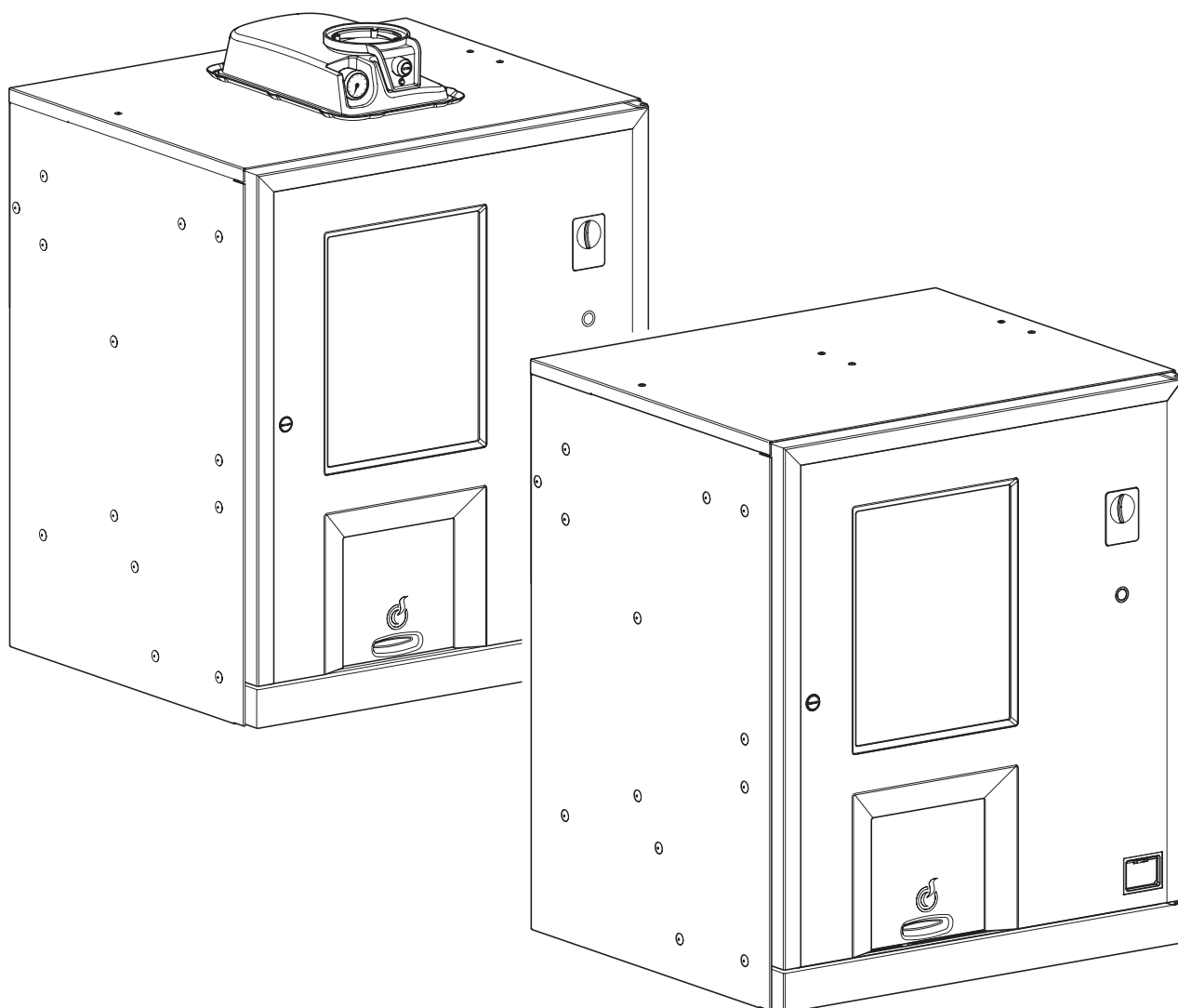




LEI300



MODEL / DESIGNATION: **HLP / 403xESxxxxRxx**

MANUALE USO E MANUTENZIONE Istruzioni originali

USE AND MAINTENANCE MANUAL Translations of the original instructions

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMIENTO 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

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dalla nuova area Web shop di Bianchi Industry all'indirizzo : **<http://bianchiindustry.aftersaletools.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.aftersaletools.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.aftersaletools.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.aftersaletools.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.aftersaletools.com>**
Für den Zugriff muss jedoch der Benutzer über eine **USERNAME** und ein **PASSWORDS** 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.aftersaletools.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 300

Modello / Model Modelo / Modèle Modell / Modelo												
Linea bevande calde & fredde, porta piatta Hot & cold beverage dispenser range, flat door Línea bebidas calientes y frías, puerta plana Ligne boissons chaudes et froides, porte plate Spende für warme & kalte Getränke, flache Tür Linha de bebidas quentes & frias, porta plana	>>>	HLP										
Designazione/Designation Denominación / Dénomination Bestimmung / Designação												
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Familienversion Versão família	>>>	403	Table Top 300 bicchieri Table Top 300 cups Table Top 300 vasos Table Top 300 gobelet Table Top 300 Becher Table Top 300 copinhos									
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply characteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Versorgungsspannung Características tensão de alimentação	>>>	0	230V; 50Hz	OR	3	220-230V; 50Hz	OR	4	220 V; 60Hz	OR	6	100-120V; 60Hz
Caratteristiche caldaia Boiler characteristics Características caldera Caractéristiques chaudière Kesseleigenschaften Características da caldeira	>>>	ES	Monocaldaia espresso Espresso single boiler Caldera única expés Mono-chaudière express Espresso-Einzelkessel Caldeira única espresso									
Gruppi macinadosatori installati Installed coffee grinder groups Grupos molidores dosificadores instalados Groupe moulins doseurs installés Installierte Dosierungsmühlengruppen Conjuntos moinho dosadores instalados	>>>	G1	Nr. 1 Gruppo Nr. 1 Group 1 grupo 1 groupe Nr. 1 Gruppe 1 Conjunto	OR	GV	Sistema sottovuoto n°1 gr macinadosatore+campana sottovuoto Vacuum system n°1 gr coffee grinder+Vacuum hopper Sistema de vacío n°1 gr muele-dosador+Campana de vacío Système sous vide n°1 gr moulins doseurs+Cloche sous vide Vakuumsystem n°1 gr Dosierungsmühlen+Vakuumglocke Sistema a vácuo n°1 gr moinho dosadores+Cúpula a vácuo						
Caratteristiche pulsantiera Keyboard characteristics Características teclado Caractéristiques clavier Tastatur-Eigenschaften Características da botoeira	>>>	KM	Pulsantiera elettromeccanica Electromechanic keyboard Teclado electromecánico Clavier électromécanique Elektromechanische Tastatur Botoeira eletromecânica	>>>	KS	Pulsantiera Saw Saw keyboard Teclado Saw Clavier Saw Saw Tastatur Botoeira Saw	OR	KK	Pulsantiera Touch su monitor Touch Keyboard on monitor Teclado Touch en monitores Clavier Touch sur moniteur Touch Tastatur auf Monitoren Botoeira Touch 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									
Predisposizione monitor Monitor predisposition Preparación del monitor Préparation du moniteur Monitor Vorbereitung Preparação do monitor		MM	Monitor 15" Monitor 15" Monitor 15" Moniteur 15" Monitor 15" Monitor 15"	OR	--	NULL						

**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.: **403uESwxRz**

u = 0 o 3 o 4 o 6 >>> tensione di alimentazione; **w = G1 o GV >>>** n./tipo gruppi macinadosatori
x = KM o KS o KK >>> tipologia pulsantiera; **z = -- o MM >>>** presenza monitor

Nome commerciale: **LEI300****Distributore automatico di bevande calde e fredde**Anno di costruzione: **2018**

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' ELETTRONICA (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 2018

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: **2018**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 Spazio Economico Europeo (UE+Liechtenstein + 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 2018

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 CONFORMITÀ 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****MANUTENTORE (CARICATORE)**

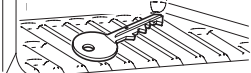
Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri. Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 7.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare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

**UTENTE (TECNICO INSTALLATORE)**

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

Chiavi a disposizione del
MANUTENTORE e del
TECNICO INSTALLATORE

N° 1 Chiave

**Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.****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° 14

CACCIAVITI

Taglio piccolo
Taglio medio
Taglio grande
Croce normale
Croce piccolo
Croce medio
Croce grande

In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer

CHIAVE CRICK n° 14**TESTER****FORBICI ELETTRICISTA****KIT DI PROGRAMMAZIONE****INDICE CAPITOLI**

Istruzioni per l'Utente

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

Istruzioni per il Manutentore

- 6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE
- 7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ
- 8.0 SMANTELLAMENTO

Istruzioni per l'Utente

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig.1.1)

Altezza	mm 820 *910
Larghezza	mm 680
Profondità	mm 590
Peso	kg 85 *90
Tensione d'alimentazione	220-230V; 50Hz
Tensione d'alimentazione ⁽¹⁾	220V; 60Hz
Tensione d'alimentazione ⁽¹⁾	110-120V; 60Hz
Attacco rete idrica	3/4" gas
Attacco rete elettrica	Spina CEE 7/7
Attacco rete elettrica ⁽¹⁾	Spina NBR 14136:2001
Attacco rete elettrica ⁽¹⁾	Spina Nema 5-15P
ALIMENTAZIONE IDRICA	
da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)	
DISTRIBUTORI BICCHIERI	
adatto per bicchieri con diametro mm 70-74	
Livello Pressione Sonora	LpA <70 dB(A)

⁽¹⁾ Versioni nazionali specifiche

* altezza e peso, versione macchina con sistema sottovuoto

RESISTENZE CALDAIA	
di tipo corazzato:	
da 1500 W per la caldaia caffè	
da 2000 W per la caldaia solubili	
CAPACITÀ CONTENITORI	
Caffè in grani	kg 1,86
Caffè in grani (campana sottovuoto)	kg 2,2
Caffè solubile	kg 0,45
Orzo	kg 0,5
Latte granulare	kg 1,4 (0,48)**
Creamer	kg 2,9
Cioccolata	kg 3,0 (1,4)**
Tè al limone	kg 2,0
Tè naturale	kg 1,0
Brodo	kg 1,25
Zucchero	kg 1,7
Bicchieri	N° 300
Palette	N° 300
Tipo lampada	LED

**capacità contenitori piccoli previsti su versione con sottovuoto



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

2.1 CONOSCERE IL DISTRIBUTORE

Descrizione della macchina (Fig.1.3)

- Gruppo caffè e macina caffè
- Gruppo distributori bevande
- Gruppo erogazione zucchero
- Scheda elettronica (Master)
- Colonna bicchieri
- Recupero monete
- Pulsante servizio
- Pulsante lavaggio
- Colonna palette
- Carter superiore
- Campana sottovuoto (solo versione espresso con sistema sottovuoto)



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.



L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedono un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed indicate in questo manuale da un pittogramma apposito) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e 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 dell'utente.

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

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

– E' responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori 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 la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore 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** né ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.

– E' comunque facoltà della **Bianchi Industry**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.



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 ai seguenti numeri:

+039. 035.45.02.111

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (Fig.2.1)
- versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda).

Bianchi Industry 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** 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 idoneo per essere installato all'esterno, deve essere allocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto +5°C, non può essere installato 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 sul distributore.

2.3 - Norme per la sicurezza

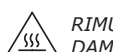


Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
- L'utente 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 l' 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.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza, oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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



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.

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'inservanza 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 non inferiori a 1°C (Fig.3.2).

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 del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto.

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



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

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, perché 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, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile (Fig.4.2). Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.



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

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

Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio (Fig.4.1). Per evitare che il pavimento si sporchì, 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).
- Abbina 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).
- 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 di rete come indicato nei dati di targa.

Protezione mediante fusibili generali e fusibili propri sulle schede come indicato nel capitolo "Schede Elettroniche".

Si consiglia di controllare che:

- La tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del $\pm 6\%$.
- La linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico.
- Utilizzare un sistema di protezione differenziale.
- 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 affinché 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 Nema 5-15P)* (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 prolunghie, adattatori e/o prese multiple.
- In alcuni modelli sono montate spine specifiche per il luogo di destinazione.

La **Bianchi Industry** 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.4.9)

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.

E' possibile, per il tecnico installatore, operare in questo modo, inserendo la speciale chiavetta in plastica (riarmo clixon) (fornita in dotazione nel corredo del distributore automatico) nell'interruttore porta, ruotandola di 90° (Fig.4.10).



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.

La chiave di esclusione delle sicurezze è custodita sotto l'esclusiva responsabilità del tecnico installatore.

Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare la posizione delle parti in movimento e la presenza dell'acqua e di alcuni prodotti.

4.5 Installazione



4.5.1 Riempimento circuito idraulico

L'apparecchio provvede in maniera automatica al riempimento del circuito idraulico.

Togliere la protezione posteriore per accedere alla caldaia, ricordarsi di svitare la vite A posta all'interno, accessibile dalla parte frontale (Fig. 4.11), ed inserire la chiavetta nell'interruttore porta.

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 finché 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.

A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer (Fig.4.13) per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia.

Prima di dare tensione, accertarsi di avere collegato il distributore alla rete idrica e di avere provveduto ad aprire il rubinetto dell'acqua.



4.5.2 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
- Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sul prodotto stesso.
- 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.4.16-4.17).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.4.18).
- 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.



4.5.3 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** 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.4.19).
 - Montare il sistema di pagamento (Fig.4.20) 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.4.21) come indicato in figura.

4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)



4.6.1 Caricamento contenitori

- Il caricamento può essere effettuato lasciando i contenitori inseriti, sollevando lo sportello superiore del distributore avendo cura di agganciare correttamente il braccino di sicurezza (Fig. 4.22), oppure sfilando ciascun contenitore.
- L'asta prevede due differenti altezze di apertura, per facilitare l'operazione di caricamento contenitori (fig.4.22 - versione espresso sottovuoto).
- Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig.4.23 versione espresso standard).
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig.4.24).
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.
- Per chiudere lo sportello superiore della macchina, è necessario sollevarlo leggermente e tirare l'asta verso di sé per sganciarla dal perno, far scendere lo sportello guidandolo nella discesa.

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

4.6.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, con diametro superiore di 70-74 mm, evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.

Il caricamento deve avvenire a macchina spenta.

In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:

- Sganciare e ruotare verso l'esterno il gruppo colonna bicchieri (Fig.4.25) fino a rendere possibile l'asportazione del coperchio della colonna.
- sollevare l'asta di fermo ed il coperchio della colonna bicchieri (Fig.4.26)
- caricare i bicchieri nei quattro tubi della colonna bicchieri (Fig.4.27)
- rimontare il coperchio (Fig.4.28)

4.6.3 Caricamento palette

Attenzione! Utilizzare solo palette adatte ad essere impiegate in distributori automatici.

- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore (Fig.4.29)
- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta (Fig.4.30).
- 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.4.31).

4.7 Modalità 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'airbreack.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà un carico automatico di acqua che continuerà finché 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.

Premendo il pulsante ENTER, la macchina attenderà 10 secondi, poi alimenterà la resistenza caldaia.

La data verrà memorizzata nella scheda.

Per ripristinare la modalità di prima installazione, entrare in Programmazione con la Password 22933.



5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Uso previsto

Il distributore automatico mod. Lei300 è 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. Dove previsto, viene erogata anche la paletta per la miscelazione dello zucchero.

Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

Concetti di base sul funzionamento

Nel normale funzionamento il distributore si pone in stato di attesa.

Introducendo l'importo necessario, secondo il prezzo impostato e premendo il tasto relativo alla bevanda voluta, si attiva il ciclo di erogazione che può essere suddiviso in diversi processi:

DISTRIBUZIONE BICCHIERE

- Il traslatore bicchieri si sposta dalla posizione riposo / erogazione alla stazione "cup dispenser" (Fig. 5.1)
- il motore all'interno del cup dispenser movimenta le chiocchie per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcella di sostegno all'interno del vano erogazione / prelievo (Fig. 5.2).
- il traslatore bicchieri, si sposta ancora per prendere lo zucchero.
- il traslatore bicchieri, a questo punto, si sposta e torna alla stazione di riposo.
- La presenza del bicchiere viene rilevata attraverso un sensore che dà il consenso all'avvio delle operazioni di erogazione.

EROGAZIONE ZUCCHERO

Dove previsto e richiesto, viene erogata una quantità di zucchero prefissata nella dose massima, con possibilità di blocco raggiunta la dose desiderata. Lo zucchero viene erogato direttamente nel bicchiere nelle versioni **espresso** mentre per le versioni **solubili** viene premiscelato con le bevande.

Il procedimento di erogazione avviene secondo queste fasi:

- 1 il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (Fig.5.3)
- 2 si attiva l'elettromagnete che permette lo scarico dello zucchero dalla flangia allo scivolo che lo porterà nel bicchiere (Fig.5.4).

CAFFÈ 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.5.5) .
- 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.5.6 - Fig.5.7).
- Si attiva la pompa (Fig.5.8) 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.5.9).

BEVANDE SOLUBILI

Questo processo viene avviato quando i processi di erogazione bicchiere e zucchero (quando richiesto) 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 motoriduttore (Fig.5.10).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia caffè (Fig.5.11) o sulla caldaia solubili (Fig.5.12) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da un apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig. 5.8).
- Il motoriduttore del prodotto solubile, attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni, più prodotti possono essere convogliati nello stesso miscelatore) (Fig. 5.13).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore.

5.1 SISTEMA SOTTOVUOTO (optional)

Le macchine Lei300 possono essere dotate di sistema di conservazione del caffè in grani sottovuoto (Fig. 5.14), 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.5.15 - 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.5.15-pos.3) dotato di guarnizioni (Fig.5.15-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.5.16-pos.5), a regime il vuoto creato è mantenuto all'interno di un valore massimo ed un valore minimo, grazie a due vuotostati (Fig.5.16-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.5.15-pos.4).

CARICAMENTO TRAMOGGIA:

Una volta aperta la porta e lo sportello superiore della macchina, 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.5.17), la valvola va mantenuta premuta fino a completo ripristino (il vuotometro presente sulla campana deve indicare 0 bar, fig. 5.18).
- Una volta ripristinata la pressione atmosferica è possibile aprire il tappo ermetico sbloccando la serratura con la chiave (fig.5.19) e ruotando il tappo.
- Caricato il caffè e richiuso il tappo ermetico va riabilitato il sistema sottovuoto uscendo dal menù manutenzione.
- Per facilitare il caricamento della campana è possibile asportare l'assieme campana dal macinadosatore, e agganciando la stessa al supporto presente in macchina (fig.5.20)

ASPORTAZIONE ASSIEME CAMPANA

E' possibile asportare l'assieme campana sottovuoto dalla macchina, rimuovendo il pomolo di fissaggio (fig.5.21) e sollevando l'assieme.

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

EROGAZIONE CAFFÈ 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. 5.22)
- 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.5.23).
- 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 segnerà 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.5.6-. Fig.5.7).
- Si attiva la pompa (Fig.5.24) 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

Istruzioni per il Manutentore

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:

PWD 1 - Menu di programmazione ridotto (00001)

PWD 2 - Menu 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

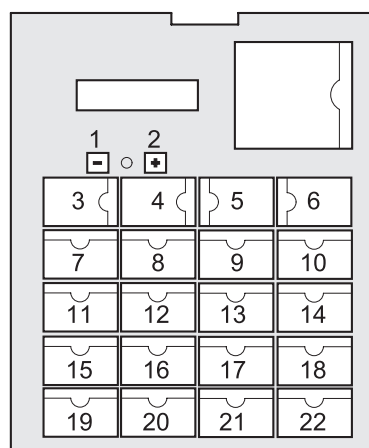
Prezzo-Selezioni

Vendite

Orologio

Dati di Default

Tastiera alfanumerica



In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

- P3** incrementa valore
- P4** escape
- P7** decrementa valore
- P11** muovi cursore
- P15** enter

6.3 MANUTENZIONE (versione Easy)

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:

- P1** scorri allarmi (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
- P2** reset allarmi (se premuto per 5 secondi si abilita menù manutenzione 2)
- P3** prova completa
- P4** prova solo acqua
- P5** Test macinadosatore
- P6** prova senza zucchero e paletta
- P7** Rotazione gruppo
- P8** Battute totali (+ caldo e freddo alternate)
- P9** Test traslatore
- P10** Prova mixer (se premuto per 3 secondi)
- P11** Prova macinatura automatica (se premuto per 3 secondi)
- P12** Sgancio paletta
- P13** Ricarica fondi caffè
- P14** Riempimento tubi MDB
- P15** Svuota tubi MDB
- P16** Test ingressi/ Scorri tubi MDB
- P17** lavaggio sciroppo Bib 1
- P18** lavaggio sciroppo Bib 2
- P19** Vuoto
- P20** Sgancio bicchiere
- P21** Rotazione completa valvola carico caffè (sistema sottovuoto)

Menù manutenzione 2 (abilitato premendo in manutenzione P2 per 5 secondi):

- P1** carico caldaia espresso (se premuto per 3 secondi)
- P2** prova motoriduttori (se premuto per 3 secondi)
- P3** attivazione EV ingresso acqua (se premuto per 3 secondi)
- P4** attivazione magnete dosatore zucchero

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



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.

7.1.1 Manutenzione consigliata



La **Bianchi Industry** garantisce il buon funzionamento nel tempo del proprio distributore 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	70/80.000
Rigenerazione depuratore (* resine)	●				
Sostituzione pistone completo di filtri e guarnizione		●			
Sostituzione gruppo caffè completo		●			
Decalcificazione caldaia espresso ed elettrovalvole				●	
Sostituzione macine					●
Decalcificazione caldaia solubile ed elettrovalvole					●
Pulizia valvola sottovuoto e sostituzione guarnizioni e lubrificazione	●				
Pulizia generale campana sottovuoto		●			
* se non sussistono indicazioni contrarie da parte del fornitore del depuratore.					

7.1.2 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

7.1.3 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 e Fig. 7.2) asportare e lavare accuratamente:

- convogliatori e scivoli polveri (Fig. 7.3-pos.1)
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4) e ghiera (5)
- 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).

7.1.4 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 ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perché 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 prodotti a base di cloro seguendo quanto già descritto nel capitolo 4.5.2.

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. 7.7).

Assicurarsi che in fase di erogazione l'indice rotante sia in anticipo di non più di 1,5 mm dal punto di riferimento di erogazione (l'indice rotante deve essere in posizione di erogazione tra 0 e 1,5 mm dal punto di erogazione).

7.3 Procedure di manutenzione

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 le cannucce
- 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
- Pennelli
- 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 antinfortistiche 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 storni 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 contatto 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.

Riassumiamo nella tabella che segue il comportamento che suggeriamo al fine di ridurre al minimo il rischio di proliferazione e contaminazione da batteri all'interno del distributore

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	TEMPO / N° DI BATTUTE		
	OGNI GIORNO	OGNI SETTIMANA	20.000 BATTUTE O MAX OGNI MESE
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante	●		
Vuotare i secchi fondi liquidi e pulirli 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 del distributore e l'esterno del distributore, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione		●	



7.4 Regolazioni

7.4.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

- Temperatura ottimale caffè nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
- Temperatura ottimale 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 il prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

- **Grammatura del caffè macinato.** Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig. 7.8).

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 7.8).

La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.

- **Regolazione del grado di macinatura manuale.** Ruotare la vite (Fig. 7.9) 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 essere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegato di erogazione del prodotto.

- **Regolazione automatica macinatura (Fig. 7.10) (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 delle 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, la procedura è illustrata al capitolo "6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE"

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, eseguire le operazioni descritte nel paragrafo "7.4.3 Accesso alle parti interne".

- Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi (Fig. 7.11).

7.4.3 Accesso alle parti interne

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

- Sganciare e ruotare verso l'esterno il gruppo colonna bicchieri (Vedi Fig. 4.24)
- Togliere l'imbuto caffè come indicato in Fig. 7.5
- Svitare il pomolo (fig. 7.12 - 1), ruotare la levetta (2) e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.
- Rimuovere il convogliatore fondi e lo scivolo fondi (Fig. 7.13)
- Svitare la vite di sicurezza (Fig. 7.14).
- Sostenere il pannello e, facendo fulcro nei perni inferiori, ruotarlo frontalmente (Fig. 7.15) fino a ricavare lo spazio necessario per l'accesso alle parti interne.

Dopo aver effettuato le eventuali operazioni di manutenzione sollevare il pannello completo fino alla corretta posizione verticale.

7.5 Kit Zainetto (opzionale)

Per le macchine Lei300 è disponibile (quando utilizzata in abbinata alle macchine ARIA S) un kit aggiuntivo di adattamento alle dimensioni della macchina ARIA S (Fig. 7.16) .

E' possibile quindi aggiungere sullo schianale della macchina LEI300 un kit di prolungamento (Zainetto) (Fig. 7.17) costituito da un vano con portello laterale (3).

Tale vano può essere utilizzato per alloggiare un filtro acqua (1) sull'alimentazione di rete, o è possibile installare un kit serbatoio autonomo costituito da una tanica (2) da 20 lt di acqua e relativa pompa ad immersione.

Per installare il kit zainetto procedere al fissaggio della LEI300 sulla macchina ARIA S utilizzando quattro viti, inserendole nei fori indicati (fig. 7.18).

Fissare il "Kit Zainetto" alla macchina LEI 300 per mezzo di viti da inserire nei punti indicati (fig. 7.19).

Completato il fissaggio del "Kit Zainetto" provvedere al collegamento del filtro e qualora presente anche della tanica.

Il Kit è concepito per essere reversibile, in modo da poterlo montare sulla macchina indifferentemente con la porta posizionata sulla destra o sulla sinistra dello stesso.

La reversibilità richiede alcune operazioni di adattamento e di smontaggio-rimontaggio della porta e del fondo.

Per tali operazioni fare riferimento all'istruzione fornita con il Kit.

7.6 Inattività

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

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
- Vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta galleggianti, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto (Fig. 7.20).
- Scaricare tutti i prodotti dai contenitori.
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- 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 cellophane (Fig. 7.21)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C



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.



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.: **403uESwxRz****u = 0** or **3** or **4** or **6** >>> power supply; **w = G1** or **GV** >>> nr. type coffee grinder groups ;**x = KM** or **KS** or **K K** >>> type of pushbutton panel; **z--** or **MM** >>> monitorTrade name: **LEI300****Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**Year of built: **2018**

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 2018

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: **2018**

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 substances in electrical and electronic equipment (EEE).

It also States that by January 3, 2013, any product BIANCHI INDUSTRY S.p.A. entered in the European Economic Area (UE+Iceland-Norway + Lichteinstein) is in compliance with RoHS directive 2, therefore does not contain substances with concentrations exceeding the limits listed below ⁽¹⁾:

- 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%

⁽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 2018

**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****MAINTENANCE TECHNICIEN (LOADER)**

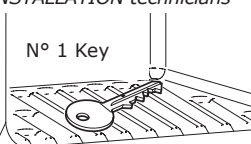
The maintenance technician is defined as being the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups. The maintenance technician is also responsible for cleaning the distributor (see operations indicated in chapter 7.0). In the event of a fault the maintenance technician must call the installation technician.

**USER (FITTER)**

the user / fitter is defined as the person responsible for the installation of the automatic distributor, the starting up operations and the function settings. Each regulation operation is the exclusive responsibility of the installation technician who also holds the programming access password.

Keys at the disposal of the MAINTENANCE and INSTALLATION technicians

N° 1 Key

**Tools necessary for undertaking interventions on the automatic dispenser.****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

SCREWDRIVERS

Small size
Medium size
Large size
Normal cross
Small cross
Medium cross
Large cross
Of Teflon, small size for Trimmer regulation

RATCHET SPANNER no.14**TESTER****ELECTRICIAN'S SCISSORS
PROGRAMMING KIT****INDEX**

Instructions for the user

- 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 Maintenance

- 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS
- 7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY
- 8.0 DISMANTLEMENT



Instructions for the user

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (FIG. 1.1)

Height	mm 820 *910
Width	mm 680
Depth	mm 590
Weight	kg 85 *90
Power frequency	220-230V; 50Hz
Power frequency ⁽¹⁾	220V; 60Hz
Power frequency ⁽¹⁾	110-120V; 60Hz
Water connection	3/4" gas
Electric connection	CEE 7/7 Plug
Electric connection ⁽¹⁾	NBR 14136:2001 Plug
Electric connection ⁽¹⁾	Nema 5-15P Plug

WATER SUPPLY

from mains supply with pressure range 0.05 to 0.65 MPa (0.5-6.5 bar)

CUP DISPENSER

Suitable for cups with diameter mm 70-74

Noise level LpA < 70 dB(A)

⁽¹⁾ Special versions for the domestic market

* height and weight, machine version with vacuum system

BOILER RESISTANCES

of armoured type:

of 1500 W for the coffee boiler

of 2000 W for the instant boiler

PRODUCT CONTAINER CAPACITY

Coffee beans	kg 1,86
Coffee beans (vacuum bell)	kg 2,2
Instant coffee	kg 0,45
Barley	kg 0,5
Powder milk	kg 1,4 (0,48)**
Creamer	kg 2,9
Chocolate	kg 3,0 (1,4)**
Lemon tea	kg 2,0
Natural tea	kg 1,0
Broth	kg 1,25
Sugar	kg 1,7
Cups	N° 300
Spoons	N° 300
Type lamp	LED

**capacity of small containers designed for installation on vacuum versions.



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

2.1 KNOWING THE DISTRIBUTOR

Machine description (Fig.1.2)

- 1 Coffee group and grinder
- 2 Drinks distributor group
- 3 Sugar dispenser group
- 4 Electronics board (Master)
- 5 Cup dispenser
- 6 Coin recovery
- 7 Service button
- 8 Washing button
- 9 Spoons column
- 10 Upper case
- 11 Vacuum bell (see espresso version with vacuum system only)



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

Some maintenance operations (to be done solely by specialized technicians and indicated in this manual with a special symbol) require that specific safety protections of the machine must be switched off.

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the installation 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 installation 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 users 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 installation 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 its 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, adaptmets that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige **Bianchi Industry** neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.

- It is however **Bianchi Industry** faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.



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** Technical Service at the following numbers:

+039. 035.45.02.111

When calling it is advisable to be able to give the following information:

- The data registered on the serial number label (Fig. 2.1)
- version of program contained in the microprocessor (Adhesive label on the component installed on board).

Bianchi Industry 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** 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 external installation. The machine must be installed in dry places, with temperatures that never go below 5°C it 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.

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 user must not in any circumstance be able to access 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 and 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.

The appliance can be used by children under the age of 8 and adults with reduced physical, sensorial or mental abilities only under strict surveillance and provided they have been properly instructed on how to use the appliance safely and have understood the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations that the user is required to carry out must not be performed by children without surveillance.

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.

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

For eventual stocking, avoid laying several machines over each other, maintain it in vertical position, in dry places with temperatures not inferior to 1°C (Fig.3.2).

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:

- maneuver 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

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 blocks the product containers (Fig.3.8)



The packing material must not be left accessible to others, as it is a potential environmental pollution source. 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 distributor, checking the leveling by means of the adjustable feet already assembled on the machines (Fig.4.2). make sure that the distributor doesn't have an inclination of more than 2 degrees.



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.

If the installation is made in safety evacuation corridors make sure that with the distributor door open there is anyhow sufficient space to pass by (Fig.4.1). 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) (if this should not be the case, use a pump or a water pressure, reducer according to the case). 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 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 dispenser is designed to operate with the mains voltage shown on the rating plate. The electronic circuit boards must be protected with fuses available from the trade and specific ones, as shown in chapter "Electronic Board".

We suggest to check that:

- the tension of net doesn't have a difference of more than $\pm 6\%$
- The power supply output is able to bear the power load of the machine.
- use a system of diversified protection
- 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 dispenser comes with an H05VV-F 3x1.5mm² power cable, with a CEE 7/7 plug (NBR 14136:2001 plug, Nema 5-15P plug)* (Fig.4.7) or, alternatively, a BS 1363/A plug, when 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.
- In some models, specific plugs are assembled for the destination place.

Bianchi Industry 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 cables must be replaced by qualified personnel.

* Special versions for the domestic market



4.4 Starting up of the unit

The distributor is equipped with safety switch that disconnects the machine whenever the door is opened (see electric schema).

In case of necessity, therefore, open the door or remove the plug of the machine from the power supply.



The clamp of the power cable junction box under tension (Fig.4.9).

- For some operations is however necessary operate with the door open but with the distributor connected.

It is possible for qualified technical personnel, to operate in this way, by inserting the special plastic key (clixon), supplied with the distributor, into the door switch and rotating it 90° (Fig.4.10).



The opening and the possible connection with the distributor's door open must be performed only by authorized and technically qualified personnel. Don't leave the distributor open and unguarded.

Give the key only to qualified personnel.

Each time the distributor is switched on a diagnosis cycle is performed in order to verify the position of the mobile parts and the presence of water and of some products.

4.5 Installation



4.5.1 Filling the water circuit

The appliance undertakes automatic filling of the water supply circuit. Remove the rear cover for access to the water heater (remember to loosen the screw (A) inside, accessible from the front part) (Fig. 4.11) and to insert the key into the door switch.

INSTALLATION PROCEDURE

The installation procedure is valid only for the single boiler distributors. In particular, espresso 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.

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.

4.5.2 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
- prepare an anti-bacterial cleaning solution with a chlorine base (products that can be purchased in pharmacies) carefully following the indications on the product instruction labels.
- 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 - 4.17)
- with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.4.18)
- 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.



4.5.3 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 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. 4.19)
- Connect the payment system (Fig.4.20) to the Master board.

The selectors must be directly connected to the Master board 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. 4.21).



4.6 Product container loading (with machine off)

4.6.1 Loading containers

Filling is possible keeping the containers inserted, and by raising the upper flap of the distributor taking care to hook the safety arm on correctly (Fig.4.22) or by extracting each container.

- The rod provides two different opening heights for easy loading of coffee containers (Fig. 4.22 - espresso version with vacuum system).
- Before loading the coffee beans, pull out the container and close the cover (Fig. 4.23 - standard espresso version).
- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig.4.24).
- pay attention that there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption foreseen in the time period between two loadings.
- Before closing the upper cover of the machine, lift it slightly and pull the rod towards you to release it from the pin, let the door descend and guide it as it moves down.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

4.6.2 Cup loading

Use only cups designed for automatic vending machines, with a diameter of more than 70-74 mm, avoid compressing the cups between themselves during the loading.

Loading must be carried out with machine off.

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

- Release and turn the cup column group outwards (Fig.4.25) until the column cover can be removed.
- lift the stop rod and the cover of the cup column (Fig. 4.26)
- Load the cups in the four tubes of the cup column (Fig.4.27)
- put back the cover (Fig.4.28)

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. 4.29)
- insert the spoons with their pack wrapping in the column and when they are positioned on the bottom cut and remove the wrapping (Fig. 4.30)
- 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.4.31).

4.7 First self installation mode

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

For Espresso single boiler:

When the distributor is started up the airbreak 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.

Pushing the ENTER BUTTON, the machine will wait for 10 seconds then will start to warm up the boiler.

The date will be recorded on the board.

To restore the first installation mode, go to Programming using Password 22933.



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. Where foreseen, also the spoon for mixing the sugar is dispensed.

The drinks must be consumed immediately and in no case are to be kept for subsequent consumption.

Basic operation concepts

During the normal functioning the distributor remains in standby status. Introducing the necessary amount, according to the set price, and after pressing the key relative to the desired drink, the drink dispensing cycle is activated and can be divided different processes:

CUP DISTRIBUTION

- the cup translation device shifts from idle/dispensing position to the "cup dispenser" station (Fig. 5.1)
- the motor inside the cup dispenser moves the volutes which separates the cup making it fall into the special holder fork (Fig. 5.2).
- the cup translation device shifts again to collect the sugar
- the cup translation device then moves to return to idle position.
- The presence of the cup is detected by a sensor that enables the dispensing operations.

SUGAR DISPENSER

Where set and requested, an amount of sugar in the preset maximum dose is dispensed with the possibility of stopping the latter at the desired dose. The sugar is dispensed directly in the cup in the **E** versions whereas for the **I** versions it is pre-mixed with the instant drinks.

The dispensing procedure occurs according to the following phases:

1. the geared motor activates the helicoidal screw conveyor of the sugar product container, dispensing the desired quantity into the product chutes (Fig. 5.3).
2. The electromagnet is engaged which will empty the sugar from the flange into the chute which will deliver it to the cup (Fig. 5.4).

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.5.5)
- 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.5.6 - Fig.5.7).
- 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.5.8).
- 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.

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.5.9).

INSTANT DRINKS

This process is activated when the cup and spoon dispensing processes (when requested) 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.5.10).
- The solenoid valve fixed to the coffee boiler (fig.5.11) or on the soup boiler (fig. 5.12), is engaged in order to deliver the required quantity of water into the mixer;
- the pump that delivers the required amount of water is activated; and controlled by a special electronic device (volumetric counter), which withdraws from the coffee boiler (Fig. 5.8)
- 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 more than one product can be conveyed into the same mixer) (Fig. 5.13)
- once the preset quantity of water and powder is dispensed, the whipper motor is switched off.

5.1 VACUUM SYSTEM (optional)

The Lei300 machines can be equipped with a vacuum system for the storage of coffee beans (Fig. 5.14), 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. 5.15 - 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. 5.15 - posn.3) with gaskets (Fig. 5.15 - 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. 5.16 - posn.5), the vacuum created is maintained within a set maximum and a minimum range by two vacuometers (Fig. 5.16 - 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 vacuumeter mounted on the bell (Fig. 5.15 - pos.4).

FEED HOPPER LOADING:

Once the door and the upper cover of the machine 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. 5.17); hold the valve pressed until it is fully reset (the vacuumeter on the bell shows 0 bar - Fig. 5.18).

When the air pressure has been zeroed, you can open the hermetically-sealed cap by releasing the lock with the key provided (Fig. 5.19) 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.

To facilitate bell loading, you can remove the bell unit from the doser/grinder and secure the bell to the support in the machine (Fig. 5.20)

BELL ASSEMBLY REMOVAL

The vacuum bell can be removed from the machine by removing the fixing knob (Fig. 5.21) 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. 5.22).
- 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. 5.23).

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. 5.6 and 5.7).
- The pump (Fig. 5.24) 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.



Instructions for Maintenance

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:

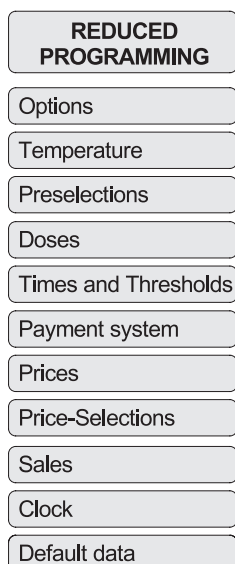
PWD 1 - Reduced programming menu (00001)

PWD 2 - Sales Menu (00000)

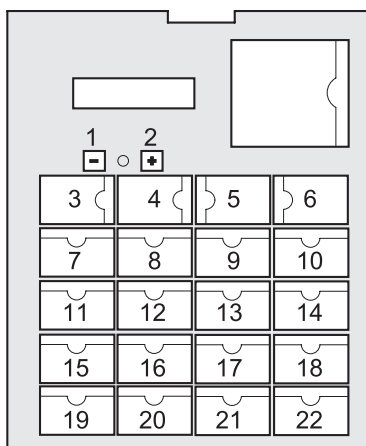
6.2 MACHINE MENUS

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



For Alphanumeric version



In programming mode, the keys have the following meanings:

- P3** increase value
- P4** escape
- P7** decrease value
- P11** move cursor
- P15** enter

6.3 MAINTENANCE (Easy 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:

In the maintenance mode the keys have the following meaning:

- P1** scroll alarms (if pressed for 5 seconds, the last 15 alarms are displayed)
- P2** reset alarms (if pressed for 5 seconds, maintenance menu 2 is enabled)
- P3** complete test
- P4** only water test
- P5** doser/grinder test
- P6** test without sugar and spoon
- P7** group rotation
- P8** total entries (+ hot and cold alternating)
- P9** conveyor test
- P10** mixer test (if pressed for 3 seconds)
- P11** automatic grinding test (if pressed for 3 seconds)
- P12** spoon release
- P13** coffee ground refilling
- P14** MDB pipe filling
- P15** MDB pipe emptying
- P16** MDB input/pipe sliding test
- P17** Bib 1 syrup washing
- P18** Bib 2 syrup washing
- P19** vacuum
- P20** cup release
- P21** coffee loading valve full rotation (vacuum system)

Maintenance menu 2 (enabled by pressing P2 for 5 seconds in maintenance mode):

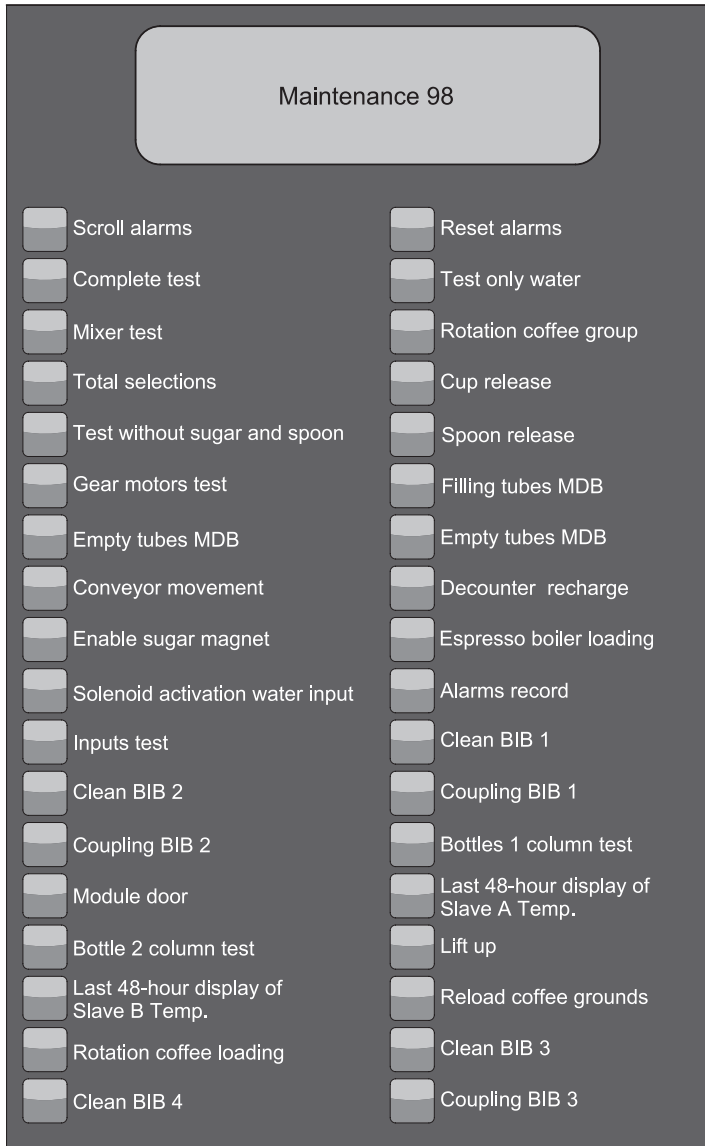
- P1** espresso boiler loading (if pressed for 3 seconds)
- P2** gear motor test (if pressed for 3 seconds)
- P3** enable water inlet SV (if pressed for 3 seconds)
- P4** enable sugar doser magnet

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



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 machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and 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.

7.1.1 Recommended maintenance



Bianchi Industry guarantees the proper operation of its distributor 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	70/80.000
Softener regeneration (*Resins)	●				
Replacement of piston equipped with filters and gask		●			
Replacement of entire coffee group		●			
Decalcification of espresso boiler and solenoid valves				●	
Replacement of grinders					●
Decalcification of instant drink boiler and solenoid valve					●
Solenoid valve cleaning, seal replacement and lubrication	●				
Overall vacuum bell cleaning		●			

* if not otherwise recommended by the softener supplier.

7.1.2 Periodic cleaning by the maintenance technician

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.

7.1.3 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 e Fig. 7.2)

remove and clean carefully:

- funnels and powder chutes (Fig. 7.3-pos.1)
- canal água (2), camara miscelânea (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
- 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)

7.1.4 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 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 chlorine based solutions following the operations already described under chapter 4.5.2.

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 7.7)

Ensure that during the delivery stage that the rotating index is not more than 1.5 mm in advance of the delivery reference point (the rotating index must be at a delivery position of between 0 and 1.5 mm from the delivery point).

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 for closing the
- 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
- Brushes
- 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 deterative 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.

The following table summarizes the recommended behaviour to reduce the risk of bacteria proliferation and contamination inside the distributor to the minimum.

TYPE OF INTERVENTION	TIME / No. of COUN		
	EVERY DAY	EVERY WEEK	20000 COUN OR MAX EVERY MONTH
Remove and wash all visible parts in the delivery area with sanitizing liquid.	●		
Empty the liquid ground collecting buckets and clean them with sanitizing liquid.	●		
Empty the coffee ground collecting tank and wash it with sanitizing liquid	●		
Remove all containers and clean with a wet cloth all container supporting parts, as well as the bottom and the outside of the distributor, in particular the delivery area; then proceed to sanitization.		●	



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.7.8).
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 7.8)
Coffee pellets must be have a compact consistency and be slightly damp.
- **Adjustment of the grade of manual grinding.**
Turn the screw (fig.7.9) 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.

- Automatic adjustment of grinding (Fig.7.10) (Optional)

- It allows in the espresso 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 espresso 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

In the case of soluble products you can regulate the quantity of water and the powder dosage electronically by varying the standard parameter, according to the procedure indicated in chapter 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS.

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.

Perform the operations described in paragraph "7.4.3 Access to internal parts" for access to the solenoid valve.

- To obtain a good rinsing of cups possibly act on the rate screw and then check that doses are reliable (Fig. 7.11).

7.4.3 Access to internal parts

To access the internal parts of the automatic distributor (pumps, espresso coffee boiler, electrovalves, electrical connections,etc.):

- Release and rotate the glass column outwards (see Fig. 4.24)
- Remove the coffee funnel as shown in Fig. 7.5
- Release the knob (Fig. 7.12 - 1), rotate the lever (2) and remove the entire coffee unit.
- Remove the coffee grounds conveyor and chute (Fig. 7.13)
- Unscrew the safety screw (Fig. 7.14).
- Hold the panel and rotate it frontally (Fig. 7.15), by slightly pressing the lower pins, to create the room required to reach the inner parts.

On completion of the maintenance operations, raise the complete panel until the correct vertical position is reached.

7.5 Rucksack kit (optional)

An additional kit (Fig. 7.16) is provided to adapt the Lei300 machines to the dimensions of the Aria S (when combined together).

On the back of the Lei300 machine (Fig. 7.17) you can mount an extension kit (rucksack) consisting of a compartment with a side door (3).

This compartment can be used to accommodate a mains water supply filter (1) or a free-standing kit consisting of a 20-litre water canister and related submersible pump.

To mount the rucksack kit, you first need to fix the Lei300 to the Aria S machine, by inserting the four screws provided into the holes provided (Fig. 7.18).

Secure the rucksack kit to the LEI300 machine by inserting the screws into the holes provided (Fig. 7.19).

When the rucksack kit has been properly mounted, connect the filter and the water canister, if provided.

The kit is designed to be reversible, which means that it can be fitted to the machine regardless of whether the door is on the right or the left.

Reversibility requires a few adjustments and the disassembling and reassembling of the door and bottom.

Details on these operations are provided in the instructions supplied with the kit.

7.6 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.
- empty completely the instant boiler and the floater reservoir removing the plug located on the hose along the drain chute (Fig. 7.20).
- Put the plug back in once the draining has been done.
- unload all the product from the containers
- perform a thorough cleaning of all the parts in contact with food substances according to what has already been described.
- 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 outside of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 7.21)
- stock in a dry and protected place where the temperature is not less than 1° C.



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.: **403uESwxRz****u= 0 o 3 o 4 o 6 >>>** tensión de alimentación; **w= G1 o GV >>>** n°/tipo Grupos moledores dosificadores**x = KM o KS o KK >>>** tipología de la botonera; **z = -- o MM >>>** monitorNombre comercial: **LEI300****Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**Año de fabricación: **2018**

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 2018

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: **2018**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 ⁽¹⁾:

- 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 difenil polibrominados [PBDE] 0,1%

⁽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 2018

**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 ESENCIALES DE SEGURIDAD.



¡ATENCIÓN! 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****MANTENEDOR (REPOVEDOR)**

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 7.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

**USUARIO (TÉCNICO INSTALADOR)**

Se define como Usuario / 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 password de acceso a la programación.

LLaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR

Nº 1 Llave

**Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.****LLAVES DE CAJA**

nº 5,5 - nº7 - nº8 - nº10 - nº20 - nº22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

nº7 - nº8 - nº10 - nº12 - nº14

DESTORNILLADORES

Corte pequeño

Corte mediano

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeña

Cruz mediana

Cruz grande

En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK nº 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

ÍNDICE CAPÍTULOS

Instrucciones para el usuario

- 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 2.0 PREMISA
- 3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- 4.0 INSTALACIÓN

Instrucciones de Mantenimiento

- 5.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO
- 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
- 7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- 8.0 DESMANTELAMIENTO



Instrucciones para el usuario

1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

Alto	mm 820	*910
Ancho	mm 680	
Fondo	mm 590	
Peso	kg 85	*90
Tensión de alimentación	220-230V; 50Hz	
Tensión de alimentación ⁽¹⁾	220V; 60Hz	
Tensión de alimentación ⁽¹⁾	110-120V; 60Hz	
Conexión hidráulica	3/4" gas	
Conexión eléctrica	clavija CEE 7/7	
Conexión eléctrica ⁽¹⁾	clavija NBR 14136:2001	
Conexión eléctrica ⁽¹⁾	clavija Nema 5-15P	
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA		
desde la red con presión comprendida entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6,5 bar)		
DISTRIBUIDOR DE VASOS		
apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 74mm		
Nivel de presión acústica	LpA < 70 dB(A)	

⁽¹⁾ Versiones nacionales específicas

* altura y peso, versión máquina con sistema de vacío

RESISTENCIA DE CALDERA		
de tipo acorazado:		
de 1500W para caldera de café.		
de 2000W para caldera de solubles.		
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES		
Café en grano	kg	1,86
Café en granos (campana de vacío)	kg	2,2
Café soluble	kg	0,45
Cebada	kg	0,5
Leche granulada	kg	1,4 (0,48)**
Creamer	kg	2,9
Chocolate	kg	3,0 (1,4)**
Tè limón	kg	2,0
Tè natural	kg	1,0
Caldo	kg	1,25
Azúcar	kg	1,7
Vasos	Nº	300
Paletinas	Nº	300
Lámpara		LED

** capacidad pequeños recipientes previstos en versión con sistema bajo vacío



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

2.1 CONOCER EL DISTRIBUIDOR

Descripción de la máquina (Fig.1.2)

- Grupo café y muela de café
- Grupo distribuidores bebidas
- Grupo de distribución de azúcar
- Ficha electrónica (Master)
- Columna de vasos
- Recuperación monedas
- Botón servicio
- Botón lavado
- Columna Paletinas
- Cárter superior
- Campana de vacío (solo versión expreso con sistema de vacío)



2.0 PREMISA

2.1 Advertencia para el usuario

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 usuario 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), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador 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 instalador 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 del distribuidor 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 instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.

Todas las operaciones 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 Vending, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

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:

- los datos que aparecen en la placa de características (Fig. 2.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).

Bianchi Industry, 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** 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 el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 5° C 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.
- 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.

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 usuario 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 mantenimiento de la máquina.



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



EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MÁQUINA NI RETIRAR NINGUNA PROTECCIÓN 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 funcionamiento regular, mantener 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 puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas con falta de experiencia o conocimiento del funcionamiento del aparato, siempre que sean supervisados o instruidos acerca del uso seguro de la máquina y entiendan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.

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.

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 o distribuidor:

- tome choques
- seja sobrecargado com outros volumes
- fique exposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor
- seja posicionado em lugares húmidos

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 temperatura no inferior a 1° C.(Fig.3.2).

3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una película 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.



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

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.
- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2° (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.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.4.1).

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 y 0,65 MPa (0,5 y 6.5 bar) (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso). 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).
- 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

El dispensador está preparado para funcionar con tensión de red según los datos de placa.

Protección mediante fusibles generales y fusibles propios en las placas tal como se indica en el capítulo "Placas electrónicas".

Antes de conectar se debe verificar que:

- en la tensión de red no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- 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 Nema 5-15P)* (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 múltiples
- En algunos modelos se han montado enchufes específicos para el lugar de destino.

Bianchi Industry declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação elétrica.



La sustitución de los cables de alimentación debe llevarse a cabo por parte de 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. 4.9-pos.1).

- Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90° la llave especial de plástico (Clixon) en el interruptor de puerta del distribuidor automático (Fig.4.10).



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.

Cada conexión del distribuidor, inicia un ciclo de diagnóstico de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

4.5 Instalación



4.5.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico. Retirar la protección posterior para acceder a la caldera, (recordarse de destornillar el tornillo (A) puesto en el interior, accesible desde la parte frontal) (Fig. 4.11) y introducir la llave en el interruptor puerta.

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores mono-caldera. 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.

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.



4.5.2 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:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo escrupulosamente las indicaciones del producto
- 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-fig. 4.17)
- con un trapo humedecido, (en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.18)
- 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.



4.5.3 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** 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.4.19)
- Monter el monedero (Fig. 4.20) 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. 4.21).

4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)



4.6.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor cuidando de enganchar correctamente el brazo de seguridad (Fig. 4.22), o extrayendo cada uno de los contenedores.

- La varilla prevé dos alturas de apertura diferentes para facilitar la operación de carga de recipientes (fig.4.22 *versión expreso con sistema de vacío*).
- Para cargar el café en granos, hay que cerrar la placa de cierre antes de extraer el recipiente (Fig.4.23 *versión expreso estándar*).
- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig.4.24)
- 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.
- Para cerrar el panel superior de la máquina, es necesario levantarlo ligeramente y tirar de la varilla hacia uno mismo para desengancharla del perno, hacer bajar el panel guiándolo en la bajada.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

4.6.2 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-74cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

La carga debe realizarse con la máquina apagada.

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

- Desenganche y gire hacia el exterior el grupo columna vasos (Fig. 4.25) hasta que se pueda extraer la tapa de la columna.
- levantar la varilla de retención y la tapa de la columna de vasos (Fig.4.26)
- cargue los vasos en los cuatro tubos de la columna vasos (Fig. 4.27)
- monte nuevamente la tapa (Fig. 4.28)

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.4.29)
- colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.4.30)
- 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.4.31).

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 airbreack.

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.

Pulsando la TECLA ENTER, la máquina aguardará 10 segundos y entonces comenzará el calentamiento de la caldera.

La tarjeta quedará memorizada en la tarjeta.

Para restablecer la modalidad de primera instalación, hay que entrar a Programación con el Password 22933.



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.

Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera. Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

DISTRIBUIDOR DE VASOS

- El trasladador de vasos se desliza desde la posición reposo/erogación a la estación "cup dispenser" (Fig. 5.1).
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada (Fig. 5.2).
- el trasladador de vasos se desliza aún más para tomar el azúcar.
- el trasladador de vasos ahora se desliza y regresa a la estación de reposo.
- La presencia del vaso es detectada a través de un sensor que da el consenso para el inicio de las operaciones de suministro.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

- 1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo (Fig.5.3)
- 2 se activa el electroimán que permite la descarga del azúcar desde la trampilla hasta la rampa permitiéndole llegar hasta el vaso (Fig. 5.4).

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.5.5)
- 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.5.6 - Fig.5.7).
- 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. 5.8)
- De nuevo se activa el motorreductor 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.

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. 5.9).

BEBIDA SOLUBLE

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

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.5.10).
- Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera de café (Fig. 5.11) o sobre la caldera solubles (Fig. 5.12) para introducir la cantidad de agua programada en la batidora;
- se activa la bomba que eroga la cantidad de agua programada y, controlada por un apropiado dispositivo electrónico (contador volumétrico), toma desde la caldera de café (Fig. 5.8).
- 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, primero se dispensa el producto sobre la batidora) (Fig. 5.13)
- Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

5.1 SISTEMA DE VACÍO (opcional)

Las máquinas Lei300 pueden equiparse con un sistema de conservación del café en granos al vacío (Fig. 5.14) 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.5.15 - 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 acoplamiento rápidos y un cuerpo de válvula (Fig.5.15-pos.3) con juntas (Fig.5.15-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 entorno 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.5.16-pos.5). A régimen de funcionamiento, el vacío creado se mantiene dentro de un intervalo entre un valor mínimo y uno máximo gracias a dos vacuostatos (Fig.5.16-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 vacuómetro presente sobre la campana (Fig.5.15-pos.4).

CARGA DE LA TOLVA:

Después de abrir la puerta y la portezuela superior de la máquina, 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.5.17); la válvula debe mantenerse apretada hasta el restablecimiento completo (el vacuómetro presente sobre la campana debe indicar 0 bar, fig. 5.18).

Una vez restablecida la presión atmosférica, se puede abrir el tapón hermético desbloqueando la cerradura con la llave (fig.5.19) 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.

Para facilitar la carga de la campana, se puede desmontar el conjunto campana del molinillo dosificador, enganchándolo al soporte situado sobre la máquina (fig.5.20)

DESMONTAJE DEL GRUPO CAMPANA

El grupo campana de vacío puede desmontarse de la máquina retirando el pomo de fijación (fig.5.21) 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. 5.22)
- 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.5.23) (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.5.6-Fig.5.7).
- Se activa la bomba (Fig.5.24) 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



Instrucciones de Mantenimiento

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:

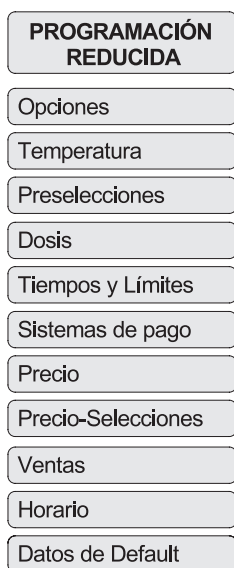
PWD 1 - Menú de programación reducido (00001)

PWD 2 - Menú Ventas (00000)

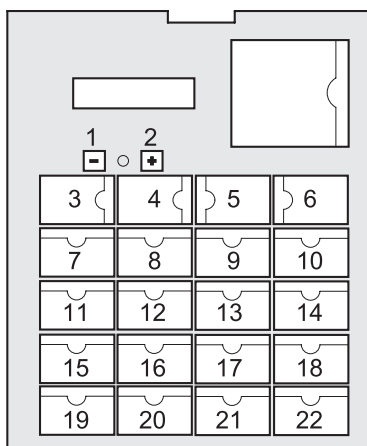
6.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

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



Tecla Alfanumérica



En programación las teclas tienen los significados siguientes:

- P3** aumentar valor
- P4** escape
- P7** disminuir valor
- P11** mover cursor
- P15** enter

6.3 MANTENIMIENTO (versión Easy)

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 siguientes significados:

- P1** desplazamiento alarmas (si se pulsa durante 5 segundos aparecen visualizadas en el display las 15 últimas alarmas)
- P2** reset alarmas (si se pulsa durante 5 segundos se habilita el menú mantenimiento 2)
- P3** prueba completa
- P4** prueba solo con agua
- P5** test molinillo dosificador
- P6** prueba sin azúcar y cucharilla
- P7** rotación del grupo
- P8** impulsos totales más caliente y frío alternados
- P9** test trasladador
- P10** prueba mixer (si se pulsa durante 3 segundos)
- P11** prueba molido automático (si se pulsa durante 3 segundos)
- P12** desenganche cucharilla
- P13** recarga fondos de café
- P14** llenado de tubos MDB
- P15** vaciado tubos MDB
- P16** test entradas /desplazamiento tubos MDB
- P17** lavado jarabe Bib 1
- P18** lavado jarabe Bib 2
- P19** vacío
- P20** desenganche del vaso
- P21** rotación completa válvula de carga café (sistema de vacío)

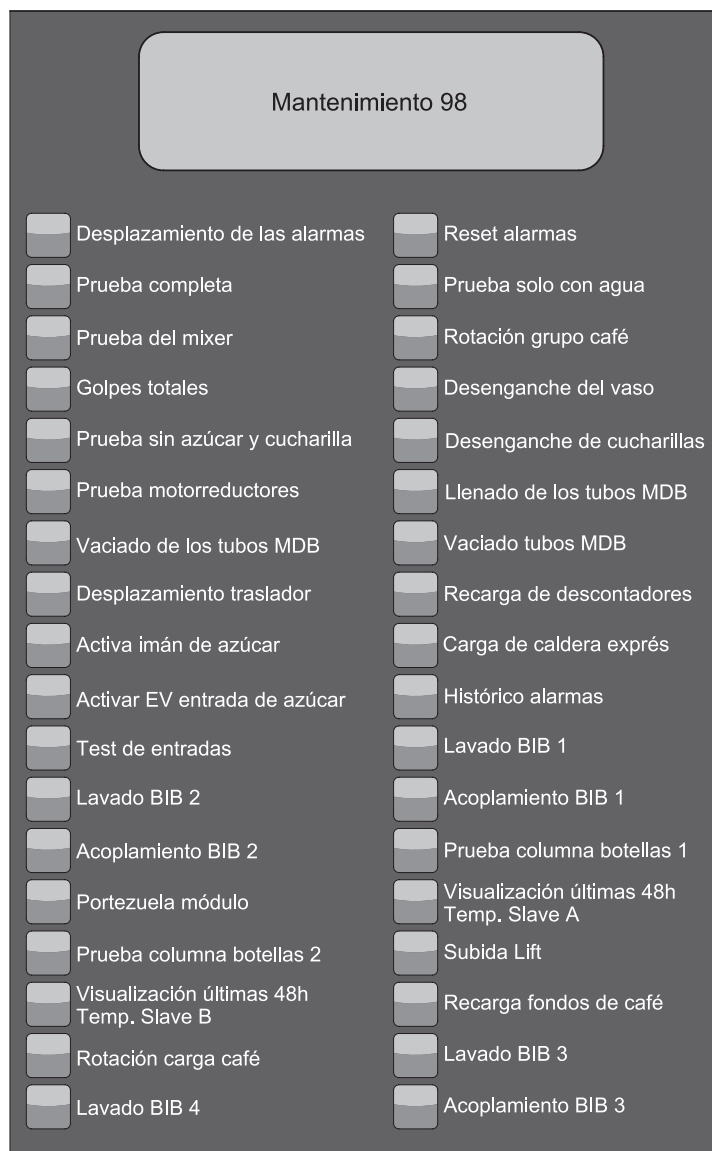
Menú mantenimiento 2 (habilitado al pulsar en mantenimiento P2 durante 5 segundos):

- P1** carga caldera expreso (si se pulsa durante 3 segundos)
- P2** prueba motorreductores (si se pulsa durante 3 segundos)
- P3** activación EV entrada de agua (si se pulsa durante 3 segundos)
- P4** activación imán dosificador de azúcar

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

6.4 MANTENIMIENTO (versión Touch)

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.

7.1.1 Mantenimiento aconsejado



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

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	Nº VENTAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneración depurador (*Resinas)	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas				●	
Sustitución de las molideras					●
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
Limpieza válvula de vacío y cambio juntas y lubricación	●				
Limpieza general campana de vacío		●			

* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.

7.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los desechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los desechos, 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

7.1.3 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 7.3.1

Realizar las siguientes operaciones:

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

Desmontar y lavar cuidadosamente:

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig. 6.3-pos. 1)
- salida de agua, (2), batidoras (3), aspas de las batidoras (4) y tuerca (5).
- 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)

7.1.4 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 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, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 4.5.2.

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. 7.7).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

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
- Borne para cerrar las pajillas
- 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
- Pinceles
- 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 detergentes

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 desechos
- 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 distribuidor, 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 calidad 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 circundante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por mantenimiento"
- 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.

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n° VENTAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 VENTAS O MAX CADA MES.
Transportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con líquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	



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 los 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 las 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.7.8). 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 7.8). La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- **Regulación del grado de molido manual.** Girar el tornillo (Fig.7.9) 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 automática molido (Fig.7.10) (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; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

¡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, situada en la caldera de solubles, realizar las operaciones descritas en el apartado "7.4.3 Acceso a las partes internas".
- Para obtener un buen enjuague de las copitas, actúen eventualmente en el tornillo de capacidad volumétrica, controlando luego la atendibilidad de las dosis (fig. 7.11).

7.4.3 Acceso a las partes internas

Para acceder a las partes internas del distribuidor automático (bombas, caldera café expreso, electroválvulas, conexiones eléctricas, etc.):

- Desconectar y girar hacia el exterior el grupo columna de los vasos (Ver Fig.4.26)
- Quitar el embudo del café como está indicado en la Fig. 7.5
- Destornillar el pomo (fig. 7.12 - 1), girar la palanquita (2) y extraer todo el grupo de café.
- Retirar el transportador de fondos y la rampa de descarga de fondos (Fig.7.13)
- Destornillar las vías de seguridad (Fig. 7.14).
- Sostener el panel y, haciendo palanca sobre los pernos inferiores, girarlo frontalmente (Fig. 7.15) hasta conseguir el espacio necesario para el acceso a las partes internas.

Después de haber efectuado las eventuales operaciones de mantenimiento levantar el cuadro completo hasta llegar a la posición vertical correcta.

7.5 Kit de prolongación (opcional)

Para las máquinas Lei300 está disponible (cuando se utiliza acoplada a las máquinas ARIA S) un kit suplementario de adaptación a las dimensiones de la máquina ARIA S (Fig.7.16).

Es posible pues añadir en la parte trasera de la máquina LEI300 un kit de prolongación (Fig. 7.17) constituido por un compartimento con portezuela lateral (3).

Dicho compartimento puede utilizarse para alojar un filtro de agua (1) en la alimentación de la red, o se puede instalar un kit depósito autónomo constituido por una tanque (2) de 20 l de agua, correspondiente a la bomba de inmersión.

Para instalar el kit de prolongación fijar la LEI300 en la máquina ARIA S utilizando cuatro tornillos, introduciéndolos en los agujeros indicados (fig. 7.18). Fijar el "Kit de prolongación" a la máquina LEI 300 por medio de tornillos a introducir en los puntos indicados (fig. 7.19).

Terminada la fijación del "Kit de prolongación" realizar la conexión del filtro y también del tanque si se encuentra presente.

El kit está concebido para ser reversible, de forma que se pueda montar sobre la máquina indiferentemente con la puerta colocada a la derecha o a la izquierda del mismo.

La reversibilidad prevé algunas operaciones de adaptación y de desmontaje-remontaje de la puerta y del fondo.

Para estas operaciones, consultar las instrucciones suministradas con el kit.

7.6 Inactividad

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

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón (Fig.7.20).
- Vaciar todo el producto de los contenedores
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- 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.7.21)
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.



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 distribuidor automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estos 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 automatiquesMarque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **HLP**Des.: **403uESwxRz****u = 0** ou **3** ou **4** ou **6** >>> tension d'alimentation; **w = G1** ou **GV** >>> nb./type Groupe moulins doseurs**x = KM** ou **KS** ou **KK** >>> type de boutons-poussoirs; **z = --** ou **MM** >>> moniteurNom commercial: **LEI300****Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides**Année de fabrication: **2018**

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 successives	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 2018

Bianchi Industry SpA
Président & 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: **2018**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%
- Polybromobiphénylthéthers [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 2018

Bianchi Industry SpA
Président & 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 respectueux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effet 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****MAINTENEUR (RÉAPPROVISIONNEUR)**

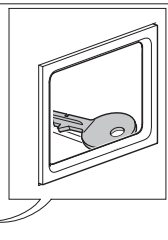
Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 7.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.

**UTILISATEUR (TECHNICIEN INSTALLATEUR)**

Est défini comme Utilisateur / Technicien Installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions. Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

Clés à disposition
du TECHNICIEN
D'ENTRETIEN et
du TECHNICIEN
INSTALLATEUR

N° 1 Clé

**Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.****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

Plat petit

Plat moyen

Plat grand

Cruciforme normal

Cruciforme petit

Cruciforme moyen

Cruciforme grand

En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer

CLES CRICK n° 14**TESTEUR****CISEAUX D'ELECTRICIEN****KIT DE PROGRAMMATION****INDEX CHAPITRES**

Instructions pour l'utilisateur

- 1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
- 2.0 AVERTISSEMENT
- 3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU FONCTIONNEMENT

Instructions pour la maintenance

- 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL
- 7.0 NETTOYAGE ET ARRET DU DISTRIBUTEUR
- 8.0 FERRAILLAGE



Instructions pour l'utilisateur

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

Hauteur	mm 820 *910
Largeur	mm 680
Profondeur	mm 590
Poids	kg 85 *90
Tension d'alimentation	220-230V; 50Hz
Tension d'alimentation ⁽¹⁾	220V; 60Hz
Tension d'alimentation ⁽¹⁾	110-120V; 60Hz
Branchement réseau d'eau	3/4" gas
Branchement électrique	prise CEE 7/7
Branchement électrique ⁽¹⁾	prise NBR 14136:2001
Branchement électrique ⁽¹⁾	prise NEMA 5-15P

ALIMENTATION RESEAU D'EAU

Avec une pression comprise entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6,5 bar)

DISTRIBUTEUR GOBELETS

Adapté pour tout gobelet d'un diamètre de 70 à 74 mm.

Niveau de pression sonore LpA < 70 dB(A)

⁽¹⁾ Versions nationales spécifiques

* hauteur et poids, version de machine avec système sous vide

RESISTANCE CHAUDIERE

De type armée :

de 1500 W pour la chaudière café

de 2000 W pour la chaudière soluble

CONTENANCE BACS PRODUITS :

Café grains	kg 1,86
Café en grains (cloche sous vide)	kg 2,2
Café soluble	kg 0,45
Orge	kg 0,5
Lait granulé	kg 1,4 (0,48)**
Creamer	kg 2,9
Chocolat	kg 3,0 (1,4)**
Thé citron	kg 2,0
Thé nature	kg 1,0
Potage	kg 1,25
Sucre	kg 1,7
Gobelets	N° 300
Palettes	N° 300
Type de lampe	LED

**capacité petits récipients prévus sur version avec système sous vide



Les caractéristiques électriques des modèles sont indiquées sur la plaque de données appliquée sur la partie extérieure des distributeurs.

2.1 DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES

Description du distributeur (fig. 1.2)

- 1 Groupe café et moulin à café
- 2 Groupe distributeurs de boissons
- 3 Groupe distribution de sucre
- 4 Fiche électronique (Master)
- 5 Tourelle gobelets
- 6 Récupération des pièces
- 7 Bouton de service
- 8 Bouton de lavage
- 9 Colonne Palettes
- 10 Carter supérieur
- 11 Cloche sous vide (uniquement version expresso avec système sous vide)



2.0 AVERTISSEMENT

2.1 Avertissement pour l'opérateur

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.



L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur 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 généraux



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.

Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

- 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 installateur 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** à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.
- **Bianchi Industry** se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.

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 :

- Données reportées sur l'étiquette de propriété (Fig.2.1)
- Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche).

Bianchi Vending décline 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 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 maintenance 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 approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température ne descendant pas en dessous de 5° C et 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.

2.3 NORMES DE SECURITE



Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.

- Les opérations d'installation et de maintenance devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- L'utilisateur 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 maintenance du distributeur.



Debrancher impérativement le câble d'alimentation avant toute intervention de maintenance ou de nettoyage du distributeur.



Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas ôter 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 peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils le fassent sous supervision ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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 Déplacement 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.

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 éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1°C (figure 3.2).

3.3 Emballage

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 Réception

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 maintenance.

3.5 Déballage

- 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 matériaux d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée de personnes étrangères car ils peuvent présenter des dangereux sources de pollution de l'environnement. Nous vous recommandons de vous débarrasser de ces emballages en les apportant dans des déchetteries.



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.
- Mettre le distributeur de niveau en se servant des pieds réglables (figure 4.2). S'assurer que le distributeur n'est pas en inclinaison supérieure à 2°.

ATTENTION! Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

Bianchi Industry décline toute responsabilité pour des dégâts dus à l'observation des normes de positionnement.

Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant (figure 4.1).

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 réseau 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 0,05 et 0,65 MPa (0,5 et 6.5 bar) (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).
- 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 électrique

Le distributeur est préparé pour fonctionner sous la tension de secteur conformément aux indications de la plaque de données.

Protection moyennant fusibles généraux et fusibles propres sur les cartes comme indiqué au chapitre "Cartes électroniques".

Nous conseillons de contrôler que:

- Le courant n'est pas une tension de $\pm 6\%$.
 - Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
 - Utilisez un système de protection différentiel.
 - Placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible
- Le distributeur doit être relié impérativement à une prise 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 prise CEE 7/7 (prise NBR 14136:2001, prise Nema 5-15P)* (Fig.4.7) ou en alternative, sur demande, avec fiche BS 1363/A.
- Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées (figure 4.8).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.
- Quelques modèles sont pourvus de fiches spécifiques pour le lieu de destination.

Bianchi Industry décline 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 confié à 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 4.9)

- Pour certaines opérations, il est nécessaire d'opérer avec la porte ouverte, mais distributeur sous tension. Il est possible pour le personnel technique et compétent d'insérer la clef spéciale en plastique (clixon) fournie dans l'interrupteur de porte en la faisant tourner de 90° (figure 4.10).



L'ouverture et l'éventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent être exécutées exclusivement par du personnel autorisé et techniquement qualifié pour l'exécution de ces opérations.

Ne laisser en aucun cas le distributeur ouvert.

Ne donner la clef qu'au personnel compétent.

A chaque mise sous tension, le distributeur procède à un cycle de diagnostic pour vérifier la position des parties en mouvement la présence de l'eau et des gobelets.



4.5 Installation

4.5.1. Remplissage du circuit hydraulique

L'appareil effectue automatiquement le remplissage du circuit hydraulique. Enlever la protection arrière pour accéder à la chaudière (rappelez-vous de dévisser la vis (A) située à l'intérieur, accessible depuis le frontal) (Fig. 4.11) ensuite introduire la clé dans l'interrupteur de la porte.

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.

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.



4.5.2 Rincage des parties en contact avec les produits

Le distributeur étant sous tension, effectuer le rincage des mixers par les fonctions " RINCAGE " en entrant par le bouton SERVICE.

- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Préparer une solution anti-bactérienne à base de chlore (produit que l'on trouve dans des magasins pharmaceutiques) en suivant scrupuleusement les indications reportées sur le produit même.
- 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-fig. 4.17).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (figure 4.18).
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces éléments, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.



Pour une meilleure sécurité, effectuer après le remontage des rincages automatiques pour éliminer des résidus éventuels.



4.5.3 Installation système 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 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 4.19).
- Reliez le système de paiement (figure 4.20) 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 4.21).

4.6 Chargement produits (machine à l'arrêt)



4.6.1 Remplissage des bacs

- Le chargement peut se faire en laissant les récipients installés, en soulevant le portillon supérieur du distributeur en ayant soin d'accrocher le bras de sécurité (Fig.4.22), ou en déboîtant chaque récipient.
- La tige prévoit deux hauteurs d'ouverture afin de faciliter l'opération de réapprovisionnement (fig.4.22 *version expresso avec système sous vide*).
- Pour charger le café en grains, il est nécessaire de fermer la plaque de fermeture avec d'extraire le récipient (Fig.4.23 *version expresso standard*).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même (figure 4.24).
- 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.

- Pour fermer le panneau supérieur de la machine, il est nécessaire de le soulever légèrement et de tirer la tige vers soi pour la décrocher du goujon, et abaisser le panneau en le guidant dans la descente.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

4.6.2. Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique avec un diamètre supérieur de 70-74 mm, évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement.

NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A Gobelets.

Le chargement doit être effectué avec machine éteinte.

En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :

- Déclencher et tourner vers l'extérieur le groupe colonne gobelets (Fig. 4.25) jusqu'à ce que le couvercle de la colonne ne peut être enlevé.
- soulever la tige d'arrêt et le couvercle de la colonne à gobelets (Fig.4.26)
- Charger les gobelets dans les quatre tubes de la colonne gobelets (Fig. 4.27)
- repositionner le couvercle (Fig.4.28)

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 4.29).
- Insérez les palettes avec leur bandes d'emballage dans la colonne et uniquement après qu'elles soient positionnées, ôtez la bande d'emballage (figure 4.30).
- 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 4.31).

4.7 Modalité première 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 Espresso:

A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.

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.

En appuyant sur la TOUCHE ENTER, la machine reste en attente 10 secondes; ensuite le réchauffement de la chaudière va commencer.

La date sera mémorisée dans un endroit sûr de la carte.

Pour restaurer la modalité de première installation, entrer en Programmation avec le Mot de Passe 22933.



5.0 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Usage prévu

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 distribués directement par le distributeur.

En outre, il est prévu de délivrer une palette pour le mélange du sucre pour les boissons à base de café grains.

Les consommations devront être consommées immédiatement et en aucun cas conservées pour une consommation ultérieure.

Concept de base du fonctionnement:

Dans son fonctionnement normal, le distributeur est dans une phase d'attente. En introduisant de la monnaie suivant le prix demandé et en appuyant une touche de choix correspondant à la boisson désirée il s'active un cycle de distribution qui peut être subdivisé en plusieurs phases :

DISTRIBUTION Gobelet

- Le translateur de gobelets se déplace de la position repos/distribution à la station "cup dispenser" (Fig. 5.1).
- Le moteur à l'intérieur du "cup dispenser" déplace les vis d'Archimède pour séparer et faire tomber le gobelet dans la fourche opportune (Fig. 5.2).
- Le translateur de gobelets se déplace encore pour prendre le sucre.
- Le translateur de gobelets se déplace et retourne à la station repos.
- La présence du gobelet est relevée par un capteur qui habilite les opérations de distribution.

DISTRIBUTION SUCRE

Où est prévu et demandé une quantité de sucre préprogrammée dans les temps doses, celle-ci sera délivrée avec possibilité d'arrêt quand elle aura rejoint la quantité demandée.

Le sucre est distribué directement dans le gobelet dans les versions **E** et mélangé avec la boisson soluble dans la version **I**.

La procédure de distribution se fait suivant en deux cycles:

- 1 le moteur actionne la vis sans fin du bac sucre en délivrant la quantité désirée à l'intérieur du tube convoyeur (figure 5.3).
- 2 L'électroaimant s'active et permet l'écoulement du sucre du plateau vers le toboggan qui le déversera dans le gobelet (figure 5.4).

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 5.5).
- L'électro-aimant du doseur s'alimente provoquant 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 5.6- Fig. 5.7).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 5.8).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagée est expulsée.

La séquence de ces opérations (mouture et délivrance du café) peut se faire en ordre inverse suivant le type de programmation utilisé.

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. 5.9).

BOISSONS SOLUBLES

Ce processus est activé lorsque on aura délivré le gobelet et le sucre (sur demande).

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. 5.10).
- L'électrovanne fixée sur la chaudière café (fig.5.11) ou sur la chaudière solubles (fig.5.12), est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- La pompe qui distribue la quantité d'eau programmée et contrôlée par un dispositif électronique spécial (compteur volumétrique) se met en marche en puisant dans la chaudière café (fig. 5.8).
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer. (dans certaines versions, plusieurs produits peuvent être délivrés dans le même mixer) (fig. 5.13).
- Quand la quantité d'eau et de poudre préprogrammée a été délivrée, le moteur du mixer est désactivé.

5.1 SYSTÈME SOUS VIDE (option)

Les machines Lei300 peuvent être équipées d'un système de conservation du café en grains sous vide (Fig. 5.14) pour préserver dans le temps les caractéristiques organoleptiques et éviter le déperissement du café expresso.

Le système sous vide est composé des éléments suivants:

- Une cloche hermétique avec bouchon hermétique à serrure (Fig.5.15 - rep.1), reliée à un système d'aspiration de l'air contenu dans la cloche; la cloche est interconnectée avec le moulin/doseur à travers un système d'accouplements rapides et un corps de vanne (Fig.5.15-rep.3) muni de joints (Fig.5.15-rep.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.5.16-rep.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.5.16-rep.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.5.15 - rep.4) assure la monitoring de la présence du vide et de sa valeur.

CHARGEMENT DE LA TRÉMIE:

Une fois la porte et le panneau supérieur de la machine 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.5.17). Tenir la soupape pressée jusqu'au rétablissement complet (la vacuomètre sur la cloche doit indiquer 0 bar, fig. 5.18).

Une fois la pression atmosphérique rétablie, il est possible d'ouvrir le bouchon hermétique en débloquent la serrure avec la clé (fig.5.19) 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.

Pour faciliter le chargement de la cloche, il est possible de démonter le groupe cloche du moulin-doseur et de l'accrocher au support qui se trouve sur la machine (fig.5.20).

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.5.21) 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. 5.22)
- 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.5.23).

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.5.6- Fig.5.7).
- La pompe (Fig.5.24) 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.

Instructions pour la maintenance

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 :

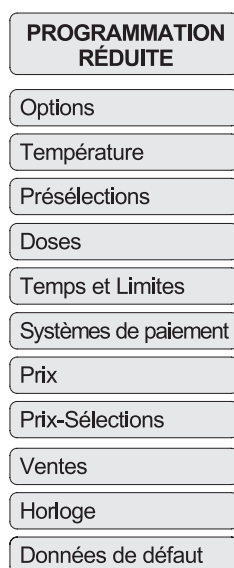
PWD 1 - Menu de programmation réduit (00001)

PWD 2 - Menu Ventes (00000)

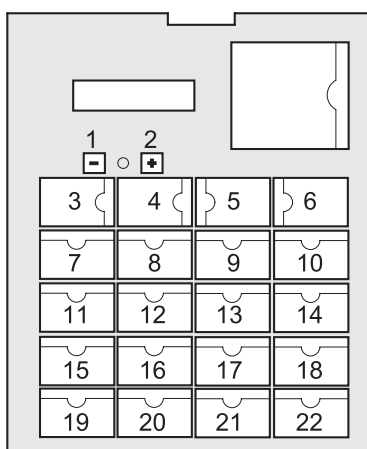
6.2 MENU EN MACHINE

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



Clavier alphanumérique



En programmation les touches ont le sens suivant:

- P3** augmenter valeur
- P4** escape
- P7** diminuer valor
- P14** déplacer curseur
- P15** enter

6.3 ENTRETIEN (version Easy)

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 le sens suivant:

- P1** Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent à l'écran).
- P2** Reset alarmes (presser 5 secondes, le menu entretien 2 s'active)
- P3** Essai complet
- P4** Essai eau seulement
- P5** Test moulin-doseur
- P6** Essai sans sucre ni palette
- P7** Rotation groupe
- P8** Sélections totales (+ chaud et froid alternées)
- P9** Test translateur
- P10** Essai mixer (pressé 3 secondes)
- P11** Essai mouture automatique (pressé 3 secondes)
- P12** Décrochage palette
- P13** Recharge marcs café
- P14** Remplissage tubes MDB
- P15** Vidage tubes MDB
- P16** Test entrées/ Défilement tubes MDB
- P17** Lavage Sirop Bib 1
- P18** Lavage Sirop Bib 2
- P19** Vide
- P20** Décrochage gobelet
- P21** Rotation complète vanne de chargement café (système sous vide)

Menu entretien 2 (presser P2 en entretien pendant 5 secondes pour l'activer):

- P1** Remplissage chaudière expresso (pressé 3 secondes)
- P2** Essai moto-réducteurs (pressé 3 secondes)
- P3** Activation électrovanne entrée d'eau (pressé 3 secondes)
- P4** Activation aimant doseur de sucre

En entretien il sera nécessaire d'introduire en séquence, sur le clavier alphanumérique, les nombres indiqués pour obtenir la fonction désirée.

6.4 ENTRETIEN (version Touch)

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:

Entretien 98	
☐ Défilement des alarmes	☐ Reset alarmes
☐ Essai complet	☐ Essai eau
☐ Essai mixer	☐ Rotation groupe café
☐ Frappes totales	☐ Décrochage gobelet
☐ Essai sans sucre ni palette	☐ Décrochage palette
☐ Décrochage palette	☐ Remplissage tubes MDB
☐ Vidage tubes MDB	☐ Vidage tubes MDB
☐ Mouvement translateur	☐ Recharge des décompteurs
☐ Activation aimant sucre	☐ Remplissage chaudière expresso
☐ Activation EV entrée d'eau	☐ Historique alarmes
☐ Test entrées	☐ Lavage BIB 1
☐ Lavage BIB 2	☐ Enclenchement BIB 1
☐ Enclenchement BIB 2	☐ Essai colonne bouteille 1
☐ Porte module	☐ Vue dernières 48h Temp. Slave A
☐ Essai colonne bouteille 2	☐ Montée Lift
☐ Vue dernières 48h Temp. Slave B	☐ Recharge marcs café
☐ Rotation remplissage café	☐ Lavage BIB 3
☐ Lavage BIB 4	☐ Enclenchement BIB 3

7.0 MANUTENTION ET ARRET

7.1 Nettoyage et remplissage



Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est nécessaire, d'exécuter périodiquement des opérations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur. Ces opérations seront exécutées distributeur ouvert et hors tension ; les opérations de nettoyage devront être 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.

7.1.1 Entretien conseillé



La Société Bianchi Vending garantit le bon fonctionnement dans le temps de son distributeur 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	70/80.000
Régénération épurateur (* Résines)	●				
Remplacement piston complet de filtres et garniture		●			
Remplacement groupe café complet		●			
Décalcification chaudière express et électrovannes				●	
Remplacement meules					●
Décalcification chaudière soluble et électrovannes					●
Nettoyage vanne sous vide et remplacement joints et lubrification	●				
Nettoyage général cloche sous vide		●			

*S'il n'y a aucune indication contraire de la part du fournisseur de l'épurateur.

7.1.2 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.

7.1.3 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 (figure 7.1 et figure 7.2).

Démontez et lavez correctement :

- Réceptacle à gobelets et descente de poudre (fig.7.3 - pos.1)
- Bol mixer (2) corps de mixer (3), hélice de mixage (4) et bague (5).
- Tube de distribution, réceptacle à gobelets (figure 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).

7.1.4 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 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 opérations qui demandent le démontage 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 les produits en utilisant des produits désinfectants comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.5.2.

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. 7.7).

S'assurer qu'en phase de distribution, l'index tournant est en avance de 1,5 mm tout au plus du point de référence de distribution (l'index tournant doit être en position de distribution entre 0 et 1,5 mm à partir du point de distribution).

7.3 PROCEDURES D'ENTRETIEN

Équipement 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,
- Serre-tuyauteries,
- 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 :

- Éponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- 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 appareils,
- 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 où 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.

- Éviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.

- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Éviter 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.

Le tableau suivant résume le comportement recommandé afin de réduire au minimum le risque de prolifération et contamination de bactéries à l'intérieur du distributeur.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	TEMPS / n° SELECTIONS		
	CHAQUE JOUR	CHAQUE SEMAINE	20000 BATTUES OU MAXI CHAQUE MOIS
Enlever et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec liquide désinfectant.	●		
Vider les seaux fonds liquides et les nettoyer avec liquide désinfectant.	●		
Vider le récipient marc de café et le laver avec liquide désinfectant.	●		
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond du distributeur et l'extérieur du distributeur, en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection.		●	



7.4 Réglages

7.4.1 Réglages 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.7.8).
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 7.8).

La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

- **Réglage du degré de mouture manuelle.** Tourner la vis (Fig.7.9) 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.

- **Réglage automatique de la mouture (Fig.7.10) (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 Réglage des électrovannes solubles

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards, la procédure est illustrée au chapitre 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL.

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 accéder à l'électrovanne qui se trouve dans la chaudière des solubles, effectuer les opérations décrites au paragraphe "7.4.3 Accès aux parties intérieures".

- Pour obtenir un bon rinçage des coupelles agir éventuellement sur la vis de débit et ensuite vérifier la régularité des doses (Fig.7.11).

7.4.3 Accès aux parties intérieures

Pour avoir accès aux parties intérieures du distributeur automatique (pompes, chaudière café expresso, électrovannes, branchements électriques, etc.):

- Décrocher et tourner vers l'extérieur le groupe colonne à gobelets (voir Fig. 4.24)
- Enlever l'entonnoir à café comme indiqué à la Fig. 7.5
- Dévisser le pommeau (fig. 7.12 - 1), tourner la manette (2) et extraire tout le groupe café.
- Retirer le convoyeur de marcs et la goulotte d'évacuation des marcs (Fig.7.13)
- Dévisser la voie de sécurité (Fig. 7.14).
- Soutenir le panneau et en faisant lever sur les pivots inférieurs, le tourner frontalement (Fig. 7.15) jusqu'à obtenir l'espace nécessaire pour l'accès aux parties internes.

Après avoir effectué les opérations d'entretien éventuelles, soulever le panneau complet jusqu'à la position verticale correcte.

7.5 Kit de prolongement (option)

Les machines Lei300 peuvent être dotées (quand elles sont utilisées en combinaison avec les machines ARIA S) d'un kit supplémentaire d'adaptation aux dimensions de la machine ARIA S (Fig. 7.16).

Il est possible d'ajouter sur le dossier de la machine LEI300 un kit de prolongement (Fig. 7.17) constitué par un compartiment avec un panneau de fermeture latéral (3).

Ce compartiment peut être utilisé pour positionner un filtre à eau (1) sur l'alimentation de réseau, ou bien pour installer un kit réservoir autonome constitué par un bidon (2) de 20 l d'eau et la pompe à immersion correspondante.

Pour installer le kit de prolongement, fixer la LEI300 sur la machine ARIA S à l'aide de quatre vis introduites dans les trous indiqués (fig. 7.18).

Fixer le kit de prolongement à la machine LEI 300 à l'aide de vis à introduire aux points indiqués (fig. 7.19).

Une fois la fixation du kit de prolongement terminée, procéder au raccordement du filtre et du bidon s'il est présent.

Le kit est conçu pour être réversible, si bien qu'il peut être monté indifféremment avec la porte placée sur la droite ou sur la gauche.

La réversibilité prévoit quelques opérations d'adaptation et de démontage/remontage de la porte et du fond.

Pour ces opérations, consulter les instructions fournies avec le kit.

7.6 Arrêt

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
- Videz complètement la chaudière soluble et le bac tampon, en enlevant le bouchon sur le tube de vidange
- Remettre le bouchon lorsque la vidange a été effectuée (figure 7.20)
- Enlevez tous les produits des bacs
- Procédez au lavage de toutes les parties en contact avec les poudres suivant chapitre déjà décrit
- 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 7.21)
- Le stocker dans des locaux secs, à l'abri et avec une température non inférieure à 1°C.



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 ferrailage, 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.



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**Des.: **403uESwxRz**

u= 0 oder **3** oder **4** oder **6** >>> Versorgungsspannung; **w= G1** oder **GV** >>> Nr/typ Dosierungsmühlengruppen
x = KM oder **KS** oder **KK** >>> Tastaturtypologie; **z = --** oder **MM** >>> monitor

Handelsname.: **LEI300****Getränkeautomaten für warme Getränke**Baujahr: **2018**

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 Rechtsvorschriften 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 Haushaltsgeräten, 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 Zubehörten nach den in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2018

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: **2018**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 Wirtschaftsraum (EU + Liechtenstein + Island + 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-Biphenyl [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.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2018

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**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 **2002/95/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 Beendigung 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 Benutzer hat Verwaltungsanktionen 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**.

**ACHTUNG:** Vor jeglicher Instandhaltungstätigkeit am Gerät **muß das Gerät vom Netz getrennt werden**

**ACHTUNG:** Gerät unter Spannung

**ACHTUNG:** Heiße Oberflächen

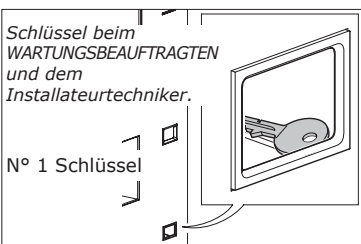
**ACHTUNG!** Teile in Bewegung

 PE Erdungshinweis

HINWEISE

**WARTUNGSTECHNIKER (BESCHICKUNG)**
Als Wartungsbeauftragter wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Wartungsbeauftragte muß außerdem für die Reinigung des Dosierungautomates sorgen (siehe die im Kapitel 7.0 angegebenen Arbeitsgänge). Im Falle eines Schadens muß der Wartungsbeauftragte den Installateurtechniker informieren.

**BENUTZER (INSTALLATIONSTECHNIKER)**
Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen des Dosierungautomates beauftragte Person bezeichnet. Alle Arbeitsgänge zur Einstellung unterliegen ausschließlich dem Installateur, der außerdem das Zugangspasswort für die Programmierung besitzt.

**Notwendige Werkzeuge, um Arbeitsgänge am Getränkeautomat vorzunehmen.****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° 14

SCHRAUBENDREHER

Kleine Größe

Mittlere Größe

Große Größe

Normales Kreuz

Kleines Kreuz

Mittleres Kreuz

Großes Kreuz

In Teflon in kleiner Größe zur Einstellung der Trimmer

CRICK-SCHLÜSSEL Nr. 14**TESTER****ELEKTRIKERSCHERE****PROGRAMMIERKIT****INHALTSVERZEICHNIS**

Anleitungen für den Benutzer

- 1.0 TECHNISCHE DATEN
- 2.0 VORWORT
- 3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG

Hinweise für Wartung

- 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN
- 7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG
- 8.0 STILLEGUNG

Anleitungen für den Benutzer

1.0 TECHNISCHE DATEN (Abb. 1.1)

Höhe	mm 820 *910
Breite	mm 680
Tiefe	mm 590
Gewicht	kg 85 *90
Betriebsspannung	220-230V; 50Hz
Betriebsspannung ⁽¹⁾	220V; 60Hz
Betriebsspannung ⁽¹⁾	110-120V; 60Hz
Wasseranschluß	3/4" gas
Stromnetzanschluß	CEE 7/7 Stecker
Stromnetzanschluß ⁽¹⁾	NBR 14136:2001 Stecker
Stromnetzanschluß ⁽¹⁾	Nema 5-15P Stecker

WASSERVERSORGUNG

Über Netz mit Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 und 6,5 bar)

BECHERMAGAZIN

geeignet für Becher mit dem Durchmesser 70-74mm

Schalldruckpegel LpA < 70 dB(A)

⁽¹⁾ Spezifische nationale Versionen

* Höhe und Gewicht, Maschinenversion Vakuumsystem

BOILERWIDERSTÄNDE

gepanzerte Version:

1500 W im Brühkessel

2000 W im Instantboiler

BEHÄLTERVOLUMEN

Kaffeebohnen Gefriergetrockneter	kg 1,86
Kaffeebohnen (Vakuumblocke)	kg 2,2
Pulverkaffee	kg 0,45
Getreidekaffee	kg 0,5
Milchpulver	kg 1,4 (0,48)**
Creamer	kg 2,9
Schokolade	kg 3,0 (1,4)**
Tee Zitrone	kg 2,0
Tee natürlich	kg 1,0
Bouillon	kg 1,25
Zucker	kg 1,7
Becher	300
Stäbe	300
Glühlampe	LED

** Kapazität der für die Vakuum-Version vorgesehenen kleinen Behälter



Die elektrischen Eigenschaften der Modelle sind auf dem Datenschild, das sich außerhalb der Automaten befindet, angegeben.

2.1 DEN AUTOMATEN KENNEN

Beschreibung des Automaten (Abb. 1.2)

1. Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
2. Getränkeverteilergruppe
3. Zuckerausgabereinheit
4. Master - Steuerung
5. Becherstapler
6. Münzrückgabe
7. Dienstleistungstaste
8. Taste Waschen
9. Stäbchensäule
10. Oberes Schutzgehäuse
11. Vakuumblocke (nur Espresso-Version mit Vakuumsystem)



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 Anwender darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Instandhaltungsvorgänge (die nur durch spezialisierte Techniker durchgeführt werden dürfen und in diesem Handbuch durch ein entsprechendes Piktogramm gekennzeichnet) machen eine bewußte Umgehung einiger Sicherheitseinrichtungen des Getränkeautomaten erforderlich.

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 Installationstechniker, 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 Stilllegung 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 Verwendung 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 weder, die vor diesem Moment gelieferten Getränkeautomaten auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.**

– **Es steht Fa. Bianchi Industry dennoch frei, die auf dem Markt befindlichen Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, wenn sie dies aus gewichtigen Gründen für angemessen halten sollte. In diesem Fall werden Einlegeblätter nachgeliefert, die mit dem Handbuch zusammen aufbewahrt werden müssen.**



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 Nummern:

+039. 035.45.02.111

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

- die Angaben des Typenschildes (Abb. 2.1)
- im Mikroprozessor enthaltene Programmversion (Klebeschildchen auf dem Teil, das auf den Steuerung)

Fa. Bianchi Industry 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 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.
 - Der Getränkeautomat ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, er muß in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur nie unter 5°C sinkt, 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.

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.
- Ein Bediener 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 GERÄTEILE 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.

Das Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren und von physisch, sensorisch oder motorisch behinderten Personen, oder die keine Erfahrung haben oder nicht die erforderliche Kenntnis des Gerätes besitzen verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt sind oder dass sie die erforderlichen Anweisungen für die sichere Verwendung und für Kenntnisnahme der mit dem Gerät zusammenhängende Gefahren erhalten haben. Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Für die Reinigung und Wartung des Gerätes ist der Benutzer zuständig, die jedoch nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden dürfen.

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.

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
- die Belastung mit anderen Gegenständen
- Regen, Frost und Hitzequellen
- die Lagerung an einem feuchtem Ort

3.2 Lagerung

Im Falle einer eventuellen Lagerung muß absolut vermieden werden, mehrere Geräte übereinander zu stellen. Die Lagerung muß in vertikaler Stellung erfolgen, in trockenen Räumen mit Temperaturen über 1°C (Abb. 3.2)

3.3 Verpackung

Der AUTOMAT ist mit Styropor-Eckenschützern versehen und mit einer Klar-sichtfolie 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. Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.



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

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 keinesfalls abgedeckt werden.
- den Automaten aufstellen und über die beiden am Gerät befindlichen verstellbaren Füße nivellieren (Abb. 4.2). Die vertikale Achse des Automaten darf nicht mehr als 2° von der Senkrechten abweichen.

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. Wenn die Aufstellung in Korridoren erfolgt, die Teil eines Fluchtweges sind, muß sichergestellt werden, daß der Fluchtweg auch bei geöffneter Tür des Automaten ausreichend breit ist (Abb. 4.1). 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 und 6,5 bar) aufweist (wenn nicht, muß der Druck je nach Fall mit Hilfe einer Pumpe oder eines Druckumsetzers angeglichen werden). Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "IEC 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden
- Der vorgesehene Anschluß hat ist vom Typ 3/4" Gas (Abb. 4.6).
- Die neuen, mit dem Gerät gelieferten Schläuche benutzen. Im Falle, dass der Anschluss-Schlauch am Wassernetz ausgetauscht werden muss, darf der ausgewechselte Schlauch nicht mehr verwendet werden.

4.3 Anschluß ans Stromnetz

Der Automat ist für den Betrieb mit einer im Datenschild angegebenen Netzspannung vorgesehen.

Schutz durch allgemeine und eigene Sicherungen auf der Platine, wie im Kapitel „Elektronische Platinen“ angegeben.

Bitte überprüfen Sie folgendes:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von $\pm 6\%$ liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen.
- Automat so aufstellen, dass Zugriff zum Stecker möglich ist

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 Versorgungskabel H05VV-F 3x1, 5mm², mit Stecker CEE 7/7 (stecker NBR 14136:2001, stecker Nema 5-15P)* (Abb.4.7) oder alternativ, falls erwünscht, mit einem 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.
- Bei einigen Modellen sind die für den Bestimmungsort spezifischen Stecker eingebaut

Fa. **Bianchi Industry** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die teilweise oder vollständige Nichteinhaltung der vorstehenden Hinweise.

Sollte das Speisekabel beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.



Das Auswechseln der Versorgungskabel muss durch qualifiziertes Personal durchgeführt 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. 4.9).

- Für einige Vorgänge ist es erforderlich, bei geöffneter Tür zu arbeiten, ohne daß der Stromkreis unterbrochen wird. In diesem Fall kann das kompetente Fachpersonal durch Einführen und Drehen um 90° des mit dem Automaten mitgelieferten Kunststoffschlüssels im Türschalter die Auslösung desselben sperren (Abb. 4.10)



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 jeder Einschaltung durchläuft der Automat einen Selbsttest.



4.5 Installation

4.5.1 Füllen des Wasserkreislaufs

Das Gerät füllt den Wasserkreislauf automatisch. Entfernen Sie die hintere Schutzabdeckung, um an den Boiler (die innen positionierte und von vorne zugängliche Schraube (A) hat ausgeschraubt zu werden) (Abb. 4.11) und Leistungskarte zu gelangen und führen Sie den Schlüssel in den Türschalter ein.

Füllen des Wasserkreislaufs

EINBAUVERFAHREN

Das Einbauverfahren gilt nur für Einzelboilerautomaten und besonders für Espresso-Boiler und Polysuhlfon-Boiler mit Standfüher.

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.

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.



4.5.2 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
- Bereiten Sie eine desinfizierende, bakterizide Lösung auf Chlorbasis vor (in Apotheken erhältlich), in der auf der Packung angegebenen Konzentration.
- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Automaten (Abb. 4.14)
- Nehmen Sie die Deckel und die Produkttrutschen (Abb. 4.15) ab und tauchen Sie sie in die vorbereitete Reinigungslösung.
- Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerklammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.16-Abb.4.17).
- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.18)
- 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.



4.5.3 Anbringen der Zahlungssysteme

Der Getränkeautomat wird ohne das Zahlungssystem geliefert: Die Installation des Zahlungssystems erfolgt durch den Verantwortlichen des Installationstechnikers.

Die Firma **Bianchi Industry** 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. 4.19)
- Zahlungssysteme (Abb. 4.20) 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 obengenannten Kartenschema prüfen.

- Münzschatzgerät (Abb. 4.21) am Halter einhängen.

4.6 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)



4.6.1 Füllen der Behälter

- Das Auffüllen kann mit eingefügten Behältern erfolgen, indem die obere Automatenabdeckung geöffnet wird, wobei darauf zu achten ist, den Sicherheitsarm korrekt einzuhaken (Abb. 4.22) oder jeder Behälter einzeln herausgenommen wird.
- Der Stab sieht zwei verschiedene Öffnungshöhen vor, um den Beschickungsvorgang der Behälter zu erleichtern (Abb.4.22 Espresso-Version mit Vakuumsystem).
- Für die Eingabe der Kaffeebohnen muss vor dem Ausziehen des Behälters die Verschlussplatte geschlossen werden. (Abb.4.23 Version Espresso Standard).
- Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.24).
- 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.
- Zum Schließen der oberen Klappe der Maschine, muss diese leicht gehoben und der Stab zu sich gezogen werden, um ihn vom Stift auszuklinken, dann die Klappe senken lassen und sie dabei führen.

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, mit einem Durchmesser größer als 70-74 mm. Die Becherstangen dürfen beim Beschicken nicht zusammengedrückt werden. Das Magazin darf nicht von Hand gedreht werden.

Die Beladung muss bei ausgeschalteter Maschine erfolgen.

In der Beschickungsphase muß, bei vollständig leerem Magazin, folgendermaßen vorgegangen werden:

- Die Bechersäule aushaken und nach außen drehen (Abb. 4.25), bis der Deckel der Kolonne abgenommen werden kann.
- Den Halterungsstab und den Deckel des Becherrohrs heben. (Abb.4.26)
- Die Becher in die vier Rohre der Bechersäule einlegen (Abb. 4.27)
- Den Deckel wieder aufsetzen (Abb. 4.28)

4.6.3 Auffüllen des Stäbestaplers

Zu Beachten! Nur für Automaten geeignete Stäbchen anwenden.

- Das Gewichtsstück aus dem Stapelhalter entnehmen (Abb. 4.29)
- Die Stäbchen mit ihrem Verpackungsband in den Stapler einführen, wenn dies geschehen ist, das Band aufschneiden und herausziehen (Abb. 4.30)
- 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. 4.31)

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 Airbreack mit Wasser gefüllt. Wenn sich der Schwimmer auf hoher Position befindet beginnt die Maschine die automatische Füllung mit Wasser, die solange andauert, bis der Durchflusssmesser 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 Beendigung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Bei Betätigen der TASTE ENTER beginnt die Maschine, nach einer Wartezeit von 10 Sekunden, den Heizkessel aufzuwärmen.

Das Datum wird auf der Platine gespeichert.

Für die Rückstellung auf den Status der Erstinstallation erfolgt mit dem Passwort 22933 der Zugang zur Programmierung .



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) aufgebriht 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.

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.

Die ausgegebenen Getränke müssen sofort konsumiert werden, auf keinen Fall dürfen sie für einen späteren Verbrauch aufbewahrt werden.

Grundlegende Informationen zum Betrieb

Bei normaler Funktionsweise befindet sich das Gerät im Wartezustand.

Durch Eingabe des erforderlichen Betrags, der nach Betätigung der Taste des gewünschten Getränks angezeigt wird, wird der Ausgabezyklus aktiviert. Dieser kann in verschiedene Schritte aufgeteilt werden:

BECHER-AUSGABE

- Der Becher-Zuordner geht aus der Standby-/Ausgabe-Stellung in die Bechermagazin-Stellung (Abb. 5.1).
- Der Motor im Bechermagazin bewegt die Schnecken, die den Becher vom Stapel löst und in die entsprechende Gabel fallen lässt (Abb. 5.2).
- Der Becher-Zuordner bewegt sich weiter, um Zucker aufzunehmen.
- Der Becher-Zuordner bewegt sich und geht in Standby-Stellung zurück.
- Ein Sensor ermittelt das Vorhandensein des Bechers und gibt den Start für die Ausgabe frei.

ZUCKERAUSGABE

Wo dies vorgesehen und verlangt ist, wird eine Menge Zucker ausgegeben, deren Höchstmenge programmiert ist. Diese Zuckerausgabe kann bei Erreichen der gewünschten Menge unterbrochen werden.

Der Zucker wird bei den Modellen **E** direkt in den Becher ausgegeben, bei der Version **I** wird er mit dem Getränpulver vor gemischt.

Der Ausgabevorgang erfolgt in der folgenden Reihenfolge:

- 1 Der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke des Zuckerbehälters, die die gewünschte Zuckermenge in das Fallrohr gibt (Abb. 5.3)
- 2 Elektromagnet, mit dessen Hilfe Zucker von Flansch in Rutsche und Becher fällt, wird eingeschaltet (Abb. 5.4).

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. 5.5)
- 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. 5.6 - Abb. 5.7).
- die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus (Abb. 5.8)
- 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.

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. 5.9).

INSTANTGETRÄNKE

Dieser Vorgang wird begonnen, wenn die Vorgänge der Becher- und Zuckerausgabe schon erfolgt sind (auf Anfrage).

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. 5.10)
- Das Elektroventil am Instantprodukten (Abb. 5.11) oder am Kaffeeboiler (Abb. 5.12), wird eingeschaltet um die programmierte Wassermenge in den Mixer laufen zu lassen;
- Pumpe, die die programmierte Wassermenge ausgibt sowie durch entsprechende elektronische Vorrichtung kontrolliert wird (Volumenzähler) schaltet sich ein und es erfolgt die Entnahme vom Kaffeeboiler (Abb. 5.8).
- der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Modellen können verschiedene Produkte gleichzeitig in den gleichen Mixer gegeben werden) (Abb. 5.13)
- Nach Auslaß der festgelegten Mengen an Wasser und Instantpulver wird der Mixer abgeschaltet.

5.1 VAKUUMSYSTEM (optional)

Die Maschinen Lei300 können mit einem Vakuumsystem für die Konservierung der Kaffeebohnen (Abb. 5.14) 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. 5.15 - 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 Ventilkörper (Abb. 5.15-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. 5.16-Pos.5), in Betrieb wird das geschaffene Vakuum innerhalb einem maximalen und minimalen Wert gehalten, dank zwei Vakuummessgeräten (Abb. 5.16-Pos.6) die, je nach dem ermittelten Vakuumwert, die Pumpe aktivieren bzw. deaktivieren. 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. 5.15-Pos.4) kann das Vorhandensein des Vakuums und der entsprechende Wert überwacht werden.

TRICHTERBESCHICKUNG:

Nach Öffnung der Tür und der oberen Klappe der Maschine 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 deaktivieren (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. 5.17) wieder herstellen, dieses Ventil muss bis zur kompletten Wiederherstellung angedrückt gehalten werden (das Vakuummessgerät muss 0 Bar anzeigen Abb. 5.18).

Nach Wiederherstellung des atmosphärischen Drucks kann der luftdichte Deckel durch Freigabe des Schlosses mit dem Schlüssel und Drehen des Deckels geöffnet werden (Abb. 5.19).

Nach Eingabe des Kaffees und Schließung des luftdichten Deckels muss das Vakuumsystem durch Verlassen des Wartungsmenüs wieder aktiviert werden.

Um die Beschickung der Glocke zu erleichtern kann die komplette Glocke vom Dosierungsmahlwerk entfernt und diese an der sich in der Maschine befindenden Halterung angekoppelt werden (Abb. 5.20)

ENTFERNUNG DER KOMPLETTEN GLOCKE

Die komplette Vakuum-Glocke kann von der Maschine durch Entfernen des Befestigungsknaufs (Abb. 5.21) 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. 5.22)
- 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. 5.23). Dieses Ventil dreht sich so lange, bis eine Kaffeedosis im Mahlwerk eingegeben wurde.
- Jetzt wiederholt die Maschine den Mahlvorgang 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 Mal 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. 5.6-Abb. 5.7).
- Es wird die Pumpe angetrieben (Abb. 5.24), 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 umgekehrter Reihenfolge, je nach der Programmierung, durchgeführt werden.

Hinweise für Wartung

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-Menü zu gelangen.

Zur Vereinfachung und Beschleunigung einiger Vorgänge vor Ort wird das Passwortmanagement wie folgt unterteilt:

PWD 1 – eingeschränktes Programmationsmenü (00001)

PWD 2 – Menü Verkäufe (00000)

6.2 MENU IN MASCHINE

PWD 1 ermöglicht den Zugang zum kompletten Menü des Verkaufsautomaten. Der folgende Ablauf beschreibt den Zugang zum Menü: 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

REDUZIERTER PROGRAMMIERUNG

Optionen

Temperatur

Vorwahlen

Dosierungen

Zeiten und Timeouts

Zahlungssysteme

Preisliste

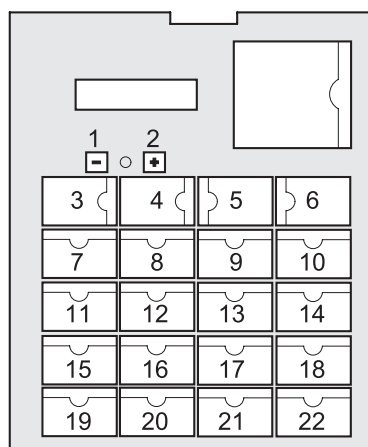
Preis-Auswahl

Verkäufe

Uhr

Default-Daten

Alphanumerische Tastatur



Bei der programmierung bekommen die tasten folgende bedeutungen:

P3 erhöhen

P4 escape

P7 vermindern

P14 cursor bewegen

P15 enter

6.3 WARTUNG (Easy-Version)

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:

In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:

- P1** Alarmdurchlauf (Wenn für 5 Sekunden gedrückt, werden die letzten 15 Alarme auf dem Bildschirm angezeigt)
- P2** Alarmrückstellung (Wenn für 5 Sekunden gedrückt, wird das Wartungsmenü 2 freigegeben)
- P3** Komplette Prüfung
- P4** Nur Wasserprobe
- P5** Test Dosierungsmahlwerk
- P6** Probe ohne Zucker und Stäbchen
- P7** Gruppenrotation
- P8** Gesamtanschläge (+ abwechselnd kalt und warm)
- P9** Test Verschieber
- P10** Mixerprobe (wenn für 3 Sekunden angedrückt)
- P11** Test automatisches Mahlen (wenn für 3 Sekunden angedrückt)
- P12** Stäbchenfreigabe
- P13** Ladung Kaffeesätze
- P14** Füllung der MDB-Rohre
- P15** Entleerung der MDB-Rohre
- P16** Eingangsprüfungen / Durchlauf MDB-Rohre
- P17** Saftpülung Bib 1
- P18** Saftpülung Bib 2
- P19** Leer
- P20** Becherfreigabe
- P21** Komplette Rotation Kaffeeauffüllungsventil (Vakuumsystem)

Wartungsmenü 2 (wird durch Andrücken für 5 Sekunden der Taste P2 in Wartung freigegeben)

- P1** Auffüllung des Espressoessels (wenn für 3 Sekunden angedrückt)
- P2** Test Getriebemotore (wenn für 3 Sekunden angedrückt)
- P3** Antrieb des Elektroventils für Wassereingabe (wenn für 3 Sekunden angedrückt)
- P4** Antrieb Zuckerdosierungs-Magnet

Bei der Wartung müssen die angegebenen Nummern nacheinander auf der alphanumerischen Tastatur eingegeben werden, um die gewünschte Funktion zu erhalten.

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 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:



7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

7.1 Reinigen und Füllen



Um einen 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.

7.1.1 Wartungsempfehlungen



La **Bianchi Vending** 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	70/80.000
Regenerierung Reinigungsanlage (* Harze)	●				
RAustausch des Kolbens einschließlich der Filter und Dichtung		●			
Kompletter Austausch Kaffeegruppe		●			
Entkalkung des Espresso-Heisswassertanks und der Elektroventile				●	
Austausch Mahlanlage					●
Entkalkung des Instantgetränk-Heisswassertanks und der Elektroventile					●
Reinigung Vakuumventil und Auswechseln der Dichtungen und Schmierung	●				
Allgemeine Reinigung der Vaku-umglocke		●			

* falls vom Hersteller der Reinigungsanlage nicht anderweitig angegeben.

7.1.2 Regelmäßige Reinigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfälle 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

7.1.3 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 6.3.1 vorgenommen werden.

Vorgehen wie folgt :

- Tuch befeuchten und alle sichtbaren Teile der Ausgabekammer reinigen (Abb. 7.1 und 7.2)

Abnehmen und gründlich reinigen :

- Zuführschnecken und Produktrutsche (Abb. 7.3 - 1)
- Wassertrichter (2), Mixerkammer (3), Mixerschraube (4) und Nutmutter (5).
- Wasserschläuche aus Silikon
- Ausgabekammer (Abb. 6.4)
- 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).

7.1.4 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 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 Reinigungsmittel auf Chlorbasis desinfiziert werden, wie dies in Kapitel 4.5.2 beschrieben ist.

VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 7.7).

Sicherstellen, daß in der Phase der Ausgabe von Kaffee der Rotationsanzeiger nicht mehr als 1,5 mm vor dem Bezugspunkt für die Ausgabe steht (der Rotationsanzeiger muß sich in der Ausgabeposition zwischen 0 und 1,5 mm vom Ausgabepunkt befinden).

7.3 WARTUNGSPROZEDUREN

Ideale Ausstattung:

Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folgt zusammengesetzt sein:

- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Klemme zum Schließen der Röhren
- Rolle mit Haushaltspapier
- Holz- oder Plastikstäbchen
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild "Getränkeautomat außer Betrieb"
- Ablagetisch (fakultativ)

Niemals verwenden:

- Schwämme, Lappen
- Pinsel
- 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 Schuhwerk 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
- Saubere Parfümierung abdecken

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 verunreinigten 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 Mikroorganismen 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 reinigende/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 Arbeit 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 weitauf 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 vermeiden

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN		
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	20000 EINGABEN ODER MONATSMAXIMUM
Entfernen und reinigen Sie alle sichtbaren Teile im Auswurfbereich mit hygienisierenden Flüssigreinigern	●		
Leeren Sie die Sammelwanne für flüssige Überreste und reinigen Sie sie mit hygienisierenden Reinigern	●		
Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie ihn mit hygienisierenden Reinigern	●		
Entnehmen Sie alle Container und reinigen Sie mit einem feuchten Tuch alle Containerhalterungen, sowie den Boden und das Gehäuse des Automaten, vor allem den Auswurfbereich; nehmen Sie daraufhin die Hygienisierung vor		●	



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 Gramm.
- Instantpulvermenge wie Tabelle

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

- **Abwiegen des gemahlten Kaffees.** Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.7.8). 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. 7.8). Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.
- **Einstellung der manuellen Mahlung.** Die Schraube (Abb. 7.9) drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung. Nach der Einstellung 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.
- **Automatische Einstellung der Mahlung (Abb.7.10) (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 Pulverdosisierung elektronisch durch Veränderung der Standardparameter eingestellt werden.

Der Vorgang wird im Kapitel 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN beschrieben.

BEACHTEN: Wenn man die Wassermenge durch die Einstellschraube der Instantproduktventile enteicht, wird die abgegebene Wassermenge in den Becher beeinträchtigt und die Dosis geändert.

Für den Zugriff zum Elektroventil, das sich im Kessel der löslichen Produkte befindet, müssen den im Paragr. "7.4.3 Zugriff zu den Innenteilen" erklärten Vorgängen gefolgt werden.

- Um eine korrekte Spülung der Becher zu erreichen, kann man auf die Wassermengenschraube wirken und die Dosierung danach prüfen (Fig. 7.11).

7.4.3 Zugriff zu den Innenteilen

Um zu den Innenteilen des Automaten (Pumpen, Heizkessel für Espresso-Kaffee, Elektroventile, Elektroanschlüsse usw.) zugreifen zu können, folgendermaßen vorgehen:

- Die Becherrohr-Gruppe aushaken und nach außen drehen (Siehe Abb. 4.24)
- Den Kaffeetrichter entfernen, wie in der Abb. 7.5 dargestellt
- Den Knauf abschrauben (Abb. 7.12 - 1), den Hebel (2) drehen und dann die komplette Kaffeegruppe herausziehen.
- Den Satzförderer und die Satzrutsche entfernen (Abb.7.13)
- Die Sicherheitswege abschrauben (Abb. 7.14).
- Die Tafel festhalten und durch Schwerpunkt auf den Innestiften, diese frontal drehen (Abb. 7.15) bis der erforderliche Platz für den Zugriff zu den Innenteilen geschaffen wird.

Nach Durchführung der eventuellen Wartungsarbeiten die komplette Tafel bis zur korrekten vertikalen Position hochheben.

7.5 Rucksack-Anpassungssatz (optional)

Für die Automaten Lei300 ist ein zusätzlicher Satz zur Anpassung an den Abmessungen der Maschine ARIA S verfügbar (falls diese in Kombination mit der Maschine ARIA S verwendet wird) (Abb.7.16) .

An der Rückseite des Automaten LEI300 kann also ein Verlängerungssatz (Rucksack) (Abb. 7.17), bestehend aus einem Fach mit Seitenklappe (3), hinzugefügt werden.

Dieses Fach kann für die Aufnahme eines Wasserfilters (1) an die Netzversorgung benutzt werden oder es kann ein autonomer Behältersatz, bestehend aus einem 20l-Wasserkarister (2) mit entsprechender Tauchpumpe, installiert werden.

Für die Installation des „Rucksack-Satzes“ die LEI300 an die Maschine ARIA S mit den vier Schrauben in den angegebenen Bohrungen (Abb. 7.18) befestigen.

Den „Rucksack-Satz“ an den Automaten LEI 300, unter Verwendung von Schrauben, die an den angegebenen Stellen (Abb. 7.19) eingeschraubt werden, befestigen.

Nach der Befestigung des „Rucksack-Satzes“ muss der Filter, und wo vorhanden, auch der Kanister, angeschlossen werden.

Der Bausatz wurde umkehrbar konzipiert, damit dieser gleichermaßen mit der Tür auf der rechten bzw. linken Seite montiert werden kann.

Für die Umkehrbarkeit sind einige anpassende und Demontierungs- Neumontierungsvorgänge der Türe und des Bodens erforderlich.

Für diese Vorgänge müssen auf die mit dem Bausatz gelieferten Anweisungen Bezug genommen werden.

7.6 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Automaten müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :

- Automat vom Strom- und Wassernetz trennen
- Instantboiler und Schwimmerwanne durch Entfernen des Stopfens am Schlauch auf der der Auslaßrutsche vollständig leeren.
- Nach der vollständigen Entleerung Stopfen wieder anbringen (Abb. 7.20)
- Alle Produktbehälter leeren
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich wie beschrieben reinigen
- 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. 7.21)
- In trockenen, geschützten Räumen lagern, in denen die Temperatur nicht unter 1°C sinkt



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.: **403uESwxRz**

u= 0 ou **3** ou **4** ou **6** >>> tensão de alimentação; **w= G1** ou **GV** >>> n./tipo grupo moinho dosadores
x = KM ou **KS** ou **KK** >>>> tipologia botoeira; **z = --** ou **MM** >>> monitor

Nome comercial: **LEI300****Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias**Ano de fabricação: **2018**

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 2018

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: **2018**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+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados

(*):

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

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2018

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**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!



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



contato!



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



ATENÇÃO: máquina em tensão
ATENÇÃO: partes quentes em



ATENÇÃO Partes em movimento



PE Indicação do fio terra

**ADVERTENCIAS****ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO (CARREGADOR)**

É a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café culherzinhas e copos.

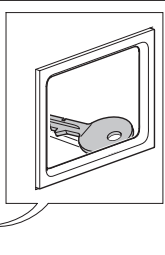
Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.

**USUÁRIO (TÉCNICO INSTALADOR)**

O usuário /técnico instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções. Todas as operações de regulação, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TÉCNICO INSTALADOR

Nº 1 Chave

**Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático****CHAVES TUBULARES**

nº5,5- nº7- nº8- nº10- nº20- nº22

CHAVES DE BOCA (com pinos)

nº7- nº8- nº10- nº12- nº13- nº14

CHAVES DE PARAFUSOS

Corte pequeno

Corte medio

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeno

Cruz medio

Cruz grande

Em Teflon de corte pequeno para regular Trimmer

CHAVE CRICK nº 14**TESTER****TESOURA ELETRICISTA****KIT DE PROGRAMAÇÃO****Índice Capítulo**

Instruções para o utilizador

- 1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- 4.0 INSTALAÇÃO
- 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

Instruções para manutenção

- 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
- 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
- 8.0 DESMANTELAMENTO



Instruções para o utilizador

1.0 CARATERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig.1.1)

Altura	mm 820	*910
Largura	mm 680	
Profundidade	mm 590	
Peso	kg 85	*90
Tensão de alimentação	220-230V; 50Hz	
Tensão de alimentação ⁽¹⁾	220V; 60Hz	
Tensão de alimentação ⁽¹⁾	110-120V; 60Hz	
Conexão rede hídrica	3/4" gas	
Conexão rede elétrica	tomada CEE 7/7	
Conexão rede elétrica ⁽¹⁾	tomada NBR 14136:2001	
Conexão rede elétrica ⁽¹⁾	tomada Nema 5-15P	

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

da rede com pressão compreendida entre 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)

DISTRIBUIDOR COPINHOS

para copinhos com diâmetro mm 70-74

Nível de Pressão Sonora LpA < 70 dB(A)

⁽¹⁾ Versões nacionais específicas

* altura e peso, versão máquina com sistema a vácuo

RESISTÊNCIAS TANQUE

de tipo blindado:

de 1500 Watt para o tanque café

de 2000 Watt para o tanque soluvel

CAPACIDADE RECIPIENTES

Café em grãos	kg 1,86
Café em grãos (cúpula a vácuo)	kg 2,2
Café soluvel	kg 0,45
Cevada	kg 0,5
Leite granular	kg 1,4 (0,48)**
Creamer	kg 2,9
Chocolate	kg 3,0 (1,4)**
Chá limão	kg 2,0
Chá natural	kg 1,0
Caldo	kg 1,25
Açúcar	kg 1,7
Copinhos	Nº 300
Culherzinhas	Nº 300
Lâmpada	LED

**capacidade bandejas pequenas previstas em versão com vácuo

! As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta na parte externa dos distribuidores.

2.1 DESCRIÇÃO TÉCNICA GERAL

Descrição da máquina (Fig.1.2)

- 1 Grupo café, moedor
- 2 Grupo distribuição bebidas
- 3 Grupo distribuição açúcar
- 4 Ficha (Master)
- 5 Coluna copinhos
- 6 Recuperação das moedas
- 7 Botão de serviço
- 8 Botão de lavagem
- 9 Coluna paletinas
- 10 Carter superior
- 11 Cúpula a vácuo (somente versão expresso com sistema a vácuo)



2.0 PREMISSA

2.1 Advertências para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no respeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinária indicadas neste manual.



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

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por técnicos especializados) e são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

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

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

2.2 Advertências 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 técnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

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

Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervêm sobre 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 vários 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 ótima prestação do distribuidor automático.

– Modificações à máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo técnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.

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

– Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anula 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, melhoramentos, 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 técnica fornecida em dotação.

– A **BIANCHI INDUSTRY**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.



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

+039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig.2.1)
- versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa).

A **Bianchi Industry** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso improprio do distribuidor
- peças não originais
- Em caso nenhum a Bianchi Industry torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos a interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos para o uso em distribuidores automáticos.
- O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 5°C e não pode ser montado em lugares onde 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 técnico qualificado.
- O utilizador 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 MÁQUINA 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 ótima 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 contactar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.
- Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou o necessário conhecimento desde que sob vigilância, ou após as mesmas terem recebido instruções relativas ao uso seguro do aparelho e à compreensão dos perigos inerentes ao mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção, destinada a ser efetuada pelo usuário, não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.

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.

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 exposto 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 a estocagem, evitar de por mais máquinas encima, mante-las em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C (Fig.3.2).

3.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em poliestirolo e por uma película transparente em polipropilene (Fig.3.2).

O distribuidor automático vem entregue 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 íntegra, 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.

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 pallet 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 aqui elencados:

- coluna copinhos (exemplo Fig.3.7)
- caixa
- Recipiente do açúcar
- peso da coluna colherzinhas
- cobertura caixa fichas Master
- recipientes produtos
- flutuante cheio fundos líquidos
- faixa terminal
- recipiente fundos líquidos
- tirar o poliestirolo 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 distância mínima de 5 cm da mesma (Fig.6.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
- Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel (Fig.4.3). Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 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 inobservância das normas de posicionamento.

Se a instalação vem efetuada em corredores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem (Fig.4.1).

Para não sujar o chão, causa quedas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cobrir o raio de ação do distribuidor automático.

4.2 Conexão à rede hídrica

Antes de conectar 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 acessível 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 resíduos de impureza e de sujeira (Fig.4.4).
- Conectar a torneira ao distribuidor, utilizando para tanto um tubo idóneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede. (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,05 e 0,65 MPa (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).
- 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

O distribuidor está predisposto para funcionar com tensão de rede como indicado nos dados de placa.

Proteção por meio de fusíveis próprios nas placas como indicado no capítulo "Placas Eletrônicas".

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede não tenha um descarte maior do $\pm 6\%$.
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável. Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.

O aparelho deve ser conectado 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 tomada CEE 7/7 (tomada NBR 14136:2001, tomada Nema 5-15P)* (Fig.4.7) ou, em alternativa, quando solicitado, com tomada BS 1363/A.
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.8).
- É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.
- Em alguns modelos estão montadas fichas específicas para o local de destinação.

A **Bianchi Industry** declina qualquer responsabilidade por inobservância parcial ou total das advertências acima.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação elétrica.



A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal qualificado

* 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 desconectar a tomada da aparelhagem.



Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.4.9)

- Para algumas operações é porém necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo. É possível, para o pessoal técnico instalador, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástico (Clixon), em dotação ao distribuidor automático, no interruptor porta, virando-a de 90° (Fig.4.10).



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 ligação do distribuidor vem efetuado um ciclo de diagnóstico para verificar a posição das partes em movimento e a presença da água e de alguns produtos.

4.5 Instalação



4.5.1 Enchimento circuito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.

Tirar a proteção traseira para alcançar a caldeira, (lembrar de desparafusar o parafuso (A) no interno, alcançável pela parte frontal) (Fig. 4.11) e introduzir a chave no interruptor porta.

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 elétrica.

O distribuidor puxará automaticamente 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.

Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais resíduos da caldeira (Fig.4.13). Antes de dar tensão, verificar a conexão do distribuidor à rede hídrica e a abertura da torneira da água.



4.5.2 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 resíduo de sujeira do tanque café ou tanque solúveis.

- lavar bem as mãos
- preparar uma solução desinfetante antibacteriana de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.4.14)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.15). Por tudo na solução anteriormente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, câmaras e pás de mistura, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.16-Fig. 4.17)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.18)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguar-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 resíduos.



4.5.3 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:

A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo técnico 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.4.19).
- conectar o sistema de pagamento (Fig.4.20) para as fichas à ficha Master

Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais executivos com o cabo interface em dotação.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parâmetros, adequados ao sistema usado.

Verificar as conexões do sistema de pagamento, consultando o esquema da trazido.

- engancha o dispositivo (Fig.4.21).

4.6 Carga produtos (com a máquina desligada)



4.6.1 Carga recipientes

A carga pode-se efetuar deixando os recipientes introduzidos, levantando a tampa superior do distribuidor tendo o cuidado de desenganchar corretamente o braço de segurança, (Fig. 4.22), ou extraindo cada um dos recipientes.

- A haste prevê duas alturas de abertura diferentes para facilitar a operação de carregamento recipientes (fig.4.22).
- Para carregar o café em grãos é necessário fechar a placa de fechamento antes de extrair o recipiente (Fig.4.23 versão expresso padrão).
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.24)
- verificar que não hajam grumos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.
- Para fechar a portinhola superior da máquina é necessário erguê-la ligeiramente e puxar a haste para si para desenganchá-la do pino, fazer a portinhola descer guiando-a durante a descida.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

4.6.2 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idôneos para a distribuição automática, com diâmetro superior de 70-74 mm, prestar atenção a não comprimí-los durante a carga. NÃO TENTAR DE VIRAR MANUALMENTE A COLUNA.

O carregamento deve ocorrer com a máquina desligada.

Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazios, operar assim:

- Soltar e girar para o externo o grupo coluna de copos (Fig.4.25) até tornar possível a retirada da tampa da coluna.
- Erguer a haste de trava e a tampa da coluna copos (Fig.4.26)
- Carregar os copos nos quatro tubos da coluna copos (Fig.4.27)
- Montar novamente a tampa (Fig.4.28)

4.6.3 Carga colherzinhas

Atenção! Utilizar só paletinas próprias para serem usadas em distribuidores automáticos.

- Tirar o peso de metal do incolonador (Fig. 4.29)
- Introduzir as colherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfilar a fita (Fig. 4.30)
- Prestar atenção que as colherzinhas não apresentem babaduras, não estejam encurvadas e que estejam todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (Fig. 4.31).

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 airbreack.

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.

Pressionando a TECLA ENTER, a máquina irá aguardar 10 segundos, e então irá iniciar o aquecimento da caldeira.

A data será memorizada na placa.

Para retomar a modalidade de antes da instalação, entrar na Programação com a Senha 22933.



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 distribuídas em apositos copinhos de plástico distribuídos automaticamente pela máquina.

Onde for contemplado, vem distribuída também a colherzinha para misturar o açúcar. As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um sucessivo consumo.

Conceitos de base do funcionamento

Em condições de funcionamento normal o distribuidor põe-se em estado de espera. Introduzindo a moeda, segundo o preço selecionado e premendo o botão relativo à bebida desejada, ativa-se o ciclo de distribuição que pode ser:

DISTRIBUIÇÃO COPINHO

- transferidor copinhos desloca-se da posição descanso/distribuição à estação "cup dispenser" (Fig. 5.1)
- motor no interno do cup dispenser movimenta os dispositivos a caracol para separar e deixar cair o copinho no aposito alojamento (Fig. 5.2)
- transferidor copinhos, desloca-se novamente para receber o açúcar.
- transferidor copinhos, em seguida, volta à estação de descanso.
- A presença do copo é identificada através de um sensor que dá permissão ao início das operações de distribuição.

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Onde previsto, vem distribuída uma quantidade de açúcar, diretamente no copinho, prefixada na dose máxima com possibilidade de bloco uma vez alcançada a dose desejada.

O açúcar vem distribuído diretamente no copinho nas versões **espresso** enquanto para as versões **solúveis** vem pre-misturado com as bebidas solúveis.

A distribuição vem efetuada segundo estas fases:

- 1 o motoredutor aciona o caracol do recipiente açúcar, vazando a quantidade desejada no interno do tubo de distribuição (Fig.5.3).
- 2 ativa-se o eletromagnete que permite a descarga do açúcar do flange à guia que o leva no copinho (Fig.5.4).

CAFE' ESPRESSO

Este processo verifica-se só nos modelos dotados de grupo café espresso, depois dos processos de distribuição copinho e açúcar.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador (figure 5.5).
- 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.5.6-Fig.5.7).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrónico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (Fig.5.8)
- ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanso; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada.

A sequência destas operações (moagem e distribuição café) pode verificar-se no sentido inverso em relação ao tipo de seleção utilizada.

DISTRIBUIÇÃO COLHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor colherzinhas; é possível selecionar a colherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

- ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desganchamento colherzinha no copinho (Fig.5.9).

BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açúcar (quando pedido) 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.5.10)
- a eletroválvula fixada sobre o tanque café (Fig.5.11) o na caldeira dos solúveis (Fig.5.12) ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada; ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrónico (contador volumétrico), puxando no tanque café (Fig. 5.8).
- o motoredutor do produto solúvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) (Fig.5.13)
- distribuída a quantidade de água e de pó preselecionada, vem desativado o misturador.

5.1 VSISTEMA A VÁCUO (opcional)

As máquinas Lei300 podem ser dotadas de sistema de conservação do café em grãos a vácuo (Fig. 5.14), 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.5.15 - 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.5.15-pos.3) dotado de vedações (Fig.5.15-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.5.16-pos.5); em regime o vácuo criado é mantido dentro de um valor máximo e um valor mínimo graças a dois vacuostatos (Fig.5.16-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.5.15-pos.4).

CARREGAMENTO MOEGA:

Para efetuar o carregamento de café na moega uma vez aberta a porta e a portinhola superior da máquina, 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.5.17), a válvula deve ser mantida pressionada até o completo restabelecimento (o vacuômetro presente na cúpula deve indicar 0 bar, fig. 5.18).

Uma vez restabelecida a pressão atmosférica é possível abrir a tampa hermética desbloqueando a fechadura com a chave (fig.5.19) e girando a tampa.

Carregado o café e fechada a tampa hermética reabilitar o sistema de vácuo saindo do menu manutenção.

Para facilitar o carregamento da cúpula é possível retirar o conjunto cúpula do moedor-dosador enganchando a mesma ao suporte presente na máquina (fig.5.20)

RETIRADA DO CONJUNTO CÚPULA

É possível retirar o conjunto cúpula a vácuo da máquina, removendo o manípulo de fixação (fig.5.21) 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. 5.22)
- 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.5.23).

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.5.6-Fig.5.7).
- Ativa-se a bomba (Fig.5.24) 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



Instruções para manutenção

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:

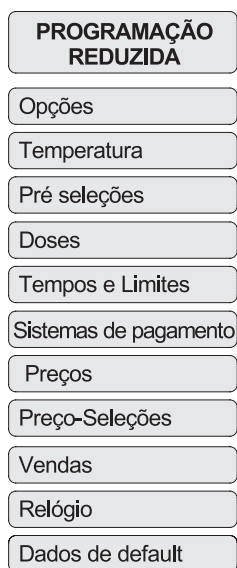
PWD 1 - Menu de programação reduzido (00001)

PWD 2 - Menu Vendas (00000)

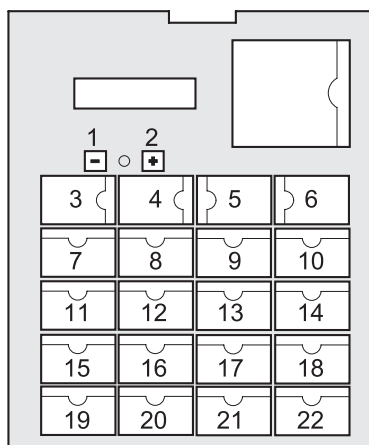
6.2 MENU EM MÁQUINA

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



Teclado Alfanumérica



Em programação as teclas assumem os seguintes significados:

- P3** aumentar cifra
- P4** escape
- P7** diminuir cifra
- P14** mover cursor
- P15** enter / Percorrer opções

6.3 MANUTENÇÃO (versão Easy)

Entra-se em manutenção 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 efectuar seleções 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:

Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:

- P1** correr alarmes (se pressionada por 5 segundos visualizam-se no display os últimos 15 alarmes)
- P2** reset alarmes (se pressionada por 5 segundos habilita-se o menu manutenção 2)
- P3** teste completo
- P4** teste somente com água
- P5** Teste moedor-dosador
- P6** Teste sem açúcar e colherzinha
- P7** Rotação conjunto
- P8** Vendas totais (+ quente e frio alternadas)
- P9** Teste translador
- P10** Teste mixer (se pressionada por 3 segundos)
- P11** Teste moagem automática (se pressionada por 3 segundos)
- P12** Liberação colherzinha
- P13** Recarga fundos café
- P14** Enchimento tubos MDB
- P15** Esvaziar tubos MDB
- P16** Teste entradas / Correr tubos MDB
- P17** lavagem xarope Beb 1
- P18** lavagem xarope Beb 2
- P19** Vácuo
- P20** Liberação copo
- P21** Rotação completa válvula carregamento café (sistema a vácuo)

Menu manutenção 2 (habilitado pressionando P2 em manutenção por 5 segundos):

- P1** carregamento caldeira expresso (se pressionada por 3 segundos)
- P2** teste motoredutores (se pressionada por 3 segundos)
- P3** ativação EV entrada água (se pressionada por 3 segundos)
- P4** ativação ímã dosador açúcar

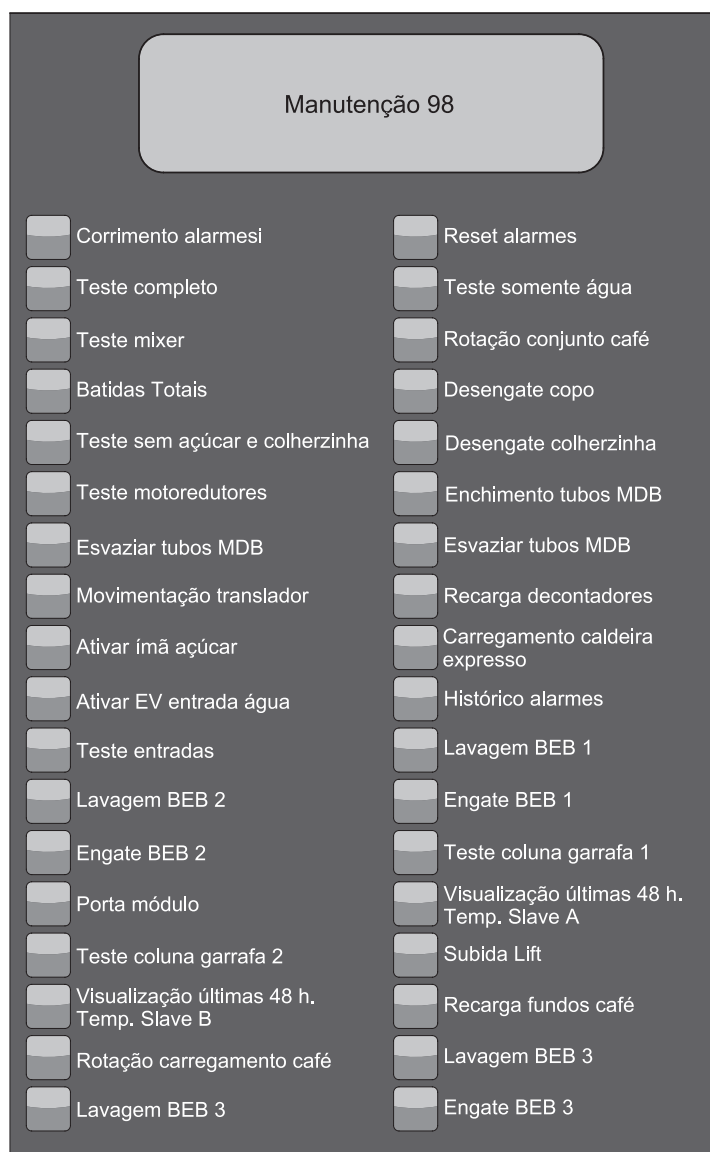
Em manutenção será necessário digitar em sequência, no teclado alfanumérico, os números indicados para obter a função desejada.



6.4 MANUTENÇÃO (versão Touch)

Entra-se em manutenção 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 efectuar 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 indispensáveis para respeitar as normas sanitárias 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.

7.1.1 Manutenção aconselhada



A Bianchi Vending garante o bom funcionamento no tempo do próprio distribuidor, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	Nº DE BATIDAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneração do depurador (* Resinas)	●				
Substituição do pistão com os filtros e guarnição		●			
Substituição do grupo completo do café		●			
Descalcificação da caldeira do expresso e válvulas elétricas				●	
Substituição do moedor					●
Descalcificação da caldeira do solúvel e válvulas elétricas					●
Limpeza válvula de vácuo e substituição vedações e lubrificação	●				
Limpeza geral cúpula a vácuo		●			

*: se não há indicações contrárias por parte do fornecedor do depurador.

7.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, colherzinhas, 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

7.1.3 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 6.3.1 Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.7.1 e Fig.7.2)

Tirar e lavar bem:

- canais e tubos de escorregamento pós (Fig.7.3-pos.1)
- canal água (2), camara miscelização (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
- tubos de distribuição de silicose
- 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 resíduos de pó de café do grupo, é possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.6)

7.1.4 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 ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas a variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, 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 desinfetar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção 4.5.2.

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.7).

Verificar que na fase de distribuição o índice rotante esteja adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referência de distribuição (o índice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).

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 canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Pinceis
- 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 para 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 desinfetantes

Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.

Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou detergentes

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes, 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 maquinarias
- Eliminação restos

- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Características 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 condensação 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 higiene 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

- Remover 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 confeções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confeções 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.

Resumimos na tabela a seguir o comportamento que sugerimos, com a finalidade de reduzir ao mínimo o risco de proliferação e contaminação por bactérias no interior do distribuidor

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 BATIDAS OU MAX CADA MÊS
Retirar e lavar todas as partes em vista na zona de distribuição com produto de limpeza	●		
Esvaziar os baldes com restos de líquidos e limpá-los com produto de limpeza	●		
Esvaziar o recipiente dos fundos de café e lavá-lo com produto de limpeza	●		
Tirar todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos recipientes, além do que o fundo do distribuidor e o externo do distribuidor, em particular a zona de distribuição, proceder depois com a sanitização		●	



7.4 Regulagens

7.4.1 Regulagem dose e moagem

O distribuidor vem entregue tarado sobre valores standard 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 solúveis 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.7.8).
A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.
Virando no sentido horário a dose diminui.
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 7.8).
A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.
- **Regulagem do grau de moagem manual.** Virar o parafuso (Fig.7.9) para obter os resultados desejados.
Virando no sentido horário obtém-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtém-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.
- **Regulagem automática da moagem (Fig.7.10) (opcional)**
- Permite nas versões espresso manter constante a moagem, independente da taxa de humidade, da temperatura e do desgaste do moinho.
- A primeira 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 executado um 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 solúveis

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parâmetros standard, este processo vem ilustrado no capítulo 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE.

ATENÇÃO: Retirar a condução da água utilizando os parafusos de regulagem das válvulas dos solúveis, significa comprometer e variar as quantidades de água distribuídas na chávina e então a dose da mesma.

Para ter acesso à eletroválvula, posicionada na caldeira solúveis, executar as operações descritas no parágrafo "7.4.3 Acesso às partes internas".

- Para obter um bom enxague dos vasos de vidro utilizar eventualmente os parafusos de condução controlando depois a aceitabilidade das doses (Fig.7.11).

7.4.3 Acesso às partes internas

Para acessar às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeira de café expresso, eletroválvulas, conexões elétricas, etc.):

- Desenganchar o conjunto coluna copos a girar para o externo (Ver Fig.4.24)
- Soltar o manípulo (fig. 7.12 - 1), girar a alavanca (2) e, então, extrair todo o conjunto café.
- Remover o direcionador e a rampa fundos (Fig.7.13)
- Soltar as vias de segurança (Fig. 7.14).
- Sustentar o painel e, fazendo fulcro nos pinos inferiores, girá-lo frontalmente (Fig. 7.15) até obter o espaço necessário para o acesso às partes internas.

Após ter efetuado as eventuais operações de manutenção, erguer o painel completo até a correta posição vertical.

7.5 Kit Mochila (opcional)

Para as máquinas Lei300 encontra-se disponível (quando utilizadas em combinação com as máquinas ARIA S) um kit adicional de adaptação às dimensões da máquina ARIA S (Fig.7.16).

Portanto, é possível acrescentar um kit de prolongamento (Mochila) (Fig. 7.17) constituído por um vão com porta lateral (3) às costas da máquina LEI300.

Tal vão pode ser utilizado para alojar um filtro de água (1) na alimentação de rede ou é possível instalar um kit reservatório autónomo constituído por um recipiente (2) com 20 l de água e relativa bomba de imersão.

Para instalar o kit mochila proceder com a fixação da LEI300 na máquina ARIA S utilizando quatro parafusos, inserindo-os nos furos indicados (fig. 7.18).

Fixar o "Kit Mochila" à máquina LEI 300 por meio de parafusos a serem inseridos nos pontos indicados (fig. 7.19).

Terminada a fixação do "Kit Mochila" providenciar a conexão do filtro e, se presente, também do recipiente.

O Kit foi concebido para ser reversível, de modo a poder ser montado na máquina indiferentemente com a porta posicionada à direita ou à esquerda do mesmo.

A reversibilidade requer algumas operações de adaptação e de desmontagem/remontagem da porta e do fundo.

Para tais operações consultar a instrução fornecida com o Kit.

7.6 Inatividade

Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desconectar eletricamente e hidráulicamente o distribuidor
- esvaziar completamente a caldeira solúveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento. (Fig.7.20).
- descarregar todos os produtos dos recipientes
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.7.21)
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C



Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

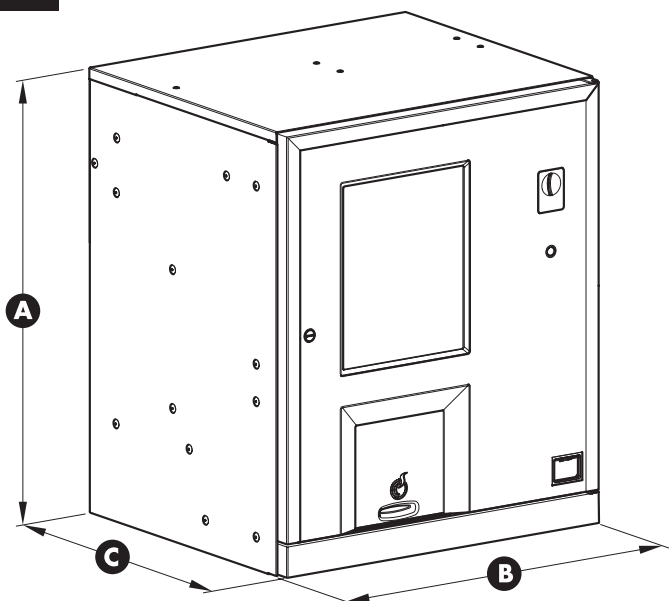
8.0 DESMANTELAMENTO

Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar 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.

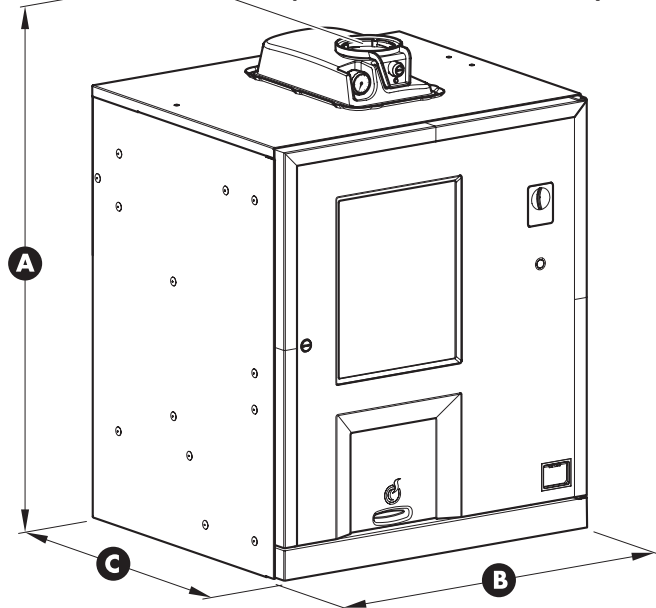


1.1

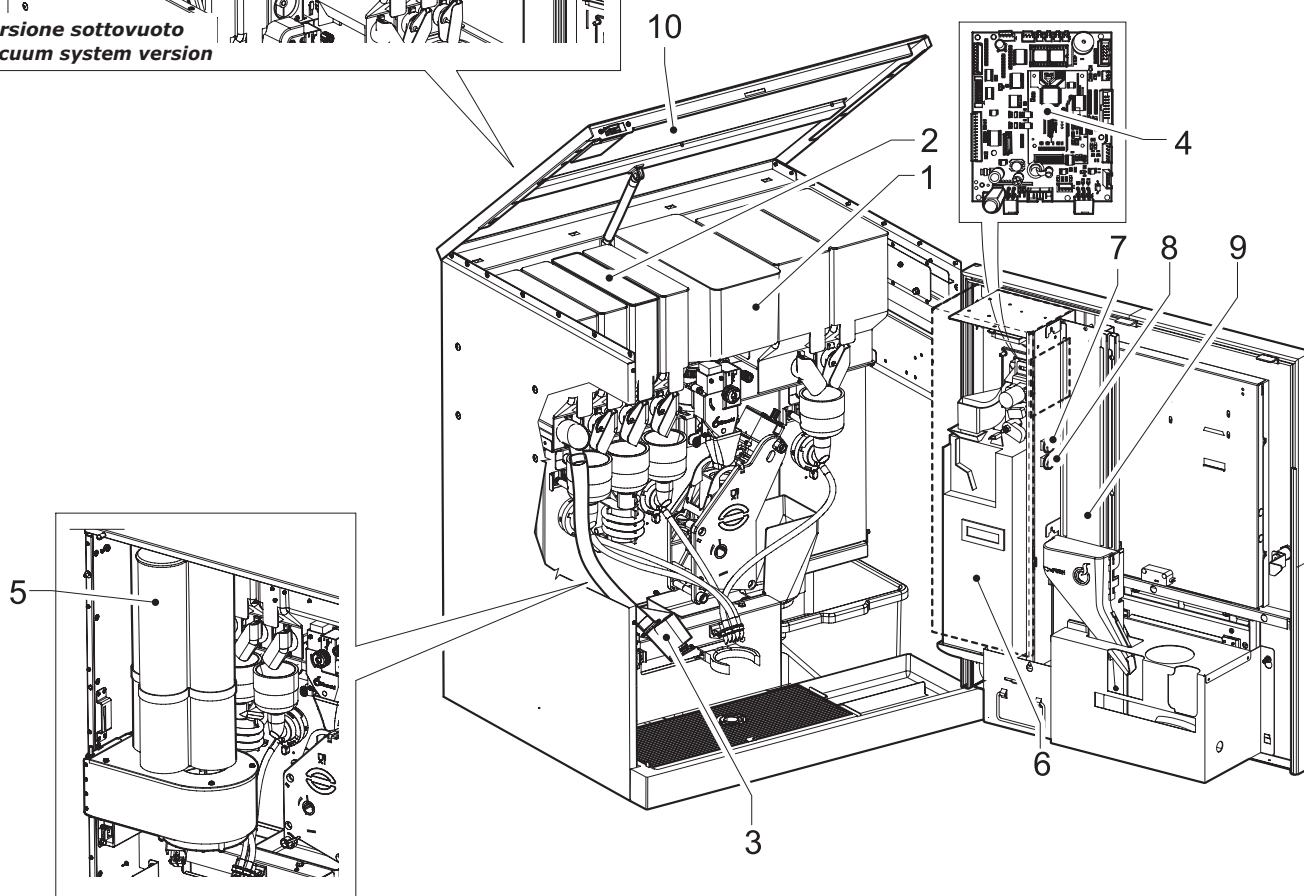
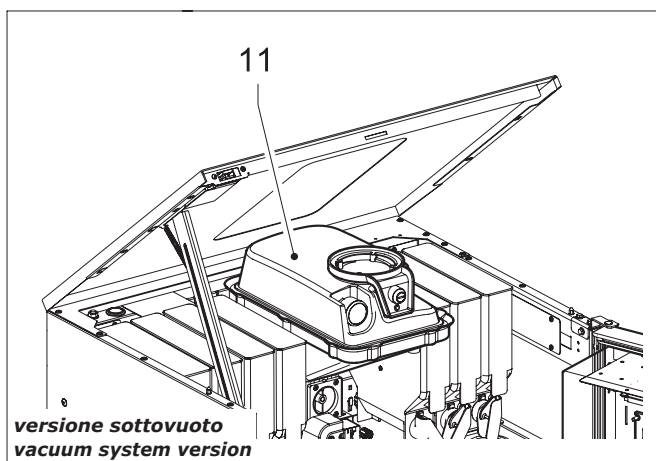


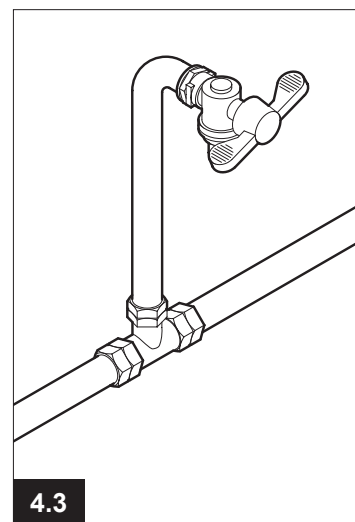
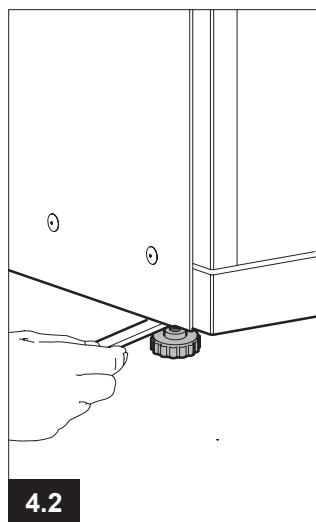
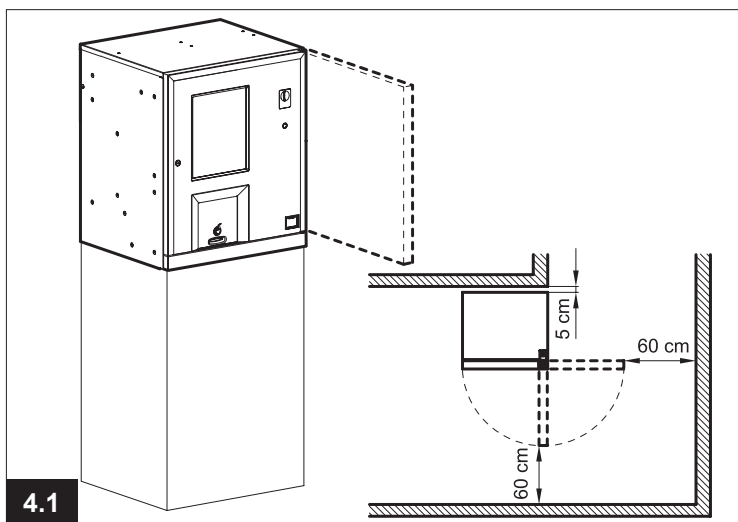
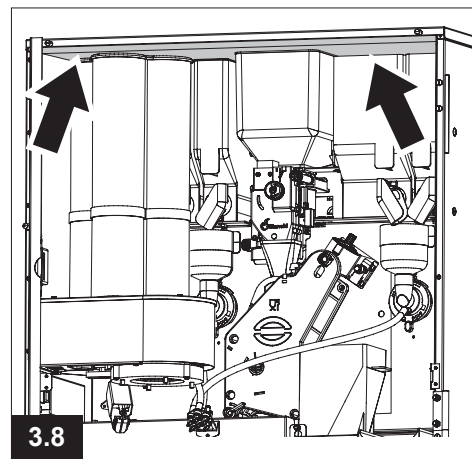
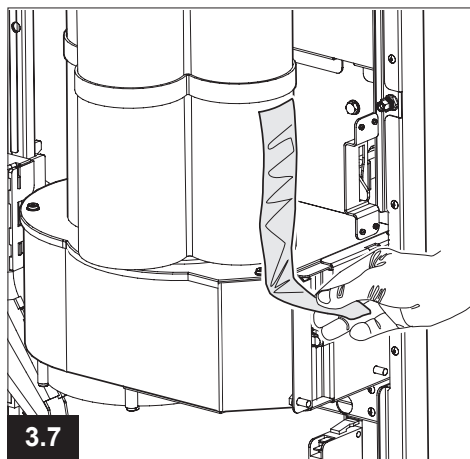
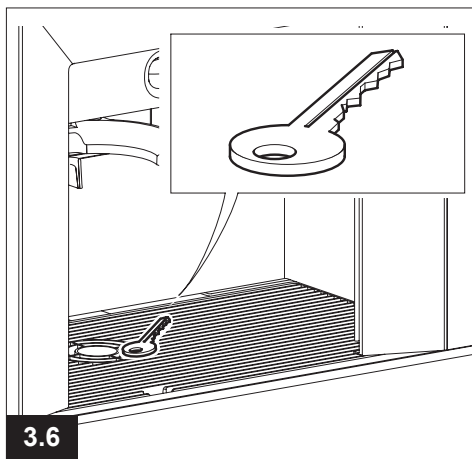
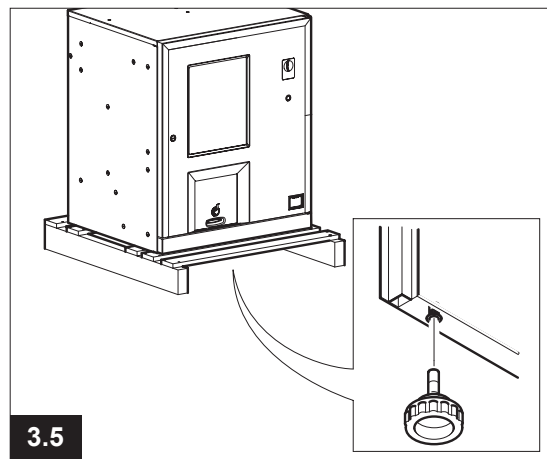
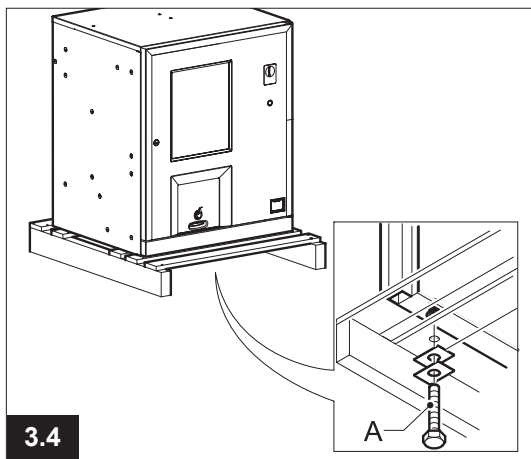
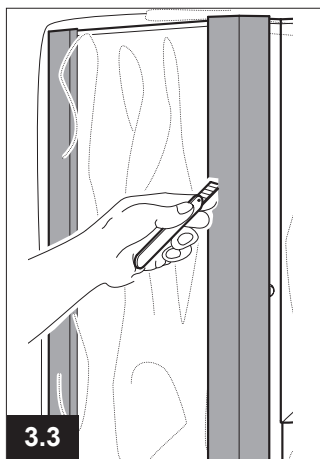
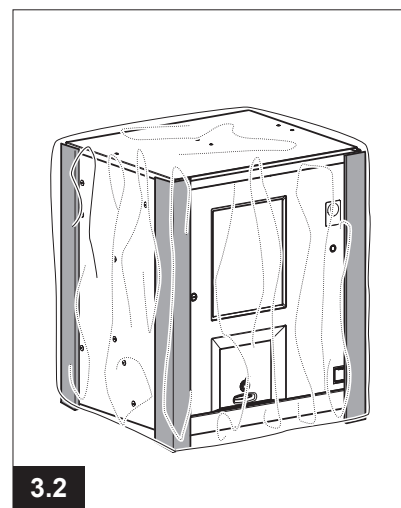
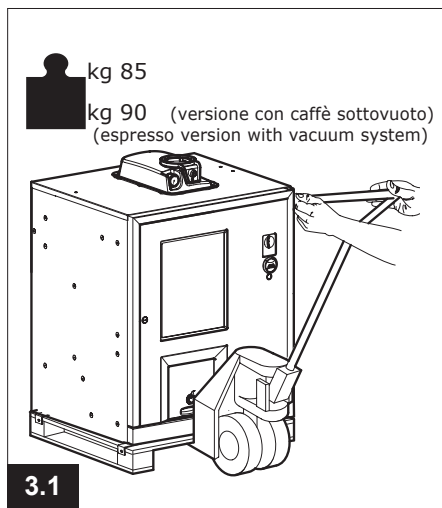
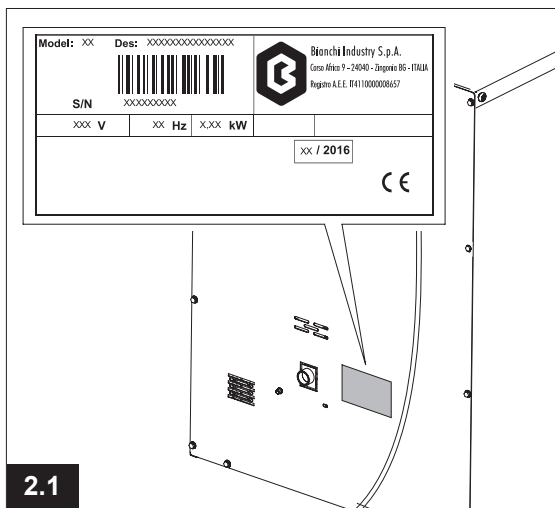
1.1

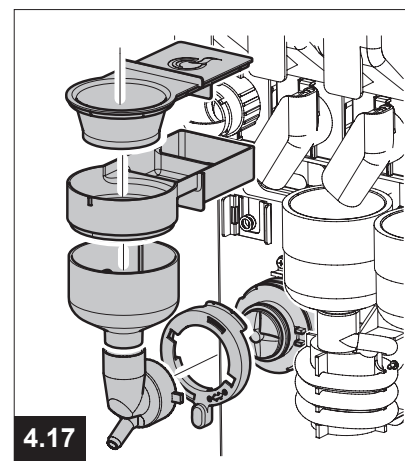
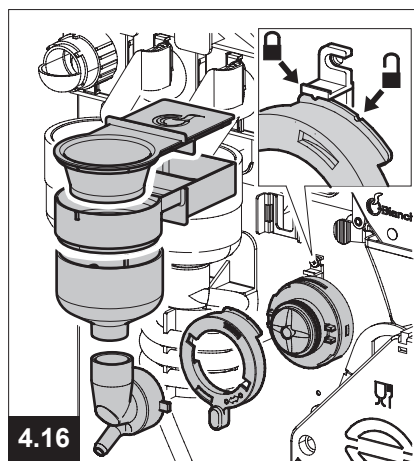
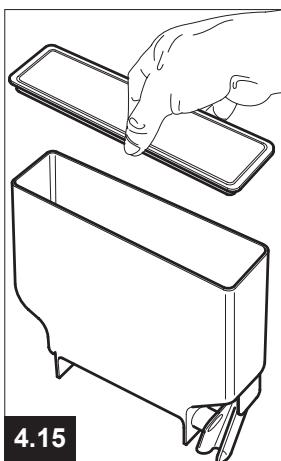
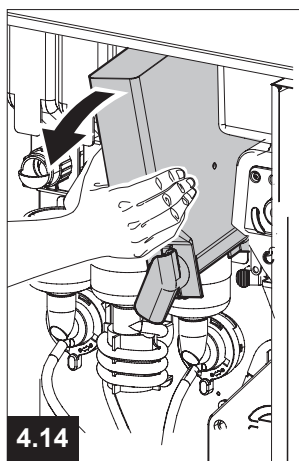
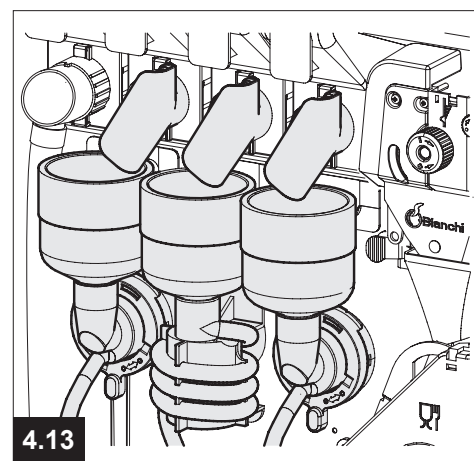
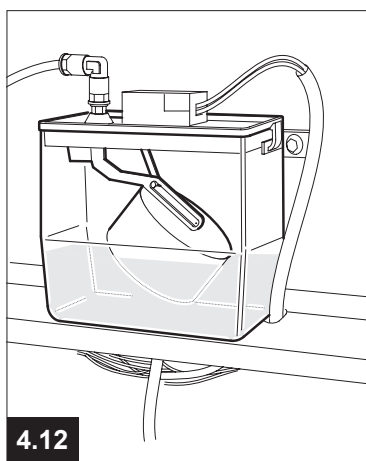
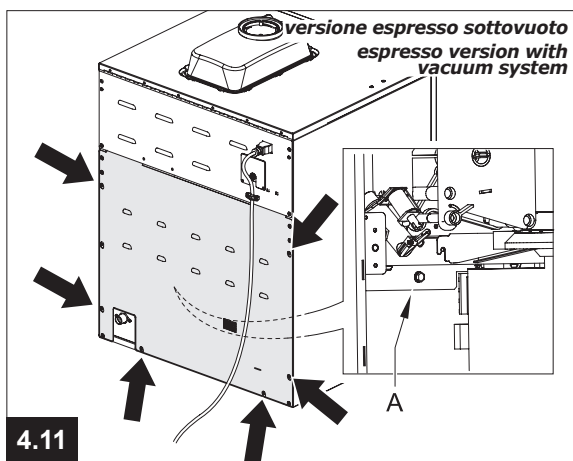
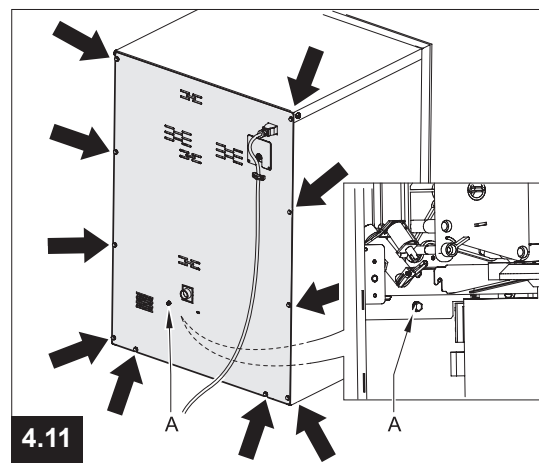
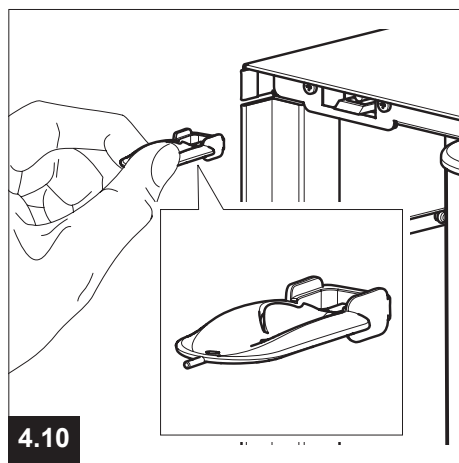
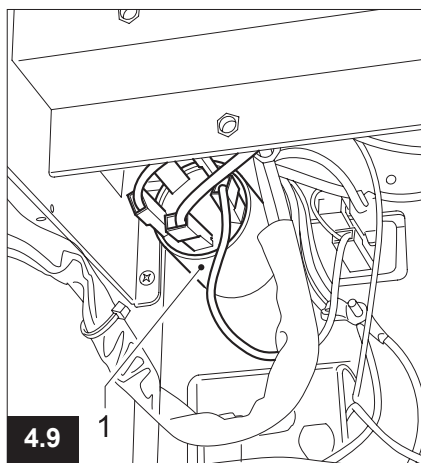
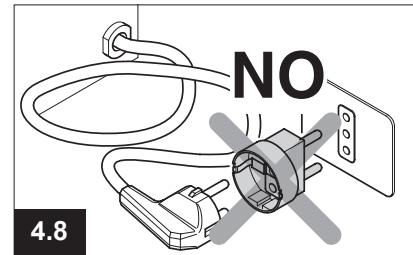
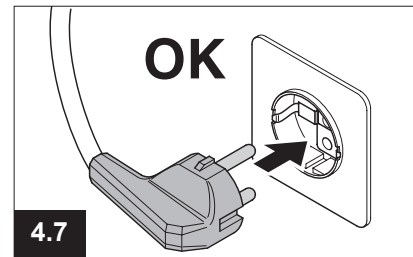
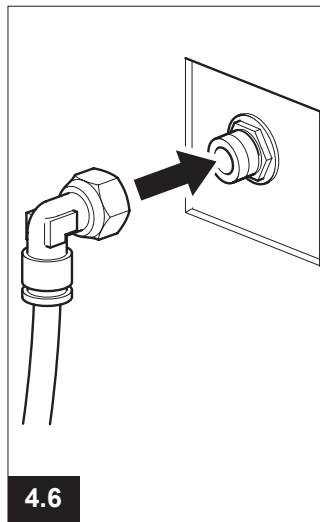
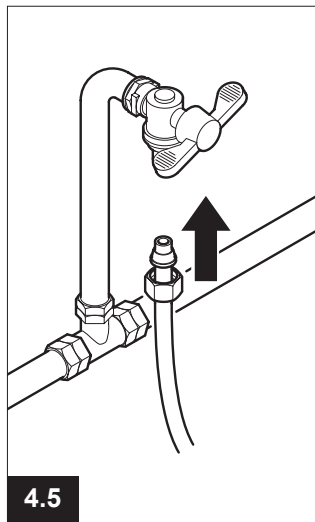
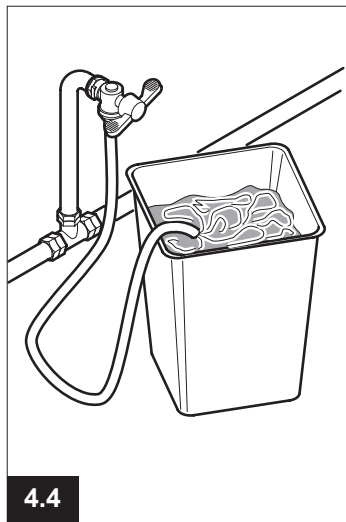
versione espresso sottovuoto
espresso version with vacuum system

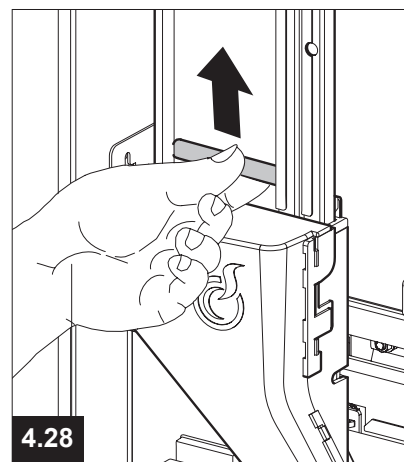
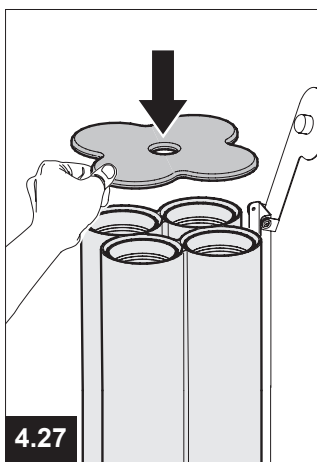
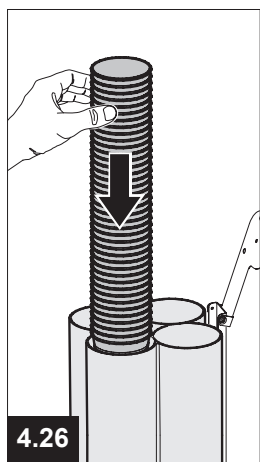
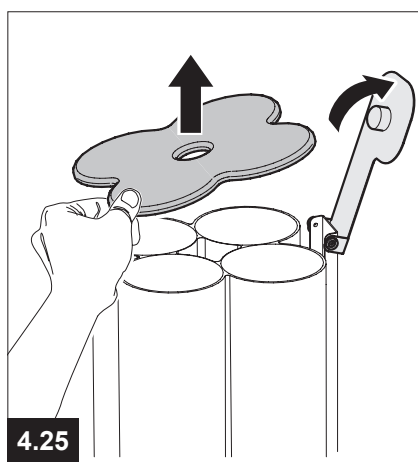
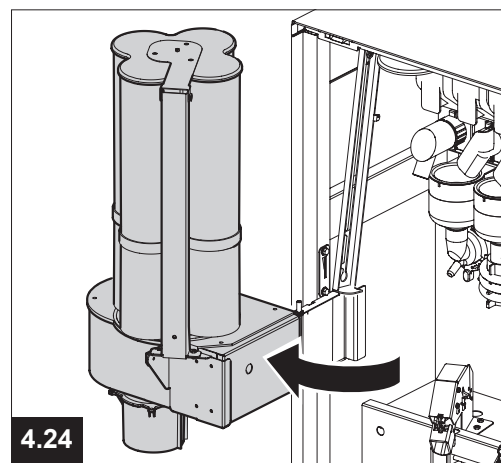
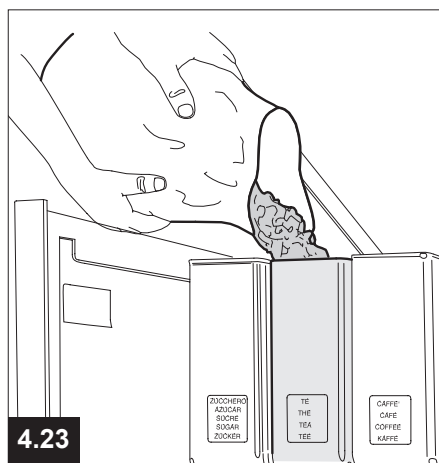
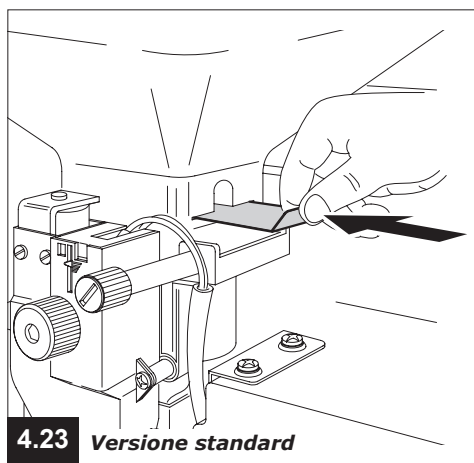
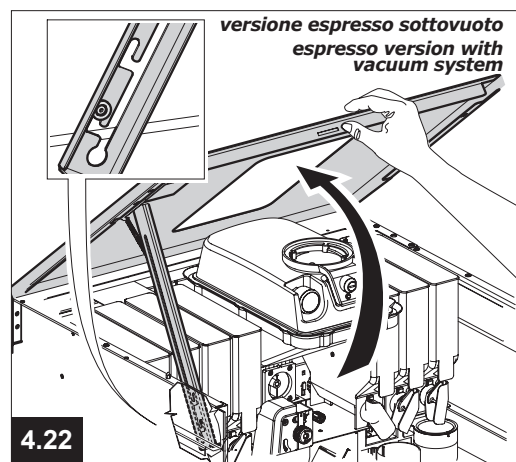
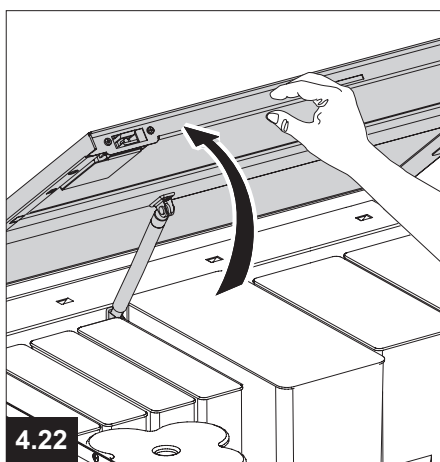
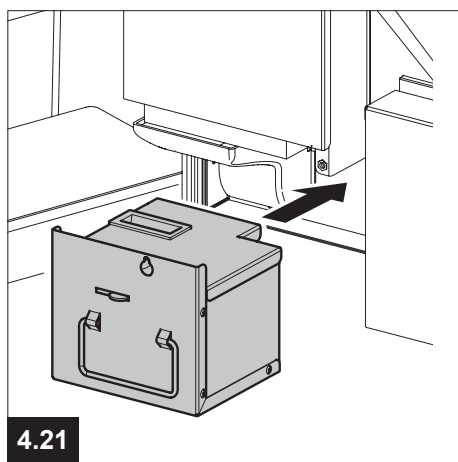
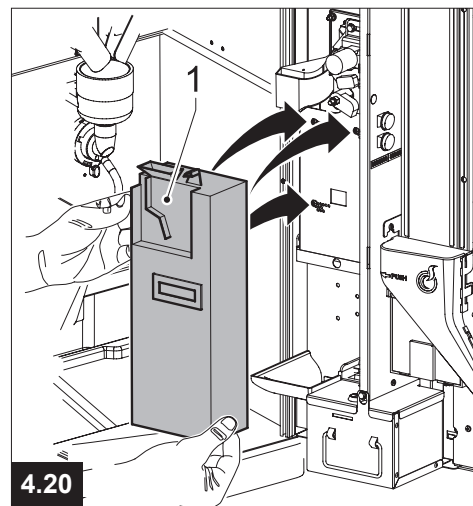
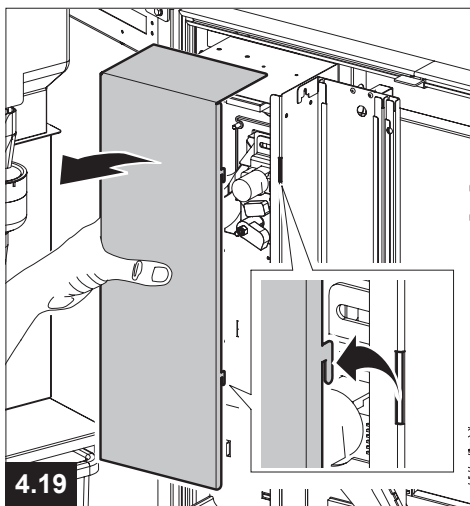
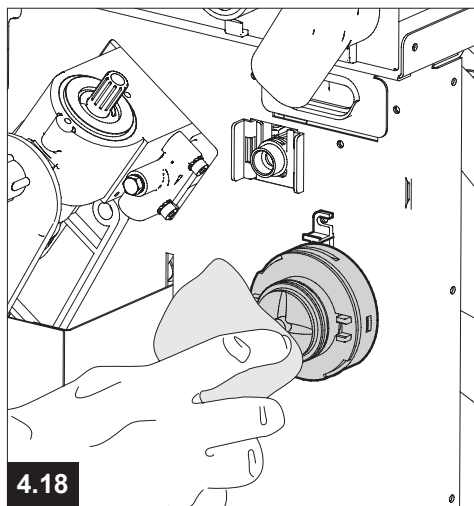


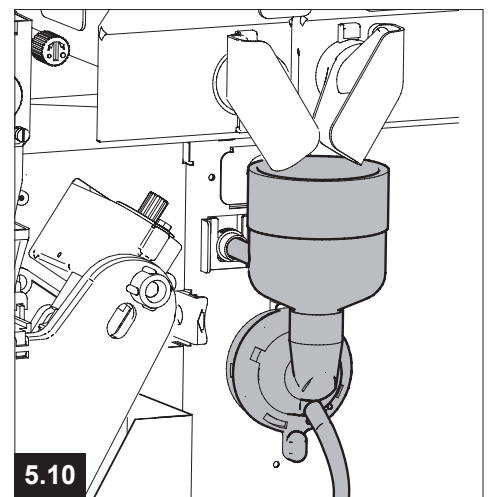
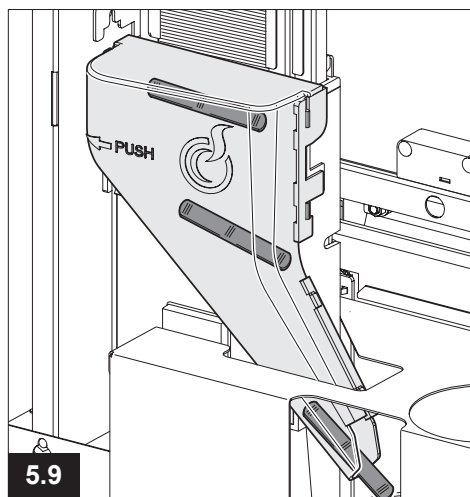
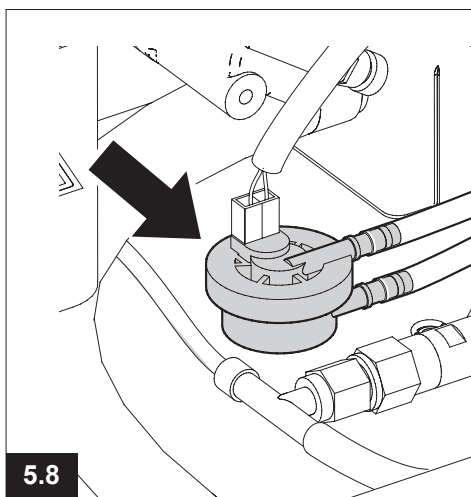
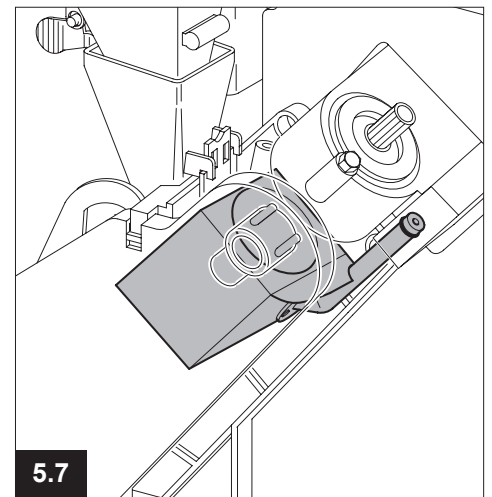
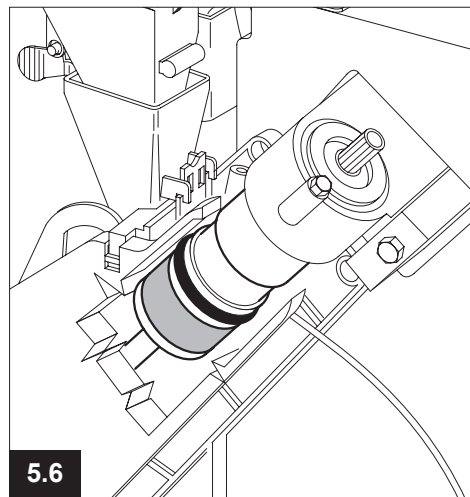
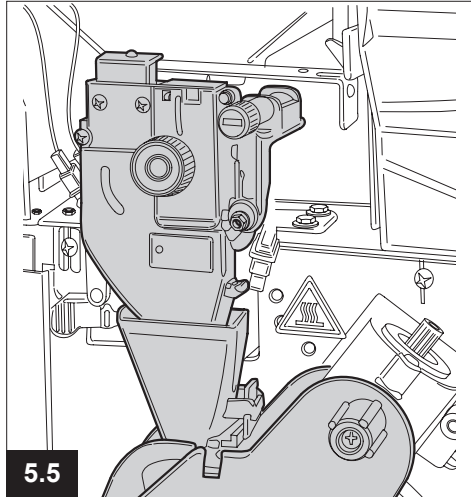
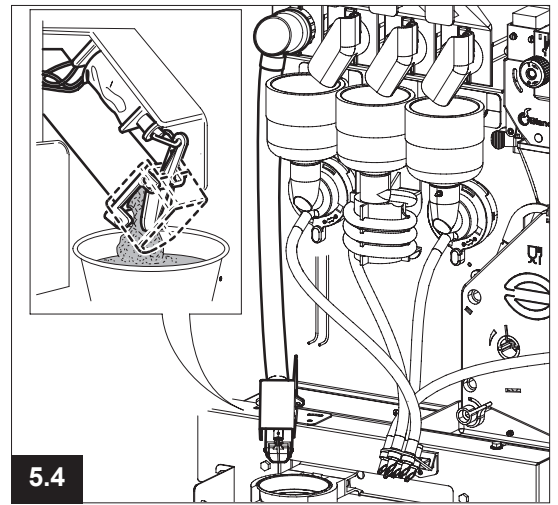
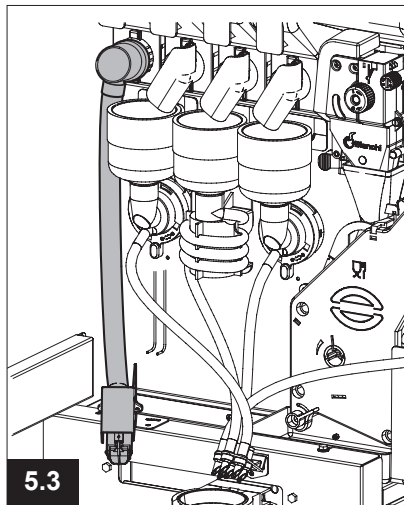
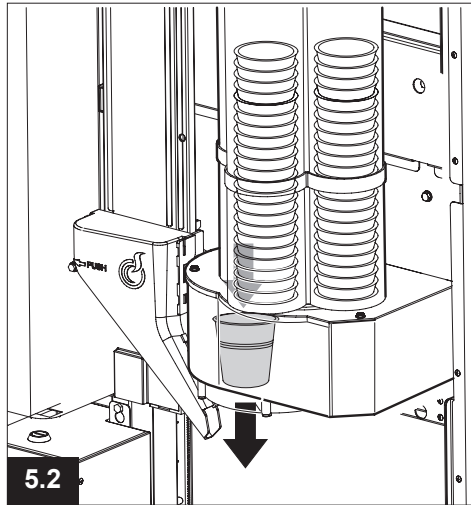
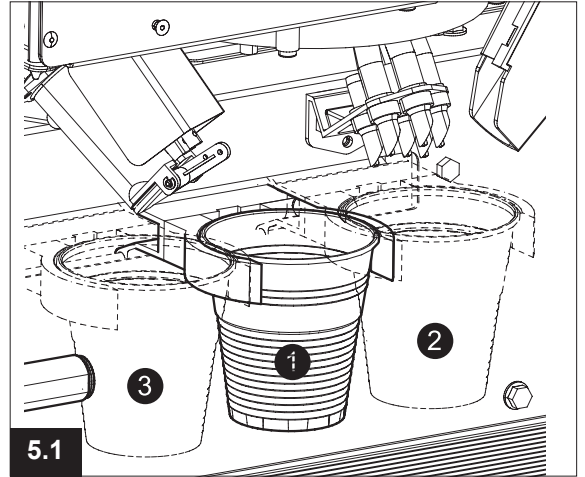
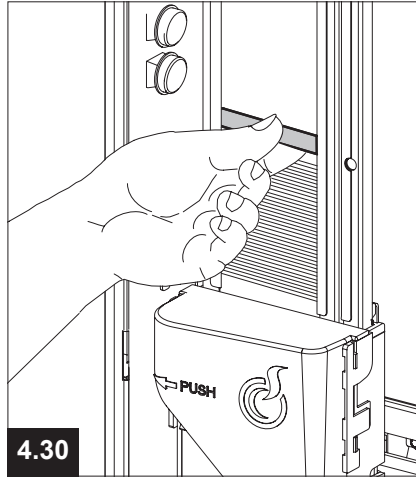
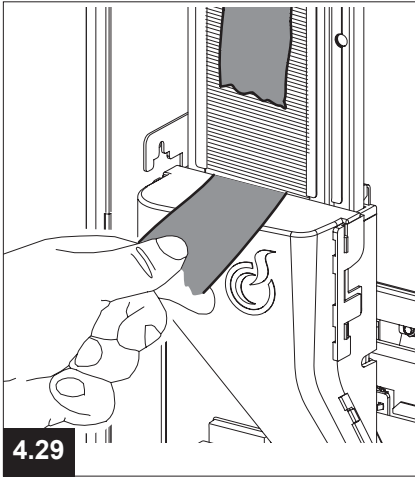
1.2

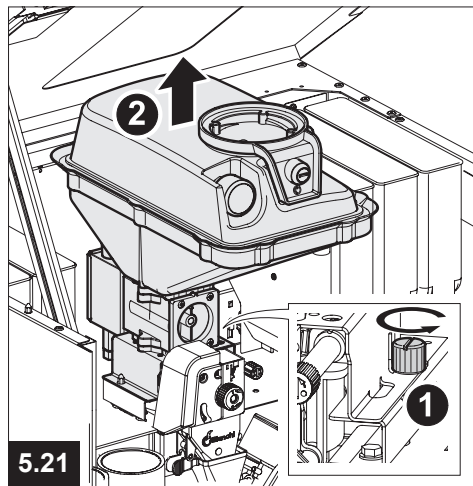
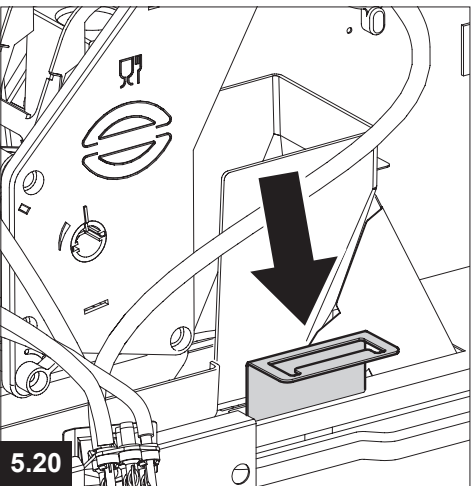
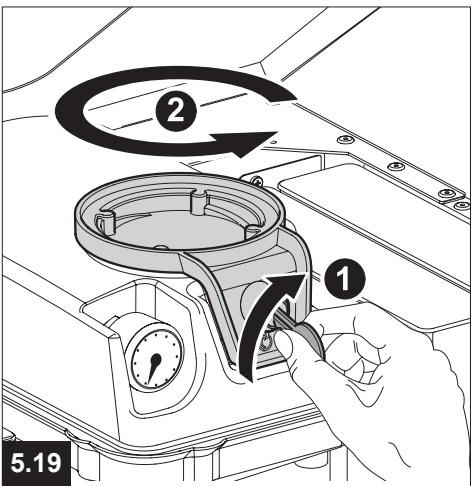
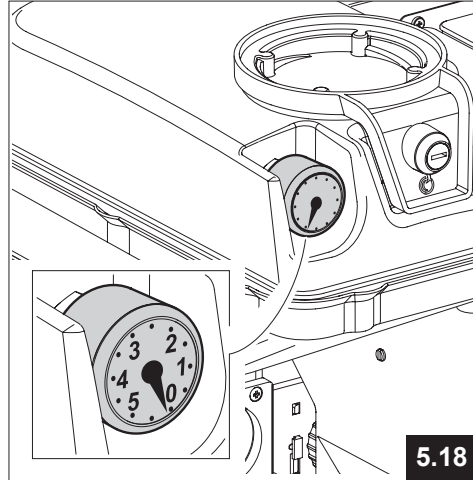
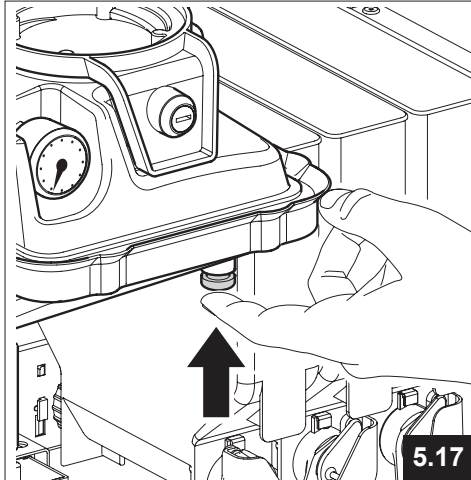
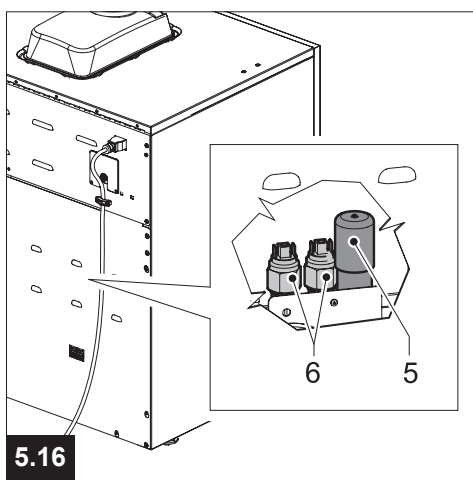
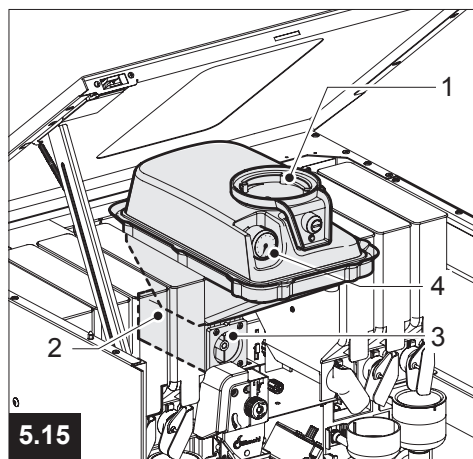
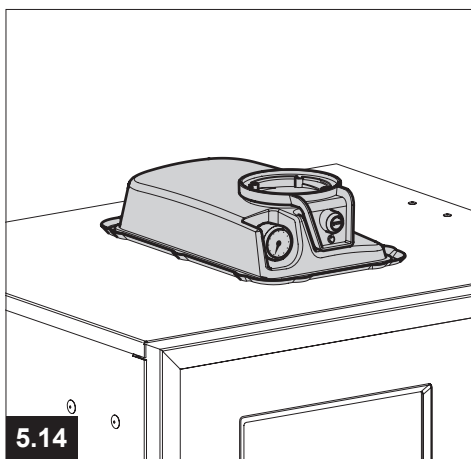
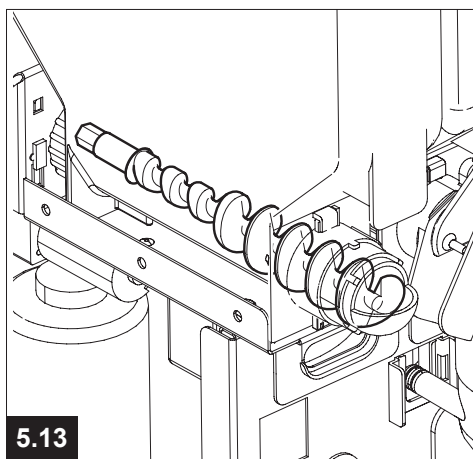
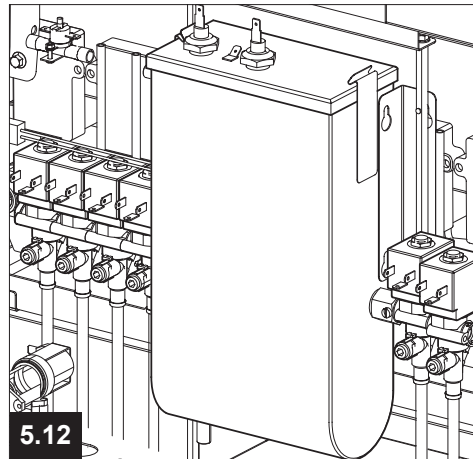
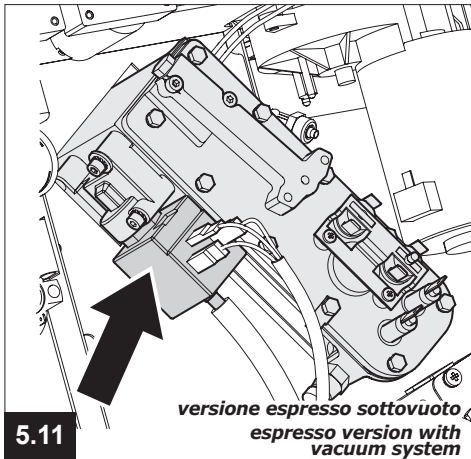
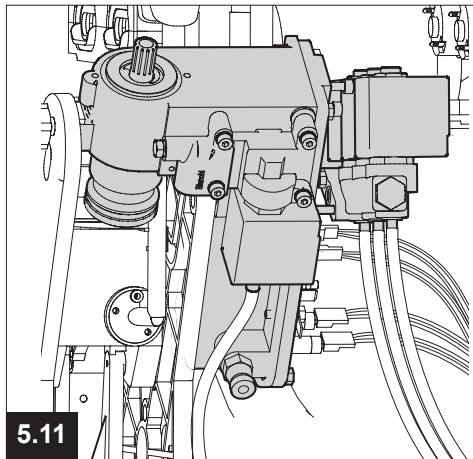


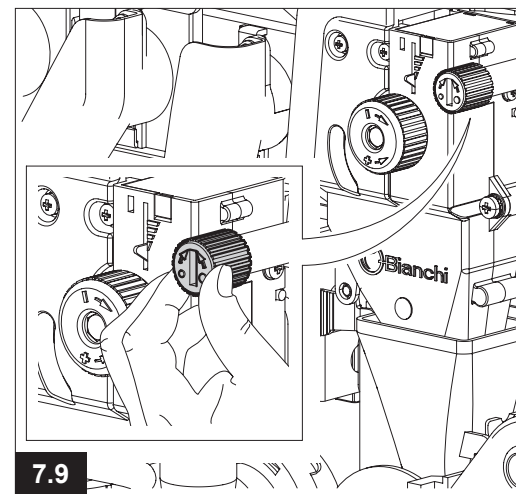
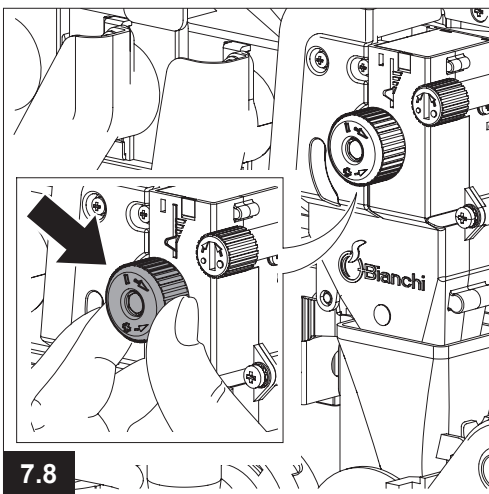
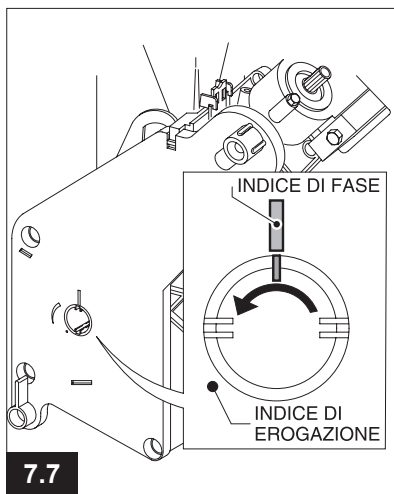
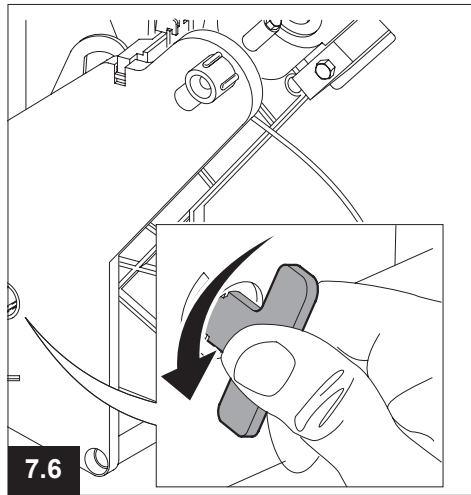
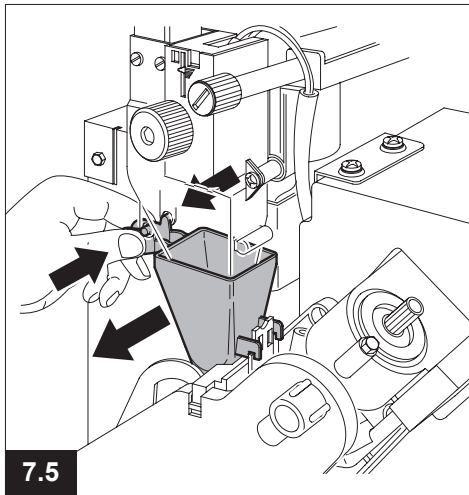
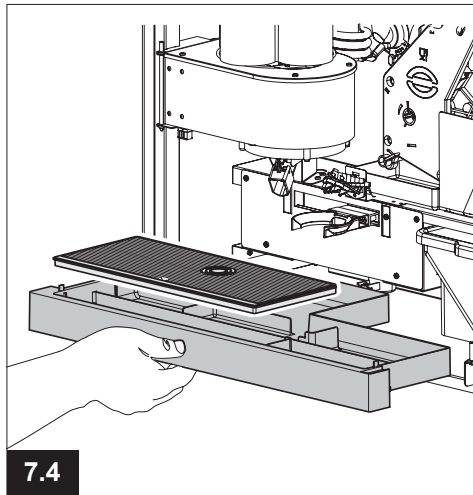
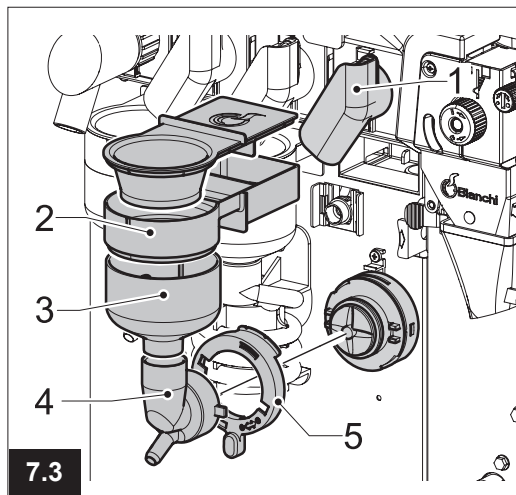
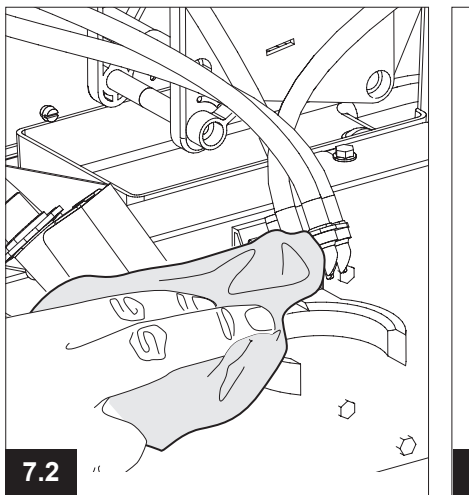
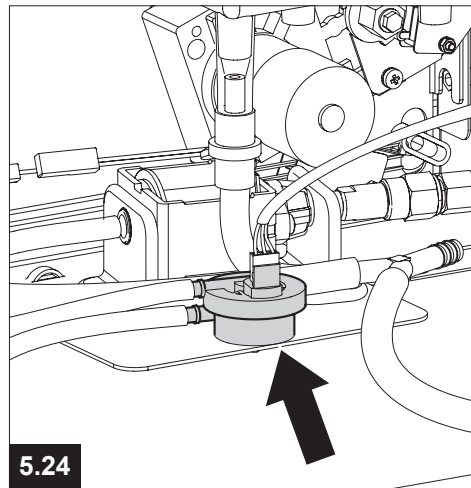
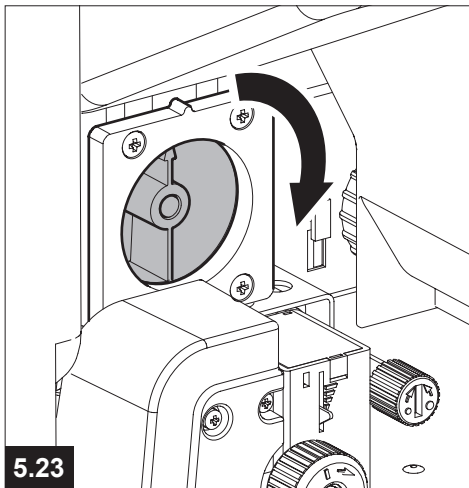
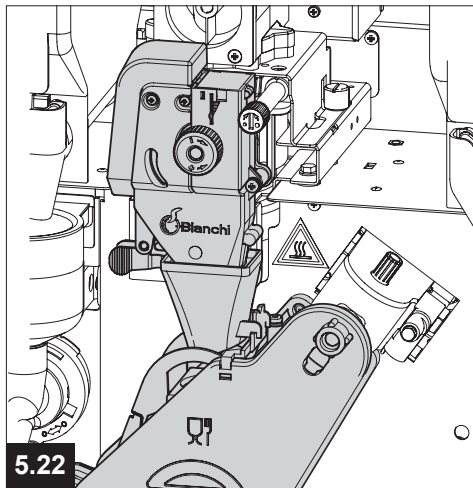


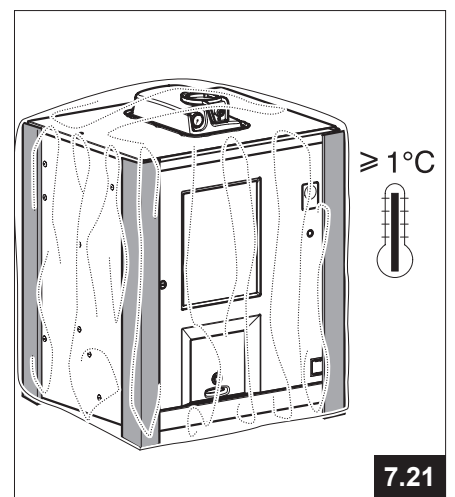
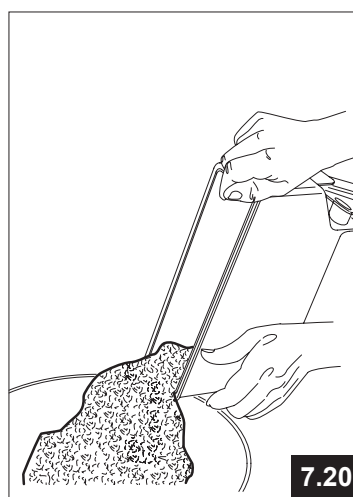
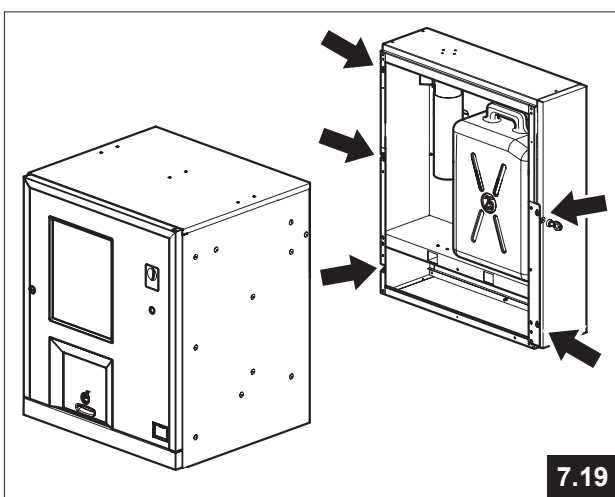
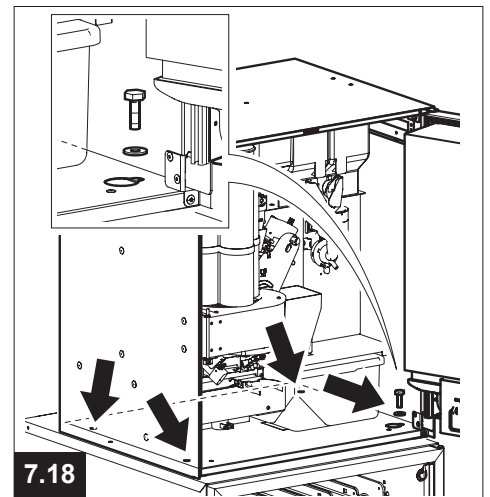
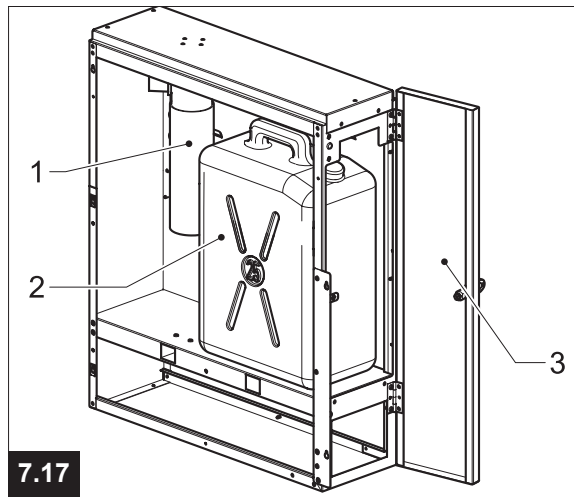
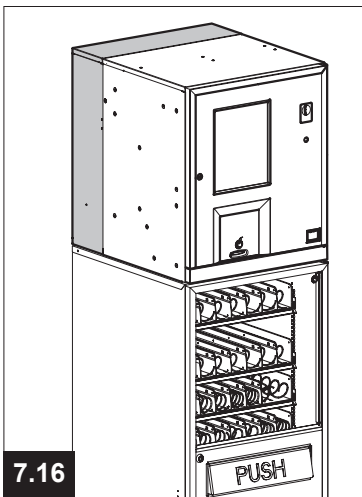
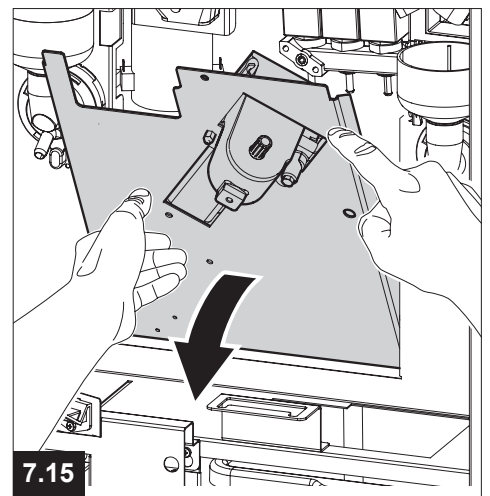
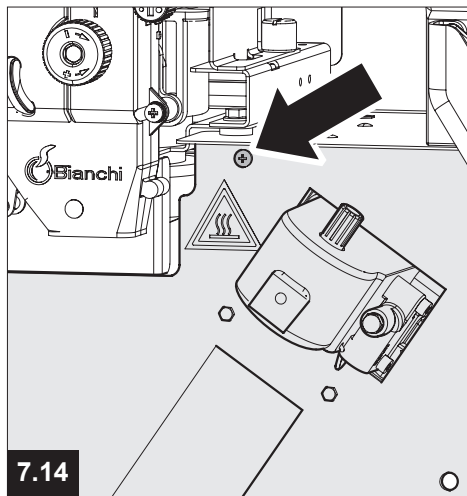
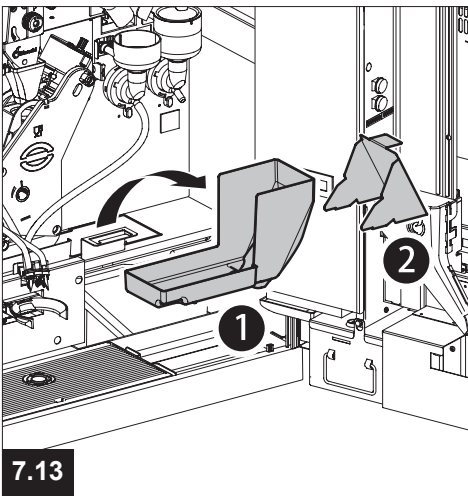
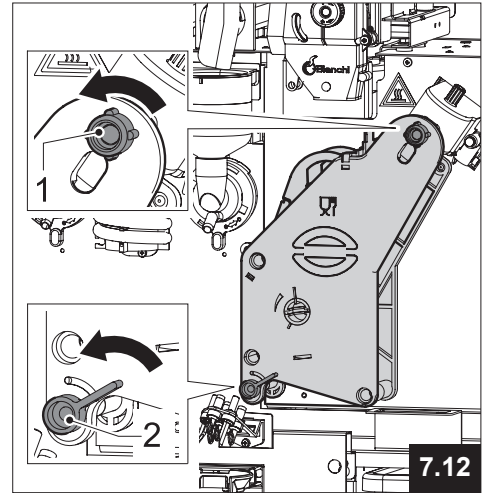
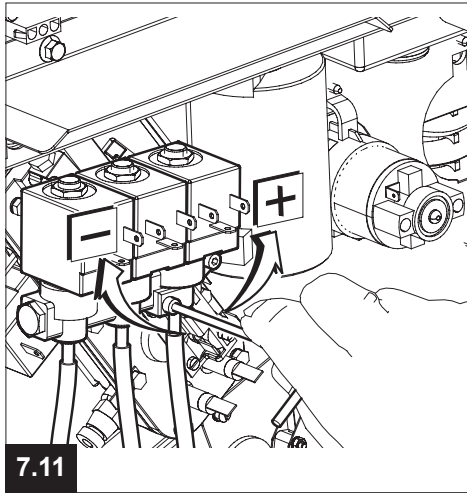
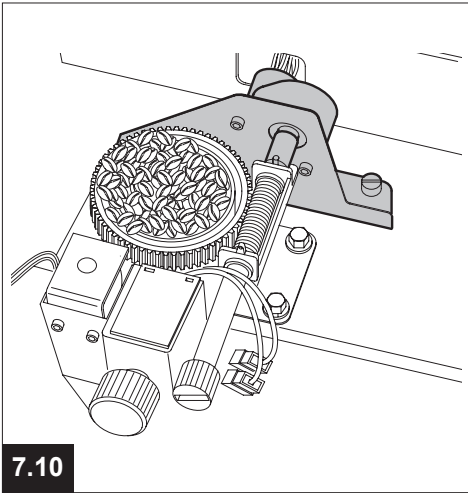






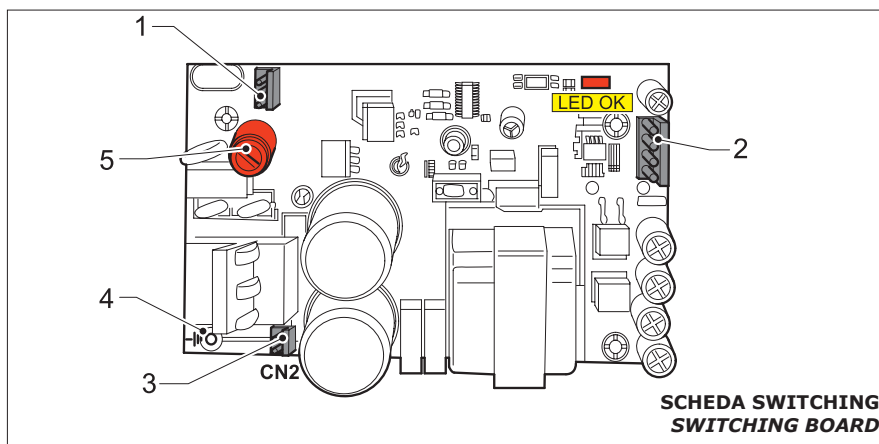




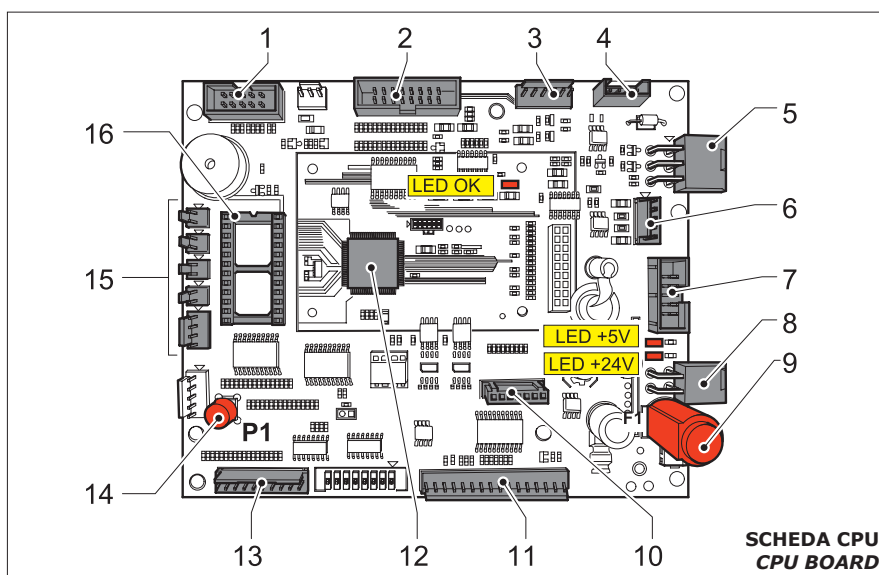




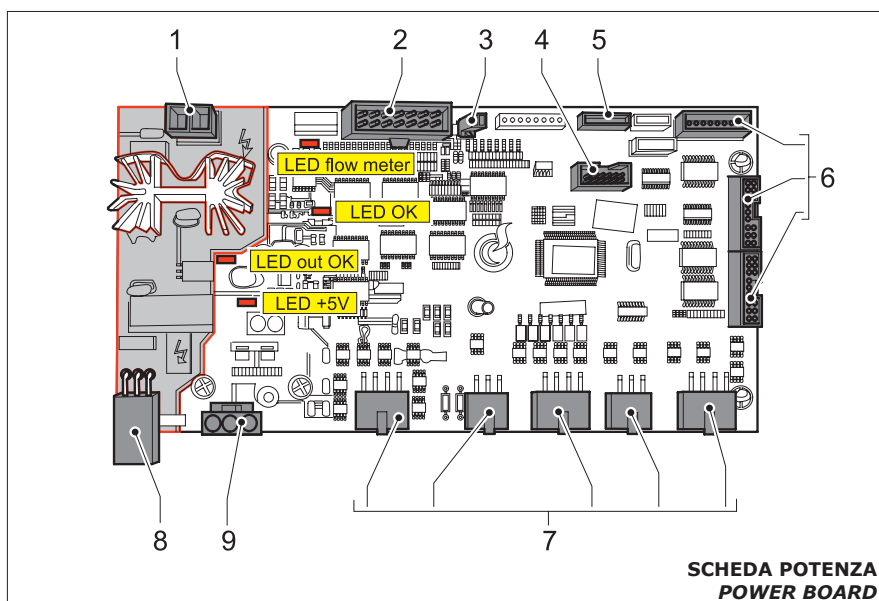
SCHEDE ELETTRONICHE ELECTRONIC BOARD



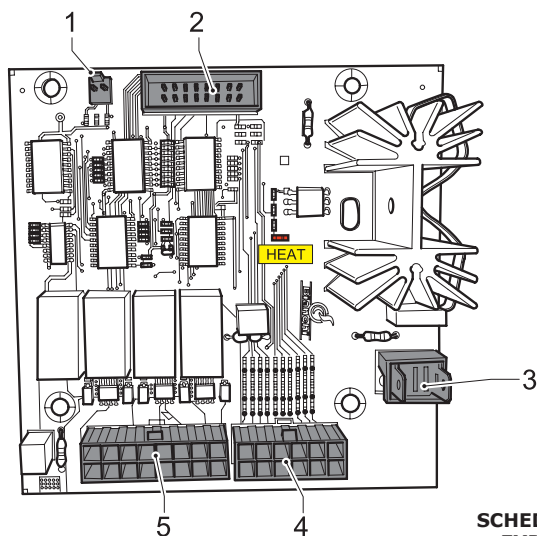
SWITCHING SF(CS) 0495xx	
1)	[CN1] LINE INPUT
2)	[CN2] OUTPUT 24Vdc
3)	Ponticello selezione tensione/ Voltage selection JUMPER
4)	Connessione di terra/EARTH
5)	FUSE T3,15A



SCHEDE CPU SF(CS) 0581xx CPU board SF(CS) 0581xx	
1)	[FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
2)	[VALIDATOR]
3)	[COIN]
4)	[SLAVE] Comunicazione/Communication
5)	[MDB]
6)	[EXECUTIVE]
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)



SCHEDE POT SF(CS) 0489xx Power Board SF(CS) 0489xx	
1)	[OUTPUT 8] Comando resistenza 230 Vac/ Heating 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
4)	[FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
5)	[BOARD -2] Comunicazione CPU-POT/ Communication CPU-POT
6)	[OUTPUT 9-10-11] Comunic. schede espan./ Expansion boards communication
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	

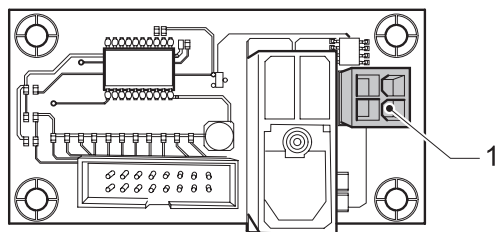


**SCHEDA ESPANSIONE
EXPANSION BOARD
SF(CS) 0481xx**

SCHEDA ESPANSIONE SF(CS) 0481xx

- 1) (Input 3) Sonda Temperatura seconda caldaia /
Second Boiler probe temperature
- 2) (Input 4) Comunicazione scheda pot.
Communication exp. Board
- 3) (Output 13) Gestione seconda caldaia
Second boiler control
- 4) (Input 5) Controllo livelli min e max pressione
sottovuoto - controllo microinteruttore valvola
sottovuoto
*Min. and max. vacuum pressure control - vacuum
valve microswitch control*
- 5) (Output 12) gestione compressore aspirazione
aria (sottovuoto) - gestione scatola prodotto
aggiuntiva n°.8 - gestione macinatura automatica
*Air suction compressor control (vacuum) -
management of additional product box no. 8
- automatic grinding control*

 **ATTENZIONE** - Area con tensione di rete/
WARNING - With mains voltage area



**SCHEDA ESPANSIONE
EXPANSION BOARD
SF (CS) 0381xx**

Scheda espansione SF (CS) 0381xx

- 1) Gestione motore carico caffè
(orario /antiorario) (comando rotazione valvola
sottovuoto)
*Coffee loading motor control
(clockwise/anticlockwise) (vacuum valve
rotation control)*



LAYOUT DISTRIBUTORE AUTOMATICO - AUTOMATIC DISTRIBUTOR LAYOUT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - PLAN DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE - LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

LAYOUT ESPRESSO - LAYOUT SOLUBILE

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 attenersi strettamente alle seguenti Indicazioni:

LAYOUT ESPRESSO- LAYOUT INSTANT

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 ESPRESSO- LAYOUT SOLUBLE

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 EXPRESSO- LAYOUT SOLUBLE

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 séquence 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 ESPRESSO- LAYOUT LÖSLICHEN

Das Menü DOSIERUNG ermöglicht die Einstellung der gewünschten Sequenz für jede Anwahl Taste. 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.:

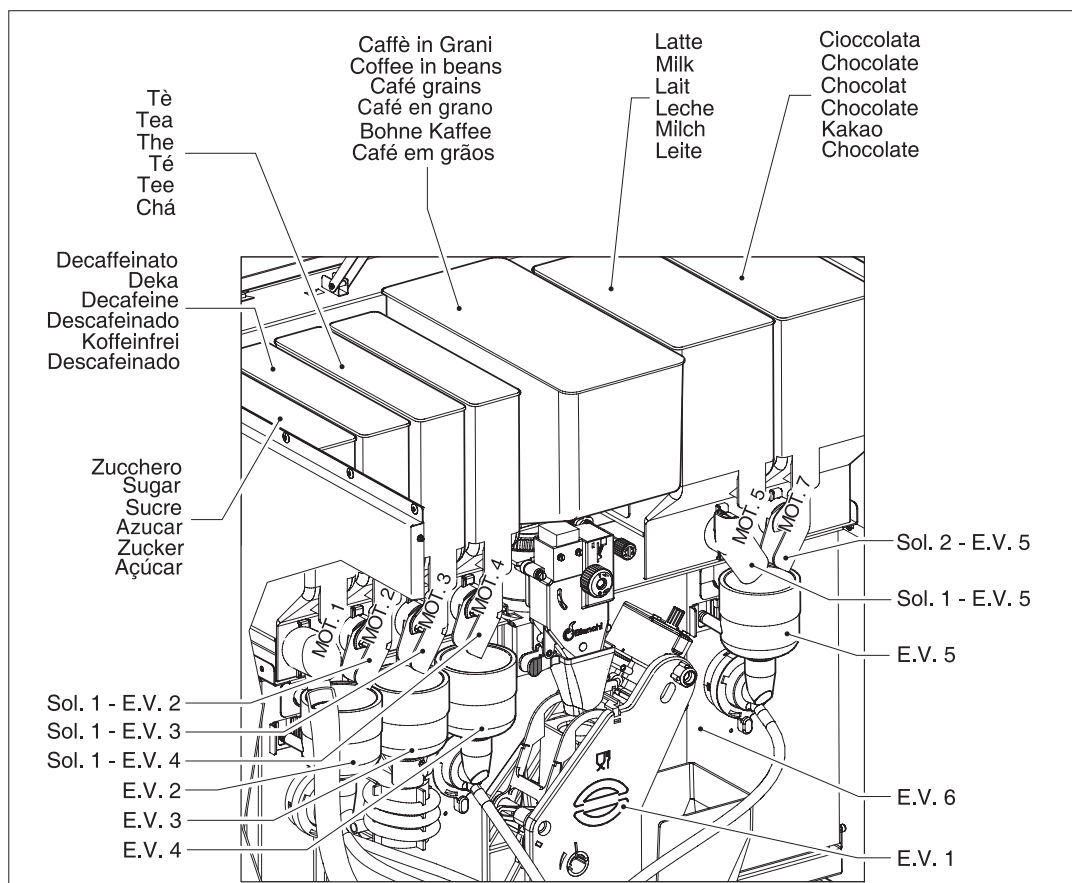
LAYOUT ESPRESSO- LAYOUT SOLÚVEL

Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar selecções com as 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 produtos. Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicações:

LAYOUT LEI300

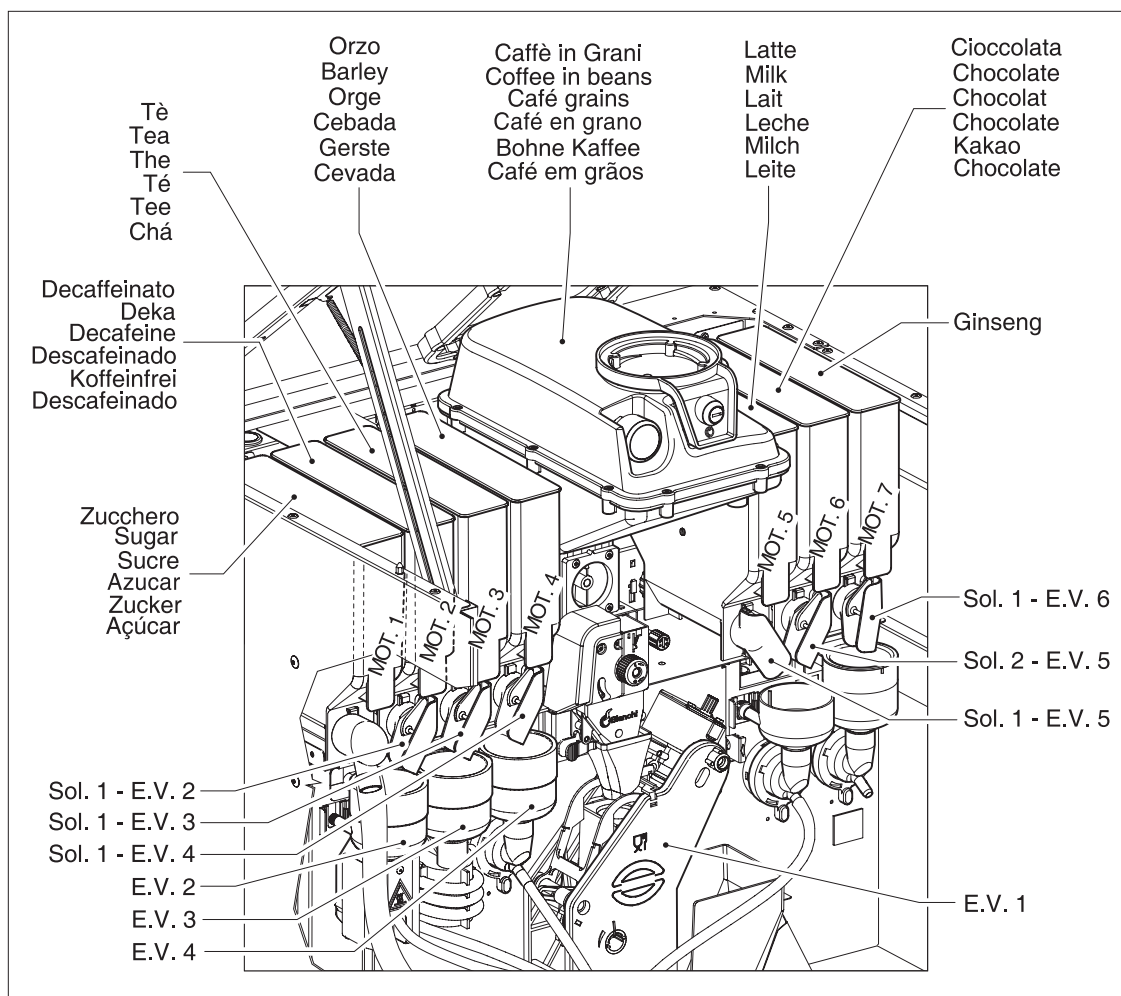
	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee Café - Cafe Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV3	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV4	Orzo	0	Barley	0	Cebada	0	Orge	0	Getreidekaffee	0	Cevada	0
EV5	Latte	Cioccolata	Milk	Chocolate	Leche	Chocolate	Lait	Choc	Milch	Schokolade	Leite	Chocolate
EV6 Acqua - Water Agua - Eau Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





LEI300ES05BV - LEI 300 1ES-7 SB EASY STD VH
LEI300ES06BV - LEI 300 1ES-7 SB SMART STD VH
LEI300ES07BV - LEI 300 1ES-7 SB T15 STD VH

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1	Caffè - Coffee Café - Cafe Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV3	The al limone	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV4	Orzo	0	Barley	0	Cebada	0	Orge	0	Getreidekaffee	0	Cevada	0
EV5	Latte	Cioccolata	Milk	Chocolate	Leche	Chocolate	Lait	Choc	Milch	Schokolade	Leite	Chocolate
EV6	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0	Ginseng	0





Qui di seguito sono riportate le configurazioni STANDARD delle targhette di selezione da inserire nella pulsantiera del modello indicato.

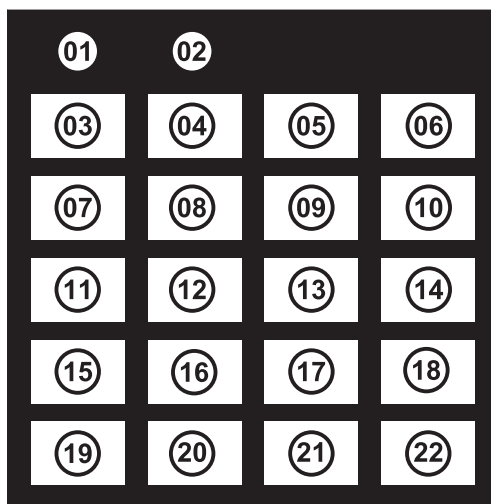
Here below are the STANDARD configurations of the selection labels to insert into the keyboard of the indicated machine.

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 selezione	Selections keypad	Teclado selección
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 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 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 TE
Clavier sélection	Tastatur Direktauswahl	Teclado seleção
P1-P2 +/- SUCRE P3 CAFE 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 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 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 CHA'



Pulsantiera Programmazione P3 incrementa valore P4 escape P7 decrementa valore P11 muovi cursore P15 enter	Programming keypad P3 increase value P4 escape P7 decrease value P11 move cursor P15 enter	Teclado de programación P3 aumentar valor P4 escape P7 disminuir valor P11 mover cursor P15 enter
Clavier programmation P3 augmenter valeur P4 escape P7 diminuir valor P14 déplacer curseur P15 enter	Tastatur programmierung P3 erhöhen P4 escape P7 vermindern P14 cursor bewegen P15 enter	Teclado programação P3 aumentar cifra P4 escape P7 diminuir cifra P14 mover cursor P15 enter / Percorrer opções

Pulsantiera Manutenzione (versione Easy) P1 scorri allarmi (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi) P2 reset allarmi (se premuto per 5 secondi si abilita menù manutenzione 2) P3 prova completa P4 prova solo acqua P5 Test macinadosatore P6 prova senza zucchero e paletta P7 Rotazione gruppo P8 Battute totali (+ caldo e freddo alternate) P9 Test traslatore P10 Prova mixer (se premuto per 3 secondi) P11 Prova macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) P12 Sgancio paletta P13 Ricarica fondi caffè P14 Riempimento tubi MDB P15 Svuota tubi MDB P16 Test ingressi/ Scorri tubi MDB P17 lavaggio sciroppo Bib 1 P18 lavaggio sciroppo Bib 2 P19 Vuoto P20 Sgancio bicchiere P21 Rotazione completa valvola carico caffè (sistema sottovuoto) Menù manutenzione 2 (abilitato premendo in manutenzione P2 per 5 secondi): P1 carico caldaia espresso (se premuto per 3 sec.) P2 prova motoriduttori (se premuto per 3 sec.) P3 attivazione EV ingresso acqua (se premuto per 3 secondi) P4 attivazione magnete dosatore zucchero	Maintenance keypad (Easy version) P1 scroll alarms (if pressed for 5 seconds, the last 15 alarms are displayed) P2 reset alarms (if pressed for 5 seconds, maintenance menu 2 is enabled) P3 complete test P4 only water test P5 doser/grinder test P6 test without sugar and spoon P7 group rotation P8 total entries (+ hot and cold alternating) P9 conveyor test P10 mixer test (if pressed for 3 seconds) P11 automatic grinding test (if pressed for 3 seconds) P12 spoon release P13 coffee ground refilling P14 MDB pipe filling P15 MDB pipe emptying P16 MDB input/pipe sliding test P17 Bib 1 syrup washing P18 Bib 2 syrup washing P19 vacuum P20 cup release P21 coffee loading valve full rotation (vacuum system) Maintenance menu 2 (enabled by pressing P2 for 5 seconds in maintenance mode): P1 espresso boiler loading (if pressed for 3 seconds) P2 gear motor test (if pressed for 3 seconds) P3 enable water inlet SV (if pressed for 3 seconds) P4 enable sugar doser magnet	Teclado de mantenimiento (versión Easy) P1 desplazamiento alarmas (si se pulsa durante 5 segundos aparecen visualizadas en el display las 15 últimas alarmas) P2 reset alarmas (si se pulsa durante 5 segundos se habilita el menú mantenimiento 2) P3 prueba completa P4 prueba solo con agua P5 test molinillo dosificador P6 prueba sin azúcar y cucharilla P7 rotación del grupo P8 impulsos totales más caliente y frío alternados P9 test traslador P10 prueba mixer (si se pulsa durante 3 segundos) P11 prueba molido automático (si se pulsa durante 3 segundos) P12 desenganche cucharilla P13 recarga fondos de café P14 llenado de tubos MDB P15 vaciado tubos MDB P16 test entradas /desplazamiento tubos MDB P17 lavado jarabe Bib 1 P18 lavado jarabe Bib 2 P19 vacío P20 desenganche del vaso P21 rotación completa válvula de carga café (sistema de vacío) Menú mantenimiento 2 (habilitado al pulsar en mantenimiento P2 durante 5 segundos): P1 carga caldera expreso (si se pulsa durante 3 segundos) P2 prueba motorreductores (si se pulsa durante 3 segundos) P3 activación EV entrada de agua (si se pulsa durante 3 segundos) P4 activación imán dosificador de azúcar
Clavier entretien (version Easy) P1 Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent à l'écran) P2 Reset alarmes (presser 5 secondes, le menu entretien 2 s'active) P3 Essai complet P4 Essai eau seulement P5 Test moulin-doseur P6 Essai sans sucre ni palette P7 Rotation groupe P8 Sélections totales (+ chaud et froid alternées) P9 Test translateur P10 Essai mixer (pressé 3 secondes) P11 Essai mouture automatique (pressé 3 secondes) P12 Décrochage palette P13 Recharge marcs café P14 Remplissage tubes MDB P15 Vidage tubes MDB P16 Test entrées/ Défilement tubes MDB P17 Lavage Sirop Bib 1 P18 Lavage Sirop Bib 2 P19 Vide P20 Décrochage gobelet P21 Rotation complète vanne de chargement café (système sous vide) Menu entretien 2 (presser P2 en entretien pendant 5 secondes pour l'activer): P1 Remplissage chaudière expreso (pressé 3 secondes) P2 Essai moto-réducteurs (pressé 3 secondes) P3 Activation électrovanne entrée d'eau (pressé 3 secondes) P4 Activation aimant doseur de sucre	Tastatur wartung (Easy-Version) P1 Alarmdurchlauf (Wenn für 5 Sekunden gedrückt, werden die letzten 15 Alarme auf dem Bildschirm angezeigt) P2 Alarmrückstellung (Wenn für 5 Sekunden gedrückt, wird das Wartungsmenü 2 freigegeben) P3 Komplette Prüfung P4 Nur Wasserprobe P5 Test Dosierungsmahlwerk P6 Probe ohne Zucker und Stäbchen P7 Gruppenrotation P8 Gesamtanschläge (+abwechselnd kalt und warm) P9 Test Verschieber P10 Mixerprobe (wenn für 3 Sekunden angedrückt) P11 Test automatisches Mahlen (wenn für 3 Sekunden angedrückt) P12 Stäbchenfreigabe P13 Ladung Kaffeesätze P14 Füllung der MDB-Rohre P15 Entleerung der MDB-Rohre P16 Eingangsprüfungen / Durchlauf MDB-Rohre P17 Saftpülung Bib 1 P18 Saftpülung Bib 2 P19 Leer P20 Becherfreigabe P21 Komplette Rotation Kaffeeauffüllungsventil (Vakuumsystem) Wartungsmenü 2 (wird durch Andrücken für 5 Sekunden der Taste P2 in Wartung freigegeben) P1 Auffüllung des Espressoessels (wenn für 3 Sekunden angedrückt) P2 Test Getriebemotore (wenn für 3 Sekunden angedrückt) P3 Antrieb des Elektroventils für Wassereingabe (wenn für 3 Sekunden angedrückt) P4 Antrieb Zuckerdosierungs-Magnet	Teclado manutenção (versão Easy) P1 correr alarmes (se pressionada por 5 segundos visualizam-se no display os últimos 15 alarmes) P2 reset alarmes (se pressionada por 5 segundos habilita-se o menu manutenção 2) P3 teste completo P4 teste somente com água P5 Teste moedor-dosador P6 Teste sem açúcar e colherzinha P7 Rotação conjunto P8 Vendas totais (+ quente e frio alternadas) P9 Teste traslador P10 Teste mixer (se pressionada por 3 segundos) P11 Teste moagem automática (se pressionada por 3 segundos) P12 Liberação colherzinha P13 Recarga fundos café P14 Enchimento tubos MDB P15 Esvaziar tubos MDB P16 Teste entradas / Correr tubos MDB P17 lavagem xarope Beb 1 P18 lavagem xarope Beb 2 P19 Vácuo P20 Liberação copo P21 Rotação completa válvula carregamento café (sistema a vácuo) Menu manutenção 2 (habilitado pressionando P2 em manutenção por 5 segundos): P1 carregamento caldeira expreso (se pressionada por 3 segundos) P2 teste motoredutores (se pressionada por 3 segundos) P3 ativação EV entrada água (se pressionada por 3 segundos) P4 ativação imã dosador açúcar

Pulsantiera Manutenzione (versione Touch)

Manutenzione 98

☐	Scorrimento allarmi	☐	Reset allarmi
☐	Prova completa	☐	Prova solo acqua
☐	Prova mixer	☐	Rotazione gruppo caffè
☐	Battute Totali	☐	Sgancio bicchiere
☐	Prova senza zucchero e paletta	☐	Sgancio paletta
☐	Prova motoriduttori	☐	Riempimento tubi MDB
☐	Svuota tubi MDB	☐	Svuota tubi MDB
☐	Movimentazione traslatore	☐	Ricarica decontatori
☐	Attiva magnete zucchero	☐	Carica caldaia espresso
☐	Attiva EV ingresso acqua	☐	Storico allarmi
☐	Test ingressi	☐	Lavaggio BIB 1
☐	Lavaggio BIB 2	☐	Innesco BIB 1
☐	Innesco BIB 2	☐	Prova colonna bottiglie 1
☐	Sportello modulo	☐	Visualizzazione ultime 48h Temp. Slave A
☐	Prova colonna bottiglia 2	☐	Salita Lift
☐	Visualizzazione ultime 48h Temp. Slave B	☐	Ricarica fondi caffè
☐	Rotazione carico caffè	☐	Lavaggio BIB 3
☐	Lavaggio BIB 4	☐	Innesco BIB 3

Maintenance keypad (Touch version)

Maintenance 98

☐	Scroll alarms	☐	Reset alarms
☐	Complete test	☐	Test only water
☐	Mixer test	☐	Rotation coffee group
☐	Total selections	☐	Cup release
☐	Test without sugar and spoon	☐	Spoon release
☐	Gear motors test	☐	Filling tubes MDB
☐	Empty tubes MDB	☐	Empty tubes MDB
☐	Conveyor movement	☐	Decounter recharge
☐	Enable sugar magnet	☐	Espresso boiler loading
☐	Solenoid activation water input	☐	Alarms record
☐	Inputs test	☐	Clean BIB 1
☐	Clean BIB 2	☐	Coupling BIB 1
☐	Coupling BIB 2	☐	Bottles 1 column test
☐	Module door	☐	Last 48-hour display of Slave A Temp.
☐	Bottle 2 column test	☐	Lift up
☐	Last 48-hour display of Slave B Temp.	☐	Reload coffee grounds
☐	Rotation coffee loading	☐	Clean BIB 3
☐	Clean BIB 4	☐	Coupling BIB 3

Teclado de mantenimiento (versión Touch)

Mantenimiento 98

☐	Desplazamiento de las alarmas	☐	Reset alarmas
☐	Prueba completa	☐	Prueba solo con agua
☐	Prueba del mixer	☐	Rotación grupo café
☐	Golpes totales	☐	Desenganche del vaso
☐	Prueba sin azúcar y cucharilla	☐	Desenganche de cucharillas
☐	Prueba motorreductores	☐	Llenado de los tubos MDB
☐	Vaciado de los tubos MDB	☐	Vaciado tubos MDB
☐	Desplazamiento traslador	☐	Recarga de descontadores
☐	Activa imán de azúcar	☐	Carga de caldera exprés
☐	Activar EV entrada de azúcar	☐	Histórico alarmas
☐	Test de entradas	☐	Lavado BIB 1
☐	Lavado BIB 2	☐	Acoplamiento BIB 1
☐	Acoplamiento BIB 2	☐	Prueba columna botellas 1
☐	Portezuela módulo	☐	Visualización últimas 48h Temp. Slave A
☐	Prueba columna botellas 2	☐	Subida Lift
☐	Visualización últimas 48h Temp. Slave B	☐	Recarga fondos de café
☐	Rotación carga café	☐	Lavado BIB 3
☐	Lavado BIB 4	☐	Acoplamiento BIB 3

Clavier entretien (version Touch)

Entretien 98

☐	Défilement des alarmes	☐	Reset alarmes
☐	Essai complet	☐	Essai eau
☐	Essai mixer	☐	Rotation groupe café
☐	Frappes totales	☐	Décrochage gobelet
☐	Essai sans sucre ni palette	☐	Décrochage palette
☐	Décrochage palette	☐	Remplissage tubes MDB
☐	Vidage tubes MDB	☐	Vidage tubes MDB
☐	Mouvement translateur	☐	Recharge des décompteurs
☐	Activation aimant sucre	☐	Remplissage chaudière expresso
☐	Activation EV entrée d'eau	☐	Historique alarmes
☐	Test entrées	☐	Lavage BIB 1
☐	Lavage BIB 2	☐	Endenchement BIB 1
☐	Enclenchement BIB 2	☐	Essai colonne bouteille 1
☐	Porte module	☐	Vue dernières 48h Temp. Slave A
☐	Essai colonne bouteille 2	☐	Montée Lift
☐	Vue dernières 48h Temp. Slave B	☐	Recharge marcs café
☐	Rotation remplissage café	☐	Lavage BIB 3
☐	Lavage BIB 4	☐	Endenchement BIB 3

Tastatur wartung (Touch-Version)

Wartung 98

Alarmdurchlauf

Komplette Prüfung

Mixerprobe

Gesamtanschläge

Probe ohne Zucker und Stäbchen

Probe Getriebemotoren

Entleerung der MDB-Rohre

Übertragerhandling

Zuckermagnet-Aktivierung

EV-Aktivierung Wassereinfluss

Eingangsprüfungen

Spülung BIB 2

Auslöser BIB 2

Modulklappe

Test Flaschenrohr 2

Visualisierung letzte 48h Temp. Slave B

Rotation Kaffeebeschickung

Spülung BIB 4

Alarmrückstellung

Nur WasserprobeRotation KaffeegruppeBecherfreigabeStäbchenfreigabeMDB Füllung der MDB-RohreEntleerung der MDB-RohreAufladung des RückzählersEspresso-HeizkesselfüllungAlarmgeschichteSpülung BIB 1Auslöser BIB 1Test Flaschenrohr 1Visualisierung letzte 48h Temp. Slave ALiftsteigungLadung KaffeesätzeSpülung BIB 3Auslöser BIB 3

Teclado manutenção (versão Touch)

Manutenção 98

Corrimento alarmesi

Teste completo

Teste mixer

Batidas Totais

Teste sem açúcar e colherzinha

Teste motoredutores

Esvaziar tubos MDB

Movimentação translador

Ativar ímã açúcar

Ativar EV entrada água

Teste entradas

Lavagem BEB 2

Engate BEB 2

Porta módulo

Teste coluna garrafa 2

Visualização últimas 48 h. Temp. Slave B

Rotação carregamento café

Lavagem BEB 3

Reset alarmes

Teste somente águaRotação conjunto caféDesengate copoDesengate colherzinhaEnchimento tubos MDBEsvaziar tubos MDBRecarga decontadoresCarregamento caldeira expressoHistórico alarmesLavagem BEB 1Engate BEB 1Teste coluna garrafa 1Visualização últimas 48 h. Temp. Slave ASubida LiftRecarga fundos caféLavagem BEB 3Engate BEB 3

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
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	
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 occurred 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.

Warranty 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 dispenser		
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	
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	
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 occurred 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 recommended to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warranty 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 dispenser		
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	
---	--



