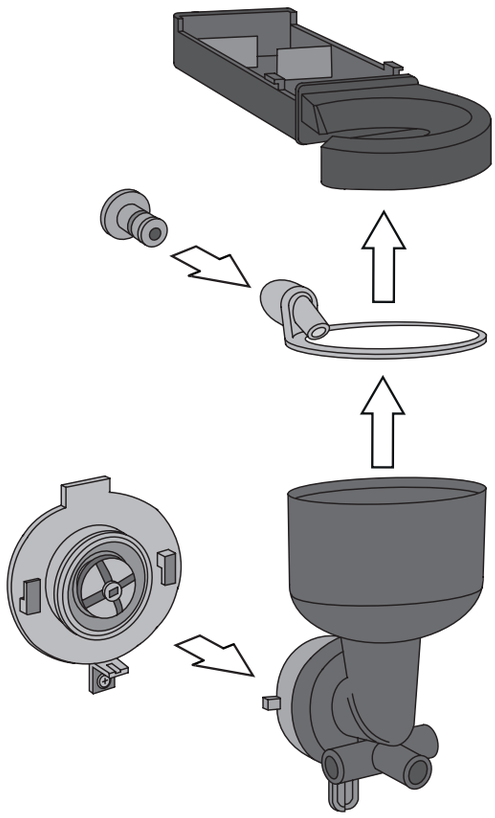
SISTEMA DI EROGAZIONE

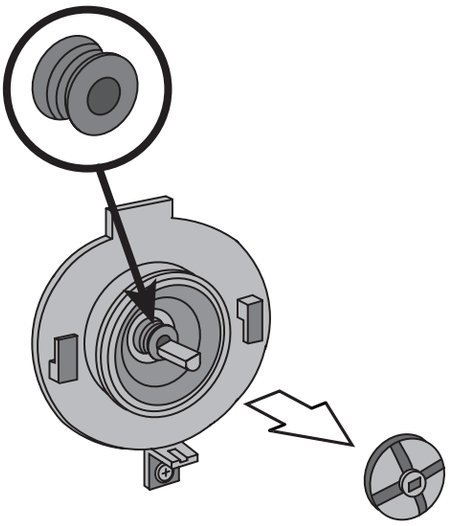
1 Ruotare in senso orario le levette di fissaggio della coppetta, rimuovere gli ugelli erogatori dal supporto sganciandoli.



2 Smontare tutti i componenti del sistema d'erogazione:

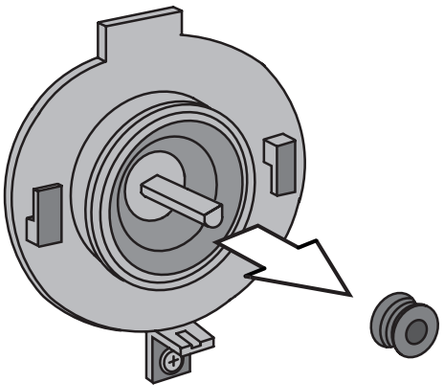
- cassetto d'aspirazione
- anello erogazione acqua
- coppetta
- mixer
- tubi d'erogazione
- supporto ugelli erogazione prodotto





3 La ventola del mixer è estraibile semplicemente tirandola a sé.

4 Controllare lo stato di usura del "w ring" che inguaina l'albero del motore frullatore. Se è usurata sostituirla.



5 Lavare in abbondante acqua tiepida l'assieme delle parti smontate.

Per sostituire il motore frullatore seguire le seguenti la seguente procedura:

1 Togliere i tubi in silicone d'erogazione prodotto.

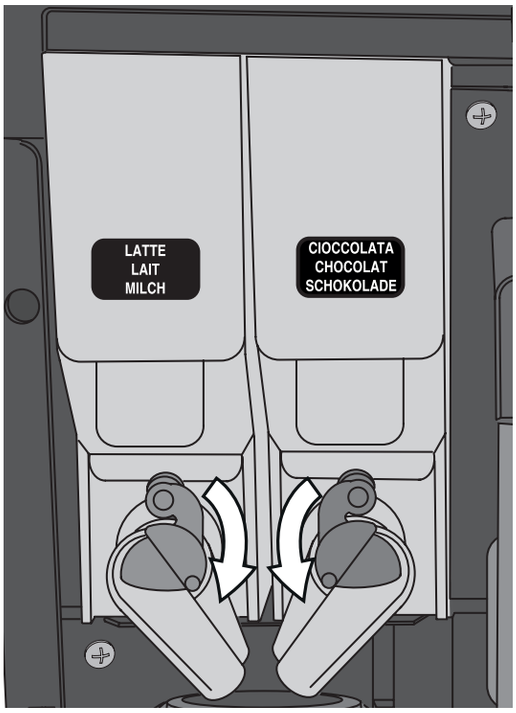
2 Ruotare in senso orario la ghiera arancio e tirare a sé il corpo della coppetta.

3 Svitare la vite testa a croce con un cacciavite PH2 ed estrarre il motore.

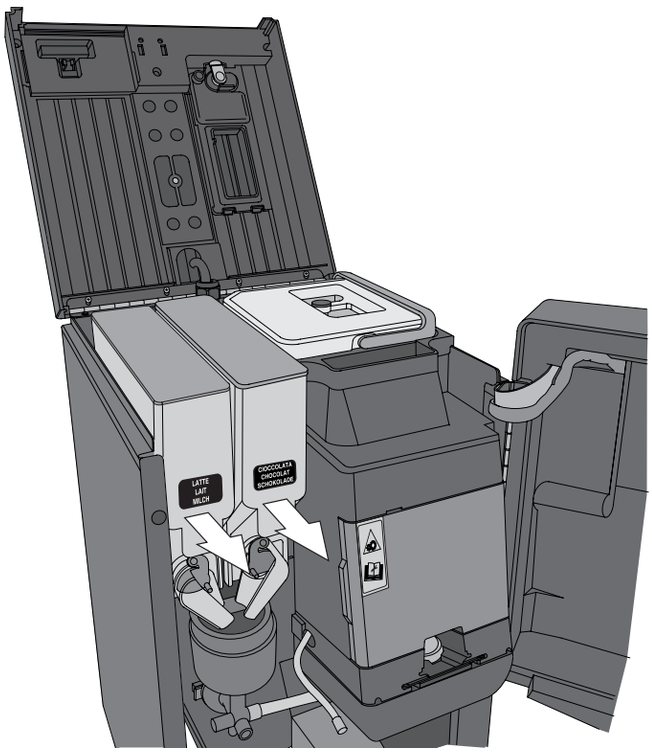
4 Fili d'alimentazione elettrica sono rimovibili senza attrezzi.

CONTENITORI PRODOTTI

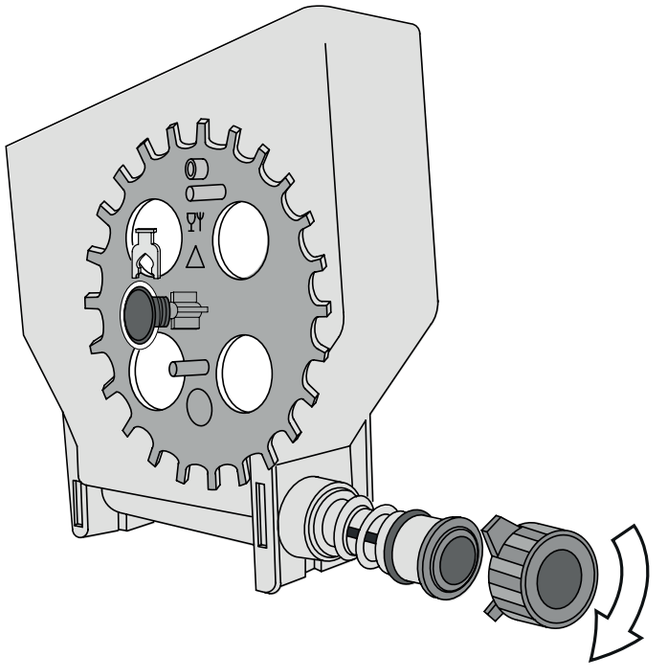
1 Ruotare in posizione chiusa i setti degli scivoli prodotto.



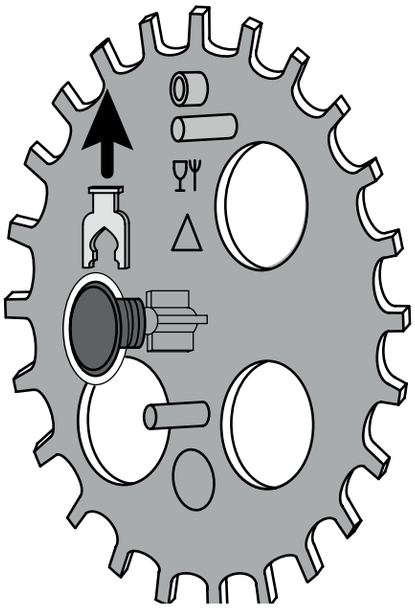
2 Rimuovere i contenitori prodotto, sollevandoli anteriormente e tirandoli a sé; togliere il coperchio e vuotare il residuo di prodotto, rimuovere i setti dai contenitori e lavarli in abbondante acqua tiepida.

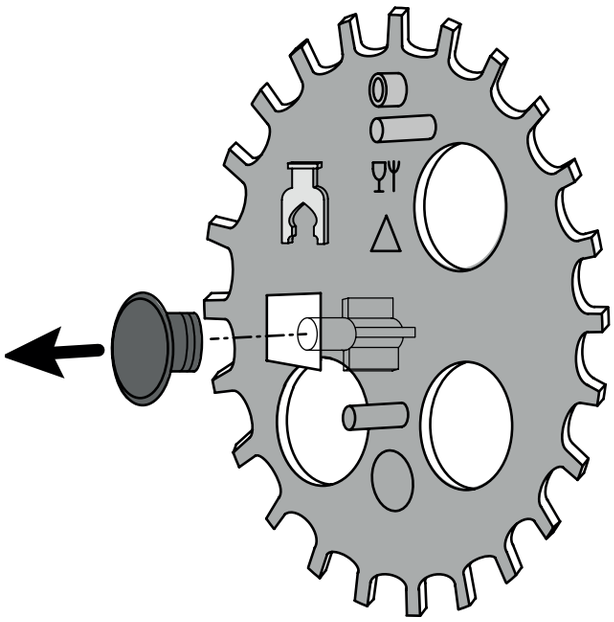


3 Nella parte posteriore del contenitore prodotto, ruotare la ghiera nera in senso orario e rimuoverla. Estrarre la vite senza fine tirando a sé la bussola nera. Per favorire lo smontaggio, spingere la ruota agitatrice nel senso adeguato.



4 Dall'interno del contenitore prodotto sollevare le due clip di fissaggio (una per parte) e togliere dall'esterno i due tappi rossi. Rimuovere la ruota agitatrice. Lavare in abbondante acqua tiepida le parti smontate.





Per sostituire il motore prodotto seguire la seguente procedura:

1 Chiudere i setti, togliere i contenitori prodotti, accedere alla parte posteriore della macchina.

2 Sfilare i due cavetti elettrici dal motore, impugnarne il corpo, spingerlo verso il basso per liberarlo dall'attacco a baionetta della struttura.

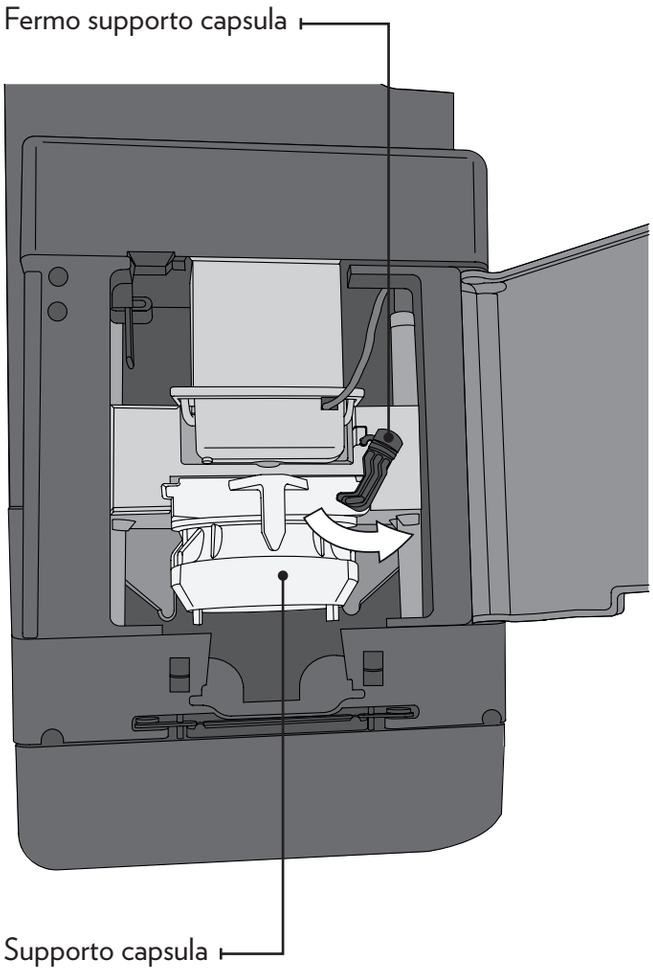
3 I fili d'alimentazione elettrica sono rimovibili senza attrezzi.

⚠ **In fase di rimontaggio rispettare la polarità delle connessioni elettriche.**

GRUPPO CAPSULE

1 Aprire lo sportello del gruppo capsule.

2 Ruotare il fermo nel senso indicato dalla freccia.



3 Sbloccare il supporto capsula ed estrarlo.

4 Lavare il componente estratto con abbondante acqua tiepida.

⚠ **Raggiunte le 10.000 erogazioni è consigliata la sostituzione della guarnizione di tenuta capsula e del perforatore.**

ACCEDERE ALLA PARTE POSTERIORE

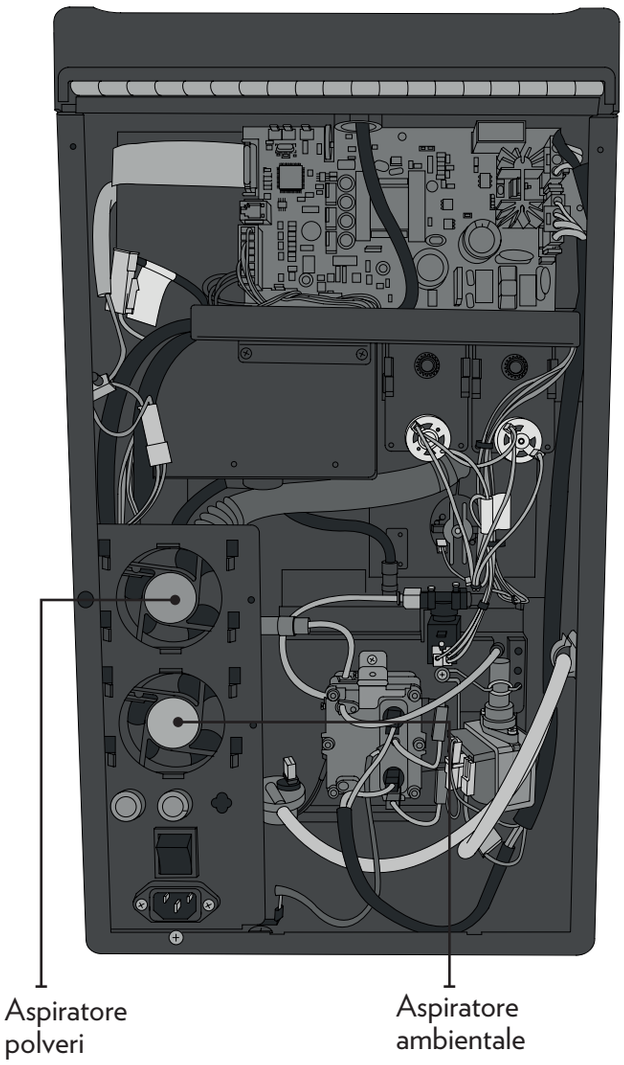
1 Svitare le due viti di fissaggio del pannello metallico.

2 Sollevare leggermente ed estrarre il pannello.

Tutti i componenti interni della macchina sono ora accessibili.

ASPIRATORE AMBIENTALE E ASPIRATORE POLVERI

1 Controllare attentamente che i rotori dei due aspiratori posizionati sul pannello posteriore del distributore siano liberi di ruotare e non abbiano ostacoli od occlusioni.



2 Controllare che il tubo corrugato di connessione tra l'aspiratore polveri e il cassetto d'aspirazione sia pulito ed esente da depositi di prodotto.

TUBI IN SILICONE

Verificare che i tubi di trasporto dell'acqua siano integri e abbiano mantenuto la loro trasparenza; sostituirli se necessario.

PULIZIA INTERNO MACCHINA

1. Rimuovere ogni traccia di residui dai piani interni della macchina, soprattutto nelle vicinanze della stazione bicchieri e detergere con un panno umido.
2. Asciugare accuratamente le parti e rimontarle nella macchina.
3. Riconnettere il cavo d'alimentazione e riaccendere l'interruttore generale della macchina.
4. Inserire la chiave di servizio nell'interruttore porta per dare tensione all'impianto.

Il distributore è a tutti gli effetti alimentato e funzionante. Le parti mobili del gruppo caffè saranno movimentate. Operare con estrema cautela.

5. Eseguire alcuni cicli di lavaggio dei circuiti idraulici della macchina.
6. Togliere la chiave di servizio, riporla nel suo alloggiamento, chiudere la porta.

PULIZIA ESTERNA MACCHINA

Pulire l'esterno della macchina utilizzando un panno non abrasivo, inumidito d'acqua tiepida. Solo se necessario ricorrere ad un detersivo neutro, non schiumoso.

Impiegare solo prodotti detergenti neutri. Non utilizzare panni abrasivi, spugne in acciaio, detergenti aggressivi o schiumosi e altri solventi o acqua bollente ed acidi.

FUORI SERVIZIO

Nel caso il distributore debba essere inattivo per un lungo periodo, è indicato eseguire quanto segue:

1. Eseguire il ciclo di disinstallazione (ved. Para. "PROGRAMMAZIONE VARIA").
2. Disconnettere l'alimentazione elettrica.
3. Vuotare la vaschetta raccogli gocce, il cassetto raccogli capsule e il serbatoio d'acqua interno.
4. Vuotare e pulire i contenitori prodotto.
5. Vuotare e pulire il gruppo capsule
6. Pulire con un panno umido le superfici interne ed esterne.
7. Coprire il distributore con un panno.
8. Immagazzinare il distributore in un luogo riparato con umidità relativa non superiore all'80% ed a temperatura non inferiore a 5 °C per prevenirne il congelamento.

Se si dovesse procedere alla messa fuori servizio definitiva e allo smaltimento delle parti del distributore è necessario, dopo aver svolto le operazioni sopra riportate, disassemblarlo isolando i componenti singoli, suddividendo le parti in base alla natura dei materiali.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Durante il funzionamento di una macchina possono accadere eventi che ne compromettono in parte o totalmente l'operatività.

Per orientare l'operatore al ripristino della normale funzionalità del distributore, il display visualizza un codice d'errore sintetizzato in una sigla che individua la funzione compromessa e orienta verso la funzione o il dispositivo non funzionante.

In macchina, l'errore può essere segnalato con o senza il suffisso che, se presente, ne specifica meglio il significato; in ogni caso il numero visualizzato orienta con certezza verso i dispositivi, gli assieme o le funzioni implicate.

Non tutti i malfunzionamenti sono evidenziati da un messaggio d'errore dato che questi sono generati da controlli elettrici che non sono presenti in tutti i dispositivi della macchina.

Nella tabella che segue:

- La prima colonna riporta il numero visualizzato dal display della macchina. Le eventuali varianti sono riportate con le lettere di dettaglio e maggiore specifica.
- La seconda indica il dispositivo o la funzione della macchina interessate dall'evento.
- La terza contiene un commento di orientamento alla risoluzione della segnalazione. Le note riportate non sono di certo esaustive poiché un malfunzionamento può essere originato da cause differenti o da un insieme di fattori, ma riportano comunque alcuni spunti per poter procedere.

OFF 5	EAROM	Questi integrati della scheda CPU non funzionano correttamente.
OFF 6 OFF 6	Alimentazione idrica aggiungere acqua	Livello basso e/o mancanza di acqua nel serbatoio interno
OFF 7 OFF 7 A	Contatore volumetrico errore nella misura della quantità di acqua nel circuito idraulico	Il contatore volumetrico è bloccato oppure non rileva il passaggio dell'acqua verso il thermoblock; verrà visualizzato il messaggio "Aggiungere acqua, poi spegnere e riaccendere.
OFF 8 OFF 8 A OFF 8 C OFF 8 N	Gruppo capsule no bevande caffè no bevande caffè no bevande caffè	 Non viene rilevato il motore del gruppo capsule, oppure il motore è in cortocircuito o non connesso. Il movimento del gruppo caspule non avviene nel periodo di tempo previsto. La salita del gruppo caspule non avviene nel periodo di tempo previsto.
OFF 10	EAROM	I dati memorizzati sono incoerenti (errore di lettura o di scrittura) e il funzionamento complessivo del distributore può essere difforme dall'atteso.
OFF 16	Tastiera interna	il pulsante interno di programmazione PROG è in corto circuito o è stato premuto per un tempo eccessivo.
OFF 17	Tastiera di selezione	Un tasto risulta come fosse continuamente premuto.
OFF 24 OFF 24 A OFF 24 B	Alimentatore 24 V dc 24 V dc	 Il valore vero della tensione 24 V dc è superiore al tollerato. La tensione 24 V dc misurata è sotto la soglia ammessa o è del tutto assente, per esempio per l'intervento di un fusibile; ricercare e rimuoverele cause che hanno generato questo errore prima di riaccendere la macchina.
OFF 33 OFF 33 A OFF 33 B OFF 33 C	Errore temperatura temperatura temperatura sonda thermoblock	 La temperatura dell'acqua nel thermoblock supera il valore programmato. L'acqua non raggiunge la temperatura impostata. La sonda che rileva la temperatura è interrotta o il suo connettore elettrico è disconnesso.

CPU POTENZA

La scheda CPU potenza governa il funzionamento della macchina, è la sede dei programmi di macchina ed è fissata al telaio per mezzo di torrette. Il cavo della sonda di temperatura è separato dai cablaggi della macchina in modo da non ostacolare l'eventuale rimozione della sonda stessa.

SCHEDA DISPLAY

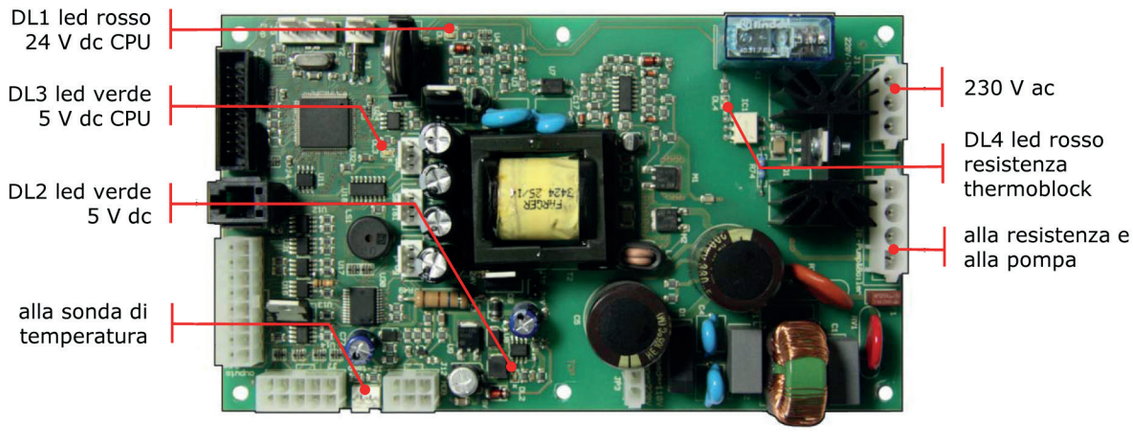
Raccoglie ed elabora i segnali necessari alla visualizzazione dei messaggi per l'utente e per l'operatore. Riceve i segnali dalla tastiera di selezione ed alimenta i led di illuminazione del vano bicchieri. il pulsante di accesso alla modalità di programmazione della macchina è fissato sul retro della scheda display ed è protetto da uno sportello in plastica.

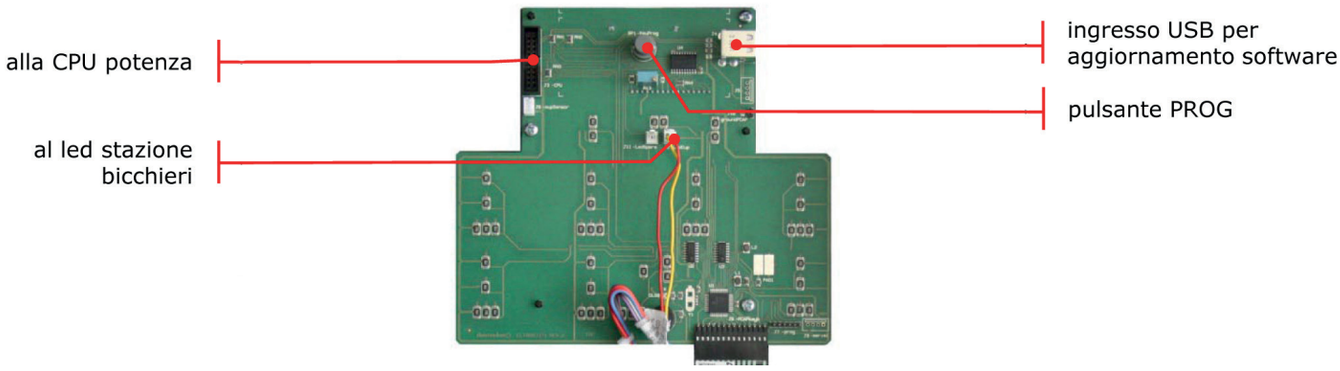
MODEM

Un modem (se presente), connesso alla scheda CPU con un cavo telefonico (J8) e alimentato a 24 V (J16), provvede alla connessione con un operatore remoto per trasmettere/ricevere dati e informazioni degli stati della macchina per mezzo di una antenna.

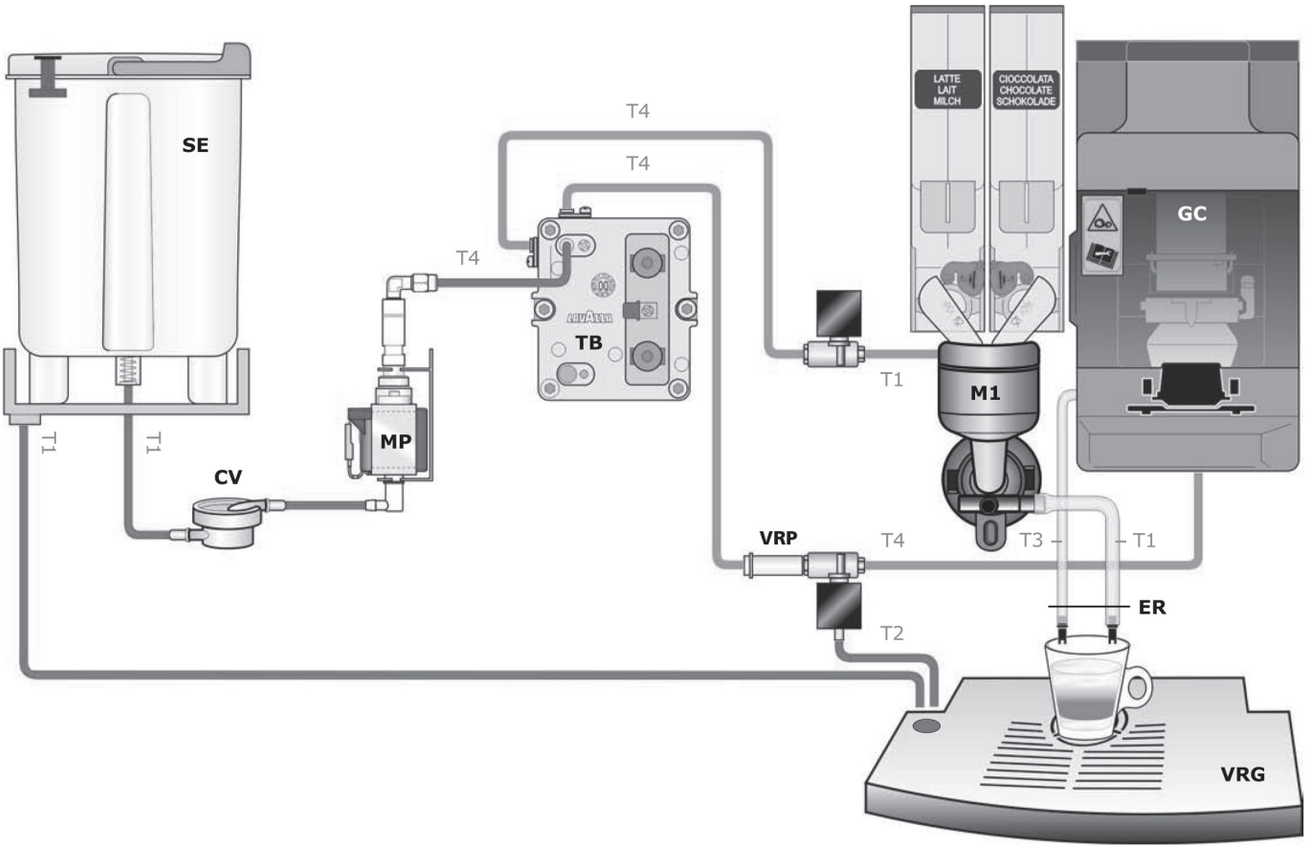
RFID

La scheda RFID è un'opzione hardware, alloggiata all'interno del coperchio, che permette di programmare i decontatori prodotto e può essere utilizzata quale sistema di pagamento.





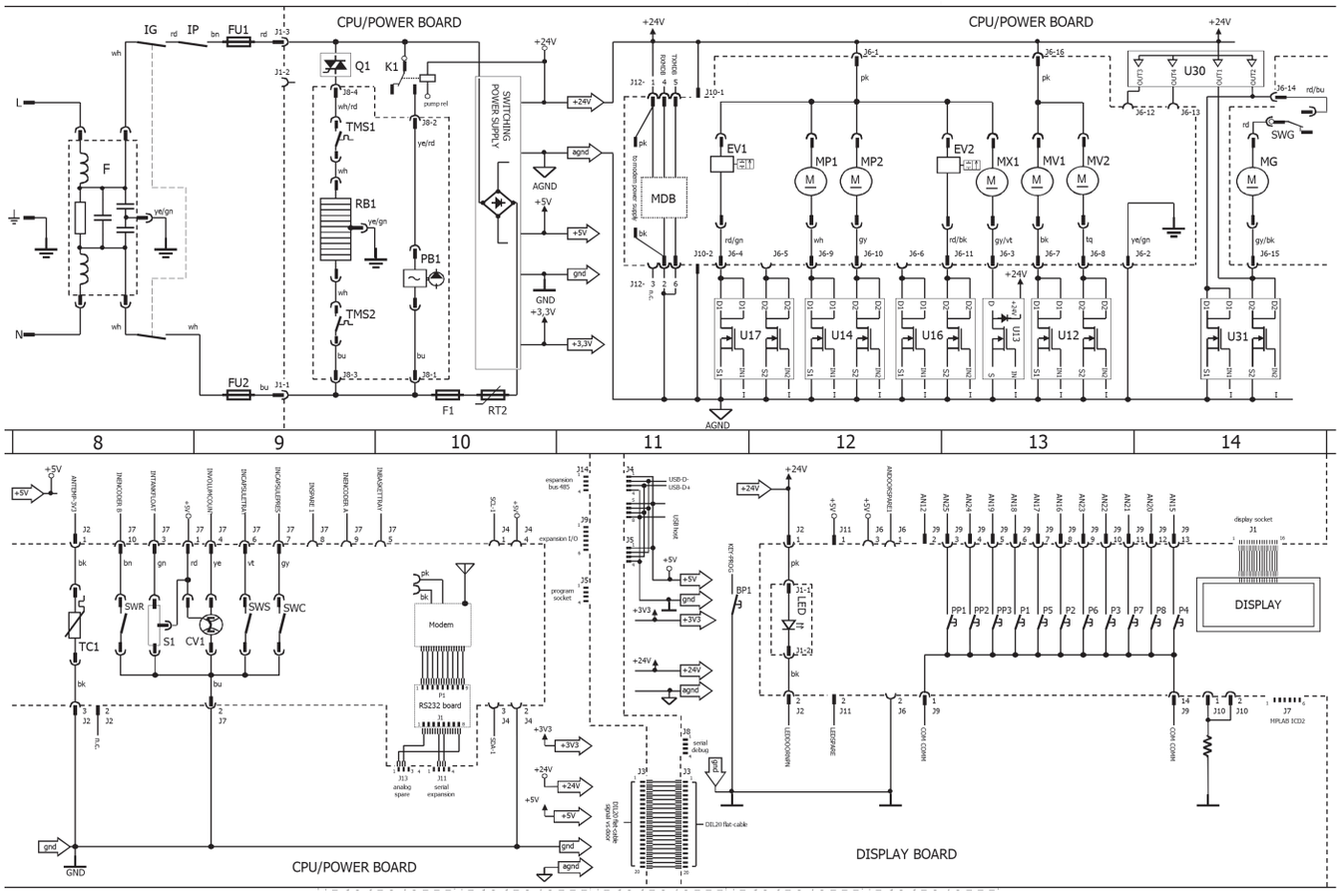
SCHEMA IDRAULICO



SE = Serbatoio
CV = Contatore volumetrico
MP = Pompa EP5
TB = Termoblock
GC = Gruppo capsule
M1 = Mixer
ER = Erogatore

VRG = Vaschetta raccogli gocce
T1 = Tubo silicone 06/09T
T2 = Tubo silicone 07/11T
T3 = Tubo silicone 04/06T
T4 = Tubo silicone 02/04T
VRP = Valvola di regolazione pressione 6 bar

SCHEMA ELETTRICO GENERALE



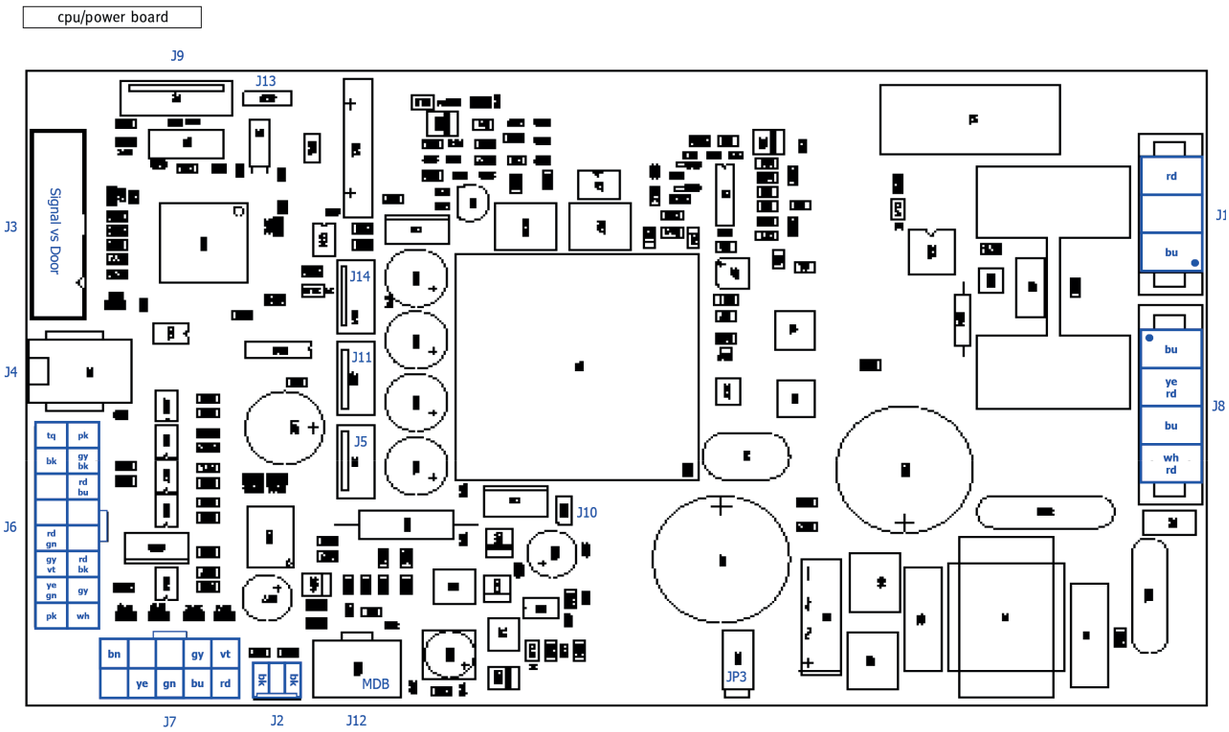
BP1 = pulsante di programmazione
CV1 = contatore volumetrico
EV1 = elettrovalvola
EV2 = elettrovalvola infusione caffè
F = filtro antidisturbo
F1 = fusibile 4A ritardato
FU1/2 = fusibili 12A ritardati
IG = interruttore generale
IP = interruttore sicurezza porta
K1 = relè comando pompa caldaia
MG = motore gruppo caffè
MP1/2 = motore prodotti
MV1/2 = motore aspiratore
MX1 = motore frullatore
P1...8 = pulsanti selezione bevande

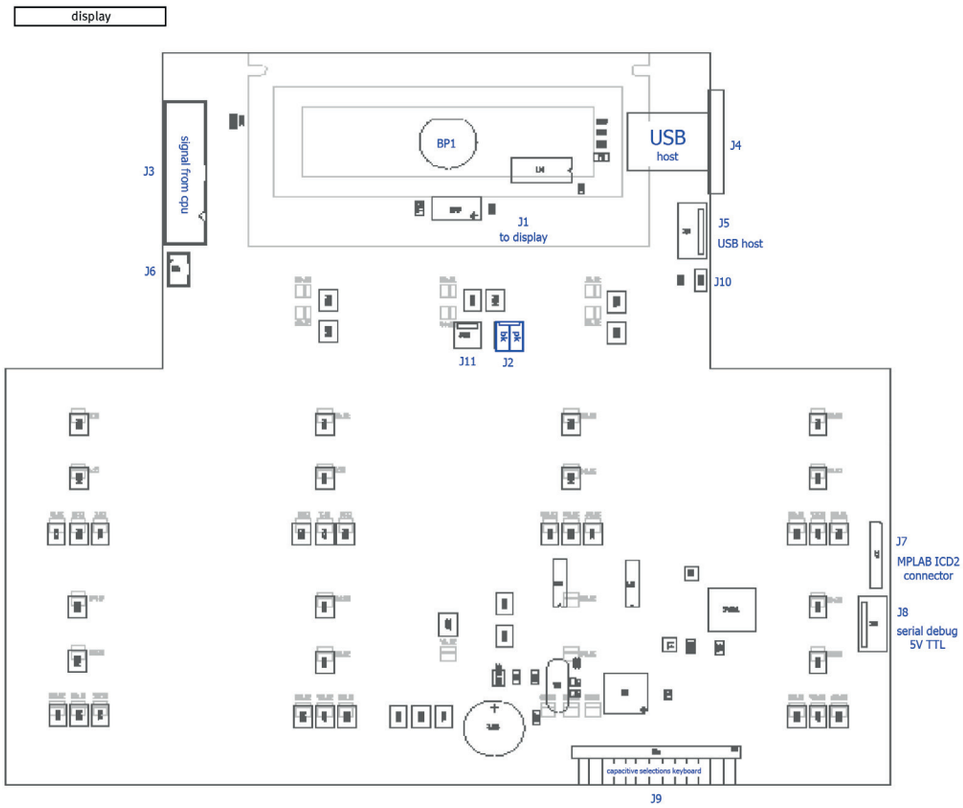
PB1 = pompa caldaia
PP1...3 = pulsanti di preselezione
Q1 = regolatore temperatura
RB1 = resistenza caldaia
RT2 = elemento ptc
S1 = sensore livello tanica acqua
SWC = switch inserimento capsule
SWG = switch di sicurezza motore gruppo caffè
SWR = switch presenza contenitore rifiuti
SWS = switch di chiusura cassetto capsule
TC1 = sensore temperatura acqua caldaia
TMS1/2 = dispositivo termico sicurezza caldaia
U12...17 = drivers per attuatori a 24V
U30...31 = drivers per motore gruppo caffè drivers

TQ = TURCHESE
PK = ROSA
WH = BIANCO
GY = GRIGIO
VT = VIOLA
BU = BLU

GN = VERDE
YE = GIALLO
OG = ARANCIO
RD = ROSSO
BN = MARRONE
BK = NERO

SCHEMA ELETTRICO CPU / DISPLAY





TQ = TURCHESE
PK = ROSA
WH = BIANCO
GY = GRIGIO
VT = VIOLA
BU = BLU

GN = VERDE
YE = GIALLO
OG = ARANCIO
RD = ROSSO
BN = MARRONE
BK = NERO

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895.

rheavendors group

produttore
Rhea Vendors Group S.p.A.
Via Valleggio, 2/bis
22100 Como - (CO)
Italia

costruttore
Rheavendors Industries S.p.A.
Via Garavaglia, 58
21042 Caronno Pertusella - (VA)
Italia

Luigi Lavazza S.p.A. - Via Bologna 32, 10152 Torino - Italia
Modello: LB 2600 INT-MENA-AUS - Cod. 10086290 IT - Rev. 01 - Ed. 12-18