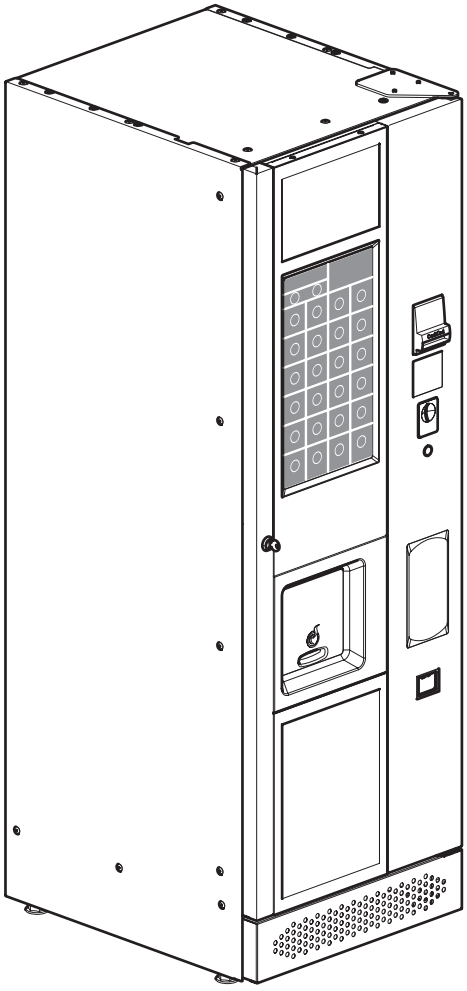
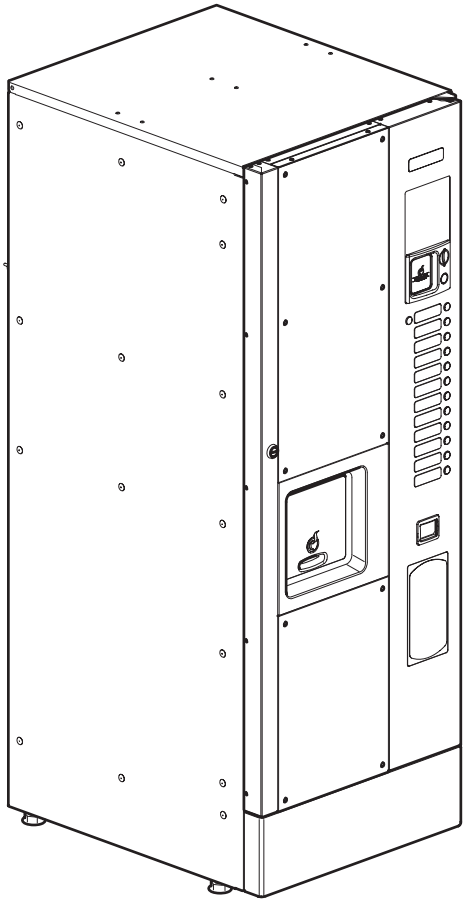
LEI600
LEI400





MODEL / DESIGNATION: HLP / 106xxxxxxxxxxx
HLP / 204xxxxxxxxxxx

MANUALE USO E MANUTENZIONE Istruzioni originali
USE AND MAINTENANCE MANUAL Translations of the original instructions
MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO Traducciones de las instrucciones originales
MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN Traductions des instructions originales
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG Übersetzung der originalen Anweisungen
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO Traduções das Instruções originais

CERT. N° 9105 BNVD
UNI EN ISO 9001:2008

CERT. N° 9191.BVEN
UNI EN ISO 14001:2004

Bianchi Vending

Bianchi Industry 1959

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dalla nuova area Web shop di Bianchi Industry all'indirizzo : **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**

Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente sul portale cliccando su "registrati".

I moduli di prima installazione e ricambi di garanzia possono essere invece scaricati dal sito istituzionale **http://bianchiindustry.com/garanzia.php**

ENGLISH

Additional information can be downloaded from the new Bianchi Industry web shop at: **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**

To access the download area a **USERNAME** and **PASSWORD** are necessary, which can be requested directly on the site by clicking on "register".

The first installation and warranty spare parts forms can be downloaded at the corporate website **http://bianchiindustry.com/garanzia.php**

ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Industry en la dirección **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**.

Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y **una CONTRASEÑA** que puede ser solicitada directamente desde el portal haciendo clic en "registrarse".

Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: **http://bianchiindustry.com/garanzia.php**

FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Industry à l'adresse **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous pouvez être demandé directement à partir du portail en cliquant sur "enregistrer".

Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel:
http://bianchiindustry.com/garanzia.php

DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Web-Shop-Bereich von Bianchi Industry unter folgender Adresse heruntergeladen werden: **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**

Für den Zugriff muss jedoch der Benutzer über eine **USERNAME** und ein **PASSWORTS** verfügen, die direkt über das Portal durch Klicken auf „einloggen" angefragt werden können.

Die Module für die erste Installation und für die Gewährleistungs-Ersatzteile können dagegen von der institutionellen Webseite **http://bianchiindustry.com/garanzia.php** heruntergeladen werden.

PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Industry no endereço: **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que você pode ser solicitado diretamente no portal, clicando em "registrar".

Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional:
http://bianchiindustry.com/garanzia.php

CLASSIFICAZIONE / *CLASSIFICATION*
CLASIFICACIÓN / CLASSIFICATION
KLASSIFIKATION / CLASSIFICAÇÃO

Mod. Lei 600 PP & Lei400 PP

Modello / Model / Modelo / Modèle / Modell / Modelo											
Linea bevande calde & fredde Hot & cold beverage dispenser range Línea bebidas calientes y frías Ligne boissons chaudes et froides Spender für warme & kalte Getränke Linha de bebidas quentes & frias	>>>	HLP	Linea caldo, famiglia LEI Porta Piatta Hot circuit, LEI range flat door Línea caliente, familia LEI puerta plana Ligne chaud, famille LEI porte plate Linie für Warme Getränke, LEI-Familie flache Tür Linha quente, família LEI porta plana								
Designazione/Designation Denominación / Dénomination Bestimmung / Designação											
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Familienversion Versão família	>>>	106	Lei600	>>>	204	Lei400					
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply carachteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Versorgungsspannung Características tensão dei alimentação	>>>	0	230V; 50Hz	OR	2	220V; 50Hz	OR	3	220-230V; 50Hz		
	OR	4	220-230V; 60Hz								
Caratteristiche caldaia Boiler caratheristics Características caldera Caractéristiques chaudière Kesseleigenschaften Características da caldeira	>>>	IN	Caldaia instant Instant boiler Caldera istantánea Chaudière instantanée Instant-Kessel Caldeira instant	OR	ES	Monocaldaia espresso Espresso single boiler Caldera única exprés Mono-chaudière express Espresso-Einzelkessel Caldeira única espresso		DC	Doppia caldaia (espresso std + instant) Double boiler (espresso std + instant) Caldera doble (expreso std + instant) Double chaudière (expresso std + instant) Doppelkessel (Standard-Espresso + instant) Caldeira dupla (expresso padrão + instant)		
		EV	Caldaia espresso camera variabile Espresso boiler variable chamber Caldera expreso cámara variable Chaudière expresso chambre variable Espresso-Kessel variable Kammer Caldeira expresso câmara variável								
Gruppi macinadosatori installati Installed coffee grinder groups Grupos moledores dosificadores instalados Groupe moulins doseurs installés Installierte Dosierungsmühlengruppen Conjuntos moinho dosadores instalados	>>>	G1	Nr. 1 Gruppo macinadosatore Nr. 1 Coffee grinder group 1 grupo moledore 1 groupe moulin doseur Nr. 1 Dosierungsmühlengruppe 1 Conjunto moinho dosador	OR	G2	Nr. 2 Gruppi macinadosatori Nr. 2 Coffee grinder groups 2 grupos moledores dosificadores 2 groupe moulins doseurs Nr. 2 Dosierungsmühlengruppen 2 Conjuntos moinho dosadores	OR	GV	nr.1 macinadosatore con vuoto system 1 grinder-doser with system vacuum 1 molinillo dosificador con vacío system 1 moulin doseur avec vide system Nr.1 Dosierungsmühle mit Vakuumsystem 1 dosador moedor com sistema de vácuo		
OR	GVG	nr.1 macinadosatore standard + nr.1 macinadosatore con vuoto system 1 standard grinder-doser + 1 grinder-doser with system vacuum 1 molinillo dosificador standard + 1 molinillo dosificador con vacío system 1 moulin doseur standard + 1 moulin doseur avec vide system Nr.1 standard-Dosierungsmühle + Nr.1 Dosierungsmühle mit Vakuumsystem 1 dosador moedor padrão + 1 dosador moedor com sistema de vácuo	OR	T1	Nr.1 gruppi macinadosatore con dosatore a tempo (per camera variabile) 1 grinder-doser units with timed doser (for variable chamber) 1 grupos molinillos dosificadores con dosificador temporizado (para cámara variable) 1 groupes moulins doseurs avec doseur temporisé (pour chambre variable) Nr.1 Dosierungsmühlengruppe mit zeitbegrenztem Dosierer (für variable Kammer) 1 conjuntos dosador moedor com dosador temporizado (para câmara variável)	OR	T2	Nr.2 gruppi macinadosatore con dosatore a tempo (per camera variabile) 2 grinder-doser units with timed doser (for variable chamber) 2 grupos molinillos dosificadores con dosificador temporizado (para cámara variable) 2 groupes moulins doseurs avec doseur temporisé (pour chambre variable) Nr.2 Dosierungsmühlengruppe mit zeitbegrenztem Dosierer (für variable Kammer) 2 conjuntos dosador moedor com dosador temporizado (para câmara variável)	OR	--	NULL		
Caratteristiche pulsantiera Keyboard caratheristics Características teclado Caractéristiques clavier Tastatur-Eigenschaften Características da botoeira	>>>	KE	Pulsantiera elettromeccanica Electromechanic keyboard Teclado electromecánico Clavier électromécanique Elektromechanische Tastatur Botoeira eletromecânica	OR	KM	Pulsantiera membrana Membrane keyboard Teclado membrana Clavier membrane Membran Tastatur Botoeira membrana	OR	KS	Pulsantiera Saw Saw keyboard Teclado Saw Clavier Saw Saw Tastatur Botoeira Saw		
	OR	KK	Pulsantiera su monitor Keyboard on monitor Teclado en monitores Clavier sur moniteur Tastatur auf Monitoren Botoeira em monitores								
Alimentazione idrica Water supply Suministro de agua Alimentation en eau Wasserversorgung Alimentação hídrica	>>>	R	Rete idrica Water mains Red de suministro Réseau général Wassernetz Rede hídrica	>>>	A	Serbatoio autonomo Self-feeding tank Tanque autónomo Réservoir indépendant Autonomer Behälter Reservatório autônomo					
Tipologia Monitor Type of Monitor Tipo de Monitor Type Moniteur Monitortyp Tipologia Monitor	>>>	MM	Monitor 21" 21" monitor Monitor 21" Moniteur 21" Monitor 21" Monitor 21"	OR	--	NULL					
Accessori Accessories Accesorios Accessoires Zubehöre Acessórios	>>>	--	NULL	OR	FB	Gruppo Freddo Cold Group Frío Grupo Groupe froid Kalte Gruppe Grupo frio	OR	B	Kit BIB Ambient		

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:
Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **204xywjuvz**

x = 0 o **2** o **3** o **4** >>> tensione di alimentazione; **y = --** o **ES** o **IN** o **EV** >>> tipologia caldaia; **w = G1** o **GV** o **T1** o **--** >>> n°/tipo gruppi macinadosatori **j = KM** o **KS** o **KE** o **KK** >>> tipologia pulsantiera; **u = R** o **A** >>> tipo di alimentazione idrica; **v = --** o **MM** >>> presenza monitor; **z =--** o **FB** o **B** >>> accessori

Nome commerciale: **LEI400 porta piatta** **Distributore semiautomatico di bevande calde e fredde**

Anno di costruzione: **2017**

FASCICOLO TECNICO costituito e custodito presso Ufficio Tecnico BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.
E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Legislazioni/Direttive/Regolamenti di seguito indicati.

Direttiva 2014/35/UE (LVD)	Concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
Direttiva 2006/42/UE (MD)	Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine.
Direttiva 2014/30/UE (EMC)	Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Le prove/verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate Europee.

SICUREZZA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita. EN 62233:2008 >>> Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Misurazione del rumore acustico.
COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 61000-3-2:2014 >>> Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso <=16A per fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitazione delle variazioni di tensioni, fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.

Idoneità dei materiali impiegati al contatto con sostanze alimentari.

Regolamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Consiglio del 27/10/2004	Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Regolamento (UE) N. 10/2011 COMMISSIONE del 14/01/2011	Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.
Regolamento (CE) N. 1895/2005 COMMISSIONE del 18/11/2005	Relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.
Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
Completamento normativo	Direttive Europee: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Utilizzo dei distributori automatici in oggetto di dichiarazione e relativi accessori secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione.

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:
Distributori automatici di bevande calde e fredde
Distributori automatici a spirali per prodotti freddi
Macchine per caffè ad uso professionale
Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Anno di costruzione: **2017**
Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 8 giugno 2011, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE).

Si dichiara inoltre che, dal 3 gennaio 2013, qualsiasi prodotto BIANCHI INDUSTRY S.p.A. immesso nello **S**pazio **E**conomico **E**uropeo (UE+Liechteinstein + Islanda + Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 2, quindi non contiene sostanze con concentrazioni superiori ai limiti sotto elencati (*):

- Piombo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo esavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenili polibromurati [PBB] 0,1%
- Eteri di difenile polibromurato [PBDE] 0,1%

(*) Allegato II - Sostanze con restrizione di cui all'Articolo 4 (1) e valori di concentrazione massima tollerata, in peso, di materiali omogenei.

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:
Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **106xywjuvz**

x = 0 o **2** o **3** o **4** >>> tensione di alimentazione; **y = ES** o **IN** o **DC** o **EV** >>> tipologia caldaia; **w = G1** o **G2** o **GV** o **GVG** o **T1** o **T2** o **--** >>> n°/tipo gruppi macinadosatori; **j = KM** o **KS** o **KE** o **KK** >>> tipologia pulsantiera; **u = R** o **A** >>> tipo di alimentazione idrica; **v = --** o **MM** >>> presenza monitor; **z = --** o **FB** o **B** >>> accessori

Nome commerciale: **LEI600 porta piatta** **Distributore semiautomatico di bevande calde e fredde**

Anno di costruzione: **2017**

FASCICOLO TECNICO costituito e custodito presso Ufficio Tecnico BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.
E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Legislazioni/Direttive/Regolamenti di seguito indicati.

Direttiva 2014/35/UE (LVD)	Concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
Direttiva 2006/42/UE (MD)	Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine.
Direttiva 2014/30/UE (EMC)	Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Le prove/verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate Europee.

SICUREZZA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita. EN 62233:2008 >>> Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Misurazione del rumore acustico.
COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 61000-3-2:2014 >>> Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso <=16A per fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitazione delle variazioni di tensioni, fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.

Idoneità dei materiali impiegati al contatto con sostanze alimentari.

Regolamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Consiglio del 27/10/2004	Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Regolamento (UE) N. 10/2011 COMMISSIONE del 14/01/2011	Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.
Regolamento (CE) N. 1895/2005 COMMISSIONE del 18/11/2005	Relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.
Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
Completamento normativo	Direttive Europee: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Utilizzo dei distributori automatici in oggetto di dichiarazione e relativi accessori secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione.

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:
Distributori automatici di bevande calde e fredde
Distributori automatici a spirali per prodotti freddi
Macchine per caffè ad uso professionale
Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Anno di costruzione: **2017**
Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 8 giugno 2011, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE).

Si dichiara inoltre che, dal 3 gennaio 2013, qualsiasi prodotto BIANCHI INDUSTRY S.p.A. immesso nello **S**pazio **E**conomico **E**uropeo (UE+Liechteinstein + Islanda + Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 2, quindi non contiene sostanze con concentrazioni superiori ai limiti sotto elencati (*):

- Piombo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo esavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenili polibromurati [PBB] 0,1%
- Eteri di difenile polibromurato [PBDE] 0,1%

(*) Allegato II - Sostanze con restrizione di cui all'Articolo 4 (1) e valori di concentrazione massima tollerata, in peso, di materiali omogenei.

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151" Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura 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 elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

ATTENZIONE: *Importanti indicazioni per la sicurezza!*

LEGGERE *attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio*

Per ogni intervento di manutenzione, ***togliere l'alimentazione elettrica***

ATTENZIONE: *macchina in tensione*

ATTENZIONE: *parti calde a contatto!*

ATTENZIONE! *Organi in movimento*

PE *Indicazione di messa a terra*

PITTOGRAMMI

AVVERTENZE IMPORTANTI

TECNICO
Viene definito tecnico, la persona addetta all'installazione della macchina, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni. Ogni operazione di taratura è di esclusiva competenza del tecnico che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

CARICATORE
Viene definito caricatore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri.
Il caricatore inoltre deve provvedere alla pulizia della macchina (vedere le operazioni indicate al capitolo 7.0). Nel caso di guasto, il caricatore è tenuto a chiamare il tecnico.

Utensili necessari negli interventi tecnici sui distributori LEI400-LEI600

N° 1 Chiave a disposizione del CARICATORE e del TECNICO.

CHIAVI A TUBO
n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22

CHIAVI FISSE (a forchetta)
n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

CACCIAVITI A CROCE ED A TAGLIO
(piccolo - medio - grande)

CACCIAVITE IN TEFLON PER TARATURA TRIMMER

PINZA PER ANELLI SEEGER
CHIAVE GIRATUBI
FORBICE TAGLIA TUBI A 90°
CHIAVE MULTIUSO
(In Dotazione)

INDICE CAPITOLI

Istruzioni per il Tecnico

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE
2.0 PREMESSA
3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO
4.0 INSTALLAZIONE
5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Istruzioni per il Caricatore

6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE
7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ
8.0 SMANTELLAMENTO

Istruzioni per il Tecnico

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig.1.1)

	Lei600	Lei400
Altezza (A) mm	1830	1630
Larghezza (B) mm	650	650
Profondità (C) mm	770	770
Peso kg	140 ÷ 180	128
Tensione d'alimentazione	220-230V; 50Hz	
Tensione d'alimentazione *	220V; 60Hz	
Alimentazione rete idrica	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
Connessione rete idrica	3/4" gas	
Attacco rete elettrica	Spina CEE 7/7	
Attacco rete elettrica *	Spina NBR 14136:2001	
Attacco rete elettrica *	Spina IRAM 2073	

* *Versioni nazionali specifiche*

DISTRIBUTORE BICCHIERE	
Diametro bicchieri mm	70 ÷ 74 (80[1])
Diametro bicchieri XL mm	80

CAPACITA' CONTENITORI	
Caffè in grani (Campana singola)	7,2 litri (3,5 Kg)
Caffè in grani (Campana doppia)	19 litri (7 kg)
Prolunga campana caffè	2.3 litri (1Kg)
Caffè in grani (campana sottovuoto)	6 litri (2,2 kg)
Scatola solubili grande	7 litri
Scatola solubili slim	3,3 litri
Scatola media	6 litri

[1] Versioni dotate di kit sganciabicchieri da 80mm

Le caratteristiche elettriche dei modelli sono indicate nella targa dati posta all'esterno dei distributori.

***CONOSCERE IL DISTRIBUTORE* (Fig.1.2)**

1 Gruppo caffè e macina caffè
2 Scatole prodotti solubili e tramoggia caffè
3 Gruppo erogazione zucchero
4 Sistemi di pagamento
5 Colonna bicchieri
6 Scheda CPU
7 Scheda potenza
8 Switching
9 Scheda espansione
10 Colonna palette
11 Filtro decalcificatore (opzionale)
12 Secchio fondi liquidi
13 Vano erogazione
14 Tasto servizio
15 Tasto lavaggio
16 Tetto apribile (solo versione Lei400 PP)
17 Caldaia espresso
18 Sottovuoto (su macchine specifiche)
19 Schermo Touch

2.0 PREMESSA

2.1 - Avvertenze per l'operatore

Questo distributore automatico è stato progettato e costruito nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicuro per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.

Il tecnico non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi solamente ad opera di tecnici specializzati ed indicate in manuale da un pittogramma apposito di avvertenza) richiedono l'effettuazione a porta aperta e macchina accesa e funzionante, durante tali operazioni è fatto divieto di accedere ad organi in movimento o zone ad alta temperatura (evidenziate all'interno della macchina da avvertenze di sicurezza specifica).

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

2.2 - Avvertenze generali

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso del distributore automatico, da parte del tecnico.

Il tecnico deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sul distributore automatico e limitarli a quanto di sua competenza.

Il tecnico deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento del distributore automatico.

- E' *responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.*

  Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.
- *Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.*
- *In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.*
- *Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.*
- *Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con il la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.*

  Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
- *Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.*
- *Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano* ***Bianchi Industry S.p.A.*** *ne ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.*
- *E' comunque facoltà della* ***Bianchi Industry S.p.A.,*** *quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, aggiornandone la versione on line pubblicata nell'area riservata del sito istituzionale.*

Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico è stato acquistato, oppure contattare il Servizio Tecnico al seguente numero:

☎ *+039. 035.45.02.111*

In caso di chiamata è bene sapere indicare:
Matricola e modello riportati sulla targa dati (Fig.2.1)

Bianchi Industry S.p.A. *declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:*

- *installazione non corretta*
- *alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata*
- *pulizia e manutenzione non adeguate*
- *modifiche non autorizzate*
- *uso improprio del distributore*
- *ricambi non originali*

– *In nessun caso* ***Bianchi Industry S.p.A.*** *è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni del distributore a causa di guasti.*
– *Le operazioni d'installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e precedentemente addestrato allo svolgimento di queste mansioni.*
– *Per la ricarica, utilizzare esclusivamente prodotti specifici per l'uso in distributori automatici.*
– *Il distributore automatico non è idonea per essere installata all'esterno, deve essere allocata in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto +5°C,* una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65%. *Non può essere installata in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini…). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sulla macchina.*

2.3 - Norme per la sicurezza

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

– Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
– Il tecnico non deve in alcun modo poter accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.
– La conoscenza ed il rispetto assoluto, delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, della messa in esercizio e della manutenzione della macchina.

Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE prima di interventi di manutenzione o di pulizia.

NON INTERVENIRE ASSOLUTAMENTE SULLA MACCHINA E NON RIMUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!

– Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
– Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65%.
– Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
– Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

Questo apparecchio non è inteso per uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienze e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati in modo di assicurare che non giochino con l'apparecchio.

L'accesso all'area di service è permessa solo a personale dotato di specifica conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchi.

3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente.
Il distributore è fornito su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.
Il trasporto può essere effettuato con mezzi che permettano il mantenimento di una temperatura compresa tra -20 e+60°c.
Evitare:
– *di sollevare il distributore con funi o presse*
– *di trascinare il distributore*
– *di rovesciare o coricare il distributore per il trasporto*
– *di dare scossoni al distributore*

Evitare che il distributore:
– *subisca urti*
– *sia sovraccaricato da altri colli*
– *sia esposto alla pioggia, al gelo o fonti di calore*
– *sia giacente in luoghi umidi*

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.

3.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature comprese tra 2 e 40°c, ed umidità relativa non superiore al 65%.

3.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.3.2).
Il distributore automatico verrà consegnato imballato, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica ed una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.
Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

- manovrare con cura
- non capovolgere
- proteggere dalla pioggia
- non sovrapporre
- proteggere da fonti di calore
- non resistente agli urti
- tipo di distributore e numero di matricola

3.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento della macchina occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto.

Alla fine del trasporto l'imballo deve risultare integro, vale a dire ***non deve****:*

– Presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'involucro contenitore.
– Presentare zone bagnate o segni che possano condurre a supporre che l'involucro sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore.
– Presentare segni di manomissione.

Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.

3.5 Disimballaggio

– Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione *(Fig.3.3)*.
– Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso *(Fig.3.4)*.
– Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati *(Fig. 3.5)* lasciati liberi dalle viti
– Togliere la chiave dal vano erogazione *(Fig.3.6).*

Aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:

- Colonna bicchieri (esempio in *Fig.3.7*).
- Cassa monete.
- Contenitore dello zucchero.
- Pesetto della colonna palette .
- Copertura vano gettoniere/scheda Master
- Contenitori prodotti.
- Galleggiante pieno fondi liquidi.
- Fascia battiscopa.
- Secchio fondi liquidi.
- Togliere i polistiroli che bloccano i contenitori prodotti *(Fig.3.8).*

I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perchè potenziali fonti di inquinamento per l'ambiente. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende autorizzate.

4.0 INSTALLAZIONE

4.1 Posizionamento

– Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa *(Fig.4.1)*, per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.

– Posizionare il distributore mantenendo una inclinazione non superiore ai 2°.

Regolare l'inclinazione agendo sull'altezza dei 4 piedini presenti sulla base del distributore stesso (fig. 4.2)

ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.

*La **Bianchi Industry S.p.A.** declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.*

Per evitare che il pavimento si sporchi, causa cadute accidentali di prodotti, utilizzare, se necessario, sotto il distributore, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione del distributore automatico.

4.2 Allacciamento rete idrica

Prima di procedere all'allacciamento del distributore alla rete di acqua, verificare che questa sia:

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).

– Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.3).

– Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.4.4).

– Collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo un tubo idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. (Fig.4.5).

- Abbia una pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar) (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso). Adottare dove richiesto ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "IEC 61770"

– L'attacco previsto è un 3/4" gas (Fig.4.6).

– La macchina può essere dotata di cartuccia filtro acqua, se previsto l'utilizzo, il montaggio della cartuccia filtro deve essere eseguito prima di effettuare l'operazione di "Prima Installazione".

– Utilizzare i nuovi tubi flessibili forniti con l'apparecchio, in caso di sostituzione del tubo di allacciamento alla rete idrica, non riutilizzare il tubo sostituito.

4.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 220-230V; 50Hz (220V;60Hz)* ed è protetto con n° 2 fusibili da 10A.

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare:

Si consiglia di controllare che:

– La tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del ± 6%.

– la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico della macchina e sia dotata di un interruttore differenziale con caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto.

– Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile.

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinchè sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica.

Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

– Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina CEE 7/7 (Spina NBR 14136:2001 – Spina Iram 2073)* *(Fig.4.7)* o in alternativa, dove richiesto, con spina BS 1363/A.

– Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite *(Fig.4.8).*

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

La ***Bianchi Industry S.p.A.*** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle suddette avvertenze.

Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato, scollegare immediatamente dall'alimentazione elettrica

La sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da personale qualificato

** Versioni nazionali specifiche*

4.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico). In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.

Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.4.10-pos.1) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (Fig.4.11-pos.2- opzionale).

– Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo, quindi inserire l'apposita chiave di sicurezza (Fig. 4.9).

L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni. Non lasciare incustodito il distributore aperto.

Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare lo stato delle periferiche del DA ed effettuare il ripristino delle parti in movimento.

4.5 Installazione

4.5.1 Decalcificatore

Per un corretto funzionamento ed utilizzo della macchina, è raccomandata l'installazione di un decalcificatore.

Per la pulizia e la manutenzione dello stesso, fare riferimento a quanto indicato dal costruttore dello stesso.

4.5.2 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

La procedura di installazione è valida nei distributori mono e doppia caldaia. In particolare Caldaia espresso e Caldaia in polisulfone con sonde di livello.

MONO CALDAIA ESPRESSO

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore richiamerà automaticamente l'acqua finchè il micro vuoto acqua non sia N.C. almeno per 15 secondi. In questa condizione il D.A. accende la pompa e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua (misurati attraverso il ventolino). Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

MONO CALDAIA INOX PER SOLUBILI

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore, in condizione di resistenza OFF, richiamerà automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfiatare l'aria presente nella caldaia stessa.

Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec. Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finchè il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua.

Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data si faranno trascorrere 10 secondi al termine dei quali il D.A. inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

DOPPIA CALDAIA
In uscita dalle linee BV il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE.
Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua.
Il distributore, in condizione di resistenze OFF, richiamerà automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfiatare l'aria presente nella caldaia inox. Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec.
Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finchè il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua. Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Attesi 10 secondi il D.A. accende la pompa espresso e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua attraverso l'ev caffè (misurati attraverso il ventolino). Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua nelle 2 caldaie.
A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia (Fig.4.13).
Prima di dare tensione, accertarsi di avere collegato il distributore alla rete idrica e di avere provveduto ad aprire il rubinetto dell'acqua.

4.5.3 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A distributore acceso effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.
- Lavarsi accuratamente le mani
- Utilizzare detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare, in ottemperanza alle norme HACCP (adottate dalla propria azienda).
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore *(Fig.4.14).*
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti *(Fig.4.15)*. Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata *(Fig.4.16).*
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori *(Fig.4.17).*
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.

Per maggiore sicurezza è consigliabile effettuare dopo il rimontaggio dei particolari smontati, dei lavaggi automatici per eliminare eventuali residui.

4.5.4 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:
L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico installatore.
La **Bianchi Industry spa** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.
- Asportare il portello protezione scheda e gettoniera *(Fig.4.18).*
- Montare il sistema di pagamento (Fig.4.19) e collegarlo alla scheda Master.

I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda Master, i sistemi seriali executive attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione.
Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.
Consultare il capitolo "6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.
Verificare le connessioni del sistema di pagamento, consultando lo schema della scheda riportato.
- Agganciare la gettoniera (Fig.4.20) come indicato in figura.

4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

4.6.1 Caricamento contenitori

- Per effettuare il caricamento è preferibile sfilare ciascun contenitore. Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore *(Fig.4.21)*.
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa *(Fig.4.22).*
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

Controllare le capacità di ciascun contenitore al paragrafo 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE.

4.6.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificarne le caratteristiche consultando il capitolo 1.0 "Caratteristiche Tecniche"), evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.

Primo caricamento - In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:
- Verificare che la colonna bicchieri non sia allineata con il foro di distribuzione. quindi caricare tutte le colonne procedendo in senso antiorario, viceversa (quando la colonna è posizionata in corrispondenza del foro di distribuzione), chiudere la portiera ed alimentare la macchina in modo tale che la colonna bicchieri ruoti e si porti automaticamente in una posizione non allineata con il foro e quindi procedere al caricamento (Fig.4.23).
- Rimettere il coperchio della colonna bicchieri ed agganciare la staffa superiore (Fig.4.24).

Normale caricamento - Il normale caricamento delle colonne bicchieri deve avvenire a macchina spenta, si effettua semplicemente aprendo la porta anteriore, sollevando la staffa fermo colonna, sollevando il coperchio ed inserendo i bicchieri mancanti.

4.6.3 Caricamento palette

Attenzione! *Utilizzare solo palette adatte ad essere impiegate in distributori automatici.*
- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore *(Fig.4.25)*
- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta *(Fig.4.26).*
- Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.
- Completato il caricamento reinserire il pesetto *(Fig.4.27)*.

4.6.4 Inserimento sacco fondi e secchio liquidi

- Applicare la molla blocca-sacchetto sullo scivolo
- Inserire il sacchetto in plastica avolgendolo sullo scivolo e bloccandolo con la molla (*fig. 4.28*)

Utilizzare sacchetti sufficientemente lunghi affinchè tocchino il pavimento del distributore.
Accertarsi che il secchio di raccolta liquidi sia in posizione e periodicamente provvedere allo svuotamento.

4.7 Modalita' prima auto-installazione

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione. Lo scopo di tale procedura è di evitare i collegamenti manuali di fili sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

Per Mono caldaia Espresso:
All'accensione del distributore l'acqua riempie l'air break.
Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà un carico automatico di acqua che continuerà finchè il ventolino non avrà contato il passaggio di 200cc di acqua (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer per tutta la durata della procedura).
La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.
Al termine il display mostrerà una data.

Per Doppia caldaia Espresso:

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'air break.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà il processo di installazione automatica e conseguente caricamento di entrambe le caldaie (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer e dalla EV 3 vie Caffè durante la procedura).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.
Al termine il display mostrerà una data.

Per Caldaia Solubile :

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'air break.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta per almeno 5 secondi consecutivi la macchina aprirà una elettrovalvola solubile ed inizierà un ciclo di carico acqua in caldaia (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer per tutta la durata della procedura).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Al termine il display mostrerà una data.

Ora dobbiamo inserire la data dell'installazione utilizzando la pulsantiera come indicato sotto:

16 / 02 / 2017

5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

USO PREVISTO

I distributori automatici sono da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè espresso).
Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le bevande sono erogate in appositi bicchieri di plastica distribuiti automaticamente dalla macchina (Fig.5.1).
Dove previsto, viene erogata anche la paletta per la miscelazione dello zucchero (Fig.5.2). Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

CAFFE' ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso, dopo che sono già avvenuti i processi di erogazione bicchiere e zucchero.
– Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.5.3) .
– Viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta del caffè nel bicchiere di infusione.
– Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia (Fig.5.4 - Fig.5.5).
– Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig.5.6).
– Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata.

La sequenza di queste operazioni (macinatura e sgancio caffè) può avvenire in ordine inverso a seconda del tipo di programmazione

CAFFE' ESPRESSO (Distributori dotati di gruppo con camera variabile)

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso a camera variabile e di macinatura a tempo (Fig. 5.7) (caffè macinato erogato nel gruppo, senza dosatura meccanica).

Macinatura

- Selezionata una bevanda con presenza di caffè espresso, si avvia la macinatura per il tempo programmato dall'operatore nelle specifiche dosi (Fig. 5.8).
- Il caffè macinato cade direttamente nel bicchiere di infusione del gruppo caffè (già posizionato al di sotto dello scivolo caffè) (Fig. 5.9)

Gruppo in erogazione

- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione, imboccando il pistone (Fig. 5.10).

Pressatura

- Si attiva la pompa caffè e si apre l'elettrovalvola che va ad azionare il pistone superiore, la spinta idraulica (programmabile tramite la regolazione della pressione di spinta) porta il pistone all'interno del gruppo infusore, ottenendo così la compressione desiderata della pastiglia di caffè (Fig. 5.11). Terminata la compressione la valvola di carico si chiude.

Pre infusione (se programmata)

- Al termine della pressatura la macchina avvia la preinfusione.
  Si apre l'elettrovalvola caffè fino ad erogazione della quantità di acqua programmata, una volta erogata la dose di acqua per la preinfusione l'elettrovalvola caffè si richiude.
  Terminata la preinfusione la macchina verifica il livello di pressatura del caffè ed eventualmente va a ripristinarlo andando a riaprire l'elettrovalvola di carico acqua fino al raggiungimento della pressatura desiderata (Vedere fase "Pressatura").

Infusione

- Terminata la fase di compressione della pastiglia si apre l'elettrovalvola caffè ed eroga la quantità di acqua programmata e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico).

Strizzatura

- Terminata l'erogazione l'elettrovalvola caffè si disattiva, viene azionata l'elettrovalvola di carico acqua (per un tempo programmabile) così da far scendere ulteriormente il pistone superiore andando a pressare e strizzare la pastiglia caffè, migliorandone l'asciugatura.
  L'eventuale quantità di acqua prodotta durante la fase di strizzatura viene espulsa tramite la 3° via (o scarico) dell'elettrovalvola caffè.

Scarico

- Terminata la strizzatura viene scaricata la pressione presente all'interno del pistone superiore (si chiude l'elettrovalvola di carico, e si apre quella di scarico), in modo da ottenere il suo completo rientro.

Ritorno

- Rientrato il pistone viene nuovamente attivato il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo e pronto per un nuovo ciclo (Fig. 5.12-pos 1).
- Durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè esausta (Fig. 5.12-pos 2).

SISTEMA SOTTOVUOTO (optional)

Le macchine possono essere dotate di sistema di conservazione del caffè in grani sottovuoto (Fig. 1.2-pos. 18), per preservare nel tempo le caratteristiche organolettiche ed evitare la deperibilità del caffè espresso.

Il sistema di sottovuoto è così composto:

- Una campana ermetica dotata di tappo ermetico con serratura (Fig.5.13-pos.1), collegata ad un sistema di aspirazione dell'aria contenuta nella campana stessa; la campana si interfaccia con il macinadosatore tramite un sistema di innesti rapidi ed un corpo valvola (Fig.5.13-pos.3) dotato di guarnizioni (Fig.5.13-pos.2), grazie a tale sistema è possibile erogare il caffè in grani nel macinadosatore senza mai mettere in comunicazione l'interno della campana con l'ambiente esterno, permettendo così la conservazione del vuoto nel tempo.
- Il sistema di aspirazione è composto da una pompa che aspira dalla campana l'aria contenuta, espellendola all'esterno (Fig.5.14-pos.5), a regime il vuoto creato è mantenuto all'interno di un valore massimo ed un valore minimo, grazie a due vuotostati (Fig.5.14-pos.6) che in base al valore di vuoto rilevato attivano o disattivano la pompa, Il valore di depressione è mantenuto nel tempo anche grazie alla presenza di una valvola non ritorno sul ramo di aspirazione.
  E' possibile monitorare la presenza del vuoto ed il suo valore grazie al vuotometro presente sulla campana (Fig.5.13-pos.4).

CARICAMENTO TRAMOGGIA

Una volta aperta la porta, per effettuare il caricamento del caffè nella tramoggia è necessario aprire il tappo a tenuta ermetica, essendo il sistema sottovuoto l'apertura del tappo non risulta agevole, quindi è necessario ripristinare la pressione atmosferica nella campana, compiendo le seguenti operazioni:

- Disabilitare il sistema sottovuoto entrando in menù manutenzione (in questa condizione il sistema di ripristino del sottovuoto è disabilitato)
- Ripristinare la pressione atmosferica all'interno della campana caffè, premendo la valvola di ripristino presente sulla parte inferiore della campana (fig.5.15), la valvola va mantenuta premuta fino a completo ripristino (il vuotometro presente sulla campana deve indicare 0 bar, fig. 5.16).
  Una volta ripristinata la pressione atmosferica è possibile aprire il tappo ermetico sbloccando la serratura con la chiave (fig.5.17) e ruotando il tappo.
  Caricato il caffè e richiuso il tappo ermetico va riabilitato il sistema sottovuoto uscendo dal menù manutenzione.

ASPORTAZIONE ASSIEME CAMPANA

E' possibile asportare l'assieme campana sottovuoto dalla macchina, rimuovendo il pomolo di fissaggio (fig.5.18) e sollevando l'assieme.

Il sistema è concepito in modo tale che il vuoto sia mantenuto inalterato anche a campana rimossa.

EROGAZIONE CAFFE' ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di sistema sottovuoto.

- La macchina attiva il macinino fino a raggiungere la dose di caffè fissata dal dosatore (fig. 5.19)
- Viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta di caffè nel bicchiere di infusione.
- Se non viene raggiunta la dose di caffè nel dosatore, viene attivata la rotazione della valvola presente nel corpo valvola del sistema sottovuoto (fig.5.20).
  Tale valvola ruoterà fino a portare una dose di caffè nel macinino.
- A questo punto la macchina ripete l'operazione di macinatura fino a raggiungimento della dose fissata dal dosatore.
  Nel caso non si raggiunga la dose, il sistema ripeterà fino ad un massimo di tre volte l'operazione, se alla terza esecuzione non si raggiungerà la dose, la macchina segnalerà a display lo stato Vuoto caffè.
- Nel caso si raggiunga la dose nel dosatore, -viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta di caffè nel bicchiere di infusione.

– Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia (Fig.5.4-. Fig.5.5).
– Si attiva la pompa (Fig.5.6) che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè.
– Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata.

La sequenza di queste operazioni (macinatura e sgancio caffè) può avvenire in ordine inverso a seconda del tipo di programmazione

EROGAZIONE PALETTA

Questo processo viene attivato solo sulle versioni dove è previsto il distributore palette; è possibile opzionare la paletta su qualsiasi bevanda a seconda delle esigenze.

– viene attivato il motoriduttore che aziona il dispositivo di sgancio paletta, facendola scivolare nel bicchiere (Fig.5.21).

BEVANDE SOLUBILI

Questo processo viene avviato quando i processi di erogazione bicchiere e zucchero sono già stati completati.

A seconda del tipo di bevanda richiesta e del modello di distributore, per la preparazione della bevanda possono attivarsi più processi sottodescritti.

- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (Fig.5.22).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.5.23) o sulla caldaia caffè (Fig.5.24) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore vedi il caso di latte e cioccolata) (Fig.5.25).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

Kit BIB Ambient

La macchina può essere dotata di Kit BIB Ambient per l'erogazione di due sciroppi (a temperatura ambiente) in bevande che ne prevedono la presenza nella ricetta.

Il kit prevede la presenza di n°2 pompe sciroppo (Fig.5.26-pos.1), alle quali sono collegati due tubi di pescaggio (2) che possono essere dotati di specifico attacco-rubinetto (3) per poter collegare specifiche sacche di sciroppo, oppure privi di attacco, direttamente immersi in un contenitore sciroppi.

Per collegare una sacca di sciroppo, con attacco specifico, al kit effettuare le seguenti operazioni:

- Agganciare il rubinetto presente sul tubo all'attacco presente sulla sacca (Fig.5.27).

- Ruotare completamente la vite per aprire la valvola della sacca (Fig.5.28).

Collegamento rubinetto alternativo (Fig. 5.29):

-Aprire di 45° la testa del rubinetto

-Collegare il rubinetto calzandolo dal basso sull'attacco della sacca

-Richiudere la testa del rubinetto

-Ruotare completamente la vite per aprire la valvola della sacca

Istruzioni per il Caricatore

6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

6.1 PASSWORD

L'attuale logica di programmazione prevede, all'accesso tramite il pulsante PROG (posto sulla scheda CPU all'interno della porta), l'inserimento di una password che permette di accedere ad un unico menu di programmazione. Per poter facilitare e velocizzare alcune operazioni sul campo, la gestione delle password verrà scomposta come segue:

Macchine con Fw "AA":
PWD 1 - Menu di programmazione ridotto (00001)
PWD 2 - Menu Vendite (00000)

Macchine con FW "AB":
PWD 1 - Menù di programmazione completo (00002)
PWD 2 - Menù di programmazione ridotto (00001)
PWD 3 - Menù vendite (00000)

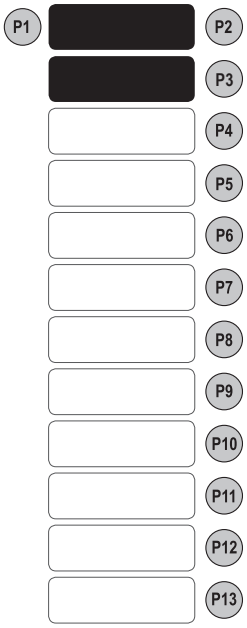
6.2 MENU IN MACCHINA

La PWD 1 permette di accedere al menu completo del distributore automatico. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROG sulla scheda master, inserire la password e premere il tasto ENTER. Di seguito sono elencati i menu di programmazione del D.A.

6.2.1 MENU SOFTWARE MACCHINA

- PROGRAMMAZIONE RIDOTTA
- Opzioni
- Temperatura
- Preselezioni
- Dosi
- Tempi e Soglie
- Sistemi di Pagamento
- Prezzi
- Prezzo-Selezioni
- Vendite
- Orologio
- Dati di Default

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

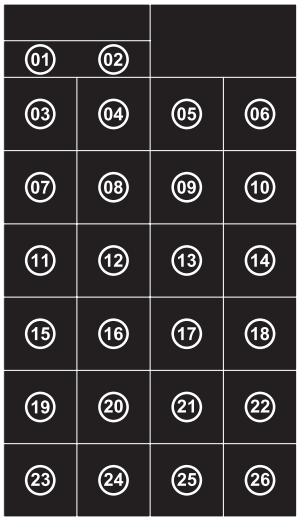


Pulsantiera Meccanica

P1 incrementa valore
P2 decrementa valore
P3 muovi cursore
P4 enter
P5 Escape

Pulsantiera Easy Smart (Default Bianchi) - Fw "AA" e "AB"

P3 incrementa valore
P4 Escape
P7 decrementa valore
P11 muovi cursore
P15 enter



6.3 MANUTENZIONE

Si entra in manutenzione premendo il tasto 'Servizio'. Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx' , in cui xxx visualizza la temperatura della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.
Premendo due volte il tasto Servizio, verrà bypassata la fase di attesa del riscaldamento permettendovi di effettuare selezioni di prova anche a temperatura non a regime. Premendo un tasto si visualizza la temperatura delle caldaie slave in scroll.
Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni:

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati , macchine con Fw "AA":

P1 Scorri allarmi (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
P2 Reset allarmi
P3 Prova completa
P4 Sgancio bicchiere
P5 Rotazione gruppo
P6 Sgancio paletta
P7 Rotazione colonna bicchieri
P8 Test macinadosatore
P9 Battute totali
P10 Modalità riempimento tubi MDB (Easy Smart)
P11 Modalità svuotamento tubi MDB (Easy Smart)
P12 Test Ingressi/ Eroga Moneta in svuota tubi MDB
P13 Prova senza zucchero e paletta
P14 Test tralsatore (Easy Smart)
P15 Reset decontatori
P16 Prova mixer
P17 Prova solo acqua
P18 Test tastiera SAW (Smart)
P19 Non usato
P20 Lavaggio sciroppo BIB 1 (Easy Smart)
P21 Lavaggio sciroppo BIB 2 (Easy Smart)

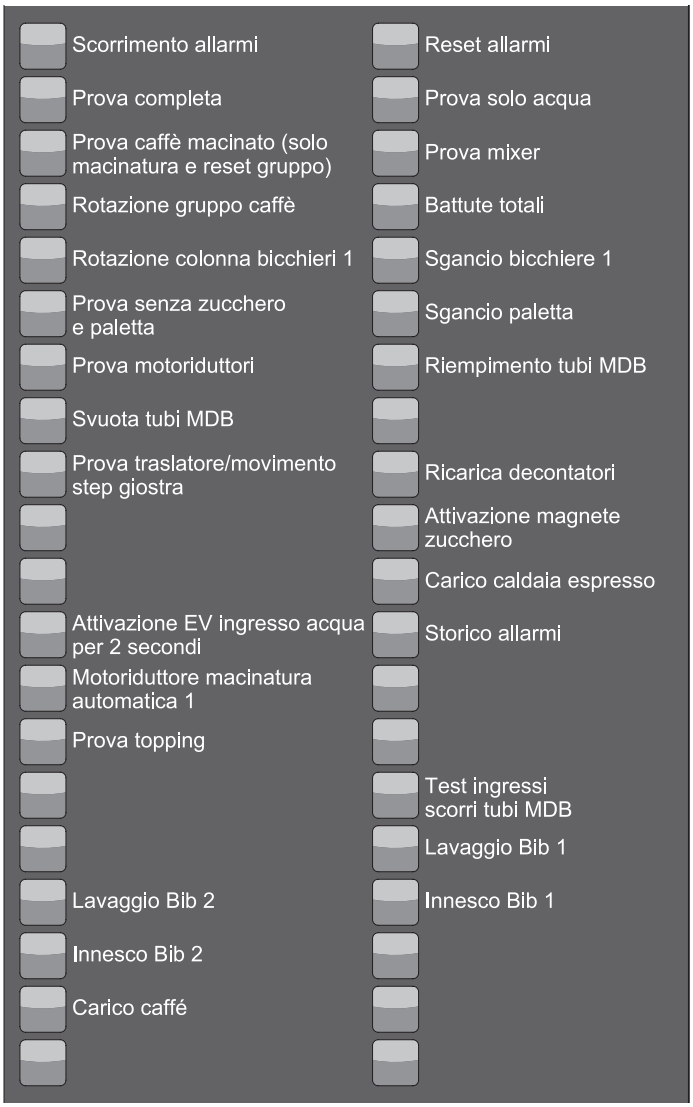
In manutenzione sarà necessario digitare in sequenza, sulla tastiera alfanumerica, i numeri indicati per ottenere la funzione desiderata.

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati , macchine con Fw "AB":

P1 Scorri allarmi (Se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
P2 Reset allarmi
P3 Prova completa
P4 Prova solo acqua
P5 Prova caffè macinato (solo macinatura e reset gruppo)
P6 Prova senza zucchero e paletta
P7 Rotazione gruppo caffè
P8 Battute totali più caldo e freddo alternate (No se in test SAW)
P9 Reset traslatore.
P10 Prova mixer (se premuto per 3 secondi)
P11 Test macinadosatore
P12 Sgancio paletta
P13 Ricarica fondi se segnalazione fondi presente oppure test SAW.
P14 Riempimento tubi MDB (Easy Smart)
P15 Svuota tubi MDB (Easy smart)
P16 Test ingressi/ Scorri tubi MDB
P17 Lavaggio BIB 1 (Easy Smart)
P18 Lavaggio BIB 2 (Easy Smart)
P19 Non usato
P20 Sgancio bicchiere
P21 Rotazione completa valvola carico caffè (sistema sottovuoto)
P22 Rotazione colonna bicchieri
P23 Non usato
P24 Carico caldaia espresso (200cc) se premuto per 3 secondi
P25 Prova motoriduttori (se premuto per 3 secondi vengono attivati in sequenza tutti i motoriduttori per 3 sec ciascuno)
P26 Attivazione EV ingresso acqua per 2 secondi

6.4 MANUTENZIONE (versione Touch)

Si entra in manutenzione premendo il tasto 'Servizio'. Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx' , in cui xxx visualizza la temperatura della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.
Premendo due volte il tasto Servizio, verrà bypassata la fase di attesa del riscaldamento permettendovi di effettuare selezioni di prova anche a temperatura non a regime. Premendo un tasto si visualizza la temperatura delle caldaie slave in scroll.
Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni:



7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

7.1 Pulizia e caricamento

Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti. Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 65%. Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini…) e non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	TEMPO / N° DI BATTUTE	
	OGNI GIORNO	OGNI SETTIMANA
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante*(vedere paragrafo 4.5.3)	●	
Pulire il vano erogazione con sanitizzante*	●	
Vuotare il contenitore fondi caffè e lavarlo con sanitizzante*	●	
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo della macchina e l'esterno della macchina, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione* (vedere paragrafo 4.5.3)		●
Pulizia schermi Touch e pulsantiere SAW, con un panno umido	●	
Pulizia generale campana sottovuoto		●
Pulizia valvola sottovuoto		●

*Utilizzare detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare, in ottemperanza alle norme HACCP (adottate dalla propria azienda)

7.1.1 Pulizia periodica a cura del manutentore

Prima operazione. Smaltimento dei rifiuti presenti nei bidoni dell'immondizia (bicchieri sporchi, palette, carta, fazzoletti, ecc.). Dopo lo smaltimento dei rifiuti possono iniziare le pulizie dell'ambiente.

- eliminazione dello sporco più grossolano
- sanitizzazione dei pavimenti e delle pareti dell'ambiente circostante nel raggio di 1 metro intorno al distributore automatico
- al termine si accede all'apertura del distributore

7.1.2 Pulizia quotidiana consigliata

Lo scopo è quello di prevenire la formazione di batteri nelle zone a contatto con alimenti.

Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al capitolo 7.3.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione *(Fig.7.1- Fig.7.2)*
- convogliatori e scivoli polveri *(Fig.7.3-pos.1)*
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4)
- tubi di erogazione al silicone
- vano erogazione *(Fig.7.4)*
- scivolo e imbuto caffè *(Fig.7.5)*

Prima di effettuare le operazioni di rimontaggio asciugare accuratamente tutti i particolari

- Pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo; per facilitare il compito si può estrarre il gruppo dalla sede *(Fig.7.6).*
- Svuotare il contenitore dei fondi caffè (fig.7.7)

7.1.3 Pulizia settimanale

Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonchè il fondo della macchina e l'esterno della macchina in particolare la zona erogazione *(Fig.7.1-7.2)*.

7.1.4 Pulizia Kit BIB Ambient

Dopo fermi macchina superiori alle 24 h, e ad ogni cambio di tipologia di prodotto erogato, è necessario effettuare pulizia del circuito di erogazione sciroppi, da effettuare come segue:

- Se previsto, svitare il rubinetto (fig. 7.8) e scollegarlo dalla sacca di sciroppo (fig. 7.9). Sfilarlo poi dal tubo di pescaggio (Fig. 7.10)
- Immergere l'estremità del tubo di pescaggio in un contenitore pulito, e contenente acqua calda (Fig. 7.11)
- Dal menù manutenzione ,selezionare la voce "lavaggio bib" corrispondente al circuito da lavare (Fig. 7.12)
- Lavare il rubinetto immergendolo in acqua calda
- Al termine delle operazioni di lavaggio è possibile rimontare il rubinetto sul tubo e montare una nuova sacca sciroppi.

7.1.5 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.
Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione *capitolo 4.6.*

7.2 Manutenzione consigliata

*La **Bianchi Industry** garantisce il buon funzionamento nel tempo della propria macchina solo a fronte di una manutenzione preventiva eseguita rispettando le modalità riportate nella tabella sottostante:*

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	N° di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Ispezione generale e sostituzione parti (ove necessario)-(caldaia-elettrovalvole-elettrovalvola 3 vie - guarnizioni gruppi caffè e pistoni gruppo-gruppi caffè e pistoni gruppo)		●				
Lubrificazione parti in movimento gruppo (ove necessario)		●				
Verifica valvola sottovuoto, lubrificazione e sostituzione guarnizioni (ove necessario)	●					
sostituzione macine e cuscinetto macine					●	
Verifica e sostituzione guarnizioni mixer (ove necessario)					●	
Decalcificazione caldaie solubili e caldaie con scambiatore						●

NB.: E' disponibile un kit sanitizzazione per la pulizia e la manutenzione preventiva delle macchina, tale kit permette la sostituzione in blocco di tutte le parti soggette a verifica e manutenzione, in modo da poterne effettuare la pulizia e la manutenzione riducendo i tempi di fermo macchina

7.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perchè legate a diverse variabili quali: durezza dell'acqua, umidità, prodotti usati, condizioni e mole di lavoro, etc.

Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente.
Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.
Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.
Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare in ottemperanza alle norme HACCP, seguendo quanto già descritto nel *capitolo 4.5.3*.

7.2.2 Manutenzione Gruppo e pistone caffè

Mensilmente si consiglia di sfilare il gruppo e lavarlo abbondantemente in acqua calda.
Presupposto di questa operazione, è che il gruppo caffè, si trovi in posizione di riposo.
Se il distributore è dotato di gruppo con camera variabile, staccare il tubetto indicato in *fig. 7.13,* poi, sia per il gruppo standard che con camera variabile, svitare il pomolo pos. **1**, ruotare la levetta **2** *(fig. 7.14)* e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.

- Per sfilare il pistone standard staccare il tubetto indicato in fig.7.15, estrarre la spina di fermo del pistone (fig.7.16 - pos.3) ed estrarre il pistone dalla caldaia
- Se il distributore è dotato di sistema con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.15, svitare il dato di fermo (fig. 7.17-pos.4)

presente sull'astina del pistone e sfilare il pistone dalla caldaia.
Ogni 10.000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare *(Fig.7.18)*:
– asta filtro inferiore (1)
– biella (2)
– Aste guida (3)
Ogni 10.000 battute si consiglia di verificare ed eventualmente sostituire le guarnizioni di tenuta e i filtri:
– guarnizioni.
– Svitare la vite *(Fig.7.19)*, lavare il filtro e all'occorrenza sostituirlo.
– rimontare tutto in ordine inverso.

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ
Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi *Fig. 7.20*).

Accesso alle parti interne

Per accedere alle parti interne del distributore automatico (pompe, caldaia caffè espresso, elettrovalvole, connessioni elettriche, etc.):

– Asportare lo scivolo (Fig. 7.5), svitare il pomolo (Fig. 7.14 pos.1), ruotare la levetta (pos.2) ed asportare il gruppo caffè (Fig.7.21)
– Premere le due linguette (Fig. 7.22) ed abbassare la piastra di supporto (Fig. 7.23)

7.3 Procedure di manutenzione e sanitizzazione

Equipaggiamento ideale:
Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:
- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Morsetto per chiudere i tubi
- Rotolo di carta alimentare
- Bastoncino in legno o plastica
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

Non utilizzare mai:
- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Cacciaviti od oggetti metallici

7.3.1 Sanitizzazione

ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

- Operatori e tecnici del vending che abitualmente entrano in contatto con i prodotti alimentari devono prestare particolare attenzione alla pulizia personale e dei propri indumenti.

In particolare prima di iniziare ogni operazione sul distributore assicurarsi di:
- indossare scarpe antinfortunistiche o almeno adatte all'uso
- lavarsi le mani con cura
- mantenere le unghie corte, pulite e prive di tinta
- portare capelli corti e puliti
- evitare di graffiarsi durante le operazioni di manutenzione
- non fumare e non mangiare durante il lavoro
- evitare di toccare capelli, bocca, naso durante il lavoro
- evitare di indossare anelli, bracciali, orologi
- coprire eventuali ferite
- evitare profumazioni personali forti

La maggior contaminazione dei cibi passa attraverso le mani, vi ricordiamo pertanto di lavarvi le mani ogni qualvolta:
- si inizia a lavorare sul distributore
- dopo essere stati alla toilette
- dopo esservi toccati i capelli, soffiato il naso, mangiato
- dopo aver maneggiato prodotti chimici per la pulizia
- dopo aver stretto le mani ad altre persone

Se vengono usati guanti protettivi bisogna avere l'accortezza di cambiarli ogni volta che entrano in contatto con oggetti inquinanti.

Come ottenere l'igiene:
- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

I disinfettanti hanno il compito di distruggere i microrganismi presenti sulle superfici.

Come ottenere la pulizia:
- Si ottiene con l'impiego di detergenti e/o detersivi

I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.
Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia (a base di cloro).
Per quanto non menzionato in questo capitolo fare riferimento alla normativa HACCP ed in particolare prestare attenzione a:
- Pulizia dei locali
- Trasporto prodotti
- Manutenzione macchinari
- Smaltimento rifiuti
- Approvvigionamento acqua potabile
- Igiene personale
- Caratteristiche prodotti alimentari
- Direttiva 93/43/CEE

Alcune importanti avvertenze (rif. Direttiva 93/43/CEE)
- I locali in cui vengono installati i distributori automatici, devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o muffa sulle superfici della macchina stessa.
- Inoltre è importante che i locali in cui viene installato il distributore, possa garantire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti sterni di contaminazione quali insetti o altri animali nocivi.
- Verificare che l'allacciamento idrico sia adeguato e conforme alla direttiva CEE 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

Le operazioni di pulizia possono avvenire sul posto in cui è installato il distributore automatico

Esempio di procedura di pulizia ideale di un distributore automatico di bevande calde:

L'addetto all'igiene dell'impianto, prima di aprire il distributore, deve accertarsi dello stato di pulizia dell'ambiente circostante e porre un cartello, che indichi ai potenziali consumatori che:
- "l'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che, durante le operazioni di pulizia e sanitizzazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare il distributore.
- Per la pulizia interna usare strofinacci puliti, meglio ancora panni monouso.
- Indispensabile l'accorgimento di non far entrare mai in contatto prodotti usati per la pulizia generica per distributore da quelli usati per la pulizia delle parti a contatto con alimenti.
- Prestare attenzione durante le operazioni di pulizia a non trasferire germi da zone sporche ad altre già pulite.

A) usare guanti puliti
B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti
C) prestare maggiori attenzioni nella pulizia delle parti a contatto con le sostanze alimentari
- Rimuovere accuratamente tutti i residui di sporcizia prima di procedere all'utilizzo di disinfettanti.
- Evitare accuratamente ogni contato di alimenti con superfici sporche.
- Durante le operazioni di pulizia attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nelle confezioni dei detergenti chimici. Evitare assolutamente che le confezioni degli alimenti vengano a contatto dei detergenti.
- Accertarsi che il vostro equipaggiamento di pulizia sia in perfette condizioni di efficienza.

D) terminate le operazioni di pulizia depositare i sacchi raccolta rifiuti in apposite aree lontane da quelle dove andranno i distributori automatici.

7.4 Regolazioni

7.4.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:
– Temperatura caffè nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
– Temperatura prodotti solubili nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
– Grammatura polvere di caffè tra 6 e 8 grammi.
– Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

Per ottenere i migliori risultati con i prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

– ***Grammatura del caffè macinato.***

Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore *(Fig.7.24)*.
Ogni scatto del pomolo di regolazione corrisponde ad un valore di 0,05 grammi.
Ruotando in senso orario la dose diminuisce.
Ruotando in senso antiorario la dose aumenta.
La variazione di prodotto è controllabile mediante delle tacche di riferimento poste sul corpo dosatore (vedi figura 7.24).
La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.

– ***Regolazione del grado di macinatura manuale.***
Ruotare la vite *(Fig.7.25)* per ottenere i risultati desiderati.
Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.
Dopo la regolazione devono esere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegatodi erogazione del prodotto.

Regolazione dose e macinatura (macinatura a tempo)

– Grammatura polvere di caffè 8 grammi (macinatura a tempo).

Per ottenere i migliori risultati con il prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

– ***Grammatura del caffè macinato.***
Variare la quantità agendo sulla programmazione della macchina, variando l'impostazione del tempo di macinatura.

- Regolazione automatica macinatura (Fig. 7.26) (Opzionale)

- Permette nelle versioni espresso di mantenere costante la macinatura, indipendentemente dalla percentuale di umidità,dalla temperatura e dall'usura delle macine.
- La prima taratura si esegue a dispositivo scollegato
- Eseguire manualmente la regolazione della dose (6-7g)
- Eseguire manualmente la regolazione della macinatura
- Calcolare il tempo di erogazione in secondi (std 18s)
- Ricollegare il dispositivo
- Impostare il tempo di erogazione misurato, in programmazione
- Ogni 5 caffè espressi, verrà eseguito in automatico il controllo di tale parametro.Le letture valide corrispondono con il terzo / quarto caffè.: Le prime due saranno ignorate poiché risultato dell precedenti regolazioni, la quinta sarà di regolazione.

7.4.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili

Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard, tramite Software di programmazione.

ATTENZIONE: *Starare la portata acqua agendo sulla vite di regolazione delle valvole solubili, significa compromettere e variare le quantità d'acqua erogata in tazza e quindi la dose della stessa*
Per accedere alla elettrovalvola, posizionata nella caldaia solubili, è necessario togliere il pannello allentando le viti indicate in figura 7.27.

– Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi *(Fig.7.28).*

7.5 Inattività

Per una prolungata inattività del distributore è necessario effettuare delle operazioni preventive:

– Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
– Vuotare completamente la caldaia aprendo il rubinetto scarico caldaia presente sul fondo della caldaia con scambiatore *(Fig.7.29)*.
– Svuotare la vaschetta galleggianti (Air Break) togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico.
Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto
– Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
– Togliere eventuali contenitori latte, ed effettuare il lavaggio completo del circuito latte, come indicato nel paragrafo sanitizzazione.
– Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
– Eliminare il sacco raccogli fondi.
– Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
– Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (*Fig.7.30)*
– Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°c, ed umidità relativa non superiore al 65%

Dopo un lungo periodo di inattività ripetere la procedura di prima installazione.

8.0 SMANTELLAMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.
Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare il distributore automatico dividendo le parti secondo la loro natura costruttiva (plastica, metallo etc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

Attenzione! *Accertarsi che lo smaltimento delle macchine, avvenga nel pieno rispetto delle norme ambientali e secondo le normative vigenti.*

ENGLISH

DECLARATION OF CONFORMITY

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
hereby declares under its own responsibility that the family of automatic vending machines
Trademarks: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Manufacturer by : **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **204xywjuvz**

x = **0** or **2** or **3** or **4**>>> voltage category; **y** = **--** or **ES** or **IN** or **EV** >>> Boiler Group typology; **w** = **G1** or **GV** or **T1** -- >>> nr. type coffee grinder groups; **j** = **KM** or **KS** or **KE** or **KK** >>> Keyboard version; **u** = **R** or **A** >>> type of water supply; **v** = **--** or **MM** >>> Monitor presence; **z** = **--** or **FB** or **B** >>> Accessories

Trade name: **LEI400 (porta piatta)** **Semiautomatic Hot & Cold Beverages Dispenser**

Year of built: **2017**

TECHNICAL FOLDER prepared and kept at the Technical Office of BIANCHI INDUSTRY S.p.A. headquarters

complies with the Basic Requirements of the laws/directives/regulations set out below.

Directive 2014/35/EU (LVD)	On the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
Directive 2006/42/EU (MD)	Basic safety and health requirements in machinery design and construction.
Directive 2014/30/EU (EMC)	On the harmonisation of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility.

Tests and inspections were carried out in accordance with the current European Harmonised Regulations.

SAFETY (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Safety of household electrical appliances and similar apparatus– General requirements. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Special requirements for commercial dispensing appliances and vending machines. EN 62233:2008 >>> Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Determination of emission sound pressure levels.
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of electrical and thermal appliances for household and similar purposes, power tools and similar electric apparatus. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. EN 61000-3-2:2014 >>> Limits for harmonic current emissions (equipment with input current <=16A per phase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current < 16A per phase and not subject to conditional connection.

Suitability of the materials in contact with food.

EU Parliament and Council Regulation (EU) No. 1935/2004 of 27/10/2004	On materials and articles intended to come into contact with food, and following updates.
European Commission Regulation (EU) No. 10/2011 of 14/01/2011	on plastic materials and articles intended to come into contact with food on plastic materials and articles intended to come into contact with food, and following updates.
European Commission Regulation (EC) No. 1895/2005 of 18/11/2005	on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food, and following updates.
Ministerial Decree of 21/03/1973 as amended	Hygienic discipline of packaging, containers, and articles intended to come into contact with food or with substances for personal use.
Regulatory completion	European Directives: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTE	Use of the automatic vending machines covered by this declaration and associated accessories according to the procedures described in the operating and maintenance manuals.

Zingonia di Verdellino (BG), January 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DECLARATION OF CONFIRMITY

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
declares under its own responsibility that the product families:
Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser
Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products
Coffee Machines for professional use
Brands: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Manufacture: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Construction Year: **2017**
Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011, on the restriction of the use of certain hazardous sustances in electrical and electronic equipment (EEE).
It also States that by January 3, 2013, any product BIANCHI INDUSTRY S.p.A. entered in the **E**uropean **E**conomic **A**rea (UE+Iceland-Norway + Lichteinstein) is in compliance with RoHS directive 2, therefore does not contain substances with concentrations exceeding the limits listed below (*):

- Lead [Pb] 0,1%
- Mercury [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- Hexavalent chromium [Cr(VI)] 0,1%
- Polybrominated biphenyls [PBB] 0,1%
- Polybrominated diphenyl ethers [PBDE] 0,1%

(*) ANNEX II - Restricted substances referred to in Article 4(1) end maximum concentration vales tolerated by weight in homogeneous materials.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), January 2017

ENGLISH

DECLARATION OF CONFORMITY

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
hereby declares under its own responsibility that the family of automatic vending machines
Trademarks: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Manufacturer by : **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **106xywjuvz**

x = 0 or **2** or **3** or **4**>>> voltage category; **y = ES** or **IN** or **DC** or **EV** >>> Boiler Group typology; **w = G1** or **G2** or **GV** or **GVG** or **T1** or **T2** or**--** >>> nr. type coffee grinder groups; **j = KM** or **KS** or **KE** or **KK** >>> Keyboard version; **u = R** or **A** >>> type of water supply; **v = --** or **MM** >>> Monitor presence; **z = --** or **FB** or **B** >>> Accessories

Trade name: **LEI600 (porta piatta)** **Semiautomatic Hot & Cold Beverages Dispenser**

Year of built: **2017**

TECHNICAL FOLDER prepared and kept at the Technical Office of BIANCHI INDUSTRY S.p.A. headquarters

complies with the Basic Requirements of the laws/directives/regulations set out below.

Directive 2014/35/EU (LVD)	On the harmonisation of the laws of Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
Directive 2006/42/EU (MD)	Basic safety and health requirements in machinery design and construction.
Directive 2014/30/EU (EMC)	On the harmonisation of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility.

Tests and inspections were carried out in accordance with the current European Harmonised Regulations.

SAFETY (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Safety of household electrical appliances and similar apparatus– General requirements. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Special requirements for commercial dispensing appliances and vending machines. EN 62233:2008 >>> Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Determination of emission sound pressure levels.
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of electrical and thermal appliances for household and similar purposes, power tools and similar electric apparatus. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. EN 61000-3-2:2014 >>> Limits for harmonic current emissions (equipment with input current <=16A per phase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current < 16A per phase and not subject to conditional connection.

Suitability of the materials in contact with food.

EU Parliament and Council Regulation (EU) No. 1935/2004 of 27/10/2004	On materials and articles intended to come into contact with food, and following updates.
European Commission Regulation (EU) No. 10/2011 of 14/01/2011	on plastic materials and articles intended to come into contact with food on plastic materials and articles intended to come into contact with food, and following updates.
European Commission Regulation (EC) No. 1895/2005 of 18/11/2005	on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food, and following updates.
Ministerial Decree of 21/03/1973 as amended	Hygienic discipline of packaging, containers, and articles intended to come into contact with food or with substances for personal use.
Regulatory completion	European Directives: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTE	Use of the automatic vending machines covered by this declaration and associated accessories according to the procedures described in the operating and maintenance manuals.

Zingonia di Verdellino (BG), January 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DECLARATION OF CONFIRMITY

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
declares under its own responsibility that the product families:
Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser
Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products
Coffee Machines for professional use
Brands: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Manufacture: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Construction Year: **2017**

Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011, on the restriction of the use of certain hazardous sustances in electrical and electronic equipment (EEE).
It also States that by January 3, 2013, any product BIANCHI INDUSTRY S.p.A. entered in the **E**uropean **E**conomic **A**rea (UE+Iceland-Norway + Lichteinstein) is in compliance with RoHS directive 2, therefore does not contain substances with concentrations exceeding the limits listed below (*):

- Lead [Pb] 0,1%
- Mercury [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- Hexavalent chromium [Cr(VI)] 0,1%
- Polybrominated biphenyls [PBB] 0,1%
- Polybrominated diphenyl ethers [PBDE] 0,1%

(*) ANNEX II - Restricted substances referred to in Article 4(1) end maximum concentration vales tolerated by weight in homogeneous materials.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), January 2017

INFORMATION TO THE USERS

Under Legislative Decree 25 September 2007, no.185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no.151 "Implementation of Directives **2002/95/EC, 2002/96/EC** and **2003/108/EC**, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.
The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.
Any unauthorized disposal of the product by the user will imply the enforcement of the administrative sanctions as set out in Legislative Decree no. 22/1997 (article 50 and following articles, Legislative Decree no. 22/1997).

BEFORE USING THE MACHINE, READ THIS MANUAL CAREFULLY FOR ITS CORRECT USE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT SAFETY STANDARDS.

ATTENTION: *Important safety indications*

READ *the instruction manual machine carefully before using the machine*

For any service or maintenance ***switch off*** *the machine*

ATTENTION: *machine switched on*

ATTENTION: *hot parts in contact!*

CAUTION! *Parts in motion*

PE *Earthing indication*

IMPORTANT NOTICES

TECHNICIAN

The technician is the person responsible for the installation, the commissioning and programming of the machine. Calibration must be performed only by the technician, who also holds the password for access to programming.

LOADER

The loader is the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups.
The loader is also in charge of cleaning the vending machine (see instructions under chapter 7.0). In the event of failure, the loader is required to call in the technician.

Tools used in technical interventions on LEI400-LEI600 vending machines

N° 1 Key *at the disposal of the loader and technician*

SOCKET SPANNERS
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

SPANNERS (fork type)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CROSS AND SLOT SCREWDRIVERS (small - medium - large)

TEFLON SCREWDRIVER FOR TRIMMER SETTING

SNAP-RING PLIERS

PIPE SPANNER

90° PIPE CUTTER

MULTI-PURPOSE SPANNER (included in the supply)

INDEX

Instructions for the Technician

1.0 DESCRIPTION OF THE MACHINE'S TECHNICAL CHARACTERISTICS
2.0 PREMISE
3.0 TRANSPORTING THE AUTOMATIC VENDING MACHINE
4.0 INSTALLATION
5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

Instructions for Loader

6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS
7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY
8.0 DISMANTLEMENT

Instructions for the Technician

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (FIG. 1.1)

	Lei600	Lei400
Height (A) mm	1830	1630
Width (B) mm	650	650
Depth (C) mm	770	770
Weight	140 ÷ 180	128
Power frequency	220-230V; 50Hz	
Power frequency *	220V; 60Hz	
Water supply	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
Water supply connection	3/4" gas	
Electrical supply connection	CEE 7/7 plug	
Electrical supply connection *	NBR 14136:2001 plug	
Electrical supply connection *	IRAM 2073 plug	

* *Special versions for the domestic market*

CUP DISPENSER	
Diameter cups mm	70 ÷ 72 (80 [1])
Diameter cups XL mm	80

PRODUCT CONTAINER CAPACITY	
Coffee in beans (Single grinder)	7,2 liters (3,5 Kg)
Coffee in beans (Double grinder)	19 liters (7 kg)
Coffee grinder extension	2.3 liters (1Kg)
Coffee in beans (Vacuum bell)	6 litres (2,2 kg)
Large box for solubles	7 liters
Slim box for solubles	3,3 liters
Medium box	6 liters

[1] Versions equipped with 80 mm cups release kit

The electrical characteristics of the models are outlined on the rating plates outside the vending machines.

***KNOWING THE DISTRIBUTOR* (Fig.1.2)**

1 Coffee group and grinder
2 Soluble product boxes and coffee hopper
3 Sugar dispenser group
4 Payment system
5 Cup column
6 Electronics board CPU
7 Power card
8 Switching
9 Expansion card
10 Spoons column
11 Water softener filter (optional)
12 Water bin
13 Dispensing chamber
14 Service button
15 Washing button
16 Openable roof (for the Lei400 PP version only)
17 Espresso boiler
18 Vacuum (on specific machines)
19 Touch screen

2.0 PREMISE

2.1 - Important notices for operator

This automatic distributor has been designed and constructed in full accordance with current safety regulations and is therefore safe for those who follow the ordinary filling and cleaning instructions as indicated in this manual.

The technician must not under any circumstances remove the guards that require a tool for removal.

Some maintenance operations (to be carried out only by qualified technicians and specified in the user manual with a warning pictogram) must be performed with the door open and the machine turned on and functioning. During these interventions it is strictly forbidden to access to any moving parts or hot areas (identified inside the machine by specific safety warning signs).

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the technician, and the ordinary maintenance technician may have access to specific operations on with specific authorization.

The acquaintance and absolute respect, from a technical point of view, of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, are fundamental for the execution, in conditions of minimum risk, for the installation, use and maintenance of this machine.

2.2 General Instructions

Knowledge of the information and instructions contained in the present manual is essential for a correct use of the automatic vending machine on the part of the user .

- *Interventions by the user on the automatic vending machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.*

  The technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the machine.
- *It is the buyer's responsibility to ascertain that the technician have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.*

  Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the automatic dispensers must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.
- *This manual is an integral part of the equipment and as such must always remain inside of the same, so as to allow further consultations on the part of the various operators, until the dismantlement and/or scrapping of the machine.*
- *In case of loss or damage of the present manual it is possible receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.*
- *The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.*
- *Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the technician and/or manager, are considered to be under his entire responsibility.*

  All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during it's use are at the users charge.
- *Any manipulations or modifications made to the machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.*
- *This manual reflects the status at the moment of the emission of the automatic vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige* ***BIANCHI Industry Spa*** *neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.*
- ***Bianchi Industry S.p.A.*** *reserves the right to update manuals already released whenever deemed appropriate and for quality purposes, by updating the on-line version published in the area reserved to the corporate website.*

Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual ; For further information, contact the distributor from whom the machine has been purchased, or contact Bianchi Industry's Technical Service at the following number:

☎ +039. 035.45.02.111

When calling it is advisable to be able to give the following information:
Serial number and model code shown on the rating plate (Fig. 2.1)

BIANCHI Industry Spa *declines any responsibility for damages caused to people or belongings in consequence to:*
Incorrect installation
Inappropriate electrical and/or water connection.
Inadequate cleaning and maintenance
Not authorized modifications
Improper use of the distributor
Not original spare parts
- *Under no circumstances is* ***Bianchi Industry Spa*** *obliged to compensate for eventual damage resulting from the forced suspension of drink deliveries as the result of faults.*
- *Installation and maintenance operations , must be done exclusively by qualified technical personnel with prior training for carrying out these duties.*
- *For refilling use only food products that are specific for automatic vending machines.*
- *The automatic distributor is not suitable for outdoor installation and use but it must be stored in a dry room with temperature ranging from +5°C, to +32°C and maximum RH < 65%. Do not install the room in areas cleaned with water jets (e.g. industrial, civilian and similar kitchens). Do not use water jets to clean the machine.*

2.3 SAFETY NORMS

Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

- The installation and maintenance operations must be performed exclusively by qualified technical personnel.
- The technician must not in any circumstance be able accede to those parts of the automatic distributor that are protected and require a tool in order to be accessible.
- The knowledge and the absolute respect, from a technical point of view of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, constitute the basis for the operation , in conditions of minimum risk, of the installation, starting and maintenance of the machine.

Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.

ABSOLUTELY DO NOT INTERVENE ON THE MACHINE AND DO NOT REMOVE ANY PROTECTION BEFORE THE COOLING OF THE HOT PARTS!

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 65%.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the automatic distributor in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.

This device is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by individuals without the required knowledge and experience, unless said individuals have been instructed on the use of the device and are duly supervised by a person responsible for their safety.
Children must be monitored to ensure that they do not play with the device, or use it as though it were a toy.

Access to the service area is allowed only by personnel that have been specifically trained accordingly and that have acquired practical experience on the devices.

3.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

The transport of the distributor must be effected by competent personnel.
The distributor is delivered on a pallet; for the shifting use a trolley and move it slowly in order to avoid capsizing or dangerous movements.
The vending machine can be transported using means that ensure a temperature between -20°C and +60°C.
Avoid :
- *lifting the distributor with ropes or presses*
- *dragging the distributor*
- *upset or lay down the distributor during transport*
- *give jolts to the distributor*

Avoid as the distributor:
- *bumping it*
- *overloading it with other packages*
- *exposing it to rain, to cold or sources of heat*
- *keeping it in damp places*

The construction company is not liable for any damage which may be caused for the partial or complete non-observance of the warning notices indicated above.

3.2 Stocking

Avoid placing one machine on top of the other for storage purposes; store them in a vertical position, in a dry place with temperatures ranging from 2°C to 40°C and relative humidity not exceeding 65%.

3.3 Packing

The distributor is protected with polystyrene angles and by a transparent film in polypropylene (Fig.3.2).
The automatic distributor will be delivered packed, assuring both a mechanical protection and protection against damages from the external environment.

On the package labels are applied indicating:
- maneouver with care
- don't turn upside-down
- protect from the rain
- don't superimpose
- protect from sources of heat
- not resistant against bumps
- type of distributor and serial number.

3.4 Reception

Upon reception of the automatic distributor you need to check that the same has not suffered damages during the transport.
If damages of any nature are noticed place a claim with the forwarder immediately.

At the end of the transport the packing must result without damages which means it must not :

- present dents, signs of bumps, deformations or damages of the external packaging
- present wet zones or signs that could lead to suppose that the packing has been exposed to rain, cold or heat.
- present signs of tampering

If damages of any nature are noticed place a claim with the forwarder immediately.

3.5 Unpacking

- Free the distributor from the packaging , cutting the protective film in which it is wrapped, along one of the protection angles (Fig.3.3).
- Remove the distributor from transport pallet, unscrewing the screws (A) that block the fixing cross staff heads to the pallet (Fig.3.4).
- Release the pallet and insert the 4 feet into the threaded slots (fig. 3.5) freed of the screws (A)
- remove the key from the drink dispensing chamber (Fig.3.6)

Open the door of the distributor and remove the adhesive tape from the components listed here below:
- cup turret (example in Fig.3.7)
- coin box
- sugar container
- weight on the spoon dispenser column
- coin mechanism cover / Master board
- product containers
- water bin float mechanism
- bottom skirting-board
- water bin
- remove the polystyrene that that blocks the product containers (Fig.3.8)

The packing material must not be left accessible to others, as it is a potential environmental pollution sources. For the disposal contact qualified companies authorized.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positioning

- If positioned near to a wall, there must be a minimum distance from the wall of at least 5 cm. (Fig.4.1) so as to allow a regular ventilation. In no case cover the distributor with cloths or similar.
- Position the vending machine with an angle of inclination not exceeding 2°. Set the angle as required by adjusting the height of the 4 legs at the base of the vending machine (Fig. 4.2).

WARNING! *Do not position the device near inflammable objects, keep a minimum safety distance of 30 cm.*

Bianchi Industry *declines all responsibility for inconveniences due to the non observance of the above mentioned installation norms.*
So as to avoid that the floor gets dirty, due to accidental spilling of the products, use, if necessary, under the distributor, a protection sufficiently wide to cover the distributors' operating space.

4.2 Connection to the main water supply

Before proceeding with the connection of the distributor to the water main supply verify the following water characteristics:
- that it is drinkable (eventually through an laboratory's analysis certification).
- install, if not present, a tap in an accessible position to isolate the machine from the water mains should it be found to be necessary (Fig.4.3).
- before making water connections, make some water flow out of the tap so as to eliminate possible traces of impurities and dirt (Fig.4.4)
- Connect the tap to the dispenser using a pipe that is suitable for food contact and able to withstand the mains pressure (Fig. 4.5).
- Make sure that the network has a pressure between 0,05 and 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar).
  Adopt only and exclusively the supplied tube corresponding to the rules "IEC 61770"
- the foreseen connection is a 3/4 gas (Fig.4.6).
- the vending machine can be fitted with a water filter cartridge, as required. The filter cartridge must be installed prior to commencing the "First Installation" procedure.
- The new hose-sets supplied with the appliance are to be used, in case of replacement of the connection pipe to the water mains, do not reuse the replaced tube.

4.3 Main Power supply connection

The vending machine is predisposed to function with mono-phase 220-230V, 50Hz (220V; 60Hz) tension of net and is protected with n.2 fuses 10A.

Before connecting up the machine, make sure that the rating plate data corresponds to the mains data, in particular check that:
- the tension of net doesn't have a difference of more than ± 6%
- The power supply output is able to bear the power load of the machine.
- The mains supply must support the rated load of the automatic vending machine and have a differential switch able to support the maximum load required.
- position the machine in such a way as to ensure that the plug remains accessible

The machine must be connected to earth in observance with the current safety norms.
For this reason, verify the plant's earth wire connection to ascertain that it is efficient and it answers national and European safety electric standards. If necessary require the intervention qualified personnel for the verification of the plant.
- The vending machine is supplied with a H05VV-F 3x1.5mm² power cable and an EEC 7/7 plug (NBR 14136:2001 plug – Iram 2073 plug)* (Fig. 4.7) or alternatively a BS 1363/A plug, as required.
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.8).
- The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.

Bianchi Industry spa declines all responsibility for damages deriving for the complete or partial failure to observe these warnings.

Should the power cable be found to be damaged, immediately disconnect from the power socket.

The power supply cables are to be replaced by skilled personnel.

** Special versions for the domestic market*

4.4 Starting up of the unit

The distributor is equipped with a safety switch that disconnects the machine whenever the door is opened (see electric schema).
In case of necessity, therefore, open the door or disconnect unplugging of the machine from the power supply.

The clamp of the power cable junction box remain under tension (Fig.4.10-pos.1) as well as the service switch inside the distributor. (Fig.4.11-pos.2) (optional).

- Some operations need to be performed with the door open and the dispenser switched on on, in which case the safety key provided must be inserted (Fig. 4.9).

The opening and the possible connection with the distributor's door open must be performed only by authorized in carrying out these operations. Don't leave the distributor open and unguarded.

Any time the distributor is switched on there is a diagnosis cycle to check the state of DA peripherals and perform the restoration of moving parts.

4.5 Installation

4.5.1 Water softener filter

For correct operation and use of the machine, it is recommended to install a descaler. Refer to the manufacturer's instructions on how to clean and maintain the descaler.

4.5.2 Filling of water circuit

INSTALLATION PROCEDURE

The installation procedure is valid only for the single boiler distributors. In particular, expresso boiler and polisulphone boiler fitted with level probes.

EXPRESSO SINGLE BOILER

At the line output, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As soon as it reaches the location, the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor will automatically require water until micro lack of water reaches N.C. for at least 15 seconds. In this condition D.A. switches on the pump and, with resistance OFF, will supply 200 cc of water (measured through the fan). Following this procedure the distributor installation date is stored. Once the date has been confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat water in the boiler.

SINGLE STAINLESS STEEL BOILER FOR SOUPS

At the output of BV lines, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION.

As soon it reaches the location the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor , in condition of OFF resistance, will automatically require water and will open the electrovalve 2 to vent air which is in the boiler.

This condition will last 200 seconds. At the end of this timeout, the distributor will close the electrovalve 2 and the input water ev for 20 sec. After this period, the water loading will last until the micro lack of water is N.C. for a time exceeding 5 sec (this operation is linked to a second timeout of 200 seconds). In this condition D.A. automatically activates the electrovalve 2 which will supply 20 s of water.

At the end of the supply, the micro lack of water returns become N.C. After this procedure the distributor installation date is stored. When the date is confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat up water in boilers.

DOUBLE BOILER

At the output of the lines, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As it reaches the location the operator will link only water.

The distributor, in condition of resistances OFF, will automatically require water and will open the electrovalve 2 to vent the air which is in the stainless boiler.

This condition will last 200 seconds. At the end of this timeout, the distributor will close the electrovalve 2 and the water input ev for 20 sec.

After this time water loading will continue until the micro lack of water is N.C. for a time exceeding 5 sec (this operation is linked to a second timeout of 200 seconds). In this condition the D.A. activates the electrovalve 2 and will supply 20 sec of water.

At the end of the supply, the micro lack shall return to N.C. After 10 sec D.A. activates the expresso pump, and, on condition of resistance OFF, it will supply 20 cc of water through the coffee ev (measured through the fan).

After this procedure, the distributor installation date is stored. When the date is confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat up water in the 2 boilers.

At the end of the water filling, effect a cleaning cycle of the mixer group so as to fill all the circuits and remove eventual residues from the boiler (Fig.4.13).

Before connecting the power supply, ensure that the distributor has been connected to the water mains and that the water tap has been turned on.

4.5.3 Cleaning of the parts in contact with food substances

With distributor switched on effect a cleaning of the mixers pressing the buttons according to what is described in the service functions so as to eliminate any dirt from the coffee boiler and the instant boiler.

- wash your hands carefully
- Use detergents appropriate for the specific use in the food industry, in accordance with HACCP standards (adopted by the user company).
- remove all the product containers from the distributor (Fig.4.14)
- remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.4.15). Dip all in the solution previously prepared
- remove all the powder chutes, water funnels, mixing bowls and whippers and silicone tubes and dip these parts also in the prepared solution (Fig.4.16)
- with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.4.17)
- the parts must soak in the solution for the time indicated on the solutions' instruction label.
- Recover all the parts, rinse them abundantly, dry them perfectly and proceed with the re-assembly in the distributor.

For further safety after the assembly of the parts, effect some automatic cleaning cycles so as to eliminate any eventual residues.

4.5.4 Payment system installation

The distributor is supplied without any payment system:
The installation of the payment system is the responsibility of the installation technician.

Bianchi Industry spa will not take responsibility for any eventual damage to the machine itself and/or to things and/or persons due to incorrect installation.

- remove the board and coin mechanism protection door (Fig. 4.18)
- Connect the payment system (Fig.4.19) to the Master board.

The selectors must be directly connected to the Master board the and the serial executive systems through the interface cable supplied with the machine.

Then go into programming for the correct settings.

Consult chapter" 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS" so as to verify setting of the parameters, that must be coherent with the system used.

Check the payment system connections, by consulting the diagram of the sheet shown.

- Hook the coin mechanism (Fig. 4.20).

4.6 Product container loading (with machine off)

4.6.1 Loading containers

- It is advisable to remove each container when it needs to be filled. Particularly, for the coffee bean container, it is necessary close the chute door before removing the container (Fig.4.21).
- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig.4.22)
- pay attention that they there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption forseen in the time period between two loadings.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

4.6.2 Cup loading

Use only cups suitable for automatic vending machines, (check the relevant features by consulting the chapter 1.0 "Technical Specifications."), avoid compressing the cups between themselves during the loading. Don't try to rotate the turret manually.

First filling
In installation phase with the cup dispenser completely empty, operate as follows:

- Check that the cup column is not aligned with the distribution outlet, then fill all the columns proceeding in an anti-clockwise sense, opposite sense (when the column is aligned with the distribution outlet), close the door and switch on the machine so that the cup column rotates and automatically places itself in a position in which it is not aligned with the inlet and then proceed to fill (Fig.4.23)
- Put the cup turret's lid back on and snap in the spring band (Fig. 4.24).

Normal filling
The cup column should normally filled with the machine off, simply by opening the front door, lifting the lid and inserting the missing cups.

4.6.3 Spoon loading

Attention! *Only use appropriate stirers to be used in automatic vending machines.*

- Remove the metal weight from the spoon dispensing column (Fig. 4.25)
- insert the spoons with their pack wrapping in the column and when they are positioned on the bottom cut and remove the wrapping (Fig. 4.26)
- once the loading is completed put the weight back in the spoon dispensing column.
- Check that the spoon are cut burr-free, that they are not bent and that they are all placed horizontally (Fig.4.27).

4.6.4 Insertion of waste grounds bag

- insert the plastic bag wrapping it on the support itself (Fig. 4.28)
- Use plastic bags that are sufficiently long so that they touch the bottom of the distributor.
- Make sure that the liquid collection tank is in the correct position and periodically empty it.

4.7 FIRST SELF INSTALLATION MODE

At the first machine start up will be performed a self installtion .The aim of this procedure is to avoid the manual connections of wires on the boards after the filling of the Hydraulic cyrcuit.

For Espresso single boiler:

When the distributor is started up the air break is filled with water.
When the floater is in the upper position the machine will start loading water automatically and this will go on until 200cc of water are counted by the fan (then water will be supplied via a mixer throughout the procedure).
The procedure will be carried out with resistance off.
At the end a date will be shown on the display.

For Espresso Double boiler

When the distributor is started up the air break is filled with water.
When the floater is in the upper position the machine will start the automatic installation process and following loading of both boilers (then water will be supplied via a mixer and by the 3-way Coffee EV throughout the procedure).
The procedure will be carried out with resistance off.
At the end a date will be shown on the display.

For Instant boiler :

When the distributor is started up the air break is filled with water.
When the floater is in the upper position at least for 5 consecutive seconds the machine will open an instant electrovalve and start a water loading cycle in the boiler (then water will be supplied via a mixer throughout the procedure).
The procedure will be carried out with resistance off.
At the end a date will be shown on the display.

Now we must enter the installation date using the push button panel as shown below:

5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

Foreseen use

The automatic distributor is exclusively for the dispensing of drinks, prepared mixing food substances with water (by infusion as far as concerns espresso coffee).
For this purpose use products declared as suitable by the manufacturer for automatic distribution in open containers. The drinks are made in specific plastic cups automatically dispensed by the machine (Fig.5.1). Where foreseen, also the spoon for mixing the sugar is dispensed (Fig.5.2).
The drinks must be consumed immediately and in no case are to be kept for subsequent consumption.

ESPRESSO COFFEE

This process functions only the models equipped with the coffee espresso group (brass or plastic), after the cup and sugar dispensing processes have been effected.

– the grinder is activated until it reaches the dose of ground coffee set by the doser (Fig.5.3)
– the doser electromagnet is activated , causing the opening of the door and consequent fall of the coffee into the brew chamber
– the rotation group geared motor brings it into the dispensing position and simultaneously compresses the ground coffee (Fig.5.4 - Fig.5.5).
– the pump that dispenses the quantity of programmed water and that is controlled by a specific electronic device, (volume meter), extracting the water from the coffee boiler(Fig.5.6).
– the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position ; during this movement the used coffee grounds are expelled

The sequence of these operations (grinding and coffee dispensing) could occur in inverse order according to the type of programme used.

ESPRESSO COFFEE (Vending machines with a variable coffee chamber)

This process takes place only in models fitted with a variable chamber espresso group and timed grinding (Fig. 5.7) (ground coffee dispensed into the group without mechanical dosing).

Grinding

- Select a beverage including espresso, the grinding starts for the time programmed by the operator in the specific doses (Fig. 5.8).
- The ground coffee falls directly into the infusion cup in the coffee group (already positioned under the coffee chute) (Fig. 5.9)

Dispensing group

- The group rotating gear motor activates to place the group in the dispensing position, inserting the piston (Fig. 5.10).

Pressing

- The coffee pump is activated and the solenoid valve that drives the upper piston opens, the hydraulic thrust (programmable through adjustment of thrust pressure) brings the piston into the infusion group, therefore applying the desired amount of pressure on the coffee dose (Fig. 5.11). Once compression concludes the loading valve closes.

Pre-infusion (if programmed)

- Upon conclusion of the pressing phase the machine starts pre-infusion. The coffee solenoid valve opens until the programmed quantity of water is dispensed, then the coffee solenoid valve closes.
  Once pre-infusion is concluded, the machine checks the coffee pressing and possible opens the solenoid valve again to correct it, opening water loading until the proper pressing is reached (See the "Pressing" phase).

Infusion

- Once the coffee compression phase is concluded, the coffee solenoid valve opens and dispenses the programmed quantity controlled by an electronic device (volumetric meter).

Final pressing

- Once dispensing is concluded the coffee solenoid valve is deactivated, the water loading valve activates (for a programmed time) to to lower the upper piston once more, pressing the coffee dose, drying it further. Any water produced during the final pressing phase is expelled through the 3rd passage (drain) of the coffee solenoid valve.

Drain

- Once final pressing is concluded the pressure present in the upper piston is discharged (the loading solenoid valve closes, and the drainage solenoid valve opens), to make the piston retract completely.

Return

- Once the piston has retracted (Fig. 5.12-pos 1) the coffee group gear motor activates once again to place the group in the standby position, ready for a new cycle to begin.
- During the movement the used coffee dose is also expelled (Fig. 5.12-pos 2).

VACUUM SYSTEM (optional)

The machines can be equipped with a vacuum system for the storage of coffee beans (Fig. 1.2- pos. 18), which helps preserve their organoleptic properties and avoid deterioration of espresso coffee.

The vacuum system consists of:

- a bell that is hermetically sealed with a cap and lock (Fig. 5.13 - posn.1), connected to an air suction system placed inside it; the bell interfaces with the doser/grinder by means of snap fittings and a valve body (Fig. 5.13 - posn.3) with gaskets (Fig. 5.13 - pos.2), thanks to which the coffee grains are fed to the doser/grinder without coming into contact with the external environment, thus guaranteeing the preservation of vacuum over time.
- The suction system consists of a pump that sucks in the air from the bell and expels it outside (Fig. 5.14 - posn.5), the vacuum created is maintained within a set maximum and a minimum range by two vacuometers (Fig. 5.14 - posn. 6), which activate or deactivate the pump according to the value of vacuum. The negative pressure value is maintained over time thanks to the presence of a check valve on the suction circuit.
  The presence of vacuum and its value can be monitored via the vacuometer mounted on the bell (Fig. 5.13 - pos.4).

FEED HOPPER LOADING:

Once the door have been opened, open the hermetically-sealed cap to load the coffee beans into the hopper; in the presence of a vacuum system, the cap does not open easily, and you need to restore the air pressure in the bell as follows:

- Disable the vacuum system in the maintenance menu (vacuum recovery system disabled)
- Restore the air pressure inside the coffee bell by pressing the reset valve situated at the bottom of the bell (Fig. 5.15); hold the valve pressed until it is fully reset (the vacuometer on the bell shows 0 bar – Fig. 5.16).

  When the air pressure has been zeroed, you can open the hermetically-sealed cap by releasing the lock with the key provided (Fig. 5.17) and rotating the cap.

  When the coffee has been loaded and the cap has been closed, exit the maintenance menu and re-enable the vacuum system.

BELL ASSEMBLY REMOVAL

The vacuum bell can be removed from the machine by removing the fixing knob (Fig. 5.18) and lifting the bell unit.

The system has been designed in such a way as to maintain the vacuum unaltered even when the bell has been removed.

ESPRESSO DISPENSING

This process only takes place with models equipped with a vacuum system.

- The machine activates the coffee grinder until the amount of coffee set by the doser has been reached (Fig. 5.19).
- The doser electromagnet is enabled, which causes the door to open and the coffee to drop into the infusion cup.
- If the coffee in the doser is insufficient, the valve in the vacuum system activates and starts to rotate (Fig. 5.20).

  This valve continues to rotate until the correct amount of coffee beans is loaded into the grinder.
- At this point the machine repeats the grinding process until the set dose is reached.

  If the set dose is not reached, the system repeats the operation three times, if on the third run the dose is not reached, the machine will display a coffee Empty state.
- If the set amount of coffee is reached in the doser, the electromagnet activates and causes the door to open and the coffee to drop into the infusion cup.
- The gear motor activates and rotates the unit to the dispensing position and simultaneously tamp the coffee pod (Figs. 5.4 and 5.5).

– The pump (Fig. 5.6) that supplies the set amount of water and is controlled by an electronic device (volumetric meter) activates, picks up coffee from the boiler.
– The gear motor activates again and returns to the home position, while the used coffee pod is ejected.

The sequence of these operations (coffee grinding and release) can take place in reverse order, depending on the type of programming.

SPOON DISPENSING

This process is activated only in the versions where the spoon dispenser is foreseen; In these versions it is possible to select the spoon in the selections without sugar and/ or in the instant selections.

- the geared motor that operates the spoon release device is activated making the spoon fall into the cup. (Fig.5.21).

INSTANT DRINKS

This process is activated when the cup and spoon dispensing processes have been completed.
According to the type drink requested and to the distributor model, several of the various processes described here below can be activated.

– If present, the whipper motor is activated (Fig.5.22)
- The electro valve fixed on the soup boiler (Fig.5.23) or on the coffee boiler (Fig.5.24). it is activated to introduce into the mixer the programmed water quantity.
- The instant product geared motor activates the helicoidal screw conveyor so as to dispense the quantity of product programmed into the mixer (in some versions several products can be processed in the same mixer such as milk and chocolate) (Fig.5.25)
- Once the preset water and powder quantity has been preset has been supplied, the mixer is disabled after a time (T) set during the programming.

Ambient BIB Kit

The machine can be equipped with an Ambient BIB kit for dispensing two syrup flavours (at ambient temperature) in drinks whose recipe contemplates this addition.

The kit consists of 2 syrup pumps (Fig. 5.26 - pos.1) connected to two intake tubes (2), which come with a specific tap fitting (3) either for connection to the syrup pockets or immersed directly in a syrup container.

Proceed as follows to connect a syrup pocket with a specific fitting to the kit:

- Connect the tube tap fitting to the coupling on the pocket (Fig. 5.27).

- Rotate the screw completely to open the valve of the pocket (Fig. 5.28).

Connecting the alternative tap (Fig. 5.29)

- Open the tap head and rotate by 45°.

- Connect the tap fitting by inserting it from the bottom onto the bag coupling.

- Close the head of the tap fitting.

- Rotate the screw completely to open the valve of the pocket.

Instructions for Loader

6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

6.1 PASSWORD

The current programming logic requires, when entering by pressing the PROG key, the insertion of a password allowing to access one programming menu. To facilitate and speed up some operations on the field, the password management is subdivided as follows:

Machines with "AA" Fw
PWD 1 - Reduced programming menu (00001)
PWD 2 – Sales Menu (00000)

Machines with "AB" Fw
PWD 1 - Complete programming menu (00002)
PWD 2 - Reduced programming menu (00001)
PWD 3 – Sales Menu (00000)

6.2 MACHINE MENUS

PWD 1 allows the access the complete menu of the vending machine. The menu access procedure is as follows: press PROG key on the master board, enter the password and press ENTER key. Below is a list of programming menus of the vending machine.

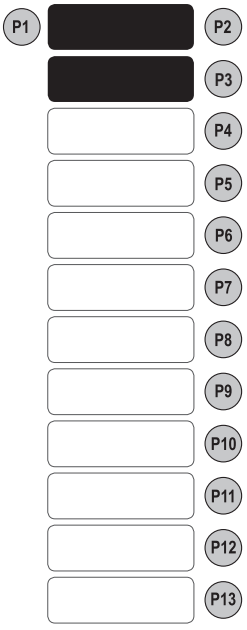
6.2.1 SOFTWARE MENUS MACHINE

- REDUCED PROGRAMMING
- Options
- Temperature
- Preselections
- Doses
- Times and Thresholds
- Payment system
- Prices
- Price-Selections
- Sales
- Clock
- Default data

In programming mode, the keys have the following meanings:

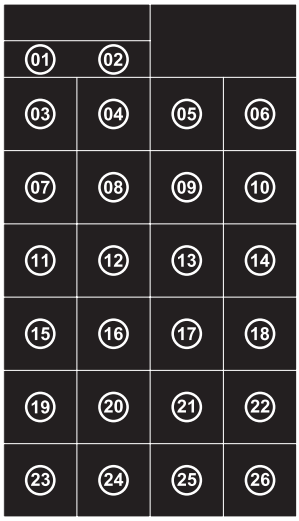
Mechanical keypad

P1 increase value
P2 decrease value
P3 move cursor
P4 enter
P5 Escape



Easy Smart keypad (Default Bianchi) - Fw "AA" e "AB"

P3 increase value
P4 Escape
P7 decrease value
P11 move cursor
P15 enter



6.3 MAINTENANCE

Maintenance is performed by pressing the key 'Service'.
In line 1 "Maintenance xxx" will be displayed , where xxx displays the boiler temperature, and in line 2 the possible detected alarms.
Pressing twice the key Service, the stand by heating phase will be bypassed, allowing you to perform test selections even on non regimen temperatures.
Pressing a key the slave boiler temperature will be displayed in scroll.
The maintenance panel has the following functions

With machines with "AA" Fw, the buttons have the following meaning in maintenance mode:

P1 scroll alarms (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)
P2 reset alarms
P3 complete test
P4 cup release
P5 group rotation
P6 spoon release
P7 column rotation
P8 grinder-doser test
P9 total entries display
P10 mdb tube filling (Easy Smart)
P11 mdb tube depletion (Easy Smart)
P12 input test
P13 test without sugar and spoon
P14 nozzle movement test (Easy Smart)
P15 decounter reset
P16 mixer test
P17 only water test
P18 Saw keypad test
P19 not used
P20 Washing syrup BIB 1 (Easy Smart)
P21 Washing syrup BIB 2 (Easy Smart)

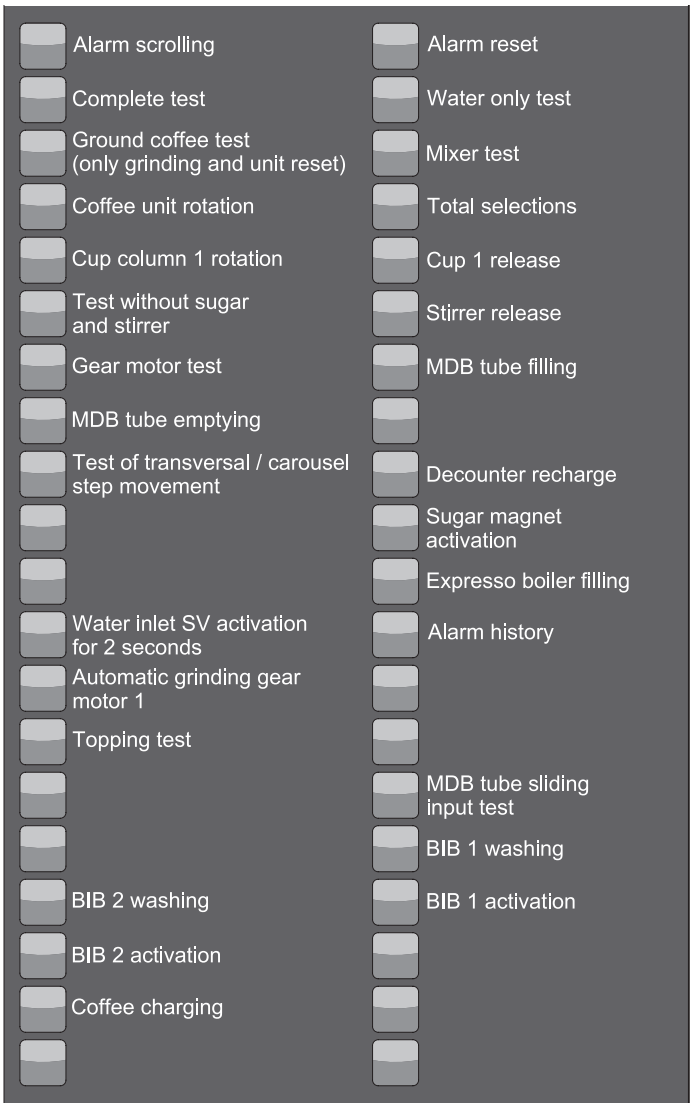
In maintenance mode it is necessary to enter in sequence,via the alphanumeric keyboard, the numbers shown to obtain the desired function.

With machines with "AB" Fw, the buttons have the following meaning in maintenance mode:

P1 Scroll alarms (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)
P2 Reset alarms
P3 Complete test
P4 Only water test
P5 Ground coffee test (only grinding and group reset)
P6 Test without sugar and spoon
P7 Coffee group rotation
P8 Total selections plus alternating hot and cold (excluded, if on SAW test)
P9 Translator reset
P10 Mixer test (if held down for 3 seconds)
P11 Grinder-doser test
P12 Spoon release
P13 Recharge of grounds if grounds signal is present or SAW test.
P14 Filling of MDB tubes (Easy Smart)
P15 Emptying of MDB tubes (Easy smart)
P16 Input test/MDB tube sliding
P17 Washing syrup BIB 1 (Easy Smart)
P18 Washing syrup BIB 2 (Easy Smart)
P19 Not used
P20 Cup release
P21 Complete rotation of the coffee charging valve (vacuum system)
P22: Column rotation
P23: Not used
P24: Charging of espresso boiler (200cc),if held down for 3 seconds
P25: Geared motor test (if held down for 3 seconds, all geared motors activate for 3 seconds each)
P26: Water inlet SV activation for 2 seconds

6.4 MAINTENANCE *(Touch version)*

Maintenance is performed by pressing the key 'Service'.
In line 1 "Maintenance xxx" will be displayed , where xxx displays the boiler temperature, and in line 2 the possible detected alarms.
Pressing twice the key Service, the stand by heating phase will be bypassed, allowing you to perform test selections even on non regimen temperatures.
Pressing a key the slave boiler temperature will be displayed in scroll.
The maintenance panel has the following functions



7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

7.1 Cleaning and Loading

So as to guarantee the correct functioning of the distributor during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms. These operations must be done with the distributor open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the distributor must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 65%. Must not be installed in places where cleaning is done with water hoses (e.g. industrial, civilian and similar kitchens).
Do not use water jets to clean the machine.

TYPE OF INTERVENTION	TIME / No.of COUN	
	EVERY DAY	EVERY WEEK
Remove and wash all the visible parts in the delivery area with a sanitizer* (see paragraph 4.5.3)	●	
Clean the dispensing area with sanitizing liquid*	●	
Empty the coffee grounds-collecting tank and wash it with a sanitizer*	●	
Remove all the containers and clean with a wet cloth all the container resting surfaces, as well as the bottom and the outside of the dispenser, especially in the delivery area, then clean with a sanitizer* (see paragraph 4.5.3).		●
Clean the touch selection screens and SAW pushbutton panels with a wet cloth	●	
Thorough cleaning of the vacuum bell		●
Cleaning of the vacuum valve		●

**Use detergents suitable for specific use in the food industry, in accordance with HACCP standards (as adopted by the company).*

7.1.1 Periodic cleaning by the loader

First step: disposal of the waste inside the waste bins (used cups, stirrers, paper, tissues etc).Once the waste has been disposed of it is possible to clean the surrounding area.
- elimination of the coarse dirt
- disinfecting of the flooring and walls of the area surrounding the machine up to a radius of 1 metre around the distributor
- once this is complete proceed with opening the distributor.

7.1.2 Daily cleaning recommended

The objective is that to avoid the creation of bacteria in the food zone areas.

For all cleaning operations follow the instructions indicated in paragraph 7.3.1.

Operate as follows:
– clean all the visible parts in the dispensing area. (Fig. 7.1-7.2)
– funnels and powder chutes (Fig. 7.3-pos.1)
– water funnel (2), mixing bowls (3), whipper assembly (4).
– silicone water dispensing tubes.
– dispensing chamber (Fig. 7.4)
– coffee funnel and chute (Fig. 7.5)

Before effecting the re-assembly operations clean all the elements carefully.
– remove all coffee powder residue; the unit can be removed from its housing to make the task easier (Fig. 7.6)
– Empty the coffee grounds container (Fig.7.7)

7.1.3 Weekly cleaning

Remove all the containers and clean with a wet cloth all the container support parts, as well as the bottom of the machine and the outside of the machine, in particular the dispensing area. *(Fig. 7.1-7.2)*.

7.1.4 Cleaning the BIB Ambient kit

The syrup dispensing circuit must be cleaned whenever the machine has not been used for 24 hours and at each change of dispensed product, as follows:
- If provided, unscrew the tap, if provided (Fig. 7.8) and disconnect it from the syrup bag (Fig. 7.9). Pull it out of the priming pipe (Fig. 7.10).
- Immerse the end of the priming pipe into a clean container containing hot water (Fig. 7.11).
- In the maintenance menu, select "bib cleaning" corresponding to the circuit to be washed (Fig. 7.12).
- Wash the tap by immersing it in hot water.
- When washing is completed, you can fit the tap back to the pipe and install a new syrup bag.

7.1.5 Product loading

When necessary provide for the loading of the products and/or consumption materials of the automatic vending machine. For these operations please refer to the operations described under chapter 4.6.

7.2 Recommended maintenance

Bianchi Industry *guarantees the proper operation of its machine over time only with a preventive maintenance carried out in compliance with the provisions listed below:*

TYPE OF INTERVENTION	No.of COUN					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Overall inspection and replacement of component parts (where necessary) – (boiler-solenoid valves-3-way solenoid valve – coffee assembly gaskets and piston assembly – coffee assemblies and piston assembly)		●				
Lubrication of assembly moving parts (if necessary)		●				
Checking the vacuum valve, lubricating and replacing the gaskets (if necessary)	●					
Replacing grinders and grinder bearings					●	
Checking and replacing mixer gaskets (if necessary)					●	
Descaling soluble boilers and boilers with heat exchanger						●

NB.: A sanitizing kit is available for preventive cleaning and maintenance of the machine. The kit can be used to replace all the parts subject to inspection and maintenance, so as to allow cleaning and servicing operations and reducing machine downtimes.

7.2.1 Ordinary and Extraordinary Maintenance

The operations described in this section are purely indicative as they are tied to variable factors such as the water hardness, humidity, products used and workload, etc.

For all operations that require the disassembly of the distributors' components, make sure that the latter is switched off.

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

If the operations require that the distributor be switched on, entrust them to specially trained personnel.

For more complicated interventions, such as removing the lime build-up in the boilers a good knowledge of the equipment is necessary.

Monthly effect the debacterisation of all the parts in contact with food substances using detergents appropriate for the specific use in the food industry, in accordance with HACCP standards following the operations already described under *chapter 4.5.3.*

7.2.2 Maintenance of the coffee group and piston

Monthly extraction of the unit and thorough rinsing in hot water is recommended.
The necessary requirement for this operation is that the coffee unit is in idle position.
If the vending machine is equipped with a variable dispensing chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.13, then, for both the standard model and that with a variable dispensing chamber, unscrew the knob 1, rotate the lever 2 (Fig. 7.14) and pull out the entire coffee group.
- To pull out the standard piston, remove the pipe shwn in Fig.7.15, extract the piston stop pin (Fig.7.16 - posn. 3) and remove the piston from the boiler.
- If the vending machine is equipped with a variable chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.15, unscrew the stop nut (Fig. 7.17-posn. 4) on the piston rod and remove the piston from the boiler.

Every 10.000 vends and anyhow monthly, it is advisable to lubricate all the mobile parts of the group, using silicone grease for alimentary use (*Fig. 7.18)*:
– lower filter piston (1)
– connecting bar (2)
– piston guide (3)

It is advisable to check and replace, if necessary, the sealing gaskets and filters every 10.000 vents:
– gaskets
– Loosen the screw (*Fig. 7.19*), wash the filter and replace if necessary.
– re-assemble everything in the inverse order.

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 7.20)

Access to internal parts

Proceed as follows to access the internal parts of the automatic vending machine (such as pumps, espresso coffee boiler, solenoid valves and electrical connections):
– Remove the chute (Fig. 7.5), unscrew the knob (Fig. 7.14 pos.1), rotate the lever (pos.2) and pull out the coffee group (Fig. 7.21);
– Press the two tabs (Fig. 7.22) and lower the supporting plate (Fig. 7.23).

7.3 Maintenance procedures

Recommended equipment:
For those responsible for filling up and maintenance of the machine the recommended equipment is as follows:
- Tool carrier case
- Clean uniform
- Disposable gloves
- Clamp to close the pipes
- Roll of kitchen paper
- Wood or plastic stick
- Bottle of detergent
- Bottle of disinfectant
- "Distributor out of action" sign
- Small table for resting items (optional)

Never use:
- Sponges, scourers, cloths
- Screwdrivers or metallic objects.

7.3.1 Sanitization

IMPORTANT ADVICE

- Vending operators and technicians who usually get in contact with food shall pay particular attention to their personal cleaning and the cleaning of their clothes.

In particular before starting any operation on the distributor, make sure to:
- wear protection shoes or at least suitable shoes
- carefully wash your hands
- keep your hand nails short, clean and with no varnish
- keep your hair short and clean
- avoid scratching yourselves during maintenance operations
- avoid smoking and eating during work
- avoid touching hair, mouth, nose during work
- avoid wearing rings, bracelets, watches
- cover wounds (if any)
- avoid any personal strong perfume

The major food contamination passes through hands; remember to wash your hands when:
- you start working on the distributor
- after being to the toilet
- after touching your hair, blowing your nose, eating
- after touching chemical cleaning products
- after shaking hands with other people

If you use protection glove, remember to change them whenever they get in contact with polluting objects.

To ensure hygiene:
- Use disinfectants

The purpose of the disinfectants is to destroy any surface bacteria which may be present.

For cleaning:
- Use detergents and/or detersive products

The detergents act to eliminate the dirt.

Products exist on the market which are both detergents/disinfectants and are usually sold at the chemist's (chlorine-based).

For anything not mentioned in this section, refer to the HACCP regulation and in particular pay attention to the following:
- Cleaning of the premises
- Product transportation
- Machinery maintenance
- Waste disposal
- Drinking water procurement
- Personnel hygiene
- Food product characteristics
- Personnel training
- (Directive 93/43 CEE)

Important advice (ref. Directive 93/43)
- The premises where the automatic distributors are installed must be such as to prevent any accumulation of dirt, any contact with toxic materials, and the formation of condensate or mould on the surfaces of the machine.
- It is also important that the premises where the distributor is installed can guarantee a correct hygienic procedure, also preventing any cross contamination, during the operations, between food, equipment, materials, water, air recirculation or personnel interventions and excluding any external contamination agent such as insects or other harmful animals.
- Make sure that the water system complies with EEC Directive 80/778 regarding the quality of water for human consumption.
- Ensure a correct mechanical or natural aeration, avoiding any mechanical air flow from a contaminated area to a cleaned area.

The cleaning operations may be undertaken at the site of installation of the automatic distributor

Example of a recommended cleaning procedure of a hot drink automatic distributor:

The person responsible for machine hygiene, before opening the distributor must check the cleanliness of the surrounding environment and put up a sign to tell any potential consumers that:
- the machine is "out of use as maintenance is in progress"
- it is important that the person responsible for cleaning never has to interrupt his work in order to operate the machine.
- For internal cleaning use clean cloths, better if disposable.
- It is indispensable to avoid any contact between the products used for the generic cleaning of the distributor and the products to clean the parts in contact with food.
- During cleaning operations, pay attention not to transfer germs from dirty areas to already cleaned areas.

A) Use clean gloves.

B) Use hot water not taken from toilets.

C) Pay special care to clean the parts in contact with food
- Carefully remove any residual dirt before proceeding to use disinfectants.
- Carefully avoid any contact of food with dirty surfaces.
- During the cleaning operations carefully follow the instructions on the packages of chemical detergents. Absolutely avoid any contact of food with detergents.
- Make sure that your cleaning equipment is perfectly efficient.

D) At the end of the cleaning operations, place the water collecting bags in appropriate areas far from the automatic distributor areas.

7.4 Regulations

7.4.1 Dosage and grinding regulations

– Optimal temperature for the coffee in the glass 70-80°C
– Optimal temperature for soluble products in the glass 70-80°C
– Grammage of coffee powder between 6 and 8 grams.
– grams of instant powder products according to what is indicated on the specific tables.

In order to obtain the best results with the product used we advise to check:

- **Ground coffee gram weighting:** vary the quantity using the knob positioned on the measuring device (Fig.7.24).
  Each notch of the regulation knob corresponds to a value of 0.05 grams.
  By turning in a clockwise sense the amount decreases.
  By turning in an anti-clockwise sense the amount increases.
  The variation in the product can be controlled by means of the reference notches on the body of the measuring unit (see figure 7.24)
  Coffee pellets must be have a compact consistency and be slightly damp.

- **Adjustment of the grade of manual grinding.**
  Turn the screw (fig.7.25) to obtain the desired results.
  Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding.
  After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

Dosage and grinding regulations (timed grinding)

– Grammage of coffee powder 8 grams (timed grinding).

In order to obtain the best results with the product used we advise to check:

- **Ground coffee gram weighting:**

  Change the quantity through machine programming, varying the time setting for the grinder.

- Automatic adjustment of grinding (Fig.7.26) (Optional)

- It allows in the expresso versions to keep grinding steady, irrespective of the percentage of moisture, temperature and wear of blades.
- The first adjustment is performed with the device disconnected
- Performing the dose adjustment manually (6-7g)
- Performing the grinding adjustment manually
- Reckoning the supply time in seconds (std 18s)
- Reconnecting the device
- Setting the measured supply time, in programming
- Out of 5 expresso coffee, this parameter test will be automatically performed .The valid readings correspond with the third / fourth coffee: The first two will be ignored since they are the results of the previous adjustments, the fifth will be adjusting tests

7.4.2 Regulation of the instant solenoid water delivery valves

Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard (Programming software).

ATTENTION: *Re-adjust water rate by acting on the soup valve adjusting screws means to compromise and alter the quantity of water supplied in cup and therefore its dose.*

To access the electrovalve placed in the instant boiler, remove panel by loosening the screws shown in figure 7.27

– To obtain a good rinsing of cups possibly act on the rate screw and then check that doses are reliable (Fig. 7.28).

7.5 Inactivity

If the automatic vending machine remains inactive for a long time it is necessary to perform some prevention operations:

– disconnect the machine electrically and hydraulically.
– Completely empty the boiler by opening the drainage tap on the bottom of the boiler with exchanger (Fig.7.29).
– Empty the floating bin (Air Break) be removing the top on the tube running along the drainage chute.

  Replace the top once completely drained
– Clean all of the parts in contact with foods in accordance as described.
– Remove any milk containers, and completely clean the milk circuit as indicated in the disinfecting section.
– empty the liquid waste bin carefully
– eliminate the spent grounds bag
– clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
– protect the outisde of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 7.30)
– Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°c, ed umidità relativa non superiore al 65%

After a long period of inactivity repeat the initial installation process.

8.0 DISMANTLEMENT

Proceed with the emptying of the products and of the water as described in the previous paragraph.
For the dismantlement we advise to disassemble the machine dividing the parts according to their composition (plastic, metal etc.).
Subsequently entrust to specialised companies the parts divided in this manner.
Attention! Ensure that the disposal of machinery, carried out in strict compliance with environmental standards and in accordance with the regulations.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **204xywjuvz**

x = 0 o **2** o **3** o **4**>>> alimentación de tensión; **y = --** o **ES** o **IN** o **EV** >>> Tipo de caldera; **w = G1** o **GV** o **T1** o **--** >>> n°/tipo Grupos moledores dosificadores **j = KM** o **KS** o **KE** o **KK** >>> versión botonera; **u = R** o **A** >>> tipo de suministro de agua; **v = -- o MP** >>> presencia monitor; **z =--** o **FB** o **B** >>> Accesorios

Nombre comercial: **LEI400 porta piatta** **Dispensador semiautomático de bebidas calientes y frías**

Año de fabricación: **2017**

EXPEDIENTE TÉCNICO constituido y conservado en el Departamento Técnico BIANCHI INDUSTRY Spa en la sede de la empresa.
Cumple los Requisitos esenciales de las Legislaciones/Directivas/Reglamentos que se indican a continuación.

Directiva 2014/35/UE (LVD)	Sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión
Directiva 2006/42/UE (MD)	Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina.
Directiva 2014/30/UE (EMC)	Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

Las pruebas/comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas europeas.

SEGURIDAD (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta. EN 62233:2008 >>> Métodos de medida para los campos electromagnéticos de electrodomésticos y aparatos análogos en relación con la exposición humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medición de los niveles de presión acústico
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radioeléctricas para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisitos de inmunidad para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 61000-3-2:2014 >>> Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada <= 16 A por fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitación de las variaciones de tensiones, fluctuaciones de tensión y del flicker en sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal = 16 A por fase y no sujetos a conexión bajo condición.

Idoneidad de los materiales empleados al contacto con productos alimenticios.

Reglamento (UE) N. 1935/2004 del Parlamento de la UE y del Consejo de 27/10/2004	Sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
Reglamento (UE) N. 10/2011 de la Comisión de 14/01/2011	Sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.
Reglamento (UE) N. 1895/2005 de la Comisión de 18/11/2005	Relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.
Decreto Ministerial de 21/03/1973 y sus posteriores actualizaciones	Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y objetos destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias o con sustancias de uso personal.
Complemento normativo	Directivas europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso de los distribuidores automáticos objeto de la declaración y sus accesorios según los procedimientos descritos en el manual de uso y mantenimiento.

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad que las familias de producto:
Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías
Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos
Máquinas de café para uso profesional
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Año de fabricación: **2017**
son conformes a la directiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE).
Declaramos además que desde el 3 de enero de 2013, cualquier producto de BIANCHI INDUSTRY S.p.A. que se introduce en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 2, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias (*):

- Plomo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenil polibrominados [PBB] 0,1%
- Éteres de difeniles polibrominados [PBDE] 0,1%

(*) Anexo II - Sustancias sometidas a restricciones de acuerdo con el artículo 4(1) y valores de concentración máxima tolerada en peso de materiales homogéneos.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2017

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **106xywjuvz**

x = 0 o **2** o **3** o **4** >>> alimentación de tensión; **y = ES** o **IN** o **DC** o **EV**>>> Tipo de caldera;
w = G1 o **G2** o **GV** o **GVG** o **T1** o **T2** o **--** >>> n°/tipo Grupos moledores dosificadores; **j = KM** o **KS** o **KE** o **KK** >>> versión botonera;
u = R o **A** >>> tipo de suministro de agua; **v = -- o MM** >>> presencia monitor; **z =--** o **FB** o **B** >>> Accesorios

Nombre comercial: **LEI600 porta piatta** **Dispensador semiautomático de bebidas calientes**

Año de fabricación: **2017**

EXPEDIENTE TÉCNICO constituido y conservado en el Departamento Técnico BIANCHI INDUSTRY Spa en la sede de la empresa.
Cumple los Requisitos esenciales de las Legislaciones/Directivas/Reglamentos que se indican a continuación.

Directiva 2014/35/UE (LVD)	Sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión
Directiva 2006/42/UE (MD)	Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina.
Directiva 2014/30/UE (EMC)	Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

Las pruebas/comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas europeas.

SEGURIDAD (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta. EN 62233:2008 >>> Métodos de medida para los campos electromagnéticos de electrodomésticos y aparatos análogos en relación con la exposición humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medición de los niveles de presión acústico
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radioeléctricas para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisitos de inmunidad para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 61000-3-2:2014 >>> Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada <= 16 A por fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitación de las variaciones de tensiones, fluctuaciones de tensión y del flicker en sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal = 16 A por fase y no sujetos a conexión bajo condición.

Idoneidad de los materiales empleados al contacto con productos alimenticios.

Reglamento (UE) N. 1935/2004 del Parlamento de la UE y del Consejo de 27/10/2004	Sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
Reglamento (UE) N. 10/2011 de la Comisión de 14/01/2011	Sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.
Reglamento (UE) N. 1895/2005 de la Comisión de 18/11/2005	Relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.
Decreto Ministerial de 21/03/1973 y sus posteriores actualizaciones	Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y objetos destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias o con sustancias de uso personal.
Complemento normativo	Directivas europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso de los distribuidores automáticos objeto de la declaración y sus accesorios según los procedimientos descritos en el manual de uso y mantenimiento.

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad que las familias de producto:
Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías
Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos
Máquinas de café para uso profesional
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Año de fabricación: **2017**
son conformes a la directiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE).
Declaramos además que desde el 3 de enero de 2013, cualquier producto de BIANCHI INDUSTRY S.p.A. que se introduce en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 2, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias (*):

- Plomo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenil polibrominados [PBB] 0,1%
- Éteres de difeniles polibrominados [PBDE] 0,1%

(*) Anexo II - Sustancias sometidas a restricciones de acuerdo con el artículo 4(1) y valores de concentración máxima tolerada en peso de materiales homogéneos.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2017

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS
Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, Nº 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, Nº 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".

El símbolo del cajón tachado aplicado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los demás desechos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.
La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato.
La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*

¡ATENCIÓN! *superficie de contacto* **MUY CALIENTE**.

¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

PE *Indicación de toma en tierra*

ADVERTENCIAS

TÉCNICO
Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones. Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la contraseña de acceso a la programación.

REPONEDOR
Se define como reponedor a aquella persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El reponedor también está encargado de la limpieza de la máquina (ver las operaciones indicadas en el capítulo 7.0). En caso de fallo, el reponedor tiene la obligación de llamar al técnico.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático LEI400-LEI600

N° 1 Llave *a disposición del reponedor y del técnico*

LLAVES DE CAJA
n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22
LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

DESTORNILLADORES DE ESTRELLA Y DE PUNTA PLANA
(pequeño - mediano - grande)
DESTORNILLADOR DE TEFLÓN PARA CALIBRADO TRIMMER

PINZA PARA ARANDELAS SEEGER
LLAVE PARA TUBOS
TIJERA CORTATUBOS A 90°
LLAVE MULTIUSO (en dotación)

ÍNDICE CAPÍTULOS

Instrucciones para el Técnico

1.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS
2.0 PREMISA
3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
4.0 INSTALACIÓN
5.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

Instrucciones para el Reponedor

6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
8.0 DESMANTELAMIENTO

Instrucciones para el Técnico

1.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

	Lei600	Lei400
Alto (A) mm	1830	1630
Ancho (B) mm	650	650
Fondo (C) mm	770	770
Peso	140 ÷ 180	128
Tensión de alimentación	220-230V; 50Hz	
Tensión de alimentación *	220V; 60Hz	
Alimentación red hídrica	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
Conexión red hídrica	3/4" gas	
Conexión a la red eléctrica	clavija CEE 7/7	
Conexión a la red eléctrica *	clavija NBR 14136:2001	
Conexión a la red eléctrica *	clavija IRAM 2073	

* *Versiones nacionales específicas*

DISTRIBUIDOR DE VASOS	
Diámetro vasos mm	70 ÷ 72 (80[1])
Diámetro vasos XL mm	80

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano (Molinillo simple)	7,2 litros (3,5 Kg)
Café en grano (Molinillo doble)	19 litros (7 kg)
Prolongación molinillo café	2.3 litros (1Kg)
Café en granos (campana de vacío)	6 litros (2,2 kg)
Caja solubles grande	7 litros
Caja solubles slim	3,3 litros
Caja mediana	6 litros

[1] Versiones equipadas con kit desenganche vasos de 80 mm

Las características eléctricas de los modelos se muestran en la placa de identificación colocada en el exterior de los distribuidores.

CONOCER EL DISTRIBUIDOR (Fig.1.2)

1. Grupo café y muela de café
2. Cajas de productos solubles y tolva de café
3. Grupo de distribución de azúcar
4 Grupo monedero
5 Columna de vasos
6 Ficha CPU
7 Ficha de potencia
8 Switching
9 Tarjeta de expansión
10 Columna Paletinas
11 Filtro descalcificador (opcional)
12 Embudo de líquidos
13 Zona de recepción
14 Tecla servicio
15 Tecla lavado
16 Techo abrible (solo versión Lei400 PP)
17 Caldera expreso
18 Vacío (en máquinas específicas)
19 Pantalla táctil

2.0 PREMISA

2.1 Advertencia para el operador

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El técnico no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento (que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma de aviso) se precisa que la puerta esté abierta y que la máquina esté encendida y en funcionamiento. Durante dichas operaciones, se prohíbe el acceso a las partes móviles o a zonas de alta temperatura (resaltadas dentro de las advertencias de seguridad específicas de la máquina).

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

2.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*

  El técnico debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.
- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .
- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*
- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*
- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*
- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.
- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*
- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Industry** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*
- *Es facultad de **Bianchi Industry S.p.A.**, cuando lo estime oportuno y por razones justificadas, actualizar los manuales existentes en el mercado, actualizando la versión en línea publicada en el área restringida de la página web corporativa.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ *+039. 035.45.02.111*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

Número de registro y modelo señalados en la placa (Fig.2.1)

***Bianchi Industry S.p.a.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Industry S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en exterior. Se tiene que colocar el locales secos, con temperaturas que nunca desciendan por debajo de +5°C, ni rebasen los +32°C y con una humedad relativa no superior al 65%. No deben instalarse en locales en los que se utilicen chorros de agua para la limpieza (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines…). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.*

2.3 NORMAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.*
– *El técnico no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.*
– *El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.*

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

– *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.*

– *Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.*

– *Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.*

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguraidad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado (Fig.3.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.
El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé.
Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.
El transporte puede efectuarse con medios que permitan el mantenimiento de una temperatura de entre -20°C y + 60°C.

Evitar de:
– *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
– *arrastrar el distribuidor*
– *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
– *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que el distribuidor:
– *sufra choques*
– *esté sobrecargado por otros bultos*
– *sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor*
– *esté cerca de lugares húmedos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperaturas entre 2°C y 40ºC y humedad relativa inferior al 65%.

3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig. 3.2).
El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.
Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:
- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

3.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro, **no debe**:*

– presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
– presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
– presentar signos de uso indebido.

Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

3.5 Desembalaje

– Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.3.3).
– Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos **A**). Bajar el distribuidor del palé (Fig.3.4).
– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 3.5) dejados libres por los tornillos (A)
– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.3.6).

Quitar la cinta adhesiva de:
- columna de vasos (Fig.3.7)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios
- cubos de residuos
- embudo de líquidos
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto (Fig.3.8)

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

4.0 INSTALACIÓN

4.1 Posicionamiento

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.
- Colocar la máquina manteniendo una inclinación inferior a 2º.

  Regular la inclinación ajustando la altura de los cuatro pies existentes en la base de su propio máquina (Fig. 4.2)

¡ATENCIÓN! *No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.*

Bianchi Industry *declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.*
Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

4.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:
- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.3).
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.4).
- Conectar el grifo al dispensador utilizando para ello un tubo apto para alimentos e indicado para soportar la presión de red (Fig. 4.5).
- que tenga una presión comprendida entre 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar). Utilizar sola y exclusivamente el tubo conforme a la normativa "IEC 61770" suministrado al efecto
- la conexión prevista es de 3/4 macho (Fig.4.6).
- La máquina puede estar dotada de cartucho filtro de agua, si está prevista la utilización, el montaje del cartucho filtro debe realizarse antes de efectuar la operación de "Primera Instalación".
- Utilice los nuevos tubos flexibles suministrados con el aparato cuando sustituya el tubo de admisión de agua, y no vuelva a utilizar el tubo sustituido.

4.3 Conexión a la red eléctrica

La máquina está preparado para funcionar con tensión de red monofásica de 220-230V, 50Hz (220V; 60Hz) y está protegido por dos fusibles de 10A.

Para la conexión comprobar que los datos de matrícula correspondan a los datos de la red, en particular:

Antes de conectar se debe verificar que:
- En la tensión de red no haya variaciones superiores al +/- 6%
- a línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo de la máquina
- la línea de alimentación se adecúa a las necesidades de consumo de la máquina y está dotada de un interruptor diferencial con características idóneas para soportar el consumo máximo solicitado.
- colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible.
  La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.
  Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.
  Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.
- El dispensador está equipado con cable de alimentación H05VV-F 3x1,5mm² y clavija CEE 7/7 (clavija NBR 14136:2001 – clavija Iram 2073)* (Fig.4.7) o en alternativa, donde se precise, con clavija BS 1363/A.
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.8).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples.

Bianchi Industry S.p.A. declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las normas anteriores.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá *que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica.*

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

* Versiones nacionales específicas

4.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico). En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig. 4.10-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático(Fig. 4.11-pos.2)(optional).

- En algunas operaciones, se necesita actuar con la puerta abierta y el dispensador activo, por lo que se debe introducir la correspondiente llave de seguridad (Fig. 4.9).

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.
Durante cada encendido del distribuidor se efectúa un ciclo de diagnóstico para verificar la condición de las periféricas del DA y efectuar la restauración de las partes en movimiento

4.5 Instalación

4.5.1 Descalcificador

Para un funcionamiento y una utilización correctos de la máquina, es aconsejable utilizar un descalcificador.
Para la limpieza y el mantenimiento de este dispositivo, consultar las indicaciones del fabricante del mismo.

4.5.2 Carga de agua

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN
El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores monocaldera. En particular Caldera expreso y Caldera de polifusión con sondas de nivel.

MONOCALDERA EXPRESO

A la salida de las líneas, el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.
El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando el micro vacío agua no esté N.C. durante por lo menos 15 segundos. En dicha condición el D.A. enciende la bomba y, en condiciones de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua (medidos a través el ventilador). Tras este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y, enseguida después, empieza a calentar el agua en la caldera.

MONOCALDERA INOX PARA SOLUBLES

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.
El distribuidor, en condición de resistencia OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la misma caldera. Dicha condición dura 200 segundos. Una vez acabado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Tras dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).
En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha se hacen transcurrir 10 segundos, a final de los cuales el D.A. empieza a calentar el agua en la caldera.

DOBLE CALDERA

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN.
Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua.
El distribuidor, en condición de resistencias OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la caldera inox. Esta condición dura 200 segundos. Una vez terminado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg.
Después de dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos.
En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva N.C.. Tras 10 segundos el D.A. enciende la bomba expreso y, en condición de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua a través la ev café (medidos a través el ventilador).
Después de este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor.
Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en las 2 calderas.
Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera (Fig.4.13).
Antes de dar tensión, asegúrense de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y de haber abierto el grifo del agua.

4.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP (adoptados por la empresa).
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.4.14)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.15). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig.4.16)
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.17)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

4.5.4 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:
La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.
La firma **Bianchi Industry S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.

- quitar la puerta de protección de la placa y el monedero (Fig.4.18)
- Monter el monedero (Fig. 4.19) conectarlo con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.
Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.
Consultar el cap. "6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.
Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.

- colocar el monedero (Fig. 4.20).

4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

4.6.1 Carga de los contenedores

- Para efectuar la carga, es preferible extraer uno a uno cada recipiente. En particular para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.21).
- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 4.22)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

Revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

4.6.2 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática (verifiquen las características consultando el capítulo 1.0 "Características Técnicas"). Evitar comprimir la columna durante la carga. No g irar manualmente la columna.

Primera carga
En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

- Verificar que la columna de vasos no esté alineada con el agujero de distribución. Cargar entonces todas las columnas procediendo hacia la izquierda; viceversa (cuando la columna está colocada en correspondencia del agujero de distribución), hay que cerrar la puerta y alimentar la máquina de modo tal que la columna de vasos gire y se conduzca automáticamente hasta una posición no alineada con el agujero y proceder entonces al cargamento (Fig.4.23).
- colocar la tapa de la columna de vasos y enganchar la abrazadera superior (Fig.4.24).

Cargamento normal
El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abriendo la puerta delantera, levantando la tapa e introduciendo los vasos que faltan.

4.6.3 Carga de las paletinas

¡Cuidado! *Utilicen sólo paletinas idóneas para el empleo en los distribuidores automáticos.*

- Quitar el peso metálico de la guía. (Fig.4.25)
- colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.4.26)
- las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.
- al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico (Fig.4.27).

4.6.4 Bolsa de desperdicios

- aplicar el resorte bloquea-bolsa en la rampa.
- introducir la bolsa de plástico envolviéndola en la rampa y bloquearla con el resorte (fig. 4.28).

Utilizar bolsas suficientemente largas para que toquen el piso del distribuidor.
Asegurarse de que el balde de recolección de líquidos esté en posición y vaciarlo periódicamente.

4.7 MODALIDAD PRIMERA AUTO-INSTALACIÓN

Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación. El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

Para Mono caldera Expreso:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el air break.
Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 200cc de agua (se suministrará entonces agua mediante un mezclador por toda la duración del procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Doble caldera Expreso:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el air break.
Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará el proceso de instalación automática y la consecuente carga de ambas calderas (se suministrará entonces agua mediante un mezclador y Café desde la EV 3 vías durante el procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Caldera Soluble:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el air break.
Cuando el flotador estará en posición alta durante por lo menos 5 segundos consecutivos, la máquina abrirá una electroválvula soluble y comenzará un ciclo de carga de agua en la caldera (se suministrará entonces agua mediante un mezclador durante toda la duración del procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Ahora tenemos que introducir la fecha de la instalación utilizando la botonera como se indica más abajo:

5.0 DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA

Modo de empleo

Los distribuidores automático se han de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).
El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos (Fig.5.1).
También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar (Fig.5.2). La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar
– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (Fig.5.3)
– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación
– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (Fig.5.4 - Fig.5.5).
– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (Fig.5.6)
– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada).

La secuencia de esta operación, (molida y erogación), puede darse en orden inverso,según el tipo de programación.

CAFÉ EXPRESO (Distribuidores con grupo de cámara variable)

Esto proceso se realiza solamente para los modelos dotados de grupo café exprés con cámara variable y con molido en ese momento (Fig. 5.7) (café molido distribuido en el grupo, sin dosificación mecánica).

Moledura

- Una vez elegida una bebida con presencia de café exprés, se pone en marcha la moledura durante el tiempo programado por el operador en las dosis específicas (Fig. 5.8).
- El café molido cae directamente en el vaso de infusión del grupo café (ya colocado debajo de la rampa del café) (Fig. 5.9)

Grupo en suministro

- Se activa el moto-reductor de rotación del grupo para llevarlo a la posición de suministro, embocando el pistón (Fig. 5.10).

Prensado

- Se activa la bomba de café y se abre la electroválvula que acciona el pistón superior, el impulso hidráulico (programable regulando la presión del impulso) pone el pistón dentro del grupo de infusión, obteniendo así la compresión deseada de la pastilla de café (Fig. 5.11). Terminada la compresión la válvula de carga se cierra.

Pre-infusión (si está programada)

- Al final del prensado la máquina pone en marcha la pre-infusión. Se abre la electroválvula de café hasta que distribuya la cantidad de agua programada, una vez suministrada la dosis de agua para la pre-infusión la electroválvula de café se cierra.
  Terminada la pre-infusión la máquina comprueba el nivel de prensado del café y eventualmente lo restablece abriendo de nuevo la electroválvula de carga de agua hasta llegar al prensado deseado (Ver fase "Prensado").

Infusión

- Terminada la fase de compresión de la pastilla se abre la electroválvula de café y distribuye la cantidad de agua programada y controlada por el dispositivo electrónico correspondiente (contador volumétrico).

Escurrido

- Terminado el suministro la electroválvula de café se desactiva, se acciona la electroválvula de carga del agua (durante un tiempo programable) para hacer descender ulteriormente el pistón superior comprimiendo y escurriendo la pastilla de café, mejorando el secado.

  La eventual cantidad de agua producida durante la fase de secado es expulsada por medio de la 3° vía (o descarga) de la electroválvula del café.

Descarga

- Terminado el escurrido se descarga la presión presente dentro del pistón superior (se cierra la electroválvula de carga, y se abre la de descarga), para obtener que retroceda completamente.

Retorno

- Una vez que ha retrocedido el pistón (Fig. 5.12-pos 1) se activa de nuevo el moto-reductor del grupo café para volver a ponerlo de café en posición de reposo y listo para un nuevo ciclo.
- Durante este movimiento se expulsa la pastilla agotada (Fig. 5.12-pos. 2).

SISTEMA DE VACÍO (opcional)

Las máquinas pueden equiparse con un sistema de conservación del café en granos al vacío (Fig. 1.2 - pos. 18) para preservar en el tiempo las características organolépticas y evitar la deterioración del café.

El sistema de vacío se compone de los siguientes elementos:

- Una campana hermética cerrada por un tapón hermético con cerradura (Fig.5.13 - pos.1), conectada a un sistema de aspiración de aire contenido en la campana. La campana se interconecta con el molinillo dosificador mediante un sistema de acoplamientos rápidos y un cuerpo de válvula (Fig.5.13-pos.3) con juntas (Fig.5.13-pos.2). Gracias a este sistema se puede suministrar café en granos al molinillo dosificador sin poner nunca en comunicación el interior de la campana con el entoron exterior, permitiendo así la conservación del vacío a lo largo del tiempo.
- El sistema de aspiración está compuesto por una bomba que aspira el aire de la campana, expulsándolo hacia el exterior (Fig.5.14-pos.5). A régimen de funcionamiento, el vacío creato se mantiene dentro de un intervalo entre un valor mínimo y uno máximo gracias a dos vacuostatos (Fig.5.14-pos.6) que activan o desactivan la bomba en función del valor de vacío detectado. El valor de depresión se mantiene a lo largo del tiempo gracias a la presencia de una válvula de retención en la rama de aspiración.

  La presencia y el valor del vacío se pueden monitorizar mediante el vacuometro presente sobre la campana (Fig.5.13-pos.4).

CARGA DE LA TOLVA:

Después de abrir la puerta, para cargar el café dentro de la tolva hay que abrir el tapón hermético. Tratándose de un sistema de vacío, la apertura del tapón no resulta fácil. A continuación, se debe restablecer la presión atmosférica dentro de la campana mediante las operaciones siguientes:

- Desactivar el sistema de vacío entrando en el menú de mantenimiento (en esta situación, el sistema de restablecimiento del vacío está desactivado)
- Restablecer la presión atmosférica dentro de la campana de café pulsando la válvula de restablecimiento que se encuentra en la parte inferior de la campana (fig.5.15); la válvula debe mantenerse apretada hasta el restablecimiento completo (el vacuometro presente sobre la campana debe indicar 0 bar (fig. 5.16).

  Una vez restablecida la presión atmosférica, se puede abrir el tapón hermético desbloqueando la cerradura con la llave (fig.5.17) y girando el tapón.

  Después de cargar el café y de volver a cerrar el tapón hermético, se debe rehabilitar el sistema de vacío saliendo del menú de mantenimiento.

DESMONTAJE DEL GRUPO CAMPANA

El grupo campana de vacía puede desmontarse de la máquina retirando el pomo de fijación (fig.5.18) y levantando el conjunto.

El sistema está concebido de tal forma que el vacío se mantenga inalterado incluso con la campana desmontada.

EROGACIÓN DE CAFÉ EXPRESO

Este proceso solamente se aplica a los modelos equipados de sistema de vacío.

- La máquina activa el molinillo hasta alcanzar la dosis de café fijada en el dosificador (fig. 5.19)
- Se activa el electroimán del dosificador, provocando la apertura de la portezuela y la consiguiente caída de café en la copa de infusión.
- Si no se consigue la dosis de café en el dosificador, se activa la rotación de la válvula presente en el cuerpo de válvula del sistema de vacío (fig.5.20) (ver rotación horaria de la válvula).

  Esta válvula girará hasta que el molinillo contenga una dosis de café.
- En este punto, la máquina repite la operación de molido hasta alcanzar la dosis fijada por el dosificador.

  Si no se consigue la dosis, el sistema repetirá la operación hasta un máximo de tres veces; si no se alcanza la dosis a la tercera ejecución, la máquina indica en pantalla el estado "Vacío café".
- Si se consigue la dosis en el dosificador, se activa el electroimán del dosificador, provocando la apertura de la portezuela y la consiguiente caída de café en la copa de infusión.
– Se activa el motorreductor de rotación del grupo, para ponerlo en posición de erogación y simultáneamente comprimir la pastilla (Fig.5.4-.Fig.5.5).
– Se activa la bomba (Fig.5.6) que suministra la cantidad de agua programada, controlada por el correspondiente dispositivo electrónico (contador volumétrico), pescando dentro de la caldera de café.
– Se activa nuevamente el motorreductor del grupo de café para devolverlo a la posición de reposo; durante este movimiento se expulsa también la pastilla de café usada.

La secuencia de estas operaciones (molido y desenganche del café) se puede llevar a cabo en orden inverso según el tipo de programación

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso sólo está activado en las versiones dotadas de distribuidor de paletinas;opcionalmente, se puede dispensar paletina con la opción de amargo.

Para las versiones de soluble no está prevista la dispensación de paletinas.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.5.21).

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar.

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– Primero se activa el motor de la batidora (Fig.5.22).
– La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.5.23) o sobre la caldera café (Fig.5.24). se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada.
– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.5.25).
- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.

Kit BIB Ambient

La máquina puede estar dotada de Kit Ambient para la dispensación de dos siropes (a temperatura ambiente) en bebidas que prevén la presencia en la receta.

El kit prevé la presencia de 2 bombas de sirope (Fig. 5.26-pos 1), a las cuales están conectados dos tubos de pesca (2) que pueden estar dotados de conexión-grifo específica (3) para poder conectar bolsas de sirope específico, o sin enganches, sumergidas directamente en un recipiente de siropes.

Para conectar al kit una bolsa de sirope, con enganche específico, efectuar las operaciones siguientes

- Enganchar el grifo presente en el tubo en el enganche presente en la bolsa (Fig.5.27).
- Girar completamente el tornillo para abrir la válvula de la bolsa (Fig.5.28)

Conexión grifo alternativo (Fig. 5.29):

- Abrir de 45° el cabezal del grifo
- Conectar el grifo poniéndolo desde bajo en el enganche de la bolsa
- Cerrar el cabezal del grifo
- Girar completamente el tornillo para abrir la válvula de la bolsa.

Instrucciones para el Reponedor

6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

6.1 PASSWORD

La lógica actual de programación prevé, con el acceso mediante el pulsador PROG, la introducción de una contraseña que permite acceder a un único menú de programación. Para poder facilitar y acelerar algunas operaciones in situ, la gestión de las contraseñas se descompondrá de la siguiente manera:

Máquinas con Fw "AA":
PWD 1 - Menú de programación reducido (00001)
PWD 2 - Menú Ventas (00000)

Máquinas con Fw "AB":
PWD 1 - Menú de programación completo (00002)
PWD 2 - Menú de programación reducido (00001)
PWD 3 - Menú Ventas (00000)

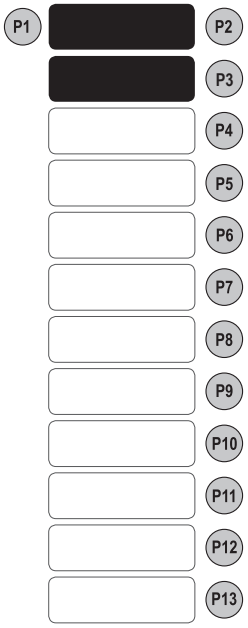
6.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

La PWD 1 permite acceder al menú completo del distribuidor automático. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER. A continuación se enumera el menú de programación del D.A.

6.2.1 MENÚ SOFTWARE

- PROGRAMACIÓN REDUCIDA
- Opciones
- Temperatura
- Preselecciones
- Dosis
- Tiempos y Límites
- Sistemas de pago
- Precio
- Precio-Selecciones
- Ventas
- Horario
- Datos de Default

En programación las teclas tienen los significados siguientes:

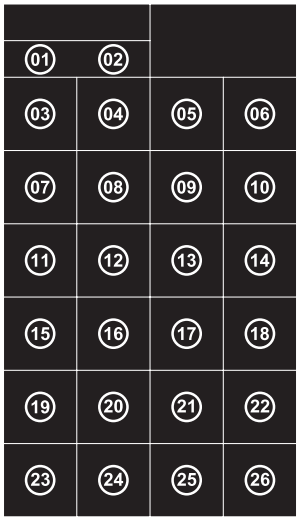


Teclado mecánico

P1 Aumentar valor
P2 Disminuir valor
P3 Mover cursor
P4 Enter
P5 Escape

Teclado Easy Smart (Default Bianchi) - Fw "AA" e "AB"

P3 Aumentar valor
P4 Escape
P7 Disminuir valor
P11 Mover cursor
P15 Enter



6.3 MANTENIMIENTO

Se entra a la modalidad mantenimiento pulsando la tecla 'Service'. El display visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx', en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.
Pulsando dos veces la tecla Service, se by-pasará la fase de espera de la calefacción permitiendo efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en régimen.
Pulsando una tecla se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll.
El panel mantenimiento prevé las siguientes funciones:

En mantenimiento las teclas asumen los significados siguientes, máquinas con Fw "AA":

P1 desliza las alarmas (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas)
P2 reset alarmes
P3 prueba completa
P4 desenganche vaso
P5 rotación grupo
P6 desenganche paletina
P7 rotación columna vasos
P8 Prueba muele-dosador
P9 visualiza ventas totales
P10 modalidad llenado tubos mdb (Easy Smart)
P11 modalidad vaciado tubos mdb (Easy Smart)
P12 test entradas
P13 prueba sin azúca y paletina
P14 prueba Movimiento del brazo (Easy Smart)
P15 reset de descontadores
P16 Prueba Mezclador
P17 prueba sólo agua
P18 prueba teclado SAW (Smart)
P19 no utilizado
P20 lavado jarabe BIB 1 (Easy Smart)
P21 lavado jarabe BIB 2 (Easy Smart)

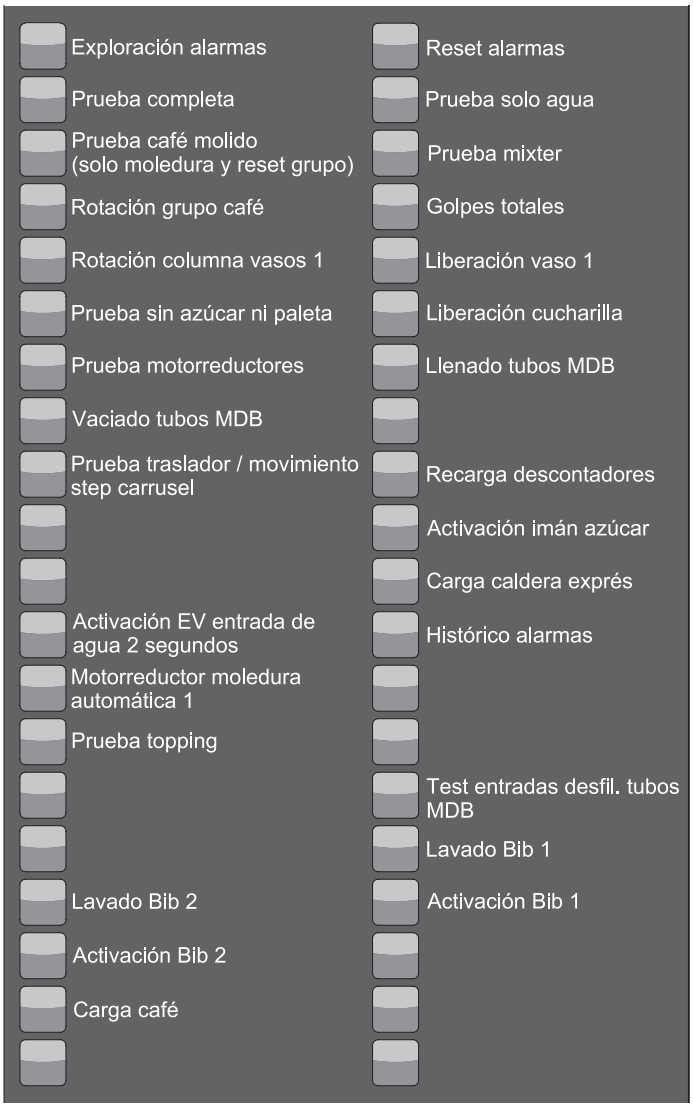
En mantenimiento, será necesario escribir en secuencia en el teclado alfanumérico los números indicados para obtener la función deseada.

En mantenimiento las teclas asumen los significados siguientes, máquinas con Fw "AB":

P1 Desliza las alarmas (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas)
P2 Reset alarmes
P3 Prueba completa
P4 Prueba sólo agua
P5 Prueba café molido (solo molido y reset grupo)
P6 Prueba sin azúca y paletina
P7 Rotación grupo café
P8 Impulsos totales más caliente y frío alternados (No si en test SAW)
P9 Reset traslador
P10 Prueba mixer (si se pulsa durante 3 segundos)
P11 Prueba muele-dosador
P12 Desenganche paletina
P13 Recarga fondos si indicación fondos presente o test SAW.
P14 Llenado de tubos MDB (E asy Smart)
P15 Vaciado de tubos MDB (Easy smart)
P16 Test entradas/desfil. tubos MDB
P17 Lavado jarabe BIB 1 (Easy Smart)
P18 Lavado jarabe BIB 2 (Easy Smart)
P19 No utilizado
P20 Desenganche vaso
P21 Rotación completa válvula de carga café (sistema de vacío)
P22 Rotación columna vasos
P23 No utilizado
P24 Carga caldera expreso (200cc) si se pulsa durante 3 segundos
P25 Prueba motorreductores (si se pulsa durante 3 segundos) activados en secuencia todos los motorreductores durante 3 segundos cada uno)
P26 Activación EV de entrada del agua durante 2 segundos

6.4 MANTENIMIENTO *(versión táctil)*

Se entra a la modalidad mantenimiento pulsando la tecla 'Service'. El display visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx', en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.
Pulsando dos veces la tecla Service, se by-pasará la fase de espera de la calefacción permitiendo efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en régimen.
Pulsando una tecla se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll.
El panel mantenimiento prevé las siguientes funciones:



7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

7.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines…).. No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n°. VENTAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar y lavar todas las partes visibles en la zona de dispensación con líquido desinfectante* (véase apartado 4.5.3)	●	
Limpiar el compartimento de distribución con desinfectante*	●	
Vaciar el recipiente de posos de café y lavarlo con desinfectante*	●	
Extraer todas las bandejas y limpiar con paño húmedo todas las partes de apoyo de los recipientes, así como el fondo y el exterior de la máquina, en particular la zona de dispensación, y a continuación proceder con la desinfección* (véase apartado 4.5.3).		●
Limpieza pantallas Touch y botoneras SAW, con paño húmedo.	●	
Limpieza general campana de vacío		●
Limpieza válvula de vacío		●

*Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP (adoptados por la empresa).

7.1.1 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

7.1.2 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 7.5.1

Realizar las siguientes operaciones:

– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.7.1-Fig. 7.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:

– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.7.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**), aspas de las batidoras (**4**).
– tubos de silicona de dispensación del producto
– ventana y soporte de dispensación del producto (Fig.7.4)
– rampa y embudo de café (Fig.7.5)

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig.7.6)
– Vaciar la bandeja de fondos de café (fig.7.7)

7.1.3 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo de la máquina, el exterior de la máquina, y en particular la zona de dispensación *(Fig.7.1-7.2)*.

7.1.4 Limpieza del Kit BIB Ambient

Sii la máquina permanece parada durante más 24 h, y a cada cambio de tipo de producto distribuido, es necesario efectuar la limpieza del circuito de distribución de siropes, que debe realizarse de la manera siguiente:

- Si está previsto, destornillar el grifo (fig. 7.8) y desconectarlo de la bolsa de sirope (fig. 7.9).Después extraerlo del tubo de toma (Fig. 7.10)
- Sumergir el extremo del tubo de toma en un recipiente limpio, que contenga agua caliente (Fig. 7.11)
- Desde el menú de mantenimiento, elegir la opción "lavado bib" correspondiente al circuito a lavar (Fig. 7.12)
- Lavar el grifo sumergiéndolo en agua caliente
- Al final de las operaciones de lavado se puede volver a montar el grifo en el tubo y colocar una nueva bolsa de siropes.

7.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático. Tomar como referencia la sec. 4.6 correspondiente a la primera instalación.

7.2 Mantenimiento aconsejado

***Bianchi Industry** garantiza el buen funcionamiento de la máquina en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	N° VENTAS					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspección general y sustitución de piezas (si procede) - (caldera-electroválvulas-electroválvula 3 vías - juntas grupos café y pistones grupo - grupos café y pistones grupo)		●				
Lubricación de partes en movimiento del grupo (de ser necesario)		●				
Comprobación válvula de vacío, lubricación y sustitución juntas (de ser necesario)	●					
Sustitución muelas y cojinete muelas					●	
Comprobación y sustitución de las juntas del mixer (de ser necesario)					●	
Descalcificación calderas solubles y calderas con intercambiador						●

NB: Está disponible un kit de desinfección para la limpieza y el mantenimiento preventivo de la máquina. Este kit permite reemplazar en bloque todas las partes sometidas a comprobación y mantenimiento, de manera a poder efectuar las operaciones de limpieza o mantenimiento reduciendo los tiempos de parada de la máquina.

7.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.
Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos. Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP y siguiendo lo descrito en la sección 4.5.3.

7.2.2 Mantenimiento grupo y pistón café

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Si el distribuidor está dotado de grupo con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.13, después, tanto para el grupo estándar como con cámara variable, destornillar el pomo 1, girar la palanquita 2 (fig. 7.14) y después extraer todo el grupo café.

- Para extraer el pistón estándar, desconectar el tubito indicado en la fig.7.15, extraer la clavija de retención del pistón (fig.7.16 - pos.3) y

extraer el pistón de la caldera
- Si el distribuidor está dotado de sistema con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.15, destornillar la tuerca de sujeción (fig. 7.17-pos.4) presente en la varilla del pistón y extraer el pistón de la caldera.

A los 10.000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario *(Fig.7.18)*:
– filtro inferior (1)
– biela (2)
– guía (3)

Cada 10.000 acciones, es aconsejable comprobar y en su caso cambiar las juntas de estanqueidad y los filtros:
– junta
– Destornillar el tornillo *(Fig. 7.19)*, lavar el filtro y si es necesario substituirlo.
– montar todo en sentido inverso.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 7.20).

Acceso a las partes internas

Para acceder a las partes internas del distribuidor automático (bombas, caldera, electroválvulas, conexiones eléctricas, etc.)
– Retirar la rampa (fig. 7.5), destornillar el pomo (fig. 7.14 pos.1), girar la palanquita (pos.2) y retirar el grupo café (fig.7.21)
– Apretar las dos lengüetas (Fig. 7.22) y bajar la placa de apoyo (Fig. 7.23)

7.3 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:
- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Mordaza para cerrar los tubos
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio"
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:
- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Destornilladores u objetos metálicos

7.3.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:
- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:
- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.

Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:
- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)
- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distributor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático.

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:
- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios
B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos
C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

7.4 Dosificación

7.4.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:
– Temperatura optimal del café en el vaso entre 70°C y 80°C.
– Temperatura optimal de ls productos solubles en el vaso entre 70°C y 80°C.
– Peso en gramos polvo de café entre 6 y 8 gramos.
– dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

– **Gramaje del café molido.**

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.7.24).
Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
Girando a la derecha la dosis disminuye.
Girando a la izquierda la dosis aumenta.
La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 7.24).
La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- **Regulación del grado de molido manual.**
Girar el tornillo (Fig.7.25) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

Regulación de la dosis y el molido (molido a tiempo)

– Peso en gramos polvo de café 8 gramos (molido a tiempo).

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

– **Gramaje del café molido.**

Variar la cantidad operando sobre la programación de la máquina, cambiando la configuración del tiempo de molido.

- ***Regulación automática molido (Fig.7.26) (opcional)***
- Permite, para las versiones expreso, guardar constante el molido, independientemente del porcentaje de humedad, de la temperatura y del desgaste de los molinillos.
- El primer calibrado se efectúa con dispositivo desconectado
- Regulen manualmente la dosis (6-7g)
- Regulen manualmente el molido
- Calculen el tiempo de elaboración en segundos (std 18s)
- Vuelvan a conectar el dispositivo
- Digiteen el tiempo de elaboración medido, en programación
- Cada 5 cafés,expresos se efectúa en automático el control de dicho parámetro. Las lecturas válidas corresponden al tercer / cuarto café.: Las primeras dos se ignorarán ya que resultado de las regulaciones anteriores, la quinta será de regulación.

7.4.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

Ben los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar (Software de programación).
CUIDADO: Desajustar la capacidad volumétrica de agua, actuando en el tornillo de regulación de las válvulas solubles, significa perjudicar y variar las cantidades de agua elaborada en taza y, por consiguiente, la dosis de la misma.
- Para acceder a la electroválvula posicionada en la caldera solubles, es necesario quitar el panel (1) aflojando los dos tornillos (2) indicados en la figura 7.27
– Para obtener un buen enjuague de las copitas, actúen eventualmente en el tornillo de capacidad volumétrica, controlando luego la atendibilidad de las dosis (fig. 7.28).

7.5 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

– Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
– Vaciar completamente la caldera abriendo la llave de descarga de la caldera que se encuentra en el fondo de la caldera con intercambiador (Fig.7.29).
– Vaciar el recipiente de flotadores (Air Break) quitando la tapa situada en el tubo a lo largo de la rampa de descarga.
Montar de nuevo la tapa terminado el vaciado
– Lavar todas las partes en contacto con alimentos según lo ya descrito.
– Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
– Retirar eventuales recipientes de leche, y efectuar el lavado completo del circuito de leche, como está indicado en el párrafo de saneamiento.
– Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
– Sacar la bolsa de posos de café
– Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
– Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.7.30)
– Almacenar en locales secos, protegidos y con temperaturas comprendidas entre 2 y 40°c, y una humedad relativa no superior al 65%

Después de un largo período de inactividad, repita el proceso de instalación inicial.

8.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.

Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

¡Cuidado! *Asegúrense de que la eliminación de las máquinas se efectúe en el respeto total con las normas medioambientales y según las normativas vigentes.*

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa propre responsabilité que la famille de distributeurs automatiques
Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **204xywjuvz**

x = 0 ou **2** ou **3** ou **4** >>> tension alimentation; **y = ES** ou **IN** ou **EV** >>> typologie de chaudière;
w = G1 ou **GV** ou **T1** ou **--** >>> nb./type Groupe moulins doseurs; **j = KM** ou **KS** ou **KE** ou **KK** >>> typologie panneau de commande;
u = R ou **A** >>> type de raccordement hydrique; **v = --** ou **MM** >>> présence moniteur; **z = --** ou **FB** ou **B** >>> Accessoires

Nom commercial: **LEI400 (porta piatta)** **Distributeur semiautomatique de boissons chaudes et froides**

Année de fabrication: **2017**

DOSSIER INDUSTRIEL constitué et conservé auprès du Bureau d'études de BIANCHI INDUSTRY Spa au siège de la société est conforme aux exigences essentielles établies dans les législations/directives/règlements indiqués ci-après:

Directive 2014/35/UE (LVD)	Relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
Directive 2006/42/UE (MD)	Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines.
Directive 2014/30/UE (EMC)	Relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique

Les essais/vérifications ont été menés conformément aux normes harmonisées européennes en vigueur.

SÉCURITÉ (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente. EN 62233:2008 >>> Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Détermination des niveaux de pression acoustique.
COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages et appareils électriques analogues. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils < ou = à 16 A par phase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné inférieur ou égal à 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.

Aptitude des matériaux employés au contact avec les substances alimentaires.

Règlement (UE) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14/01/2011	Concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses actualisations postérieures.
Règlement (CE) N° 1895/2005 de la Commission du 18/11/2005	Concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses mises à jour successives.
Arrêté ministériel du 21/03/1973 et ses mises à jour successies	Discipline hygiénique pour les emballages, les récipients, les outils destinés au contact direct avec les substances alimentaires et personnelles.
Complément normatif	Directives Européennes : 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTE	Utilisation des distributeurs automatiques faisant l'objet de la déclaration et leurs accessoires conformément aux procédures décrites dans les manuels d'utilisation et d'entretien.

Zingonia di Verdellino (BG), janvier 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :
Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides
Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids
Machines à café pour usage professionnel
Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Année de fabrication: **2017**
sont conformes à la directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (AEE).
Nous déclarons également qu'à partir du 3 janvier 2013, tout produit BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduit dans l'Espace économique européen (UE+Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la directive RoHS 2 et ne contient donc pas les substances ci-dessous dans des teneurs dépassant les limites indiquées (*)

- Plomb [Pb] 0,1%
- Mercure [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- Chrome hexavalent [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromobiphényles [PBB] 0,1%
- Polybromobiphényléthers [PBDE] 0,1%

(*) Annexe II - Substances soumises à limitations visées à l'article 4(1) et valeurs de concentration maximales tolérées en poids dans les matériaux homogènes.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), janvier 2017

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa propre responsabilité que la famille de distributeurs automatiques
Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **106xywjuvz**

x = 0 ou **2** ou **3** ou **4** >>> tension alimentation; **y = ES** ou **IN** ou **DC** ou **EV** >>> typologie de chaudière;
w = G1 ou **G2** ou **GV** ou **GVG** ou **T1** ou **T2** ou **--** >>> nb./type Groupe moulins doseurs; **j = KM** ou **KS** ou **KE** ou **KK** >>> typologie panneau de commande;
u = R ou **A** >>> type de raccordement hydrique; **v = --** ou **MM** >>> présence moniteur; **z = --** ou **FB** ou **B** >>> Accessoires

Nom commercial: **LEI600 (porta piatta)** **Distributeur semiautomatique de boissons chaudes et froides**

Année de fabrication: **2017**

DOSSIER INDUSTRIEL constitué et conservé auprès du Bureau d'études de BIANCHI INDUSTRY Spa au siège de la société est conforme aux exigences essentielles établies dans les législations/directives/règlements indiqués ci-après:

Directive 2014/35/UE (LVD)	Relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
Directive 2006/42/UE (MD)	Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines.
Directive 2014/30/UE (EMC)	Relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique

Les essais/vérifications ont été menés conformément aux normes harmonisées européennes en vigueur.

SÉCURITÉ (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente. EN 62233:2008 >>> Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Détermination des niveaux de pression acoustique.
COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages et appareils électriques analogues. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils < ou = à 16 A par phase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné inférieur ou égal à 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.

Aptitude des matériaux employés au contact avec les substances alimentaires.

Règlement (UE) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14/01/2011	Concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses actualisations postérieures.
Règlement (CE) N° 1895/2005 de la Commission du 18/11/2005	Concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses mises à jour successives.
Arrêté ministériel du 21/03/1973 et ses mises à jour successies	Discipline hygiénique pour les emballages, les récipients, les outils destinés au contact direct avec les substances alimentaires et personnelles.
Complément normatif	Directives Européennes : 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTE	Utilisation des distributeurs automatiques faisant l'objet de la déclaration et leurs accessoires conformément aux procédures décrites dans les manuels d'utilisation et d'entretien.

Zingonia di Verdellino (BG), janvier 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :
Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides
Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids
Machines à café pour usage professionnel
Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Année de fabrication: **2017**
sont conformes à la directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (AEE).
Nous déclarons également qu'à partir du 3 janvier 2013, tout produit BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduit dans l'Espace économique européen (UE+Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la directive RoHS 2 et ne contient donc pas les substances ci-dessous dans des teneurs dépassant les limites indiquées (*)

- Plomb [Pb] 0,1%
- Mercure [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- Chrome hexavalent [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromobiphényles [PBB] 0,1%
- Polybromobiphényléthers [PBDE] 0,1%

(*) Annexe II - Substances soumises à limitations visées à l'article 4(1) et valeurs de concentration maximales tolérées en poids dans les matériaux homogènes.

Zingonia di Verdellino (BG), janvier 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

INFORMATION AUX UTILISATEURS
Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".

Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.
Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même. Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.

ATTENTION! *Prescriptions de sécurité importantes!*

LIRE *attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!*

Avant toute opération d'entretien ***couper l'alimentation électrique***

ATTENTION: *machine sous tension!*

ATTENTION:
Parties en contact chaudes!

ATTENTION!
Parties en mouvement

PE *Indication de mise à la terre*

AVERTISSEMENT IMPORTANT

TECHNICIEN
On appelle technicien la personne chargée de l'installation de la machine, de sa mise en service et de la programmation des fonctions. Les opérations de calibrage sont une compétence exclusive du technicien, qui est également dépositaire des mots de passe d'accès à la programmation.

CHARGEUR
On appelle chargeur la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le chargeur doit également procéder au nettoyage de la machine (voir les opérations indiquées au chapitre 7.0). En cas de défaillance, le chargeur est tenu de s'adresser au technicien.

Outils nécessaires dans les interventions techniques sur les distributeurs LEI400-LEI600

N° 1 Clé *à disposition du TECHNICIEN et du CHARGEUR*

CLES A TUBE
n°5,5 - n°7 - n°8 - n°10 - n°20 - n°22

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)
n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

TOURNEVIS CRUCIFORME ET PLAT
(petit - moyen - grand)

TOURNEVIS EN TÉFLON POUR ÉTALONNAGE TRIMMER

PINCE POUR CIRCLIPS
CLÉ À TUBES
CISEAU COUPE-TUBE À 90°
CLÉ MULTIFONCTIONS (en dotation)

INDEX CHAPITRES

Instructions pour le Technicien

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2.0 AVERTISSEMENT
3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
4.0 INSTALLATION
5.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU FONCTIONNEMENT

Instructions pour le Chargeur

6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL
7.0 NETTOYAGE ET ARRET DU DISTRIBUTEUR
8.0 FERRAILLAGE

Instructions pour le Technicien

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

	Lei600	Lei400
Hauteur (A) mm	1830	1630
Largeur (B) mm	650	650
Profondeur (C) mm	770	770
Poids	140 ÷ 180	128
Tension d'alimentation	220-230V; 50Hz	
Tension d'alimentation *	220V; 60Hz	
Alimentation réseau hydrique	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
Branchement réseau hydrique	3/4" gas	
Branchement électrique	prise CEE 7/7	
Branchement électrique *	prise NBR 14136:2001	
Branchement électrique *	prise IRAM 2073	

* *Versions nationales spécifiques*

DISTRIBUTEUR GOBELETS	
Diamètre gobelets mm	70 ÷ 72 (80[1])
Diamètre gobelets XL mm	80

CONTENANCE BACS PRODUITS	
Café en grains (Unique Moulin)	7,2 litres (3,5 Kg)
Café en grains (Double Moulin)	19 litres (7 kg)
Rallonge moulin à café	2.3 litres (1 Kg)
Café en grains (cloche sous vide)	6 litres (2,2 Kg)
Boîte à solubles grande	7 litres
Boîte à solubles slim	3,3 litres
Boîte moyenne	6 litres

[1] Versions équipées d'un kit déclenchement gobelet de 80 mm

Les caractéristiques électriques des modèles sont indiquées sur la plaque de données appliquée sur la partie extérieure des distributeurs.

CONNAITRE LE DISTRIBUTEUR (Fig.1.2)

1 Groupe cafè et moulin à cafè
2 Boîtes produits solubles et trémie à café
3 Groupe distribution de sucre
4 Groupe monnayeur
5 Tourelle gobelets
6 Fiche electronique
7 Groupe carte puissance
8 Switching
9 Carte d'expansion
10 Colonne Palettes
11 Filtre décalcifiant (optionnel)
12 Enjoliveur bas de caisse
13 Zone de réceptacle
14 Touche service
15 Touche lavage
16 Toit ouvrant (version Lei400 PP seulement)
17 Chaudiere expresso
18 Vide (sur machines spécifiques)
19 Écran tactile

2.0 AVERTISSEMENT

2.1 Avertissement pour l'operateur

Ce distributeur automatique a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.

Le technicien ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Certaines opérations d'entretien (que seulement des techniciens spécialisés peuvent effectuer et qui sont indiquées dans le Manuel par un pictogramme d'avertissement) doivent être effectuées les portes ouvertes et avec la machine allumée et en marche. Au cours de ces opérations, il est rigoureusement interdit d'accéder aux éléments en mouvement ou aux zones à température élevée (mises en évidence dans la machine par des avertissements de sécurité spécifique).

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention du distributeur.

2.2 Avertissements generaux

Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.

Le technicien doit être préalablement formé et instruit sur les interventions à effectuer sur le distributeur automatique et les limiter à l'étendue de sa compétence.

Le technicien doit être au courant des mécanismes de fonctionnement du distributeur.

- *Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique*

  Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.
- *Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.*
- *En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.*
- *En employant uniquement des pièces détachées d'origine , nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*
- *Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.*
- *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*
- *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*
- *Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas* ***Bianchi Industry Spa*** *à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.*
- *Quoi qu'il en soit* ***Bianchi Industry S.p.A.*** *se réserve le droit quand elle le juge opportun et pour des motifs de qualité, de mettre à jour les manuels déjà présents sur le marché, en mettant à jour la version en ligne publiée dans la zone réservée du site institutionnel.*

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

☎ *+039. 035.45.02.111*

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

Numéro et modèle reportés sur la plaquette des données (Fig.2.1)

***Bianchi Industry** déclinent toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à:*

- *Installation non correcte*
- *Alimentation électrique et eau non conformes*
- *Nettoyages et manutentions non adéquats*
- *Modifications non autorisées*
- *Usage non approprié du distributeur*
- *Pièces détachées non d'origine*

– *En aucun cas, Bianchi Industry S.p.A. n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.*
– *Les opérations d'installation et de manutention devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions*
– *Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.*
– *Le distributeur automatique n'est pas apte à être installée à l'extérieur; elle doit être placée dans des locaux secs, à une température qui ne s'abaisse jamais au-dessous de +5°C, et ne dépasse pas +32°C et une humidité relative ne dépassant par les 65%. Elle ne doit pas être installée dans des locaux où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.*

2.3 NORMES DE SECURITE

Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.

– *Les opérations d'installation et de manutention devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.*
– *Le technicien ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.*
– *La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et manutention du distributeur.*

Debrancher imperativement le cable d'alimentation avant toute intervention de manutention ou de nettoyage du distributeur.

Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas oter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

– *En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*
– *Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%.*
– *Pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, le maintenir dans un état parfait de propreté.*
– *Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir du distributeur.*
– *Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.*

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et qu'elles soient sous la surveillance d'une personne. Surveiller les enfants et veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'accès à l'aire de service est réservé au personnel possédant une connaissance spécifique et une expérience pratique de l'appareil.

3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

3.1 Deplacement et transport (Fig.3.1)

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes.
Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.
Le transport peut être effectué avec des véhicules permettant de maintenir une température comprise entre -20 et + 60°c.
Eviter de:

– *Soulever le distributeur avec des cordes ou des presses*
– *Traîner le distributeur*
– *Renverser le distributeur pour le transport*
– *Faire subir des secousses au distributeur*

Eviter que le distributeur:

– *Heurter le distributeur*
– *Poser du poids sur le haut du distributeur*
– *L'exposer à la pluie, au froid ou chaleur intensive*
– *Le placer dans un endroit humide*

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

3.2 Stockage

Pour un stockage éventuel, il faut éviter de superposer plusieurs distributeurs, elles doivent être en position verticale, dans des endroits secs et à une température comprise entre 2°c et 40°c et une humidité ne dépassant pas 65%.

3.3 Embalage

Le distributeur est protégé par des angles en polystyrène et une pellicule transparent en polypropylène (figure 3.2).
Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.
Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant:

- Manutentionner avec soin
- Ne pas renverser
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger de la chaleur
- Non résistant aux heurts
- Type du distributeur et numéro de matricule.

3.4 Reception

A la réception du distributeur, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.

A la réception, l'emballage doit être intact et ne doit pas :

– présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
– présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
– Présenter des signes de mauvaise manutention.

Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.

3.5 Deballage

- Libérer le distributeur de son film plastique en coupant celui-ci avec un outil approprié le long des angles de protection (fig. 3.3).
- Desserrer les vis (A) des pattes de fixation sur la palette (fig. 3.4).
- Libérer la palette et insérer 4 pieds dans les trous filetés (Fig. 3.5) libérés par les vis (A).
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (figure 3.6).

Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :

- Colonne gobelet (exemple : figure 3.7).
- Caisse à monnaie
- Bac à sucre
- Contrepoids palettes
- Porte-cache monnayeur
- Bac produits
- Flotteur du seau
- Enjoliveur bas de caisse
- Seau

– Enlever les polystyrènes qui bloquent les bacs produits. (figure 3.8).

Les materieux d'emballage ne doivent pas etre laisses a la portee de personnes etrangeres car ils peuvent presenter des dangereux sources de pollution de l'environnement. Nous vous recommandons de vous debarasser de ces emballages en les apportant dans des dechetteries.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positionnement

- Le distributeur ne doit pas être plaqué contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur (figure 4.1). pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir le distributeur de chiffons ou autre.
- Placer la machine en veillant à ce que l'inclinaison ne dépasse pas 2°. Régler l'inclinaison en intervenant sur la hauteur des 4 pieds réglables présents sur la base de la machine *(figure 4.2)*.

ATTENTION! *Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.*

Bianchi Industry *déclinent toute responsabilité pour des dégâts dûs à l'inobservance des normes de positionnement.*

Pour éviter que le sol ne se salisse, pour cause de chutes accidentelles de produits, utiliser si nécessaire sous le distributeur, une protection suffisamment large pour couvrir son rayon d'action.

4.2 Branchement reseau d'eau

Avant de procéder au branchement du distributeur au réseau d'eau, vérifier que celui-ci soit :

- Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
- Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire (figure 4.3).
- avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau (minimum 10 litres) (figure 4.4).
- Relier le robinet au distributeur en utilisant à cet effet le tube adapté pour aliments et en mesure de supporter la pression de réseau (fig.4.5).
- Veiller à ce que le réseau ait une pression comprise entre 0,5 et 6,5 bars (sinon, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas).N'utiliser que le tuyau conforme à la norme "IEC 61770" fourni à cet effet.
- Le raccord prévu est de 3/4 gas (figure 4.6)
- La machine peut être équipée de cartouche filtre à eau ; le cas échéant, installer la cartouche filtre avant d'effectuer l'opération de première installation.
- Utilisez les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil, lors du remplacement du tuyau d'amenée d'eau, et ne réutilisez pas le tube remplacé.

4.3 Raccordement electrique

La distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 220-230V, 50Hz (220V;60Hz) et il est protégé avec deux fusibles de 10A.

Pour le raccordement, s'assurer que les données de la plaque d'identification correspondent à celles du réseau, notamment :

Nous conseillons de contrôler que:

- Le courant n'est pas une tension de ± 6 %.
- Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation de la machine.
- La ligne d'alimentation soit apte à supporter la charge de la machine automatique et soit équipée d'un interrupteur différentiel avec les caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale prévue.
- placer la machine de manière à ce que la fiche soit facilement accessible

La machine doit être relié impérativement à une fiche avec terre.
Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.
Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.

- Le distributeur est équipé d'un câble d'alimentation détachable H05VV-F 3x1,5mm², avec fiche CEE 7/7 (fiche NBR 14136:2001 – fiche Iram 2073)* (Fig.4.7) ou en alternative, sur demande, avec fiche BS 1363/A.
- Les prises non compatibles avec la fiche de la machine doivent être remplacées *(figure 4.8)*.
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

Bianchi Industry S.p.A. déclinent toute responsabilité par la non-observation
partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.
Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique.

Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.

* Versions nationales spécifiques.

4.4 Mise en service

Le distributeur possède un interrupteur de sécurité qui ôte la tension porte ouverte.(voir schéma électrique).
En cas de nécessité, ouvrir la porte et débrancher la prise du distributeur.

Reste sous tension, le connecteur du câble d'alimentation (figure 4.10 pos.1) et la prise de service à l'intérieur du distributeur (figure 4.11 pos.2) (optionnel).

- Pour certaines opérations, il est cependant nécessaire d'opérer porte ouverte et distributeur actif ; introduire la clé de sécurité (Fig. 4.9).

L'ouverture et l'eventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent etre executees exclusivement par du personnel autorise et techniquement qualifie pour l'exécution de ces opérations.
Ne laisser en aucun cas le distributeur ouvert.

Ne donner la clef qu'au personnel compétent.

Chaque fois que le distributeur est mis en marche, un cycle de diagnostic a lieu pour vérifier l'état des périphériques du DA et effectuer le reset des parties en mouvement.

4.5 Installation

4.5.1. Dispositif de décalcification

Pour un fonctionnement et une utilisation corrects de la machine, l'installation d'un décalcificateur est vivement recommandée.

Pour le nettoyage et l'entretien de ce dernier, consulter les indications du fabricant.

4.5.2 Remplissage circuit d'eau

PROCEDURE D'INSTALLATION

La procédure d'installation est valable uniquement pour les distributeurs mono chaudière. En particulier Chaudière expresso et Chaudière en polysulfone avec sondes de niveau.

MONO CHAUDIERE EXPRESSO

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.
Le distributeur va rappeler automatiquement l'eau jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. au moins pour 15 secondes. Dans cette condition le D.A. va activer la pompe et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau (mesurés à travers l'hélice). A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée.
Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

MONO CHAUDIERE INOX POUR SOLUBLES

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.
Le distributeur, en condition de résistance OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes). Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C. A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

DOUBLE CHAUDIERE

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau.
Le distributeur, en condition de résistances OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière inox. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes).
Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C. Après 10 secondes le D.A. va activer la pompe expresso et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau à travers l'év. café (mesurés à travers l'hélice). A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans les 2 chaudières.

Lorsque le remplissage sera fini, effectuer des rinçages du groupe des mixers pour remplir tous les circuits et éliminer d'éventuels résidus dans la chaudière (figure 4.13).
Avant de mettre sous tension, s'assurer d'avoir bien branché le distributeur au réseau d'eau et d'avoir ouvert le robinet d'eau.

4.5.3 Rincage des parties en contact avec les produits

Le distributeur étant sous tension, effectuer le rinçage des mixers par les fonctions " RINCAGE " en entrant par le bouton SERVICE.
- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Utiliser des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP (adoptées par l'entreprise).
- Enlever tous les bacs produits du distributeur (figure 4.14).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 4.15) immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée (figure 4.16).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (figure 4.17).
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces élements, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.

Pour une meilleure securite, effectuer apres le remontage des rincages automatiques pour eliminer des residus eventuels.

4.5.4 Installation systeme de paiement

Le distributeur est fourni sans système de paiement :

L'installation du système de paiement est à la charge et de la responsabilité du technicien installateur.

Bianchi Industry S.p.A. ne se tient pas coresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.
- enlever le portillon cache-monnayeur (figure 4.18).
- Reliez le systeme de paiement (figure 4.19) à la plaquette Master.

Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master, les systèmes exécutives au câble interface de la Master.

Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre " 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL" pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.

Vérifier les connexions du système de paiement selon le schéma de la carte indiqué.
- Accrochez le monnayeur (figure 4.20).

4.6 Chargement produits (machine à l'arrêt)

4.6.1 Remplissage des bacs

- Pour le remplissage des bacs, il est préférable de les enlever. En particulier pour le café en grains, il faut fermer la trappe avant d'enlever le bac (figure 4.21).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même (figure 4.22).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe 1.0 caractéristique technique.

4.6.2 Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique (vérifier les caractéristiques dans le chapitre 1.0 "Caractéristiques Techniques"), évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement.
NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A GOBELETS.

Premier chargement
En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :
- Vérifier que la colonne de verres n'est pas alignée avec le trou de distribution. Charger ensuite toutes les colonnes en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Dans le cas contraire (lorsque la colonne est positionnée en correspondance du trou de distribution), fermer la porte et alimenter la machine de manière à ce que la colonne de verres puisse tourner et se placer automatiquement dans une position non alignée avec le trou, puis procéder au chargement (fig.4.23).
- Remettre le couvercle de la tourelle (fig. 4.24).

Chargement normal
Le chargement normal des colonnes de verres doit être effectué machine à l'arrêt, simplement en ouvrant la porte avant, en soulevant le couvercle et en insérant les verres manquants.

4.6.3 Remplissage palettes

Attention! *Only use appropriate stirers to be used in automatic vending machines.*
- Enlevez le contrepoids en métal de la colonne (figure 4.25).
- Insérez les palettes avec leur bandes d'emballage dans la colonne et uniquement après qu'elles soient positionnées, ôtez la bande d'emballage (figure 4.26).
- Faire attention que les palettes soient exemptes de bavure, ne soient pas incurvées et qu'elles soient disposées toutes horizontalement.
- A la fin du remplissage, remettre le contrepoids (figure 4.27).

4.6.4 Pose du sac de marc

- Appliquer le ressort bloquant le sac sur le toboggan.
- Placer le sac en plastique sur le toboggan et le bloquer avec le ressort (Fig. 4.28).

Utiliser des sacs suffisamment longs de façon à ce qu'ils touchent le socle du dustributeur.

Vérifier que le récipient de récolte liquides est en position et effectuer le vidage périodique de ce dernier.

4.7 MODALITE PREMIERE AUTO-INSTALLATION

A la première mise en marche de la machine une auto-installation sera effectuée. Le but de cette procédure est celui d'éviter les branchements manuels de câbles sur les cartes suite au remplissage du circuit hydraulique.

Pour Chaudière individuelle Expresso:
A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'air break.
Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera un chargement automatique de l'eau qui va continuer jusqu'à ce que le dispositif n'a compté le passage de 200 cc d'eau (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer pour toute la durée de la procédure).
La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.
A la fin l'afficheur montrera une date.

Pour Double Chaudière Expresso:
A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'air break.
Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera la procédure d'installation automatique et ensuite de chargement des deux chaudières (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer et par la EV à 3 voies Café au cours de la procédure).
La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.
A la fin l'afficheur montrera une date.

Pour Chaudière Soluble :
A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'air break.
Lorsque le flotteur est en position haute au moins pour 5 secondes consécutives la machine ouvrira une électrovanne soluble et commencera un cycle de chargement de l'eau dans la chaudière (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer pour toute la durée de la procédure).
La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.
A la fin l'afficheur montrera une date.

A ce point il faut insérer la date d'installation au moyen du tableau de commande comme indiqué ci-dessous:

16 / 02 / 2017

5.0 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Usage prevu

Le distributeur automatique est prévu exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café expresso).
De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert. Les boissons sont délivrées par des gobelets en plastique distribuées directement par le distributeur (Fig. 5.1). En outre, il est prévu de délivrer une palette pour le mélange du sucre (Fig. 5.2) pour les boissons à base de café grains.
Les consommations devront être consommées immédiatement et en aucun cas conservées pour une consommation ultérieure.

CAFE EXPRESSO (GRAINS)

Ce processus se fait uniquement sur les modèles dotés d'un groupe café expresso, après que l'on ait déjà délivré le gobelet et le sucre.
– Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur (figure 5.3).
– L'électro-aimant du doseur s'alimente provocant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
– Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps (figure 5.4- Fig. 5.5).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 5.6).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée.

La séquence de ces opérations (mouture et délivrance du café) peut se faire en ordre inverse suivant le type de programmation utilisé.

CAFÉ EXPRESSO (Distributeurs munis de groupe à chambre variable)

Ce processus n'est exécuté que pour les modèles équipés de groupe café expresso à chambre variable et de moulin à café temporisé (Fig. 5.7) (café moulu distribué dans le groupe, sans dosage mécanique).

Mouture

- Après la sélection d'une boisson contenant du café expresso, la mouture se met en marche pendant le temps programmé par l'opérateur dans les doses spécifiques prévues (Fig. 5.8).
- Le café moulu tombe directement dans le gobelet d'infusion du groupe café (déjà placé sous la goulotte à café) (Fig. 5.9) Groupe en distribution.
- Le motoréducteur de rotation du groupe d'active pour le porter à la position de distribution, en alignement avec le piston (Fig. 5.10).

Pressage

- La pompe à café s'active; l'électrovanne qui s'ouvre actionne le piston supérieur, la poussée hydraulique (programmable moyennant le réglage de la pression de poussée) porte le piston à l'intérieur du groupe infuseur, obtenant ainsi la compression souhaitée de la pastille de café (Fig. 5.11). Une fois la compression terminée, la vanne de chargement se ferme.

Pré-infusion (si programmée)

- Une fois le pressage terminé, la machine démarre la pré-infusion. L'électrovanne à café s'ouvre jusqu'à la distribution de la quantité d'eau programmée; une fois que la dose d'eau nécessaire pour la pré-infusion a été débitée, l'électrovanne à café se referme. Une fois la pré-infusion terminée, la machine vérifie le niveau de pressage du café et, le cas échéant, rajoute de l'eau moyennant l'ouverture de l'électrovanne de remplissage d'eau jusqu'à obtenir le pressage souhaité (voir phase «Pressage»).

Infusion

- Une fois la phase de compression de la pastille terminée, l'électrovanne à café s'ouvre et débite la quantité d'eau programmée et contrôlée par un dispositif électronique spécifique (compteur volumétrique).

Essorage

- Au terme du débit, l'électrovanne à café se ferme. L'électrovanne de remplissage d'eau s'active pendant un temps programmable de telle sorte que le piston supérieur descend encore pour presser et essorer la pastille de café et améliorer ainsi le séchage. La quantité d'eau produite pendant la phase d'essorage est expulsée à travers la 3ème voie (ou goulotte d'évacuation) de l'électrovanne à café.

Évacuation

- Après l'essorage, la pression présente à l'intérieur du piston supérieur est évacuée (l'électrovanne de chargement se ferme et celle d'évacuation s'ouvre), ce qui a pour effet de provoquer le retour complet du piston.

Retour

- Après le retour du piston (Fig. 5.12-pos. 1), le motoréducteur du groupe café s'active à nouveau pour le reporter à la position de repos, prêt pour un nouveau cycle.
- Ce mouvement a également pour effet d'expulser la pastille de café usée (Fig. 5.12-pos 2).

SYSTÈME SOUS VIDE (optionnel)

Les machines peuvent être équipées d'un système de conservation du café en grains sous vide (Fig. 1.2- pos. 18) pour préserver dans le temps les caractéristiques organoleptiques et éviter le dépérissement du café expresso.
Le système sous vide est composé des éléments suivants:

- Une cloche hermétique avec bouchon hermétique à serrure (Fig.5.13 - pos.1), reliée à un système d'aspiration de l'air ocntenu dans la cloche; la cloche est interconnectée avec le moulin/doseur à travers un système d'accouplements rapides et un corps de vanne (Fig.5.13-pos.3) muni de joints (Fig.5.13-pos.2). Ce système permet de débiter le café en grains dans le moulin/doseur sans jamais mettre en communication l'intérieur de la cloche avec le milieu extérieur, ce qui assure la conservation du vide dans le temps.
- Le système d'aspiration comprend une pompe qui aspire l'air contenu dans la cloche et l'expulse à l'extérieur (Fig.5.14-pos.5); à régime de fonctionnement, le vide qui s'est créé est maintenu dans une fourchette comprise entre les valeurs maximale et minimale grâce à deux vacuostats (Fig.5.14-pos.6) qui activent ou désactivent la pompe en fonction de la valeur de vide qui est détectée. Le maintien de la valeur de dépression dans le temps est assuré aussi par la présence d'un clapet de retenue sur la branche d'aspiration.
  Le vacuomètre présent sur la cloche (Fig.5.13 - pos.4) assure la monitorisation de la présence du vide et de sa valeur.

CHARGEMENT DE LA TRÉMIE

Une fois la porte ouverts, il est nécessaire, pour charger le café dans la trémie, d'ouvrir le bouchon hermétique. Puisqu'il s'agit d'un système sous vide, l'ouverture du bouchon n'est pas très facile; il est nécessaire de rétablir la pression atmosphérique dans la cloche à travers les opérations suivantes:

- Accéder au menu d'entretien pour désactiver le système sous vide (dans cette situation, le système de rétablissement du sous vide est désactivé)
- Rétablir la pression atmosphérique à l'intérieur de la cloche à café en pressant la soupape de rétablissement qui se trouve dans la partie inférieure de la cloche (fig.5.15). Tenir la soupape pressé jusqu'au rétablissement complet (la vacuomètre sur la cloche doit indiquer 0 bar, fig. 5.16).

  Une fois la pression atmosphérique rétablie, il est possible d'ouvrir le bouchon hermétique en débloquant la serrure avec la clé (fig.5.17) et en tournant le bouchon.

  Après avoir chargé le café et refermé le bouchon hermétique, quitter le menu entretien et réactiver le système sous vide.

DÉMONTAGE DU GROUPE CLOCHE

Il est possible de démonter le groupe de la cloche sous vide; pour ce faire, retirer le pommeau de fixation (fig.5.18) et soulever le groupe.

Le système est conçu de façon à ce que le vide reste inaltéré même quand la cloche est démontée.

DISTRIBUTION DU CAFÉ EXPRESSO

Ce procédé ne concerne que les modèles équipés de système sous vide.

- La machine active le moulin à café jusqu'à atteindre la quantité fixée au doseur (fig. 5.19)
- L'électro-aimant du doseur s'active, ce qui provoque l'ouverture du portillon et la chute de café dans le bac d'infusion.
- Si la dose de café prévue n'est pas atteinte, le système active la rotation de la vanne qui se trouve sur le corps de vanne du système sous vide (fig.5.20).

  Cette vanne tourne jusqu'à ce qu'il y ait dans le moulin une dose de café.
- La machine répète alors l'opération de mouture jusqu'à atteindre la dose fixée au doseur.

  Si la dose n'est pas obtenue, le système répète l'opération jusqu'à un maximum de trois fois; si la dose n'est pas obtenue à la troisième exécution, la machine affiche à l'écran l'état "Vide café".
- Si la dose n'est pas obtenue dans le doseur, l'électro-aimant du doseur s'active, ce qui provoque l'ouverture du portillon et la chute de café dans le bac d'infusion.
– Le motoréducteur de rotation du groupe s'active pour le porter à la position de distribution et, en même temps, comprimer la pastille (Fig.5.4 - Fig.5.5).
– La pompe (Fig.5.6) qui distribue la quantité de café programmée s'active; contrôlée par un dispositif électronique spécial (compteur volumétrique), elle prélève le café dans la chaudière.
– Le motoréducteur du groupe café s'active à nouveau pour le reporter à la position de repos; pendant ce mouvement, le système expulse également la pastille de café usée.

La séquence de ces opérations (mouture et décrochage du café) peut être accomplie dans l'ordre inverse selon le type de programmation.

DISTRIBUTION PALETTE

Ce processus est activé uniquement sur les versions où il est prévu un distributeur de palettes.
Il est possible, en option, d'avoir la palette sur les sélections sans sucre ou soluble.

– On active le moteur qui actionne le dispositif de distribution de la palette en faisant glisser celle-ci dans le gobelet (fig. 5.21).

BOISSONS SOLUBLES

Ce processus est activé lorsque on aura délivré le gobelet et le sucre.
Suivant le type de boissons demandées et le modèle du distributeur, pour la préparation de la boisson, peuvent être activés les processus suivants :

– Le moteur de mixer vient être activé si il est présent (fig. 5.22).
– L'électrovanne fixée sur la chaudière solubles (Fig.5.23) ou sur la chaudière café (Fig.5.24) est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer (dans quelques versions produits divers peuvent finir dans le même mélangeur- par exemple lait et chocolat) (Fig. 5.25).
- Après avoir distribué la quantité d'eau et de poudre préfixée, le mixer est désactivé après un temps T établi en programmation.

Kit BIB Ambient

La machine peut être équipée de Kit BIB Ambient qui débite deux sirops (à température ambiante) dans les boissons qui en prévoient la présence dans la recette.

Le kit prévoit la présence de deux pompes à sirop (Fig.5.26-pos.1) auxquelles sont raccordés deux tubes de prélèvement (2), le cas échéant avec raccord-robinet spécifique (3) pour y attacher les poches de sirop, ou bien sans raccord, plongés directement dans les récipients à sirop.

Pour brancher au kit une poche à sirop dotée de raccord spécifique, procéder de la manière suivante:

- Attacher le robinet présent sur le tube au raccord présent sur la poche (Fig.5.27).
- Tourner complètement la vis de manière à ouvrir la soupape de la poche (Fig.5.28).

Raccordement robinet alternatif (Fig. 5.29):

- Ouvrir le 45° la tête du robinet
- Brancher le robinet en l'enfilant par le bas sur le raccord de la poche
- Refermer la tête du robinet
- Tourner complètement la vis de manière la soupape de la poche

Instructions pour le Chargeur

6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

6.1 MOT DE PASSE

L'actuelle logique de programmation prévoit, lors de l'accès en appuyant sur la touche PROG, l'introduction d'un mot de passe qui permet d'accéder à un unique menu de programmation. Pour pouvoir faciliter et accélérer certaines opérations sur le champ, la gestion des mots de passe sera décomposée comme suit:

Machines avec Fw "AA":
PWD 1 - Menu de programmation réduit (00001)
PWD 2 - Menu Ventes (00000)

Machines avec Fw "AB":
PWD 1 - Menu de programmation complet (00002)
PWD 2 - Menu de programmation réduit (00001)
PWD 3 - Menu Ventes (00000)

6.2 MENU EN MACHINE

La PWD 1 permet d'accéder au menu complet du distributeur automatique. La procédure d'accès au menu prévoit de: Appuyer sur la touche PROG sur la carte master, rentrer le mot de passe et appuyer sur la touche ENTER. Ci-après sont reportés les menus de programmation du D.A.

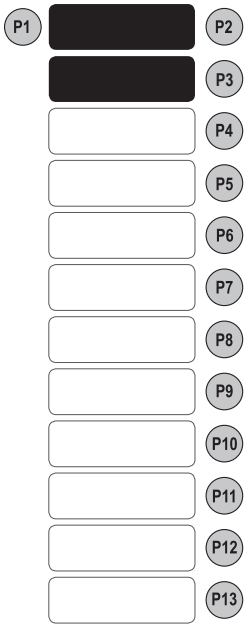
6.2.1 MENU SOFTWARE MACHINE

- PROGRAMMATION RÉDUITE
- Options
- Température
- Présélections
- Doses
- Temps et Limites
- Systèmes de paiement
- Prix
- Prix-Sélections
- Ventes
- Horloge
- Données de défaut

En programmation les touches ont le sens suivant:

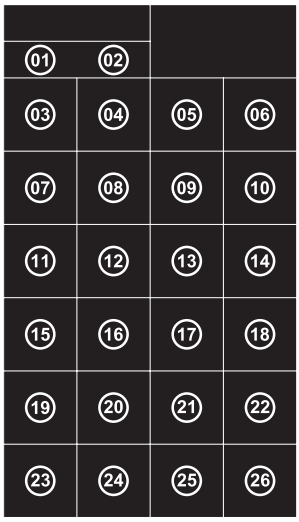
Clavier mécanique

P1 augmenter valeur
P2 reduire valeur
P3 deplacer curseur
P4 enter
P5 Escape



Clavier Easy Smart (Default Bianchi) - Fw "AA" e "AB"

P3 augmenter valeur
P4 Escape
P7 reduire valeur
P11 deplacer curseur
P15 enter



6.3 ENTRETIEN

Quand on entre en entretien en appuyant sur la touche'Service'.
L'écran visualise en ligne 1 'Entretien xxx' , où xxx visualise la température de la chaudière, et en ligne 2 les éventuelles alarmes relevées
En appuyant deux fois sur la touche Service, on va éviter la phase d'attente du chauffage et on pourra effectuer des sélections d'essai même à la température non à régime. En appuyant sur une touche on visualise la température des chaudières slave en scroll.
Le panne entretien prévoit les fonctions suivantes:

En entretien, les touches ont la signification suivante, machines avec Fw "AA":

P1 Défilement alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent)
P2 Reset alarmes
P3 Essai complet
P4 Déclenchement gobelet
P5 Rotation groupe
P6 Déclenchement palettes
P7 Rotation colonne gobelet
P8 Essai moulin-doseur
P9 Visualise frappes totales
P10 Mode rempli. tubes MDB (Easy Smart)
P11 Mode vid. tubes MDB (Easy Smart)
P12 Essai entrées
P13 Essai sans sucre et palettes
P14 Essai Deplacement (Easy Smart)
P15 Reset décompteurs
P16 Essai Mixer
P17 Essai eau
P18 Essai clavier SAW (Smart)
P19 Non utilisé
P20 Lavage sirop BIB 1 (Easy Smart)
P21 Lavage sirop BIB 2 (Easy Smart)

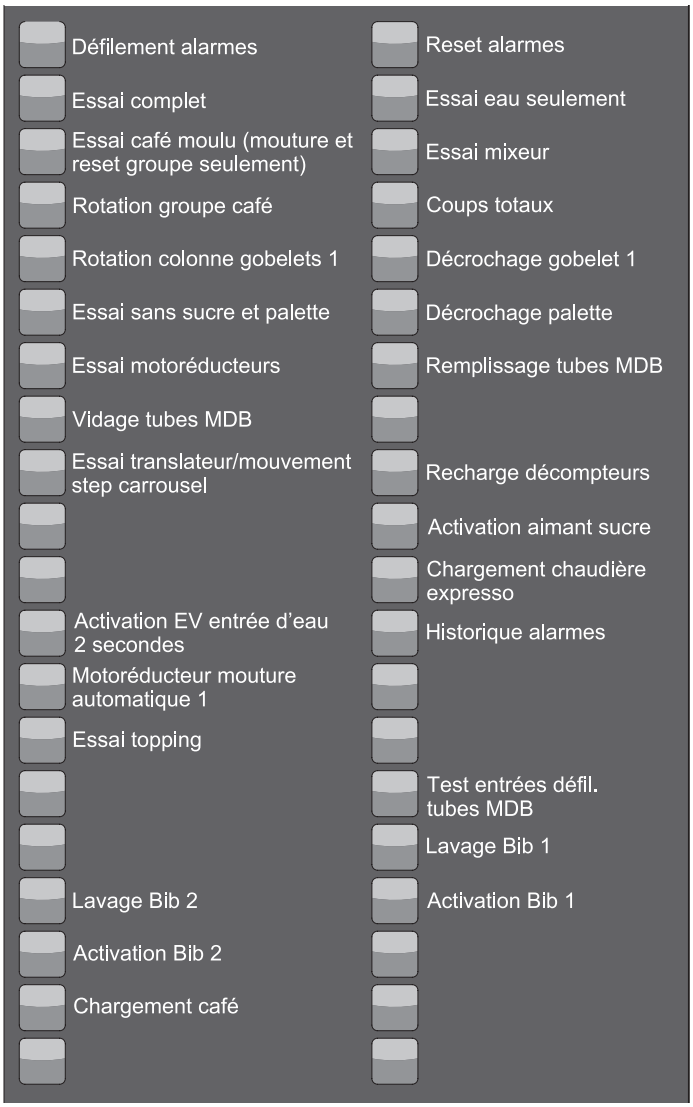
En entretien il sera nécessaire d'introduire en séquence, sur le clavier alphanumérique, les nombres indiqués pour obtenir la fonction désirée.

En entretien, les touches ont la signification suivante, machines avec Fw "AB":

P1 Défilement alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent)
P2 Reset alarmes
P3 Essai complet
P4 Essai eau
P5 Essai café moulu (uniquement mouture et réinitialisation groupe).
P6 Essai sans sucre et palettes
P7 Rotation groupe café
P8 Frappes totaux alternés chaud et pas (pas en test SAW)
P9 Reset translateur.
P10 Essai mixer (pressé 3 secondes)
P11 Essai moulin-doseur
P12 Déclenchement palettes
P13 Recharge marcs si signalisation mars présente ou test SAW.
P14 Remplissage tubes MDB (Easy Smart)
P15 Vidage tubes MDB (Easy smart)
P16 Essai entrées/défil. tubes MDB
P17 Lavage sirop BIB 1 (Easy Smart)
P18 Lavage sirop BIB 2 (Easy Smart)
P19 Non utilisé
P20 Déclenchement gobelet
P21 Rotation complète vanne de chargement café (système sous vide)
P22 Rotation colonne gobelet
P23 Non utilisé
P24 Chargement chaudière expresso (200cc) si pressée pendant 3 s
P25 Essai moto-réducteurs (pressé 3 secondes, active tous les moto-réducteurs en séquence pendant 3 s chacun)
P26 Activation EV entrée d'eau pendant 2 secondes

6.4 ENTRETIEN *(Version tactile)*

Quand on entre en entretien en appuyant sur la touche'Service'.
L'écran visualise en ligne 1 'Entretien xxx' , où xxx visualise la température de la chaudière, et en ligne 2 les éventuelles alarmes relevées
En appuyant deux fois sur la touche Service, on va éviter la phase d'attente du chauffage et on pourra effectuer des sélections d'essai même à la température non à régime. En appuyant sur une touche on visualise la température des chaudières slave en scroll.
Le panne entretien prévoit les fonctions suivantes:



7.0 MANUTENTION ET ARRET

7.1 Nettoyage et remplissage

Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est necessaire, d'executer periodiquement des operations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur. Ces operations seront executees distributeur ouvert et hors tension; les operations de nettoyage devront etre faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%.
Le distributeur automatique ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.).
Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	TEMPS / n° SELECTIONS	
	CHAQUE JOUR	CHAQUE SEMAINE
Retirer et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec un liquide désinfectant* (voir paragraphe 4.5.3)	●	
Nettoyer le compartiment de distribution avec du désinfectant*	●	
Vider le bac à marcs et le laver avec un désinfectant*	●	
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond de la machine et l'extérieur de la machine en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection* (voir paragraphe 4.5.3).		●
Nettoyer les écrans tactiles et les boutons SAW à l'aide d'un chiffon humide.	●	
Nettoyage général cloche sous vide		●
Nettoyage vanne sous vide		●

*Utiliser des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP (adoptées par l'entreprise).

7.1.1 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

Première opération. Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (verres, saletés, spatules, papier, mouchoirs, etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.
- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

7.1.2 Nettoyage quotidien conseillé

7e but est de prévenir la formation des bactéries dans les zones en contact avec les produits.

Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 7.3.1.

Opérez comme suit :
- Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (fig. 7.1 - fig.7.2).
- Réceptacle à convoyeur et descente de poudre (fig.7.3 - pos.1)
- Convoyeur eau (**2**) corps de mixer (**3**), hélice de mixage (**4**).
- Tubes de distribution de silicone
- Zone de distribution (Fig. 7.4)
- Descente et infuseur café (figure 7.5)

Avant d'effectuer les opérations de remontage, essuyez correctement toutes ces parties.
- Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement (Figure 7.6).
- Vider le bac à marcs de café (fig.7.7)

7.1.3 Nettoyage hebdomadaire

Enlevez tous les bacs produits et nettoyez avec un chiffon humide toutes les parties d'appui de ces derniers, le fond et l'extérieur la machine, en particulier les zones d'infusion *(figure 7.1-7.2).*

7.1.4 Nettoyage du Kit BIB Ambient

Après les arrêts de la machine de plus de 24 heures et à chaque changement de type de produit distribué, effectuer un cycle de nettoyage du circuit de distribution des sirops en procédant de la manière suivante :
- Si prévu, dévisser le robinet (fig. 7.8) et le débrancher du sac à sirop (fig. 7.9). Le détacher ensuite du tube de prélèvement (fig. 7.10)
- Plonger l'extrémité du tube de prélèvement dans un récipient propre contenant de l'eau chaude (fig. 7.11)
- Dans le menu entretien, sélectionner l'option "lavage bib" correspondant au circuit à laver (fig. 7.12)
- Laver le robinet en le plongeant dans l'eau chaude
- Une fois les opérations de lavage terminées, remonter le robinet sur le tube et installer un nouveau sac à sirop.

7.1.5 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au chapitre 4.6 (première installation).

7.2 Entretien conseillé

*La Société **Bianchi Industry** garantit le bon fonctionnement dans le temps de son machine uniquement avec un entretien préventif effectué dans le respect des modalités indiquées ci-dessous:*

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	N° SELECTIONS					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspection générale et remplacement de pièces (si nécessaire) - (chaudière-électrovannes-électrovanne à 3 voies - joints groupes café et pistons groupe - groupes café et pistons groupe)		●				
Lubrification des parties en mouvement du groupe (si nécessaire)		●				
Vérifier la vanne de vide, lubrification et remplacement des joints (si nécessaire)	●					
remplacement moulins et palier moulins					●	
Vérification et remplacement des joints mixeur (si nécessaire)					●	
Décalcification chaudières solubles et chaudières avec échangeur						●

NB.: Un kit de désinfection est disponible pour le nettoyage et l'entretien ordinaire de la machine. Ce kit permet de remplacer en bloc tous les éléments soumis à inspection et entretien, ce qui permet d'abréger les temps d'arrêt de la machine liés aux opérations de nettoyage et d'entretien.

7.2.1 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: dureté de l'eau, humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...

Pour toutes les operations qui demandent le demontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance du distributeur.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP, comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.5.3.

7.2.2 Entretien groupe et piston café

Tous les mois, il est conseillé de déboîter le groupe et de le laver abondamment avec de l'eau chaude.

Cette opération suppose que le groupe café se trouve en position de repos.

Si le distributeur est doté de groupe à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.13. Ensuite, aussi bien pour le groupe standard que pour celui à chambre variable, dévisser le pommeau pos. **1**, tourner la manette **2** (fig. 7.14) puis extraire tout le groupe café.
- Pour extraire le piston standard, détacher le tube indiqué à la fig.7.15, extraire la goupille d'arrêt du piston (fig.7.16 - pos.3) et extraire le piston de la chaudière

Si le distributeur est doté de système à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.15, dévisser l'écrou d'arrêt (fig. 7.17-pos.4) présent sur la baguette du piston et extraire le piston de la chaudière.

Toutes les 10.000 consommations ou mensuellement il est conseillé de graisser toutes les parties en mouvement du groupe en utilisant de la graisse silicone alimentaire *(figure 7.18):*

– Levier filtre inférieur (1)
– Bielle (2)
– Levier de guide (3)

Il est conseillé de vérifier les joints d'étanchéité et les filtres tous les 10.000 coups et de les remplacer le cas échéant:

– joints
– Dévisser le vis (*Fig. 7.19*), laver le filtre et le remplacer en fonctions des besoins.
– Remontez le tout en ordre inverse.

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 7.20).

Accès aux parties intérieures

Pour accéder aux parties intérieures du distributeur automatique (pompes, chaudière café expresso, électrovannes, raccordements électriques, etc.):

– Retirer la goulotte (Fig. 7.5), dévisser le pommeau (Fig. 7.14 pos.1), tourner la manette (pos.2) et enlever le groupe café (Fig.7.21)
– Appuyer sur les deux languettes (Fig. 7.22) et baisser la plaque de support (Fig. 7.23)

7.3 Procedures d'entretien et désinfection

Equipement idéal :

Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :

- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Étau pour serrer les tubes
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Bâtonnet en bois ou en plastique,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

Ne jamais utiliser :

- Eponges, chiffons en tissu,
- Tournevis ou objets métalliques.

7.3.1 Désinfection

QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

- Opérateurs et techniciens du vending qui normalement entrent en contact avec les produits alimentaires doivent faire particulièrement attention au nettoyage personnel et de leur vêtements.

En particulier avant de commencer chaque opération sur le distributeur s'assurer de:

- porter des chaussures de protection ou au moins aptes à l'emploi
- se laver soigneusement les mains
- maintenir les ongles courts, propres et sans vernis
- porter les cheveux courts et propres
- éviter de se griffer pendant les opérations d'entretien
- ne pas fumer et ne pas manger pendant le travail
- éviter de toucher cheveux, bouche, nez pendant le travail
- éviter de porter bagues, bracelets, montres
- couvrir toute blessure éventuelle
- éviter tout parfum fort.

La contamination la plus grande des aliments passe à travers les mains; nous vous rappelons donc de laver vos mains chaque fois :

- que l'on commence à travailler sur le distributeur
- après avoir été à la toilette
- après avoir touché les cheveux, le nez, ou avoir mangé
- après avoir touché des produits chimiques pour le nettoyage
- après des poignées de main avec d'autres personnes

Si l'on utilise des gants de protection, il faut les changer chaque fois qu'ils entrent en contact avec des objets polluants.

Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore).

Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:

- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- (directive 93/43/CEE)

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

- Les locaux où les distributeurs automatiques sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.
- En outre il est important que les locaux où le distributeur est installé puissent garantir une correcte procédure hygiénique en empêchant aussi la contamination croisée, pendant les opérations, entre produits alimentaires, équipements, matériaux, eau , recirculation d'air ou interventions du personnel et en excluant tout agent extérieur de contamination tel qu'insectes ou d'autres animaux nuisibles.
- Vérifier que le branchement hydrique soit adéquat et conforme à la directive CEE 80/778 concernant la qualité des eaux destinées à la consommation de l'homme.
- Assurer une correcte aération mécanique ou naturelle, en évitant le flux mécanique d'air provenant d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer sur le lieu ou le distributeur automatique est installé.

Exemple de procédure idéale de nettoyage d'un distributeur automatique de boissons chaudes :

L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir le distributeur, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:

- "l'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner le distributeur.
- Pour le nettoyage intérieur utiliser des torchons propres, mieux encore si jetables.
- Il est indispensable de ne jamais faire entrer en contact produits employés pour le nettoyage générique du distributeur avec les produits employés pour le nettoyage des parties en contact avec les aliments.
- Faire attention pendant les opérations de nettoyage de ne pas transférer de germes des zones sales à d'autres zones déjà nettoyées.

A) Employer des gants propres
B) Employer de l'eau chaude non des toilettes
C) Faire plus d'attention pour le nettoyage des parties en contact avec les substances alimentaires
- Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.
- Eviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.
- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Eviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.
- Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.

D) A la fin des opérations de nettoyage mettre les sacs de récolte des ordures dans des aires appropriées loin des zones où les distributeurs automatiques seront installés.

7.4 Reglages

7.4.1 Reglages doses et mouture

Le distributeur est livré réglé sur des valeurs standards :

– Température optimale du café dans le gobelet entre 70°C et 80°C.
– Température optimale des produits solubles dans le gobelet entre 70°C et 80°C.
– Grammage poudre de café entre 6 et 8 grammes.
– Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

– ***Grammage du café moulu.*** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.7.24).
Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes.
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue.
En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente.

La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 7.24).
La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

– ***Réglage du degré de mouture manuelle.***
Tourner la vis (Fig.7.25) afin d'obtenir les résultats souhaités.
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.
Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

Reglages doses et mouture (mouture temporisée)

– Grammage poudre de café 8 grammes (mouture temporisée).

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler:

– ***Grammage du café moulu.***

Modifier la quantité en agissant sur la programmation de la machine, modifier la configuration du temps de mouture.

– ***Réglage automatique de la mouture (Fig.7.26) (optionnel)***
- Permet dans les versions expresso de maintenir constante la mouture, indépendamment du pourcentage, de la température et de l'usure des meules.
- Le premier réglage a lieu avec dispositif débranché
- Effectuer le réglage de la dose à la main (6-7g)
- Effectuer le réglage de la mouture à la main
- Calculer le temps de distribution en secondes (std 18s)
- Brancher le dispositif de nouveau
- Afficher le temps de distribution mesuré, en programmation
- Tous les 5 cafés expresso, le contrôle de ce paramètre sera effectué automatiquement.. Les lectures valides correspondent avec les troisième/quatrième café. Les deux premières lectures seront ignorées étant le résultat des réglages précédents, la cinquième sera de réglage.

7.4.2 Reglage des electrovannes solubles

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards (Logiciel de programmation).

ATTENTION: *Dérégler le débit de l'eau en agissant sur la vis de réglage des vannes solubles signifie compromettre et varier la quantité d'eau distribuée dans la tasse et donc la dose de celle-ci.*

Pour avoir accès à l'électrovanne, installée dans la chaudière solubles, il faut enlever le panneau en desserrant les vis indiquées en figure 7.27
– Pour obtenir un bon rinçage des coupelles agir éventuellement sur la vis de débit et ensuite vérifier la régularité des doses (Fig.7.28).

7.5 Arret

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

– Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
– Vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet de vidange qui se trouve sur le fond de la chaudière à échangeur (Fig.7.29).
– Vider complètement le bac flottant (Air Break); pour ce faire, retirer le bouchon qui se trouve sur le tuyau le long de la goulotte d'évacuation. Une fois la vidange effectuée, remonter le bouchon.
– Laver toutes les parties en contact avec les aliments en suivant les indications fournies précédemment.
– Retirer les récipients de lait s'il y en a et laver complètement le circuit du lait en suivant les indications du paragraphe sur la désinfection.
– Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
– Enlevez le sac à marc
– Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
– Protégez le distributeur avec un film plastique (figure 7.30)
– Emmagasiner dans des locaux secs, abrités et avec des températures comprises entre 2 et 40°C et une humidité relative non supérieure à 65%

Après une longue période d'inactivité répéter le processus d'installation initiale.

8.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.
Pour le ferraillage, on conseille de désassembler le distributeur en divisant les parties suivant leur nature (plastique, métal, etc...).
Le confiez ensuite à des entreprises spécialisées dans le recyclage des matériaux.
Attention! Vérifier que l'écoulement des machines a lieu conformément aux normes relatives à l'environnement et aux réglementations en vigueur.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:
Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **204xywjuvz**

x = 0 order **2** oder **3** oder **4** >>> Versorgungsspannung; **y = --** oder **ES** oder **IN** oder **EV** >>> Kesseltyp;
w = G1 oder **GV** oder **T1** oder **--** >>> Nr/typ Dosierungsmühlengruppen; **j = KM** oder **KS** oder **KE** oder **KK** >>> Tastaturausführung;
u= R oder **A** >>> Wasseranschlusstyp; **v = --** oder **MM** >>> Monitor Präsenz; **z =--** oder **FB** oder **B** >>> Zubehöre;

Handelsname:: **LEI400 (porta piatta)** **Halbautomatisch für warme und kalte Getränke**

Baujahr: **2017**

TECHNISCHE BROSCHÜRE vom Technischen Büro bei BIANCHI INDUSTRY AG Hauptsitz, erstellt und aufbewahrt.
Den grundlegenden Anforderungen der folgend aufgelisteten Gesetzgebungen/Richtlinien/Vorschriften entsprechen.

Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)	Zur Harmonisierung der Rechtvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.
Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	Grundlegende Anforderungen zur Sicherheit und Schutz der Gesundheit bei der Planung und Herstellung von Maschinen.
Richtlinie 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

Die Proben/Teste wurden in Übereinstimmung mit den gültigen harmonisierten europäischen Vorschriften durchgeführt.

SICHERHEIT (Niederspannung - Maschinenrichtlinie)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Allgemeine Anforderungen. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch. EN 62233:2008 >>> Verfahren zur Messung von elektromagnetischen Feldern von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Verfahren zur Messung der Akustik-Geräuschabstrahlung.
ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT:	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Begrenzung der Störaussendung (Funk-Entstörung) - sowohl kontinuierliche als auch diskontinuierliche Störgrößen - von Haushaltgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte und ähnlichen Elektrogeräten. EN 61000-3-2:2014 >>> Grenzwerte für Oberschwingungs-Ströme (Geräte-Eingangsstrom <=16A je Leiter). EN 61000-3-3:2013 >>> Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom = 16 A je Leiter, die keiner Status-Verbindung unterzogen sind.

Eignung der Materialien die in Berührung mit Lebensmittel kommen.

Verordnung (EG) N. 1935/2004 des Europ: Parlaments und des Rates vom 27.10.2004	Über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen .
Verordnung (EU) N. 10/2011 KOMMISSION vom 14.01.2011	Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierung.
Verordnung (EG) N. 1895/2005 KOMMISSION vom 18.11.2005	Über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierungen.
Ministerialerlass vom 21.03.1973 und darauffolgende Aktualisierungen	Hygienische Verordnungen für Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder mit Substanzen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen.
Ergänzung folgender Normen	Europäische Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG.
BEMERKUNG	Benutzung der Automaten, Gegenstand der vorliegenden Erklärung und entsprechenden Zubehören nach den in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:
Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke
Spiralenautomaten für kalte Produkte
Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch
Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Baujahr: **2017**
der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI INDUSTRY S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftraum (EU +Liechtenstein + Isaland + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (*):

- Blei [Pb] 0,1%
- Quecksilber [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- hexavalentes Chrom [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromid-Bipheny [PBB] 0,1%
- Polybromid-Diphenyläther [PBDE] 0,1%

(*) Anlage II – Stoffe mit Beschränkungen laut Art. 4 (1) und di maximal zugelassene Konzentration, in Gewicht, von homogenen Materialien.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2017

DEUTSCH

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:
Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** **106xywjuvz**

x = 0 oder **2** oder **3** oder **4** >>> Versorgungsspannung; **y = ES** oder **IN** oder **DC** oder **EV** >>> Kesseltyp;
w = G1 oder **G2** oder **GV** oder **GVG** oder **T1** oder **T2** oder **--** >>> Nr/typ Dosierungsmühlengruppen; **j = KM** oder **KS** oder **KE** oder **KK** >>> Tastaturausführung;
u= R oder **A** >>> Wasseranschlusstyp; **v = --** oder **MM** >>> Monitor Präsenz; **z =--** oder **FB** oder **B** >>> Zubehöre;

Handelsname:: **LEI600 (porta piatta)** **Halbautomatisch für warme und kalte Getränke**

Baujahr: **2017**

TECHNISCHE BROSCHÜRE vom Technischen Büro bei BIANCHI INDUSTRY AG Hauptsitz, erstellt und aufbewahrt.
Den grundlegenden Anforderungen der folgend aufgelisteten Gesetzgebungen/Richtlinien/Vorschriften entsprechen.

Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)	Zur Harmonisierung der Rechtvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.
Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	Grundlegende Anforderungen zur Sicherheit und Schutz der Gesundheit bei der Planung und Herstellung von Maschinen.
Richtlinie 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

Die Proben/Teste wurden in Übereinstimmung mit den gültigen harmonisierten europäischen Vorschriften durchgeführt.

SICHERHEIT (Niederspannung - Maschinenrichtlinie)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Allgemeine Anforderungen. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch. EN 62233:2008 >>> Verfahren zur Messung von elektromagnetischen Feldern von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Verfahren zur Messung der Akustik-Geräuschabstrahlung.
ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT:	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Begrenzung der Störaussendung (Funk-Entstörung) - sowohl kontinuierliche als auch diskontinuierliche Störgrößen - von Haushaltgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte und ähnlichen Elektrogeräten. EN 61000-3-2:2014 >>> Grenzwerte für Oberschwingungs-Ströme (Geräte-Eingangsstrom <=16A je Leiter). EN 61000-3-3:2013 >>> Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom = 16 A je Leiter, die keiner Status-Verbindung unterzogen sind.

Eignung der Materialien die in Berührung mit Lebensmittel kommen.

Verordnung (EG) N. 1935/2004 des Europ: Parlaments und des Rates vom 27.10.2004	Über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen .
Verordnung (EU) N. 10/2011 KOMMISSION vom 14.01.2011	Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierung.
Verordnung (EG) N. 1895/2005 KOMMISSION vom 18.11.2005	Über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierungen.
Ministerialerlass vom 21.03.1973 und darauffolgende Aktualisierungen	Hygienische Verordnungen für Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder mit Substanzen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen.
Ergänzung folgender Normen	Europäische Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG.
BEMERKUNG	Benutzung der Automaten, Gegenstand der vorliegenden Erklärung und entsprechenden Zubehören nach den in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:
Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke
Spiralenautomaten für kalte Produkte
Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch
Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Baujahr: **2017**
der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI INDUSTRY S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftraum (EU +Liechtenstein + Isaland + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (*):

- Blei [Pb] 0,1%
- Quecksilber [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- hexavalentes Chrom [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromid-Bipheny [PBB] 0,1%
- Polybromid-Diphenyläther [PBDE] 0,1%

(*) Anlage II – Stoffe mit Beschränkungen laut Art. 4 (1) und di maximal zugelassene Konzentration, in Gewicht, von homogenen Materialien.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2017

BEDIENERINFORMATIONEN

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien 2**002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.

Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benützer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

VOR INBETRIEBNAHME DES AUTOMATEN MUSS DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. ES ENTHÄLT WICHTIGE ANGABEN ÜBER DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN BETRIEB IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.

ACHTUNG: *Wichtige Sicherheitshinweise!*

Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam ***LESEN****.*

Vor jeglicher Instandhaltungstätigkeit am Gerät ***muß das Gerät vom Netz getrennt werden***

ACHTUNG: *Gerät unter Spannung*

ACHTUNG: *Heiße Oberflächen*

ACHTUNG! *Teile in Bewegung*

PE *Erdungshinweis*

HINWEISE

TECHNIKER

Als Techniker wird die für die Installation des Automaten, für die Inbetriebsetzung und für die Programmierung der Funktionen zuständige Person bezeichnet. Für jeden Eichungsvorgang ist ausschließlich der Techniker zuständig, der außerdem Verwahrer des Passworts für den Zugriff zur Programmierung ist.

BESCHICKER

Als Beschicker wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet.
Der Beschicker muss außerdem für die Sauberkeit der Maschine sorgen (wie die im Kapitel 7.0 beschriebenen Vorgänge). Im Falle von Betriebsstörungen muss der Beschicker den Techniker rufen.

Für die technischen Eingriffe auf den Automaten Lei400-Lei600 erforderliche Werkzeuge

Schlüssel 1 *Verfügbar Beschicker und dem techniker.*	***ROHRSCHLÜSSEL*** n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22 ***MAULSCHLÜSSEL (mit Gabel)*** n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14	***SCHNITT- UND KREUZ-SCHLITZ-SCHRAUBENZIEHER*** (klein - mittelgroß - groß) ***TEFLON-SCHRAUBENZIEHER FÜR TRIMMER-EICHUNG***	***ZANGE FÜR SEEGER-RINGE*** ***ROHRSCHRAUBENSCHLÜSSEL*** ***ROHRSCHNITTSCHERE ZU 90°*** ***MEHRZWECKSCHLÜSSEL (In Ausstattung)***

INHALTSVERZEICHNIS

Anweisungen für den Techniker

1.0 TECHNISCHE DATEN
2.0 VORWORT
3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN
4.0 INSTALLATION
5.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG

Anweisungen für den Beschicker

6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN
7.0 NSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG
8.0 STILLEGUNG

Anweisungen für den Techniker

1.0 TECHNISCHE DATEN (Abb. 1.1)

	Lei600	Lei400
Höhe (A) mm	1830	1630
Breite (B) mm	650	650
Tiefe (C) mm	770	770
Gewicht	140 ÷ 180	128
Tension d'alimentation	220-230V; 50Hz	
Tension d'alimentation *	220V; 60Hz	
Wassernetzversorgung	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
Wassernetzanschluss	3/4" gas	
Stromnetzanschluss	CEE 7/7 Stecker	
Stromnetzanschluss *	NBR 14136:2001 Stecker	
Stromnetzanschluss *	IRAM 2073 Stecker	

* *Versions nationales spécifiques*

BECHERMAGAZIN	
Gläserdurchmesser mm	70 ÷ 72 (80[1])
Gläserdurchmesser XL mm	80

BEHÄLTERVOLUMEN	
Kaffeebohnen (Singlemühle)	7,2 liter (3,5 Kg)
Kaffeebohnen (Doppelmühle)	19 liter (7 kg)
Verlängerung mühle	2.3 liter (1Kg)
Kaffeebohnen (Vakuumglocke)	6 liter (2,2 kg)
Große Schachtel für lösliche Produkte	7 liter
Kleine Schachtel für lösliche Produkte	3,3 liter
Mittlere Schachtel	6 liter

[1] Versionen mit 80 mm Becher aushängen Kit

Die elektrischen Eigenschaften der Modelle sind auf dem Datenschild, das sich außerhalb der Automaten befindet, angegeben.

DEN AUTOMATEN KENNEN (Abb.1.2)

1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
2 Schachteln mit wasserlöslichen Produkten und Kaffeetrichter
3 Zuckerausgabeeinheit
4 Zahlungssystem
5 Becherstapler
6 Steuerung CPU
7 Leistungskarte
8 Switching
9 Erweiterungsplatine
10 Stäbchensäule
11 Entkalkfilter (optional)
12 Vom Eimer für flüssige Abfälle
13 Entnahmefach entnehmen
14 Servicetaste
15 Taste Reinigung
16 Zu öffnender Oberdeckel (nur für Version Lei400 PP)
17 Espressoheizkessel
18 Vakuum (auf spezifischen Maschinen)
19 Touch-Bildschirm / Touch screen

2.0 VORWORT

2.1 Hinweise für den Bediener

Dieser Getränkeautomat wurde unter völliger Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.

Der Techniker darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Bei einigen Wartungseingriffen (die ausschließlich durch spezialisierte Fachtechniker durchgeführt werden dürfen und die in dem Handbuch durch ein Hinweis-Bildsymbol gekennzeichnet sind) ist die Ausführung der Arbeiten bei offener Tür und eingeschalteter und in Betrieb stehenden Maschine erforderlich, während diesen Eingriffen ist der Zugriff zu den beweglichen Teilen oder zu Zonen von hohen Temperaturen untersagt (die innerhalb der Maschine durch spezifischen Sicherheitshinweisen gekennzeichnet sind).
Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.
Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Automaten erfolgen können.

2.2 Allgemeine Hinweise

Vor Benutzung des Getränkeautomaten müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung des Getränkeautomaten durch den Bediener.

- *Eingriffe des Benutzers am Getränkeautomaten sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde. Der Techniker, im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Getränkeautomaten Kenntnis haben.*
- *Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.*
  Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.
- *Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Automaten, und als solches muß es immer, bis zur Stillegung und/oder Verschrottung des Getränkeautomaten, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.*
- *Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Getränkeautomaten angebrachten Daten enthalten.*
- *Nur bei Vervendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverläßigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.*
- *Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Automaten vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.*
- *Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.*
- *Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Getränkeautomaten ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Industry S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Getränkeautomaten auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.*
- *Bianchi Industry S.p.A. ist jedenfalls berechtigt, wenn sie es für zweckmäßig halten sollte und aus gewichtigen Gründen, die schon auf dem Markt vorhandene Handbücher zu aktualisieren, indem die im dafür bestimmten Bereich der institutionellen Web-Site veröffentlichte Online-Version überarbeitet wird.*

Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummer:

☎ *+039. 035.45.02.111*

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:
Auf dem Datenschild angegebene Seriennummer und Modell (Abb.2.1)

Fa. Bianchi Industry S.p.a. übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:
- *unvorschriftsgemäße Installation*
- *ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr*
- *unangemessene Reinigung und Instandhaltung*
- *ungenehmigte Änderungen*
- *unpassende Verwendung des Getränkeautomaten*
- *Verwendung nicht-originaler Ersatzteile*

– *Keinesfalls ist die Bianchi Industry S.p.a. gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Getränkeautomaten durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.*
– *Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.*
– *Zum Nachfüllen, es dürfen nur Lebensmittelprodukte verwendet werden, die ausdrücklich für den Einsatz in Getränkeautomaten vorgesehen sind.*
– *Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, sie muss in einem trockenen Raum bei Temperaturen nie unter +5°C, und bei einer maximalem Temperatur von +32°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% installiert werden. Sie darf außerdem nicht in Räumen aufgestellt werden, wo Wasserstrahlen für die Reinigung benutzt werden (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume …).*
Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

2.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Vor Benutzung des Automaten muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

– *Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.*
– *Den Techniker darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Getränkeautomaten verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.*
– *Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Automaten bei kleinstmöglichem Risiko.*

Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.

AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE VORGENOMMEN WERDEN, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTETEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.

– *Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.*
– *Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet.*
– *Um immer eine korrekte Funktionsweise des Automaten zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.*
– *Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Getränkeautomaten unbedingt der Hersteller angesprochen werden.*
- *Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzliche und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.*

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.

3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN

3.1 Handling und Transport (ABB. 3.1)

Der Transport des Getränkeautomaten muß von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Automat wird auf einer Palette angeliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Automaten zu vermeiden.
Der Transport kann mit Mitteln erfolgen, die die Einhaltung einer Temperatur zwischen -20 und +60°C gewährleisten.

Zu vermeiden sind:
– *das Anheben des Getränkeautomaten mit Seilen oder Pressen*
– *das Ziehen des Getränkeautomaten*
– *das Kippen oder Legen des Getränkeautomaten für den Transport*
– *Stöße*

Dabei muss folgendes beachtet werden:
– *Automat darf keinen Stössen ausgesetzt werden*
– *Es dürfen keine anderen Kollies auf den Automaten gestellt werden*
– *Automat darf weder Regen, noch Frost oder Hitzequellen ausgesetzt werden*
– *Automat darf nicht in feuchten Räumen gelagert werden*

3.2 Lagerung

Im Falle einer Lagerung muss eine Überlagerung von mehreren Maschinen vermieden werden. Die Maschine vertikal, in trockenen Räumen, bei einer Temperatur zwischen 2 und 40°C und einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.

3.3 Verpackung

Der AUTOMAT ist mit Styropor-Eckenschützern versehen und mit einer Klarsichtfolie umhüllt (Abb. 3.2).
Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.
Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:
- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Typ-Version und Seriennummer

3.4 Empfang

Im Moment der Anlieferung des Automaten muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat.

Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. ***sie darf auf keinen Fall*** aufweisen:
– Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
– feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
– Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.

3.5 Auspacken

– Die Schutzhülle entlang einer der 4 Kantenabdeckungen aufschneiden und entfernen (Abb. 3.3)
– Das Gerät durch Entfernen der Schrauben (A) der Transportsicherung von der Palette lösen (Abb. 3.4)
– Die Palette entleeren und die 4 Stützfüße in die Gewindeöffnungen (Abb. 3.5) einsetzen, die durch die Schrauben (A) frei geworden sind.
– den Schlüssel aus dem Entnahmefach entnehmen (Abb. 3.6)
die Tür des Automaten öffnen und das Klebeband von folgenden Teilen entfernen:
- vom Bechermagazin (Beispiel in Abb.3.7)
- vom der Münzkassa
- vom Zuckerbehälter
- vom Gewichtsstück des Stäbeladers
- von der Abdeckung der Münzkassa/der Master-Steuerung
- von den Produktbehältern
- vom Schwimmer des Abwassereimers
- von der Scheuerleiste
- vom Eimer für flüssige Abfälle
- den Styropor-Schutz von den Produktbehältern abnehmen (Abb. 3.8)

Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.

4.0 INSTALLATION

4.1 Aufstellung

- Der Automat muß mindestens 5 cm von einer Wand rückwärts positioniert werden, um die notwendige Lüftung zu gewährleisten (Abb.4.1). Der Automat darf keinefalls abgedeckt werdwn.
- Den Automaten mit einer Schrägstellung von nicht über 2° positionieren.

  Die Schrägstellung kann durch die Höheneinstellung der sich am Boden des Automaten selbst befindenden Füßchen justiert werden (Abb. 4.2)

ACHTUNG*! Automat nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.*

Fa. Bianchi Industry übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch die fehlende Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht werden. Um zu verhindern, daß der Bodenbelag durch heruntergefallene Produkte verschmutzt wird, ist es eventuell angebracht, unter den Automaten eine Schutzmatte zu legen, die breit genug ist, um den Tätigkeitsradius des Automaten abzudecken.

4.2 Anschluß ans Wassernetz

Vor dem Anschluß des Automaten an das Wassernetz kontrollieren Sie bitte folgendes:

- die Trinkbarkeit des Wassers (gegebenenfalls durch ein Labor bestätigen lassen).
- falls nicht schon vorhanden, installieren Sie an zugänglicher Stelle einen Hahn, um gegebenenfalls das Gerät von der Leitung trennen zu können (Abb. 4.3).
- vor der Ausführung des Wasseranschlusses, lassen Sie etwas Wasser aus dem Hahn laufen, um eventuell in der Leitung vorhandene Schmutzpartikel zu entfernen (Abb. 4.4)
- Den Wasserhahn an den Automaten mit einem für Lebensmittel und für den Netzwasserdruck geeigneten Schlauch anschließen (Abb. 4.5).
- Sicherstellen, dass das Wassernetz einen Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar) aufweist.
  Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "IEC 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden
- Der vorgeshene Anschluß hat ist vom Typ 3/4" Gas (Abb. 4.6).
- Soweit vorgesehen, kann die Machine mit einem Wasserfiltereinsatz ausgestattet werden. Die Montage dieses Filtereinsatzes muss vor dem Vorgang der „ersten Installation" erfolgen.
- Die neuen, mit dem Gerät gelieferten Schläuche benutzen. Im Falle, dass der Anschluss-Schlauch am Wassernetz ausgewechselt werden muss, darf der ausgewechselte Schlauch nicht mehr verwendet werden.

4.3 Anschluß ans Stromnetz

Der Automat ist für eine Netzspannung von 220-230Volt, 50Hz (220V;60Hz) ausgelegt, er ist durch zwei Sicherungen vom 10 A geschützt.

Vor dem Anschluss muss sichergestellt werden, dass die Daten auf dem Schild mit denen des Netzes übereinstimmen, insbesondere:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von ± 6% liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen
- Die Versorgungsleitung muss für die vorgeschriebene Belastung des Automaten geeignet sein und mit einem Differenzialstecker von für die vorgeschriebene maximale Belastung geeigneten Charakteristiken ausgestattet werden.

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden.

Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.

In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht.

Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.

- Der Automat ist mit einem Stromversorgungskabel H05VV-F 3x1,5mm², mit Stecker CEE 7/7 (Stecker NBR 14136:2001 – Stecker Iram 2073)* (Abb.4.7) oder alternativ, soweit erfordert, mit Stecker BS 1363/A ausgestattet.
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden *(Abb. 4.8)*.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

Fa. ***Bianchi Industry S.p.A.*** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nichteinhaltung der obigen Sicherheitsvorschriften verursacht werden.

Sollte das Netzkabell beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.

Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.

** Spezifische nationale Versionen*

4.4 Inbetriebnahme

Der Automat ist mit einem Sicherheitsschalter ausgerüstet, der bei jedem Öffnen der Tür den Stromkreis aller elektrischen Bauteile unterbricht (Siehe Verkabelungsschema).

Sollte eine Unterbrechung des Stromkreises erwünscht werden, ist dies daher durch Öffnen der Tür oder durch Ziehen des Netzsteckers möglich.

Unter Spannung bleiben der Stecker des Netzkabels (Abb. 4.10-1) sowie die Hilfssteckdose im Innern des Automaten (Abb. 4.11-2) (optional).

Einige Eingriffe müssen mit offener Tür, jedoch bei aktivem Gerät, durchgeführt und, demzufolge, muss der dafür bestimmte Sicherheitsschlüssel eingesteckt werden (Abb. 4.9).

Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Automaten bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden. Der Automat darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Der Geräteschlüssel darf nur an autorisierte Personen weitergegeben werden. Bei jedem Start des Automats erfolgt ein Diagnosezyklus, um den Zustand der Automat-Peripherien zu prüfen und die Wiederherstellung der Bewegungsteile durchzuführen.

4.5 Installation

4.5.1 Entkalker

Zur Gewährleistung eines korrekten Betriebs und Benutzung der Maschine wird die Installierung eines Entkalkers empfohlen.
Für die Reinigung und Wartung desselben muss auf die Anweisungen des Herstellers selbst Bezug genommen werden.

4.5.2 Füllen des Wasserkreislaufs

EINBAUVERFAHREN
Das Einbauverfahren gilt nur für Einzelboilerautomaten und besonders für Espresso-Boiler und Polysuhlfon-Boiler mit Standfühler.

ESPRESSO EINZELBOILER
AAm Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.
Der Automat wird das Wasser automatisch füllen, bis das Mikro Wassermangel für mindestens 15 Sek. ausgeschlossen bleibt. In diesem Zustand schaltet der Automat die Pumpe ein und bei Widerstand OFF wird er 200 Cc Wasser abgeben (die durch die Gebläse gemessen werden). Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

INOX EINZELBOILER FÜR INSTANTGETRÄNKE
Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.
Der Automat wird bei Widerstand OFF das Wasser automatisch füllen und das Elektroventil 2 öffnen, um den Boiler zu entlüften. Das dauert 200 Sek. Danach wird der Automat das Ventil 2 und die Wasserbeaufschlagung für 20 Sek. schließen. Nach dieser Zeit wird das Wasser weiter gefüllt bis das Mikro Wassermangel für mehr als 5 Sek. ausgeschlossen bleibt (diese Operation ist mit einem zweiten Timeout von 200 Sek. verbunden). In diesem Zustand schaltet der Automat das Elektroventil 2 ein und wird 20s Wasser abgeben. Am Ende der Abgabe wartet man ab, dass das Mikro Wassermangel wieder ausgeschlossen ist.. Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

DOPPELBOILER
Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser und Strom anschließen.
Der Automat wird bei Widerstand OFF das Wasser automatisch füllen und das Elektroventil 2 öffnen, um den Inox Boiler zu entlüften. Das dauert 200 Sek. Danach wird der Automat das Ventil 2 und die Wasserbeaufschlagung für 20 Sek. schließen. Nach dieser Zeit wird das Wasser weiter gefüllt bis das Mikro Wassermangel für mehr als 5 Sek. ausgeschlossen bleibt (diese Operation ist mit einem zweiten Timeout von 200 Sek. verbunden). In diesem Zustand schaltet der Automat das Elektroventil 2 ein und wird 20s Wasser abgeben. Am Ende der Abgabe wartet man ab, dass das Mikro Wassermangel wieder ausgeschlossen ist. Nach 10 Sek. schaltet der Automat die Espresso-Pumpe ein und bei Widerstand OFF wird 200 Cc Wasser durch den ev Kaffee abgeben (die durch die Gebläse gemessen werden).
Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser in beiden Boilern zu heizen.
– Nach Beendigung des Füllvorgangs muß die Mixergruppe mehrmals gespült werden, um alle Leitungen zu füllen und um eventuelle Verschmutzungen aus dem Boiler zu entfernen (Abb. 4.13)
Vor dem Zuschalten der Spannung überprüfen, daß der Getränkeautomat an das Wassernetz angeschlossen und der Wasserhahn geöffnet wurde.

4.5.3 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Spülen Sie die Mixer bei eingeschaltetem Automaten durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.
- Waschen Sie sich gründlich die Hände
- Es müssen für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel entsprechend der HACCP Verordnung - (die in unserem Unternehmen verwendet werden) verwendet werden.
- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Automaten (Abb. 4.14)
- Nehmen Sie die Deckel und die Produktrutschen (Abb. 4.15) ab und tauchen Sie sie in die vorbereitete Reinigungslösung.
- Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.16).
- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.17)
- Lassen Sie alle Teile für die auf der Packung des Reinigungsmittel angegebenen Dauer in der Lösung
- Spülen sie nun alle Teile gründlich ab, trocknen Sie sie und bauen Sie sie wieder in den Automaten ein.

Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülzyklen durchgeführt werden.

4.5.4 Anbringen der Zahlungssysteme

Der Getränkeautomat wird ohne das Zahlungssystem geliefert:
Die Installation des Zahlungssystems erfolgt durch den Verantwortlichen des Installationstechnikers.
Die Firma ***Bianchi Industry S.p.A.*** haftet nicht für eventuelle Schäden an der Maschine und / oder an Sachen und / oder Personen auf Grund einer falschen Installation.
- Schutzabdeckung der Master-Steuerung und des Münzzählers öffnen (Abb. 4.18)
- Zahlungssysteme (Abb. 4.19) mit Master-Steuerung verbinden

Die Wählschalter müssen direkt mit der Master-Steuerung verbunden werden, serielle "Executive"-Systeme dagegen über das mitgelieferte Schnittstellenkabel.
Anschließend müssen die korrekten Parameter programmiert werden.
In Kapitel "6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN" ist beschrieben, wie die Parameter des installierten Zahlungssystems eingegeben werden.
Die Verbindungen vom Zahlungssystem durch Nachschlagen vom obengenanten Kartenschema prüfen.
- Münzschaltgerät (Abb. 4.20) am Halter einhaken.

4.6 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)

4.6.1 Füllen der Behälter

- Für das Auffüllen empfehlen wir jeden Behälter herauszuziehen. Besonders im Fall des Kaffeebohnenbehälters ist es erforderlich, die Verschlußplatte vor dem Herausnehmen des Behälters zu schließen (Abb.4.21).
- Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.22).
- Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.

Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

4.6.2 Auffüllen des Bechermagazins

Nur Becher verwenden, die für Getränkeautomaten vorgesehen sind (Eigenschaften im Kap. 1.0 "Technische Merkmale" nachprüfen). Die Becherstangen dürfen beim Beschicken nicht zusammengedrückt werden. Das Magazin darf nicht von Hand gedreht werden.

Erste Auffüllung
In der Beschickungsphase muß, bei vollständig leerem Magazin, folgendermaßen vorgegangen werden:
- Überprüfen, ob die Bechersäule zur Ausgabeöffnung ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, alle Säulen entgegen dem Uhrzeigersinn auffüllen. Anderenfalls (Wenn sich die Säule über der Ausgabeöffnung befindet), die Klappe schließen und die Maschine an die Stromversorgung anschließen, so daß sich die Bechersäule dreht und automatisch in einer Position anhält, in der sie nicht zur Ausgabeöffnung ausgerichtet ist. Dann die Becher auffüllen (Abb. 4.23).
- Den Bechermagazin mit dem Deckel schließen und mit der oberen Halterung befestigen (Abb. 4.24).

Normale Auffüllen
Das normale Auffüllen der Bechersäule muß bei ausgeschalteter Maschine erfolgen. Dazu werden einfach die vordere Klappe geöffnet, der Deckel angehoben und die fehlenden Becher aufgefüllt.

4.6.3 Auffüllen des Stäbestaplers

Zu Beachten! Nur für Automaten geeignete Stäbchen anwenden.
- Das Gewichtsstück aus dem Stapelhalter entnehmen (Abb. 4.25)
- Die Stäbchen mit ihrem Verpackungsband in den Stapler einführen, wenn dies geschehen ist, das Band aufschneiden und herausziehen (Abb. 4.26)
- Nach Beendigung des Füllvorgangs das Gewichtsstück wieder einführen
- Es muß darauf geachtet werden, daß die Stäbchen keine Grate haben, daß sie nicht gebogen sind und daß sie alle horizontal liegen (Abb. 4.27)

4.6.4 Anbringen des Beutels für Kaffeesatz

- Beutel-Haltefeder auf Rutsche befestigen.
- Plastikbeutel einfügen; dies erfolgt, indem dieser um Rutsche gewickelt und mit Feder blockiert wird (Abb. 4.28).

Die verwendeten Beutel müssen lang genug sein, daß sie den Geräteboden berühren.
Überprüfen, dass der Flüssigkeitssammeleimer richtig positioniert ist und regelmäßig entleert wird.

4.7 ERSTE AUTO-INSTALLATION

Beim ersten Anlassen der Maschine wird eine Auto-Installation durchgeführt. Ziel dieses Vorgangs ist das Vermeiden der manuellen Verbindungen der Drähte auf den Karten in der Folge auf das Füllen des Hydraulikkreises.

Für Einzelkessel Espresso:
Beim Einschalten des Automaten wird der Air break mit Wasser gefüllt.
Wenn sich der Schwimmer auf hoher Position befindet beginnt die Maschine die automatische Füllung mit Wasser, die solange andauert, bis der Durchflussmesser den Durchlauf von 200 cm³ Wasser abgemessen hat (es wird also während der gesamten Ablaufdauer Wasser durch einen Mixer ausgegeben).
Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.
Bei Beendung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Für Doppelkessel Espresso:
Beim Einschalten des Automaten wird der Air break mit Wasser gefüllt.
Wenn sich der Schwimmer in hoher Position befindet beginnt die Maschine den Vorgang der automatischen Installation und der entsprechenden Füllung beider Heizkessel (es wird also während des Verlaufs Wasser über einen Mixer und Kaffee vom 3-Wege-Ventil ausgegeben). Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.
Bei Beendigung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Für Heizkessel Instantprodukt :
Beim Einschalten des Automaten wird der Air break mit Wasser gefüllt. Wenn sich der Schwimmer während mindestens 5 aufeinander folgenden Sekunden in hoher Position befindet öffnet die Maschine ein Magnetventil Instant und beginnt einen Wassereinfüllzyklus in den Heizkessel (es wird also während der gesamten Ablaufdauer Wasser durch einen Mixer ausgegeben).

Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.Bei Beendung dieser Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Jetzt muss das Installationsdatum eingegeben werden, indem die Druckknopftafel wie unten beschrieben verwendet wird:

5.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG

Vorgesehene Verwendung

Der Getränkeautomat darf nur für die Ausgabe von Getränken eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelprodukten mit Wasser vorbereitet oder (bei Kaffee espresso) aufgebrüht werden.

Für diesen Zweck dürfen nur solche Produkte verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden (Abb. 5.1).

Die Getränke werden in entsprechenden Plastikbechern ausgegeben, die das Gerät automatisch bereitstellt. Wo dies vorgesehen ist, wird auch ein Stab zum Umrühren des Zuckers ausgegeben (Abb. 5.2).

Die ausgegebenen Getränke müssen sofort konsumiert werden, auf keinen Fall dürfen sie für einen späteren Verbrauch aufbewahrt werden.

EXPRESSO

Dieser Vorgang ist nur bei den Modellen mit Expressogruppe (aus Messing oder Kunststoff) möglich, er beginnt nach erfolgter Ausgabe des Bechers und des Zuckers

- die Kaffeemühle wird solange eingeschaltet, bis die von der Dosiervorrichtung vorgegebene Kaffeemenge gemahlen ist (Abb. 5.3)
- der Elektromagnet der Dosiervorrichtung wird eingeschaltet, dies bewirkt die Öffnung der Verschlußklappe und das Herausfallen des Kaffeepulvers in den Brühbehälter.
- der Antriebsmotor für die Rotation der Gruppe schaltet sich ein und bewegt diese in die Ausgabestellung, gleichzeitig verdichtet er das Kaffeepulver (Abb. 5.4 - abb.5.5).
- die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus (Abb. 5.6)
- der Antriebsmotor für die Rotation der Kaffeegruppe schaltet sich erneut ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung zurück; während dieses Vorgangs wird auch der Kaffeesatz ausgeworfen.

Die Reihenfolge dieser Operationen (Mahlen und Ausgabe des Kaffeepulvers) kann, je nach gewähltem Programm, auch in umgekehrter Reihenfolge erfolgen.

ESPRESSO-KAFFEE (Mit einer variablen Kammer ausgestattete Automaten)

Dieser Vorgang erfolgt nur bei den Modellen, die mit der Espresso-Kaffee-Gruppe mit variabler Kammer und mit Zeitmahlung (Abb. 5.7) ausgestattet sind (in der Gruppe ausgegebenen gemahlten Kaffee, ohne mechanische Dosierung).

Mahlen

- Nach der Wahl eines Getränks mit Espresso-Kaffee, startet das Mahlen für die durch den Operator für die spezifischen Dosen programmierte Zeit. (Abb. 5.8).
- Der gemahlene Kaffee fällt direkt in den Aufgussbecher der Kaffeegruppe (der schon unter der Kaffeerutsche positioniert ist) (Abb. 5.9)

Ausgabegruppe

- Es aktiviert sich der Getriebemotor für die Gruppenrotation, der die Gruppe in die Ausgabeposition bringt (Abb. 5.10).

Pressung

- Es wird die Kaffeepumpe aktiviert und es öffnet sich das Elektroventil, das den oberen Kolben aktiviert, die hydraulische Schubkraft (programmierbar durch die Regulierung des Schubkraftdrucks) schiebt den Kolben innerhalb der Aufgussgruppe, wodurch die gewünschte Pressung der Kaffeetablette erreicht wird (Abb. 5.11). Nach Beendung der Pressung schließt sich das Wasserausgabeventil.

Vor-Aufguss (soweit programmiert)

- Am Ende der Pressung erfolgt der Vor-Aufguss.
  Es öffnet sich das Kaffee-Elektroventil bis zur erfolgten Ausgabe der programmierten Wassermenge, nach erfolgter Ausgabe der für den Vorauf-guss programmierten Wassermenge, schließt sich das Kaffee-Elektroventil. Nach dem Voraufguss überprüft die Maschine den Kaffee-Pressungsstand, der eventuell durch Öffnung des Wasserelektroventils, bis zur Erreichung der gewünschte Pressung, reguliert wird. (Siehe Phase "Pressung").

Aufguss

- Nach der Pressungsphase der Kaffeetablette öffnet sich das Kaffee-Elektroventil, das die programmierte Wassermenge ausgibt, die durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) gesteuert wird.

Auswringung

- Nach der Ausgabe wird das Kaffee-Elektroventil desaktiviert, das Wasserelektroventil (für eine programmierte Zeit) betrieben, damit der obere Kolben weiter gesenkt wird, der die Kaffeetablette für eine bessere Trocknung presst und auswringt.
  Die eventuell durch die Auswringungsphase erzeugte Wassermenge wird durch den 3. Weg (oder Abfluss) des Kaffee-Elektroventils abgetrieben.

Ablass

- Nach der Auswringungsphase wird der sich innerhalb des oberen Kolbens befindender Druck abgelassen (es schließt sich das Wasserelektroventil und öffnet sich das Ablassventil), damit dieser vollständig zurückgeht.

Zurück

- Nach Einzug des Kolben (Abb. 5.12-Pos 1) wird wieder der Getriebemotor der Kaffeegruppe betätigt, um ihn in die Ruheposition zu bringen, wo er dann für einen neuen Zyklus bereit steht.
- Während dieser Bewegung wird auch die erschöpfte Kaffeetablette ausgeworfen (Abb. 5.12-Pos 2).

VAKUUMSYSTEM (optional)

Die Maschinen können mit einem Vakuumsystem für die Konservierung der Kaffeebohnen (Abb. 1.2 - pos. 18) ausgestattet werden, um im Laufe der Zeit die organoleptischen Eigenschaften zu bewahren und die Verderblichkeit des Espresso-Kaffees zu vermeiden.

Das Vakuumsystem setzt sich folgendermaßen zusammen:

- Eine luftdichte Glocke, ausgestattet mit einem hermetischen Deckel mit Verschluss (Abb.5.13 - Pos.1) ist an einem Luftansaugsystem in der Glocke selbst angeschlossen; Die Glocke verbindet sich über Schnittstelle mit dem Dosierungsmahlwerk über ein Schnellkupplungssystem und ein mit Dichtungen ausgestatteten (Abb.5.13-Pos.2) und Ventilkörper (Abb.5.13-Pos.3), dank diesem System können die Kaffeebohnen in das Dosierungsmahlwerk eingegeben werden, ohne dass der Innenraum der Glocke mit der Umgebung in Berührung kommt, wodurch die Erhaltung des Vakuums im Laufe der Zeit gewährleistet wird.
- Das Ansaugsystem besteht aus einer Pumpe, die die sich in der Glocke befindende Luft ansaugt und sie nach außen auswirft (Abb.5.14-Pos.5), in Betrieb wird das geschaffene Vakuum innerhalb einem maximalen und minimalen Wert gehalten, dank zwei Vakuummessgeräten (Abb.5.14-Pos.6) die, je nach dem ermittelten Vakuumwert, die Pumpe aktivieren bzw. desaktivieren. Der Tiefdruckwert wird im Laufe der Zeit auch dank eines auf dem Ansaugsystem vorhandenen Rückschlagventils beibehalten.
  Durch das sich auf der Glocke befindende Vakuummessgerät (Abb.5.13-Pos.4) kann das Vorhandensein des Vakuums und der entsprechende Wert überwacht werden.

TRICHTERBESCHICKUNG:

Nach Öffnung der Tür muss für die Eingabe des Kaffees in den Trichter der luftdichte Deckel entfernt werden.

Da es sich um ein Vakuumsystem handelt, kann der Deckel nicht leicht geöffnet werden, es muss vorher der atmosphärische Druck in der Kammer folgendermaßen wieder hergestellt werden:

- Das Vakuumsystem durch Zugriff zum Wartungsmenü desaktivieren (in diesem Zustand ist die Vakuum-Wiederherstellung gesperrt).
- Den atmosphärischen Druck innerhalb der Kaffeeglocke durch Andrücken des Rückstellventils, das sich auf der unteren Glockenseite befindet (Abb.5.15) wieder herstellen, dieses Ventil muss bis zur kompletten Wiederherstellung angedrückt gehalten werden (das Vakuummessgerät muss 0 Bar anzeigen Abb. 5.16).
  Nach Wiederherstellung des atmosphärischen Drucks kann der luftdichte Deckel durch Freigabe des Schlosses mit dem Schlüssel und Drehen des Deckels geöffnet werden (Abb.5.17).
  Nach Eingabe des Kaffees und Schließung des luftdichten Deckels muss das Vakuumsystem durch Verlassen des Wartungsmenüs wieder aktiviert werden.

ENTFERNUNG DER KOMPLETTEN GLOCKE

Die komplette Vakuum-Glocke kann von der Maschine durch Entfernen des Befestigungsknaufs (Abb.5.18) und Anheben der ganzen Gruppe entfernt werden.
Das System wurde so konzipiert, dass das Vakuum auch bei beseitigter Glocke beibehalten wird.

AUSGABE ESPRESSO-KAFFEE

Dieser Vorgang erfolgt nur bei den Modellen, die mit dem Vakuum-System ausgestattet sind.

- Die Maschine aktiviert das Mahlwerk bis die vom Dosierer festgelegten Kaffeedosis erreicht wird (Abb. 5.19)
- Es wird der Elektromagnet der Dosierungsvorrichtung aktiviert, das die Klappe öffnet und den Kaffee in den Aufgussbecher fallen lässt.
- Wird die Kaffeedosis in der Dosierungsvorrichtung nicht erreicht, wird die Rotation des Ventils, das sich im Ventilkörper des Vakuumsystems befindet, aktiviert (Abb. 5.20).
  Dieses Ventil dreht sich so lange, bis eine Kaffeedosis im Mahlwerk eingegeben wurde.
- Jetzt wiederholt die Maschine den Mahlungsvorgang bis die von der Dosierungsvorrichtung festgelegte Menge erreicht wird.
  Sollte die gewünschte Dosis nicht erreicht werden, wird das System bis zu 3Mal den Vorgang wiederholen, wird auch nach dem dritten Mall die vorgegebene Menge nicht erreicht, wird die Maschine über dem Bildschirm den Kaffeemangel anzeigen.
- Wird die vorgegebene Dosis in der Dosierungsvorrichtung erreicht, wird

der Elektromagnet der Dosierungsvorrichtung aktiviert, das die Klappe öffnet und den Kaffee in den Aufgussbecher fallen lässt.
– Es aktiviert sich der Getriebemotor für die Rotation der Gruppe, um sie in die Ausgabeposition zu bringen, indem gleichzeitig die Tablette gepresst wird (Abb.5.4-.Abb.5.5).
– Es wird die Pumpe angetrieben (Abb. 5.6), die die programmierte Wassermenge ausgibt, die durch eine elektronische Vorrichtung gesteuert (Volumenzähler) und vom Kaffeewasserkessel entnommen wird.
– Es wird wieder der Getriebemotor der Kaffeegruppe angetrieben, um sie in ihre Ruheposition zu bringen, wobei gleichzeitig die verbrauchte Kaffeetablette ausgeworfen wird.

Diese Vorgänge (Mahlen und Kaffeeausgabe) können auch in umgekehrte Reihenfolge, je nach der Programmierung, durchgeführt werden.

STABAUSGABE

Dieser Vorgang wird nur bei den Modellen aktiviert, in denen ein Stabgeber vorgesehen ist; die Stabausgabe kann gegebenenfalls auch für die Wahlmöglichkeit „ohne Zucker" und/oder die Instantgetränke wählbar gemacht werden.
– Ein Auswurfmotor trennt den Stab vom Stapel im Stapelbehälter und läßt ihn in den Becher rutschen (Abb.5.21).

INSTANTGETRÄNKE

Dieser Vorgang wird begonnen, wenn die Vorgänge der Becher- und Zuckerausgabe schon erfolgt sind.

Je nach Art des Getränks und des Getränkeautomaten können für die Zubereitung der Instantgetränke verschiedene Zubereitungsprozesse erfolgen:

- wenn vorhanden, schaltet sich der Mixermotor ein (Abb. 5.22).
- Das Elektroventil am Instantprodukten (Abb. 5.23) oder am Kaffeeboiler (Abb. 5.24) wird in Betrieb gesetzt, um die vorbestimmte Wassermenge in den Mixer zu giessen.
– der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Ausführungen können mehrere Produkte in den gleichen Mixer eingeschüttet werden, wie z. B. Milch und Kakao) (Abb.5.25)
- Wenn die vorbestimmte Wasser- und Pulvermenge abgegeben wird, wird der Mixer nach einer bei der Programmierung eingestellten Zeit T abgeschaltet.

Kit BIB Ambient

Die Maschine kann mit einem Satz BIB Ambient für die Ausgabe von zwei Safttypen (von Raumtemperatur) in Getränken, sofern diese im Rezept vorgesehen sind, ausgestattet werden.

Dieser Satz sieht das Vorhandensein von 2 Saftpumpen vor (Abb.5.26-Pos.1), an denen zwei Verabreichungsschläuche (2), die mit einem spezifischen Hahnanschluss (3) versehen sind, angeschlossen sind, worauf spezifische Saftbeutel aufgesetzt werden, oder auch ohne Anschluss, die direkt im Saftbehälter getaucht werden.

Für den Anschluss eines Saftbeutels, mit einer spezifischen Verbindung, müssen am Satz folgende Vorgänge erfolgen:

- Den Hahn am Beutelschlauch ankoppeln (Abb.5.27).
- Zur Ventilöffnung des Beutels muss die Schraube vollständig gedreht werden (Abb.5.28).

Verbindung des Alternativhahns (Abb. 5.29):

- Den Hahnkopf um 45° öffnen
- Den Hahn von unten auf den Beutelansatz aufsetzen
- Den Hahnkopf wieder schließen
- Zur Ventilöffnung des Beutels muss die Schraube vollständig gedreht werden

Anleitungen für den Beschicker

6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

6.1 PASSWORT

Die Programmierlogik sieht für den Zugang über die Taste PROG die Eingabe eines Passworts vor, das es ermöglicht, in ein einheitliches Programmations-Menu zu gelangen. Zur Vereinfachung und Beschleunigung einiger Vorgänge vor Ort wird das Passwortmanagement wie folgt unterteilt:

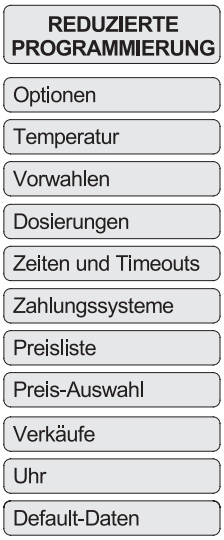
Maschine mit Fw "AA":
PWD 1 – Eingeschränktes Programmationsmenü (00001)
PWD 2 - Menu Verkäufe (00000)

Maschine mit Fw "AB":
PWD 1 – Vollständiges Programmiermenü (00002)
PWD 2 – Eingeschränktes Programmationsmenü (00001)
PWD 3 - Menu Verkäufe (00000)

6.2 MENU IN MASCHINE

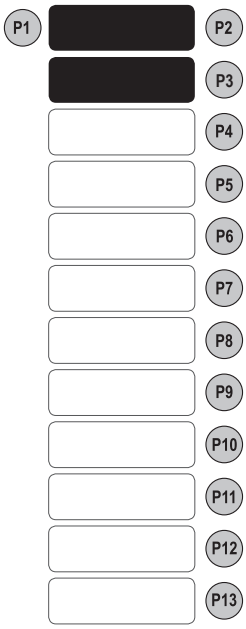
PWD 1 ermöglicht den Zugang zum kompletten Menu des Verkaufsautomaten. Der folgende Ablauf beschreibt den Zugang zum Menu: Taste PROG auf der Master Karte drücken, Passwort eingeben und Taste ENTER drücken. Es folgt eine Aufstellung der Menus der Programmierung des V.A.

6.2.1 MENU SOFTWARE MASCHINE



Bei der programmierung bekommen die tasten folgende bedeutungen:

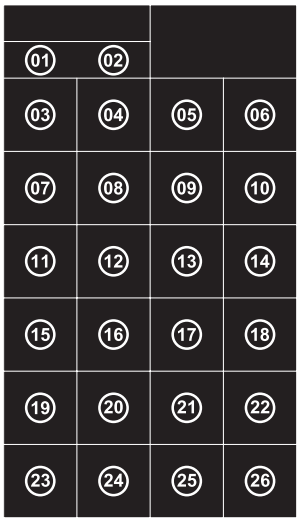
Mechanische Tastatur



P1 Wert Erhöhen
P2 Wert Vermindern
P3 Cursor Bewegen
P4 Enter
P5 Escape

Easy Smart (Default Bianchi) - Fw "AA" e "AB"

P3 Wert Erhöhen
P4 Escape
P7 Wert Vermindern
P11 Cursor Bewegen
P15 Enter



6.3 WARTUNG

Durch Drücken der Aussentaste 'Service' tritt man den Menü Wartung ein. Der Bildschirm visualisiert in der Zeile 1 'Wartung xxx', wo xxx die Boiler-temperatur zeigt, und in der Zeile 2 die ggf. festgestellten Warnungen. Durch zweimal Drücken der Taste Service wird die Wartezeit für das Warmlaufen übersprungen und kann man Testauswahlen durchführen, auch wenn die Betriebstemperatur noch nicht erreicht ist. Durch Drücken einer Taste wird die Temperatur der Boiler slave in scroll visualisiert.
Die Wartungstafel sieht folgende Funktionen vor:

Im Wartungsprogramm bekommen die Tasten folgende Bedeutungen, Maschine mit Fw "AA":

P1 Alarme ablaufen (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert)
P2 Reset alarme
P3 Test Komplett
P4 Becher aushängen
P5 Drehung Einheit
P6 Stäbchenauslösung aushängen
P7 Säule drehen
P8 Mahldosierer test
P9 Anzeige summe der anschläge
P10 MDB Röhren füllen (Easy Smart)
P11 MDB Röhren leeren (Easy Smart)
P12 Test Eingänge
P13 Test ohne Zucker/ Stäbchenauslösung
P14 Bewegung ausgabedüsen (Easy Smart)
P15 Rückstellung der Rückzähler
P16 Test Mixer
P17 Test nur Wasser
P18 Test Tastatur SAW (Smart)
P19 Nicht verwendet
P20 Reinigung Sirups BIB 1 (Easy Smart)
P21 Reinigung Sirups BIB 2 (Easy Smart)

Bei der Wartung müssen die angegebenen Nummern nacheinander auf der alphanumerischen Tastatur eingegeben werden, um die gewünschte Funktion zu erhalten.

Im Wartungsprogramm bekommen die Tasten folgende Bedeutungen, Maschine mit Fw "AB":

P1 Alarme ablaufen (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert)
P2 Reset alarme
P3 Test Komplett
P4 Test nur Wasser
P5 Probe gemahlener Kaffee (nur Mahlung und Gruppenrückstellung)
P6 Test ohne Zucker/ Stäbchenauslösung
P7 Rotation Kaffeegruppe
P8 Gesamtanschläge und abwechselnd warm und kalt (Nicht beim SAW-Test)
P9 Umsetzer-Rückstellung
P10 Mixerprobe (wenn für 3 Sekunden angedrückt)
P11 Mahldosierer test
P12 Stäbchenauslösung aushängen
P13 Kaffeesatznachfüllung, sofern Meldung für Kaffeesatz vorhanden bzw. SAW-Test.
P14 Auffüllung der Rohre MDB (Easy Smart)
P15 Entleerung der Rohre MDB (Easy smart)
P16 Test Eingänge und Scroll MDB Röhren
P17 Reinigung Sirups BIB 1 (Easy Smart)
P18 Reinigung Sirups BIB 2 (Easy Smart)
P19 Nicht verwendet
P20 Becher aushängen
P21 Komplette Rotation des Kaffeeauffüllventils (Vakuum-System)
P22 Säule drehen
P23 Nicht verwendet
P24 Auffüllung Espresso-Heizkessel (200cc) wenn für 3 Sekunden angedrückt
P25 Probe der Getriebemotoren (wenn für 3 Sekunden angedrückt, werden alle Getriebemotoren in Reihenfolge für je 3 Sekunden aktiviert
P26 Aktivierung Elektroventil Wassereintritt für 2 Sekunden

6.4 WARTUNG *(Touch-Version)*

Durch Drücken der Aussentaste 'Service' tritt man den Menü Wartung ein. Der Bildschirm visualisiert in der Zeile 1 'Wartung xxx', wo xxx die Boilertemperatur zeigt, und in der Zeile 2 die ggf. festgestellten Warnungen. Durch zweimal Drücken der Taste Service wird die Wartezeit für das Warmlaufen übersprungen und kann man Testauswahlen durchführen, auch wenn die Betriebstemperatur noch nicht erreicht ist. Durch Drücken einer Taste wird die Temperatur der Boiler slave in scroll visualisiert.
Die Wartungstafel sieht folgende Funktionen vor:

7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

7.1 Reinigen und Füllen

Um eine störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerläßlich sind. Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden ; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen. Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume …). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN	
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH
Alle sichtbaren Teile in der Ausgabezone entfernen und mit flüssigem Desinfektionsmittel* waschen (siehe Paragraph 4.5.3)	●	
Das Ausgabefach mit einem Desinfektionsmittel * reinigen	●	
Den Behälter der Kaffeesätze entleeren und mit Desinfektionsmittel* reinigen	●	
Alle Behälter herausziehen und alle Aufstandflächen der Behälter mit einem feuchten Tuch abwischen, sowie den Boden und die Außenseiten der Maschine, insbesondere die Ausgabezone, dann mit der Entkeimung* vorgehen (siehe Paragraph 4.5.3)		●
Reinigung der Touch-Bildschirme und der SAW-Tastatur mit einem feuchten Tuch	●	
Allgemeine Reinigung der Vakuumglocke		●
Reinigung Vakuumventil		●

*Es müssen spezifische für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Verordnungen (die in unserem Unternehmen benutzt werden) verwendet werden.

7.1.1 Regelmäßige Renigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfällen in den Mülleimern (schmutzige Becher, Stäbchen, Papier, Taschentücher, usw.). Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.
- Entfernung des groberen Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den Getränkeautomaten
- Danach kann der Getränkeautomat geöffnet werden

7.1.2 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck des Reinigens ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 7.3.1 vorgenommen werden.

Vorgehen wie folgt :
- Tuch befeuchten und alle sichtbaren Teile der Ausgabekammer reinigen (Abb. 7.1 - Abb.7.2)

Abnehmen und gründlich reinigen :
- Zuführschnecken und Produktrutsche (Abb. *7.3* - 1)
- Wassertrichter (**2**), Mixerkammer (**3**), Mixerschraube (**4**)
- Wasserschläuche aus Silikon
- Ausgabekammer (Abb. 7.4)
- Produktrutsche und Trichter (Abb. 7.5)

Vor dem Wiederzusammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.
- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen; dazu kann die Gruppe von deren Aufnahme herausgezogen werden, um das Putzen zu vereinfachen (Abb.7.6).
- Den Behälter von den Kaffeesätzen entleeren (Abb.7.7)

7.1.3 Wöchentliche Reinigung

Alle Behälter herausnehmen und mit einem feuchten Tuch alle Auflageflächen derselben sowie den Boden und die Außenwände des Automaten reinigen, insbesondere den Ausgabebereich *(Abb. 7.1 - 7.2)*.

7.1.4 Reinigung Kit BIB Ambient

Nach einem Maschinenstillstand von über 24 Stunden und nach jedem Wechsel der ausgegebenen Produkttypologie, ist eine Reinigung des Sirup-Ausgabekreises, wie folgt, erforderlich:
- Sofern vorgesehen, den Hahn (Abb. 7.8) abschrauben, ihn vom Sirupbeutel (Abb. 7.9) abtrennen und ihn dann vom Produktentnahmeschlauch (Abb. 7.10) herausziehen.
- Das Ende des Entnahmeschlauchs in einen sauberen Behälter mit Warmwasser eintauchen (Abb. 7.11)
- Vom Wartungsmenü den Punkt „Bib-Waschen" entsprechend dem zu waschenden Kreis (Abb. 7.12) anwählen.
- Den Hahn in Warmwasser getaucht waschen
- Nach dem Reinigungsvorgang kann der Hahn wieder am Schlauch und ein neuer Sirupbeutel montiert werden.

7.1.5 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen.

Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter Kapitel 4.6 beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

7.2 Wertung empfohlene

*La **Bianchi Industry** garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Automaten nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:*

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ANZAHL DER EINGABEN					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Allgemeine Inspektion und (sofern erforderlich) Auswechseln der Teile - (Heizkessel – Elektroventil -3-Weg-Elektroventil – Dichtungen der Kaffee- und Kolbengruppen - Kaffee- und Kolbengruppen)		●				
Schmierung der beweglichen Teile (wo erforderlich)		●				
Überprüfung des Vakuumventils. Schmierung und Auswechseln der Dichtungen (sofern erforderlich)	●					
Auswechseln der Mahlteile und der Mühlenlager					●	
Überprüfung und Auswechseln der Mixerdichtungen (sofern erforderlich)					●	
Entkalkung der Flüssigkeitsheizkessel und der Heizkessel mit Tauscher						●

NB.: Es ist ein Desinfektionssatz für die Reinigung und für die Vorbeugungswartung der Maschine erhältlich. Dieser Satz ermöglich das Auswechseln im ganzen aller Teile, die einer Prüfung und Wartung unterzogen werden, sodass die Reinigung und Wartung erfolgen kann, indem die Maschinenstillstandzeiten reduziert werden.

7.2.1 Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.

Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Automaten vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden. Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Automaten durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden.
Umfangreichere Eingriffe wie die Entkalkung der Boiler bedürfen der guten Kenntnis des Automaten.
Jeden Monat müssen alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, mit einem für den spezifischen Gebrauch im Lebensmittelbreich geeignetes Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Vorschriften, desinfiziert werden, nach den schon im Kapitel 4.5.3 beschriebenen Angaben.

7.2.2 Wartung Gruppe und Kaffeekolben

Es wird empfohlen einmal im Monat die Einheit herauszunehmen und gründlich mit warmem Wasser zu reinigen.
Voraussetzung für diesen Arbeitsgang ist, dass die Kaffeevorrichtung sich in der Pausenstellung befindet
Wenn der Automat mit einer Gruppe mit variabler Kammer ausgestattet ist, das in der Abb. 7.13 gezeigte Röhrchen entfernen, dann, sowohl für die Standard-Gruppe als auch mit variabler Kammer, den Knauf Pos **1** abschrauben, den Hebel **2** (Abb. 7.14) drehen und dann die vollständige Kaffeegruppe herausziehen.

- Zum Ausziehen des Standard-Kolbens, das in Abb.7.15 angegebene Röhrchen entfernen, den Kolbenhalterungsstift herausziehen (Abb.7.16 - Pos.3) und den Kolben aus dem Heizkessel ziehen.
- Wenn der Automat mit einer Gruppe mit variabler Kammer ausgestattet ist, das in der Abb. 7.15 angegebene Röhrchen entfernen, die sich auf dem Kolbenstäbchen befindende Befestigungsmutter (Abb. 7.17-Pos.4) abschrauben und den Kolben aus dem Heizkessel ziehen.

Alle 10.000 Ausgaben bzw. mindestens einmal im Monat ist es ratsam, alle beweglichen Teile mit Silikonfett für Lebensmittelgeräte zu fetten (*Abb. 7.18*):

– Stab unterer Filter (1)
– Pleuel (2)
– Führungsstäbe (3)

Alle 10.000 Anschläge wird empfohlen die Dichtungen und die Filter zu überprüfen und eventuell auszuwechseln:

– Dichtungen
– Schraube lockern (*Abb. 7.19*), Filter reinigen und falls erforderlich austauschen.
– alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen

VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 7.20).

Zugriff zu den Innenteilen

Für den Zugriff zu den Innenteilen des Automaten (Pumpe, Espresso-Heizkessel, Elektroventile, Elektroanschlüsse, usw.) folgendermaßen vorgehen:

– Die Rutsche (Abb. 7.5) entfernen, den Knauf (Abb. 7.14 Pos.1) abschrauben, den Hebel (Pos.2) drehen und die Kaffeegruppe abnehmen (Abb.7.21).
– Auf die beiden Federn drücken (Abb. 7.22) und die Stützplatte senken. (Abb. 7.23).

7.3 WARTUNGSPROZEDUREN

Ideale Ausstattung:

Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folge zusammengesetzt sein:

- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Klemme zum Verschließen der Rohre
- Rolle mit Haushaltpapier
- Holz- oder Plastikstäbchen
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild "Getränkeautomat außer Betrieb"
- Ablagetisch (fakultativ)

Niemals verwenden:

- Schwämme, Lappen
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände

7.3.1 Hygienisierung

EINIGE WICHTIGE HINWEISE

- Operatoren und Vending-Techniker, die für gewöhnlich mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen auf Körperhygiene und saubere Bekleidung achten.

Vor jedem Zugang zum Automaten muss folgendes beachtet werden:

- Sicherheitsschuhe oder zumindest geeignetes Schuwerk tragen
- Vorher gründlich Hände waschen
- Saubere kurze Fingernägel, kein Nagellack
- Saubere kurze Haare tragen
- Verletzungen wie Kratzer während der Wartung vermeiden
- Während der Arbeit darf weder gegessen noch geraucht werden
- Während der Arbeit weder Haare, Mund und Nase berühren
- Keine Ringe, Armbänder oder Uhren tragen
- Eventuelle Verletzungen abdecken
- Starke Parfümierung vermeiden

Am häufigsten werden Lebensmittel durch Berühren verunreinigt, deshalb vergessen Sie nicht, sich jedes mal die Hände zu waschen:

- bevor Sie mit der Arbeit am Automaten beginnen
- nachdem Sie auf der Toilette waren
- nachdem sie Haare berührt, sich geschneuzt oder gegessen haben
- nachdem Sie chemische Produkte zur Reinigung benutzt haben
- nachdem Sie anderen Leuten die Hand geschüttelt haben

Handschuhe müssen jedesmal gewechselt werden, wenn Sie mit verunreinigenden Gegenständen in Berührung kommen.

Wie kann die Hygiene erzielt werden:

- Durch den Einsatz von Desinfizierungsmitteln

Die Desinfizierungsmittel haben die Aufgabe die auf den Oberflächen vorhandenen Mikroorganisamen zu vernichten.

Wie kann die Sauberkeit erzielt werden:

- Durch Einsatz von Reinigungsmitteln

Die Reinigungsmittel haben die Aufgabe den groben Schmutz zu entfernen.
Im Handel sind Produkte erhältlich, die gleichzeitig eine renigende/desinfizierende Wirkung haben. Normalerweise sind diese in der Apotheke erhältlich (mit Chlor).

Für alle nicht aufgeführten Fälle gilt das HACCP; vor allem ist zu beachten:

- Reinigung der Räume
- Transport der Produkte
- Wartung der Geräte
- Entsorgung der Abfälle
- Zuführung von Trinkwasser
- Hygiene Personals
- Eigenschaften der Lebensmittel
- Richtlinie 93/43/EWG

Einige wichtige Hinweise (siehe Richtlinie 93/43)

- Die Umgebung von Lebensmittelautomaten muss frei von giftigem Material und so beschaffen sein, dass sich kein Schmutz ansammeln oder Schimmel auf dem Automaten bilden kann.
- Außerdem muss der Raum, in dem sich der Automat befindet, eine korrekte Reinigung ermöglichen und somit eine überkreuzte Kontamination von Lebensmitteln, Gerät, Material, Wasser durch Belüftung oder Eingriffe des Personals verhindert werden und externe Agenten wie Insekten oder andere Schädlinge ausgeschlossen sein.
- Prüfen Sie, ob der Wasseranschluss den EU-Richtlinien 80/778 entsprechen, die die Wasserqualität für Trinkwasser betreffen.
- Sorgen Sie für eine korrekte natürliche oder mechanische Belüftung und vermeiden Sie dabei mechanische Luftströme von einem verschmutzten Bereich in einen sauberen .

Die Reinigungsvorgänge können erfolgen an der Stelle, an der der Getränkeautomat aufgestellt ist

Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Automaten für Heißgetränke:

Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des Getränkeautomaten den sauberen Zustand des Raumes überprüfen und ein Schild anbringen, daß die potentiellen Verbraucher darauf hinweist, daß:

- "dieses Gerät auf Grund von Wartungsarbeiten außer Betrieb ist"
- es wichtig ist, daß während der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten der Beschäftigte nie seine Arbeitt unterbrechen muß, um den Getränkeautomaten einzuschalten.
- Benutzen Sie saubere Lappen bei der inneren Reinigung des Automaten, am besten Einwegprodukte.
- Vermeiden Sie immer den Kontakt von Reinigungsmitteln für das Gehäuse mit Reinigungsmitteln für diejenigen Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung keine Krankheitserreger von verschmutzten Teilen auf bereits gereinigte Teile übertragen werden.

A) Benutzen Sie saubere Handschuhe
B) Entnehmen Sie nie warmes Wasser aus Toilettenräumen
C) Reinigen Sie die mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile immer besonders gründlich

- Entfernen Sie gründlich alle Restspuren von Schmutz, bevor sie mit der Desinfektion beginnen.
- Vermeiden Sie tunlichst jeglichen Kontakt von Lebensmitteln mit verschmutzten Oberflächen.
- Halten Sie sich bei der Reinigungsprozedur strikt an die Herstelleranweisungen auf der Verpackung der chemischen Produkte. Bringen Sie auf keinen Fall die Verpackung der Lebensmittel in Berührung mit den Reinigungsmitteln.
- Achten sie immer auf den guten Zustand Ihrer Reinigungsmittel.

D) Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten müssen die Müllsäcke in die dafür vorgesehenen Bereiche weitab vom Automaten gebracht werden.

In der folgenden Tabelle fassen wir die Hinweise für korrektes Verhalten zusammen, um das Risiko der Ansiedlung von Bakterien im Inneren des Automaten zu vermeide

7.4 Einstellungen

7.4.1 Dosage and grinding regulations

Der Automat wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :
- Optimale Kaffeetemperatur im Becher zwischen 70°C und 80°C.
- Optimale Temperatur der wasserlöslichen Produkte im Becher zwischen 70°C und 80°C.
- Grammatur Kaffeepulver zwischen 6 und 8 Gramme.
- Instantpulvermenge wie Tabelle

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

- **Abwiegen des gemahlenen Kaffees.** Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.7.24).
  Jede Stufe des Drehgriffes entspricht einem Wert von 0,05 g.
  Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Menge verringert.
  Durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Menge erhöht.
  Die Veränderung der Produktmenge kann über die Bezugskennzeichnungen auf der Dosiervorrichtung überprüft werden (Siehe Abb. 7.24).
  Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.
- **Einstellung der manuellen Mahlung.**
  Die Schraube (Abb. 7.25) drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
  Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung.
  Nach der Einstelllung müssen 3 Einstellungen am Produkt vorgenommen werden, um die Richtigkeit der Einstellung zu überprüfen, je feiner die Körnung ist, desto länger ist die Zeit bis zur Ausgabe des Produktes.

Dosage and grinding regulations (zeitbeschränktes Mahlen)

- Grammatur Kaffeepulver zwischen 8 Gramme (zeitbeschränktes Mahlen).

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

- **Abwiegen des gemahlenen Kaffees.**
  Die Menge über die Maschinenprogrammierung, durch Änderung der Mahlzeiteinstellung, ändern.

- **Automatische Einstellung der Mahlung (Abb.7.26) (optional)**
- Es ermöglicht, bei den Espresso-Ausführungen die Mahlung gleichmässig zu behalten, unabhängig von Feuchtigkeit, Temperatur und Mühlenverschleiss.
- Die erste Eichung wird bei ausgeschlossenem Gerät durchgeführt
- Dosis manuell einstellen (6-7g)
- Mahlung manuell einstellen
- Abgabezeit in Sek. rechnen (std 18s)
- Gerät anschliessen
- gemessene Abgabezeit einstellen, bei der Programmierung
- je 5 Espresso, wird diesen Parameter automatisch geprüft. Die gültigen Ablesungen entsprechen den dritten bzw. vierten Kaffee. Die ersten zwei werden nicht beachtet, weil sie sich aus den vorigen Einstellungen ergeben, die fünfte wird als Einstellung gelten.

7.4.2 Einstellung Wasserförderung für Instantgetränke

Bei den löslichen Produkten kann die Wassermenge und die Pulverdosierung elektronische durch Veränderung der Standardparameter eingestellt werden (Programmierungs-Software)

BEACHTEN: *Wenn man die Wassermenge durch die Einstellschraube der Instantproduktenventile enteicht, wird die abgegebene Wassermenge in den Becher beeinträchtigt und die Dosis geändert.*

Für den Zugang zum Magnetventil im Heizkessel Instantprodukte muss das Paneel (1) entfernt werden, indem die beiden auf Abbildung 7.27 gezeigten Schrauben (2) entfernt werden.

- Um eine korrekte Spülung der Becher zu erreichen, kann man auf die Wassermengenschraube wirken und die Dosierung danach prüfen (Fig. 7.28).

7.5 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Automaten müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :
- Automat vom Strom- und Wassernetz trennen
- Den Heizkessel durch Öffnung des Hahns, der sich am Boden des Heizkessels mit Wärmeaustauscher befindet, vollständig leeren (Abb.7.29).
- Die Schwimmerwanne (Air Break) durch Entfernen des Verschlusses, der sich am Rohr der Abflussrutsche entlang befindet, leeren.
  Den Verschluss, nach erfolgtet Entleerung, wieder montieren.
- Alle Teile, die in Berührung mit Lebensmittel kommen, wie schon oben beschrieben, sorgfältig reinigen.
- Eventuelle Milchbehälter beseitigen und einen kompletten Waschvorgang des Milchkreislaufs, wie im Paragraph Sanierungsmaßnahmen angegeben, durchführen.
- Eimer für Flüssigabfälle leeren und gründlich reinigen
- Kaffeesatzbeutel entfernen
- Mit einem Tuch alle Flächen im Innern und auf der Außenseite des Automaten reinigen
- Den Automat mit Plastikfolie oder -sack abdecken (Abb. 7.30)
- In trockenen, geschützten Räumen bei Temperaturen zwischen 2und 40°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.

Nach einer langen Zeit der Inaktivität wiederholen Sie die Erstinstallation.

8.0 STILLEGUNG

Produkte und Wasser wie im vorherigen Kapitel beschrieben entfernen. Für die Stillegung wird empfohlen, den Automaten in seine Einzelteile zu zerlegen und diese nach Materialien zu trennen(Kunststoff, Metall etc.) getrennt sammeln. Diese müssen anschließend einem Entsorgungsunternehmen anvertraut werden.
Wenn eine Kühlgruppe vorhanden ist, muß diese, ohne sie zu zerlegen, einer für deren Entsorgung geeigneten Firma übergeben werden.

Zu Beachten! *Bitte feststellen, dass die Entsorgung der Maschinen nach den Umweltnormen und den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.*

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **204xywjuvz**

x = 0 ou **2** ou **3** ou **4** >>> tensão de alimentação; **y = --** ou **ES** ou **IN** ou **EV** >>> tipo caldeira; **w = G1** ou **GV** ou **T1** ou **--** >>> n./tipo grupo moinho dosadores; **j = KM** ou **KS** ou **KE** ou **KK** >>> tipologia botoeira; **u=R** ou **A** >>> tipo de alimentação Hidrica; **v = --** ou **MM** >>> presença monitor; **z = --** ou **FB** ou **B** >>> Acessórios

Nome comercial: **LEI400 (porta piatta)** **Distribuidor semiautomático de bebidas quentes e frias**

Ano de fabricação: **2017**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.
Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.

Diretiva 2014/35/UE (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/UE (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/UE (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Segurança dos aparelhos elétricos 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 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

Idoneidade dos materiais empregados em contato com substâncias alimentares.

Regulamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.
Regulamento (UE) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contato com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.
Regulamento (CE) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contato com produtos alimentares e atualizações sucessivas.
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiênica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.
Completamento normativo	Diretivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 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 INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Ano de fabricação: **2017**
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 INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechteinstein + 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 polibrominato [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.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2017

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **HLP** Des.: **106xywjuvz**

x = 0 ou **2** ou **3** ou **4** >>>tensão de alimentação; **y = ES** ou **IN** ou **DC** ou **EV** >>>tipo caldeira;
w = G1 ou **G2** ou **GV** ou **GVG** ou **T1** ou **T2** ou **--** >>> n./tipo grupo moinho dosadores; **j = KM** ou **KS** ou **KE** ou **KK** >>> tipologia botoeira;
u=R ou **A** >>> tipo de alimentação Hidrica; **v = --** ou **MM** >>> presença monitor; **z = --** ou **FB** ou **B** >>> Acessórios

Nome comercial: **LEI600 (porta piatta)** **Distribuidor semiautomático de bebidas quentes e frias**

Ano de fabricação: **2017**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.
Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.

Diretiva 2014/35/UE (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/UE (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/UE (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Segurança dos aparelhos elétricos 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 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

Idoneidade dos materiais empregados em contato com substâncias alimentares.

Regulamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.
Regulamento (UE) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contato com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.
Regulamento (CE) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contato com produtos alimentares e atualizações sucessivas.
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiênica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.
Completamento normativo	Diretivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2017

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2-3-9 - 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 INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Ano de fabricação: **2017**
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 INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechteinstein + 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 polibrominato [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.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2017

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).

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!*

ATENÇÃO *Partes em movimento*

PE *Indicação do fio terra*

ADVERTENCIAS

TÉCNICO
Define-se técnico, a pessoa encarregada da instalação, da colocação em funcionamento e da programação das funções do distribuidor automático. Toda operação de calibração é de competência exclusiva do técnico que, além disso, é o depositário da senha de acesso à programação.

CARREGADOR
É definido carregador a pessoa responsavel pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açucar, café culherzinhas e copos. Além disso, o carregador deve providenciar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de defeito o carregador deve chamar o técnico.

Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas nos distribuidores LEI400-LEI600

N° 1 *Chave utilizaveis pelo CARREGADOR e pelo TÉCNICO*

CHAVES TUBULARES
n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22

CHAVES DE BOCA (com pinos)
n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

CHAVE DE FENDA E PHILLIPS
(pequena - média - grande)

CHAVE DE FENDAS EM TEFLON PARA CALIBRAÇÃO TRIMMER

ALICATE PARA ANÉIS SEEGER

CHAVE GIRA TUBOS

TESOURA CORTA TUBOS A 90°

CHAVE MULTIUSO (Em Dotação)

Índice Capítulo

Instruções para o Técnico

1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
2.0 PREMISSA
3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
4.0 INSTALAÇÃON
5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

Instruções para o Carregador

6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
8.0 DESMANTELAMENTO

Instruções para o Técnico

1.0 CARATERISTICAS TECNICAS (Fig.1.1)

	Lei600	Lei400
Altura (A)	1830	1630
Largura (B)	650	650
Profundidade (C)	770	770
Peso	140 ÷ 180	128
Tensão de alimentação	220-230V; 50Hz	
Tensão de alimentação *	220V; 60Hz	
Alimentaçao rede hídrica	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
Conexão rede hídrica	3/4" gas	
Conexão rede elétrica	tomada CEE 7/7	
Conexão rede elétrica *	tomada NBR 14136:2001	
Conexão rede elétrica *	tomada IRAM 2073	

* *Versões nacionais específicas*

DISTRIBUIDOR COPINHOS	
Diâmetro copos mm	70 ÷ 72 (80[1])
Diâmetro copos XL mm	80

CAPACIDADE RECIPIENTES	
Café em grãos (único Moedor)	7,2 litros (3,5 Kg)
Café em grãos (Duplo Moedor)	19 litros (7 kg)
Extensão moedor café	2.3 litros (1Kg)
Café em grãos (cúpula a vácuo)	6 litros (2,2 kg)
Caixa grande solúveis	7 litros
Caixa slim solúveis	3,3 litros
Caixa média	6 litros

[1] Versões equipadas com kit desenganche copo de 80 mm

As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta na parte externa dos distribuidores.

***CONHECER O DISTRIBUIDOR* (Fig.1.2)**

1 Grupo café, moedor
2 Caixas produtos solúveis e moega café
3 Grupo distribuição açucar
4 Sistemas de pagamento
5 Coluna copinhos
6 Ficha CPU
7 Placa de potência
8 Switching
9 Ficha de expansão
10 Coluna paletinas
11 Filtro descalcificado
12 Recipiente fundos liquidos
13 Zona distribuição
14 Tecla de serviço
15 Tecla de lavagem
16 Topo que pode ser aberto (somente para versão Lei400 PP)
17 Caldeira espresso
18 Vácuo (em máquinas específicas)
19 Painel Touch

2.0 PREMISSA

2.1 Advertencias para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no rispeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinaria indicadas neste manual.

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

Algumas operações de manutenção (a serem efetuados somente por parte de técnicos especializados e indicadas no manual por meio de um símbolo específico de advertência) requerem que sejam efetuadas com porta aberta e máquina ligada e em funcionamento, durante tais operações é proibido ter acesso a órgãos em movimento ou zonas com alta temperatura (evidenciadas dentro da máquina por meio de advertências específicas de segurança).

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do tecnico 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.

2.2 Advertencias gerais

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso do distribuidor automático.

As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.

O tècnico deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

- *E' responsabilidade do comprador verificar que os técnico sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.*

  Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervem sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.
- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*
- *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.*
- *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
- *Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*
- *O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia 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, do distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a* **BIANCHI Industry** *nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*
- *Todavia, é faculdade da* ***Bianchi Industry S.p.A****., quando o considerar oportuno e por motivos qualificados, atualizar os manuais já presentes no mercado, atualizando a versão online publicada na área reservada do site institucional.*

Eventuais problemas tecnicos que podem verificar-se sao facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Tecnico ao Número:

☎ *+039. 035.45.02.111*

Em caso de chamada saber indicar:

Número de série e modelo indicados na placa de dados (Fig.2.1)

*A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :*

- *instalação não correta*
- *alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada*
- *limpeza e manutenção não adequadas*
- *modificações não autorizadas*
- *uso improprio do distribuidor*
- *peças não originais*

– *Em caso nenhum a Bianchi Industry S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*
– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*
– *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*
– *O distribuidor automático não é adequado para ser instalado no externo, deve ser posicionado em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65%. Não pode ser instalado em locais nos quais sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins…). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.*

2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal tecnico qualificado.*
– *O técnico não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas*
– *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.*

Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.

NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MAQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!

– *Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
– *Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%.*
– *Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.*
– *No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*
– *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.

As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.

3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

O transporte do distribuidor deve ser efetuado por pessoal competente.
O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.
O transporte pode ser efetuado com meios que permitam a manutenção de uma temperatura compreendida entre -20 e +60 °C.

Não :
– *levantar o distribuidor com correias ou prensas*
– *arrastar o distribuidor*
– *virar ou deitar o distribuidor para o transporte*
– *dar pancadas no distribuidor*

Evitar que o distribuidor:
– *tome choques*
– *seja sobrecarregado com outros volumes*
– *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
– *seja posicionado em lugares húmidos*

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

3.2 Estocagem

Para uma eventual estocagem, evitar sobrepor várias máquinas, mantê-las na posição vertical, em ambientes secos com temperaturas compreendidas entre 2 e 40 °C, e umidade relativa não superior a 65%.

3.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em polistirolo e por uma pelicula transparente em polipropilene (Fig.3.2).
O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .
Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que o distribuidor automático não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer não deve:

– apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
– apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
– apresentar marcas de manomissão.

Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

3.5 Desembalagem

– Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção (Fig.3.3).
– Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo (Fig.3.4).
– Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 3.5) deixados soltos dos parafusos (A)
– tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.6)

Abrir a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aquí elencados:

- coluna copinhos (exemplo Fig.3.7)
- caixa
- Recipiente do açucar
- peso da coluna culherzinhas
- cobertura caixa fichas Master
- recipientes produtos
- flutuante cheio fundos liquidos
- faixa terminal
- recipiente fundos liquidos

– tirar o polistirolo que bloqueia os recipientes produtos (Fig.3.8)

As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.

4.0 INSTALAÇÃO

4.1 Posicionamento

- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma (Fig.4.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
- Posicionar a máquina mantendo uma inclinação não superior a 2°.

  Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base da máquina (fig. 4.2).

ATENÇÃO! *Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.*

A ***Bianchi Industry*** *declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cubrir o raio de ação do distribuidor automático.

4.2 Conexão à rede hídrica

Antes de coneter o distribuidor à rede da água, verificar que esta seja:

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- instalar, se não for presente, uma torneira em posição accessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig.4.3).
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais residuos de impuridade e de sujeira (Fig.4.4).
- Conectar a torneira ao distribuidor, utilizando para tanto um tubo idôneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- A Ligação contemplada é um 3/4 gas (Fig.4.6).
- Se for previsto o uso a máquina pode ser dotada de cartucho filtro água, a montagem do cartucho filtro deve ser executada antes de efetuar a operação de "Primeira Instalação".
- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, em caso de substituição do tubo de ligação à rede de água, não reutilizar o tubo substituído.

4.3 Conexão à rede elétrica

A máquina está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase 220-230 Volt;50Hz (220V;60Hz*) e está protegido com dois fusíveis de 10A.

Para a conexão certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede, em especial:

- A tensão de rede não tenha um descarte maior do ± 6%
- A linha de alimentação seja adequada à carga da máquina
- A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga da máquina e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
- Posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- O distribuidor é dotado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com plugue CEE 7/7 (Plugue NBR 14136:2001 – Plugue Iram 2073)* (Fig.4.7) ou, em alterativa, quando solicitado, com plugue BS 1363/A
- As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas (Fig.4.8).
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A ***Bianchi Industry S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por danos *causados pela inobservancia da norma acima indicada.*

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado.

* Versões nacionais específicas

4.4 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico). Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconeter a tomada da aparelhagem.

Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.4.10-pos.1) e a tomada de serviço no interno do distribuidor automático (Fig.4.11-pos.2) (opcional).

- Em algumas operações é necessário operar com a porta aberta mas com o distribuidor ativo, portanto, inserir a chave de segurança específica (Fig. 4.9).

A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.

Deixar a chavinha só a pessoal competente. A cada acionamento do distribuidor segue-se um ciclo de diagnóstico para verificar o estado das periféricas do D.A. e efetua-se a reactivacção das partes em movimento.

4.5 Instalação

4.5.1 Descalcificador

Para um correto funcionamento e uso da máquina recomenda-se a instalação de um descalcificador. Para a limpeza e a manutenção do mesmo consultar quanto indicado pelo fabricante do mesmo.

4.5.2 Enchimento circúito hidráulico

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido só nos distribuidores com mono caldeira. Em particular a caldeira do espresso e a Caldeira com polisulfone com sondas de nível.

MONO CALDEIRA ESPRESSO

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor puxará automáticamente a água para que o micro vácuo da água não seja N.C. ao menos por 15 segundos. Nesta condição o D.A. acende a bomba e, em condição de resistência OFF, distribuirá 200 cc de água (medidos através da ventuinha). Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará a aquecer a água na caldeira.

MONO CALDEIRA INIXIDÁVEL PARA SOLÚVEIS

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automáticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácua da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos). Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, epera-se que o micro vácuo da água volte N.C.. Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data serão decorridos 10 segundos ao final dos quais o D.A. iniciará a aquecer a água na caldeira.

DUPLA CALDEIRA

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água.

O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automáticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácua da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos).

Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, espera-se que o micro vácuo da água volte N.C..

Esperados 10 segundos o D.A. acende a bomba e, em condições de resitência OFF, distribuirá 200 cc de água através da ev do café (medidos através da ventuinha). Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará o aquecimento da água nas 2 caldeiras. Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais residuos da caldeira (Fig.4.13).

Antes de dar tensão, verificar a conexão do distribuidor à rede hídrica e a abertura da torneira da água.

4.5.3 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível residuo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.
- lavar bem as mãos
- Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, de acordo com as normas HACCP (adotadas pela empresa).
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.4.14)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.15). Por tudo na solução antecedentemente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.16)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.17)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor .

Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais residuos.

4.5.4 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:
A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador.
A ***Bianchi Industry*** não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.
- remover a porta de proteção fichas (Fig.4.18).
- coneter o sistemas de pagamento (Fig.4.19) para as fichas à ficha Master

Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais executive com o cabo interface em dotação.
Entrar na programação para a taragem.
Consultar o capítulo "6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.
Verificar as conexões do sistema de pagamento, consultando o esquema da trazido.
- enganchar o dispositivo (Fig.4.20).

4.6 Carga produtos (com a máquina desligada)

4.6.1 Carga recipientes

- Para efetuar o carregamento é preferível tirar cada recipiente. Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig.4.21).
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.22)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade ecesiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

4.6.2 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, (verificar as suas características ,consultando o capítulo 1.0 "Características Técnicas") prestar atenção a não comprimí-los durante a carga.
Não tentar de virar manualmente a coluna.

Primeira carga
Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazio, operar assim:
- Controlar que a coluna copinhos não esteja alinhada com o furo de distribuição. Em seguida cargar todas as colunas operando no sentido antehorario, viceversa (quando a coluna está posicionada em correspondencia do furo de distribuição), fechar a porta e alimentar a máquina de forma que a coluna copinhos vire e desloque-se automaticamente numa posição não alinhada com o furo e seguir com a carga (Fig.4.23).
- por a tampa da coluna copinhos e enganchar a suporte superior (Fig. 4.24).

Normal carga
A normal carga das colunas copinhos deve ser efetuada com a máquina desligada, e efetua-se simplismente abrindo a porta anterior, levantando a tampa e introduzindo os copinhos que faltam.

4.6.3 Carga culherzinhas

Atenção! Utilizar só paletinas próprias para serem usadas em distribuidores automáticos.
- Tirar o peso de metal do incolonador (Fig. 4.25)
- Introduzir as culherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfiar a fita (Fig. 4.26)
- Prestar atenção que as culherzinhas não presentem babaduras, não estejem encurvadas e que estejem todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (Fig. 4.27).

4.6.4 Introdução saco fundos

- tirar o anel de suporte do saco do seu alojamento (Fig. 4.28)
- introduzir o saco em plástico dobrando-o sobre o suporte

Utilizar sacos bastante compridos que toquem a base do distribuidor.
Verificar se o recipiente de coleta de líquidos está na posição e realizar periodicamente o esvaziamento.

4.7 MODALIDADES ANTES DA AUTO-INSTALAÇÃO

Na primeira inicialização da máquina será efetuada uma auto-instalação.
O objetivo deste procedimento é evitar as ligações manuais de fios nas fichas, após o enchimento do circuito hidráulico.

Para Mono caldeira Expresso:
No acendimento do distribuidor a água enche o air break.
Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará uma carga automática de água que continuará até que a ventoinha não terá contado a passagem de 200 colheres de água (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).
O procedimento será executado com a resistência apagada.
No final o display mostrará uma data.

Para Dupla caldeira Expresso:
No acendimento do distribuidor a água enche o air break.
Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará o processo de instalação automática e consequente carregamento de ambas as caldeiras (será então distribuída a água através de um mixer e pela EV 3 vias Café durante o procedimento). O procedimento será executado com a resistência apagada. No final o display mostrará uma data.

Para Caldeira Solúvel:
No acendimento do distribuidor a água enche o air break.
Quando o flutuador estiver na posição alta por pelo menos 5 segundos consecutivos a máquina abrirá uma válvula solúvel e iniciará um ciclo de carga de água na caldeira (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).
O procedimento será executado com a resistência apagada.
No final o display mostrará uma data.

Agora é necessário ajustar a data de instalação da máquina através do teclado, como indicado a seguir:

5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

Uso contemplado
O distribuidor automático deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café espresso).
Utilizar produtos alimentares adequados à distribuição automática em recipientes abertos. As bebidas vem distribuidas em apositos copinhos de plástica distribuidos automáticamente pela máquina (figure 5.1).
Onde for contemplado, vem distribuida tambem a culherzinha para misturar o açucar (figure 5.2). As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um successivo consumo.

CAFE' ESPRESSO
Este processo verifica-se só nos modelos dotados de grupo café espresso, depois dos processos de distribuição copinho e açucar.
– o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador (figure 5.3).
– ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
– ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (Fig.5.4-Fig.5.5).
– ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café (Fig.5.6)
– ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanço; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada.

A sequencia destas operações (moagem e distribuição café) pode verificar-se no sentido inverso em relação ao tipo de seleção utilizada.

CAFE' EXPRESSO (Distribuidores dotados de conjunto com câmara variável)

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de conjunto café expresso com câmara variável e com moagem a tempo (Fig. 5.7) (café moído alimentado no conjunto, sem dosagem mecânica).

Moagem
- Selecionada uma bebida com presença de café expresso, inicia a moagem pelo tempo configurado pelo operador nas especificações das doses (Fig. 5.8).
- O café moído cai diretamente no copo de infusão do conjunto café (já posicionado sob a rampa café) (Fig. 5.9)

Conjunto em alimentação
- Ativa-se o motoredutor rotação conjunto para levar o mesmo em posição de alimentação, engatando o pistão (Fig. 5.10).

Prensagem
- Ativa-se a bomba de café e abre-se a válvula solenoide que aciona o pistão superior; o impulso hidráulico (configurável por meio da regulagem da pressão de impulso) leva o pistão para dentro do conjunto infusor, obtendo, assim, a compressão desejada da pastilha de café (Fig. 5.11). Terminada a compressão a válvula de carregamento fecha.

Pré-infusão (se programada)
- No fim da prensagem a máquina inicia a pré-infusão.
  Abre-se a válvula solenoide até a alimentação da quantidade de água programada, uma vez alimentada a dose de água para a pré-infusão, a válvula solenoide café fecha.
  Terminada a pré-infusão a máquina verifica o nível de prensagem do café e, eventualmente, restabelece o mesmo reabrindo a válvula solenoide de carregamento água até alcançar a prensagem desejada (Ver fase "Prensagem").

Infusão
- Terminada a fase de compressão da pastilha abre-se a válvula solenoide café e é alimentada a quantidade de água programada e controlada e relativo dispositivo eletrônico (contador volumétrico).

Espremedura
- Terminada a alimentação a válvula solenoide se desativa, é acionada a válvula solenoide de carregamento água (por um tempo programável) de modo a fazer descer ulteriormente o pistão superior prensando e espremendo a pastilha café, melhorando a sua secagem.
  A eventual quantidade de água produzida durante a fase de espremedura é expulsa por meio da 3a via (ou descarga) da válvula solenoide café.

Descarga
- Terminada a espremedura a pressão presente no interior do pistão superior é descarregada (fecha-se a válvula solenoide de carregamento e abre-se aquela de descarga), de modo a obter o completo retorno do mesmo.

Retorno
- Retornado o pistão (Fig. 5.12-pos 1) o motoredutor conjunto café é novamente ativado para levá-lo novamente para a posição de repouso e pronto para um novo ciclo.
- Durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada (Fig. 5.12-pos 2).

VSISTEMA A VÁCUO (opcional)

As máquinas podem ser dotadas de sistema de conservação do café em grãos a vácuo (Fig. 1.2-pos.18), para preservar as características organolépticas no tempo e evitar o vencimento do café expresso.

O sistema a vácuo é assim composto:

- Uma cúpula hermética dotada de tampa hermética com fechadura (Fig.5.13 - pos.1), conectada a um sistema de aspiração do ar contido na mesma; a cúpula faz interface com o moedor-dosador por meio de um sistema de engates rápidos e um corpo válvula (Fig.5.13-pos.3) dotado de vedações (Fig.5.13-pos.2); graças a tal sistema é possível alimentar o café em grãos no moedor-dosador sem nunca colocar o interior da cúpula em comunicação com o ambiente externo, permitindo assim a conservação do vácuo no tempo.
- O sistema de aspiração é composto por uma bomba que aspira o ar contido da cúpula expulsando-o para o externo (Fig.5.14-pos.5); em regime o vácuo criado é mantido dentro de um valor máximo e um valor mínimo graças a dois vacuostatos (Fig.5.14-pos.6) que com base no valor de vácuo detectado ativam ou desativam a bomba. O valor de depressão também é mantido no tempo graças à presença de uma válvula de não retorno no ramo de aspiração.

  É possível monitorar a presença do vácuo e o seu valor graças ao vacuômetro presente na cúpula (Fig.5.13-pos.4).

CARREGAMENTO MOEGA:

Para efetuar o carregamento de café na moega uma vez aberta a porta é necessário abrir a tampa com vedação hermética; como o sistema é a vácuo, a abertura da tampa não é fácil, portanto, é necessário restabelecer a pressão atmosférica na cúpula executando as seguintes operações:

- Desabilitar o sistema de vácuo entrando no menu manutenção (nesta condição o sistema de restabelecimento de vácuo é desabilitado)
- Restabelecer a pressão atmosférica no interior da cúpula café, pressionando a válvula de restabelecimento presente na parte inferior da cúpula (fig.5.15), a válvula deve ser mantida pressionada até o completo restabelecimento (o vacuômetro presente na cúpula deve indicar 0 bar, fig. 5.16).

  Uma vez restabelecida a pressão atmosférica é possível abrir a tampa hermética desbloqueando a fechadura com a chave (fig.5.17) e girando a tampa.

  Carregado o café e fechada a tampa hermética reabilitar o sistema de vácuo saindo do menu manutenção.

RETIRADA DO CONJUNTO CÚPULA

É possível retirar o conjunto cúpula a vácuo da máquina, removendo o manípulo de fixação (fig.5.18) e erguendo o conjunto.
O sistema foi concebido de modo tal que o vácuo seja mantido inalterado mesmo com a cúpula removida.

ALIMENTAÇÃO CAFÉ EXPRESSO

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de sistema a vácuo.

- A máquina ativa o moedor até alcançar a dose fixada pelo dosador (fig. 5.19)
- O eletroímã do dosador é ativado provocando a abertura da portinhola e consequente queda de café no copo de infusão.
- Se a dose de café não for alcançada no dosador, é ativada a rotação da válvula presente no corpo válvula do sistema de vácuo (fig.5.20).

  Tal válvula girará até levar uma dose de café no moedor.
- Neste ponto a máquina repete a operação de moagem até alcançar a dose fixada no dosador.

  Caso não se alcance a dose o sistema repetirá a operação até um máximo de três vezes, se após a terceira execução a dose não for alcançada a máquina sinalizará no display o estado Vazio café.
- Caso a dose seja alcançada no dosador, o eletroímã do dosador é ativado provocando a abertura da portinhola e consequente queda de café no copo de infusão.
- Ativa-se o motoredutor rotação conjunto para levá-lo na posição de alimentação e, contemporaneamente, comprimir a pastilha (Fig.5.4-. Fig.5.5).
- Ativa-se a bomba (Fig.5.6) que alimenta a quantidade programada de água, controlada por um específico dispositivo eletrônico (contador volumétrico), pescando da caldeira café.

– O motoredutor conjunto café é reativado novamente para levar o mesmo para a posição de repouso; durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada.

A sequência destas operações (moagem e liberação café) pode ocorrer em ordem inversa em função do tipo de programação

DISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor culherzinhas; è possível selecionar a culherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

– ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desganchamento culherzinha no copinho (Fig.5.21).

BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açucar está completada.

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

– ativa-se, se presente, o motomisturador (Fig.5.22)
– A electroválvula fixada na caldeira dos solúveis (Fig.5.23) ou na caldeira do café (Fig.5.24) é activada para emitir no batedor a quantidade de água programada.
- O motoredutor do produto soluvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões diversos produtos podem ir para o mesmo mixer, ver o caso do leite e chocolate) (Fig.5.25).
- Distribuída a quantidade de água e de pó pré fixada, o batedor será desactivado depois de um tempo T programado.

Kit BIB Ambient

A máquina pode ser dotada de Kit BIB Ambient para a alimentação de dois xaropes (a temperatura ambiente) em bebidas que prevejam a presença dos mesmos na receita.

O kit prevê a presença de 2 bombas xarope (Fig.5.26-pos.1), às quais são conectados dois tubos de aspiração (2) que podem ser dotados de uma específica tomada torneira (3) para pode conectar bolsas de xarope, ou sem tomada, diretamente imersas em um recipiente xaropes.

Para conectar uma bolsa xarope, com tomada específica, ao kit efetuar as seguintes operações:

- Enganchar a torneira no tubo à tomada presente na bolsa (Fig.5.27).

- Girar completamente o parafuso para abrir a válvula da bolsa (Fig.5.28).

Conexão toenira alternativa (Fig. 5.29):

- Abrir o cabeçote da torneira de 45°
- Conectar a torneira calçando-a por baixo no engate da bolsa
- Fechar o cabeçote da torneira
- Girar completamente o parafuso para abrir a válvula da bolsa

Instruções para Carregador

6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

6.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação. Para poder facilitar a acelerar algumas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:

Máquinas com Fw "AA":

PWD 1 - Menu de programação reduzido (00001)
PWD 2 - Menu Vendas (00000)

Máquinas com Fw "AB":

PWD 1 - menu de programação completo (00002)
PWD 2 - Menu de programação reduzido (00001)
PWD 3 - Menu Vendas (00000)

6.2 MENU EM MÁQUINA

A PWD 1 permite acessar ao menu completo do distribuidor automático. O procedimento de acesso ao menu prevê: pressionar o botão PROG na ficha máster, inserir a password e pressionar a tecla ENTER. A seguir são listados o menu de programação do D.A.

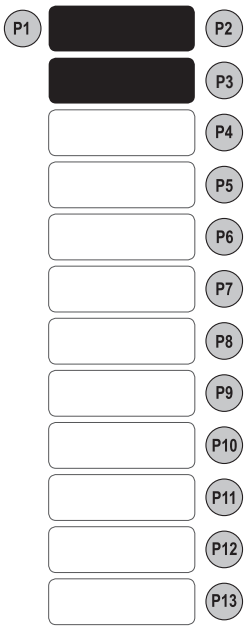
6.2.1 MENU SOFTWARE EM MÁQUINA

- PROGRAMAÇÃO REDUZIDA
- Opções
- Temperatura
- Pré seleções
- Doses
- Tempos e Limites
- Sistemas de pagamento
- Preços
- Preço-Seleções
- Vendas
- Relógio
- Dados de default

Em programação as teclas assumem os seguintes significados:

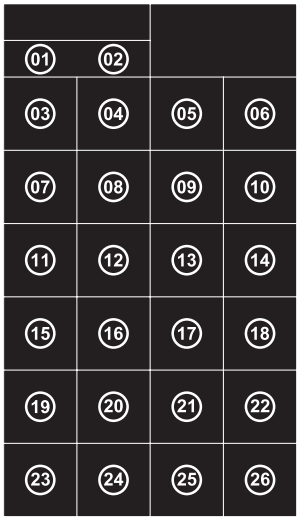
Teclado mecânico

P1 Aumenta valor
P2 Diminui valor
P3 Move cursor
P4 Enter
P5 Escape



Teclado Easy Smart (Default Bianchi) - Fw "AA" e "AB"

P3 Aumenta valor
P4 Escape
P7 Diminui valor
P11 Move cursor
P15 Enter



6.3 MANUTEÇÃO

Entra-se em manutanção premendo a tecla 'Service'.
O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx' , onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.
Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectutar selecções de prova também com a temperatura não regular. Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll. O painel manutenção prevê as seguintes funções:

Em manutenção as teclas assumem os seguintes significados, máquinas com Fw "AA":

P1 percorrer alarmes (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)
P2 reset alarmes
P3 prova completa
P4 desenganche copo
P5 rotação do grupo
P6 desenganche paletinas
P7 rotação coluna copinhos
P8 Prova dosador do moedor
P9 Visualiza ventas totales
P10 modalidade carga tubos mdb (Easy Smart)
P11 modalidade descarrega tubos mdb (Easy Smart)
P12 Teste entradas
P13 prova sem açucar e paletinas
P14 Movimiento del brazo (Easy Smart)
P15 reset decontadores
P16 Prova mixer
P17 prova só água
P18 prova teclado SAW (Smart)
P19 não usado
P20 lavagem xarope BIB 1 (Easy Smart)
P21 lavagem xarope BIB 2 (Easy Smart)

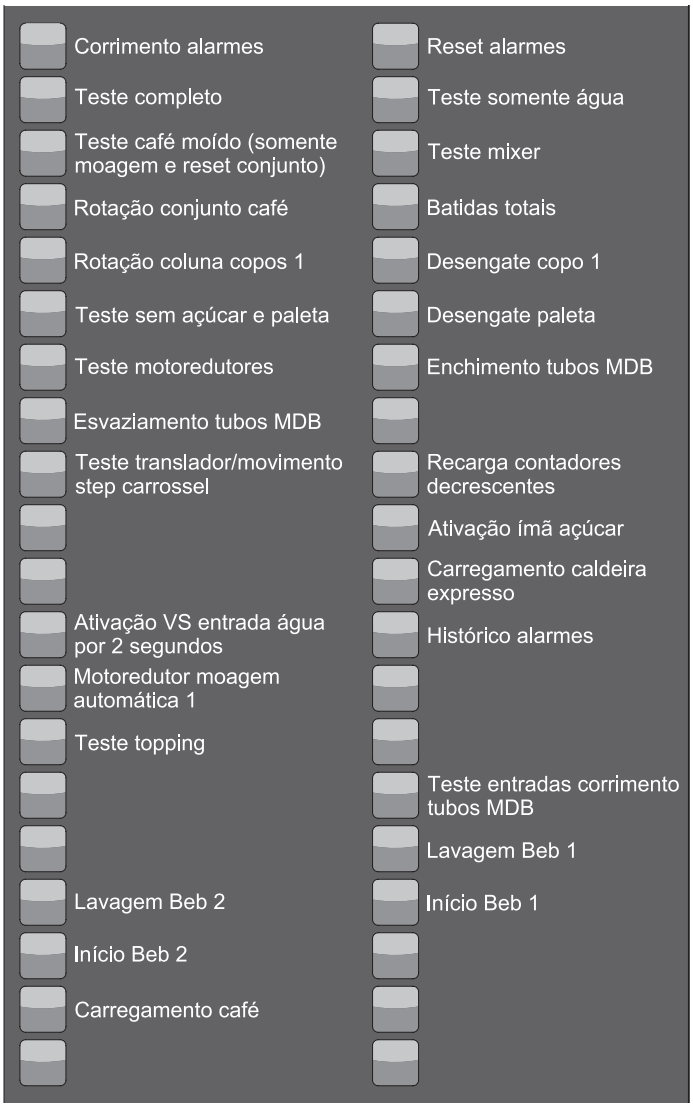
Em manutenção será necessário digitar em sequência, no teclado alfanumérico, os números indicados para obter a função desejada.

Em manutenção as teclas assumem os seguintes significados, máquinas com Fw "AB":

P1 Percorrer alarmes (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)
P2 reset alarmes
P3 prova completa
P4 prova só água
P5 Teste café moído (somente moagem e reset conjunto)
P6 Prova sem açucar e paletinas
P7 Rotação conjunto café
P8 Batidas totais mais quente e frio alternadas (Não se em teste SAW)
P9 Reset translador.
P10 Teste mixer (se pressionado por 3 segundos)
P11 Prova dosador do moedor
P12 rotação coluna copinhos
P13 Recarga fundos se sinalização fundos presente ou teste SAW.
P14 Enchimento tubos MDB (Easy Smart)
P15 Esvaziamento tubos MDB (Easy smart)
P16 Teste entradas / corrimento tubos MDB
P17 lavagem xarope BIB 1 (Easy Smart)
P18 lavagem xarope BIB 2 (Easy Smart)
P19 não usado
P20 desenganche copo
P21 Rotação completa válvula carregamento café (sistema em vácuo)
P22 rotação coluna copinhos
P23 não usado
P24 Carregamento caldeira expresso (200cc) se pressionado por 3 segundos
P25 Teste motoredutores (se pressionado por 3 segundos são ativados todos os motoredutores na sequência por 3 s. cada um)
P26 Ativação VS entrada água por 2 segundos

6.4 MANUTEÇÃO *(versão de touch)*

Entra-se em manutanção premendo a tecla 'Service'.
O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx' , onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.
Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectutar selecções de prova também com a temperatura não regular. Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll. O painel manutenção prevê as seguintes funções:



7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

7.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins…). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar e lavar com líquido sanitário* todas as partes em vista na zona de alimentação (ver parágrafo 4.5.3)	●	
Limpar o vão alimentação com produto sanitário*		
Esvaziar o recipiente fundos líquidos e limpá-lo com líquido sanitário*	●	
Esvaziar o recipiente fundos de café e lavá-lo com líquido sanitário*	●	
Extrair todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos mesmos, bem como o fundo da máquina e a sua parte externa, em especial a zona de alimentação, em seguida proceder com a sanitização* (ver parágrafo 4.5.3).		●
Limpeza monitores Touch e botoeira SAW, com um pano úmido	●	
Limpeza geral campana vácuo		
Limpeza válvula vácuo		

*Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP (adotadas pela empresa).

7.1.1 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

7.1.2 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.

Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.3.1

Operar assim:

– limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.7.1 - Fig.7.2)
– canais e tubos de escorregamento pós (Fig.7.3-pos.1)
– canal água (2), camara miscelação (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).

- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.7.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os residuos de pó de café do grupo, è possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.6)

– Esvaziar o recipiente dos fundos café (fig.7.7)

7.1.3 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base da máquina e o externo particolarmente a zona distribuição *(Fig.7.1-7.2)*.

7.1.4 Limpeza Kit BEB Ambient

Após paradas da máquina superiores a 24 h e a cada troca de tipologia de produto alimentado é necessário efetuar a limpeza do circuito de alimentação xaropes, a ser efetuado como segue:

- Se esperado, soltar a torneira (fig. 7.8) e desconectá-la do saco de xarope (fig. 7.9). Em seguida extraí-la do tubo de sucção (Fig. 7.10)
- Imergir a extremidade do tubo de sucção em um recipiente limpo contendo água quente (Fig. 7.11)
- No menu manutenção selecionar o item "lavagem beb" correspondente ao circuito a ser lavado (Fig. 7.12)
- Lavar a torneira imergindo-a em água quente
- No fim das operações de lavagem é possível remontar a torneira no tubo e montar um novo saco de xarope.

7.1.5 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6.

7.2 Manutenção aconselhada

A **Bianchi Industry** garante o bom funcionamento no tempo do própria máquina, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspeção geral e substituição de partes (onde necessário) - (caldeira/ válvulas solenoide/válvula solenoide 3 vias/ vedações conjuntos café e pistões conjunto/conjuntos café e pistões conjunto)		●				
Lubrificação das partes em movimento do conjunto (onde necessário)		●				
Verificação válvula vácuo, lubrificação e substituição vedações (onde necessário)	●					
Substituição moedores e rolamento moedores					●	
Verificação e substituição vedações mixer (onde necessário)					●	
Descalcificação caldeiras solúveis e caldeiras com trocador						●

Nota: Encontra-se disponível um kit sanitização para a limpeza e a manutenção preventiva da máquina, tal kit permite a substituição em bloco de todas as partes sujeitas a verificação e manutenção, de modo a poder efetuar a limpeza e a manutenção das mesmas reduzindo os tempos de máquina parada.

7.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aquí descritas sao somente indicativas porque vinculadas à variaveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalhol, etc.

Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes do distribuidor, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.
Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.
Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.
Mensilmente desinfectar todas as partes em contato com alimentos. Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP, seguindo quanto já descrito na seção *4.5.3.*

7.2.2 Manutenção Conjunto e pistão café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.
Condição fundamental para esta operação, e que o grupo cafe esteja em posição de descanço.
Se o distribuidor for dotado de conjunto com câmara varável, soltar o tubo indicado na fig. 7.13 e, em seguida, tanto para o conjunto padrão quanto com câmara variável, soltar o puxador pos. 1, girar a alavanca 2 (fig. 7.14) e, então, extrair todo o conjunto café.
- Para extrair o pistão padrão soltar o tibo indicado na fig.7.15, extrair o pino de trava do pistão (fig.7.16 - pos.3) e extrair o pistão da caldeira
- Se o distribuidor for dotado de sistema com câmara variável soltar o tubo indicado na fig. 7.15, soltar a porca de trava (fig. 7.17-pos.4) presente na haste do pistão e extrair o pistão da caldeira.

Cada 10000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar *(Fig.7.18)*:
- haste filtro inferior (1)
- biela (2)
- haste guia (3)

A cada 10000 operações, aconselha-se verificar e, eventualmente, substituir as guarnições de vedação e filtros:
- vedações
- desparafusar o parafuso *(Fig. 7.19)*, lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa.

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÈ

Verificar que, na fase de descanço, o indice rotante esteja alinhado com o índice de fase *(ver Fig. 7.20).*

Acesso às partes internas

Para ter acesso às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeira café expresso, válvulas solenoides, conexões elétricas, etc.):
– Tirar a rampa (Fig. 7.5), soltar o puxador (Fig. 7.14 pos.1), girar a alavanca (pos.2) e tirar o conjunto café (Fig.7.21)
– Pressionar as duas linguetas (Fig. 7.22) e abaixar a placa de suporte (Fig. 7.23)

7.3 Procedimento de manutenção

Equipamento ideal:
Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:
- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os tubos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:
- Esponjas, panos de tecido
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

7.3.1 Sanitização

ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.
Em particular antes de iniciar cada operação no distribuidor, certificar-se de:
- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios pa ra o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:
- Que se inicia a trabalhar no distribuidor
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois de ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

Para a higiene:
- Utilizar disinfetantes

Os disinfetantes distruem os microrganismos presentes sobre as superficies.

Para a limpeza:
- Utilizar detergentes e/ou detersivos

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).
Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:
- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Caraterísticas produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)
- Os locais onde serão instalados os distribuidores automáticos devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira , o contato com materiais tóxicos e a formação de condensa ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado o distribuidor possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretriz CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

As operações de limpeza podem ser efetuadas no lugar onde foi instalado o distribuidor automático.

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:
O operador responsável pela higíene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:
- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:
- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral do distribuidor com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas

A) Usar luvas limpas
B) Usar água quente não proveniente de banheiros
C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares
- Remuover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confecções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confecções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.

D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os distribuidores automáticos.

7.4 Regulagens

7.4.1 Regolagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores estandard quer dizer:
– Temperatura ótima do café no copo entre 70°C e 80°C.
– Temperatura ótima de produtos solúveis no copo entre 70°C e 80°C.
– Medidas das gramas do pó de café entre 6 e 8 gramas.

- gramatura pós soluveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- ***Gramatura do café moido.*** Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.7.24).
  A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.
  Virando no sentido horário a dose diminue.
  Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.
  A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 7.24).
  A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.
- ***Regulagem do grau de moagem manual.***
  Virar o parafuso (Fig.7.25) para obter os resultados desejados.
  Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.
  Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

Regolagem dose e moagem (moagem a tempo)

– Medidas das gramas do pó de café 8 gramas (moagem a tempo).

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- ***Gramatura do café moido.***

  Variar a quantidade agindo na programação da máquina, variando a configuração do tempo de moagem.

- ***Regulagem automática da moagem (Fig.7.26) (opcional)***

- Permite nas versões espresso manter constante a moagem, independente da taxa de humidade, da temperatura e do desgaste do moinho.
- A primiera regulagem deve ser efectuada com o dispositivo desconectado
- Executar a manualmente a regulagem da dose (6-7g)
- Executar manualmente a regulagem da moagem
- Calcular o tempo de preparação em segundos (std 18s)
- Conectar novamente o dispositivo
- Programar o tempo de preparação medido, na programação
- Cada 5 cafés espressos, será executa un controlo automático de tal parâmetro. As leituras válidas correspondem com o terceiro/quarto café. As primeiras duas serão ignoradas porque são resultados das regulagens anteriores, a quinta será de regulagem.

7.4.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros estandard (Software de programação).

ATENÇÃO: Retirar a condução da água utilizando os parafusos de regulagem das válvulas dos solúveis, significa comprometer e variar as quantidades de água disrtribuídas na chávena e então a dose da mesma.

Para acessar à válvula, posicionada na caldeira solúveis, é necessário retirar o painel (1) afrouxando os dois parafusos (2) indicados na figura 7.27

– Para obter um bom enxague dos vasos de vidro utilizar eventualmente os pararafusos de condução controllando depois a aceitabilidade das doses (Fig.7.28).

7.5 Inatividade

Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

– desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
– Esvaziar completamente a caldeira abrindo a torneira de descarga caldeira presente no fundo da caldeira com trocador (Fig.7.29).
– Esvaziar o recipiente boias (Air Break) tirando a tampa posicionada no tubo ao longo da rampa de descarga.
  Terminado o esvaziamento remontar a tampa
– Lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito.
– Tirar eventuais recipientes de leite, e efetuar a lavagem completa do circuito leite, como indicado no parágrafo sanitização.
– esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
– eliminar o saco fundos
– limpar com um pano todas as superficies internas e externas do distribuidor automático
– proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.7.30)
– Armazenar em locais secos, protegidos e com temperaturas compreendidas entre 2 e 40°c, e umidade relativa não superior a 65%

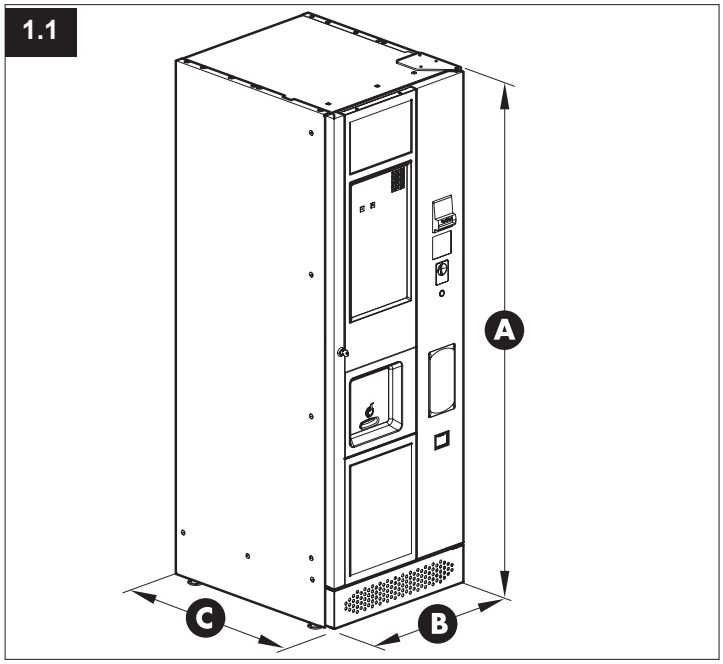
Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

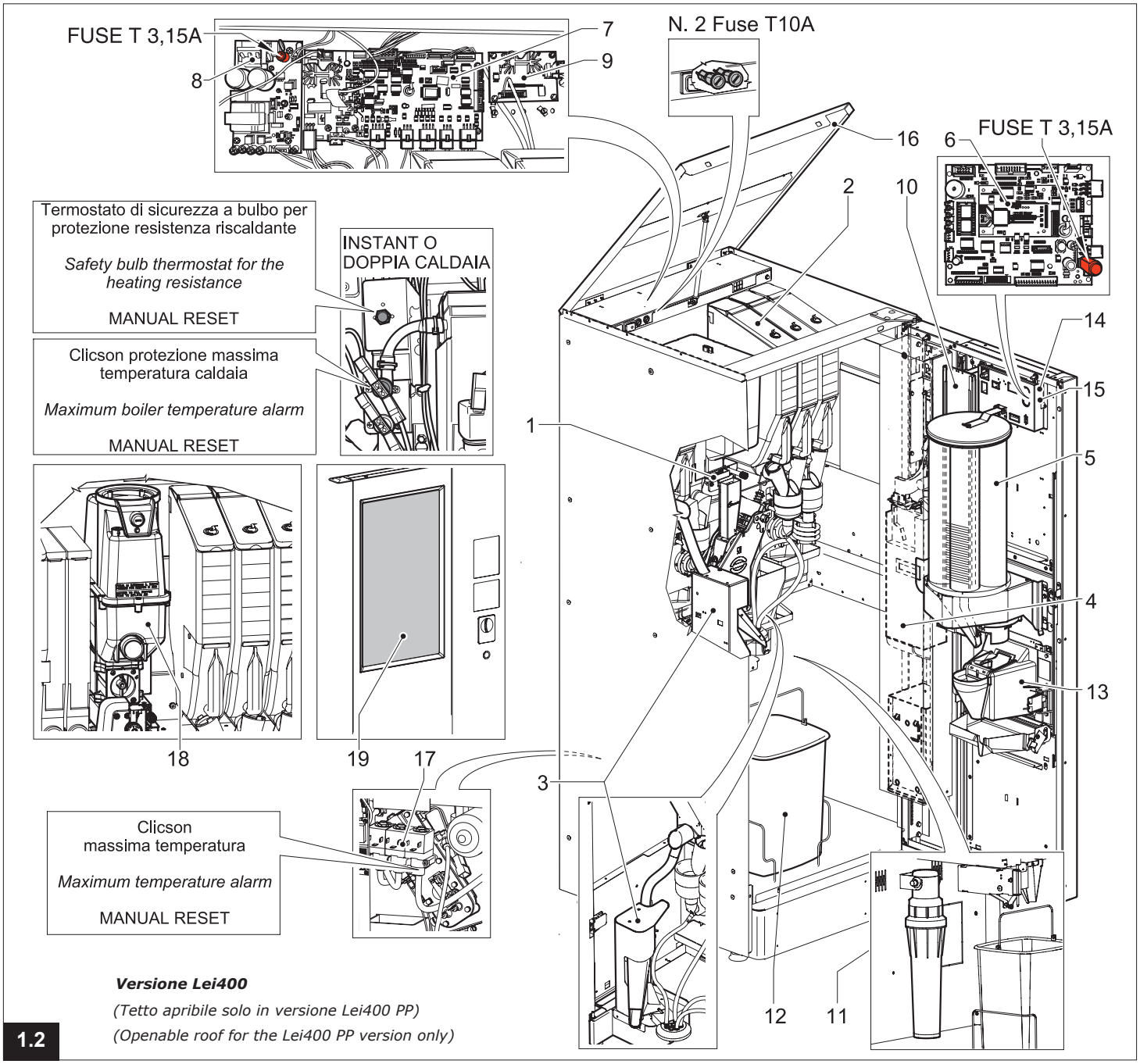
8.0 DESMANTELAMENTO

Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desasemblar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

Atenção! Certificar-se que a sucatagem das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

1.1



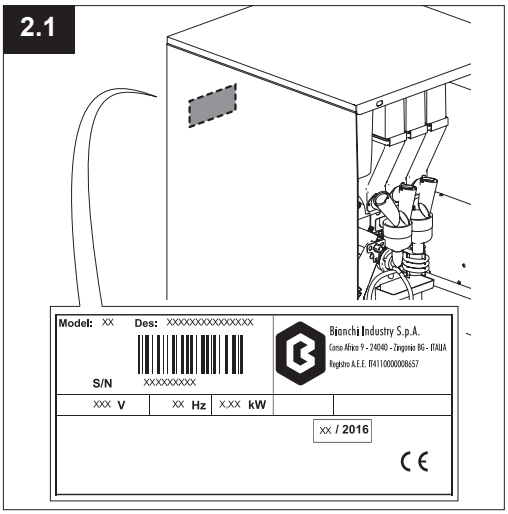


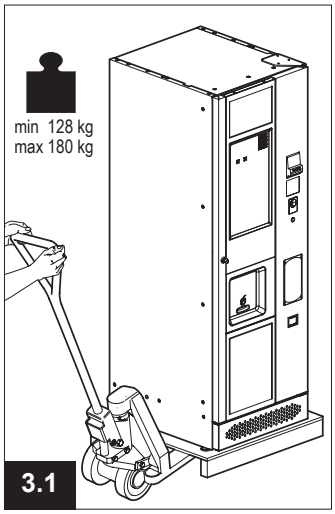
Versione Lei400

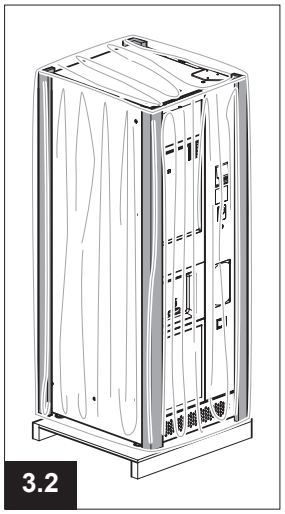
(Tetto apribile solo in versione Lei400 PP)

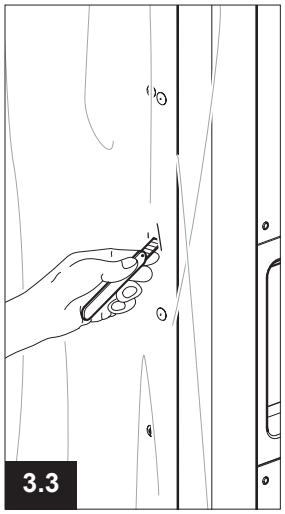
(Openable roof for the Lei400 PP version only)

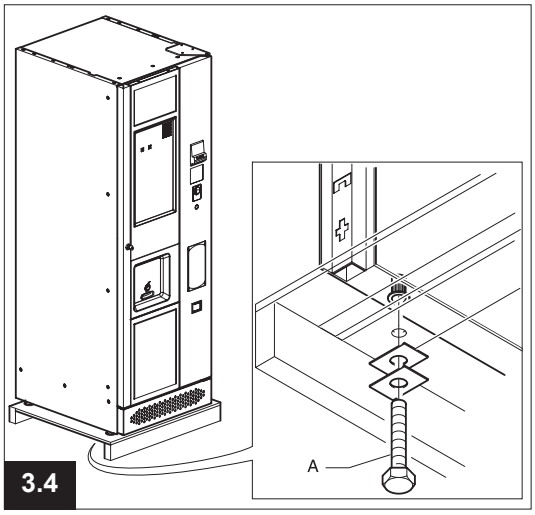
1.2

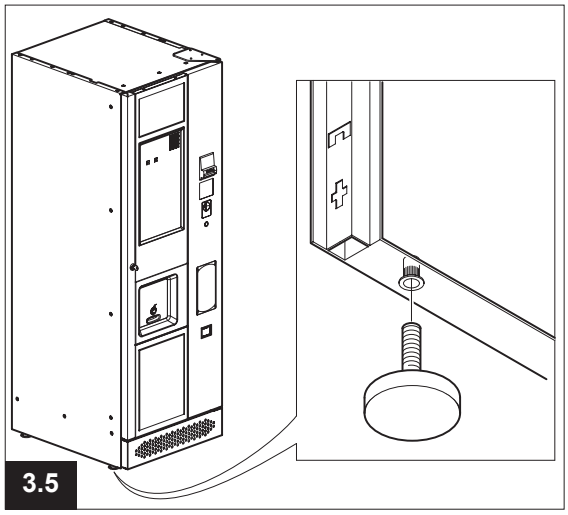

2.1
Model: XX
Des: XXXXXXXXXXXXXX
S/N XXXXXXXXX
Bianchi Industry S.p.A.
Corso Africa 9 - 24040 - Zingonia BG - ITALIA
Registro A.E.E. IT4110000008657
XXX V
XX Hz
X,XX kW
XX / 2016

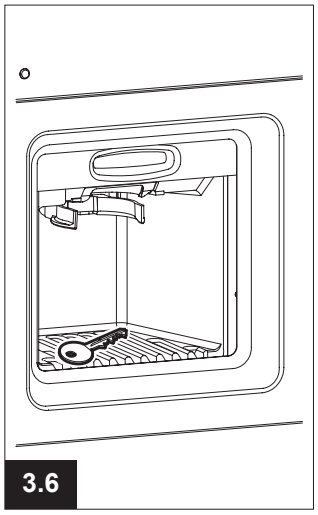

min 128 kg
max 180 kg
3.1

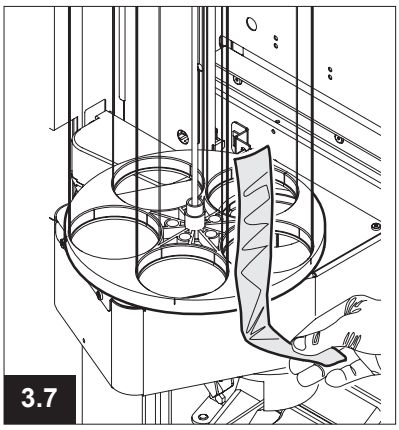

3.2

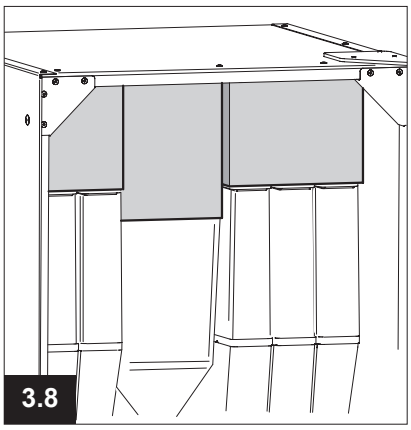

3.3

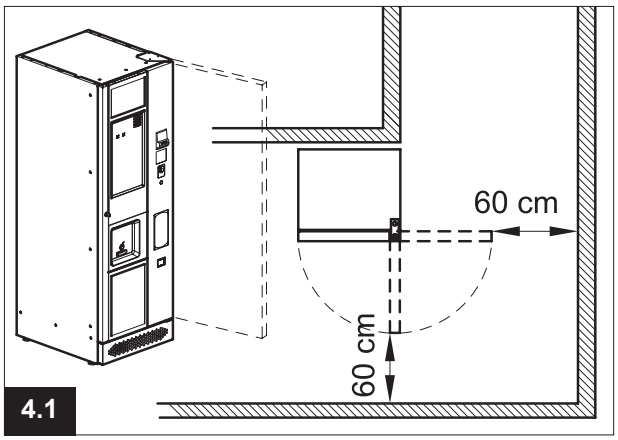

A
3.4

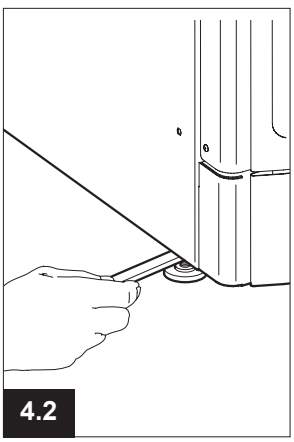

3.5

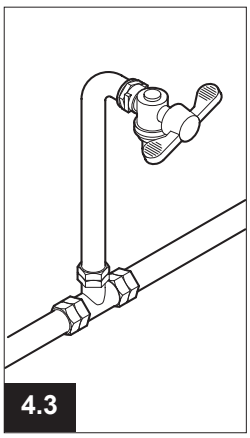

3.6

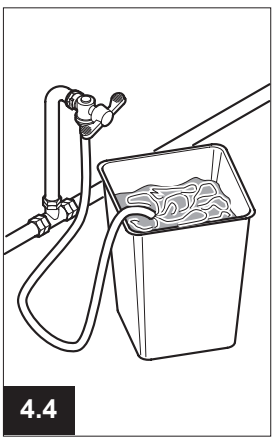

3.7

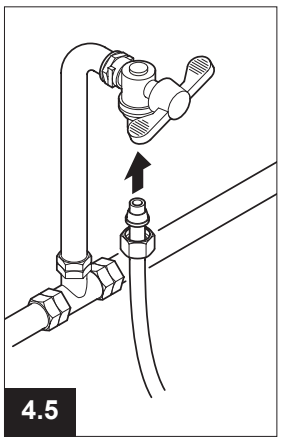

3.8

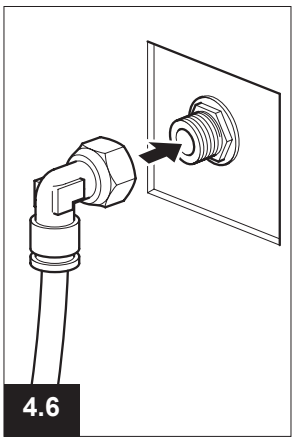

60 cm
60 cm
4.1

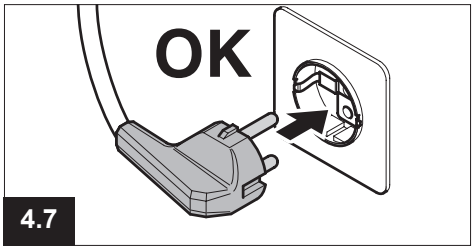

4.2

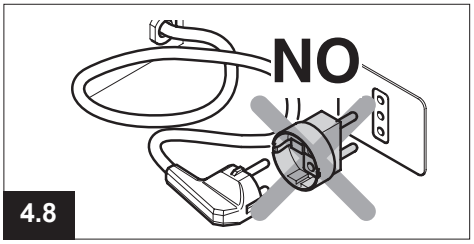

4.3

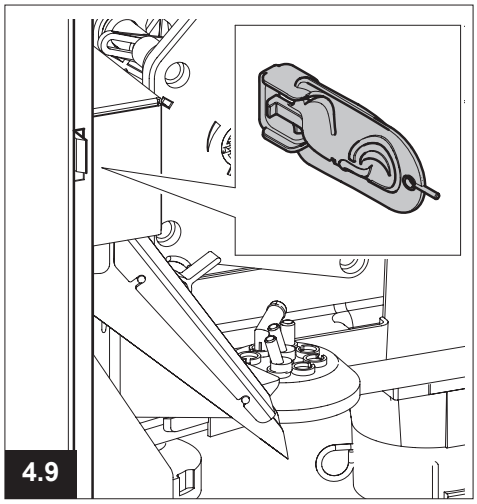

4.4

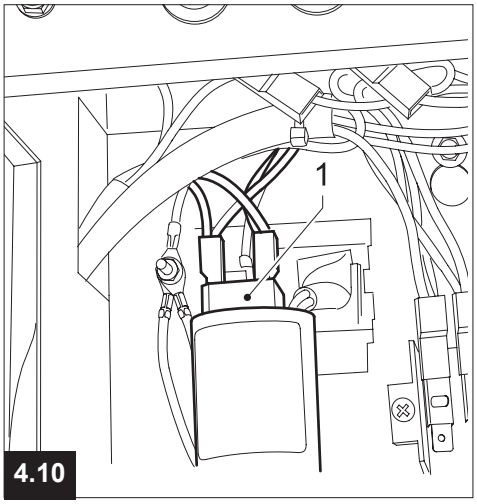

4.5

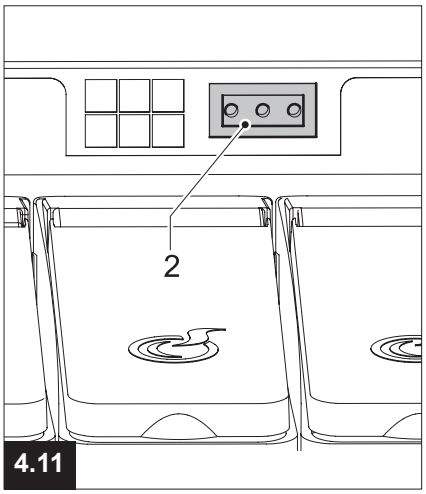

4.6

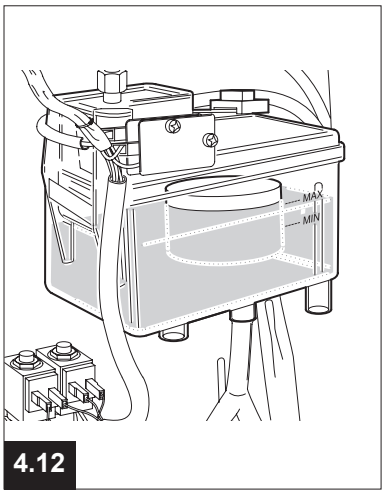

OK
4.7

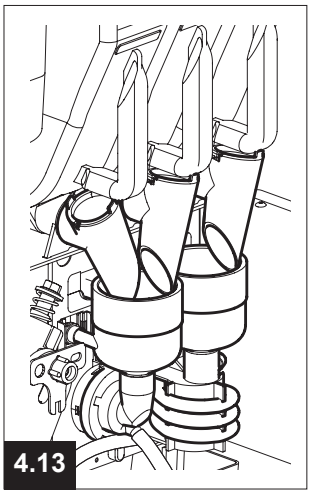

NO
4.8

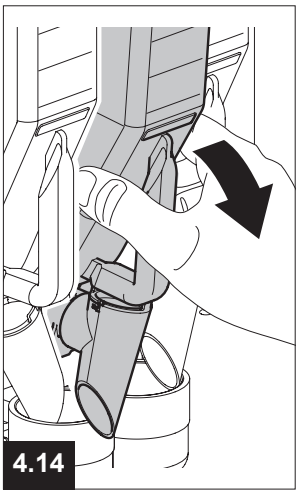

4.9

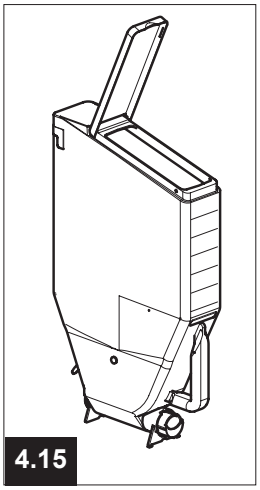

1
4.10

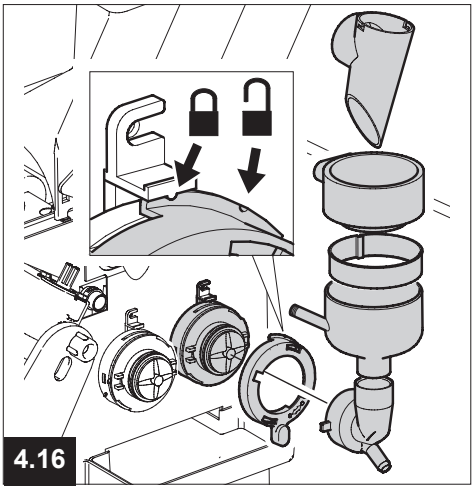

2
4.11

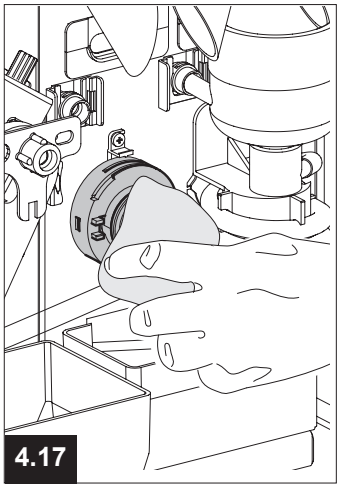

MAX
MIN
4.12

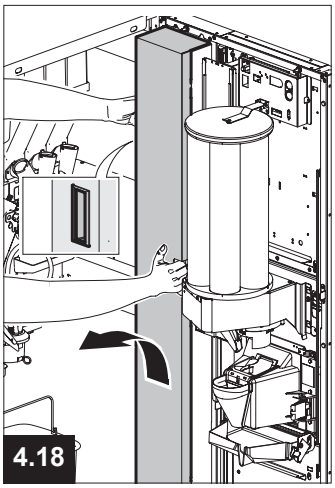

4.13

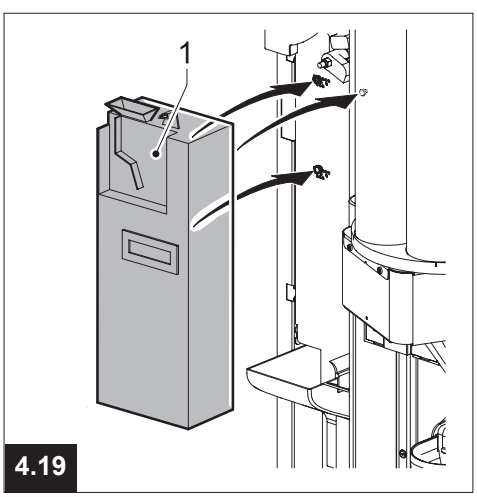

4.14

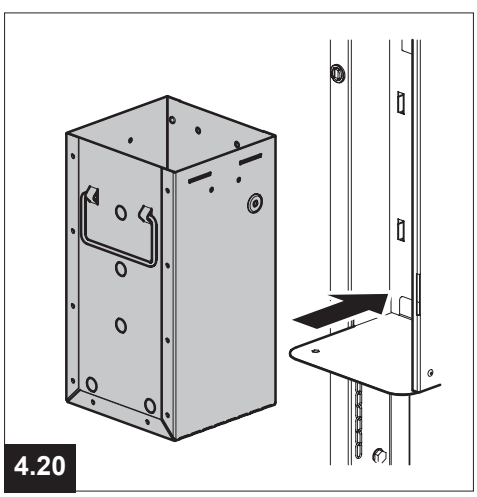

4.15

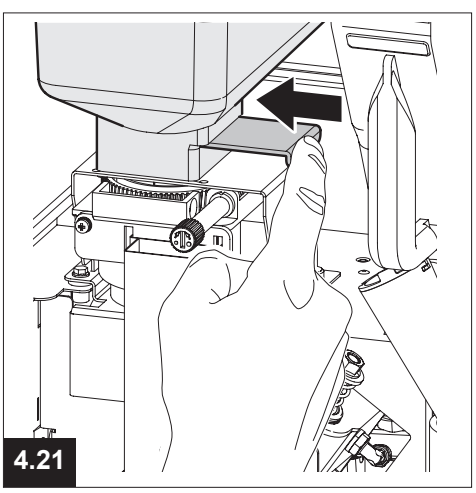

4.16

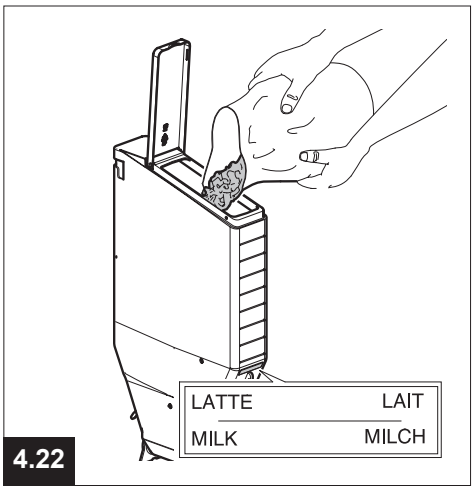

4.17


4.18

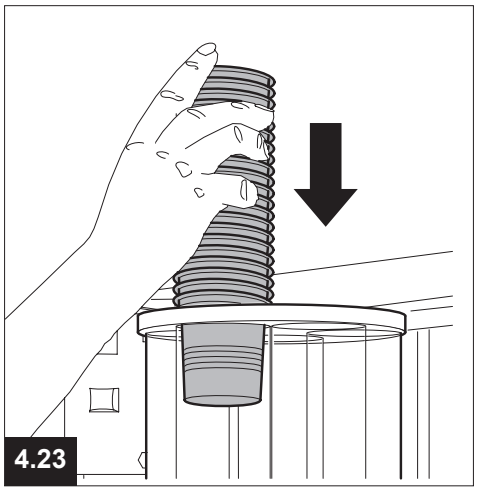

1
4.19

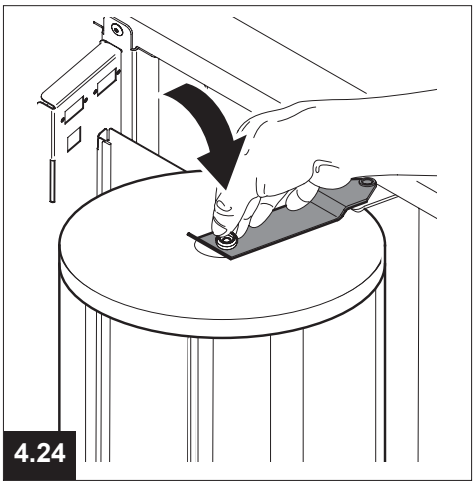

4.20

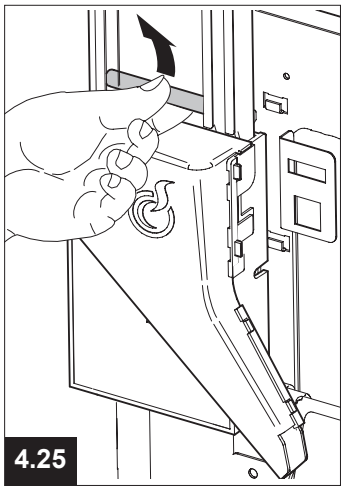

4.21

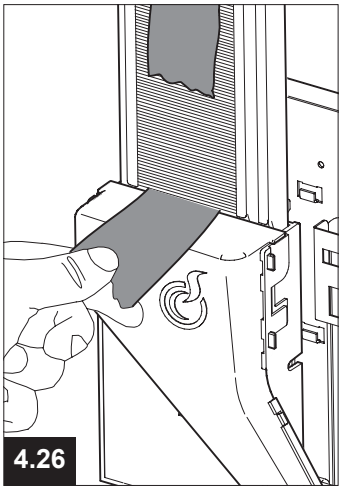


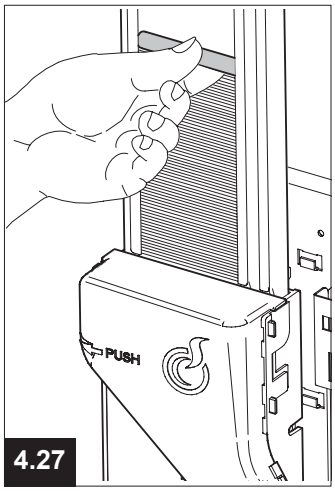
4.22


4.23

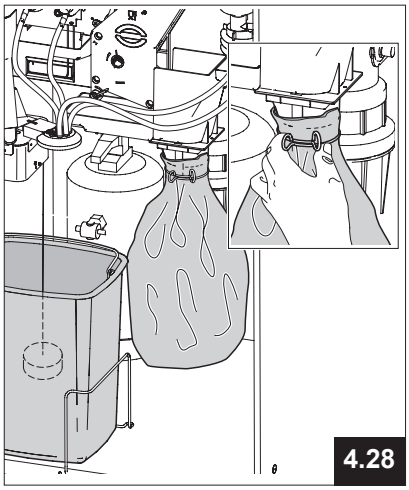

4.24


4.25

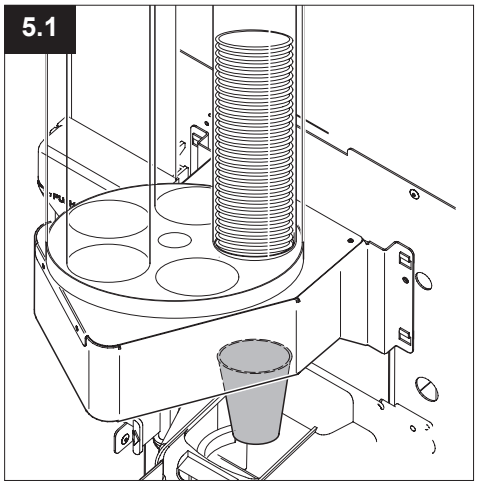

4.26



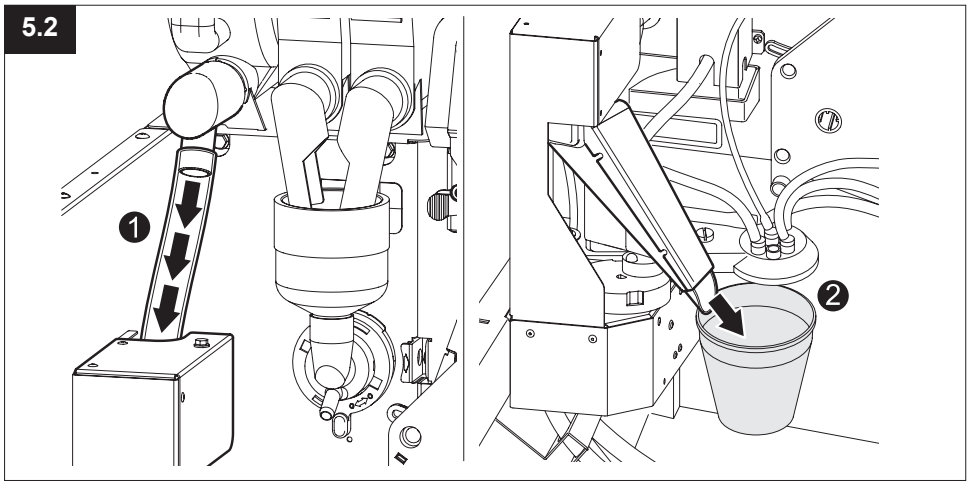
4.27

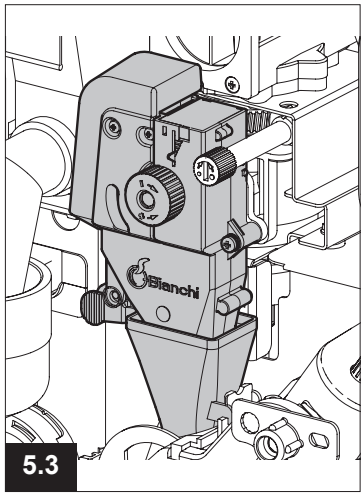

4.28

5.1

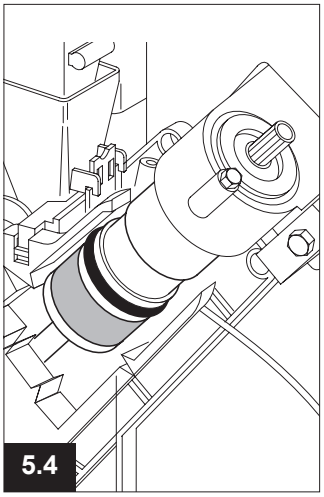


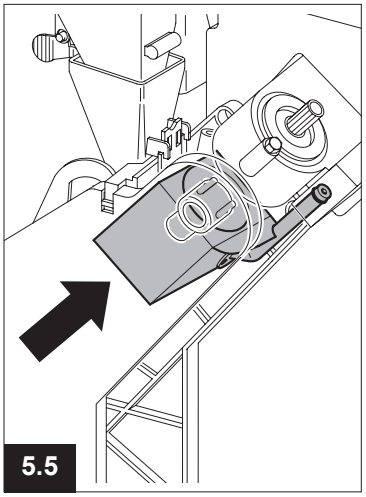
5.2

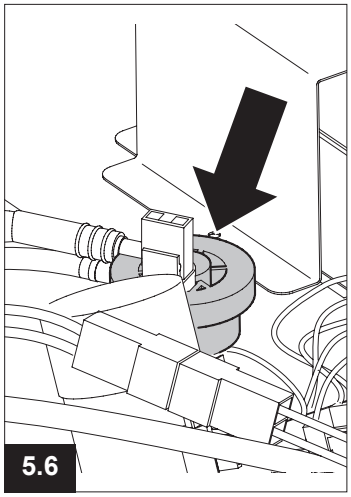


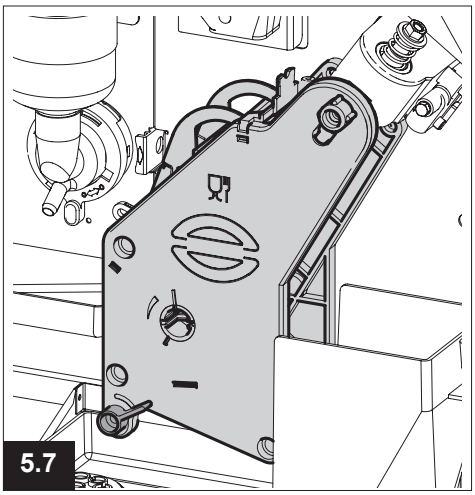


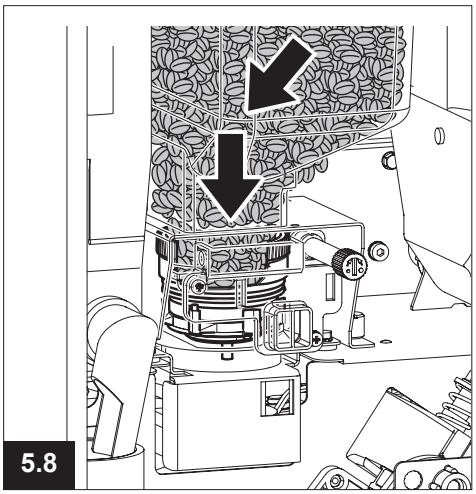
5.3

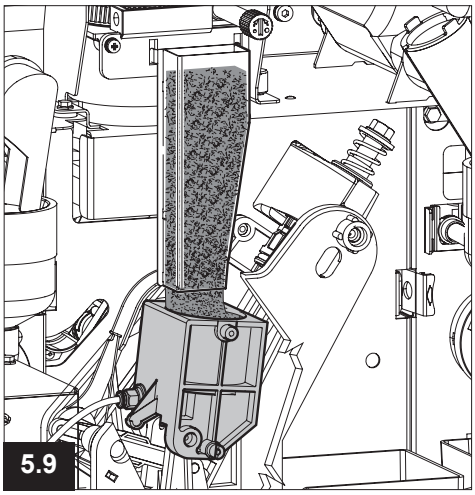

5.4

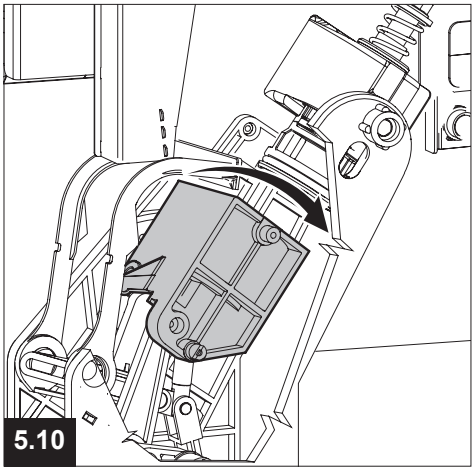

5.5

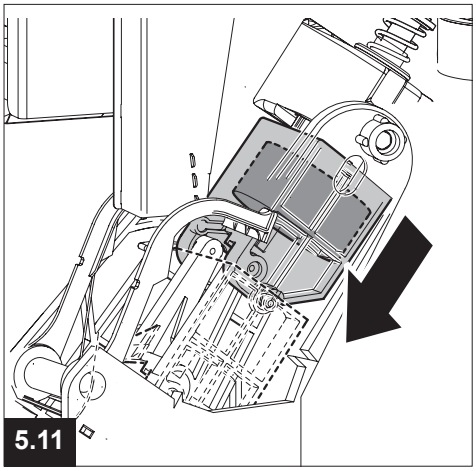

5.6

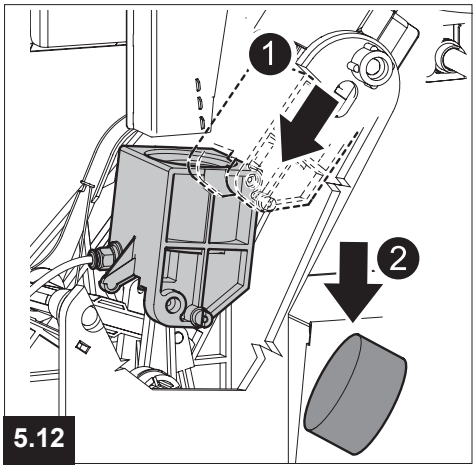

5.7

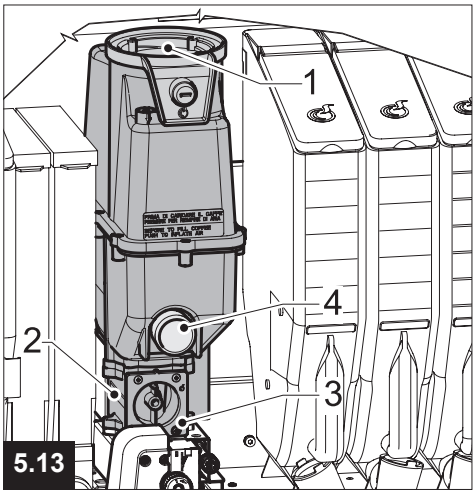

5.8

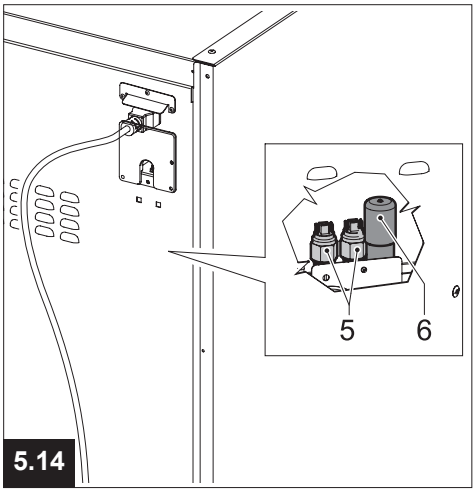

5.9

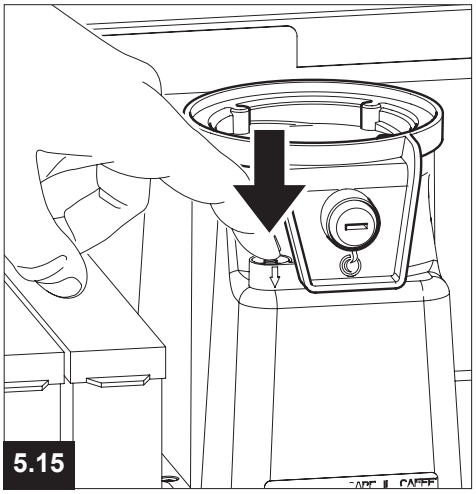

5.10

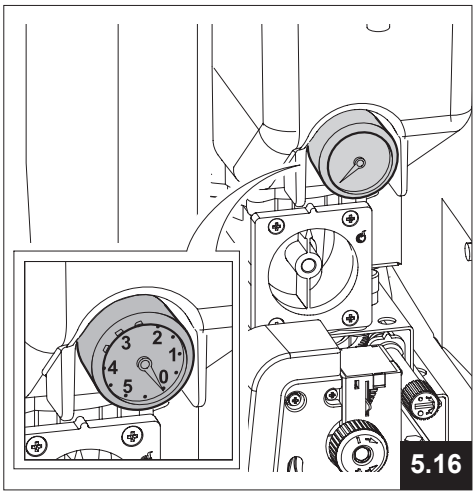

5.11

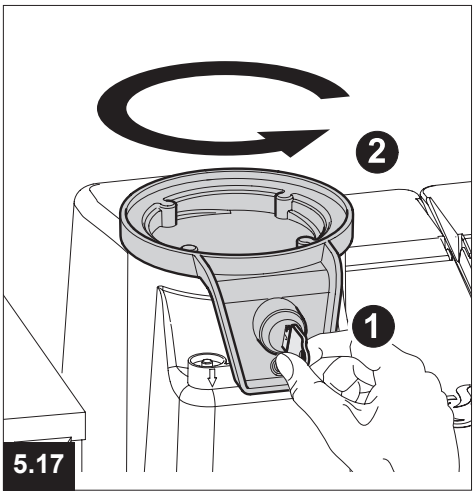

1
2
5.12

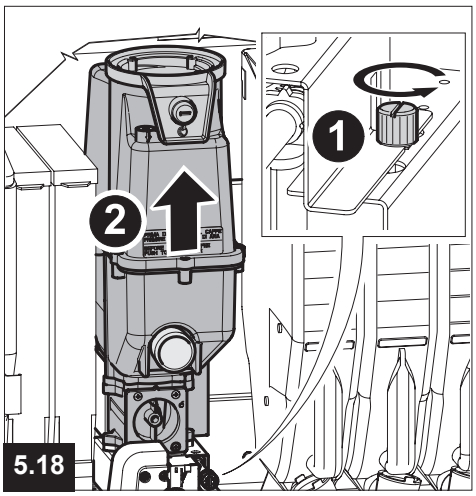

1
2
3
4
5.13

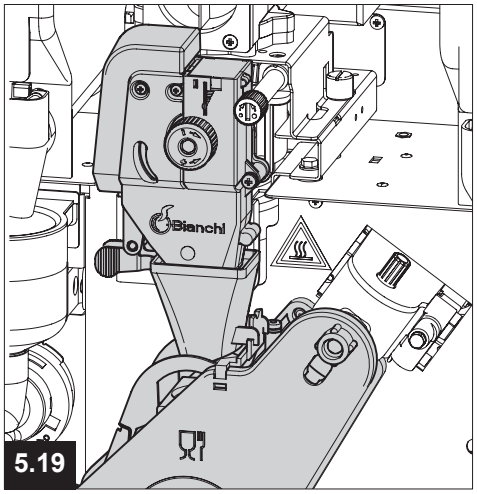

5
6
5.14


5.15

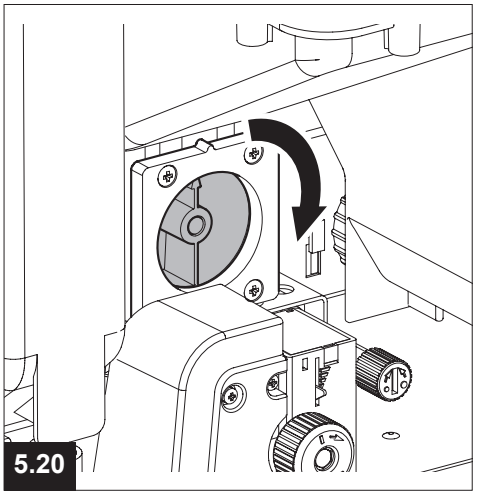

5.16

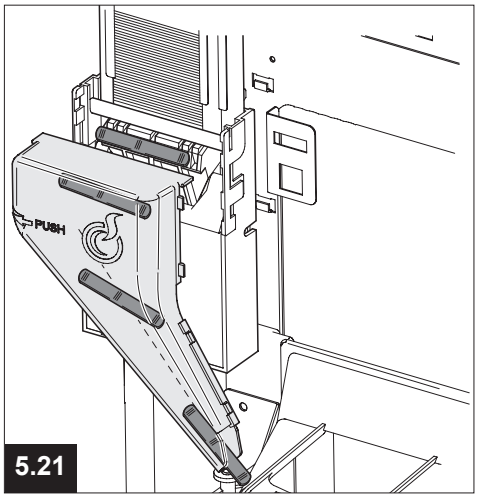

2
1
5.17


1
2
5.18

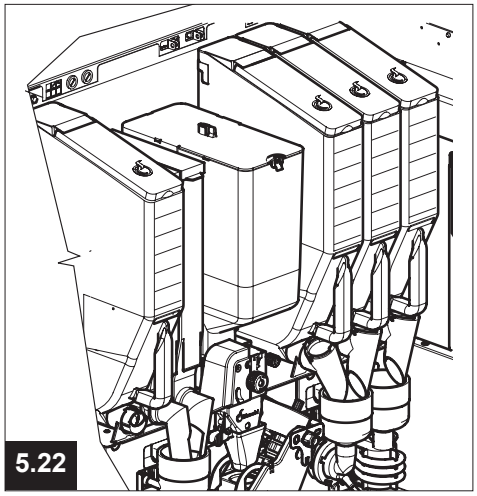


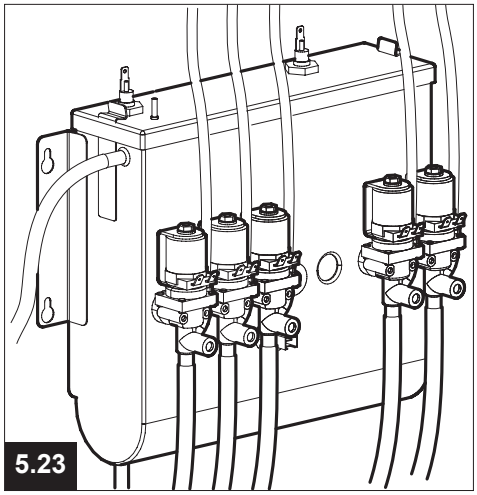
5.19

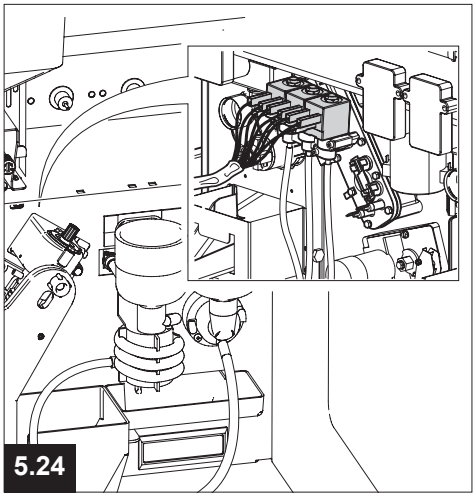

5.20

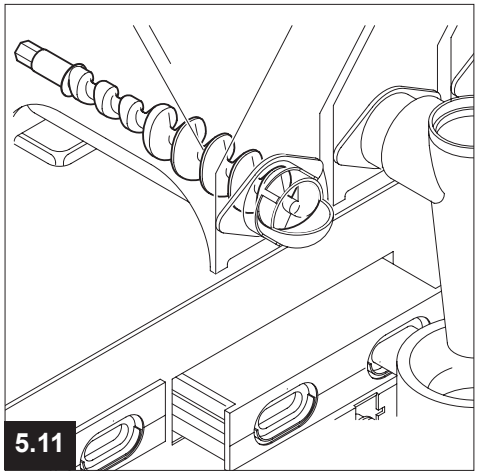


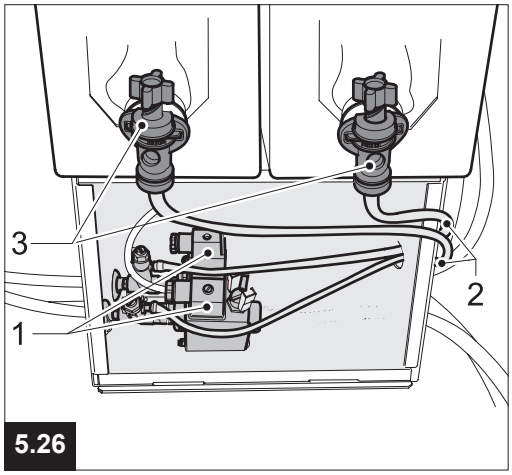
5.21


5.22

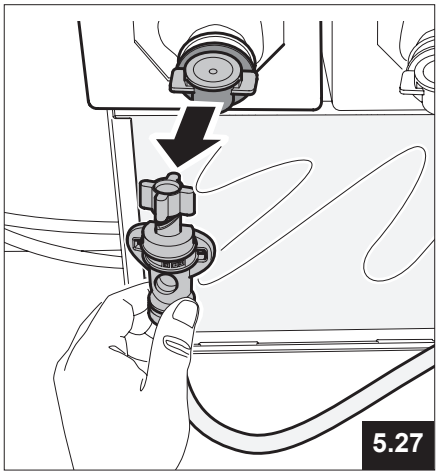

5.23

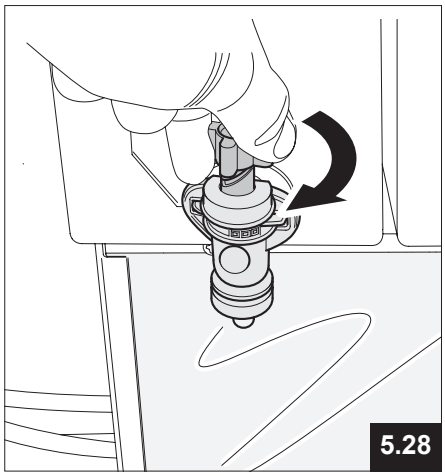

5.24

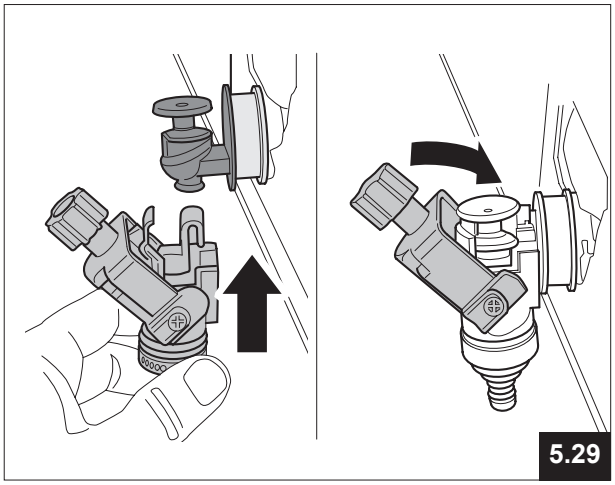

5.11

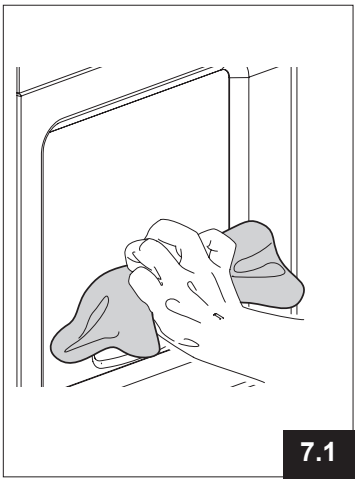


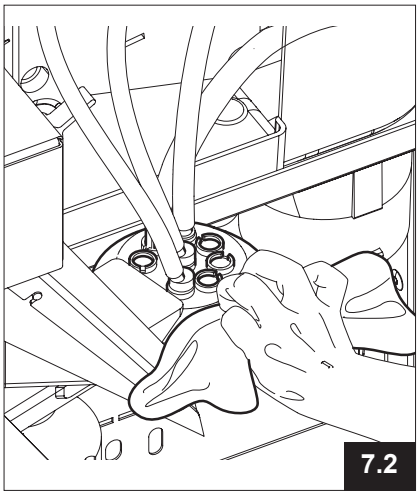
5.26

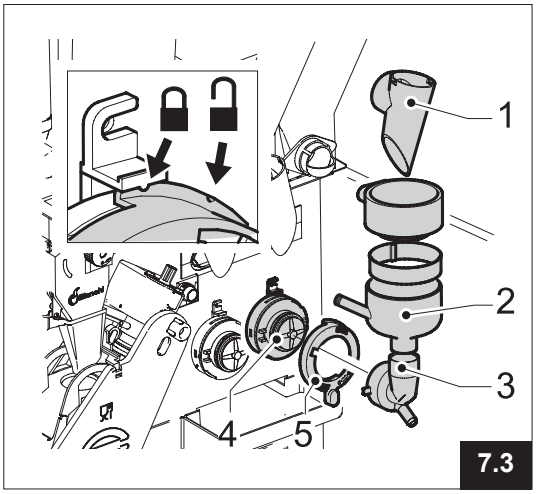

5.27


5.28

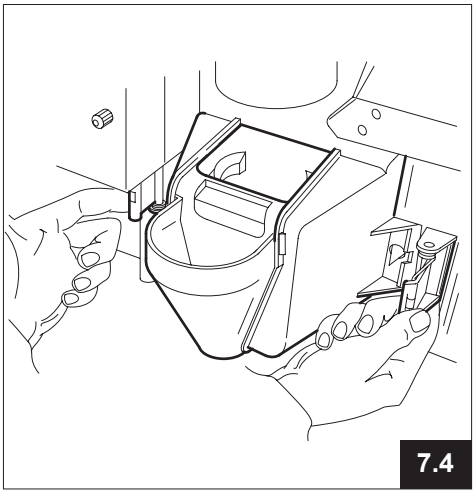

5.29

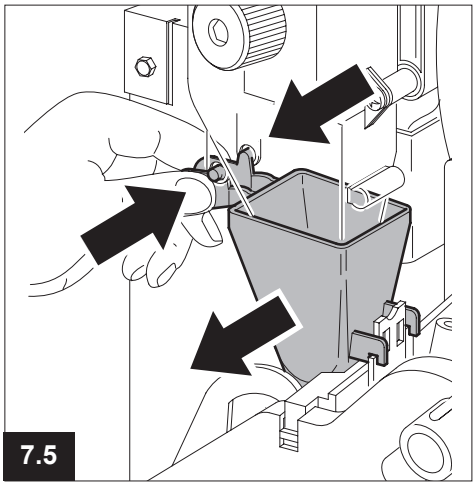

7.1

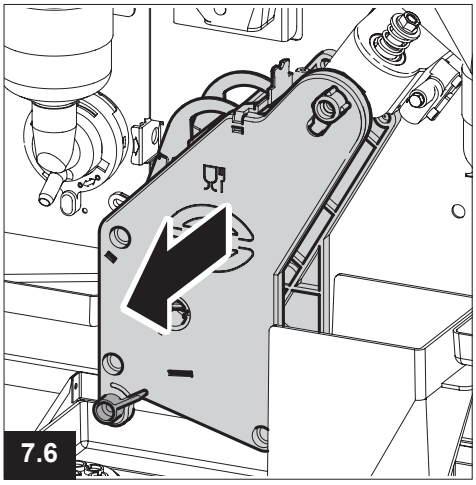

7.2

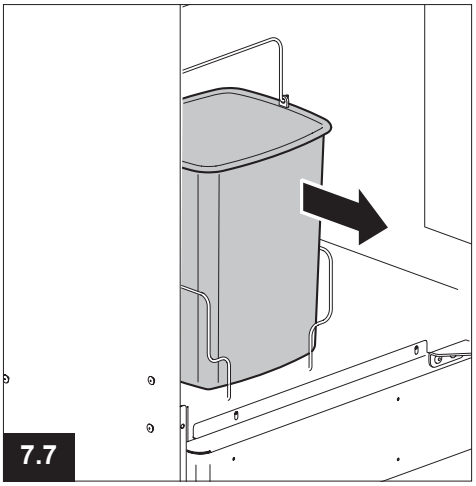


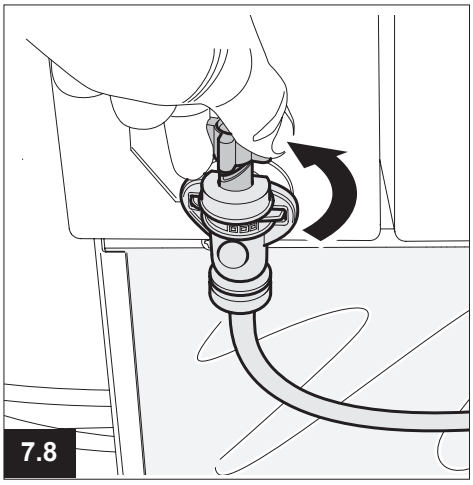
7.3

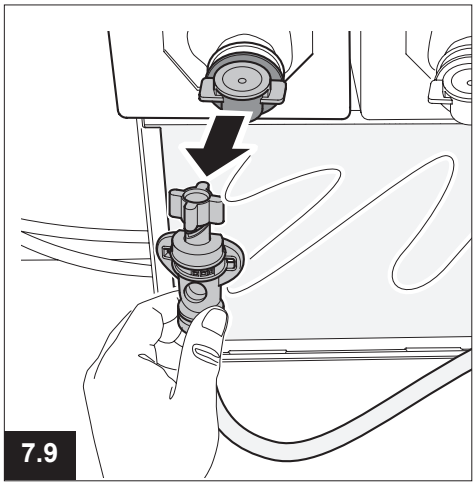

7.4

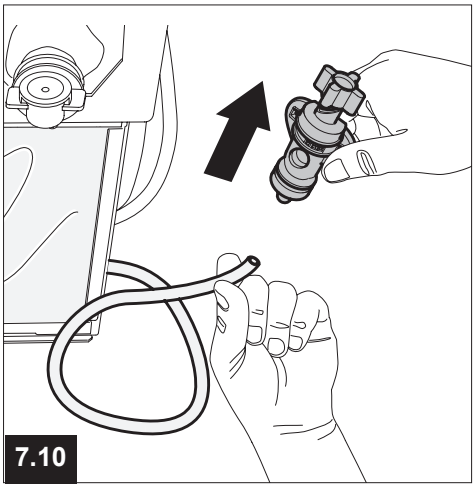

7.5

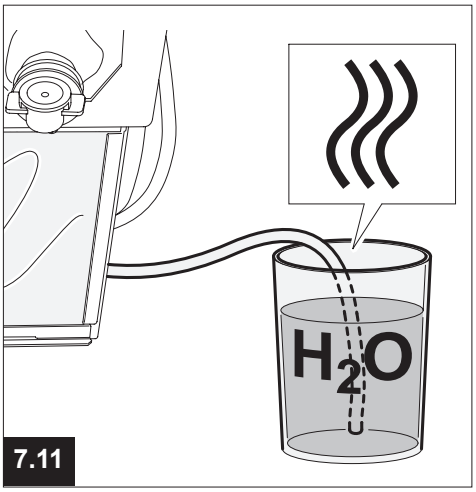

7.6


7.7


7.8

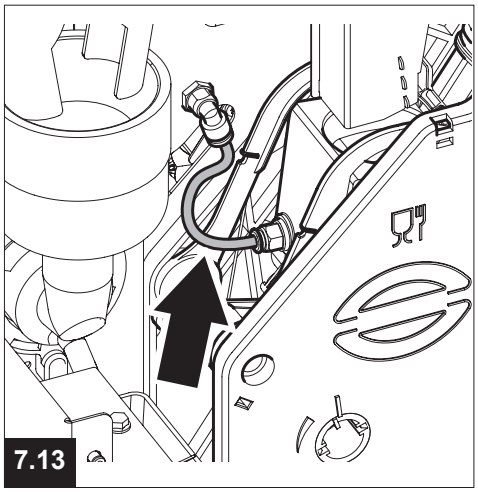

7.9

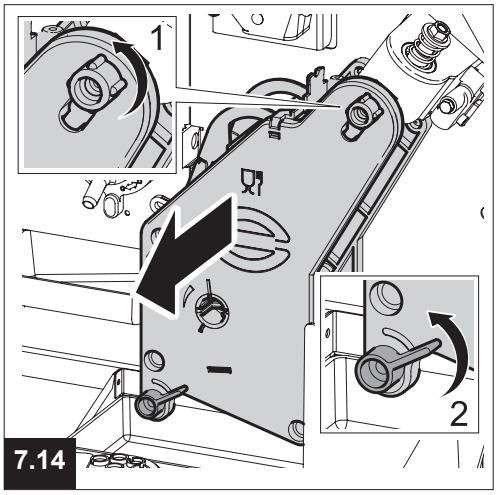

7.10

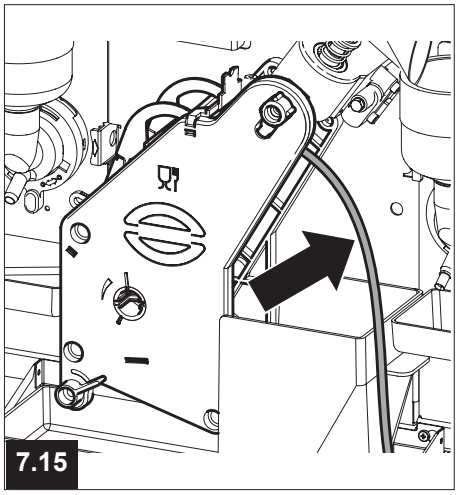


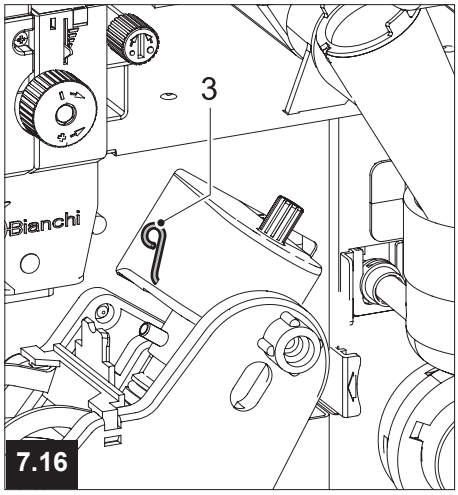
7.11

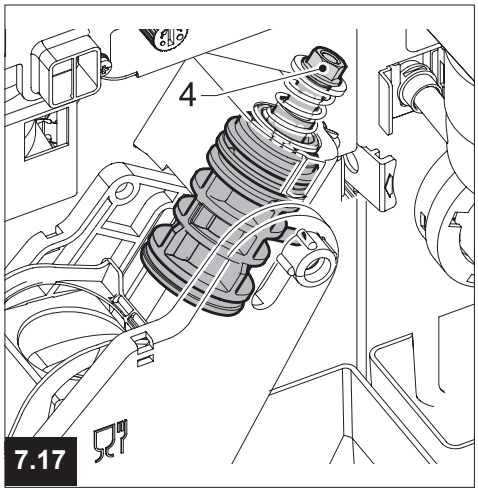
7.12

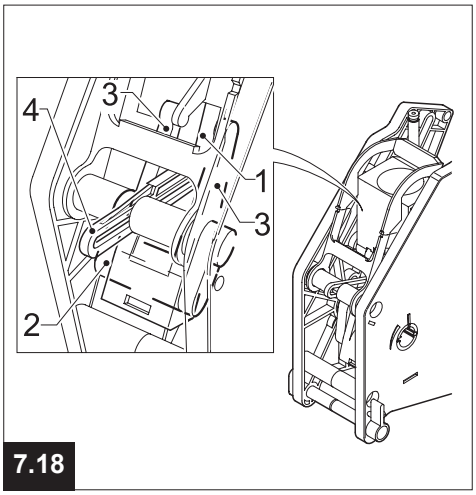

7.13

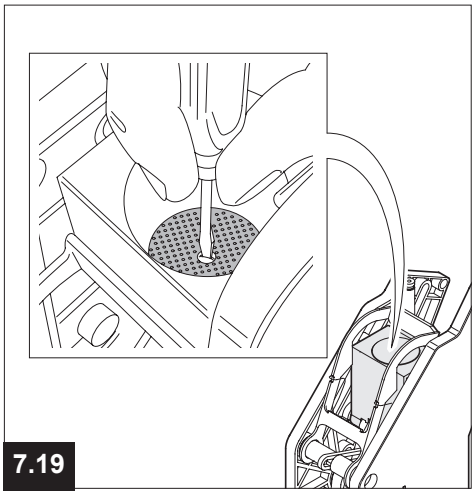

1
2
7.14

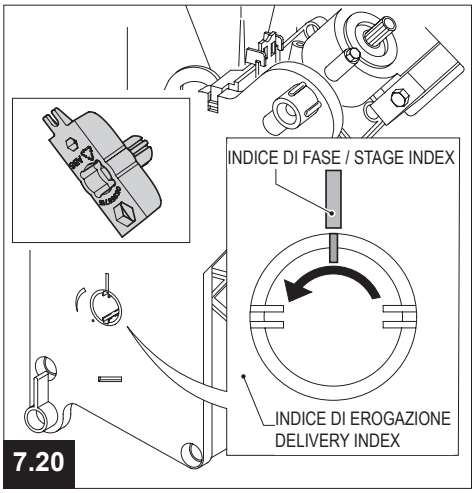

7.15

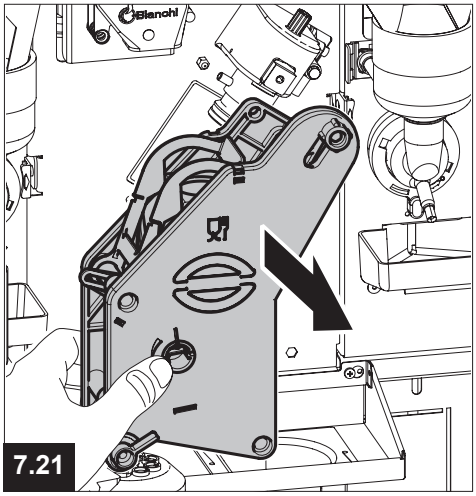

3
Bianchi
7.16

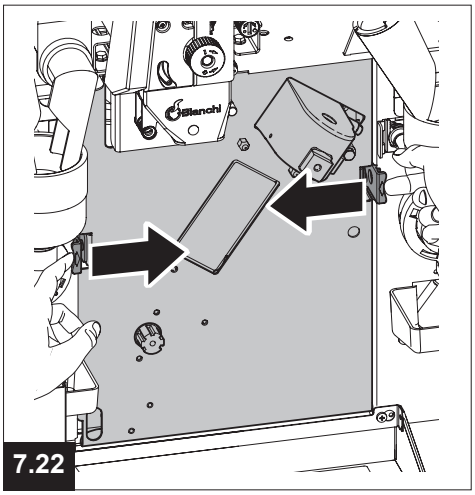

4
7.17

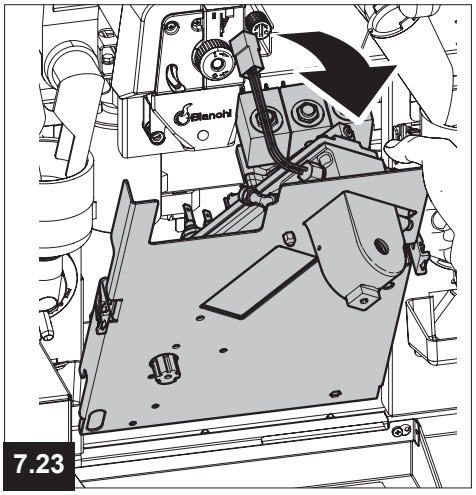

4
3
1
3
2
7.18

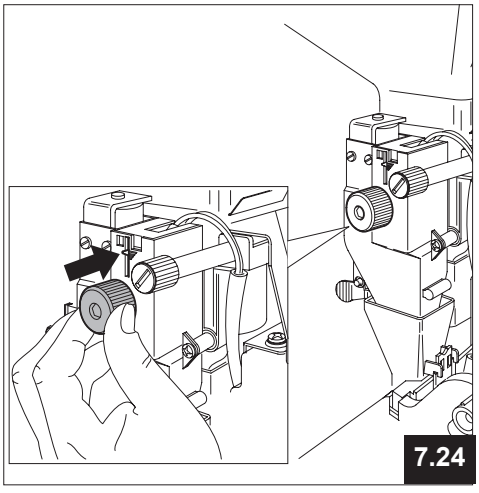

7.19

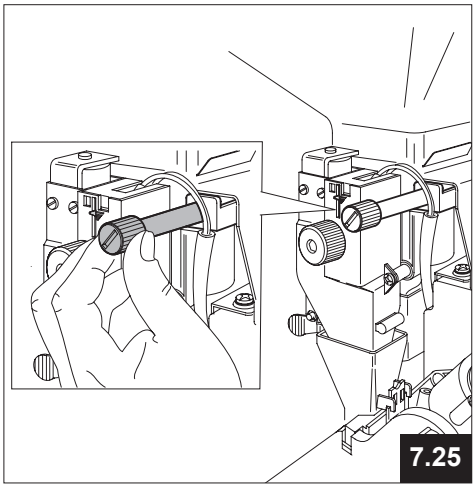

INDICE DI FASE / STAGE INDEX
INDICE DI EROGAZIONE
DELIVERY INDEX
7.20

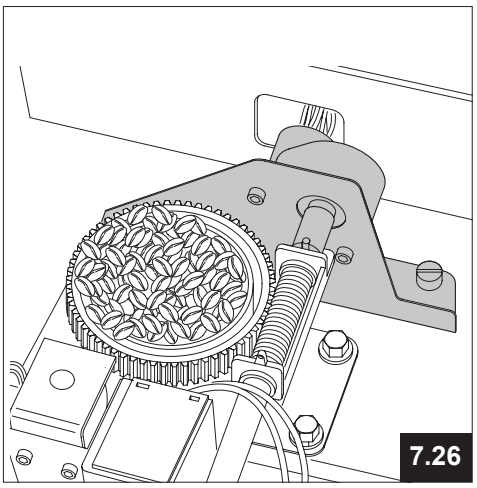

Bianchi
7.21

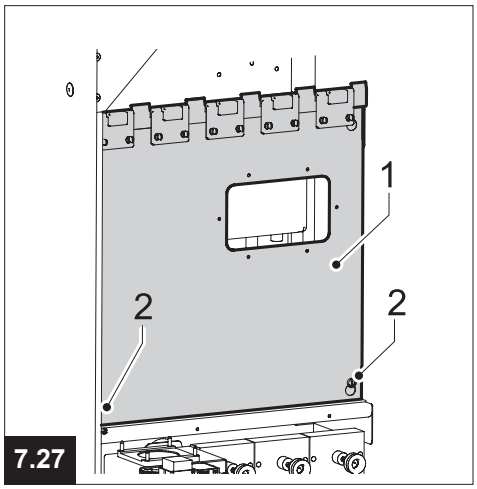

Bianchi
7.22

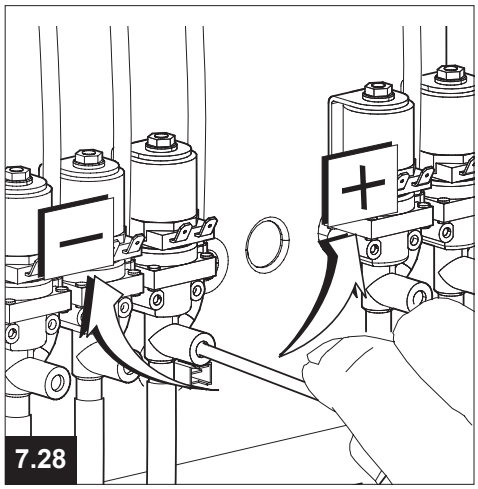

Bianchi
7.23

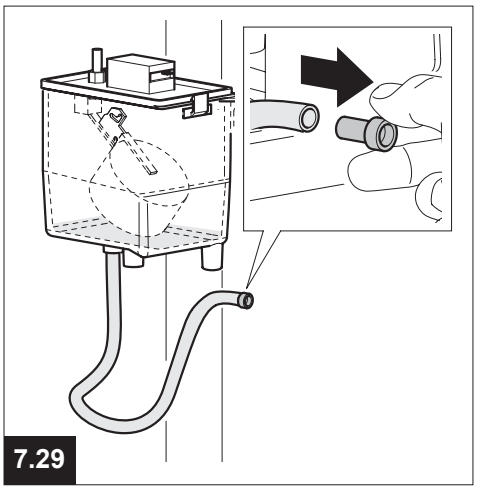

7.24


7.25


7.26

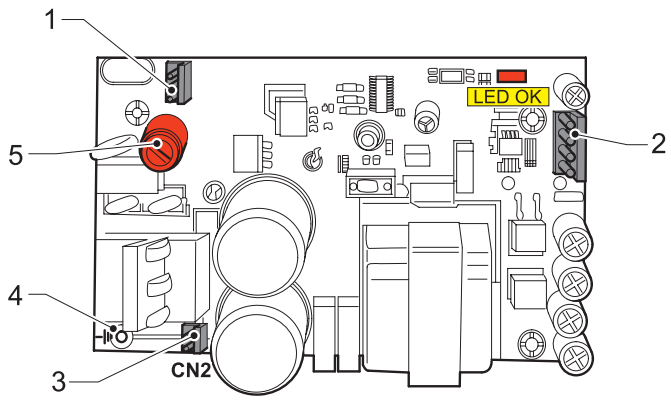

1
2
2
7.27


7.28


7.29

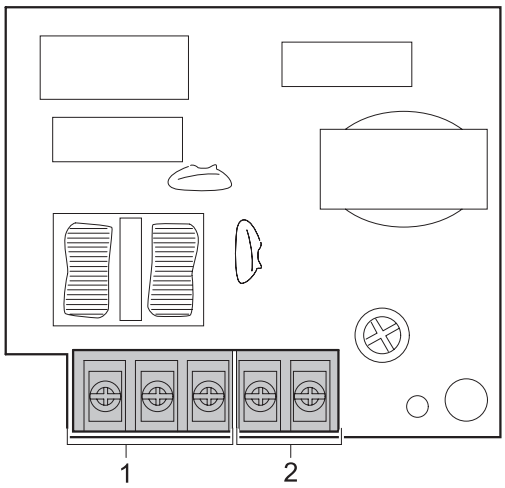
7.30

SCHEDE ELETTRONICHE



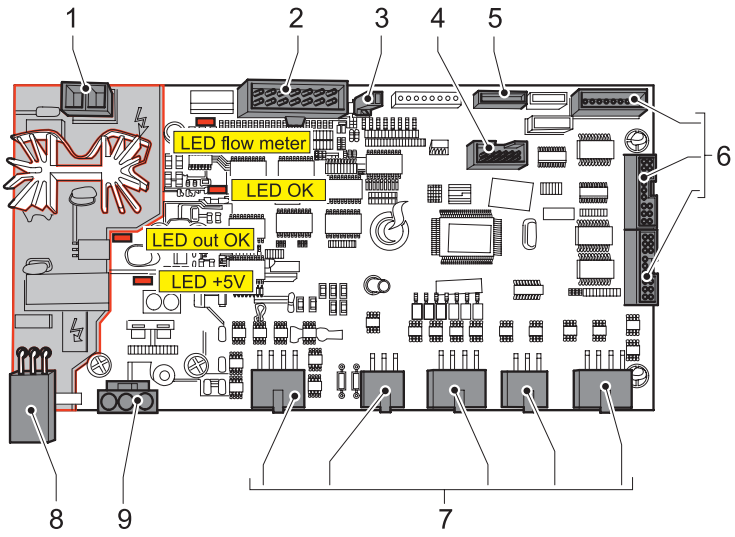
SCHEDA SWITCHING
SWITCHING BOARD

SWITCHING SF(CS) 0497xx	
1)	[CN1] LINE INPUT
2)	[CN2] OUTPUT 24Vdc
3)	Ponticello selezione tensione/ *Voltage selection JUMPER*
4)	Connessione di terra/EARTH
5)	FUSE T3,15A



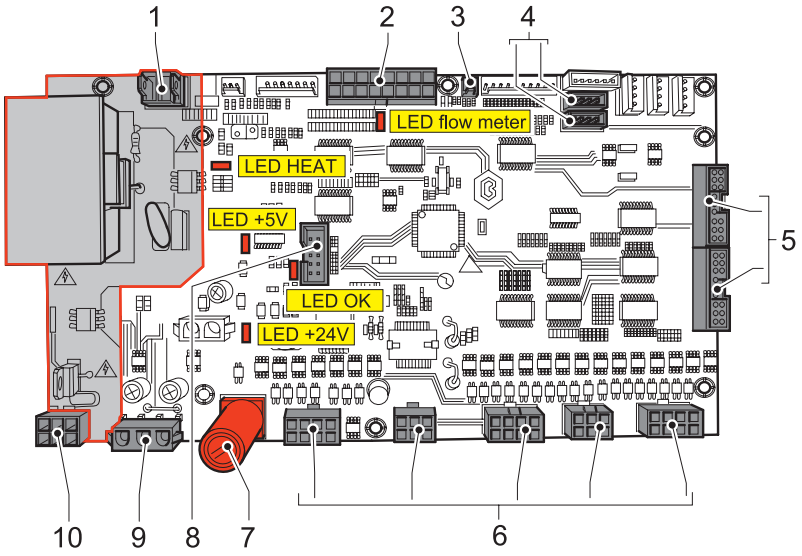
SWITCHING ALIMENTAZIONE MONITOR
SWITCHING MONITOR POWER SUPPLY

Switching MW LRS 75	
1)	Alimentazione 230Vac / *230Vac power supply*
2)	Uscita 24Vdc / *24Vdc output*



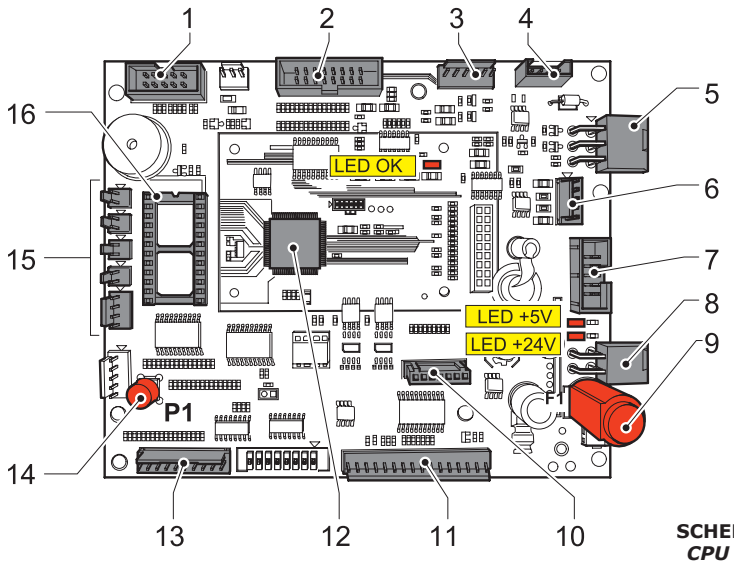
SCHEDA POTENZA - vers. BLU
POWER BOARD - BLUE vers.

SCHEDA POT SF(CS) 0489xx - Versione BLU ***Power Board SF(CS) 0489xx - BLUE Version***	
1)	[OUTPUT 8] Comando resistenza 230 Vac/ Heathing element control 230 Vac
2)	[INPUT 1] Ausiliari e contatore volumetrico/ Auxiliaries and flow meter
3)	[INPUT 2] Sonda temperatura NTC 100k/ *Probe temperature NTC 100k*
1)	[FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
5)	[BOARD -2] Comunicazione CPU-POT/ *Communication CPU-POT*
6)	[OUTPUT 9-10-11] Comunic. schede espan./ *Expansion boards comunication*
7)	[OUTPUT 1-2-3-4-5] Utilizzatori 24 Vdc/ *Loads 24 Vdc*
8)	Alimentazione scheda 24Vdc/ *Board supply 24Vdc*
9)	[OUTPUT 8] Comando pompa exp 230 Vac/ *Exp pump control 230 VAc*
	ATTENZIONE - Area con tensione di rete/ *WARNING – With mains voltage area*



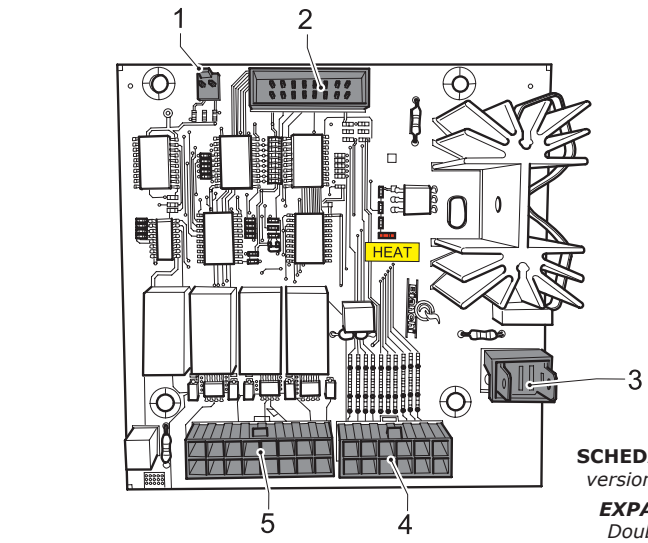
SCHEDA POTENZA - vers. ROSSA
POWER BOARD - RED vers.

SCHEDA POT SF(CS) 0489xx - Versione ROSSA Power Board SF(CS) 0489xx - RED Version	
1)	[OUTPUT] Comando resistenza 120 Vac/ Heathing element control 120Vac
2)	[INPUT] Ausiliari e contatore volumetrico/ Auxiliaries and flow meter
3)	[INPUT] Sonda temperatura NTC 100k/ *Probe temperature NTC 100k*
4)	[BOARD] Comunicazione CPU-POT/ *Communication CPU-POT*
5)	[OUTPUT] Comunic. schede espan./ *Expansion boards comunication*
6)	[OUTPUT] Utilizzatori 24 Vdc/ *Loads 24 Vdc*
7)	Fusibile T10A / Fuse T10A
8)	[FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
9)	Alimentazione scheda 24Vdc/ *Board supply 24Vdc*
10)	[OUTPUT] Comando pompa exp 120Vac/ *Exp pump control 120VAc*
	ATTENZIONE - Area con tensione di rete/ *WARNING – With mains voltage area*



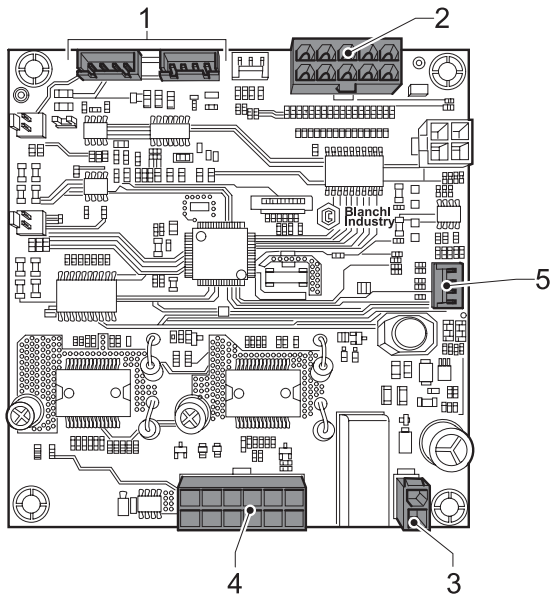
SCHEDA CPU
CPU BOARD

SCHEDA CPU SF(CS) 0581xx	
1)	[FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
2)	[VALIDATOR]
3)	[COIN]
4)	[SLAVE] Comunicazione/Comunication
5)	[MDB]
6)	[EXECUTIVE/MODEM]
7)	[IRDA/SERIAL]
8)	Alimentazione scheda 24Vdc/Board supply 24Vdc
9)	FUSE T3,15A
10)	Chiave tarature/Settings KEY
11)	Display LCD
12)	GSM/GPRS (optional)
13)	Pulsantiere/Keyboard
14)	Pulsante programmazione/Button programming
15)	Pulsanti porta CN20-lavaggio e CN21-servizio/ *Door buttons CN20-washing and CN21-service*
16)	Chip orologio/RTC chip (optional)



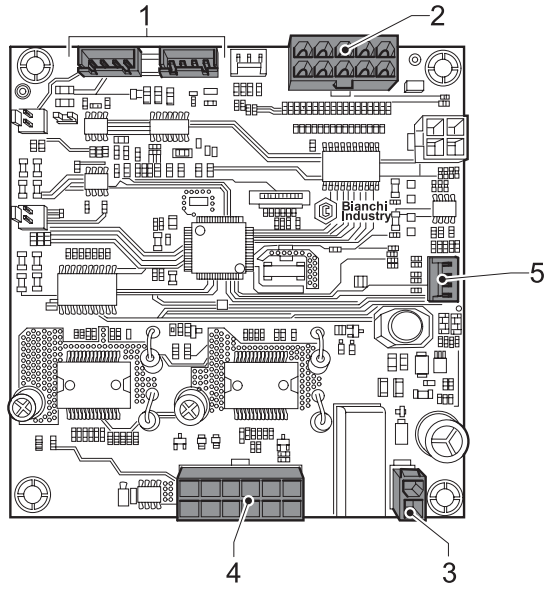
SCHEDA ESPANSIONE
versione doppia caldaia
EXPANSION BOARD
Double boiler version

SCHEDA ESPANSIONE SF(CS) 0481xx Vers. doppia caldaia EXPANSION BOARD SF(CS) 0481xx Double boiler version
1) (Input 3) Sonda Temperatura seconda caldaia / Second Boiler probe temperature
2) (Input 4) Comunicazione scheda pot. Comunication exp. Board
3) (Output 13) Gestione seconda caldaia Second boiler control
4) (Input 5) Input microinterruttori posizione sportello motorizzato Input motorized door microswitchs
5) (Output 12) Controllo sportello motorizzato e led Cup Station Motorized door control, cup station led
ATTENZIONE - Area con tensione di rete/ *WARNING – With mains voltage area*



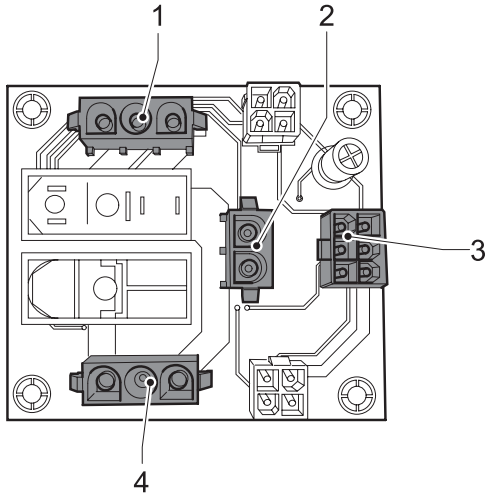
SCHEDA ESPANSIONE TOPPING
EXPANSION BOARD TOPPING

Scheda EXP SF(CS) 0750xx – Kit Topping (Optional) ***EXP board SF(CS) 0750xx – Kit Topping (Optional)***	
1)	Interfaccia CAN-BUS / *CAN-BUS interface*
2)	Ingresso segnali *Signal input*
3)	Alimentazione scheda / *Board power supply*
4)	Uscita motori / *Motors output*
5)	*Jumper Topping*



SCHEDA ESPANSIONE SOTTOVUOTO
EXPANSION BOARD VACUUM SYSTEM

Scheda EXP SF(CS) 0750xx – Sottovuoto: ***EXP board SF(CS) 0750xx – Vacuum:***	
1)	Interfaccia CAN-BUS / *CAN-BUS interface*
2)	Ingresso segnali / *Signal input*
3)	Alimentazione scheda / *Board power supply*
4)	Uscita - gestione compressore aspirazione aria Controllo livelli min e max pressione Controllo micro-interuttore e motore valvola *Output - air suction compressor control* *Min. and max. pressure level control* *Micro-switch and valve motor control*
5)	*Jumper Sottovuoto / Vacuum system Jumper*



SCHEDA ESPANSIONE GESTIONE DOPPIO MACININO
EXPANSION BOARD DOUBLE GRINDER MANAGEMENT

Scheda EXP gestione doppio macinino SF(CS) 0409xx ***EXP board double grinder management SF(CS) 0409xx***	
1)	Macinino 1 / *Grinder 1*
2)	(OUT) Interfaccia scheda pot, comando relais / *Interface power board, relay control*
3)	Alimentazione relais 24 Vdc/ *Supply relay24 Vdc*
4)	Macinino 2 / *Grinder 2*

LAYOUT DISTRIBUTORE AUTOMATICO - AUTOMATIC DISTRIBUTOR LAYOUT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - PLAN DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE - LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

LAYOUT LEI400 - LEI600
Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.
Si potrà quindi combinare ogni selezione, creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a 2 prodotti. Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi , per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenervi strettamente alle seguenti Indicazioni:

LAYOUT LEI400 - LEI600
With the new dose menu we have the possibility to create selections with the required sequences. Therefore any selection can be combined, creating a maximum sequence of 3 electrovalves; each electrovalve can be coupled to 2 products at most. These couplings are factory made, therefore, for a correct use of the distributor we should keep strictly to the following indications.

LAYOUT LEI400 - LEI600
Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas. Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos. Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:

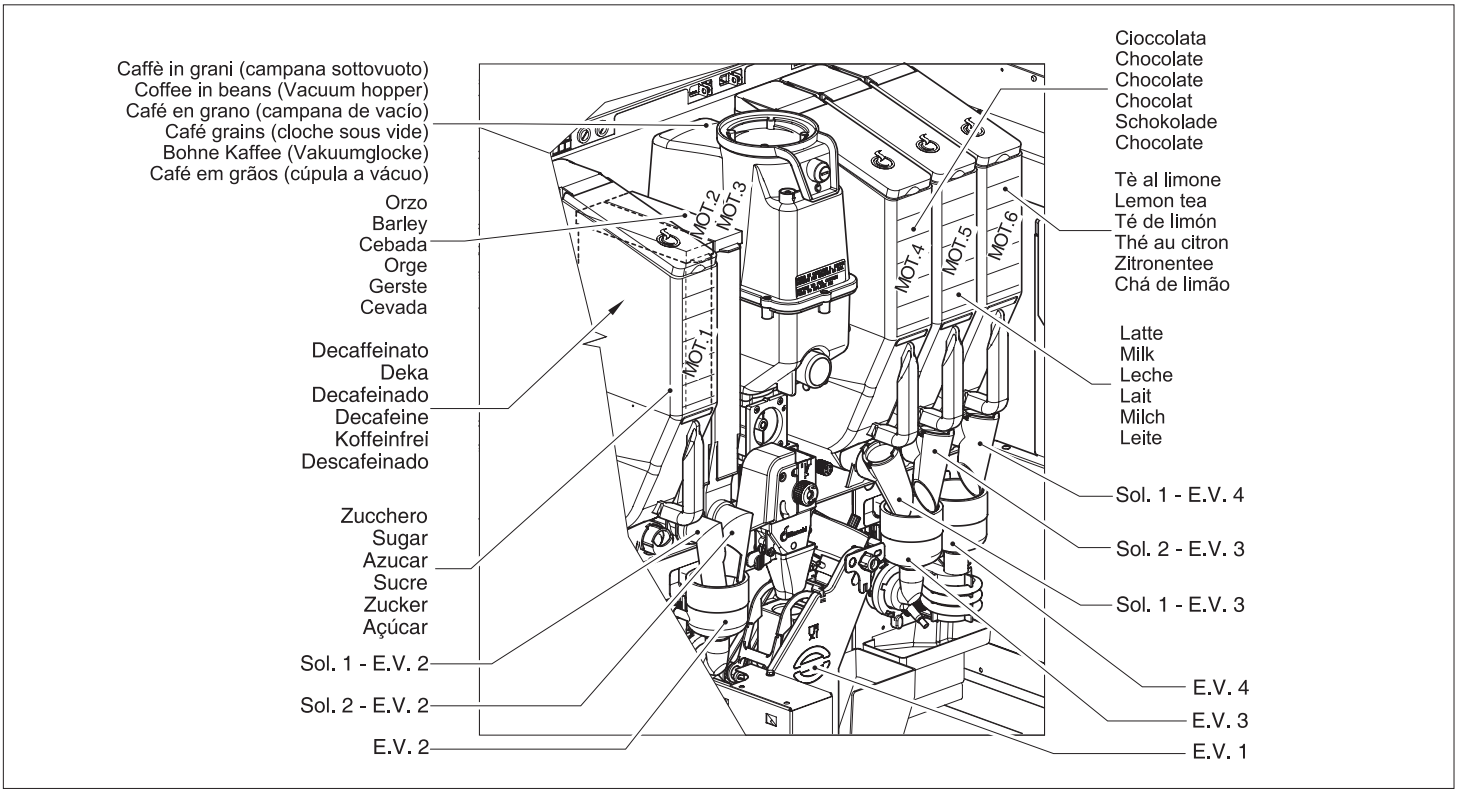
LAYOUT LEI400 - LEI600
Avec le nouveau menu Doses on a la possibilité de créer des sélections avec les séquences préférées. On pourra donc combiner chaque sélection, créant une sequence de 3 électrovannes maxi; chaque électrovanne pourra être couplée à 3 produits maxi. Ces combinaisons ont été effectuées en usine et par conséquent pour une utilisation correcte du distributeur il faudra suivre scrupuleusement les indications suivantes:

LAYOUT LEI400 - LEI600
Das Menü DOSIERUNG ermöglicht die Einstellung der gewünschten Sequenz für jede Anwahltaste. Jede Anwahl kann mit einer Sequenz von maximal 3 Elektroventilen kombiniert werden. Jedes Elektroventil kann mit einer Sequenz von maximal 3 Produkten kombiniert werden. Folgende Sequenz ist werksseitig gewählt worden, um die korrekte Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten bitten wir Sie sich an dieser zu orientieren.:

LAYOUT LEI400 - LEI600
Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar selecções comas sequências preferidas.
Será possível combinar cada selecção, criando uma sequência de um máximo de 3 electroválvulas; cada electroválvula poderá ser associado a um máximo 3 produtoso. Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicação:

LEI400ES05BV - LEI 400 1ES-6 SB EASY VH

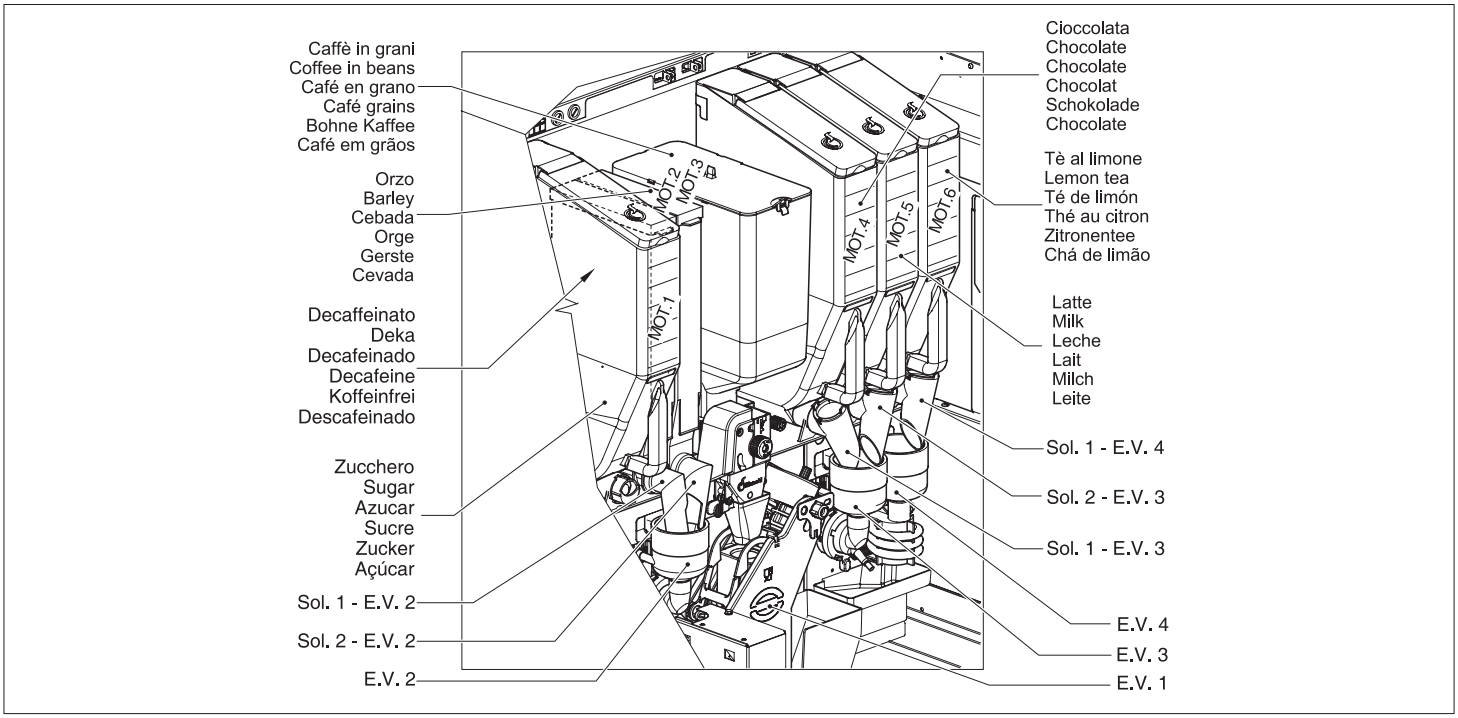
LEI 400 series – ESPRESSO – SINGLE BOILER – SINGLE GRINDER - 1 VACUUM COFFEE BEANS HOPPER – 6 CONTAINERS



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado	Cebada	Decafeine	Orge	Koffeinfrei	Getreidekaffee	Descafeinado	Cevada
EV3	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV4	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Zitronentee	0	Chá de limão	0

LEI400ES02BV - LEI400 1ES-6 MC EASY STD
LEI400 ES03BV - LEI 400 1ES-6 MC SMART STD
LEI400ES04 BV - LEI 400 1ES-6 SB T21

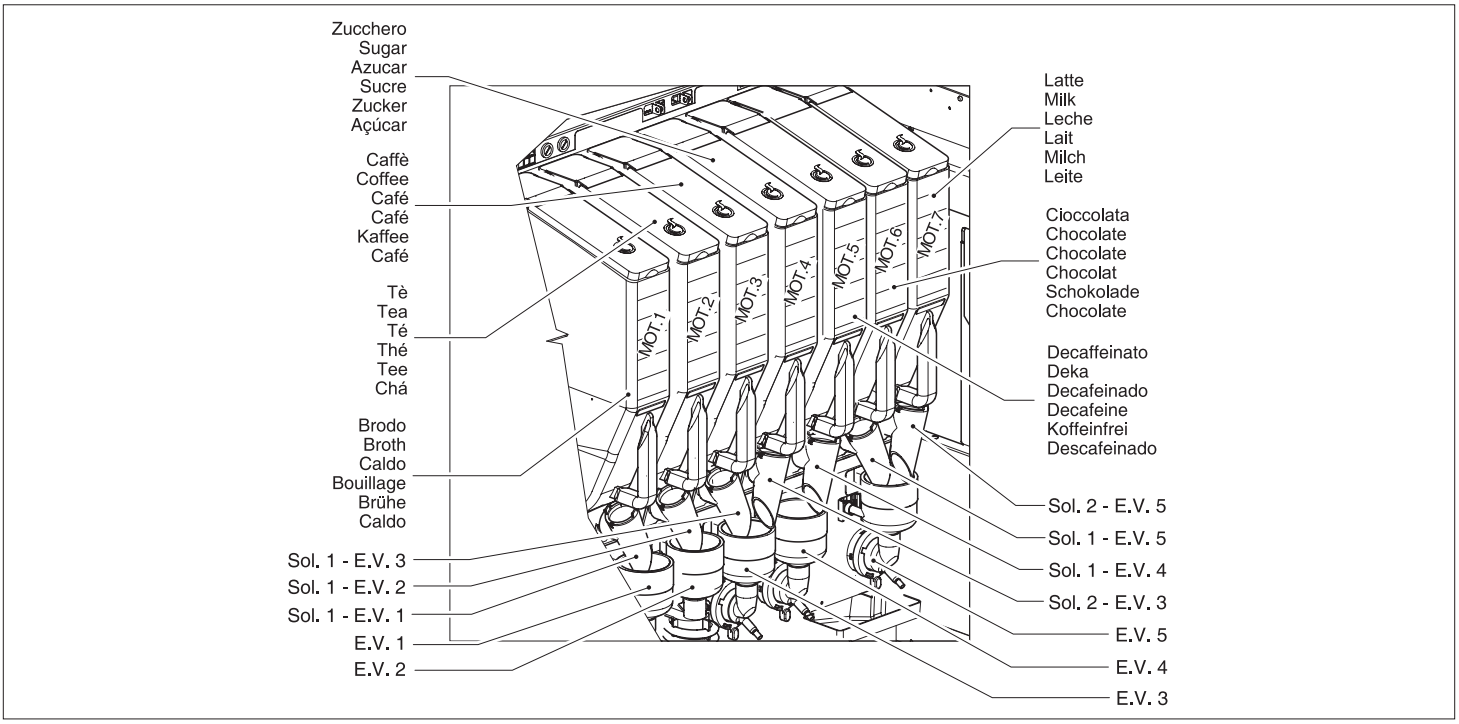
LINEA 400 BICCHIERI ESPRESSP MONOCALDAIA - 5 SOLUBILI + ZUCCHERO B.V.



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado	Cebada	Decafeine	Orge	Koffeinfrei	Getreidekaffee	Descafeinado	Cevada
EV3	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV4	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Zitronentee	0	Chá de limão	0

LEI400IN02BV - LEI 400 IN-7 MC EASY STD
LEI400IN03BV - LEI 400 IN-7 MC SMART STD
LEI400IN04BV -LEI 400 IN-7 SB T21

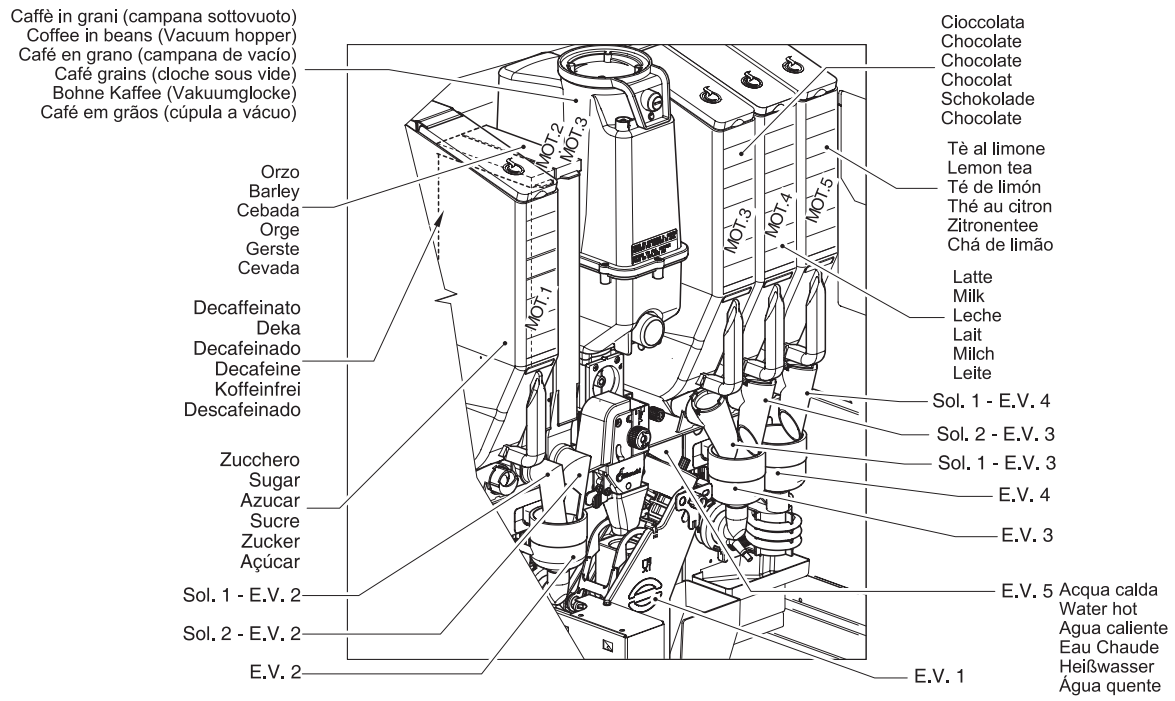
LINEA 400 BICCHIERI INSTANT EASY e SMART BV - 7 SOLUBILI (ZUCCHERO INCLUSO)



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1	Brodo	0	Broth	0	Caldo	0	Bouillage	0	Brühe	0	Caldo	0
EV2	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Zitronentee	0	Chá de limão	0
EV3	Caffè solubile	Zucchero	Instant coffee	Sugar	Café soluble	Azúcar	Café soluble	Sucre	Pulverkaffee	Zucker	Café soluvel	Açucar
EV4	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV5	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite

LEI600ES07BV - LEI 600 1ES-6 SB EASY VH

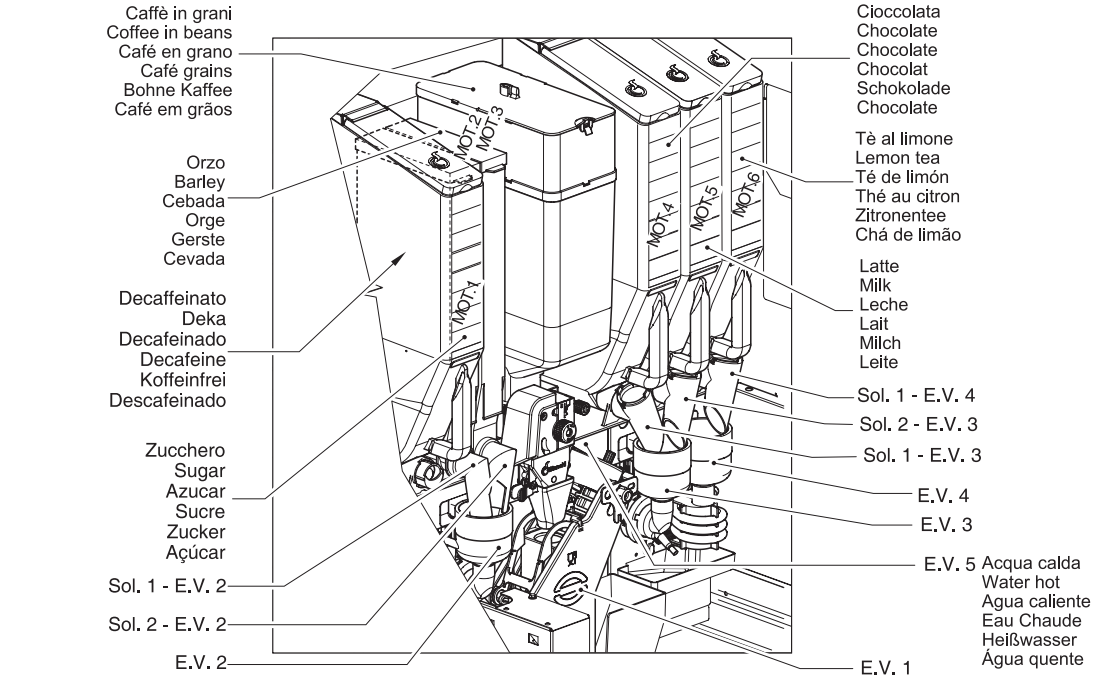
LEI 600 series – ESPRESSO – SINGLE BOILER – SINGLE GRINDER
1 VACUUM COFFEE BEANS HOPPER – 6 CONTAINERS – HOT WATER SOLENOID VALVE



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso brewer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado	Cebada	Decafeine	Orge	Koffeinfrei	Getreidekaffee	Descafeinado	Cevada
EV3	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV4	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Zitronentee	0	Chá de limão	0
EV5 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LEI600ESV03BV - LEI 600 1ESV-6 SB SMART
LEI600ESV05BV - LEI 600 1ESV-6 SB SMART BC

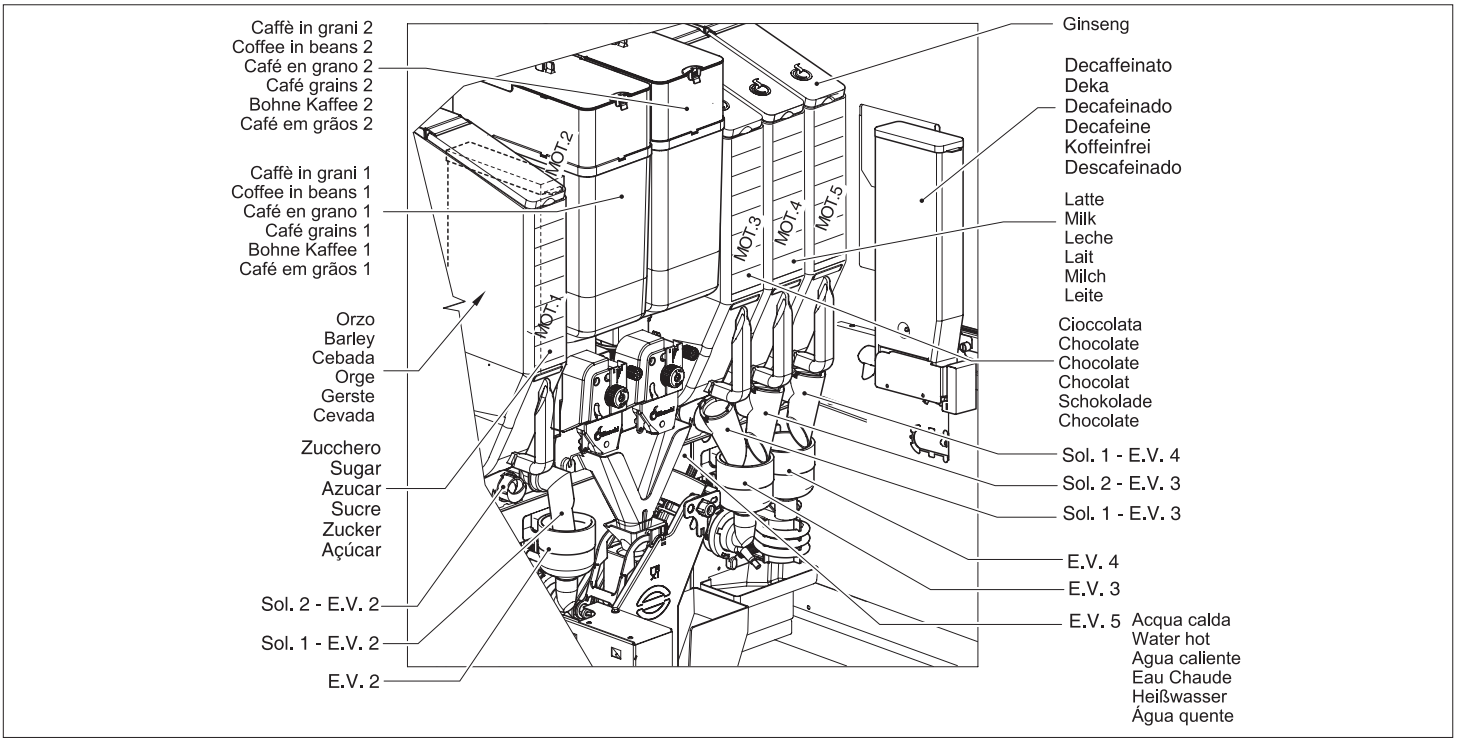
ESPRESSO VARIABLE CHAMBER - GRINDER-DOSER UNITS WITH TIMED DOSER (NO VOLUMETRIC METER)



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso a camera variabile	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado	Cebada	Decafeine	Orge	Koffeinfrei	Getreidekaffee	Descafeinado	Cevada
EV3	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV4	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Zitronentee	0	Chá de limão	0
EV5 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LEI600ES06BV - LEI 600 2ES-6 SB SMART

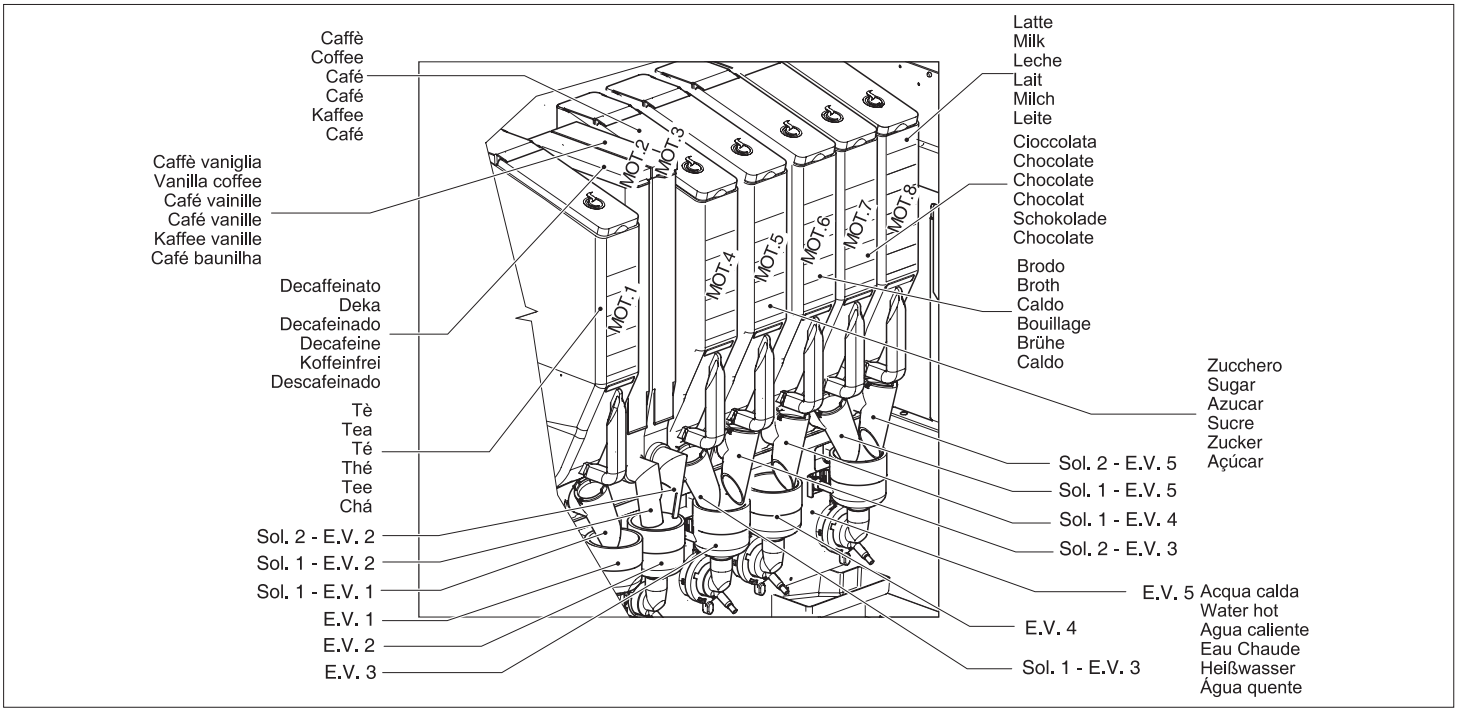
600 CUPS - ESPRESSO - DUAL GRINDER - SINGLE BOILER - 6 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Orzo	Decaffeinato	Barley	Deka	Cebada	Descafeinado	Orge	Decafeine	Getreidekaffee	Koffeinfrei	Cevada	Descafeinado
EV3	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV4	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0
EV5 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LEI600IN02BV - LEI 600 IN-8 SB EASY
LEI600IN06BV - LEI 600 IN-8 SB SMART BC
LEI600IN03BV - LEI 600 IN-8 SB SMART
LEI600IN04BV - LEI 600 IN-8 SB T21

LEI 600 series – INSTANT – SINGLE BOILER - 8 CONTAINERS – HOT WATER SOLENOID VALVE

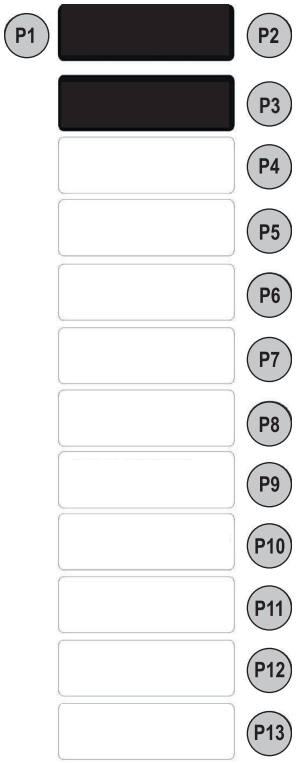


	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1	Tè	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV2	Decaffeinato	Caffè vaniglia	Deka	Vanilla coffee	Descafeinado	Café vainille	Decafeine	Café vanille	Koffeinfrei	Kaffee vanille	Descafeinado	Café baunilha
EV3	Caffè solubile	Zucchero	Instant coffee	Sugar	Café soluble	Azúcar	Café soluble	Sucre	Pulverkaffee	Zucker	Café soluvel	Açucar
EV4	Brodo	0	Broth	0	Caldo	0	Bouillage	0	Brühe	0	Caldo	0
EV5 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV6	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite

Qui di seguito sono riportate le configurazioni STANDARD delle targhette di selezione da inserire nella pulsantiera del modello indicato.
Here below are the STANDARD configurations of the selection labels to insert into the keyboard of the indicated machine.
Abajo son las configuraciones STANDARD de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.
Listes ci dessous les configurations STANDARD des labels à être insérés dans le clavier de choix du modèle indiqué.
Im Folgenden finden Sie die STANDARD Konfiguration des keyboard
Abaixo mostra as STANDARD configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento dos distribuidores.

Pulsantiera meccanica
Mechanical keypad

mod. LEI400
ESPRESSO /INSTANT



Pulsantiera selezione (LEI400)	***Selections keypad (LEI400)***	***Teclado selección (LEI400)***
P1-P2 +/- ZUCCHERO	**P1-P2** +/- SUGAR	**P1-P2** +/- AZÚCAR
P3 DECAFFEINATO	**P3** DEKA	**P3** DESCAFEINADO
P4 CAFFè CORTO	**P4** SHORT COFFEE	**P4** CAFÉ CORTO
P5 CAFFè LUNGO	**P5** LONG COFFEE	**P5** CAFÉ LARGO
P6 CAFFè MACCHIATO	**P6** WHITE COFFEE	**P6** CAFÉ CORTADO
P7 CAPPUCCINO	**P7** CAPPUCCINO	**P7** CAPUCHINO
P8 MOCACCINO	**P8** MOCCACCINO	**P8** MOCACHINO
P9 LATTE MACCHIATO	**P9** MILK AND COFFEE	**P9** LECHE MANCHADA
P10 LATTE	**P10** MILK	**P10** LECHE
P11 CIOCCOLATTE	**P11** MILK & CHOCOLATE	**P11** LECHE AL CACAO
P12 CHOCOLATE	**P12** CHOCOLATE	**P12** CHOCOLATE
P13 THE	**P13** THE	**P13** TE
Clavier sélection (LEI400)	***Tastatur Direktauswahl (LEI400)***	***Teclado seleção (LEI400)***
P1-P2 +/- SUCRE	**P1-P2** +/- ZUCKER	**P1-P2** +/- AÇÚCAR
P3 DECAFEINE	**P3** KOFFEINFREI	**P3** DESCAFEINADO
P4 CAFE' COURT	**P4** KAFFEE KURZ	**P4** CAFE' NORMAL
P5 CAFE' LONG	**P5** KAFFEE KURZ	**P5** CAFE' LONGO
P6 CAFE' CREME	**P6** KAFFEE MACCHIATO	**P6** CAFE' PINGADO
P7 CAPPUCCINO	**P7** CAPPUCCINO	**P7** CAPPUCCINO
P8 MOCCACCINO	**P8** MOCCACCINO	**P8** MOCCACCINO
P9 LAIT CAFE	**P9** MILCH MACCHIATO	**P9** LEITE PINGADO
P10 LAIT	**P10** MILCH	**P10** LEITE
P11 LAIT CHOCOLAT	**P11** SCHOKOLADE MIT MILCH	**P11** LEITE COM CHOCOLATE
P12 CHOCOLATE	**P12** SCHOKOLADE	**P12** CHOCOLATE
P13 THE	**P13** TEE	**P13** CHA'

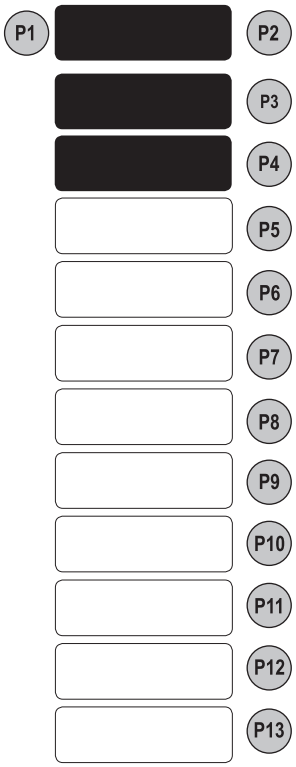
mod. LEI400 - LEI600 - Pulsantiera meccanica - Mechanical keypad

Pulsantiera Programmazione	**Programming keypad**	***Teclado de programación***
P1 incrementa valore	**P1** increase value	**P1** aumentar valor
P2 decrementa valore	**P2** decrease value	**P2** disminuir valor
P3 muovi cursore	**P3** move cursor	**P3** mover cursor
P4 enter	**P4** enter	**P4** enter
P5 escape	**P5** escape	**P5** escape
Clavier programmation	***Tastatur programmierung***	***Teclado programação***
P1 augmenter valeur	**P1** erhöhen	**P1** aumentar cifra
P2 disminuir valor	**P2** vermindern	**P2** diminuir cifra
P3 deplacer curseur	**P3** cursor bewegen	**P3** mover cursor
P4 enter	**P4** enter	**P4** enter
P5 escape	**P5** escape	**P5** escape

mod. LEI400 - LEI600

Pulsantiera Manutenzione	**Maintenance keypad**	***Teclado de mantenimiento***
P1 scorri allarmi (tenere premuto per 5 sec.)	**P1** scroll alarms (hold for 5 seconds)	**P1** desliza las alarmas (sostenga por 5 segundos)
P2 reset allarmi	**P2** reset alarms	**P2** reset averías
P3 prova completa	**P3** complete test	**P3** prueba completa
P4 sgancio bicchiere/conferma ricarica decontatori	**P4** cup release test	**P4** prueba desenganche vaso
P5 rotazione gruppo caffè	**P5** coffee group rotation	**P5** rotación grupo
P6 sgancio paletta	**P6** spoon release test	**P6** desenganche paletina
P7 prova rotazione colonna bicchieri	**P7** column rotation test	**P7** rotación columna vasos
P8 test macinatura	**P8** grinder test	**P8** prueba molinillo
P9 mostra battute totali per 5 sec.	**P9** total entries display for 5 s	**P9** visualiza ventas totales por 5s
P10 caricamento tubi MDB	**P10** mdb tube filling	**P10** llenado tubos mdb
P11 svuotamento tubi MDB	**P11** mdb tube depletion	**P11** mdb tube depletion
P12 test ingressi o svuota tubo MDB	**P12** input test and empty pipes for mdB	**P12** test entradas y vacía tubos para mdb
P13 prova senza zucchero e paletta	**P13** Test without sugar and spoons	**P13** Prueba Sin azúca y paletinas
Clavier entretien	***Tastatur wartung***	***Teclado manutanção***
P1 defiler alarmes (maintenez pendant 5 secondes)	**P1** abrollen der alarme (halten Sie für 5 Sekunden)	**P1** percorrer alarms (mantenha por 5 segundos)
P2 reset alarmes	**P2** reset alarme	**P2** reset alarmes
P3 essai complet	**P3** becher aushängen	**P3** prova completa
P4 deplacement gobelet	**P4** drehung einheit	**P4** desenganche copo
P5 rotation groupe	**P5** stäbchenauslösung Aushängen	**P5** rotação do grupo
P6 deplacement palettes	**P6** stäbchenauslösung Aushängen	**P6** desenganche Paletinas
P7 rotation colonne	**P7** säule drehen	**P7** gira coluna Copinhos
P8 essai moulin	**P8** mühle-test	**P8** teste moedor
P9 visualise frappes totales pendant 5s	**P9** anzeige summe der Anschläge für 5s	**P9** visualiza ventas totales por 5s
P10 rempli.Tubes mdb	**P10** mdb röhren füllen	**P10** carga tubos mdb
P11 vid.Tubes mdb	**P11** mdb röhren leeren	**P11** descarrega Tubos mdb
P12 essai entrées et vidage tubes pour mdb	**P12** test eingänge und Röhrenentleerung für mdb	**P12** teste entradas e esvazia tubos para mdb
P13 Essai sans sucre et Palettes	**P13** Test ohne Zucker/ ausgelöst	**P13** Prova Amargo

mod. LEI600
ESPRESSO /INSTANT



mod. LEI600 ESPRESSO

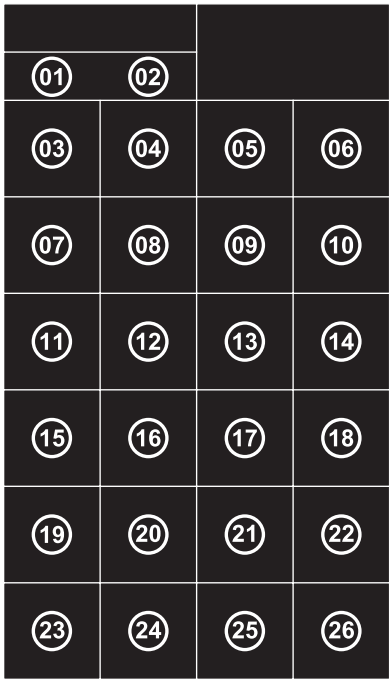
Pulsantiera selezione	***Selections keypad***	***Teclado selección***
P1-P2 +/- ZUCCHERO	**P1-P2** +/- SUGAR	**P1-P2** +/- AZÚCAR
P3 DECAFFEINATO	**P3** DEKA	**P3** DESCAFEINADO
Premere prima per doppio prodotto 1	First press for double product 1	Primero, pulse para doble producto 1
P4 Premere prima per doppio prodotto 2	**P3** First press for double product 2	**P4** Primero, pulse para doble producto 2
P5 CAFFÈ CORTO	**P5** SHORT COFFEE	**P5** CAFÉ CORTO
P6 CAFFÈ LUNGO	**P6** LONG COFFEE	**P6** CAFÉ LARGO
P7 CAFFÈ MACCHIATO	**P7** WHITE COFFEE	**P7** CAFÉ CORTADO
P8 CAPPUCCINO	**P8** CAPPUCCINO	**P8** CAPUCHINO
P9 CAPP-CIOCC	**P9** CAPPCHOCC	**P9** CAPCHOCO
P10 LATTE MACCHIATO	**P10** MILK AND COFFEE	**P10** LECHE MANCHADA
P11 LATTE	**P11** MILK	**P11** LECHE
P12 CIOCCOLATA	**P12** CHOCOLATE	**P12** CHOCOLATE
P13 THE AL LIMONE	**P13** THE	**P13** TE
Clavier sélection	***Tastatur Direktauswahl***	***Teclado seleção***
P1-P2 +/- SUCRE	**P1-P2** +/- ZUCKER	**P1-P2** +/- AÇÚCAR
P3 DECAFEINE	**P3** KOFFEINFREI	**P3** DESCAFEINADO
Appuyez d'avance pour double produit 1	Drücken Sie zunächst für Doppel Produkt 1	Primeiro prima para duplo produto 1
P4 Appuyez d'avance pour double produit 2	**P4** Drücken Sie zunächst für Doppel Produkt 2	**P4** Primeiro prima para duplo produto 2
P5 CAFE' COURT	**P5** KAFFEE KURZ	**P5** CAFE' NORMAL
P6 CAFE' LONG	**P6** KAFFEE KURZ	**P6** CAFE' LONGO
P7 CAFE' CREME	**P7** KAFFEE MACCHIATO	**P7** CAFE' PINGADO
P8 CAPPUCCINO	**P8** CAPPUCCINO	**P8** CAPPUCCINO
P9 CAPPCIOCC	**P9** CAPPSCHOK.	**P9** CAPPCHOCC
P10 LAIT CAFE	**P10** MILCH MACCHIATO	**P10** LEITE PINGADO
P11 LAIT	**P11** MILCH	**P11** LEITE
P12 CHOCOLATE	**P12** SCHOKOLADE	**P12** CHOCOLATE
P13 THE	**P13** TEE	**P13** CHA'

mod. LEI600 INSTANT

Pulsantiera selezione	***Selections keypad***	***Teclado selección***
P1-P2 +/- ZUCCHERO	**P1-P2** +/- SUGAR	**P1-P2** +/- AZÚCAR
P3 SENZA ZUCCHERO	**P3** SUGAR FREE	**P3** SIN AZÚCAR
P4 Preselezione DECAFFEINATO	**P4** DEKA preselection	**P4** DESCAFEINADO Pré-seleção
P5 CAFFÈ CORTO	**P5** SHORT COFFEE	**P5** CAFÉ CORTO
P6 CAFFÈ LUNGO	**P6** LONG COFFEE	**P6** CAFÉ LARGO
P7 CAFFÈ MACCHIATO	**P7** WHITE COFFEE	**P7** CAFÉ CORTADO
P8 CAFFÈ E LATTE	**P8** COFFEE AND MILK	**P8** CAFÉ Y LECHE
P9 MOCACCINO	**P9** MOCCACCINO	**P9** MOCACHINO
P10 CAPPUCCINO	**P10** CAPPUCCINO	**P10** CAPUCHINO
P11 CIOCCOLATA	**P11** CHOCOLATE	**P11** CHOCOLATE
P12 BRODO	**P12** BROTH	**P12** CALDO
P13 THE AL LIMONE	**P13** THE	**P13** TE
Clavier sélection	***Tastatur Direktauswahl***	***Teclado seleção***
P1-P2 +/- SUCRE	**P1-P2** +/- ZUCKER	**P1-P2** +/- AÇÚCAR
P3 SANS SUCRE	**P3** OHNE ZUCKER	**P3** SEM AÇÚCAR
P4 DECAFEINE présélection	**P4** KOFFEINFREI Preselection	**P4** DESCAFEINADO Pré-seleção
P5 CAFE' COURT	**P5** KAFFEE KURZ	**P5** CAFE' NORMAL
P6 CAFE' LONG	**P6** KAFFEE KURZ	**P6** CAFE' LONGO
P7 CAFE' CREME	**P7** KAFFEE MACCHIATO	**P7** CAFE' PINGADO
P8 CAFÉ ET LAIT	**P8** KAFFEE UND MILCH	**P8** CAFÉ E LEITE
P9 MOCCACCINO	**P9** MOCCACCINO	**P9** MOCCACCINO
P10 CAPPUCCINO	**P10** CAPPUCCINO	**P10** CAPPUCCINO
P11 CHOCOLAT	**P11** SCHOKOLADE	**P11** CHOCOLATE
P12 POTAGE	**P12** BRÜHE	**P12** CALDO
P13 THE	**P13** TEE	**P13** CHA'

mod. ***LEI400 - LEI600***

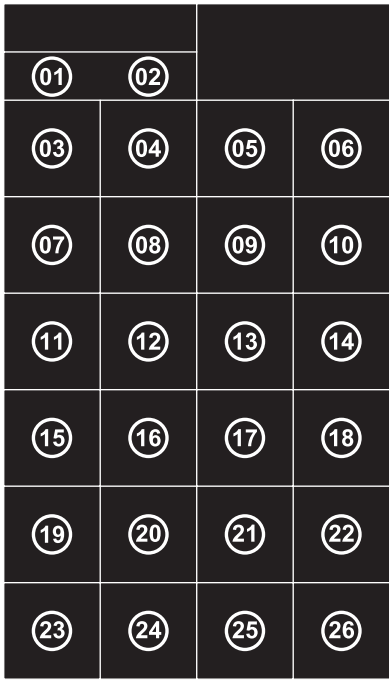
ESPRESSO EASY SMART



P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** CAFFÈ CORTO **P4** CAFFÈ LUNGO **P5** CAFFÈ MACCHIATO **P6** CAPPUCCINO **P7** CAFFÈ CORTO DECAFF. **P8** CAFFÈ LUNGO DECAFF. **P9** CAFFÈ MACCHIATO DECAFF. **P10** CAPPUCCINO DECAFF. **P11** ORZO CORTO **P12** ORZO LUNGO **P13** ORZO MACCHIATO **P14** CAPPUCCINO MACCH. ORZO **P15** MOCACCINO **P16** MOCACCINO DECAFF. **P17** MOCACCINO ORZO **P18** LATTE **P19** LATTE E CACAO **P20** CIOCCOLATA **P21** CIOCCOLATA FORTE **P22** CIOCCOLATA AL LATTE **P23** LATTE MACCHIATO **P24** LATTE MACCHIATO DECAFF. **P25** LATTE MACCHIATO ORZO **P26** THE AL LIMONE	**P1-P2** +/- SUGAR **P3** SHORT COFFEE **P4** LONG COFFEE **P5** WHITE COFFEE **P6** CAPPUCCINO **P7** SHORT COFFEE DEKA **P8** LONG COFFEE DEKA **P9** WHITE COFFEE DEKA **P10** CAPPUCCINO DEKA **P11** SHORT BARLEY **P12** LONG BARLEY **P13** WHITE BARLEY **P14** CAPPUCCINO & BARLEY **P15** MOCACCINO **P16** MOCACCINO DEKA **P17** BARLEY MOCACCINO **P18** MILK **P19** MILK & CHOCOLATE **P20** CHOCOLATE **P21** CHOCOLATE STRONG **P22** CHOCOMILK **P23** MILK AND COFFEE **P24** MILK AND COFFEE DEKA **P25** MILK AND COFFEE BARLEY **P26** TEA	**P1-P2** +/-AZÚCAR **P3** CAFÉ CORTO **P4** CAFÉ LARGO **P5** CAFÉ CORTADO **P6** CAPUCHINO **P7** CAFÉ CORTO DESCAF. **P8** CAFÉ LARGO DESCAF. **P9** CAFÉ CORTADO DESCAF. **P10** CAPUCHINO DESCAF. **P11** CEBADA CORTO **P12** CEBADA LARGO **P13** CEBADA CORTADO **P14** CAPUCHINO CORTADO CEBADA **P15** MOCACHINO **P16** MOCACHINO DESCAF. **P17** MOCACHINO CEBADA **P18** LECHE **P19** LECHE AL CACAO **P20** CHOCOLATE **P21** CHOCOLATE FUERTE **P22** CHOCOLECHE **P23** LECHE MANCHADA **P24** LECHE MANCHADA DESCAF. **P25** LECHE MANCHADA CEBADA **P26** TE
P1-P2 +/- SUCRE **P3** CAFÉ COURT **P4** CAFE LONG **P5** CAFE CREME **P6** CAPPUCCINO **P7** CAFE COURT DECAF. **P8** CAFE LONG DECAF. **P9** CAFE CREME DECAF. **P10** CAPPUCCINO DECAF. **P11** ORGE COURT **P12** ORGE LONG **P13** ORGE LAIT **P14** CAPPUCCINO ORGE **P15** MOCACCINO **P16** MOCACCINO DECAF. **P17** MOCACCINO ORGE **P18** LAIT **P19** LAIT CHOCOLAT **P20** CHOCOLAT **P21** CHOCOLAT FORT **P22** CHOCOLAT LAIT **P23** LAIT CAFE **P24** LAIT CAFE DECAF. **P25** LAIT CAFE ORGE **P26** THE	**P1-P2** +/- ZUCKER **P3** KAFFEE KURZ **P4** KAFFEE LANG **P5** KAFFEE MACCHIATO **P6** CAPPUCCINO **P7** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI **P8** KAFFEE LANG KOFFEINFREI **P9** KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR. **P10** CAPPUCCINO KOFFEINFREI **P11** GETREIDEKAFFEE **P12** GETREIDEKAFFEE LANG **P13** GETREIDEKAFFEE MACCHIATO **P14** CAPPUCCINO GERSTE **P15** MOCACCINO **P16** MOCACCINO KOFFEINFREI **P17** GERSTEMOCACCINO **P18** MILCH **P19** MILCH SCHOKOLADE **P20** SCHOKOLADE **P21** SCHOKOLADE FORT **P22** SCHOKOLADE MIT MILCH **P23** MILCH MACCHIATO **P24** MILCH MACCHIATO KOFFEIN. **P25** MILCH MACCHIATO GERSTE **P26** TEE	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3** CAFE' NORMAL **P4** CAFE' LONGO **P5** CAFE' PINGADO **P6** CAPPUCCINO **P7** CAFE' DESCAFEINADO **P8** CAFE' LONGO DESCAFEINADO **P9** CAFE' PINGADO DESCAFEIN. **P10** CAPPUCCINO DESCAF. **P11** CEVADA **P12** CEVADA LONGO **P13** CEVADA PINGADO **P14** CAPPUCCINO CEVADA **P15** MOCACCINO **P16** MOCACCINO DESCAF. **P17** MOCACCINO CEVADA **P18** LEITE **P19** LEITE COM CHOCOLATE **P20** CHOCOLATE **P21** CHOCOLATE FORTE **P22** CHOCOLATE LEITE **P23** LEITE PINGADO **P24** LEITE PINGADO DESCAF. **P25** LEITE PINGADO CEVADA **P26** CHA'

mod. ***LEI400 - LEI600***

INSTANT EASY SMART



P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** CAFFÈ CORTO solubile **P4** CAFFÈ CORTO DECA **P5** CIOCCOLATA **P6** CIOCCOLATA FORTE **P7** CAFFÈ LUNGO solubile **P8** CAFFÈ LUNGO DECA **P9** CAPPUCCINO **P10** CIOCCOLATA E LATTE **P11** CAFFÈ MACCHIATO solubile **P12** CAFFÈ MACCHIATO DECA **P13** MOCACCINO **P14** LATTE E CIOCCOLATA **P15** CAFFÈ AL LATTE solubile **P16** CAFFÈ AL LATTE DECA **P17** CIOCCOLATA GOURMAND **P18** LATTE **P19** LATTE ALLA NOCCIOLA **P20** LATTE ALLA NOCCIOLA Deca **P21** CIOCCOLATA CREME **P22** THE alla MENTA **P23** CAFFÈ AMERICANO **P26** ZUPPA DI POMODORO	**P1-P2** +/- SUGAR **P3** SHORT COFFEE instant **P4** SHORT COFFEE DEKA **P5** CHOCOLATE **P6** CHOCOLATE STRONG **P7** LONG COFFEE instant **P8** LONG COFFEE DEKA **P9** CAPPUCCINO DEKA **P10** CHOCOMILK **P11** WHITE COFFEE instant **P12** WHITE COFFEE DEKA **P13** MOCACCINO DEKA **P14** MILK & CHOCOLATE **P15** COFFEE & MILK instant **P16** COFFEE & MILK DEKA **P17** CHOCOLATE GOURMET **P18** MILK **P19** NUT-FLAVOURED MILK **P20** NUT-FLAVOURED MILK Deka **P21** CHOCOLATE WITH CREAM **P22** MINT TEA **P23** BLACK COFFEE **P26** TOMATO SOUP	**P1-P2** +/- AZÚCAR **P3** CAFÉ CORTO soluble **P4** CAFÉ CORTO DESCAF. **P5** CHOCOLATE **P6** CHOCOLATE FUERTE **P7** CAFÉ LARGO soluble **P8** CAFÉ LARGO DESCAF. **P9** CAPUCHINO DESCAF. **P10** CHOCOLECHE **P11** CAFÉ CORTADO soluble **P12** CAFÉ CORTADO DESCAF. **P13** MOCACHINO DESCAF. **P14** LECHE con CHOCOLATE **P15** CAFÉ con LECHE soluble **P16** CAFÉ con LECHE DESCAF. **P17** CHOCOLATE GOURMET **P18** LECHE **P19** LECHE CON AVELLANAS **P20** LECHE CON AVELLANAS Descaf. **P21** CHOCOLATE CON CREMA **P22** TÉ CON MINT **P23** BLACK COFFEE **P26** SOPA DE TOMATE
P1-P2 +/- SUCRE **P3** CAFE COURT soluble **P4** CAFE COURT DECA **P5** CHOCOLAT **P6** CHOCOLAT FORT **P7** CAFE LONG soluble **P8** CAFE LONG DECA **P9** CAPPUCCINO DECA **P10** CHOCOLAT LAIT **P11** CAFE CREME soluble **P12** CAFE CREME DECA **P13** MOCACCINO DECA **P14** LAIT CHOCOLAT **P15** CAFE LAIT soluble **P16** CAFE LAIT DECA **P17** CHOCOLATE GOURMAND **P18** LAIT **P19** LAIT NOISETTE **P20** LAIT NOISETTE Deca **P21** CHOCOLAT CREME **P22** THE MENTHE **P23** CAFE FILTRE **P26** POTAGE TOMATE	**P1-P2** +/- ZUCKER **P3** KAFFEE KURZ solubile **P4** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI **P5** SCHOKOLADE **P6** SCHOKOLADE FORT **P7** KAFFEE LANG solubile **P8** KAFFEE LANG KOFFEINFREI **P9** CAPPUCCINO KOFFEINFREI **P10** SCHOKOLADE MIT MILCH **P11** KAFFEE MACCHIATO solubile **P12** KAFFEE MACCHIATO KOFFEIN. **P13** MOCACCINO KOFFEINFREI **P14** MILCH SCHOKOLADE **P15** KAFFEE MILCH solubile **P16** KAFFEE MILCH KOFFEIN. **P17** SCHOKOLADE GOURMET **P18** MILCH **P19** HASELNUSS-MILCH **P20** HASELNUSS-MILCH KOFFEINFREI **P21** SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE **P22** MINZTEE **P23** BLACK COFFEE **P26** TOMATESUPPE	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3** CAFE' NORMAL solubile **P4** CAFE' DESCAFEINADO **P5** CHOCOLATE **P6** CHOCOLATE FORTE **P7** CAFE' LONGO solubile **P8** CAFE' LONGO DESCAFEINADO **P9** CAPPUCCINO DESCAF. **P10** CHOCOLATE LEITE **P11** CAFE' PINGADO solubile **P12** CAFE' PINGADO DESCAFEIN. **P13** MOCACCINO DESCAF. **P14** LEITE COM CHOCOLATE **P15** CAFE' LEITE solubile **P16** CAFE' LEITE DESCAFEIN. **P17** CHOCOLATE GOURMET **P18** LEITE **P19** LEITO COM AVELÃ **P20** LEITO COM AVELÃ DESCAF. **P21** CHOCOLATE COM CREME **P22** CHÁ DE MENTA **P23** BLACK COFFEE **P26** SOPA DE TOMATE

mod. LEI400 - LEI600 - *Fw "AA" e "AB"*

Pulsantiera Programmazione	**Programming keypad**	***Teclado de programación***
P3 incrementa valore **P4** escape **P7** decrementa valore **P11** muovi cursore **P15** enter	**P3** increase value **P4** escape **P7** decrease value **P11** move cursor **P15** enter	**P3** aumentar valor **P4** escape **P7** disminuir valor **P11** mover cursor **P15** enter
Clavier programmation	***Tastatur programmierung***	***Teclado programação***
P3 augmenter valeur **P4** escape **P7** disminuir valor **P11** deplacer curseur **P15** enter	**P3** erhöhen **P4** escape **P7** vermindern **P11** cursor bewegen **P15** enter	**P3** aumentar cifra **P4** escape **P7** diminuir cifra **P11** mover cursor **P15** enter

mod. LEI400 - LEI600 Easy-Smart - Macchine con Fw "AA" - *Machines with FW "AA"*

Pulsantiera Manutenzione	**Maintenance keypad**	***Teclado de mantenimiento***
P1 Scorri allarmi (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi) **P2** Reset allarmi **P3** Prova completa **P4** Sgancio bicchiere **P5** Rotazione gruppo **P6** Sgancio paletta **P7** Rotazione colonna bicchieri **P8** Test macinadosatore **P9** Battute totali **P10** Modalità riempimento tubi MDB (Easy Smart) **P11** Modalità svuotamento tubi MDB (Easy Smart) **P12** Test Ingressi/ Eroga Moneta in svuota tubi MDB **P13** Prova senza zucchero e paletta **P14** Test tralsatore (Easy Smart) **P15** Reset decontatori **P16** Prova mixer **P17** Prova solo acqua **P18** Test tastiera SAW (Smart) **P19** Non usato **P20** Lavaggio sciroppo BIB 1 (Easy Smart) **P21** Lavaggio sciroppo BIB 2 (Easy Smart)	**P1** scroll alarms (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms) **P2** reset alarms **P3** complete test **P4** cup release **P5** group rotation **P6** spoon release **P7** column rotation **P8** grinder-doser test **P9** total entries display **P10** mdb tube filling (Easy Smart) **P11** mdb tube depletion (Easy Smart) **P12** input test **P13** test without sugar and spoon **P14** nozzle movement test (Easy Smart) **P15** decounter reset **P16** mixer test **P17** only water test **P18** Saw keypad test **P19** not used **P20** Washing syrup BIB 1 (Easy Smart) **P21** Washing syrup BIB 2 (Easy Smart)	**P1** desliza las alarmas (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas) **P2** reset alarmes **P3** prueba completa **P4** desenganche vaso **P5** rotación grupo **P6** desenganche paletina **P7** rotación columna vasos **P8** Prueba muele-dosador **P9** visualiza ventas totales **P10** modalidad llenado tubos mdb (Easy Smart) **P11** modalidad vaciado tubos mdb (Easy Smart) **P12** test entradas **P13** prueba sin azúca y paletina **P14** prueba Movimiento del brazo (Easy Smart) **P15** reset de descontadores **P16** Prueba Mezclador **P17** prueba sólo agua **P18** prueba teclado SAW (Smart) **P19** no utilizado **P20** lavado jarabe BIB 1 (Easy Smart) **P21** lavado jarabe BIB 2 (Easy Smart)
Clavier entretien	***Tastatur wartung***	***Teclado manutanção***
P1 Défilement alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent) **P2** Reset alarmes **P3** Essai complet **P4** Déclenchement gobelet **P5** Rotation groupe **P6** Déclenchement palettes **P7** Rotation colonne gobelet **P8** Essai moulin-doseur **P9** Visualise frappes totales **P10** Mode rempli. tubes MDB (Easy Smart) **P11** Mode vid. tubes MDB (Easy Smart) **P12** Essai entrées **P13** Essai sans sucre et palettes **P14** Essai Deplacement (Easy Smart) **P15** Reset décompteurs **P16** Essai Mixer **P17** Essai eau **P18** Essai clavier SAW (Smart) **P19** Non utilisé **P20** Lavage sirop BIB 1 (Easy Smart) **P21** Lavage sirop BIB 2 (Easy Smart)	**P1** Alarme ablaufen (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert) **P2** Reset alarme **P3** Test Komplett **P4** Becher aushängen **P5** Drehung Einheit **P6** Stäbchenauslösung aushängen **P7** Säule drehen **P8** Mahldosierer test **P9** Anzeige summe der anschläge **P10** MDB Röhren füllen (Easy Smart) **P11** MDB Röhren leeren (Easy Smart) **P12** Test Eingänge **P13** Test ohne Zucker/ Stäbchenauslösung **P14** Bewegung ausgabedüsen (Easy Smart) **P15** Rückstellung der Rückzähler **P16** Test Mixer **P17** Test nur Wasser **P18** Test Tastatur SAW (Smart) **P19** Nicht verwendet **P20** Reinigung Sirups BIB 1 (Easy Smart) **P21** Reinigung Sirups BIB 2 (Easy Smart)	**P1** percorrer alarmes (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display) **P2** reset alarmes **P3** prova completa **P4** desenganche copo **P5** rotação do grupo **P6** desenganche paletinas **P7** rotação coluna copinhos **P8** Prova dosador do moedor **P9** Visualiza ventas totales **P10** modalidade carga tubos mdb (Easy Smart) **P11** modalidade descarrega tubos mdb (Easy Smart) **P12** Teste entradas **P13** prova sem açucar e paletinas **P14** Movimiento del brazo (Easy Smart) **P15** reset decontadores **P16** Prova mixer **P17** prova só água **P18** prova teclado SAW (Smart) **P19** não usado **P20** lavagem xarope BIB 1 (Easy Smart) **P21** lavagem xarope BIB 2 (Easy Smart)

mod. LEI400 - LEI600 Easy-Smart - Macchine con Fw "AB" - *Machines with FW "AB"*

Pulsantiera Manutenzione	**Maintenance keypad**	***Teclado de mantenimiento***
P1: Scorri allarmi (Se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi) **P2:** Reset allarmi **P3:** Prova completa **P4:** Prova solo acqua **P5:** Prova caffè macinato (solo macinatura e reset gruppo) **P6:** Prova senza zucchero e paletta **P7:** Rotazione gruppo caffè **P8:** Battute totali più caldo e freddo alternate (No se in test SAW) **P9:** reset traslatore. **P10:** Prova mixer (se premuto per 3 secondi) **P11:** Test macinadosatore **P12:** Sgancio paletta **P13:** Ricarica fondi se segnalazione fondi presente oppure test SAW. **P14:** Riempimento tubi MDB (Easy Smart) **P15:** Svuota tubi MDB (Easy smart) **P16:** Test ingressi/ Scorri tubi MDB **P17:** Lavaggio BIB 1 (Easy Smart) **P18:** Lavaggio BIB 2 (Easy Smart) **P19:** non usato **P20:** Sgancio bicchiere **P21:** Rotazione completa valvola carico caffè (sistema sottovuoto) **P22:** Rotazione colonna bicchieri **P23:** non usato **P24:** Carico caldaia espresso (200cc) se premuto per 3 secondi **P25:** Prova motoriduttori (se premuto per 3 secondi vengono attivati in sequenza tutti i motoriduttori per 3 sec ciascuno) **P26:** Attivazione EV ingresso acqua per 2 secondi	**P1** Scroll alarms (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms) **P2** Reset alarms **P3** Complete test **P4** Only water test **P5** Ground coffee test (only grinding and group reset) **P6** Test without sugar and spoon **P7** Coffee group rotation **P8** Total selections plus alternating hot and cold (excluded, if on SAW test) **P9** Translator reset **P10** Mixer test (if held down for 3 seconds) **P11** Grinder-doser test **P12** Spoon release **P13** Recharge of grounds if grounds signal is present or SAW test. **P14** Filling of MDB tubes (Easy Smart) **P15** Emptying of MDB tubes (Easy smart) **P16** Input test/MDB tube sliding **P17** Washing syrup BIB 1 (Easy Smart) **P18** Washing syrup BIB 2 (Easy Smart) **P19** Not used **P20** Cup release **P21** Complete rotation of the coffee charging valve (vacuum system) **P22** Column rotation **P23** Not used **P24** Charging of espresso boiler (200cc),if held down for 3 seconds **P25** Geared motor test (if held down for 3 seconds, all geared motors activate for 3 seconds each) **P26** Water inlet SV activation for 2 seconds	**P1** Desliza las alarmas (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas) **P2** Reset alarmes **P3** Prueba completa **P4** Prueba sólo agua **P5** Prueba café molido (solo molido y reset grupo) **P6** Prueba sin azúca y paletina **P7** Rotación grupo café **P8** Impulsos totales más caliente y frío alternados (No si en test SAW) **P9** Reset traslador **P10** Prueba mixer (si se pulsa durante 3 segundos) **P11** Prueba muele-dosador **P12** Desenganche paletina **P13** Recarga fondos si indicación fondos presente o test SAW. **P14** Llenado de tubos MDB (E asy Smart) **P15** Vaciado de tubos MDB (Easy smart) **P16** Test entradas/desfil. tubos MDB **P17** Lavado jarabe BIB 1 (Easy Smart) **P18** Lavado jarabe BIB 2 (Easy Smart) **P19** No utilizado **P20** Desenganche vaso **P21** Rotación completa válvula de carga café (sistema de vacío) **P22** Rotación columna vasos **P23** No utilizado **P24** Carga caldera expreso (200cc) si se pulsa durante 3 segundos **P25** Prueba motorreductores (si se pulsa durante 3 segundos) activados en secuencia todos los motorreductores durante 3 segundos cada uno) **P26** Activación EV de entrada del agua durante 2 segundos
Clavier entretien	***Tastatur wartung***	***Teclado manutanção***
P1 Défilement alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent) **P2** Reset alarmes **P3** Essai complet **P4** Essai eau **P5** Essai café moulu (uniquement mouture et réinitialisation groupe). **P6** Essai sans sucre et palettes **P7** Rotation groupe café **P8** Frappes totaux alternés chaud et pas (pas en test SAW) **P9** Reset translateur. **P10** Essai mixer (pressé 3 secondes) **P11** Essai moulin-doseur **P12** Déclenchement palettes **P13** Recharge marcs si signalisation mars présente ou test SAW. **P14** Remplissage tubes MDB (Easy Smart) **P15** Vidage tubes MDB (Easy smart) **P16** Essai entrées/défil. tubes MDB **P17** Lavage sirop BIB 1 (Easy Smart) **P18** Lavage sirop BIB 2 (Easy Smart) **P19** Non utilisé **P20** Déclenchement gobelet **P21** Rotation complète vanne de chargement café (système sous vide) **P22** Rotation colonne gobelet **P23** Non utilisé **P24** Chargement chaudière expresso (200cc) si pressée pendant 3 secondes **P25** Essai moto-réducteurs (pressé 3 secondes, active tous les moto-réducteurs en séquence pendant 3 s chacun) **P26** Activation EV entrée d'eau pendant 2 secondes	**P1** Alarme ablaufen (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert) **P2** Reset alarme **P3** Test Komplett **P4** Test nur Wasser **P5** Probe gemahlener Kaffee (nur Mahlung und Gruppenrückstellung) **P6** Test ohne Zucker/ Stäbchenauslösung **P7** Rotation Kaffeegruppe **P8** Gesamtanschläge und abwechselnd warm und kalt (Nicht beim SAW-Test) **P9** Umsetzer-Rückstellung **P10** Mixerprobe (wenn für 3 Sekunden angedrückt) **P11** Mahldosierer test **P12** Stäbchenauslösung aushängen **P13** Kaffeesatznachfüllung, sofern Meldung für Kaffeesatz vorhanden bzw. SAW-Test. **P14** Auffüllung der Rohre MDB (Easy Smart) **P15** Entleerung der Rohre MDB (Easy smart) **P16** Test Eingänge und Scroll MDB Röhren **P17** Reinigung Sirups BIB 1 (Easy Smart) **P18** Reinigung Sirups BIB 2 (Easy Smart) **P19** Nicht verwendet **P20** Becher aushängen **P21** Komplette Rotation des Kaffeeauffüllventils (Vakuum-System) **P22** Säule drehen **P23** Nicht verwendet **P24** Auffüllung Espresso-Heizkessel (200cc) wenn für 3 Sekunden angedrückt **P25** Probe der Getriebemotoren (wenn für 3 Sekunden angedrückt, werden alle Getriebemotoren in Reihenfolge für je 3 Sekunden aktiviert **P26** Aktivierung Elektroventil Wassereintritt für 2 Sekunden	**P1** Percorrer alarmes (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display) **P2** reset alarmes **P3** prova completa **P4** prova só água **P5** Teste café moído (somente moagem e reset conjunto) **P6** Prova sem açucar e paletinas **P7** Rotação conjunto café **P8** Batidas totais mais quente e frio alternadas (Não se em teste SAW) **P9** Reset translador. **P10** Teste mixer (se pressionado por 3 segundos) **P11** Prova dosador do moedor **P12** Rotação coluna copinhos **P13** Recarga fundos se sinalização fundos presente ou teste SAW. **P14** Enchimento tubos MDB (Easy Smart) **P15** Esvaziamento tubos MDB (Easy smart) **P16** Teste entradas / corrimento tubos MDB **P17** Lavagem xarope BIB 1 (Easy Smart) **P18** Lavagem xarope BIB 2 (Easy Smart) **P19** Não usado **P20** Desenganche copo **P21** Rotação completa válvula carregamento café (sistema em vácuo) **P22** Rotação coluna copinhos **P23** Não usado **P24** Carregamento caldeira expresso (200cc) se pressionado por 3 segundos **P25** Teste motoredutores (se pressionado por 3 segundos são ativados todos os motoredutores na sequência por 3 s. cada um) **P26** Ativação VS entrada água por 2 segundos

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	Bianchi Industry
Rev.1 del 15/12/2015		
Pag 1/1		

SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Industry S.p.A. In caso di problemi, utilizzare il presente modulo per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia. Si fa notare che l'invio di questo modulo é condizione necessaria per l'attivazione della garanzia sulla matricola che, altrimenti, decadrà regolarmente dopo un anno dalla data di consegna da Bianchi Italia della matricola stessa.

Si raccomanda di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito **www.bianchiindustry.com**

Da inviare via e-mail all'indirizzo: customercare@bianchiindustry.com

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		Nr. telefono del cliente (per eventuale ricontatto da parte del personale di Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/Nr. Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?	SI	NO
SE SI, PROBLEMATICHE RISCONTRATE		

IN CASO DI PROBLEMI ALLA PRIMA INSTALLAZIONE, LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	**Quantità**
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Industry S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative	

Modulo MO8.2_02 EN	MODULO OPERATIVO	Bianchi Industry
Rev.1 del 18/12/15		
Pag 1/1		

FIRST INSTALLATION FORM - WARRANTY ACTIVATION

Bianchi kindly asks to you to fill this form in once the process of first installation of the unit has been performed and to send it to us (e-mail as specified below). If something goes wrong during the first installation process, please specify the matter occured with relative brief description of the fact in the dedicated box, then send this form to the same e-mail address as below. The one year warranty will start from the moment thst the hereby form is received correctly filled in all voices, else automatically the company will start the warranty from the date of sale of the unit.

It is reccomanded to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warraty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and at: **www.bianchiindustry.com**

To be sent to e-mail: **customercare@bianchiindustry.com**

Model		Serial number	
Sender: (company title)		Sender telephone nr. (eventual call back by the BVI)	
Installation Date		Sender E-mail/ Fax nr. (to confirm the warranty being activated)	

PROBLEMS DURING THE FIRST INSTALLATION?	YES	NO
IF YES, WRITE HERE A DESCRIPTION		

MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY SPARE PARTS REQUIRED

	Code	**Quantity**
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics boards		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder/doser		
Cup dispernser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

SATISFACTION NOTE

Write eventual notes about product and/or service provided by the Bianchi Industry S.p.A. This to improve and better satisfy Your needs in the future	

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	Bianchi Industry
Rev.1 del 15/12/2015		
Pag 1/1		

SCHEDA DI RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Industry S.p.A. per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia.
Si raccomanda inoltre di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito **www.bianchiindustry.com**
Da inviare via e-mail all'indirizzo: **customercare@bianchiindustry.com**

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		Nr. telefono del cliente (per eventuale ricontatto da parte del personale di Bianchi)	
Data intervento		Indirizzo e-mail/Nr. Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMATICHE RISCONTRATE	

LISTA DEI RICAMBI NECESSARI

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Industry S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative	

Modulo MO8.2_02 EN	MODULO OPERATIVO	Bianchi Industry
Rev.1 del 18/12/2015		
Pag 1/1		

WARRANTY CLAIM

Dear Customer, the hereby form is a formal warranty claim to be sent e-mail as specified below. Please, to describe the matter occured in the dedicated box. Beware, the Bianchi Industry S.p.A. could ask to return the faulty component back for quality inspection purposes. On top of that, to verify the right claiming.
It is reccomanded to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warraty policy available in the Use & Maintenance manual sent with machines and on the: **www.bianchiindustry.com**
To be sent to e-mail: **customercare@bianchiindustry.com**

Model		Serial number	
Sender: (company title)		Sender telephone nr. (eventual call back by the BVI)	
Intervention date		Sender E-mail/ Fax nr. (to confirm the warranty being activated)	

MATTER OCURED	

REQUIRED PARTS

	Code	Quantity
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics boards		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder / doser		
Cup dispernser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

SATISFACTION NOTE

Write eventual notes about product and/or service provided by the Bianchi Industry S.p.A. This to improve and better satisfy Your needs in the future	

Bianchi Industry

Cod. 11152611 - Ed. 03/2018 - Rev.0

Bianchi Industry Spa - bianchiindustry.com - info@bianchiindustry.com
Sede Legale Corso Africa 2/3/9 - 24040 Loc. Zingonia Verdellino, BG, Italia T: +39 035 450 2111
F: +39 035 883 304 - Part. Iva/Cod. Fiscale 04002310169 IT - N° iscrizione REA BG 426942
Registro A.E.E. IT14110000008657 - Capitale Sociale Euro 4.000.000, i.v.

Bianchi Vending brasilia