

UNI EN ISO 9001:2008



CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 14001:2004



CERT. N° 9191 BNVN



## MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

*Traduções das Instruções originais*



# **BVM342**

## ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dal nuovo portale di Bianchi Vending Group all'indirizzo: <http://webshop.bianchivending.com>. Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente a Bianchi Vending all'indirizzo: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) solamente se si è in possesso di un codice cliente.

I moduli di **PRIMA INSTALLAZIONE** e **RICAMBI IN GARANZIA** possono essere invece scaricati dal sito istituzionale: <https://www.bianchivending.com> sotto la voce "Quick links - Garanzia".

## ENGLISH

For further information, please log on to Bianchi Vending Group's new portal <http://webshop.bianchivending.com>, which can be accessed via a **USERNAME** and **PASSWORD** that can be obtained directly from Bianchi Vending at [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) only if you possess a customer code.

The **FIRST INSTALLATION** and **SPARE PARTS UNDER WARRANTY** forms can be downloaded from <https://www.bianchivending.com> - Quick links - Warranty.

## ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Vending Group en la dirección <http://webshop.bianchivending.com>. Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y una **CONTRASEÑA** que pueden pedirse directamente a Bianchi Vending en la dirección: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) solamente si se tiene un código cliente.

Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: <https://www.bianchivending.com> con la opción "Quick links - Garantía".

## FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Vending Group à l'adresse <http://webshop.bianchivending.com>. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous devez demander directement à Bianchi Vending à l'adresse de courrier électronique [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) uniquement si vous possédez un code client.

Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: <https://www.bianchi vending.com> à la rubrique « Liens rapides - Garantie ».

## DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Portal von Bianchi Vending Group unter der Adresse <http://webshop.bianchivending.com> heruntergeladen werden. Für den Zugriff muss der Benutzer in Besitz einer **USERNAME** und eines **PASSWORDS** sein, die direkt bei Bianchi Vending unter der Adresse: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) nur mit der Eingabe einer eigenen Kundennummer eingeholt werden können.

Die Formulare der **ERSTEN INSTALLATION** und **ERSATZTEILE IN GARANTIE** können dagegen auf der institutionellen Webseite <https://www.bianchivending.com> unter "Quick links - Garanzia" heruntergeladen werden.

## PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Vending Group no endereço: <http://webshop.bianchivending.com>. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que podem ser solicitados diretamente à Bianchi Vending no endereço: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) somente caso se possua um código cliente.

Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: <https://www.bianchivending.com> no ponto "Quick links - Garantia".

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

**BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modelo: **BVM 342**

Nome comercial: **SOFIA**

**Máquina de café para uso profissional**



FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

**1) Baixa Tensão 2006/95/CE** (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) -**BT-**

**2) Diretiva máquinas 2006/42/CE** e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - **DM-**.

(Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).

**3) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE** (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) -**EMC-**

**3) REG. (CE) 1935/2004** relativa aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares

**REG. (CE) 1895/2005** relativo à restrição do uso de alguns derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares

**DIR. 2002/72 CE** relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

**1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Diretiva máquinas):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda).  
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA < 70 dB(A)

**2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):**

EN 55014-1:2006 +A1:2009 ((Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites para as emissões de corrente harmónica).

EN 61000-3-3:2008 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal  $\leq 16$  A)

EN 62233:2008 (Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana).

**3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES**

Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas actualizações  
⇒Decreto 4 de Maio 2006 n° 227, e das adaptações das Directivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 e Reg. CE n° 1895/2005.

O administrador delegado

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2014



### INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos, e à eliminação dos resíduos".



O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.

O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.

A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

**BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

**Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias  
Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios  
Máquinas para café para uso profissional**

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Ano de fabricação: **2014**

Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**



RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (\*):

- Chumbo [Pb] 0,1%
- Mercúrio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenis polibrominatos [PBB] 0,1%
- Éteres de bifenil polibrominado [PBDE] 0,1%

(\*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4(1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

O administrador delegado

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2014



ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.



**ATENÇÃO:** Importantes dicas para a segurança!



**LER** atentamente o manual de instruções antes de por em função.



Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



**ATENÇÃO:** maquina em tensão



**ATENÇÃO:** partes quentes em contato!



PE

Indicação do fio terra



## ADVERTENCIAS



### OPERADOR

Define-se operador a pessoa encarregada do uso da máquina e da recarga do café. Além disso, o operador deve providenciar a limpeza da máquina. Em caso de defeito o operador é obrigado a chamar o instalador.



### TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do máquina para café, pelo funcionamento e programação das funções. Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.



## ÍNDICE

### 1.0 INTRODUÇÃO

- 1.1 Advertências para o operador
- 1.2 Advertências gerais

### 2.0 DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

### 3.0 DADOS TÉCNICOS

- 3.1 Dimensões e pesos
- 3.2 Dotação das máquinas
- 3.3 Protecções mecânicas
- 3.4 Protecções eléctricas
- 3.5 Ruído aéreo
- 3.6 Vibrações
- 3.7 Especificações funcionais e composição da máquina

### 4. TRANSPORTE

- 4.1 Embalagem
- 4.2 Controlo quando da entrega

### 5. INSTALAÇÃO

- 5.1 Conexões a serem predispostas a cargo do cliente
  - 5.1.1. Alimentação eléctrica
  - 5.1.2. Alimentação hidráulica
- 5.2 Posicionamento da máquina

### 6. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- 6.1 Comandos e Instrumentos de controlo
- 6.2 Arranque da máquina

### 7. USO

- 7.1 Como se prepara o café
- 7.2 Como se prepara o cappuccino
- 7.3 Como se aquece uma bebida
- 7.4 Como se prepara uma infusão

### 8. REGULAÇÃO E CALIBRAÇÕES DOSES (para os modelos habilitados)

- 8.1 Modelos com dosagem electrónica
  - 8.1.1 Regulações dosagem

### 9. MANUTENÇÃO

- 9.1 Manutenção diária
- 9.2 Manutenção semanal
  - 9.2.1 Limpeza dos conjuntos de produção
  - 9.2.2 Limpeza dos filtros
  - 9.2.3 Limpeza do recipiente de colecta
- 9.3 Manutenção periódica
  - 9.3.1 Substituição da água com esvaziamento completo da caldeira
  - 9.3.2 Regeneração dos amaciadores

### 10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

- 10.1 Colocação fora de serviço temporária
- 10.2 Colocação fora de serviço definitiva

### 11. INCONVENIENTES E SOLUÇÕES

## 1.0 INTRODUÇÃO



### 1.1 Advertências para o operador

Esta máquina para café foi projectada e fabricada dentro do total respeito às normas vigentes concernentes a segurança e resulta ser segura para as pessoas que sigam as advertências e as instruções apresentadas neste manual.

O utilizador não deve por nenhuma razão tirar as protecções que necessitam de um apetrecho para serem removidas.

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por técnicos especializados) e são indicadas neste manual com um pictograma apótipo) devem ser efetuadas rodeando as protecções de segurança da máquina para café.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do técnico instalador e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinária pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

### 1.2 Advertências gerais



O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso da máquina para café.

As intervenções sobre a máquina para café devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento da máquina para café.

- É responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação técnica fornecida.

Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervêm sobre a máquina para café devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.

- Este manual é parte integrante da máquina para café e como tal deve ficar sempre nas proximidades da máquina, para consentir ulteriores consultas por parte dos vários operadores, até o desmantelamento e/ou sucateamento da mesma.
- Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra cópia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula da máquina para café mesmo.
- Modificações à máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo técnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.

O técnico deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiência da máquina antes e durante o uso.

- Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.
- Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, da máquina para café; eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a Bianchi Vending Group nem a intervir sobre a máquina para café fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.
- A Bianchi Vending Group, em qualquer momento pode modificar

os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.

Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado a máquina para café ou o Serviço Técnico aos números:

**+039. 035.45.02.111**  
**fax +039. 035.883.304**

Caso se contacte o fabricante é conveniente poder fornecer os dados indicados na placa de matrícula.

A Bianchi Vending Group S.p.A. declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e/ou coisas em consequência da inobservância, durante a fase de instalação e de uso da máquina para café, das seguintes advertências:

- A máquina deve ser colocada exclusivamente em locais no qual o uso é reservado a pessoal treinado.
- Os elementos da embalagem (sacos, poliestireno expandido, pregos, papéis, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Antes de conectar a máquina certificar-se que os dados de placa correspondam àqueles da rede de alimentação. O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões é proibido.
- Em caso de incerteza fazer com que pessoal qualificado controle a instalação de alimentação eléctrica que deve atender aos requisitos dispostos pelas normas vigentes, entre as quais:
  - Aterramento
  - Secção dos condutores suficiente para a potência absorvida
  - Dispositivo seccionador idóneo para a categoria de sobretensão 3
- Controlar que a tensão de rede não tenha uma variação superior a 6%;
- Controlar que a pressão esteja compreendida entre 0,5 e 5 bar;
- A máquina não é adequada para a instalação em locais como cozinhas industriais, civis e em locais a estas afins.
- A máquina não é idónea para ser instalada em local externo ou em locais sujeitos a borifos ou jactos de água.
- Posicionar a máquina sobre um plano hidrorrepelente (laminado, aço, cerâmica, etc.) afastado de fontes de calor (fornos, fogões, chaminés, etc.) e em ambientes nos quais a temperatura nunca desça abaixo de 5°C.
- Posicionar uma máquina sobre um plano de apoio de modo que o aquecedor de xícaras se encontre a uma altura do piso superior a 150 cm.
- Não expor a máquina a intempéries ou posicioná-la em ambientes com elevada humidade.
- Não obstruir as grelhas de aspiração ou de dissipação, em especial não cobrir o plano de aquecimento das xícaras com panos ou outros.
- A máquina embalada deve ser armazenada em ambientes secos com temperaturas não inferiores a 5°C. As embalagens podem ser armazenadas em pilhas com no máximo três do mesmo modelo. Evitar sobrepor caixas pesadas de outro tipo sobre as embalagens.
- Para garantir o funcionamento normal, o aparelho deve ser instalado em locais cuja temperatura ambiente esteja compreendida entre uma temperatura mínima de +5°C e uma temperatura máxima de +50°C e a humidade relativa absoluta não ultrapasse 75%.
- Não posicionar o aparelho próximo a objectos inflamáveis respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.
- É absolutamente proibido remover protecções mecânicas, térmicas e/ou eléctricas.
- Em caso de emergência, como princípios de incêndio, ruído anómalo, superaquecimento, etc., intervir tempestivamente e desligar a alimentação eléctrica de rede, fechar as torneiras de água e, onde previsto, as torneiras de gás.
- Caso, durante o transporte, a máquina transite em ambientes com temperaturas próximas ou inferiores a 0°, o técnico deverá executar o esvaziamento do circuito hidráulico.

O fabricante entrega a máquina sem água no circuito interno.

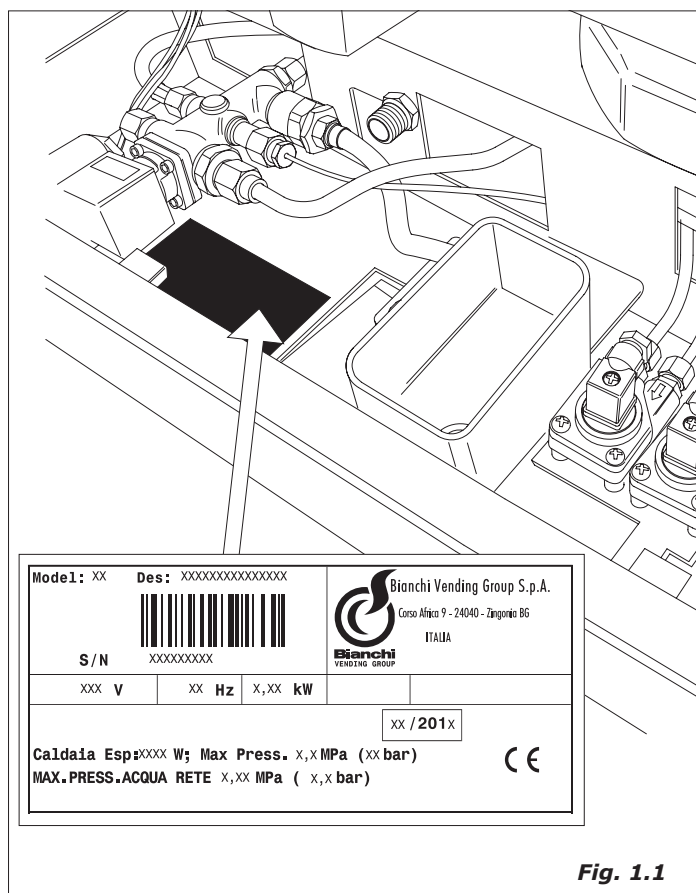
- Utilizar somente acessórios e peças de reposição autorizados pelo fabricante; esta é uma garantia de um funcionamento seguro sem inconvenientes.
- As máquinas de café foram projectadas e fabricadas para a preparação do café expresso e outras bebidas quentes. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.
- As máquinas se destinam a um uso exclusivamente alimentar, portanto, é proibido o emprego de líquidos ou materiais de outro tipo que possam gerar perigos e/ou poluir os alimentadores.

*A Bianchi Vending Group S.p.A. não é obrigada, em nenhuma hipótese, a ressarcir eventuais danos devidos a interrupções forçadas das produções da máquina devido a defeitos.*

#### O usuário não deve:

- Entrar em contacto com as zonas quentes e de produção da máquina
- Apoiar recipientes de líquidos na máquina
- Intervir em obras de manutenção ou de transporte com a linha inserida e a máquina quente
- Lavar a máquina com jactos de água directos ou sob pressão
- Imergir parcial ou totalmente a máquina em água
- Utilizar a máquina se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado
- Tocar a máquina com as mãos ou os pés molhados ou húmidos
- Utilizar a máquina caso haja menores de idade nas proximidades
- Deixar que pessoas incapazes ou menores de idade utilizem a máquina
- Obstruir as grelhas de aspiração ou dissipação do calor com panos ou outros
- Utilizar a máquina caso esta resulte molhada ou húmida em zonas que não sejam aquelas de produção

**O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devidos a um uso impróprio, errado ou irracional e ao uso das máquinas por parte de operadores não profissionais.**



**Fig. 1.1**

## 2. DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

As máquinas da série **Sofia Espresso** foram projectadas e fabricadas para a preparação de café expresso e outras bebidas quentes. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.

**O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas derivantes de um uso impróprio, errado ou irracional da máquina.**

O usuário deve se ater sempre às indicações de uso e manutenção indicadas no presente manual. Em caso de dúvidas ou de funcionamento anómalo, parar a máquina, abster-se de efectuar reparações ou intervenções directas e dirigir-se ao serviço de assistência.

A série de máquinas para café **Sofia Espresso** encontra-se disponível na versão equipada com conjuntos de produção de café controlados electronicamente, onde a dosagem da xícara é programável; e na versão com produção continua (botão).

O conjunto de produção estabilizado termicamente garante o melhor aproveitamento das partes nobres do café; o restabelecimento do nível óptimo de água na caldeira é garantido por um dispositivo electrónico. A alimentação da água e do vapor ocorre por meio de 3 difusores multi-direccionais de alto rendimento (versão com 2 difusores sob encomenda) que consentem a preparação de cappuccinos e outras bebidas quentes.

Estas soluções técnicas permitem eliminar qualquer desperdício de energia e preservar a máquina de danosos choques térmicos.

A água, pega directamente da rede hidráulica, é pressurizada por meio de uma bomba volumétrica, que não requer manutenção, enquanto o aquecimento é realizado por meio de troca térmica condutiva na caldeira.

Accionando os comandos específicos situados na parte frontal da máquina, a água pressurizada e aquecida de maneira ideal é enviada aos alimentadores.

A estrutura portante da máquina é realizada em aço e a esta são fixados os componentes mecânicos e eléctricos.

A carroçaria da máquina é realizada em aço inox e Baiedur e garante a necessária protecção além de apresentar um desing único.

## 3.0 DADOS TÉCNICOS

### 3.1 Dimensões e pesos

DIMENSÕES E PESOS	SOFIA ESPR. 1 CONJUNTO	SOFIA ESPR. 2 CONJUNTOS	SOFIA ESPR. 3 CONJUNTOS
Comprimento [mm]	520	700	950
Profundidade [mm]	540	540	540
Altura [mm]	500	500	500
Peso [Kg]	44	70	80
Capacidade caldeira [L]	5	12	21
<b>EMBALAGEM</b>			
Volume [cm3]	283	340	434
Dimensões LxPxAl [mm]	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Peso bruto [Kg]	48	74	90
Tensão de alimentação	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Frequência de alimentação	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Potência absorvida	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Pressão nominal da caldeira vapores	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Pressão nominal dos trocadores de calor	12 bar	12 bar	12 bar

### 3.2 Dotação máquinas

	SOFIA ESPR. 1 CONJUNTO	SOFIA ESPR. 2 CONJUNTOS	SOFIA ESPR. 3 CONJUNTOS
Porta filtro 1 dose	Nº1	Nº1	Nº1
Porta filtro 2 doses	Nº1	Nº2	Nº3
Filtros 1 dose	Nº1	Nº1	Nº1
Filtros 2 doses	Nº1	Nº2	Nº3
Filtro cego	Nº1	Nº2	Nº3
Tubo carregamento 1.7 m	Nº1	Nº1	Nº1
Tubo descarga 1.5 m	Nº1	Nº1	Nº1
Livrete instruções	Nº1	Nº1	Nº1
Diagramas eléctricos	Nº1	Nº1	Nº1

### 3.3 Protecções mecânicas

- Painéis de protecção das partes sujeitas a calor e no gerador de vapor e água quente
- Plano de trabalho com grelha e recipiente de colecta líquidos
- Válvula de expansão na instalação hidráulica e válvula de segurança na caldeira
- Válvula de não retorno na instalação hidráulica de modo a evitar refluxos na rede de produção.

### 3.4 Protecções eléctricas

- Comandos teclado com baixa tensão
- Protecção térmica no motor da bomba
- Protecção térmica nas resistências

### 3.5 Rumor acústico

Normalmente, no local de trabalho não se ultrapassa o nível de pressão sonora de 70 db(A).

### 3.6 Vibrações

As máquinas são equipadas com pés em borracha anti-vibrações. Nas condições normais de trabalho não são geradas vibrações danosas ao operador e ao ambiente.

### 3.7 Especificações funcionais e composição máquina

Toda a gama Sofia Espresso encontra-se disponível nas seguintes configurações:

Semi-automática:

- Com 1 tubo vapor e 1 tubo retirada água quente (1 GR)
- Com dupla tubo vapor e retirada água quente (2-3 GR)
- Com visor do nível de água na caldeira (1-2-3 GR)

Automática programável:

- Com ou sem display de visualização das funções da máquina.
- Com 1 tubo vapor e 1 tubo retirada água quente (1 GR)
- Com dupla tubo vapor e retirada água (2-3 GR)
- Com visor do nível de água na caldeira (1-2-3 GR)

## 4. TRANSPORTE

### 4.1 Embalagem

A máquina é entregue em uma única embalagem de papelão com insertos internos de protecção de poliestireno expandido.

Na embalagem encontram-se presentes as simbologias convencionais a serem observadas durante a movimentação e a armazenagem da embalagem.

Efectuar o transporte mantendo sempre a embalagem na posição vertical, não virar nem apoiar no flanco, procedendo com cautela evitando choques e exposições às intempéries.

### 4.2 Controlo quando da entrega

No acto da entrega controlar que a máquina recebida corresponda àquela descrita nos documentos de acompanhamento, incluídos eventuais acessórios.

Controlar que não tenha sofrido danos durante o transporte e em caso afirmativo, advertir tempestivamente o transportador e o nosso departamento clientes.

**Os elementos da embalagem não devem ficar ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.**

**Não jogar os elementos da embalagem no ambiente, mas despejá-los confiando-os aos órgãos encarregados a tais actividades.**

## 5. INSTALAÇÃO

As máquinas são dotadas de pés reguláveis na altura, certificar-se que tal regulação seja idêntica para os 4 pés.

O plano de apoio deve ser bem nivelado, seco, robusto, estável e a uma altura do piso de cerca de 110 cm.

Para um correcto funcionamento da máquina não são necessárias ancoragens ao plano de apoio nem cuidados técnicos aptos a limitar as vibrações.

Aconselha-se deixar alguns espaços vazios ao redor da máquina para facilitar o uso e as operações de manutenção.

Evitar a instalação da máquina caso esta resulte molhada ou húmida e até ter a completa certeza que a mesma tenha secado. Todavia, é necessário efectuar um controlo preventivo por parte do serviço de assistência de modo a certificar-se de eventuais danos sofridos pelos componentes eléctricos.

Prever nas proximidades da máquina uma área a ser destinada ao dosador do moedor.

Caso as máquinas sejam dotadas de amaciador este deve ser conectado pelo instalador seguindo-se as normas vigentes.

Em caso de montagem de amaciadores diferentes daqueles dedicados à máquina, fazer referência à documentação do produto escolhido.

Fazer o instalador providenciar a instalação de uma gaveta para jogar os restos do café.

### 5.1 Conexões a serem predispostas a cargo do cliente

**As operações de conexão devem ser executadas por pessoal qualificado e em observância das regras federais, estaduais ou locais.**

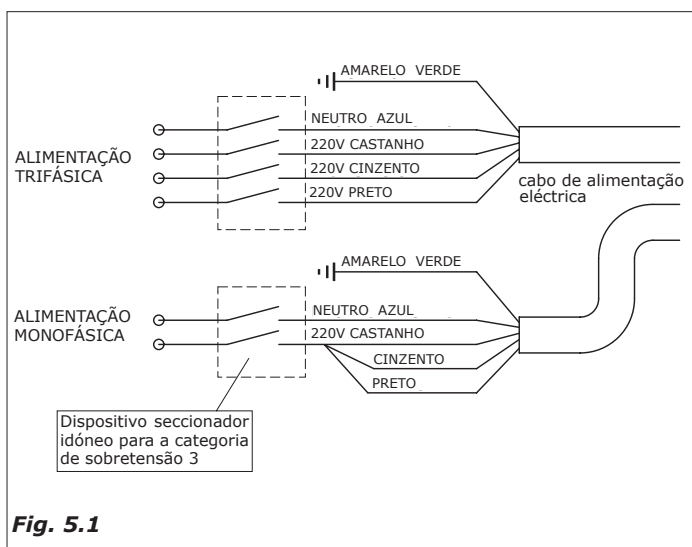
#### 5.1.1 Alimentação eléctrica

A máquina é fornecida pronta para a conexão à rede eléctrica conforme as especificações acordadas no acto da compra.

Antes de conectar a máquina certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede de distribuição eléctrica. O cabo de alimentação eléctrica, que deve resultar íntegro e sem danos, deve ser conectado directamente à conexão anteriormente predisposta conforme as normas vigentes. A instalação de aterramento e de protecção contra as descargas atmosféricas deve obrigatoriamente ser realizada como prescrito pelas normas. Para a rede de alimentação utilizar um cabo a norma com condutor de protecção (cabo de terra).

Para a alimentação trifásica utilizar uma tomada com 5 condutores (3 fases + neutro + terra).

Para a alimentação monofásica utilizar uma tomada com 3 condutores (fase + neutro + terra).



**Fig. 5.1**



Em ambos os casos predispor a montante do cabo de alimentação um interruptor diferencial, completo de disjuntores magnéticos, compatível com os dados presentes na placa da máquina.

Os contactos devem ter uma abertura igual ou superior a 3mm. Lembra-se que cada máquina deve ser dotada das próprias seguranças.

**Se o cabo de alimentação estiver danificado este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, todavia, por pessoal qualificado de modo a evitar qualquer risco.**

### 5.1.2 Alimentação hidráulica (Fig.5.2 e Fig. 5.3)

As conexões devem ser predispostas nas proximidades da máquina:

- Tubo de descarga recipiente de coleta dos fundos líquidos
- Tubo alimentação água

## 5.2 Posicionamento da máquina

- Posicionar o corpo máquina sobre o plano horizontal ajustando o nivelamento por meio dos pés reguláveis; certificar-se que a máquina não apresente uma inclinação superior a 2°.

Antes de efectuar a conexão, executar uma cuidadosa lavagem dos tubos hidráulicos de rede:

- Abrir completamente a torneira da água de rede e deixar correr a água por alguns minutos
- Proceder com a conexão hidráulica da descarga e entrada de água
- Conectar a máquina à rede de distribuição eléctrica

Executar uma cuidadosa lavagem de toda a tubulação hidráulica da máquina:

- Abrir completamente a torneira de alimentação da rede hidráulica
- Accionar o interruptor geral (pos. 1) e aguardar que a caldeira encha até o nível programado
- Accionar o interruptor geral (pos. 2) para iniciar o aquecimento da água na caldeira
- Accionar cada conjunto de modo a fazer a água sair por cerca de um minuto, repetir a operação duas vezes.  
Aguardar que a máquina esteja sob pressão (cerca de 40 minutos)
- Produzir vapor por meio das relativos tubos por cerca de um minuto
- Produzir água quente pela relativo tubo retirada água por pelo menos um minuto, repetir a operação duas vezes
- Desligar os interruptores

**Aconselhamos o uso de um depurador/descalcificador a ser inserido antes da entrada da água na máquina com o intuito de obter um funcionamento óptimo da mesma.**

**Quando a máquina não efectua produções por mais de 24 horas, antes de iniciar o trabalho proceder com uma lavagem dos componentes internos, repetindo as operações acima descritas.**

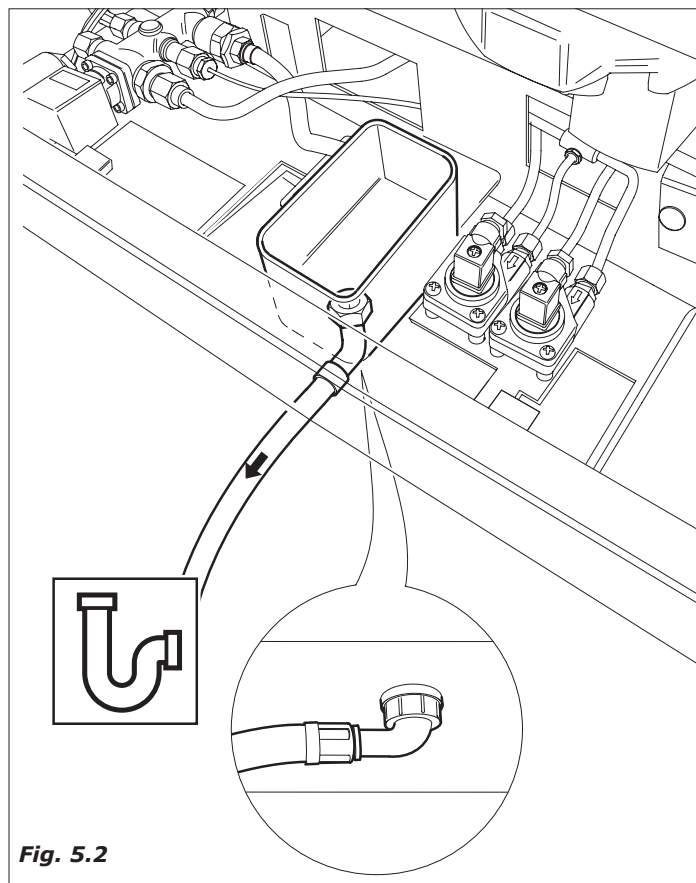


Fig. 5.2

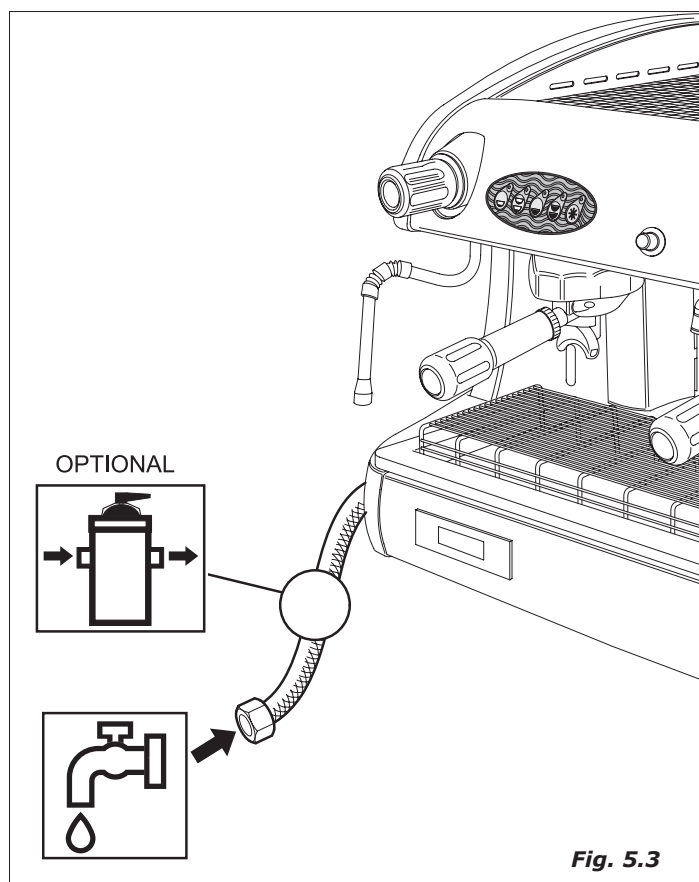


Fig. 5.3

## 6. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

### 6.1 Comandos e Instrumentos de controlo

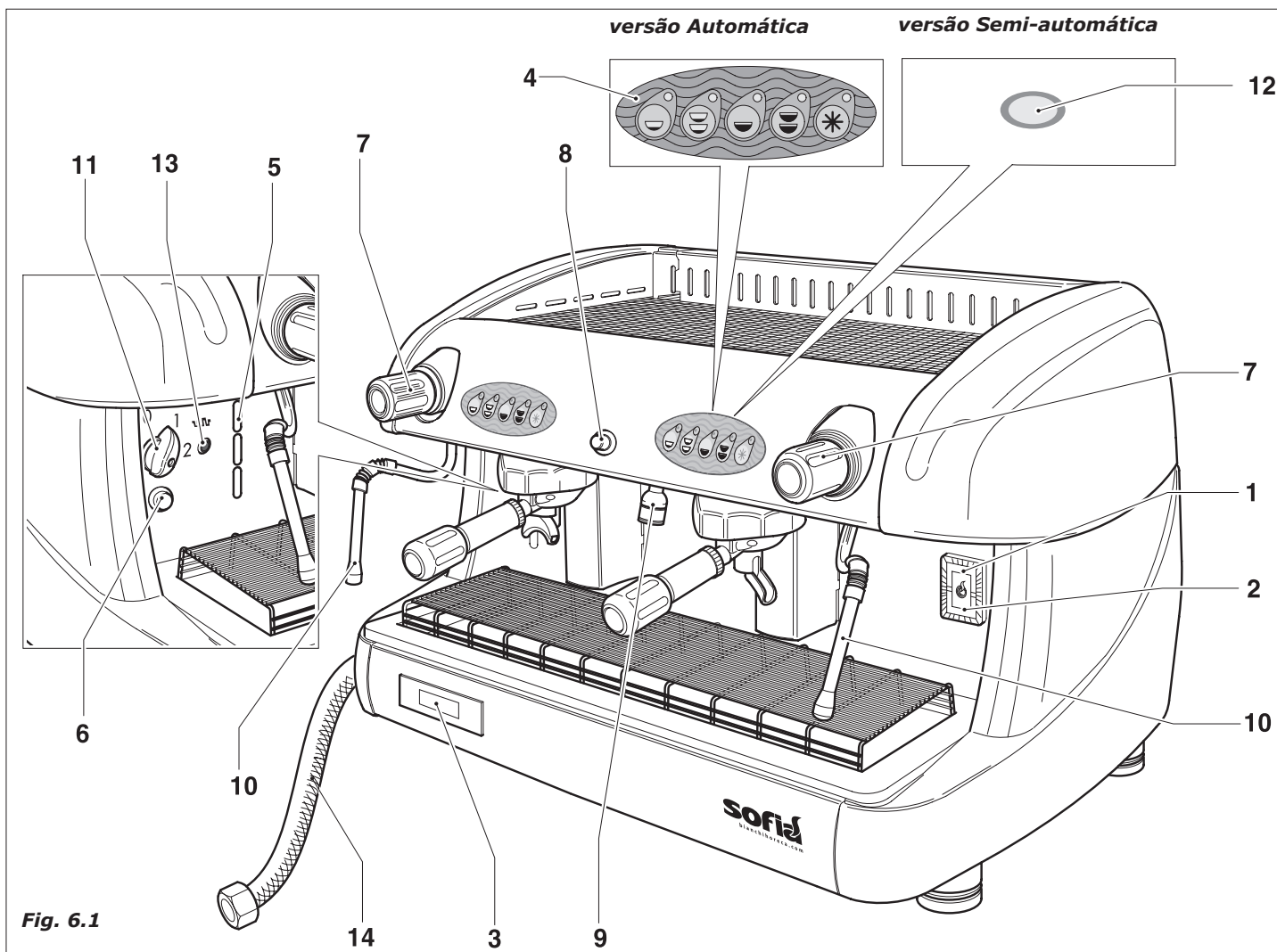


Fig. 6.1

1. Manómetro pressão caldeira
2. Manómetro pressão bomba
3. Display
4. Comandos versão Automática (G01)
5. Visor de nível
6. Botão carregamento água manual
7. Botão retirada vapor
8. Botão retirada água
9. Tubo retirada água
10. Tubo de vapor
11. Selector
12. Comandos versão Semi-automática (G03)
13. Lâmpada piloto resistência
14. Tubo alimentação água

#### Funções:

O manómetro (1) com escala 0~2.5 bar indica a pressão na caldeira:

- Quando o indicador se encontra no intervalo compreendido entre 0 e 0.8 bar fundo anel cor azul, a máquina está em fase de aquecimento e, portanto, desaconselha-se a produção de café.
- O intervalo compreendido entre 0.8 e 1.6 bar indica que a pressão e a temperatura no interior da caldeira estão em regime; a máquina está nas condições ideais para a preparação do café.

**Caso a pressão indicada pelo manómetro (1) ultrapasse o valor de 1.6 bar, desligar imediatamente a máquina e dirigir-se à rede de assistência.**

O manómetro (2) com escala 0-15 bar indica a pressão da bomba somente quando está em funcionamento.

Visor (5) indica o nível da água na caldeira:

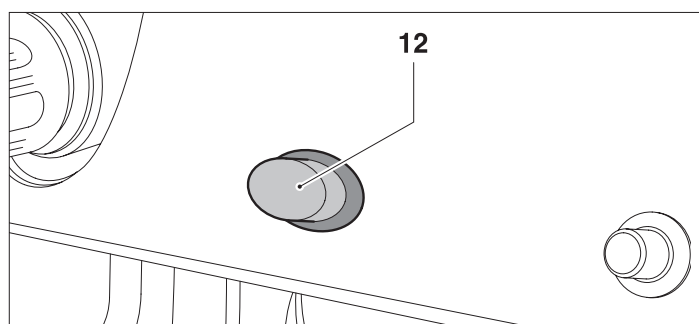
**As máquinas da série Sofia Espresso são dotadas de um dispositivo que, automaticamente, mantém o nível da água na caldeira constante agindo na bomba e na electroválvula. Se o nível não resultar visível, desligar a máquina e dirigir-se à rede de assistência.**

Display (3) [somente para os modelos Automática habilitados]

O display multi-função que equipa a máquina fornece indicações úteis ao usuário em função do estado de funcionamento da máquina:

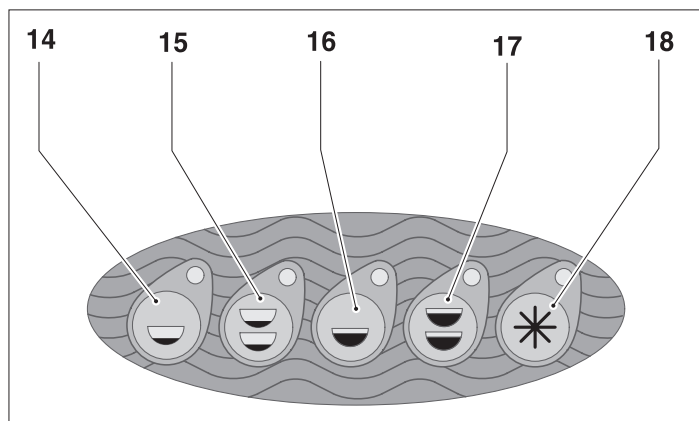
- Quando da ligação da máquina e durante o eventual enchimento da caldeira o display visualiza a escrita "enchimento caldeira"
- Durante o estado de stand-by o display visualiza a escrita "seleccionar a bebida" seguida por uma escrita que pode ser personalizada
- Durante a fase de programação da dosagem o display visualiza as operações que estão sendo efectuadas (ver cap.8)

#### Botão de comando versão Semi-automática.



**Tecla 12** Botão produção café

#### Teclado multi-função (somente para os modelos Automático)



**Tecla 14** activa a alimentação necessária para a preparação de um único café expresso

**Tecla 15** activa a alimentação necessária para a preparação de dois cafés expressos

**Tecla 16** activa a alimentação necessária para a preparação de um único café longo

**Tecla 17** activa a alimentação necessária para a preparação de dois cafés longos

**Tecla 18** activa a produção contínua; pressionando novamente a tecla a produção é interrompida

## 6.2 Arranque da máquina

- Após ter executado outro controlo das conexões eléctricas e hidráulicas, abrir a torneira de alimentação da rede hidráulica.
- Posicionar o selector (11) na primeira posição e aguardar que a central electrónica, que equipa a máquina, execute os controlos e active a bomba e a electroválvula para o enchimento da caldeira

### Caso a caldeira esteja no nível o controlo automático inibe o funcionamento da bomba

- Verificar, por meio do visor específico (5), que a caldeira esteja no nível e que a bomba esteja em stand-by.

#### Mod.Semi-automática:

Posicionar o porta filtro vazio no conjunto de produção pressionar o botão (12) e aguardar a saída da água pelo bico do porta filtro, pressionar novamente o botão para terminar a alimentação da água.

#### Mod. Automática:

Posicionar o porta filtro vazio no conjunto de produção pressionar uma tecla no teclado da máquina, aguardar que a água saia pelo bico de alimentação e, então, pressionar novamente a tecla para terminar a alimentação da água.

- Posicionar o selector (11) na posição 2, o led (13) posto ao lado acende e a resistência inicia a aquecer a água presente na caldeira.
- Aguardar o desligamento do led vermelho (13) que indica que a pressão ideal foi alcançada na caldeira.

### Durante o funcionamento da máquina o led acende e apaga em intervalos variáveis em função do uso da máquina.

- O led (13) apagado indica que a resistência está desligada.

#### Mod.Semi-automática:

- Posicionar o porta filtro cheio de café moído no conjunto de produção
- Posicionar a/s xícara/s sob o bico de alimentação
- Pressionar a tecla de produção de café (12) posicionada próxima ao conjunto
- Alcançada a quantidade de café desejada na xícara pressionar novamente a tecla (12) para cessar a alimentação.

#### Mod. Automática:

- Posicionar o porta filtro cheio de café moído no conjunto de produção
- Posicionar a/s xícara/s sob o bico de alimentação
- Pressionar a tecla (14) para obter o café expresso em xícara única. A alimentação interromper-se-á automaticamente
- Pressionar a tecla (15) para obter dois cafés expressos. A alimentação interromper-se-á automaticamente
- Pressionar a tecla (16) para obter o café longo em xícara única. A alimentação interromper-se-á automaticamente
- Pressionar a tecla (17) para obter dois cafés longos em xícara dupla. A alimentação interromper-se-á automaticamente.
- Pressionar a tecla (18) para obter a alimentação contínua.

## 7. USO

### 7.1 Como se prepara o café

- Desenganchar o porta filtro do conjunto alimentador, batê-lo virado na gaveta para restos de café pelo lado periférico do filtro para descarregar os restos (atenção para não danificar o filtro)
- Utilizar o filtro com 1 ou 2 doses em função da necessidade
- Encher o filtro com a dose de café moído, nivelar e pressionar levemente o café com o prensador.
- Tirar o eventual café moído da borda do filtro

**Deixar café moído na borda do filtro pode não permitir a perfeita vedação da guarnição com consequente vazamento de água e restos de café**

- Enganchar o porta filtro ao conjunto de modo a obter uma boa vedação
- Posicionar as xícaras sob os bicos de alimentação, arrancar a alimentação pressionando a tecla ou o botão em função do modelo.
- Terminada a alimentação do café, deixar o porta filtro inserido no conjunto até a próxima produção.

**Durante as alimentações, prestar atenção nas partes quentes da máquina e, especialmente, nos conjuntos de produção de café, nas tubos de vapor e retirada de água quente. Não colocar, em hipótese alguma, as mãos sob os conjuntos e as tubos durante o funcionamento.**

### 7.2 Como se prepara o cappuccino

- Preparar um café expresso em xícara para cappuccino.
- Encher um recipiente estreito e alto com leite até aproximadamente sua metade.
- Posicionar o recipiente sob o tubo de modo que o difusor toque o fundo.
- Abrir a torneira do vapor e abaixar o recipiente até que o bico roce a superfície do leite.
- Mover o recipiente de baixo para cima de modo que o difusor emerja e saia do leite gerando o creme espumoso
- Fechar a torneira do vapor e servir o leite na xícara com o café

**Tão logo a operação tenha sido efectuada, limpar o tubo com uma esponja ou com um pano limpo evitando assim que o leite seque na mesma.**

**Atenção pois o tubo estará quente; evitar qualquer contacto directo, existe o perigo de queimaduras.**

### 7.3 Como se aquece uma bebida

- Imergir o tubo vapor no líquido a ser aquecido
- Abrir gradualmente a torneira permitindo a saída de vapor que, liberando-se no líquido o aquecerá até a temperatura necessária.
- Tão logo a temperatura necessária tiver sido alcançada, fechar a torneira de vapor

**Tão logo a operação tenha sido efectuada, limpar o tubo com uma esponja ou com um pano limpo.**

**Atenção pois o tubo estará quente; evitar qualquer contacto directo, existe o perigo de queimaduras.**

### 7.4 Como se prepara uma infusão

- Posicionar um recipiente sob o tubo de retirada água quente e pressionar o botão de accionamento retirada água quente. Alimentada a quantidade de água quente desejada, pressionar novamente o botão para parar a alimentação.
- Acrescentar o produto desejado

**O uso de água amaciada pode causar uma coloração mais escura que o normal da infusão preparada; caso se deseje obter uma coloração normal proceder com o aquecimento de água não amaciada como descrito no parágrafo 7.3**

## 8. REGULAÇÕES E CALIBRAÇÕES DOSES (para os modelos habilitados)

### 8.1 Modelos com dosagem electrónica

Toda a gama Sofia espresso encontra-se disponível na versão com dosagem automática da produção do café (Automática). É possível regular e personalizar a dosagem.

#### 8.1.1 Regulações dosagens

As regulações da produção do café são efectuadas agindo no teclado dos conjuntos:

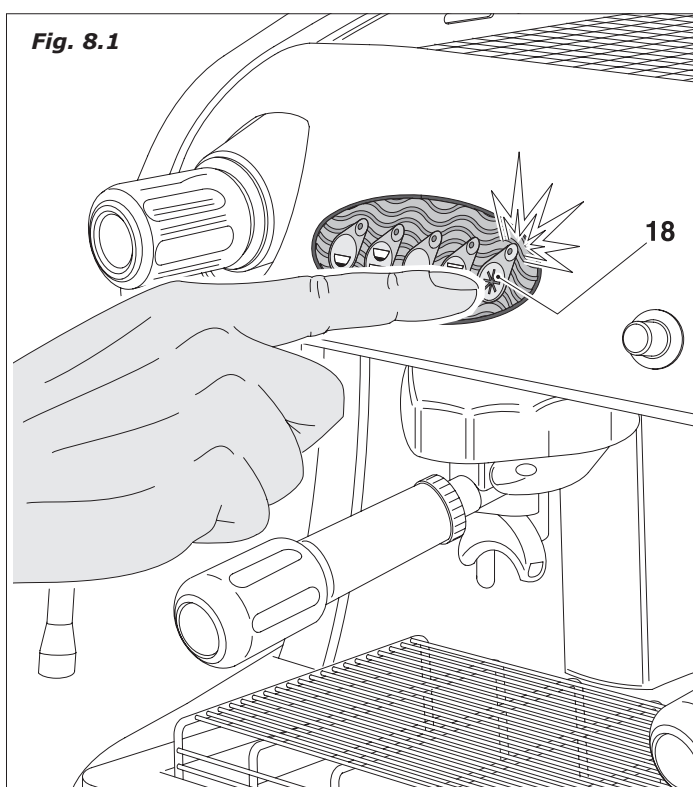
- Predispor o porta filtro, único ou duplo em função da tecla a ser regulada, como descrito para a preparação do café
- Manter a tecla (Fig. 8.1 - pos.18) pressionada até que o relativo led lampeje, e nos modelos dotados de display apareça a escrita "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- O led lampejante indica que a máquina está em fase de programação, passados 30 segundos a máquina automaticamente volta para a modalidade trabalho.
- Para iniciar a alimentação pressionar a tecla relativa à dosagem que se deseja programar durante o lampejar do led.
- Durante a alimentação o led correspondente à tecla em programação fica aceso assim como aquele da tecla (18). Nos modelos dotados de display aparece a escrita "PROGRAMMING" seguida do tipo de café que está sendo regulado (expresso ou longo).
- Aguardar que a infusão alcance a quantidade desejada na xícara e, então, pressionar novamente a tecla para interromper a alimentação.
- A regulação é memorizada pela central electrónica
- Repetir a operação para as demais teclas, os led das teclas já programadas ficam apagados.

**Na regulação de máquinas com dois ou três conjuntos iniciar a regulação pelo primeiro teclado posto à esquerda frontalmente à máquina.**

**A central electrónica memoriza automaticamente e aplica a regulação aos demais teclados.**

**Caso se deseje regular também a produção dos conjuntos relativos ao segundo e/ou terceiro teclado reiniciar o procedimento do ponto inicial.**

Fig. 8.1





## 9. MANUTENÇÃO

Excepto se diferentemente indicado as operações de manutenção devem ser efectuadas com a máquina desligada, fria e com a tomada de alimentação desligada. Para a limpeza da máquina não se aconselha o emprego de instrumentos metálicos, abrasivos e de solventes:

Estes podem vir a danificá-la.

Onde indicado, utilizar detergentes específicos para máquinas para café, em venda nos centros de assistência técnica especializados.

### 9.1 Manutenção diária

Para as operações de limpeza utilizar panos ou esponjas que não soltem pelos ou fios.

- Limpar cuidadosamente a carroçaria e seguindo o sentido do acabamento nas partes em aço inox.
- Limpar os tubos de vapor e o tubo de retirada de água quente controlando que os bicos injectores dos difusores não estejam obstruídos, parcial ou totalmente, por resíduos e incrustações; caso seja necessária uma operação de desincrustação tomar o máximo cuidado para não deformar ou danificar o borrifador.
- Tirar os porta filtros da máquina, desmontar os filtros e remover as incrustações de café. Para remover os depósitos de gordura enxaguar os filtros e os porta filtros com água quente.

### 9.2 Manutenção semanal

#### 9.2.1 Limpeza dos conjuntos de produção

Operação a ser efectuada com a máquina operativa e sob pressão.

- Inserir o filtro cego em dotação no porta filtro, acrescentar uma colher de detergente em pó para máquinas para café e, então, montar o porta filtro no conjunto a ser limpo.
- Accionar o comando de produção de café do conjunto por cerca de 30 segundos.  
Na versão Automática, após ter montado o porta filtro, pressionar contemporaneamente a tecla 14 e a tecla 18 da botoeira, a máquina executará automaticamente cinco ciclos de lavagem.
- Activar e parar a alimentação várias vezes até quando a água que sair pela descarga do conjunto resultar límpida.
- Desmontar o porta filtro, remover o filtro cego e inserir o filtro normal, remontar o porta filtro no conjunto e accionar a alimentação várias vezes de modo a enxaguar suficientemente.
- Preparar um café para eliminar eventuais sabores desagradáveis.

#### 9.2.2 Limpeza dos filtros

- Preparar uma solução detergente utilizando água fervente e envelopes de detergente em pó para máquinas para café em um recipiente que não seja de alumínio ou de ferro.
- Tirar os filtros e imergi-los com os porta filtros na solução preparada por pelo menos 20 minutos (se possível durante toda uma noite)
- Tirar os filtros e os porta filtros da solução e enxaguar com muita água corrente.

#### 9.2.3 Limpeza do recipiente de colecta

- Remover a grelha de apoio das xícaras do recipiente e, se necessário, limpá-la.
- Remover o recipiente de descarga e limpá-lo eliminando incrustações ou eventuais resíduos de restos de café.

### 9.3 Manutenção periódica

#### 9.3.1 Substituição da água com esvaziamento completo da caldeira

Operação a ser efectuada a cargo do serviço de assistência técnica.

- Desligar a máquina e aguardar que não haja pressão no interior da caldeira (manómetro com índice em "0").
- Remover a válvula de segurança desparafusando-a da base utilizando uma chave-inglesa (medida 21).
- Aspirar toda a água presente na caldeira utilizando uma bomba.
- Remontar a válvula de segurança.
- Efectuar um novo enchimento da caldeira.

#### 9.3.2 Regeneração dos amaciadores

Para a regeneração dos amaciadores seguir quanto indicado no manual em dotação.

## 10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

### 10.1 Colocação fora de serviço temporária

- Efectuar as operações de limpeza e manutenção.
- Desligar e enrolar o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligar o tubo de alimentação hidráulica
- Cobrir a máquina e guardá-la em ambiente seco, reparada contra as intempéries e com acesso exclusivo.

Dirigir-se a pessoal qualificado para as operações de desconexão das redes de alimentação.


### 10.2 Colocação fora de serviço definitiva

- Desligar e enrolar o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligar o tubo de alimentação hidráulica
- Providenciar o corte do cabo de alimentação, embalar a máquina e entregá-la ao pessoal encarregado do despejo do lixo ou retirada de equipamento usado.

## 11. INCONVENIENTES E SOLUÇÕES

**Operações de controlo executáveis pelo usuário a serem efectuadas com a tomada desligada. Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a alimentação eléctrica, abster-se de efectuar qualquer intervenção directa de reparação ou verificação e dirigir-se ao serviço de assistência técnica qualificada.**

1) A máquina não liga:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar a correcta inserção da tomada</li> <li>- Controlar que os interruptores diferenciais, magnetotérmicos, e geral estejam inseridos</li> <li>- Controlar o estado do cabo de alimentação e da tomada, se danificados dirigir-se a pessoal qualificado para a substituição</li> </ul>
2) Presença de água sob a máquina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar que a descarga do recipiente não esteja obstruída.</li> </ul>
3) Produção lenta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar o estado de limpeza dos filtros e dos duches</li> <li>- Verificar que o café moído não seja muito fino</li> </ul>
4) Produção irregular de vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlar que os bicos injectores dos tubos não estejam obstruídos.</li> </ul>

Modulo MO8.2_02 PO	MODULO OPERATIVO	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

### MODULO DISCRITIVO DA PRIMEIRA INSTALAÇÃO - ACTIVAÇÃO DE GARANTIA

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha á Bianchi Vending Group S.p.A. após ter finalizado o processo de instalação do distribuidor. Em caso de problemas utilizar o presente modulo para assinalar à Bianchi os problemas e o pedido das peças em garantia. De notar que o envio deste modulo compilado é a condição para a activação da garantia do referente nº de serie, caso contrario aspirará findo um ano após a data de venda.

Você recomenda para não se mexer com os registros de rótulos, castigo para perder a garantia no particular.

As condições de garantia estão disponiveis no manual de uso da maquina e no sitio da internet: [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)

A enviar fax: **+39 035 883 304** o e-mail: [customercare@bianchivending.com](mailto:customercare@bianchivending.com)

Modelo		Nº serie	
Remetente (nome da empresa)		Nº tel. Cliente (para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)	
Data de instalação		Endereço e-mail/Nº Fax (para confirmação da activação da garantia)	

#### PROBLEMAS DURANTE A PRIMEIRA INSTALAÇÃO?

SIM

NAO


SE SIM, QUAIS OS  
PROBLEMAS  
ENCONTRADOS?

#### LISTA DE PEÇAS NECESSARIAS:

	Codigo	Quantidade
Peças ou acessórios em falta		
Cablagem		
Placa electrónica		
Fonte de alimentação		
Teclado		
Circuito hidraulico		
Bomba		
Electrovalvolas		
Motores/Bobines		
Microinterruptores		
Grupo café		
Moinho/Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		
Outro		

#### NOTAS ACERCA DA SATISFAÇÃO DO PRODUTO:

(Descrever eventuais notas sobre o produto e ou acerca do serviço oferecido pela Bianchi Vendig S.p.A., para que aja, no futuro, um produto que vá cada vez mais de encontro as suas expectativas)	
--	--

Modulo MO8.2_02 PO	MODULO OPERATIVO	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

### FOLHA DE PEDIDO DE PEÇAS EM GARANTIA

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha à Bianchi Vending Group S.p.A. para pedido de peças em garantia, descrevendo detalhadamente as anomalias detectadas na maquina. A Bianchi Vending Group S.p.A. Reserva-se no direito de pedir as peças com anomalia, desmontadas da maquina, e no respectivo debito em caso de não se verificar a anomalia.  
Você recomenda para não se mexer com os registros de rótulos, castigo para perder a garantia no particular.

As condições de garantia estão disponiveis no manual de uso da maquina e no sitio da internet [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)  
A enviar fax: **+39 035 883 304** o e-mail: **customercare@bianchivending.com**

Modelo		Nº serie	
Remetente (nome da empresa)		Nº tel. Cliente (para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)	
Data de intervenção		Endereço e-mail/Nº Fax (para confirmação da activação da garantia)	

**PROBLEMA  
ENCONTRADO**

### LISTA DE PEÇAS NECESSARIAS:

	Codigo	Quantidade
Peças ou acessórios em falta		
Cablagem		
Placa electrónica		
Fonte de alimentação		
Teclado		
Circuito hidraulico		
Bomba		
Electrovalvolas		
Motores/Bobines		
Microinterruptores		
Grupo café		
Moinho/Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		
Outro		

### NOTAS ACERCA DA SATISFAÇÃO DO PRODUTO:

(Descrever eventuais notas sobre o produto e ou acerca do serviço oferecido pela Bianchi Vendig S.p.A., para que aja, no futuro, um produto que vá cada vez mais de encontro as suas expectativas).	
---	--







**BIANCHI VENDING GROUP s.p.A.**

*Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA  
tel. +39.035.4502111 - fax +39.035.883.304*