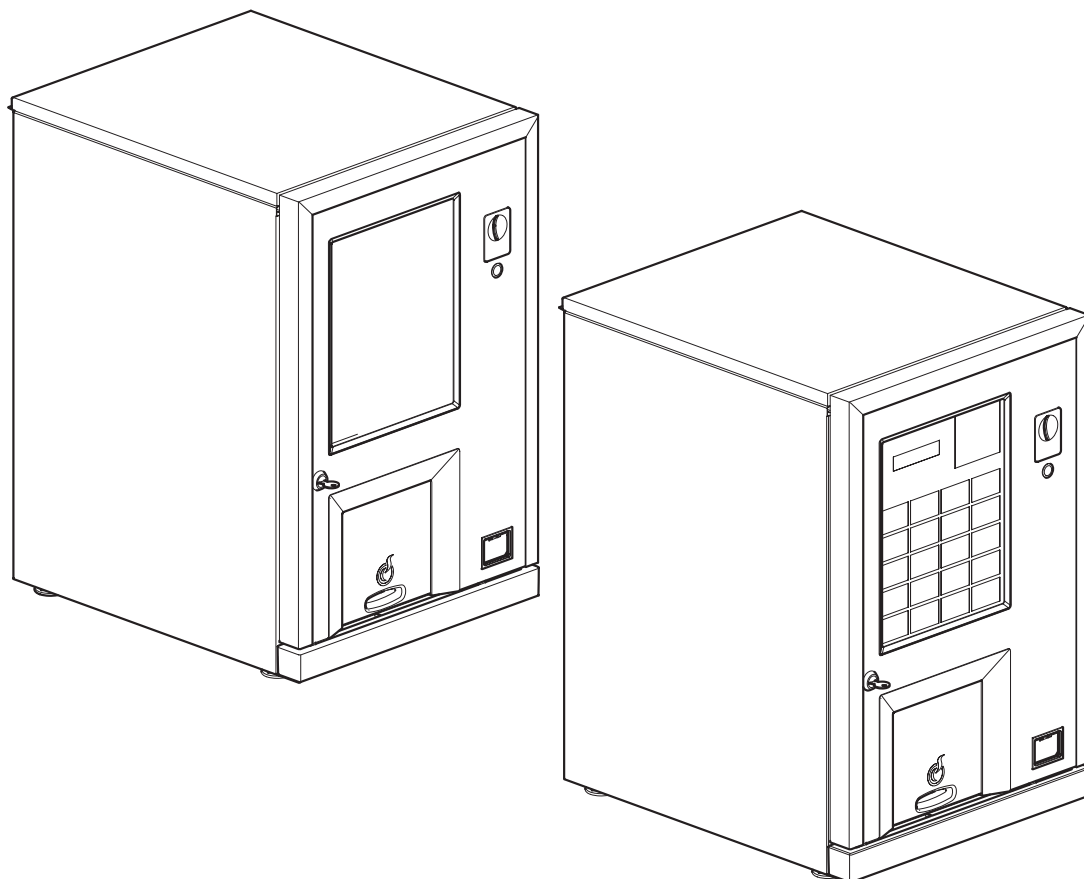




LEI250



MODEL / DESIGNATION: HLP / xxxxxxxxxxxRxx

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
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.aftersalestools.com>

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

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

ENGLISH

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

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

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

ESPAÑOL

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

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

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

FRANÇAIS

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

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

PORTUGUÊS

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

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



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION
CLASIFICACIÓN / CLASSIFICATION / CLASSIFICAÇÃO

Mod. Lei250

Modello / Model / Modelo / Modèle / Modelo													
Linea bevande calde e fredde Hot & cold beverage dispenser range Linea bebidas calientes y frías Ligne boissons chaudes et froides Linha de bebidas quentes & frias		>>>	HLP	Linea caldo, famiglia LEI Porta Piatta Hot circuit, LEI range flat door Linea caliente, familia LEI puerta plana Ligne chaud, famille LEI porte plate Linha quente, familia LEI porta plana									
Designazione / Designation Denominación / Dénomination / Designação													
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Versão família		>>>	500	Table Top LEI250, semi automatica Table Top LEI250, semi automatic Table Top LEI250, semi automático Table Top LEI250, semi automatique Table Top LEI250, semi automática		OR	525	Table Top LEI250 automatica/250 bicchieri Table Top LEI250 automatic/250 cups Table Top LEI250 automática/250 vasos Table Top LEI250 automatique/250 gobelets Table Top LEI250 automatica/250 copos					
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply characteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Características tensão de alimentação		>>>	0	220V; 60Hz		OR	1	220-240V; 50/60Hz					
Caratteristiche caldaia Boiler characteristics Características caldera Caractéristiques chaudière Características da caldeira		>>>	ES	Monocaldaia espresso Espresso single boiler Caldera única exprés Mono-chaudière express Caldeira única espresso		OR	DS	Doppia caldaia small (exp + caldaietta) Double small boiler (exp + small boiler) Caldera doble small (exp + caldera small) Double chaudière small (exp+chaudière small) Caldeira small dupla (exp + caldeira small)		OR	EV	Caldaia espresso camera variabile Espresso boiler variable chamber Caldera expresso cámara variable Chaudière expresso chambre variable Caldeira expresso câmara variável	
		OR	BV	Espresso camera variabile con doppia caldaia small (exp variabile+ caldaietta) Espresso boiler variable chamber + Double small boiler (exp. variable + small boiler) Caldera expresso cámara variable + Caldera doble small (exp + caldera small) Chaudière expresso chambre variable+Double chaudière small (exp variable +chaudière small) Caldeira expresso câmara variável + Caldeira small dupla (exp. variável + caldeira small)		OR	PO	Caldaia solubili (Polisulfone) Instant boiler Caldera instantánea Chaudière instantanée Caldeira instant					
Gruppi macinadosatori installati Installed coffee grinder groups Grupos molidores dosificadores instalados Groupe moulins doseurs installés Conjuntos moinho dosadores instalados		>>>	G1	Nr. 1 Gruppo macinadosatore Nr. 1 Coffee grinder group 1 grupo molidore 1 groupe moulin doseur 1 Conjunto moinho dosador		OR	T1	Nr.1 gruppi macinadosatore con dosatore a tempo (per camera variabile) 1 grinder-doser units with timed doser (for variable chamber) 1 grupos molinillos dosificadores con dosificador temporizado (para cámara variable) 1 groupes moulins doseurs avec doseur temporisé (pour chambre variable) 1 conjuntos dosador moedor com dosador temporizado (para câmara variável)		OR	--	NULL (Solubile / Instant)	
Caratteristiche pulsantiera Keyboard characteristics Características teclado Caractéristiques clavier Características da botoeira		>>>	KM	Pulsantiera membrana Membrane keyboard Teclado membrana Clavier membrane Botoeira membrana		OR	KK	Pulsantiera su monitor Keyboard on monitor Teclado en monitores Clavier sur moniteur Botoeira em monitores					
Alimentazione idrica Water supply Suministro de agua Alimentation en eau Alimentação hídrica		>>>	R	Rete idrica Water mains Red de suministro Réseau général Rede hídrica									
Tipologia Monitor Type of Monitor Tipo de Monitor Type Moniteur Tipologia Monitor		>>>	--	NULL		OR	MM	Monitor 15" Monitor 15" Monitores 15" Moniteur 15" Monitores 15"					

**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.: **xyzwuRv**

x= 500 o 525 >>> versione famiglia; **y= 0 o 1 >>>** tensione alimentazione; **z=ES o DS o EV o BV o PO >>>** tipo caldaia;
w= G1 o T1 o GV o -- >>> n./tipo gruppi macinadosatori; **u= KM o KK >>>** tipologia pulsantiera; **v= MP o -- >>>** tipologia monitor

Nome commerciale: **LEI250****Distributore automatico di bevande calde e fredde**Anno di costruzione: **2020**

FASCICOLO TECNICO costituito e custodito presso Ufficio Tecnico BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

Conformità 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/CE (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+ A13:2017>>> 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 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Norme particolari per apparecchi di refrigerazione 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 55014-1:2017 >>> 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 55014-2:2015 >>> 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.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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: **2020**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), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:

Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformità dei materiali impiegati ed a contatto con alimenti (MOCA)**

Con la presente Bianchi Industry S.p.a. dichiara che il prodotto è conforme alle seguenti disposizioni legislative:



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. 2023/2006	Riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari			
Regolamento (UE) N. 10/2011 del 14/01/2011 e successivi aggiornamenti	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 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.			
Risoluzione UE CM/Res(2013)9	Risoluzione sui metalli e le leghe utilizzati nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti			
Risoluzione ResAP(2004)5	Risoluzione sui siliconi utilizzati nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti.			
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.			
DPR 777/82	Attuazione direttiva comunitaria relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.			
Condizioni di contatto	ASSIEME COMPONENTI	ALIMENTO DI CONTATTO	CARATTERISTICHE CONTATTO	Tmax Contatto [°C]
	Assieme EV caricamento acqua & air break	Acqua fredda	Continuo	30/40
	Assieme tramoggia & macinatore caffè	Caffè in grani	Continuo	30/40
	Assieme gruppo espresso caffè	Polvere caffè; acqua; vapore.	Transitorio	100
	Assieme EV erogazione gruppo caldaia espresso	Acqua calda e vapore	INPUT continuo OUTPUT transitorio	100
	Assieme EV erogazione gruppo caldaia instant	Acqua calda	INPUT continuo OUTPUT transitorio	90
	Assieme scatola dosatrice instant	Polvere solubile	Continuo	30/40
NOTA	Utilizzo dei distributori automatici in oggetto di dichiarazione e relativi accessori secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione			
E' responsabilità dell'utilizzatore verificare l'eventuale idoneità dei prodotti per l'utilizzo con l'alimento/gli alimenti specifici alle condizioni d'uso. Bianchi Industry S.p.a raccomanda l'esecuzione di un ciclo di lavaggio del circuito realizzato mediante l'utilizzo dei prodotti oggetto della presente dichiarazione prima della messa in funzione dell'impianto.				
Tutti i documenti di supporto relativi alla presente dichiarazione, compresa la documentazione relativa alle prove effettuate sui prodotti e le dichiarazioni di conformità rilasciate dai fornitori, sono a disposizione delle Autorità Competenti presso Bianchi Industry S.p.a.				
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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****TECNICO**

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

**CARICATORE**

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

Utensili necessari negli interventi tecnici sui distributori LEI250

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

CHIAVI A TUBO

n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22

CHIAVI FISSE (a forchetta)

n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

CACCIAVITI A CROCE ED A TAGLIO

(piccolo - medio - grande)

CACCIAVITE IN TEFLON PER TARATURA TRIMMER**PINZA PER ANELLI SEEGER****CHIAVE GIRATUBI****FORBICE TAGLIA TUBI A 90°****CHIAVE MULTIUSO (In Dotazione)****INDICE CAPITOLI**

Istruzioni per il Tecnico

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

Istruzioni per il Caricatore

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

Istruzioni per il Tecnico

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig.1.1)

		Lei250
Altezza (A)	mm	812
Larghezza (B)	mm	510
Profondità (C)	mm	614
Peso	kg	72
Tensione d'alimentazione		220-240V; 50Hz/60Hz
Tensione d'alimentazione *		220V; 60Hz
Alimentazione rete idrica		0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)
Connessione rete idrica		3/4" gas
Attacco rete elettrica		Spina CEE 7/7
Attacco rete elettrica *		Spina NBR 14136:2001
Attacco rete elettrica *		Spina IRAM 2073
Livello Pressione Sonora		LpA < 70 dB(A)

* Versioni nazionali specifiche

DISTRIBUTORE BICCHIERE	
Diametro bicchieri	mm
	57 ÷ 80

CAPACITA' CONTENITORI	
Caffè in grani (Campana std)	3.1 litri (1,7 kg)
Prolunga campana caffè	1.5 litri (0,8 Kg)
Scatola solubili grande	4,8 litri
Scatola solubili stretta	2 litri
Bicchieri (solo versioni automatiche)	n°. 250
Palette (solo versioni automatiche)	n°. 200



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

CONOSCERE IL DISTRIBUTORE (Fig.1.2)

- Gruppo caffè e macina caffè
- Gruppo contenitori bevande solubili
- Contenitore caffè in grani
- Gruppo erogatore zucchero
- Centralina
- Vaschetta liquidi
- Aspiratore
- Caldaia espresso
- Seconda caldaia (solo versioni specifiche)
- Vano erogazione
- Traslatore bicchieri
- Sgancia bicchieri
- Colonna bicchieri
- Palettiera
- Contenitore fondi caffè
- Recupero monete
- Pulsantiera Touch
- Pulsantiera Easy



2.0 PREMESSA

2.1 - Avvertenze per l'operatore

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



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

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

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche. La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

2.2 - Avvertenze generali



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

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

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

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

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

Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.

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

Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.

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



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

☎ +039. 035.45.02.111

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

Matricola e modello riportati sulla targa dati (Fig.2.1)

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

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

2.3 - Norme per la sicurezza



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

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



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



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

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
- Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.
- La macchina è dotata di clixon di massima temperatura (Fig.2.2), in caso di apertura degli stessi per eccessivo surriscaldamento, per riarmarli, ripristinando il riscaldamento acqua, premere il peduncolo di colore rosso al centro del clixon (Fig.2.2).

Se al posto del peduncolo è presente un tastino incassato di colore rosso, riarmare il clixon utilizzando lo spillo presente sulla chiavetta in plastica in dotazione.

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 dell'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.

Il trasporto può essere effettuato con mezzi che permettano il mantenimento di una temperatura compresa tra -20 e +60°C.

Evitare:

- di sollevare il distributore con funi o presse
- di trascinare il distributore
- di rovesciare o coricare il distributore per il trasporto
- di dare scossoni al distributore

Evitare che il distributore:

- subisca urti
- sia sovraccaricato da altri colli
- sia esposto alla pioggia, al gelo o fonti di calore
- sia giacente in luoghi umidi

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'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 comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%.

3.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.3.2).

Il distributore automatico verrà consegnato imballato, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica ed una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

3.4 Ricevimento

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



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

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

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

3.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione.
- Togliere la chiave dal vano erogazione (Fig.3.3).

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

- Copertura vano gettoniere/scheda tastiera.
- Contenitori prodotti.



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 mantenendo una inclinazione non superiore ai 2°. Regolare l'inclinazione agendo sull'altezza dei 4 piedini presenti sulla base del distributore stesso (Fig. 4.2).



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

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

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

4.2 Allacciamento rete idrica

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

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.3).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.4.4).
- Collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo un tubo idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. (Fig.4.5).
- 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).
- La macchina può essere dotata di cartuccia filtro acqua, se previsto l'utilizzo, il montaggio della cartuccia filtro deve essere eseguito prima di effettuare l'operazione di "Prima Installazione".
- Utilizzare i nuovi tubi flessibili forniti con l'apparecchio, in caso di sostituzione del tubo di allacciamento alla rete idrica, non riutilizzare il tubo sostituito.

4.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase (220-240V; 50/60Hz)*.

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

Si consiglia di controllare che:

- La tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del $\pm 6\%$.
- la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico della macchina e sia dotata di un interruttore differenziale con caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile. L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto 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 Iram 2073)* (Fig.4.7) o in alternativa, dove richiesto, con spina BS 1363/A.
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.8).
- E' vietato l'uso di prolunghes, adattatori e/o prese multiple.

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

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



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

* Versioni nazionali specifiche

4.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di un cavo di connessione per l'allacciamento alla rete elettrica (Fig.4.9) e di un interruttore che toglie tensione a tutti gli utilizzatori ogni qualvolta viene azionato (Fig. 4.10).

Qualora, per interventi di manutenzione ordinaria o di operazioni straordinarie si renda necessario operare all'interno del distributore, è necessario isolare gli apparecchi utilizzatori agendo sull'interruttore (Fig. 4.11).



Resta sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.4.12).

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo, quindi inserire l'apposita chiave di sicurezza (Fig. 4.13).



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

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



4.5 Installazione

4.5.1 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

La procedura di installazione è valida nei distributori mono e doppia caldaia, in particolare Caldaia espresso e Caldaia di preriscaldamento, sia per distributori con caldaia solubili con sonde di livello, e dotati di allacciamento alla rete idrica.

In uscita dalle linee di produzione il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE.

Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua e la rete elettrica.

Macchine con caldaia espresso

La sequenza delle operazioni sarà:

- Accensione distributore (vedi Fig.4.10)
- Modalità prima installazione (vedere paragrafo specifico), al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione che riempirà la caldaia espresso erogando 300cc di acqua dagli ugelli. Al termine verrà richiesto l'inserimento della data di installazione del distributore. Confermata la data il distributore attenderà 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

Macchine con caldaia solubili:

- Accensione distributore (vedi Fig.4.10)
- Modalità prima installazione (vedere paragrafo specifico), al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione che riempirà la caldaia solubili fino al raggiungimento del livello massimo della sonda; successivamente verrà azionata la pompa acqua per 5 sec. Al termine verrà richiesto l'inserimento della data di installazione del distributore. Confermata la data il distributore attenderà 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.



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.
- Utilizzare detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare, in ottemperanza alle norme HACCP (adottate dalla propria azienda).
- Prima di rimuovere il contenitore provvedere ad abbassare lo sportellino per evitare una fuoriuscita accidentale del prodotto solubile in esso contenuto (fig. 4.14).
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore (Fig.4.15).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.4.16). 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.4.17).
- 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.
- Dopo aver riposizionato il contenitore provvedere ad alzare lo sportellino per ripristinare il corretto funzionamento (fig. 4.19).



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. Di serie predisposizione Validatore 12-24V, per Sistemi Executive/MDB kit sistemi di pagamento.

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. I sistemi con protocollo parallelo vanno connessi direttamente alla scheda Master. I sistemi seriali "executive" necessitano del KIT sistemi di pagamento fornito a parte.

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.

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 (Fig. 4.20), oppure sfilando ciascun contenitore.

Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig. 4.21).

– Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig. 4.22).

– Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

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

4.6.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificarne le caratteristiche consultando il capitolo 1.0 "Caratteristiche Tecniche"), evitare di compprimerli tra loro durante il caricamento.



Il caricamento deve avvenire a macchina spenta.

Non ruotare manualmente le colonne.

Primo caricamento

- In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:
- sollevare il coperchio della colonna bicchieri (fig. 4.23)
- verificare che la colonna bicchieri non sia allineata con il foro di distribuzione, quindi caricare tutte le colonne, quando la colonna bicchieri è posizionata in corrispondenza del foro di distribuzione, far ruotare le colonne richiudendo la porta (o inserendo la chiave di servizio) e ridando alimentazione elettrica alla macchina, fino a trovare un punto in cui non ci siano colonne in corrispondenza del foro.
- Caricate tutte le colonne (fig. 4.24), rimettere il coperchio della colonna bicchieri.

Normale caricamento

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

4.6.3 Caricamento palette (solo versioni automatiche)

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

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

4.7 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 connettori elettrici sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

Macchine con caldaia espresso

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

Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà un carico automatico di acqua che continuerà finché il ventolino non avrà contato il passaggio di 300cc di acqua (verrà quindi erogata acqua tramite l'elettrovalvola caffè).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Macchine con caldaia solubili

All'accensione del distributore si riempie la caldaia solubili fino al raggiungimento del livello massimo della sonda; parte la pompa per 5 sec. (verrà quindi erogata acqua tramite le elettrovalvole).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Al termine delle operazioni verrà richiesto l'inserimento della data di installazione.

16 / 02 / 2019



5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

USO PREVISTO

I distributori automatici sono da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè espresso).

Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le bevande sono erogate in appositi bicchieri di plastica distribuiti automaticamente dalla macchina (Fig.5.1). Dove previsto, viene erogata anche la paletta per la miscelazione dello zucchero (Fig.5.2). Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

EROGAZIONE BICCHIERE

- Il traslatore bicchieri si sposta dalla posizione riposo / erogazione alla stazione "cup dispenser" (Fig. 5.3).
- Il motore all'interno del cup dispenser movimentata le chiocchie per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcina di sostegno all'interno del vano erogazione / prelievo (vedi Fig. 5.1).
- Il traslatore bicchieri, si sposta ancora per prelevare lo zucchero e la paletta.

EROGAZIONE ZUCCHERO E PALETTA

Dove previsto e richiesto, viene erogata una quantità di zucchero prefissata, con possibilità di incremento/decremento della 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:

- Il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (vedi Fig.5.2 pos. 1).
- Il traslatore bicchieri si sposta dalla posizione di prelievo del bicchiere, fino alla posizione di prelievo paletta-zucchero.
- Nel momento in cui il traslatore raggiunge la posizione, lo stesso va ad agire, tramite una camma presente sullo stesso (fig.5.4 pos. 3), sul meccanismo di sgancio paletta presente sulla base della palettiera (fig.5.4 pos. 4), avvenuta l'azionamento la paletta scivola nel bicchiere (vedi fig.5.2 pos. 2).
- Si attiva l'elettromagnete che permette lo scarico dello zucchero dalla flangia allo scivolo che lo porterà nel bicchiere (Fig.5.5).
- Il traslatore bicchieri, a questo punto, si sposta alla stazione di erogazione. avvenuta l'erogazione è possibile prelevare il bicchiere.

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.5.6).
- 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.5.7 - Fig.5.8).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig.5.9).
- 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

CAFFÈ ESPRESSO (Distributori dotati di gruppo con camera variabile)

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso a camera variabile e di macinatura a tempo (Fig. 5.10) (caffè macinato erogato nel gruppo, senza dosatura meccanica).

Macinatura

- Selezionata una bevanda con presenza di caffè espresso, si avvia la macinatura per il tempo programmato dall'operatore nelle specifiche dosi (Fig. 5.11).
- Il caffè macinato cade direttamente nel bicchiere di infusione del gruppo caffè (già posizionato al di sotto dello scivolo caffè) (Fig. 5.12)

Gruppo in erogazione

- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione, imboccando il pistone (Fig. 5.13).

Pressatura

- Si attiva la pompa caffè e si apre l'elettrovalvola che va ad azionare il pistone superiore, la spinta idraulica (programmabile tramite la regolazione della pressione di spinta) porta il pistone all'interno del gruppo infusore, ottenendo così la compressione desiderata della pastiglia di caffè (Fig. 5.14). Terminata la compressione la valvola di carico si chiude.

Pre infusione (se programmata)

- Al termine della pressatura la macchina avvia la preinfusione. Si apre l'elettrovalvola caffè fino ad erogazione della quantità di acqua programmata, una volta erogata la dose di acqua per la preinfusione l'elettrovalvola caffè si richiude.

Terminata la preinfusione la macchina verifica il livello di pressatura del caffè ed eventualmente va a ripristinarlo andando a riaprire l'elettrovalvola di carico acqua fino al raggiungimento della pressatura desiderata (Vedere fase "Pressatura").

Infusione

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

Strizzatura

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

Scarico

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

Ritorno

- Rientrato il pistone viene nuovamente attivato il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo e pronto per un nuovo ciclo (Fig. 5.15-pos 1).
- Durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè esausta (Fig. 5.15-pos 2).

BEVANDE SOLUBILI

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

- Viene attivato, se presente, il motoriduttore (Fig.5.16).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.5.17) o sulla caldaia caffè (Fig.5.18) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore) (Fig.5.19).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

5.1 ACCESSORI

5.2 Kit mobili base

È disponibile, a richiesta, un mobile base a cui sovrapporre il distributore automatico modello LEI250.

Nel kit sono contenuti:

- scivolo di scarico fondi caffè
- secchi raccolta liquidi di scarico (2)
- microinterruttore e galleggiante "Troppo pieno"

Per il montaggio e l'abbinamento del mobile con il distributore procedere nel modo seguente:



E' tassativo fissare il mobiletto ad una parete, utilizzando la piastra in dotazione.

- Fissare la staffa in dotazione al muro, utilizzando tre viti M6 e tasselli adeguati (fig.5.20).
- Avvicinare il mobiletto alla staffa (fig. 5.21) e fissarlo alla stessa, utilizzando tre dadi in dotazione (fig.5.22).
- Sovrapporre il distributore al mobiletto (fig.5.23).
- Svitare i 4 piedini in dotazione al distributore e rimuoverli (fig.5.24), fissare la macchina al mobiletto, utilizzando le 4 viti in dotazione (fig.5.25).

5.2.1 Inserimento scivolo di scarico fondi caffè

Togliere la vaschetta fondi liquidi e la vaschetta raccogli fondi caffè.

Ricordarsi di:

- Asportare il dischetto sul fondo del distributore rompendo le alette che lo tengono unito (fig.5.26).
- Inserire il tubo convogliatore nella sede che si è appena creata (fig.5.27).
- Reinserire la vaschetta raccogli fondi caffè.

5.2.2 Raccolta fondi liquidi

- Togliere la vaschetta e forare lo scarico (fig.5.28)
- Inserire il tubo al silicone nell'apposita sede della vaschetta.
- Reinserire la vaschetta raccogli fondi liquidi verificando la presenza del seccio nell'alloggiamento inferiore (fig.5.29).
- Inserire nel seccio il galleggiante che segnala il massimo livello di liquido.
- Qualora il distributore sia collegato alla rete idrica, montare il microinterruttore sulla squadretta indicata (Fig.5.30-pos.A), staccare i fili rosso e giallo (Fig. 5.31) e collegarli ai fili neri (Fig.5.32) del micro del galleggiante, posto all'interno del mobiletto sopra il seccio.



Istruzioni per il Caricatore

6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

6.1 PASSWORD

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

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 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 (versione Easy)

PROGRAMMAZIONE RIDOTTA

Opzioni

Temperatura

Preselezioni

Dosi

Tempi e Soglie

Sistemi di Pagamento

Prezzi

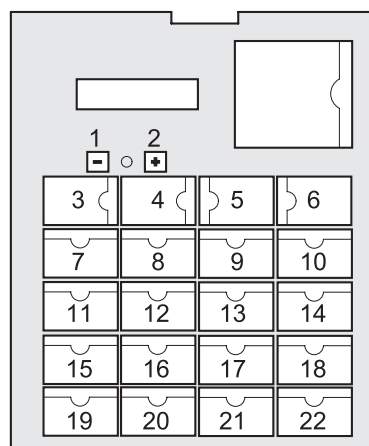
Prezzo-Selezioni

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

6.2.2 PROGRAMMAZIONE (versione Touch)

Codice
00000

+

-

—

ENTER

ESC

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
- P3 Prova completa
- P4 Prova solo acqua
- P5 Prova caffè macinato (solomacinato e reset gruppo)
- P6 Prova senza zucchero e paletta
- P7 Rotazione gruppo
- P8 Battute totali (+ caldo e freddo alternate)
- P9 Movimento traslatore
- P10 Prova mixer (se premuto per 3 secondi)
- P11 Motoriduttore macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) attiva per 1 sec. in senso orario
- P12 Sgancio paletta
- P13 Ricarica decontatori o visualizza tasti SAW
- P14 Riempimento tubi MDB
- P15 Svuota tubi MDB
- P16 Test ingressi/ Scorri tubi MDB
- P17 Rotore carico caffè (sottovuoto)
- P18 Attivazione magnete zucchero
- P19 Prova motoriduttori, se premuto per 3 secondi, vengono attivati in sequenza tutti i motoriduttori per 3 sec. ciascuno
- P20 Sgancio bicchiere
- P21 Sgancio bicchiere 2 (se previsto)
- P22 Rotazione colonna 1

Menù manutenzione 2

- P1 Cancellazione battute azzerabili
- P2 carico caldaia espresso (200cc) se premuto per 3 secondi
- P3 Motoriduttore macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) attiva per 1 sec. in senso orario
- P4 Motoriduttore macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) attiva per 1 sec. in senso antiorario
- P5 Reset media regolazione macine
- P6 Lavaggio BIB 1
- P7 Lavaggio BIB 2
- P8 Innesco BIB 1
- P9 Innesco BIB 2
- P10 Scarico tappo
- P11 Apertura /chiusura sportello modulo (uscendo da manutenzione lo sportello si chiude se aperto)
- P12 Visualizza ultime 48h temperatura slave A
- P13 Visualizza ultime 48h temperatura slave B
- P14 Selezione tubo Topping 1..4
- P15 Prova Topping
- P16 Dati regolazioni macine
- P17 Price Reading
- P18 Ricarica fondi caffè
- P19 Free
- P20 Free
- P21 Free
- P22 Free

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:



ATTENZIONE: il menù qui illustrato corrisponde alla versione di macchina in allestimento completo, tale menù può differire sia nei comandi visualizzati, che nella posizione degli stessi, in base ai kit installati in macchina.



7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

7.1 Pulizia e caricamento



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

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

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

7.1.1 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

7.1.2 Pulizia quotidiana consigliata

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



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

Operare come segue:

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

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

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

7.1.3 Pulizia settimanale

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

7.1.4 Pulizia contenitore fondi caffè e vaschetta liquidi

La macchina è dotata di decontatore fondi caffè, raggiunto il valore programmato la macchina segnala a display "fondi caffè".

In presenza di questo messaggio è necessario svuotare il contenitore fondi e ripristinare il decontatore come segue:

- Aprire la porta della macchina
- Estrarre il contenitore fondi (vedi fig. 7.7) e svuotarlo dai fondi caffè presenti
- Pulire il contenitore fondi con liquido sanitizzante

- Entrare nel menù manutenzione e selezionare la voce "ricarica decontatori"
- La macchina è dotata di vaschetta liquidi con galleggiante con sensore di livello, quando la vaschetta liquidi risulta piena, la macchina segnala a display il messaggio "troppo pieno", per svuotare la vaschetta liquidi agire come segue:
- Aprire la porta della macchina.
- Estrarre la vaschetta liquidi (fig. 7.8) e svuotarla.
- Pulire la vaschetta liquidi con liquido sanitizzante.

Il messaggio "troppo pieno" è auto-ripristinante, riposizionata in macchina la vaschetta vuota l'errore si auto-resetta.

7.1.5 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.

Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione capitolo 4.6.

7.2 Manutenzione consigliata



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

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

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

7.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative 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 detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare in ottemperanza alle norme HACCP, seguendo quanto già descritto nel capitolo 4.5.3.

7.2.2 Manutenzione Gruppo e pistone caffè

Mensilmente si consiglia di sfilare il gruppo e lavarlo abbondantemente in acqua calda.

Presupposto di questa operazione, è che il gruppo caffè, si trovi in posizione di riposo.

Se il distributore è dotato di gruppo con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.09, poi, sia per il gruppo standard che con camera variabile, svitare il pomolo pos. 1, ruotare la levetta 2 (fig. 7.10) e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.

- Per sfilare il pistone standard staccare il tubetto indicato in fig. 7.11, estrarre la spina di fermo del pistone (fig. 7.12 - pos.6) ed estrarre il pistone dalla caldaia
- Se il distributore è dotato di sistema con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.11, svitare il dato di fermo (fig. 7.13 - pos.7) presente sull'astina del pistone e sfilare il pistone dalla caldaia.



Ogni 10.000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare (Fig. 7.14):

- asta filtro inferiore (7)
- biella (8)
- Aste guida (9)

Ogni 10.000 battute si consiglia di verificare ed eventualmente sostituire le guarnizioni di tenuta e i filtri:

- guarnizioni.
- Svitare la vite (Fig. 7.15), lavare il filtro e all'occorrenza sostituirlo.
- rimontare tutto in ordine inverso.

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi Fig. 7.16).

Accesso alle parti interne

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

- disconnettere la macchina dalla rete elettrica e dalla rete idrica
- allentare le viti di fissaggio dello schienale macchina (fig. 7.17), sfilare verso l'alto lo schienale e rimuoverlo (fig. 7.18).

7.3 Procedure di manutenzione e sanitizzazione

Equipaggiamento ideale:

Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:

- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Morsetto per chiudere i tubi
- Rotolo di carta alimentare
- Bastoncino in legno o plastica
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

Non utilizzare mai:

- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Cacciaviti od oggetti metallici.

7.3.1 Sanitizzazione



ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

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

In particolare prima di iniziare ogni operazione sul distributore assicurarsi di:

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

La maggior contaminazione dei cibi passa attraverso le mani, vi ricordiamo pertanto di lavarvi le mani ogni qualvolta:

- si inizia a lavorare sul distributore
- dopo essere stati alla toilette
- dopo esservi toccati i capelli, soffiato il naso, mangiato
- dopo aver maneggiato prodotti chimici per la pulizia
- dopo aver stretto le mani ad altre persone

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

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

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

Come ottenere la pulizia:

- Si ottiene con l'impiego di detergenti e/o detersivi

I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.

Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia (a base di cloro).

Per quanto non menzionato in questo capitolo fare riferimento alla normativa HACCP ed in particolare prestare attenzione a:

- Pulizia dei locali
- Trasporto prodotti
- Manutenzione macchinari
- Smaltimento rifiuti
- Approvvigionamento acqua potabile
- Igiene personale
- Caratteristiche prodotti alimentari
- Direttiva 93/43/CEE

Alcune importanti avvertenze (rif. Direttiva 93/43/CEE)

- I locali in cui vengono installati i distributori automatici, devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o muffa sulle superfici della macchina stessa.
- Inoltre è importante che i locali in cui viene installato il distributore, possa garantire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti sterminatori 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.



7.4 Regolazioni

7.4.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

- Temperatura caffè nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
- Temperatura prodotti solubili nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
- Grammatura polvere di caffè tra 6 e 8 grammi.
- Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

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

- Grammatura del caffè macinato.

Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig. 7.19).

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 7.19).

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

- Regolazione del grado di macinatura manuale.

Ruotare la vite (Fig. 7.20) 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.



7.4.2 Regolazione dose e macinatura (macinatura a tempo)

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

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

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

7.5 Inattività

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

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
- Vuotare completamente la caldaia aprendo il rubinetto scarico caldaia presente sul fondo della caldaia con scambiatore (Fig. 7.21).
- Svuotare la vaschetta galleggianti (Air Break) togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico.
Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Togliere eventuali contenitori latte, ed effettuare il lavaggio completo del circuito latte, come indicato nel paragrafo sanitizzazione.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (Fig. 7.22)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

8.0 SMANTELLAMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare il distributore automatico dividendo le parti secondo la loro natura costruttiva (plastica, metallo etc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

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

**DECLARATION OF CONFORMITY****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
 Declares under its own responsibility that the family of Vending Machines
 Brand: **BIANCHI VENDING / BRASILIA**
 Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY Spa**

Mod.: **HLP**Des.: **xyzwuRv**

x= 500 or 525 >>> S/AUTO or AUTO; y= 0 or 1 >>> voltage category; z=ES or DS or EV or BV or PO >>> Boiler type;
w= G1 or T1 or GV or -- >>> n./Type Grinders Cofee; u= KM or KK >>> Keyboard version; v= MP or -- >>> opt. Monitor

Commercial name: **LEI250****Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**Construction Year: **2020**

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office Bianchi Industry Headquarters.

Is in compliance with the Basic Requirements included in the following Directives.

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

The tests/checks were performed in accordance with the current European Harmonised Standards.

SAFETY (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014+ A13:2017>>> Safety of household and similar electrical appliances – General requirements. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010>>> Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines. EN 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Particular requirements for refrigerating appliances 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>>> Measurement of acoustic noise.
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):	EN 55014-1:2017>>> Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus. EN 55014-2:2015>>> Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus. EN 61000-3-2:2014 >>> Limits for harmonic current emissions - equipment input current ≤ 16 A 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 ≤16 A per phase and not subject to conditional connection.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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:

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: **2020****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 + Liechtenstein) 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 values tolerated by weight in homogeneous materials.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**DECLARATION OF CONFORMITY****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declares under its own responsibility that the family of Vending Machines

Brand: **BIANCHI VENDING / BRASILIA**Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY Spa****Suitability of the materials used in contact with food.**

With this Bianchi Industry S.p.a. declares that the product complies with the following legislative provisions:


Regulation (EU) N. 1935/2004 Euro Parliament and Council of 27/10/04	On materials and articles intended to come into contact with food.			
Regulation (EU) N. 2023/2006	On good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.			
Regulation (EU) N. 10/2011 of 14/01/2011 and subsequent updates	On plastic materials and articles intended to come into contact with food Text with EEA relevance.			
Regulation (EC) N. 1895/2005 of 18/11/2005	On the restriction of use of certain epoxy derivates in materials and articles intended to come into contact with food.			
Resolution EU CM/Res(2013)9	On metal and alloy materials and articles intended to come into contact with food.			
Resolution ResAP(2004)5	On silicones used for food contact applications.			
Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent updates	Hygienic discipline of packaging, containers, tools, intended to come into contact with food sub- stances or substances for personal use.			
DPR 777/82	Implementation of the EU directive relating to materials and articles intended to come into contact with food			
Contact conditions	COMPONENTS ASSEMBLY	FOOD OF CONTACT	FEATURES CONTACT	Tmax Contact [°C]
	Inlet Water EV assembly & air break	Cold water	Continuous	30/40
	Coffee Hopper assembly & coffee grinder doser	Coffee beans	Continuous	30/40
	Espresso coffee Brewer assembly	Coffee powder; water; steam.	Temporary	100
	EV assembly for espresso boiler	Hot water and steam	INPUT continuous OUTPUT temporary	100
	EV assembly Instant boiler	Hot water	INPUT continuous OUTPUT temporary	90
	Instant canister assembly	Instant powder	Continuous	30/40
NOTE	Use of the vending machines in the subject of declaration and its accessories according to the pro- cedures described in the operating and maintenance manuals			
It is the responsibility of the user to verify the suitability of the products for use with the specific food / foods under the conditions of use. Bianchi Industry S.p.a recommend the execution of a washing cycle of the circuit made by using the products covered by this declaration before putting the system into operation.				
All supporting documents relating to this declaration, including documentation relating to product tests and declarations of conformity issued by suppliers, are available to the Competent Authorities at Bianchi Industry S.p.a.				
This declaration is valid starting from the date below and it will be amended only if there will be substantial changes in the production of the materials, i.e. capable of changing some essential requirements for compliance purposes, or when the legislative references mentioned in this declaration will be modified and updated in such a way to require a new verification for compliance purposes				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

 Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**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



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



ATTENTION: hot parts in contact!



READ the instruction manual machine carefully before using the machine



ATTENTION: machine switched on



CAUTION! Parts in motion



PE Earthing indication

**IMPORTANT NOTICES****TECHNICIAN**

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

**LOADER**

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

Tools used in technical interventions on LEI250 vending machines

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

SOCKET SPANNERS

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

SPANNERS (fork type)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CROSS AND SLOT SCREWDRIVERS

(small - medium - large)

TEFLON SCREWDRIVER FOR TRIMMER SETTING**SNAP-RING PLIERS****PIPE SPANNER****90° PIPE CUTTER****MULTI-PURPOSE SPANNER (included in the supply)****INDEX**

Instructions for the Technician

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

Instructions for Loader

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



Instructions for the Technician

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (FIG. 1.1)

	Lei250
Height (A) mm	812
Width (B) mm	510
Depth (C) mm	614
Weight kg	72
Power frequency	220-240V; 50Hz/60Hz
Power frequency *	220V; 60Hz
Water supply	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)
Water supply connection	3/4" gas
Electrical supply connection	CEE 7/7 plug
Electrical supply connection *	NBR 14136:2001 plug
Electrical supply connection *	IRAM 2073 plug
Noise level	LpA <70 dB(A)

* Special versions for the domestic market

CUP DISPENSER	
Diameter cups mm	57 ÷ 80

PRODUCT CONTAINER CAPACITY	
Coffee beans (std bell)	3.1 liters (1,7 kg)
Coffee bell extension	1.5 liters (0,8 Kg)
Large soluble beverages canister	4,8 liters
Narrow soluble beverages canister	2 liters
Cups (automatic versions only)	n°. 250
Stirrers (automatic versions only)	n°. 200



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

KNOWING THE DISTRIBUTOR (Fig.1.2)

- 1 Coffee and coffee grinder unit
- 2 Soluble beverages containers unit
- 3 Coffee beans container
- 4 Sugar dispenser unit
- 5 Control unit
- 6 Liquid tray
- 7 Aspirator
- 8 Espresso boiler
- 9 Second boiler (specific version only)
- 10 Cup station
- 11 Cup conveyor
- 12 Cup dispenser
- 13 Cup column
- 14 Stirrers dispenser
- 15 Coffee grounds container
- 16 Change giver
- 17 Touch push-button panel
- 18 Easy push-button panel



2.0 PREMISE

2.1 - Important notices for operator

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

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

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

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

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

2.2 General Instructions



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

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

The technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the machine.

- It is the buyer's responsibility to ascertain that the technician have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.

Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the automatic dispensers must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.

- This manual is an integral part of the equipment and as such must always remain inside of the same, so as to allow further consultations on the part of the various operators, until the dismantlement and/or scrapping of the machine.

- In case of loss or damage of the present manual it is possible receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.

- Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the technician and/or manager, are considered to be under his entire responsibility.

All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during 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 Spa** neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.

- **Bianchi Industry S.p.A.** reserves the right to update manuals already released whenever deemed appropriate and for quality purposes, by updating the on-line version published in the area reserved to the corporate website.



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

☎ +039. 035.45.02.111

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

BIANCHI Industry Spa declines any responsibility for damages caused to people or belongings in consequence to:

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

2.3 SAFETY NORMS



Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

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



Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.



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

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C 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 machine is equipped with maximum temperature clixons (fig.2.2). In case they open for excessive overheating, rearm them to restore water heating and press the red button in the centre (fig.2.2).
- If there is a red built-in key instead of the button, rearm the clixon by using the pin on the specially provided plastic key.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



3.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

The transport of the distributor must be effected by competent personnel. The distributor is delivered on a pallet; for the shifting use a trolley and move it slowly in order to avoid capsizing or dangerous movements. The vending machine can be transported using means that ensure a temperature between -20°C and +60°C.

Avoid :

- lifting the distributor with ropes or presses
- dragging the distributor
- upset or lay down the distributor during transport
- give jolts to the distributor

Avoid as the distributor:

- bumping it
- overloading it with other packages
- exposing it to rain, to cold or sources of heat
- keeping it in damp places

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

3.2 Stocking

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

3.3 Packing

The distributor is protected with polystyrene angles and by a transparent film in polypropylene (Fig.3.2).

The automatic distributor will be delivered packed, assuring both a mechanical protection and protection against damages from the external environment.

On the package labels are applied indicating:

- manoeuvre with care
- don't turn upside-down
- protect from the rain
- don't superimpose
- protect from sources of heat
- not resistant against bumps
- type of distributor and serial number.

3.4 Reception

Upon reception of the automatic distributor you need to check that the same has not suffered damages during the transport.

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



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

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

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

3.5 Unpacking

Remove the distributor from its packaging, lifting the polystyrene panels and removing it from the box.

- remove the key from the drink dispensing chamber (Fig.3.3)
- open the door of the distributor and remove the adhesive tape from the components listed here below:

- coin mechanism cover / keyboard cards
- product containers



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

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.



4.0 INSTALLATION



4.1 Positioning

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



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

Bianchi Industry declines all responsibility for inconveniences due to the non observance of the above mentioned installation norms.

So as to avoid that the floor gets dirty, due to accidental spilling of the products, use, if necessary, under the distributor, a protection sufficiently wide to cover the distributors' operating space.

4.2 Connection to the main water supply

Before proceeding with the connection of the distributor to the water main supply verify the following water characteristics:

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

4.3 Main Power supply connection

The vending machine is predisposed to function with mono-phase (220-240V; 50/60Hz)*.

Before connecting up the machine, make sure that the rating plate data corresponds to the mains data, in particular check that:

- the tension of net doesn't have a difference of more than $\pm 6\%$
- The power supply output is able to bear the power load of the machine.
- The mains supply must support the rated load of the automatic vending machine and have a differential switch able to support the maximum load required.
- position the machine in such a way as to ensure that the plug remains accessible

The machine must be connected to earth in observance with the current safety norms.

For this reason, verify the plant's earth wire connection to ascertain that it is efficient and it answers national and European safety electric standards. If necessary require the intervention qualified personnel for the verification of the plant.

- The vending machine is supplied with a H05VV-F 3x1.5mm² power cable and an EEC 7/7 plug (NBR 14136:2001 plug – Iram 2073 plug)* (Fig. 4.7) or alternatively a BS 1363/A plug, as required.
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.8).
- The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.

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

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



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

* Special versions for the domestic market

4.5 Starting up of the unit

The distributor is provided with a connection cable for connection to the mains water supply (fig.4.9) and a switch which cuts off the power from all users each time that it is operated (fig.4.10).

Should it be necessary to operate inside the distributor for any ordinary or special maintenance operates, it is necessary to isolate the user appliances by activating the switch (fig.4.11), bearing in mind that with the electrical connection engaged, the power terminals are live.



The terminal box of the power cord remains energized (Fig.4.12).

- Some operations need to be performed with the door open and the dispenser switched on, in which case the safety key provided must be inserted (Fig. 4.13).



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

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



4.6 Installation

4.6.1 Hydraulic circuit filling

INSTALLATION

The installation procedure is valid for both single- and double-boiler machines, in particular espresso boiler and pre-heating boiler, and machines with soluble boilers equipped with level sensors and connection to water supply.

When leaving production lines, the machine will be under FIRST TIME INSTALLATION.

Once delivered, the operator will connect it only to water and power supply.

Machines equipped with espresso boiler

The sequence of operations will be as follows:

- Machine turning on (see Fig.4.10).
- First time installation mode (see specific paragraph), upon commissioning of the machine, a self-installation will be carried out that fills the espresso boiler by delivering 300cc of water from the nozzles. In the end, the machine installation data will be required to be entered. After confirmation of the date, the machine will wait 10 seconds and start heating water in the boiler.

Machines equipped with soluble boiler:

- Machine turning on (see Fig.4.10).
- First time installation (see specific paragraph), upon commissioning of the machine, a self-installation will be carried out that fills the soluble boiler until reaching the level sensor maximum level; then, the water pump will be operated for 5 seconds. In the end, the machine installation data will be required to be entered. After confirmation of the date, the machine will wait 10 seconds and start heating water in the boiler.



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
- Use detergents appropriate for the specific use in the food industry, in accordance with HACCP standards (adopted by the user company).
- Before removing the container lower the flap in order to prevent the accidental escape of the soluble product inside the same (fig. 4.14).
- remove all the product containers from the distributor (Fig.4.15)
- remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.4.16). 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.4.17)
- 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.

After re-positioning the container undertake to raise the flap in order to reset the correct function (fig. 4.19).



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.
Current validator 12-24V arrangement for Executive Systems/MDB kit payment systems.

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

Serial "executive" systems require a payment system KIT, which is provided separately.

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



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 (see Fig. 4.20) or by extracting each container.

For granulated coffee in particular it is necessary to close the closure plate before extracting the container.

- In order to load coffee beans, it is necessary to close the closing plate before sleeping off the container (Fig. 4.21).
- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig. 4.22).
- pay attention that 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.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

4.6.2 Cup loading

Use only cups that are suitable for automatic distribution (consulting chapter 1.0 "Technical characteristics" for further information) and prevent them from squeezing each other during loading.



Carry out loading when the machine is switched off.

Do not rotate the columns manually.

First loading

- Upon installation or when the cup dispenser is empty, proceed as follows:
- raise the cover of the cup column (fig. 4.23)
- make sure that the cup column is not aligned to the dispensing hole, load all the columns; when the cup column is adjacent to the dispensing hole, make the columns rotate by closing the door (or inserting the service key) and switching on the machine, until finding a point where no columns are adjacent to the hole.
- Load all the columns (fig. 4.24), replace the cover of the cup column.

Normal loading

- Normal loading of the cup columns shall be carried out with the machine switched off by simply opening the door, raising the cover and inserting missing cups.

4.6.3 Spoon loading (Automatic versions only)

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

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

4.7 First self-installation mode

Upon commissioning of the machine, a self-installation will be carried out. The purpose of this procedure is to avoid connections by hand of the electrical connectors on the board after filling the hydraulic circuit.

Machines equipped with espresso boiler

Upon turning on the machine, water fills the air break.

When the float reaches the high position, the machine will start automatically loading water until the rotor has counted the passage of 300cc of water (then water will be delivered through the coffee electromagnetic valve).

The procedure will be carried out with the resistor off.

Machines equipped with soluble boiler

Upon turning on the machine, the soluble boiler will be filled until reaching the level sensor maximum level; the pump starts working for 5 seconds (then water will be delivered through the electromagnetic valve).

The procedure will be carried out with the resistor off.

In the end, the installation data will be required to be entered.

16 / 02 / 2019



5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

Foreseen use

The automatic distributor is exclusively for the dispensing of drinks, prepared mixing food substances with water (by infusion as far as concerns espresso coffee).

For this purpose use products declared as suitable by the manufacturer for automatic distribution in open containers. The drinks are made in specific plastic cups automatically dispensed by the machine (Fig.5.1). Where foreseen, also the spoon for mixing the sugar is dispensed (Fig.5.2).

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

CUP DISPENSING

- The cup conveyor moves from the resting / dispensing position to the "cup dispenser" station (Fig. 5.3).
- The motor inside the cup dispenser moves the female screws to separate and make the cup drop into the specially provided supporting staple inside the cup station (see Fig. 5.1).
- The cup conveyor moves again to take sugar and the stirrer.

SUGAR AND STIRRER DISPENSING

Where provided and requested, a prefixed amount of sugar is dispensed, with the possibility to increase/decrease the dose.

In espresso versions sugar is directly dispensed, while in soluble versions it is pre-mixed with beverages.

Dispensing is carried out as follows:

- The motor reducer operates the scroll of the sugar container, pouring the desired quantity into the pipe conveyor (see Fig.5.2 pos.1).
- The cup conveyor moves from the cup pickup position to the stirrer pick-up-sugar position.
- When the conveyor reaches the position, a cam on it (fig. 5.4 pos. 3) activates the stirrer release mechanism on the stirrers dispenser basis (fig. 5.4 pos. 4). Upon activation, a stirrer drops into the cup (see fig. 5.2 pos. 2).
- The electromagnet activates to allow sugar to drop from the flange to the chute that will pour it into the cup (Fig.5.5).
- The cup conveyor moves to the dispensing station. After dispensing, the cup can be taken.

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.5.6)
- 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.5.7 - Fig.5.8).
- 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.5.9).
- the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position; during this movement the used coffee grounds are expelled

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

ESPRESSO COFFEE (Vending machines with a variable coffee chamber)

This process takes place only in models fitted with a variable chamber espresso group and timed grinding (Fig. 5.10) (ground coffee dispensed into the group without mechanical dosing).

Grinding

- Select a beverage including espresso, the grinding starts for the time programmed by the operator in the specific doses (Fig. 5.11).
- The ground coffee falls directly into the infusion cup in the coffee group (already positioned under the coffee chute) (Fig. 5.12)

Dispensing group

- The group rotating gear motor activates to place the group in the dispensing position, inserting the piston (Fig. 5.13).

Pressing

- The coffee pump is activated and the solenoid valve that drives the upper piston opens, the hydraulic thrust (programmable through adjustment of thrust pressure) brings the piston into the infusion group, therefore applying the desired amount of pressure on the coffee dose (Fig. 5.14). Once compression concludes the loading valve closes.

Pre-infusion (if programmed)

- Upon conclusion of the pressing phase the machine starts pre-infusion. The coffee solenoid valve opens until the programmed quantity of water is dispensed, then the coffee solenoid valve closes. Once pre-infusion is concluded, the machine checks the coffee pressing

and possibly opens the solenoid valve again to correct it, opening water loading until the proper pressing is reached (See the "Pressing" phase).

Infusion

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

Final pressing

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

Drain

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

Return

- Once the piston has retracted (Fig. 5.15-pos 1) the coffee group gear motor activates once again to place the group in the standby position, ready for a new cycle to begin.
- During the movement the used coffee dose is also expelled (Fig. 5.15-pos 2).

INSTANT DRINKS

This process is activated when the cup and spoon dispensing processes have been completed.

According to the type drink requested and to the distributor model, several of the various processes described here below can be activated.

- If present, the whipper motor is activated (Fig.5.16)
- The electro valve fixed on the soup boiler (Fig.5.17) or on the coffee boiler (Fig.5.18). it is activated to introduce into the mixer the programmed water quantity.
- The instant product geared motor activates the helicoidal screw conveyor so as to dispense the quantity of product programmed into the mixer (in some versions several products can be processed in the same mixer such as milk and chocolate) (Fig.5.19)
- Once the preset water and powder quantity has been preset has been supplied, the mixer is disabled after a time (T) set during the programming.

5.1 ACCESSORIES

5.2 Base unit kit

A base unit is available on request, on which to stand the LEI250 automatic distributor machine.

The kit contains:

- coffee dregs discharge chute
- discharge water collection buckets (2)
- "Too full" microswitch and float

For assembly and mounting of distributor on base unit proceed as follows:

 **It is essential to fix the base unit to a wall by using the supplied plate.**

- Fix the plate to the wall by using three M6 screws and suitable anchors (fig.5.20).
- Draw the base unit closer to the clamp (fig. 5.21) and fix it to it by using three supplied nuts (fig.5.22).
- Place the machine on the base unit (fig.5.23).
- Unscrew the 4 feet of the machine and remove them (fig. 5.24), fix the machine to the base unit by using the 4 supplied screws (fig.5.25).

5.2.1 How to mount the coffee grounds discharge chute

- Remove the waste liquid tank and the coffee grounds tank.
- Break the tabs securing the disc to the bottom of the machine and remove the disc (Fig.5.26).
- Insert the tube in the open slot (Fig. 5.27).
- Mount the coffee grounds tank.

5.2.2 Waste liquid tank

- Remove the tank and make a hole as shown (Fig. 5.28).
- Insert the silicone tube in the hole.
- Remount the tank and make sure there is a bucket in the lower compartment (Fig.5.29).
- Place the maximum level float in the bucket.
- If the machine is connected to the water mains, install the microswitch on the bracket indicated (Fig.5.30 - posn. A), detach the red and yellow wires (Fig. 5.31) and connect them to the black wires (Fig.5.32) of the float microswitch in the bucket in the cabinet.



Instructions for Loader

6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

6.1 PASSWORD

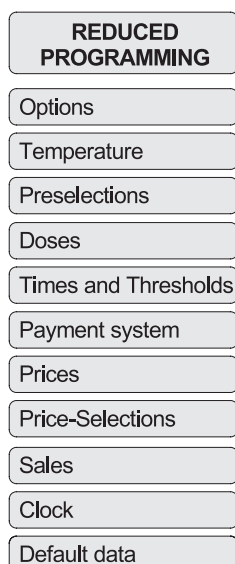
The current programming logic requires, when entering by pressing the PROG key, the insertion of a password allowing to access one programming menu. To facilitate and speed up some operations on the field, the password management is subdivided as follows:

PWD 1 - Reduced programming menu (00001)
PWD 2 - Sales Menu (00000)

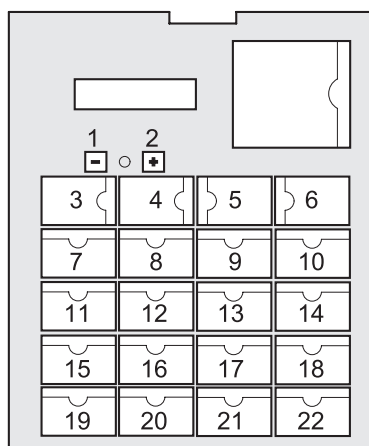
6.2 MACHINE MENUS

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



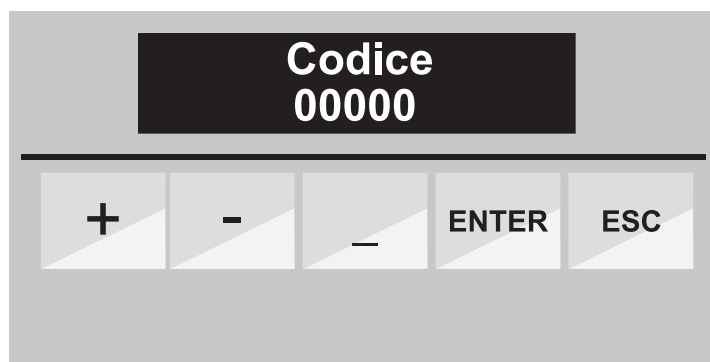
For Alphanumeric version



In programming mode, the keys have the following meanings:

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

6.2.2 PROGRAMMING (Touch version)



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:

During maintenance, the keys have the following meanings:

- P1** Scroll alarms (if pressed for 5 seconds, the last 15 alarms are shown on the display)
- P2** Reset alarms
- P3** Complete test
- P4** Only water test
- P5** Ground coffee test (only ground, and unit reset)
- P6** Test without sugar and spoon
- P7** Unit rotation
- P8** Total entries (+ hot and cold alternating)
- P9** Transverse unit movement
- P10** Mixer test (if pressed for 3 seconds)
- P11** Motor reducer for automatic grinding (if pressed for 3 seconds) active for 1 sec. clockwise
- P12** Spoon release
- P13** Reload decouplers or display SAW keys
- P14** MBD tube filling
- P15** Empty MDB tubes
- P16** Input test / Scroll MDB tubes
- P17** Coffee loading rotor (vacuum)
- P18** Sugar magnet activation
- P19** Motor reducer test, if pressed for 3 seconds, all motor reducers are enabled in sequence for 3 sec. each
- P20** Cup release
- P21** Cup 2 release (if any)
- P22** Column 1 rotation

Maintenance menu 2

- P1** Deletion of resettable entries
- P2** Espresso boiler load (200cc) if pressed for 3 seconds
- P3** Motor reducer for automatic grinding (if pressed for 3 seconds) active for 1 sec. clockwise
- P4** Motor reducer for automatic grinding (if pressed for 3 seconds) active for 1 sec. anti-clockwise
- P5** Grinder adjustment average reset
- P6** Wash BIB 1
- P7** Wash BIB 2
- P8** Activation BIB 1
- P9** Activation BIB 2
- P10** Drainage tap
- P11** Module door opening/closing (after exiting maintenance the door closes if open)
- P12** Display A slave temperature in the last 48h
- P13** Display B slave temperature in the last 48h
- P14** Topping 1..4 tube selection
- P15** Topping test
- P16** Grinder adjustment data
- P17** Price Reading
- P18** Coffee ground refilling
- P19** Free
- P20** Free
- P21** Free
- P22** Free

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:

Maintenance 101

Alarm scrolling

Complete test

Mixer test

Total selections

Test without sugar and stirrer

Gear motor test

MDB tube emptying

Conveyor movement

Sugar magnet activation

Water inlet SV activation

Input test

Alarm reset

Water only test

Coffee unit rotation

Cup release

Stirrer release

MDB tube filling

MDB tube emptying

Decounter recharge

Reload coffee grounds

Alarm history

WARNING: the menu hereby illustrated corresponds to the fully equipped machine version, but may differ both in terms of controls and their position, based on the kits installed in the machine.



7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

7.1 Cleaning and Loading



So as to guarantee the correct functioning of the distributor during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms.

These operations must be done with the distributor open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the distributor must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C 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.

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

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

7.1.1 Periodic cleaning by the loader

First step: disposal of the waste inside the waste bins (used cups, stirrers, paper, tissues etc). Once the waste has been disposed of it is possible to clean the surrounding area.

- elimination of the coarse dirt
- disinfecting of the flooring and walls of the area surrounding the machine up to a radius of 1 metre around the distributor
- once this is complete proceed with opening the distributor.

7.1.2 Daily cleaning recommended

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



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

Operate as follows:

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

Before effecting the re-assembly operations clean all the elements carefully.

- remove all coffee powder residue; the unit can be removed from its housing to make the task easier (Fig. 7.6)
- Empty the coffee grounds container (Fig. 7.7)

7.1.3 Weekly cleaning

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

7.1.4 Cleaning of the coffee grounds container and the liquid tray

The machine is equipped with a coffee grounds decounter. Upon reaching the set-up value, the machine display signals "coffee grounds".

In case this message appears, it is necessary to empty the coffee grounds container and restore the decounter as follows:

- Open the machine door
- Extract the coffee grounds container (fig.7.7) and empty it
- Clean the coffee grounds container with a sanitizing liquid
- Enter the maintenance menu and select the item "restore decounters"

The machine is equipped with a liquid tray with a level sensor float (fig.7.8). When the liquid tray is full, a message "overflow" appears on the display. In order to empty the liquid tray, proceed as follows:

- Open the machine door.
- Extract the liquid tray and empty it (fig.7.9)
- Clean the liquid tray with a sanitizing liquid

The message "overflow" is self-resetting, i.e. when the empty tray is replaced in the machine, the error message is self-reset.

7.1.5 Product loading

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

7.2 Recommended maintenance



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

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

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

7.2.1 Ordinary and Extraordinary Maintenance

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



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

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

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

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

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

7.2.2 Maintenance of the coffee group and piston

Monthly extraction of the unit and thorough rinsing in hot water is recommended.

The necessary requirement for this operation is that the coffee unit is in idle position.

If the vending machine is equipped with a variable dispensing chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.9, then, for both the standard model and that with a variable dispensing chamber, unscrew the knob **1**, rotate the lever **2** (Fig. 7.10) and pull out the entire coffee group.

- To pull out the standard piston, remove the pipe shown in Fig. 7.11, extract the piston stop pin (Fig. 7.12 - pos. 3) and remove the piston from the boiler.
- If the vending machine is equipped with a variable chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.11, unscrew the stop nut (Fig. 7.13-pos. 4) on the piston rod and remove the piston from the boiler.



Every 10.000 vends and anyhow monthly, it is advisable to lubricate all the mobile parts of the group, using silicone grease for alimentary use (Fig. 7.14):

- lower filter piston (5)
- connecting bar (6)
- piston guide (7)

It is advisable to check and replace, if necessary, the sealing gaskets and filters every 10.000 vents:

- gaskets
- Loosen the screw (Fig. 7.15), wash the filter and replace if necessary.
- re-assemble everything in the inverse order.

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 7.16)

Access to internal parts

In order to access to the dispenser internal parts (pumps, coffee boiler, electromagnetic valves, electrical connections, etc.):

- disconnect the machine from power and water supply.
- loosen the fixing screws on the machine back (fig.7.17), slip off the back upwards and remove it (fig.7.18).

7.3 Maintenance procedures

Recommended equipment:

For those responsible for filling up and maintenance of the machine the recommended equipment is as follows:

- Tool carrier case
- Clean uniform
- Disposable gloves
- Clamp to close the pipes
- Roll of kitchen paper
- Wood or plastic stick
- Bottle of detergent
- Bottle of disinfectant
- "Distributor out of action" sign
- Small table for resting items (optional)

Never use:

- Sponges, scourers, cloths
- Screwdrivers or metallic objects.

7.3.1 Sanitization



IMPORTANT ADVICE

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

In particular before starting any operation on the distributor, make sure to:

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

The major food contamination passes through hands; remember to wash your hands when:

- you start working on the distributor
- after being to the toilet
- after touching your hair, blowing your nose, eating
- after touching chemical cleaning products
- after shaking hands with other people

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

To ensure hygiene:

- Use disinfectants

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

For cleaning:

- Use detergents and/or 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.

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.7.19). 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 7.19) Coffee pellets must be have a compact consistency and be slightly damp.

- Adjustment of the grade of manual grinding.

Turn the screw (fig.7.20) 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.



7.4.2 Dosage and grinding regulations (timed grinding)

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

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

- **Ground coffee gram weighting:**

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

7.5 Inactivity

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

- disconnect the machine electrically and hydraulically.
- Completely empty the boiler by opening the drainage tap on the bottom of the boiler with exchanger (Fig.7.21).
- Empty the floating bin (Air Break) by removing the top on the tube running along the drainage chute.
Replace the top once completely drained
- Clean all of the parts in contact with foods in accordance as described.
- Remove any milk containers, and completely clean the milk circuit as indicated in the disinfecting section.
- empty the liquid waste bin carefully
- eliminate the spent grounds bag
- clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
- protect the outside of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 7.22)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

8.0 DISMANTLEMENT

Proceed with the emptying of the products and of the water as described in the previous paragraph.

For the dismantlement we advise to disassemble the machine dividing the parts according to their composition (plastic, metal etc.).

Subsequently entrust to specialised companies the parts divided in this manner.

Attention! Ensure that the disposal of machinery, carried out in strict compliance with environmental standards and in accordance with the regulations.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **HLP**Des.: **xyzwuRv**

x= 500 o 525 >>> Versión familia; **y= 0 o 1** >>> alimentación de tensión; **z=ES o DS o EV o BV o PO** >>> Tipo de caldera;
w= G1 o T1 o GV o -- >>> n°/tipo Grupos moledores dosificadores; **u= KM o KK** >>> versión botonera; **v= MP** o -- >>> versión monitor

Nombre comercial: **LEI250****Dispensador automático de bebidas calientes y frías**Año de fabricación: **2020**

EXPEDIENTE TÉCNICO constituido y conservado en el Departamento Técnico BIANCHI INDUSTRY Spa en la sede de la empresa.

De conformidad con los Requisitos Esenciales de las Legislaciones/Directivas/Regulaciones indicadas a continuación.

Directiva 2014/35/EU (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/EC (MD)	Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina.
Directiva 2014/30/EU (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+ A13:2017>>> 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 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Normas especiales para aparatos de refrigeración 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 55014-1:2017 >>> Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radioeléctricas para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 55014-2:2015 >>> 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.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

 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 profesionalMarcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Año de fabricación: **2020**son conformes a la directiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE).

Declaramos además que desde el 3 de enero de 2013, cualquier producto de BIANCHI INDUSTRY S.p.A. que se introduce en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 2, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias (*):

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

 Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**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.****De conformidad con los materiales empleados y con los que están en contacto con los alimentos (MOCA)**

Con la presente, la empresa Bianchi Industry S.p.a. declara que el producto es conforme a las siguientes disposiciones legislativas:

Reglamento (EU) 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.			
Regulación (EU) nº 2023/2006	Sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos			
Reglamento (EU) N. 10/2011 del 14/01/2011 y sus posteriores actualizaciones	Sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.			
Reglamento (EC) N. 1895/2005 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.			
Resolución EU CM/Res(2013)9	Resolución sobre los metales y aleaciones utilizados en los materiales y objetos en contacto con los alimentos.			
Resolución ResAP(2004)5	Resolución sobre las siliconas utilizadas en los materiales y objetos en contacto con los alimentos.			
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.			
DPR 777/82	Aplicación de la directiva comunitaria sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.			
Condiciones de contacto	CONJUNTO DE COMPONENTES	ALIMENTO DE CONTACTO	CARACTERÍSTICAS DE CONTACTO	T. máx. de contacto [°C]
	Conjunto de EV para carga del agua y air break (sistema de corte de aire)	Agua fría	Permanente	30/40
	Conjunto de la tolva y el molinillo-dosificador de café	Café granulado	Permanente	30/40
	Conjunto del grupo de café expreso	Polvos de café; agua; vapor.	Temporal	100
	Conjunto de EV para suministro del grupo de la caldera para café expreso	Agua caliente y vapor	Permanente en ENTRADA Temporal en SALIDA	100
	Conjunto de EV para suministro del grupo de la caldera para café instantáneo	Agua caliente	Permanente en ENTRADA Temporal en SALIDA	90
	Conjunto de la caja de dosificación para café instantáneo	Polvo soluble	Permanente	30/40
NOTA	Uso de los distribuidores automáticos objeto de la declaración y sus accesorios según los procedimientos descritos en el manual de uso y mantenimiento.			
Es responsabilidad del usuario comprobar la idoneidad de los productos para el uso con alimento/alimentos específicos bajo las condiciones de uso. Bianchi Industry S.p.a. recomienda ejecutar un ciclo de lavado del circuito realizado usando los productos objeto de la presente declaración antes de la puesta en funcionamiento de la instalación.				
Todos los documentos de ayuda relativos a la presente declaración, incluida la documentación sobre las pruebas realizadas en los productos y las declaraciones de conformidad expedidas por los proveedores, están a disposición de las Autoridades Competentes en Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaración es válida a partir de la fecha suministrada a continuación y se sustituirá en caso de que haya cambios sustanciales en la producción del material, siendo capaces de modificar algunos requisitos esenciales con fines de cumplimiento o cuando las referencias legislativas citadas en esta declaración se modifiquen o se actualicen de alguna forma para solicitar una nueva comprobación con fines de cumplimiento.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS**

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



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

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.

La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

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



¡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****TÉCNICO**

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

**REPONEDOR**

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

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático LEI250

Nº 1 Llave a disposición del reponedor y del técnico

LLAVES DE CAJA

nº5,5- nº7- nº8- nº10- nº20- nº22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

nº7- nº8- nº10- nº12- nº13- nº14

DESTORNILLADORES DE ESTRELLA Y DE PUNTA PLANA

(pequeño - mediano - grande)

DESTORNILLADOR DE TEFLÓN PARA CALIBRADO TRIMMER**PINZA PARA ARANDELAS SEEGER****LLAVE PARA TUBOS****TIJERA CORTATUBOS A 90°****LLAVE MULTIUSO (en dotación)****ÍNDICE CAPÍTULOS**

Instrucciones para el Técnico

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

Instrucciones para el Reponedor

- 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
- 7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- 8.0 DESMANTELAMIENTO

Instrucciones para el Técnico

1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

	Lei250
Alto (A) mm	812
Ancho (B) mm	510
Fondo (C) mm	614
Peso	72
Tensión de alimentación	220-240V; 50Hz/60Hz
Tensión de alimentación *	220V; 60Hz
Alimentación red hídrica	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)
Conexión red hídrica	3/4" gas
Conexión a la red eléctrica	clavija CEE 7/7
Conexión a la red eléctrica *	clavija NBR 14136:2001
Conexión a la red eléctrica *	clavija IRAM 2073
Nivel de presión acústica	LpA <70 dB(A)

* Versiones nacionales específicas

DISTRIBUIDOR DE VASOS	
Diámetro vasos mm	57 ÷ 80
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en granos (campana std)	3.1 litros (1,7 kg)
Prolongación campana café	1.5 litros (0,8 Kg)
Caja solubles grande	4,8 litros
Caja solubles estrecha	2 litros
Vasos (solo versiones automáticas)	nº. 250
Cucharillas (solo versiones automáticas)	nº. 200

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

CONOCER EL DISTRIBUIDOR (Fig.1.2)

- Grupo café y molinillo
- Grupo recipientes de bebidas solubles
- Recipientes de café en granos
- Grupo dispensador de azúcar
- Centralita
- Bandeja de recolección de líquidos
- Aspirador
- Caldera expreso
- Segunda caldera (solo versiones específicas)
- Compartimento de distribución
- Traslador de vasos
- Sistema de desenganche de vasos
- Columna de vasos
- Dispensador de cucharillas
- Bandeja de fondos de café
- Cajetín para monedas
- Botonera touch
- Botonera Easy



2.0 PREMISA

2.1 Advertencia para el operador

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

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

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

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

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



2.2 Advertencias generales

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

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

- La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo. El técnico debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.

A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina.

- Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace 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 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 Industry S.p.A.**, cuando lo estime oportuno y por razones justificadas, actualizar los manuales existentes en el mercado, actualizando la versión en línea publicada en el área restringida de la página web corporativa.



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

+039. 035.45.02.111

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

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

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

- instalación incorrecta
- instalación eléctrica o hidráulica no adecuada
- limpieza y mantenimiento inadecuados
- modificaciones no autorizadas
- utilización incorrecta del distribuidor
- recambios no originales
- **Bianchi Industry S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.
- Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.
- El distribuidor automático no es apto para ser instalado en exterior. Se tiene que colocar el locales secos, con temperaturas que nunca desciendan por debajo de +5°C, ni rebasen los +32°C y con una humedad relativa no superior al 65%. No deben instalarse en locales en los que se utilicen chorros de agua para la limpieza (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines...). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

2.3 NORMAS DE SEGURIDAD



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

- Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El técnico no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y 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 MAQUINA NI RETIRAR NINGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.
- Para garantizar un 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 posteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.
- La máquina está provista de clixon de temperatura máxima (fig.2.2), en caso de apertura de los mismos por excesivo sobrecalentamiento, para rearmarlos, restableciendo el calentamiento de agua, pulsar el botón de color rojo en el centro del clixon (fig.2.2).

Si en lugar del botón hay una tecla empotrada de color rojo, rearmar el clixon utilizando el punzón en dotación presente en la chaveta de plástico.

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.

El transporte puede efectuarse con medios que permitan el mantenimiento de una temperatura de entre -20°C y + 60°C.

Evitar de:

- volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral
- arrastrar el distribuidor
- volcar o acostar el distribuidor durante el transporte
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:

- sufra choques
- esté sobrecargado por otros bultos
- sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor
- esté cerca de lugares húmedos

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

3.2 Almacenamiento

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

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 número de serie

3.4 Recepción

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



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

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

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

3.5 Desembalaje

- Hay que liberar el distribuidor de su embalaje, extrayendo los paneles de poliestireno y retirándolo de la caja.
- Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.3.3)

Quitar la cinta adhesiva de:

- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto



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



4.0 INSTALACIÓN



4.1 Posicionamiento

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

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



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

Bianchi Industry declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

4.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

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

4.3 Conexión a la red eléctrica

La máquina está preparado para funcionar con tensión de red monofásica (220-240V, 50/60Hz)*.

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

Antes de conectar se debe verificar que:

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

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

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



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

* Versiones nacionales específicas



4.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un cable de conexión para el enlace a la red eléctrica (fig. 4.9) y de un interruptor que, siempre que se lo acciona, desconecta la tensión de todos los utilizadores (fig. 4.10).

En el caso que, debido a intervenciones de manutención ordinaria o de operaciones extraordinarias, se haga necesario trabajar en el interior del distribuidor, habrá que aislar los aparatos utilizadores actuando sobre el interruptor (fig. 4.11).



La caja de bornes del cable de alimentación (Fig.4.12) permanece bajo tensión.

- En algunas operaciones, se necesita actuar con la puerta abierta y el dispensador activo, por lo que se debe introducir la correspondiente llave de seguridad (Fig. 13).



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.

Durante cada encendido del distribuidor se efectúa un ciclo de diagnóstico para verificar la condición de las periféricas del DA y efectuar la restauración de las partes en movimiento



4.5 Instalación

4.5.1 Llenado del circuito hidráulico

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

El procedimiento de instalación es válido para los distribuidores con mono y doble caldera, en particular Caldera expreso y Caldera de precalentamiento, tanto para distribuidores con caldera solubles con sondas de nivel, y dotadas de conexión a la red hídrica.

A la salida de las líneas de fabricación el distribuidor se pondrá en situación de PRIMERA INSTALACIÓN.

Llegado al lugar de instalación el operador conectará solo el agua y la red eléctrica.

Máquinas con caldera expreso

La secuencia de las operaciones será:

- Encendido del distribuidor (ver Fig.4.10)
- Modalidad de la primera instalación (ver apartado específico), en el momento de la primer encendido de la máquina se efectuará una auto-instalación que llenará la caldera expreso suministrando 300 cc de agua desde los inyectores. A continuación se pedirá la introducción de la fecha de instalación del distribuidor. Confirmada la fecha, el distribuidor esperará 10 segundos y justo después empezará a calentar el agua en la caldera.

Máquinas con caldera solubles

- Encendido del distribuidor (ver Fig.4.10)
- Modalidad de la primera instalación (ver apartado específico), en el momento del primer encendido de la máquina, se efectuará una auto-instalación que llenará la caldera de solubles hasta llegar al nivel máximo de la sonda; a continuación se accionará la bomba del agua durante 5 seg. Al final se pedirá la introducción de la fecha de instalación del distribuidor. Confirmada la fecha el distribuidor esperará 10 segundos y justo después empezará a calentar el agua en la caldera.



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:
- Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP (adoptados por la empresa).
- Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 4.14).
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.4.15)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.16). 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.4.17)
- 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.

Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 4.19).



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. Preinstalación del Validador 12-24V de serie, para Sistemas Executive/MDB kit sistemas de pago.

La firma **Bianchi Industry S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada. El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Los sistemas seriales "executive" precisan el KIT de sistemas de pago suministrado a parte.

Consultar el cap. "6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.



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 (Fig. 4.20), o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig. 4.21).

- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 4.22)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

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

4.6.2 Carga de los vasos

Utilizar solo vasos aptos para distribución automática (comprobar las características consultando el apartado 1.0 "Características técnicas") y evitar comprimirlos durante la carga.



La carga debe realizarse con la máquina apagada

Las columnas no deben girarse manualmente.

Primera carga

- Durante la fase de instalación o con el distribuidor de vasos completamente vacío, proceder de la manera siguiente:
- levantar la tapa de la columna de vasos (fig. 4.23)
- comprobar que la columna de vasos no está alineada con el orificio de distribución, después cargar todas las columnas; cuando la columna de vasos esté situada en correspondencia con el orificio de distribución, girar la columna cerrando la puerta (o introduciendo la llave de servicio) y dando nuevamente corriente a la máquina, hasta encontrar un punto en el que no haya columnas en correspondencia con el foro.
- Una vez cargadas todas las columnas (fig. 4.24), volver a poner la tapa de la columna de vasos.

Carga normal

- La carga normal de la columna de vasos debe realizarse con la máquina apagada; se hace abriendo simplemente la puerta, levantando la tapa e insertando los vasos faltantes.

4.6.3 Carga de las paletinas

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

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

4.7 Modalidad de la primera auto-instalación

En el momento del primer encendido de la máquina se efectuará una auto-instalación. En objeto de dicho procedimiento es para evitar las conexiones manuales de recipientes eléctricos en las tarjetas después del llenado del circuito hidráulico.

Máquinas con caldera expreso

Al encender el distribuidor el agua llena el air break.

Cuando el flotador llegue a la posición alta la máquina empezará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador non haya contado el paso de 300 cc de agua (entonces se distribuirá el agua por medio de la electroválvula de café).

El procedimiento se realizará con la resistencia apagada.

Máquinas con caldera solubles

Al encender el distribuidor se llena la caldera de solubles hasta llegar al nivel máximo de la sonda; arranca la bomba durante 5 seg. (entonces se suministrará el agua por medio de las electroválvulas).

El procedimiento se realizará con la resistencia apagada.

Al final de las operaciones, el sistema pedirá la introducción de la fecha de instalación.

16 / 02 / 2019



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.

SUMINISTRO DEL VASO

- El trasladador de vasos se desliza de la posición reposo/dispensación a la estación "cup dispenser" (Fig. 5.3).
- El motor situado dentro del dispensador de vasos acciona las roscas para separar y hacer caer el vaso sobre la pinza de soporte dentro del compartimento de distribución (ver fig.). 5.1).
- El trasladador de vasos se desliza todavía para tomar el azúcar y la cucharilla.

DISPENSACIÓN DE AZÚCAR Y CUCCHARILLA

Cuando esté previsto y pedido, la máquina dispensa una cantidad prefijada de azúcar, con la posibilidad de incrementar o reducir la cantidad deseada. El azúcar se dispensa directamente dentro del vaso en las versiones expreso, en cambio para las versiones solubles se mezcla previamente con las bebidas.

El procedimiento de dispensación se lleva a cabo de la manera siguiente:

- El motorreductor acciona la rosca del recipiente de azúcar, introduciendo la cantidad deseada dentro del tubo transportador (ver fig.5.2 pos. 1).
- El trasladador de vasos se mueve desde la posición de toma del vaso a la posición de toma cucharilla/azúcar.
- Cuando el trasladador alcanza la posición, actúa a través de una leva (fig.5.4 pos. 3) sobre el mecanismo de desenganche de la cucharilla presente en la base del dispensador de cucharillas (fig.5.4 pos. 4); al producirse el accionamiento, la cucharilla se desliza dentro del vaso (ver fig.5.2 pos. 2).
- Se activa el electroimán que permite descargar el azúcar desde la brida hacia la rampa que la llevará hasta el vaso (Fig.5.5).
- El trasladador de vasos se desliza entonces a la estación de dispensación; una vez efectuada la dispensación, se puede tomar el vaso.

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.5.6)
- 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.5.7 - Fig.5.8).
- 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.5.9)
- 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.

Café EXPRESO (Distribuidores con grupo de cámara variable)

Esto proceso se realiza solamente para los modelos dotados de grupo café expreso con cámara variable y con molido en ese momento (Fig. 5.10) (café molido distribuido en el grupo, sin dosificación mecánica).

Moledura

- Una vez elegida una bebida con presencia de café expreso, se pone en marcha la moledura durante el tiempo programado por el operador en las dosis específicas (Fig. 5.11).
- El café molido cae directamente en el vaso de infusión del grupo café (ya colocado debajo de la rampa del café) (Fig. 5.12)

Grupo en suministro

- Se activa el moto-reductor de rotación del grupo para llevarlo a la posición de suministro, embocando el pistón (Fig. 5.13).

Prensado

- Se activa la bomba de café y se abre la electroválvula que acciona el pistón superior, el impulso hidráulico (programable regulando la presión del impulso) pone el pistón dentro del grupo de infusión, obteniendo así la compresión deseada de la pastilla de café (Fig. 5.14). Terminada la compresión la válvula de carga se cierra.

Pre-infusión (si está programada)

- Al final del prensado la máquina pone en marcha la pre-infusión. Se abre la electroválvula de café hasta que distribuya la cantidad de agua programada, una vez suministrada la dosis de agua para la pre-infusión la electroválvula de café se cierra.

Terminada la pre-infusión la máquina comprueba el nivel de prensado del café y eventualmente lo restablece abriendo de nuevo la electroválvula de carga de agua hasta llegar al prensado deseado (Ver fase "Prensado").

Infusión

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

Escurrido

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

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

Descarga

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

Retorno

- Una vez que ha retrocedido el pistón (Fig. 5.15-pos 1) se activa de nuevo el moto-reductor del grupo café para volver a ponerlo de café en posición de reposo y listo para un nuevo ciclo.
- Durante este movimiento se expulsa la pastilla agotada (Fig. 5.15-pos. 2).

BEBIDA SOLUBLE

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

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

- Primero se activa el motor de la batidora (Fig.5.16).
- La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.5.17) o sobre la caldera café (Fig.5.18). se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada.
- Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.5.19).
- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.

5.1 ACCESORIOS

5.2 Kit mueble base

Está disponible, a pedido, un mueble base al cual superponer el distribuidor automático modelo LEI250.

El kit contiene:

- rampa de descarga desperdicios de café
- cubos recolección de líquidos de descarga (2)
- microinterruptor y flotante "Demasiado lleno"

Para el montaje y el acoplamiento del mueble con el distribuidor actuar como sigue:

Es imprescindible fijar el mueble a una pared utilizando la placa específica suministrada.

- Fijar a la pared la brida suministrada, utilizando tres tornillos M6 y tacos apropiados (fig.5.20).
- Acercar el mueble de la brida (fig. 5.21) y fijarlo a ésta utilizando dos tuercas suministradas (fig.5.22).
- Colocar el dispensador encima del mueble (fig. 5.23).
- Destornillar los 4 pies del dispensador y quitarlos (fig.5.24), fijar la máquina al mueble con los 4 tornillos suministrados (fig.5.25).

5.2.1 Colocación de la rampa de descarga de fondos de café

Retirar la bandeja de fondos líquidos y la bandeja de fondos de café.

Recordar la manera de proceder:

- Retirar el disco situado en el fondo del dispensador rompiendo las aletas que lo mantienen unido (fig. 5.26).
- Introducir el tubo vector en el alojamiento que se ha creado (fig. 5.27).
- Colocar nuevamente la bandeja de fondos de café.

5.2.2 Recolección de fondos líquidos

- Retirar la bandeja y abrir el drenaje tal como se indica en la fig. 5.28.
- Introducir el tubo de silicona en el alojamiento correspondiente de la bandeja.
- Volver a colocar entonces la bandeja de fondos líquidos, comprobando la presencia del cubo en el compartimento inferior (fig. 5.29).
- Introducir en el cubo el flotador que indica el nivel máximo de líquido.
- Si el dispensador está conectado a la red de suministro de agua, montar el microinterruptor sobre el soporte indicado (fig.5.30-pos. A), desconectar los hilos rojo y amarillo (fig. 5.31) y conectarlos a los hilos negros (fig.5.32) del microinterruptor del florador situado dentro del mueble encima del cubo.



Instrucciones para el Reponedor

6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

6.1 PASSWORD

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

PWD 1 - Menú de programación reducido (00001)

PWD 2 - Menú Ventas (00000)

6.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

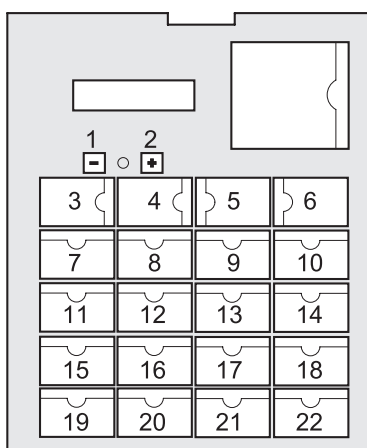
La PWD 1 permite acceder al menú completo del distribuidor automático. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER. A continuación se enumera el menú de programación del D.A.

6.2.1 MENÚ SOFTWARE (versión Easy)

PROGRAMACIÓN REDUCIDA

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

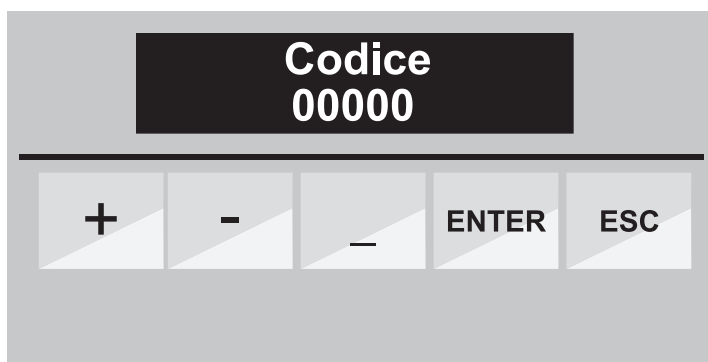
Tecla Alfanumérica



En programación las teclas tienen los significados siguientes:

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

6.2.2 PROGRAMACIÓN (versión Touch)



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
- P3** Prueba completa
- P4** Prueba solo con agua
- P5** Prueba de café molido (solo molido y reinicio de grupo)
- 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** Motorreductor molido automático (si se pulsa durante 3 segundos) activo durante 1 seg. agujas del reloj
- P12** Desenganche cucharilla
- P13** Recargar contadores o visualizar teclas SAW
- P14** Llenado de tubos MDB
- P15** Vaciado tubos MDB
- P16** Test entradas /desplazamiento tubos MDB
- P17** Rotor de carga de café (al vacío)
- P18** Activación imán azúcar
- P19** Prueba de motorreductores, si se pulsa durante 3 segundos, se activan todos los motorreductores en secuencia durante 3 segundos cada uno.
- P20** Desenganche del vaso
- P21** Desenganche del vaso 2 (si está prevista)
- P22** Rotación columna 1

Menú mantenimiento 2

- P1** Borrado de datos que pueden ponerse en cero
- P2** Carga caldera expreso (200cc) si se pulsa durante 3 segundos)
- P3** Motorreductor de molienda automática (si se pulsa durante 3 segundos) se activa durante 1 segundo en sentido horario
- P4** Motorreductor de molienda automática (si se pulsa durante 3 segundos) se activa durante 1 segundo en sentido antihorario
- P5** Reinicio de medio de regulación de los molinillos
- P6** Lavado BIB 1
- P7** Lavado BIB 2
- P8** Activación BIB 1
- P9** Activación BIB 2
- P10** Drenaje tapa
- P11** Apertura/cierre de la puerta del módulo (al salir del mantenimiento, la puerta se cierra si está abierta)
- P12** Mostrar últimas 48 h de temperatura slave A
- P13** Mostrar últimas 48 h de temperatura slave B
- P14** Selección del tubo Topping 1..4
- P15** Prueba Topping
- P16** Datos de los ajustes de los molinillos
- P17** Lectura de precios
- P18** Recarga fondos de café
- P19** Libre
- P20** Libre
- P21** Libre
- P22** Libre

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

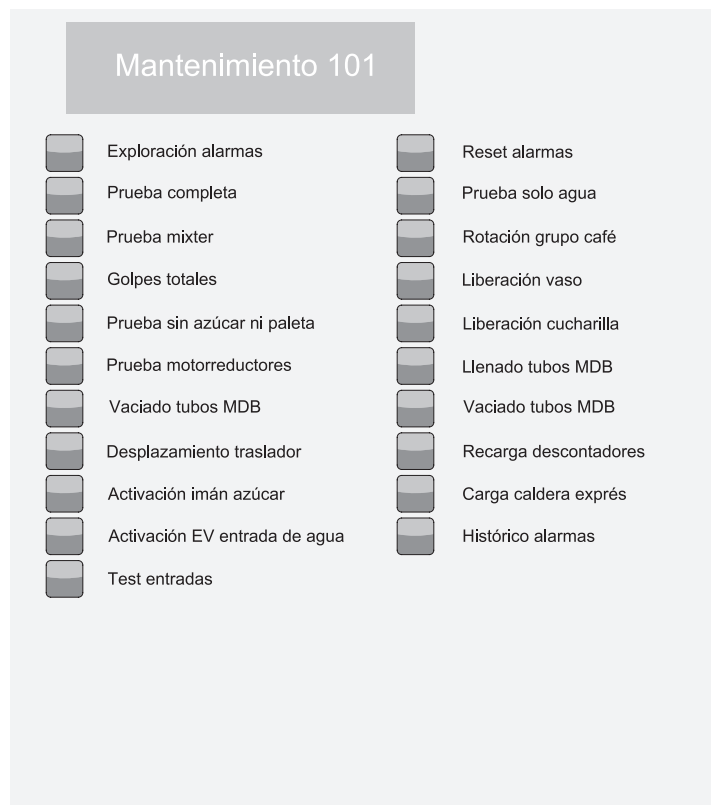


6.4 MANTENIMIENTO (versión Touch)

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:



ATENCIÓN: el menú descrito aquí corresponde a la versión de la máquina con equipamiento completo; por lo tanto, puede ser diferente de los kits instalados en su máquina, tanto en los comandos presentes como en la posición de los mismos.



7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

7.1 Limpieza y carga



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

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

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

7.1.1 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los 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

7.1.2 Limpieza cotidiana aconsejada

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



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

Realizar las siguientes operaciones:

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

Desmontar y lavar cuidadosamente:

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

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

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

7.1.3 Limpieza semanal

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

7.1.4 Limpieza del recipiente de los fondos de café y del cuenco de líquidos

La máquina está dotada de contador descendente de fondos de café, alcanzado el valor programado la máquina señala en el display "fondos de café". En presencia de este mensaje es necesario vaciar el recipiente de fondos y restablecer el contador descendente de la manera siguiente:

- Abrir la puerta de la máquina
- Extraer el recipiente de fondos (fig. 7.7) y vaciarlo de los fondos de café presentes
- Limpiar el recipiente de fondos con líquido desinfectante
- Entrar en el menú mantenimiento y seleccionar la opción "recargar contadores descendentes"

La máquina cuenta con una bandeja de recogida de líquidos con flotador con captador de nivel. Cuando está llena, la máquina muestra en pantalla el mensaje "rebose". Para vaciar la bandeja de líquidos, proceder de la manera siguiente:

- Abrir la puerta de la máquina.
- Extraer la bandeja de líquidos (fig. 7.8) y vaciarla.
- Limpiar la bandeja de líquidos con líquido desinfectantes.

El mensaje "rebose" se reinicializa automáticamente y desaparece cuando se vuelve a colocar en la máquina la bandeja vacía.

7.1.5 Carga de producto

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

7.2 Mantenimiento aconsejado



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

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

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

7.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

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



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

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos. Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP y siguiendo lo descrito en la sección 4.5.3.



7.2.2 Mantenimiento grupo y pistón café

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

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

Si el distribuidor está dotado de grupo con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.9, después, tanto para el grupo estándar como con cámara variable, destornillar el pomo **1**, girar la palanquita **2** (fig. 7.10) y después extraer todo el grupo café.

- Para extraer el pistón estándar, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.11, extraer la clavija de retención del pistón (fig. 7.12 - pos. 3) y extraer el pistón de la caldera
- Si el distribuidor está dotado de sistema con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.11, destornillar la tuerca de sujeción (fig. 7.13-pos. 4) presente en la varilla del pistón y extraer el pistón de la caldera.

A los 10.000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario (Fig. 7.14):

- filtro inferior (5)
- biela (6)
- guía (7)

Cada 10.000 acciones, es aconsejable comprobar y en su caso cambiar las juntas de estanqueidad y los filtros:

- junta
- Destornillar el tornillo (Fig. 7.15), lavar el filtro y si es necesario sustituirlo.
- montar todo en sentido inverso.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 7.16).

Acceso a las partes internas

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

- desconectar la máquina de la red eléctrica y de la red hídrica.
- aflojar los tornillos de fijación de la parte trasera de la máquina (fig. 7.17), extraer hacia arriba la parte trasera y quitarla (fig. 7.18)

7.3 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutenzione, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Mordaza para cerrar los tubos
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio"
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Destornilladores u objetos metálicos

7.3.1 Sanitarización

! ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

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

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor

- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

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

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

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

Cómo obtener la limpieza:

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

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 manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios

B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos

C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.

- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.

- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.

- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.

- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

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

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



7.4 Dosificación

7.4.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- Temperatura optimal del café en el vaso entre 70°C y 80°C.
- Temperatura optimal de ls productos solubles en el vaso entre 70°C y 80°C.
- Peso en gramos polvo de café entre 6 y 8 gramos.
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

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

- Gramaje del café molido.

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.7.19).

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 7.19).

La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- Regulación del grado de molido manual.

Girar el tornillo (Fig.7.20) 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.

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

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

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

- Gramaje del café molido.

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

7.5 Inactividad

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

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar completamente la caldera abriendo la llave de descarga de la caldera que se encuentra en el fondo de la caldera con intercambiador (Fig.7.21).
- Vaciar el recipiente de flotadores (Air Break) quitando la tapa situada en el tubo a lo largo de la rampa de descarga.
Montar de nuevo la tapa terminado el vaciado
- Lavar todas las partes en contacto con alimentos según lo ya descrito.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Retirar eventuales recipientes de leche, y efectuar el lavado completo del circuito de leche, como está indicado en el párrafo de saneamiento.
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.7.22)
- Almacenar en locales secos, protegidos y con temperaturas comprendidas entre 2 y 40°C, y una humedad relativa no superior al 65%



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

8.0 DESMANTELAMIENTO

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

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

Confiar a personal especializado cada uno de estas partes.

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

déclare sous sa propre responsabilité que la famille de distributeurs automatiques

Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **HLP**Des.: **xyzwuRv**

x= 500 ou 525 >>> Version famille; **y= 0 ou 1 >>>** tension alimentation; **z=ES ou DS ou EV ou BV ou PO >>>** type de chaudière;
w= G1 ou T1 ou GV ou -- >>> nb./type Groupe moulins doseurs; **u= KM ou KK >>>** typologie panneau de commande;
v= MP ou -- >>> typologie moniteur

Nom commercial: **LEI250****Distributeur automatique de boissons chaudes et froides**Année de fabrication: **2020**

DOSSIER INDUSTRIEL constitué et conservé auprès du Bureau d'études de BIANCHI INDUSTRY Spa au siège de la société

Conformité aux Exigences Essentielles des Législations/Directives/Règlementations indiquées ci-dessous.

Directive 2014/35/EU (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/EC (MD)	Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines.
Directive 2014/30/EU (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+ A13:2017>>> 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 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Normes particulières pour les appareils de réfrigération. 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 55014-1:2017 >>> 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 55014-2:2015 >>> 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.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry Spa
 President & CEO
 Massimo Trapletti



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :

Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides**Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids****Machines à café pour usage professionnel**Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Année de fabrication: **2020**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), 01/01/2020

Bianchi Industry Spa
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

déclare sous sa propre responsabilité que la famille de distributeurs automatiques

Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformité des matériaux utilisés et en contact avec des Denrées Alimentaires (MCDA)**

Par la présente, la société Bianchi Industry S.p.a. déclare que le produit est conforme aux dispositions législatives suivantes:

Règlement (EU) 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 (EU) N° 2023/2006	Relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires			
Règlement (EU) N° 10/2011 de la Commission du 14/01/2011 et ses mises à jour successives	Concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses actualisations postérieures.			
Règlement (EC) 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.			
Résolution EU CM/Res (2013)9	Résolution sur les métaux et les alliages utilisés dans les matériaux et les objets en contact avec les denrées alimentaires			
Résolution ResAP(2004)5	Résolution sur les silicones utilisées dans les matériaux et les objets en contact avec les denrées alimentaires			
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.			
DPR 777/82	Mise en œuvre de la directive communautaire relative aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.			
Conditions de contact	ENSEMBLE DES COMPOSANTS	ALIMENT DE CONTACT	CARACTÉRISTIQUES CONTACT	Tmax Contact [°C]
	Ensemble EV chargement d'eau & air break	Eau froide	Continu	30/40
	Ensemble trémie & moulin-doseur à café	Café en grains	Continu	30/40
	Ensemble groupe café expresso	Café en poudre; eau; vapeur	Transitoire	100
	Ensemble EV distribution groupe chaudière expresso	Eau chaude et vapeur	INPUT continu OUTPUT transitoire	100
	Ensemble EV distribution groupe chaudière instant	Eau chaude	INPUT continu OUTPUT transitoire	90
	Ensemble boîte de dosage instant	Poudre soluble	Continu	30/40
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.			
Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'éventuelle aptitude des produits pour l'utilisation avec le ou les aliments spécifiques aux conditions d'utilisation. La société Bianchi Industry S.p.a. recommande d'effectuer un cycle de lavage du circuit réalisé en utilisant les produits faisant l'objet de cette déclaration, avant la mise en service de l'installation.				
Tous les documents justificatifs relatifs à cette déclaration, y compris la documentation relative aux essais effectués sur les produits et les déclarations de conformité délivrées par les fournisseurs, sont à la disposition des Autorités compétentes dans les locaux de la société Bianchi Industry S.p.a. Cette déclaration est valable à partir de la date indiquée ci-dessous et sera remplacée en cas de changements substantiels dans la production du matériau pouvant modifier certaines exigences essentielles aux fins de la conformité ou lorsque les références législatives mentionnées dans cette déclaration seront modifiées et mises à jour de manière à exiger une nouvelle vérification aux fins de la conformité				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**INFORMATION AUX UTILISATEURS**

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



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

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement 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****TECHNICIEN**

On appelle technicien la personne chargée de l'installation de la machine, de sa mise en service et de la programmation des fonctions. Les opérations de calibrage sont une compétence exclusive du technicien, qui est également dépositaire des mots de passe d'accès à la programmation.

**CHARGEUR**

On appelle chargeur la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le chargeur doit également procéder au nettoyage de la machine (voir les opérations indiquées au chapitre 7.0). En cas de défaillance, le chargeur est tenu de s'adresser au technicien.

Outils nécessaires dans les interventions techniques sur les distributeurs LEI250

N° 1 Clé à disposition du TECHNICIEN et du CHARGEUR

CLES A TUBE

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

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)

n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

TOURNEVIS CRUCIFORME ET PLAT
(petit - moyen - grand)

TOURNEVIS EN TÉFLON POUR ÉTALONNAGE TRIMMER

PINCE POUR CIRCLIPS

CLÉ À TUBES

CISEAU COUPE-TUBE À 90°

CLÉ MULTIFONCTIONS
(en dotation)

INDEX CHAPITRES

Instructions pour le Technicien

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

Instructions pour le Chargeur

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

Instructions pour le Technicien

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

	Lei250
Hauteur (A) mm	812
Largeur (B) mm	510
Profondeur (C) mm	614
Poids	72
Tension d'alimentation	220-240V; 50Hz/60Hz
Tension d'alimentation *	220V; 60Hz
Alimentation réseau hydrique	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)
Branchement réseau hydrique	3/4" gas
Branchement électrique	prise CEE 7/7
Branchement électrique *	prise NBR 14136:2001
Branchement électrique *	prise IRAM 2073
Niveau de pression sonore	LpA < 70 dB(A)

* Versions nationales spécifiques

DISTRIBUTEUR GOBELETS	
Diamètre gobelets mm	57 ÷ 80
CONTENANCE BACS PRODUITS	
Café en grains (cloche std)	3.1litres (1,7 kg)
Rallonge cloche à café	1.5 litres (0,8 Kg)
Boîte à solubles grande	4,8 litres
Boîte à solubles étroite	2 litres
Gobelets (versions automatiques seulement)	n°. 250
Palettes (versions automatiques seulement)	n°. 200



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

CONNAITRE LE DISTRIBUTEUR (Fig.1.2)

- Groupe café et moulin à café
- Groupe récipients boissons solubles
- Récipient café en grains
- Groupe distributeur de sucre
- Centrale
- Bac à liquides
- Aspirateur
- Chaudière expresso
- Deuxième chaudière (versions spécifiques seulement)
- Compartiment de distribution
- Translateur à gobelets
- Décroche gobelets
- Colonne à gobelets
- Distributeur de palettes
- Récipient marcs de café
- Compartiment monnaie
- Boutons tactiles
- Panneau Easy



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.



Le technicien ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Certaines opérations d'entretien (que seulement des techniciens spécialisés peuvent effectuer et qui sont indiquées dans le Manuel par un pictogramme d'avertissement) doivent être effectuées les portes ouvertes et avec la machine allumée et en marche. Au cours de ces opérations, il est rigoureusement interdit d'accéder aux éléments en mouvement ou aux zones à température élevée (mises en évidence dans la machine par des avertissements de sécurité spécifique).

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention du distributeur.

2.2 Avertissements 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.

Le technicien doit être préalablement formé et instruit sur les interventions à effectuer sur le distributeur automatique et les limiter à l'étendue de sa compétence.

Le technicien doit être au courant des mécanismes de fonctionnement du distributeur.

Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique

Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.

Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.

En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.

En employant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.

Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.

Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui-même.

Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui-même.

*Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas **Bianchi Industry Spa** à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.*

*Quoi qu'il en soit **Bianchi Industry S.p.A.** se réserve le droit quand elle le juge opportun et pour des motifs de qualité, de mettre à jour les manuels déjà présents sur le marché, en mettant à jour la version en ligne publiée dans la zone réservée du site institutionnel.*



Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

☎ +039. 035.45.02.111

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

Numéro et modèle reportés sur la plaquette des données (Fig.2.1)

Bianchi Industry déclinent toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à :

- Installation non correcte
- Alimentation électrique et eau non conformes
- Nettoyages et manutentions non adéquats
- Modifications non autorisées
- Usage non approprié du distributeur
- Pièces détachées non d'origine
- En aucun cas, Bianchi Industry S.p.A. n'est tenue à dédommager d'événements 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 apte à être installé à l'extérieur; elle doit être placée dans des locaux secs, à une température qui ne s'abaisse jamais au-dessous de +5°C, et ne dépasse pas +32°C et une humidité relative ne dépassant pas les 65%. Elle ne doit pas être installée dans des locaux où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

2.3 NORMES DE SECURITE



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

- Les opérations d'installation et de maintenance devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- Le technicien ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.
- La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une pré-somption 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.
- La machine est équipée de clixon de haute température (fig. 2.2): en cas d'ouverture de ces dispositifs à cause d'une surchauffe, il est nécessaire de les réarmer pour rétablir le mécanisme de réchauffage de l'eau. Pour ce faire, presser la goupille de couleur rouge au centre du clixon (fig.2.2). S'il y a, à la place de la goupille, un petit bouton encastré de couleur rouge, réarmer le clixon en se servant de l'épingle présente sur la clé en plastique fournie.

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.

Le transport peut être effectué avec des véhicules permettant de maintenir une température comprise entre -20 et + 60°C.

Eviter de:

- Soulever le distributeur avec des cordes ou des presses
- Traîner le distributeur
- Renverser le distributeur pour le transport
- Faire subir des secousses au distributeur

Eviter que le distributeur:

- Heurter le distributeur
- Poser du poids sur le haut du distributeur
- L'exposer à la pluie, au froid ou chaleur intensive
- Le placer dans un endroit humide

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

3.2 Stockage

Pour un stockage éventuel, il faut éviter de superposer plusieurs distributeurs, elles doivent être en position verticale, dans des endroits secs et à une température comprise entre 2°C et 40°C et une humidité ne dépassant pas 65%.

3.3 Embalage

Le distributeur est protégé par des angles en polystyrène et une pellicule transparent en polypropylène (figure 3.2).

Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.

Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant:

- Manutentionner avec soin
- Ne pas renverser
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger de la chaleur
- Non résistant aux heurts
- Type du distributeur et numéro de matricule.

3.4 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 manutention.

Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.

3.5 Déballage

- Libérer le distributeur de son emballage, en soulevant les panneaux en polystyrène et l'extraire de la boîte
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (figure 3.3).
- Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :

- Porte-cache monnayeur/ fiche clavier
- Bac produits



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.
- Placer la machine en veillant à ce que l'inclinaison ne dépasse pas 2°. Régler l'inclinaison en intervenant sur la hauteur des 4 pieds réglables présents sur la base de la machine (figure 4.2).

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

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

Pour éviter que le sol ne se salisse, pour cause de chutes accidentelles de produits, utiliser si nécessaire sous le distributeur, une protection suffisamment large pour couvrir son rayon d'action.

4.2 Branchement 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 0,5 et 6,5 bars (sinon, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas). N'utiliser que le tuyau conforme à la norme "IEC 61770" fourni à cet effet.
- Le raccord prévu est de 3/4 gas (figure 4.6)
- La machine peut être équipée de cartouche filtre à eau ; le cas échéant, installer la cartouche filtre avant d'effectuer l'opération de première installation.
- Utilisez les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil, lors du remplacement du tuyau d'amenée d'eau, et ne réutilisez pas le tube remplacé.

4.3 Raccordement électrique

La distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 220-240V, 50/60Hz *.

Pour le raccordement, s'assurer que les données de la plaque d'identification correspondent à celles du réseau, notamment :

Nous conseillons de contrôler que:

- Le courant n'est pas une tension $\pm 6 \%$.
- Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation de la machine.
- La ligne d'alimentation soit apte à supporter la charge de la machine automatique et soit équipée d'un interrupteur différentiel avec les caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale prévue.
- placer la machine de manière à ce que la fiche soit facilement accessible La machine doit être relié impérativement à une fiche avec terre. Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.
- Si nécessaire, faire intervenir du personnel qualifié pour vérification.
- Le distributeur est équipé d'un câble d'alimentation détachable H05VV-F 3x1,5mm², avec fiche CEE 7/7 (fiche NBR 14136:2001 – fiche Iram 2073)* (Fig.4.7) ou en alternative, sur demande, avec fiche BS 1363/A.
- Les prises non compatibles avec la fiche de la machine doivent être remplacées (figure 4.8).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

Bianchi Industry S.p.A. 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 effectué par un personnel qualifié.

* Versions nationales spécifiques.



4.4 Mise en service

Le distributeur est équipé d'un câble de connexion pour le raccordement au réseau électrique (fig. 4.9) et d'un interrupteur coupant la tension à tous les utilisateurs, chaque fois qu'il est actionné (fig. 4.10).

Si, pour des interventions d'entretien courant ou des opérations de maintenance, il s'avérerait nécessaire d'opérer à l'intérieur du distributeur, il faudrait alors isoler les appareils utilisateurs en agissant sur l'interrupteur (fig. 4.11).



Le bornier du câble d'alimentation reste sous tension (Fig. 4.12).

- Pour certaines opérations, il est cependant nécessaire d'opérer porte ouverte et distributeur actif ; introduire la clé de sécurité (Fig. 4.13).



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 clé qu'au personnel compétent.

Chaque fois que le distributeur est mis en marche, un cycle de diagnostic a lieu pour vérifier l'état des périphériques du DA et effectuer le reset des parties en mouvement.

4.5 Installation

4.5.1 Remplissage du circuit d'eau

PROCÉDURE D'INSTALLATION

La procédure d'installation s'applique aux distributeurs à une ou à deux chaudières, en particulière à chaudière expresso et à chaudière de préchauffage, ainsi qu'aux distributeurs à chaudière solubles avec sondes de niveau, et équipés de raccordement à l'installation d'eau.

À la sortie des lignes de production, le distributeur sera mis en situation de PREMIÈRE INSTALLATION.

Une fois sur le site d'installation, l'opérateur n'a qu'à effectuer le raccordement de l'eau et le branchement électrique.

Machine à chaudière expresso

La séquence des opérations est la suivante:

- Allumage distributeur (voir Fig.4.10)
- Mode première installation (voir paragraphe spécifique): lors de la première mise en route de la machine, une auto-installation sera effectuée pour remplir la chaudière expresso en débitant 300 cc d'eau par les buses. À la fin de l'opération, le système demande d'introduire la date d'installation du distributeur. Une fois la date validée, le distributeur attend 10 secondes puis commence à réchauffer l'eau dans la chaudière.

Machine à chaudière solubles:

- Allumage distributeur (voir Fig.4.10)
- Mode première installation (voir paragraphe spécifique), lors de la première mise en route de la machine, une auto-installation sera effectuée pour remplir la chaudière solubles jusqu'au niveau maximum de la sonde; ensuite, la pompe à eau est actionnée pendant 5 s. À la fin de l'opération, le système demande d'introduire la date d'installation du distributeur. Une fois la date validée, le distributeur attend 10 secondes puis commence à réchauffer l'eau dans la chaudière.



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.
- Utiliser des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP (adoptées par l'entreprise).



Avant d'enlever le récipient, abaisser le volet, afin d'éviter une fuite accidentelle du produit soluble qui y est contenu (fig. 4.14).

- Enlever tous les bacs produits du distributeur (figure 4.15).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 4.16) 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 4.17).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactériante, 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.
- Après avoir repositionné le récipient, soulever le volet, afin de restaurer le fonctionnement (Fig.4.19).



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.

Préinstallation de série pour validateur 12-24V, pour systèmes Executive/MDB kit systèmes de paiement.

Bianchi Industry S.p.A. ne se tient pas coresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte. Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master.

Les systèmes sériels "executive" ont besoin du KIT systèmes de paiement fourni séparément.

Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre " 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL" pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.



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 (Fig.4.20), ou en déboîtant chaque récipient.
En cas de café en grains, toujours refermer la plaque de fermeture avant d'enlever le récipient (Fig. 4.1).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même (figure 4.22).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

4.6.2 Chargement de gobelets

N'utiliser que des gobelets adaptés à la distribution automatique (vérifier les caractéristiques au chapitre 1.0 « Caractéristiques techniques »), éviter de les comprimer entre eux pendant le chargement.



Le chargement doit être réalisé machine éteinte.

Ne pas tourner manuellement les colonnes.

Premier chargement

- Dans le cadre de l'installation ou le distributeur de gobelets étant complètement vide, procéder de la manière suivante :
- soulever le couvercle de la colonne à gobelets (fig.4.23)
- vérifier que la colonne à gobelets n'est pas aligné avec l'orifice de distribution, puis charger toutes les colonnes. Quand la colonne à gobelets est placée au niveau de l'orifice de distribution, faire tourner les colonnes en refermant la porte (ou en introduisant la clé de service) et remettre la machine sous tension jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune colonne au niveau de l'orifice.
- Une fois toutes les colonnes remplies (fig.4.24), remettre le couvercle de la colonne à gobelets.

Chargement normal

- Le chargement normal de la colonne à gobelets doit être effectué machine éteinte; il suffit d'ouvrir la porte, soulever le couvercle et insérer les gobelets manquants.

4.6.3 Remplissage palettes

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

- Enlevez le contrepoids en métal de la colonne (figure 4.25).
- Insérez les palettes avec leur bandes d'emballage dans la colonne et uniquement après qu'elles soient positionnées, ôtez la bande d'emballage (figure 4.26).
- Faire attention que les palettes soient exemptes de bavure, ne soient pas incurvées et qu'elles soient disposées toutes horizontalement.
- A la fin du remplissage, remettre le contrepoids (figure 4.27).

4.7 Mode première auto-installation

Lors de la première mise en marche de la machine, une auto-installation est effectuée. Cette procédure a pour but d'effectuer les raccordements manuels de connecteurs électriques sur les cartes après le remplissage du circuit hydraulique.

Machine à chaudière expresso

Lors de l'allumage du distributeur, l'eau remplit l'air break.

Une fois que le flotteur se trouve en position haute, la machine commande un remplissage d'eau automatique qui se poursuit jusqu'à ce que l'aérateur compte le passage de 300 cc d'eau (l'eau sera donc débitée à travers l'électrovanne à café).

La procédure sera réalisée avec la résistance éteinte.

Machines à chaudière solubles

À l'allumage du distributeur, la chaudière à solubles se remplit jusqu'au niveau maximum de la sonde; la pompe démarre pendant 5 s (de l'eau sera alors débitée à travers l'électrovanne d'eau).

La procédure sera réalisée avec la résistance éteinte.

À la fin de l'opération, le système demande d'introduire la date d'installation.

16 / 02 / 2019



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 (Fig. 5.1). En outre, il est prévu de délivrer une palette pour le mélange du sucre (Fig. 5.2) pour les boissons à base de café grains.

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

DISTRIBUTION DE Gobelets

- Le translateur à gobelets se déplace de la position repos/distribution à la station «cup dispenser» (fig. 5.3).
- Le moteur qui se trouve à l'intérieur du distributeur de gobelets actionne les vis sans fin de façon à séparer et à faire tomber le gobelet dans la pince de support à l'intérieur du compartiment de distribution/prélèvement (voir fig. 5.1).
- Le translateur à gobelets se déplace encore pour prendre le sucre et la palette.

DISTRIBUTION DE SUCRE ET PALETTE

Si prévu et demandé, une quantité réglable de sucre est débitée.

Le sucre est versé directement dans le gobelet dans les versions expresso, alors que pour les versions solubles, il est mélangé préalablement aux boissons.

Le procédé de distribution se déroule de la manière suivante:

- Le motoréducteur actionne la vis sans fin du récipient à sucre, versant ainsi la quantité souhaitée dans le tube convoyeur (voir fig.5.2 pos. 1).
- Le translateur à gobelets se déplace de la position de prélèvement du gobelet à la position de prélèvement palette-sucre.
- Dès que le translateur atteint la position, une came (fig.5.4 pos. 3) agit sur le mécanisme de décrochage de palette présent sur la base du distributeur de palettes (fig.5.4 pos. 4); après l'actionnement, la palette glisse dans le gobelet (voir fig.5.2 pos. 2).
- L'électro-aimant qui permet de décharger le sucre de la bride dans la goulotte qui le portera jusqu'au gobelet s'active (Fig.5.5).
- Le translateur à gobelets se déplace jusqu'à la station de distribution de la boisson; une fois le débit terminé, il est possible de retirer le gobelet.

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 5.6).
- 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 5.7- Fig. 5.8).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 5.9).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée.

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

CAFÉ EXPRESSO (Distributeurs munis de groupe à chambre variable)

Ce processus n'est exécuté que pour les modèles équipés de groupe café expresso à chambre variable et de moulin à café temporisé (Fig. 5.10) (café moulu distribué dans le groupe, sans dosage mécanique).

Mouture

- Après la sélection d'une boisson contenant du café expresso, la mouture se met en marche pendant le temps programmé par l'opérateur dans les doses spécifiques prévues (Fig. 5.11).
- Le café moulu tombe directement dans le gobelet d'infusion du groupe café (déjà placé sous la goulotte à café) (Fig. 5.12)

Groupe en distribution.

- Le motoréducteur de rotation du groupe d'active pour le porter à la position de distribution, en alignement avec le piston (Fig. 5.13).

Pressage

- La pompe à café s'active; l'électrovanne qui s'ouvre actionne le piston supérieur, la poussée hydraulique (programmable moyennant le réglage de la pression de poussée) porte le piston à l'intérieur du groupe infuseur, obtenant ainsi la compression souhaitée de la pastille de café (Fig. 5.14). Une fois la compression terminée, la vanne de chargement se ferme.

Pré-infusion (si programmée)

- Une fois le pressage terminé, la machine démarre la pré-infusion. L'électrovanne à café s'ouvre jusqu'à la distribution de la quantité d'eau programmée; une fois que la dose d'eau nécessaire pour la pré-infusion a été débitée, l'électrovanne à café se referme. Une fois la pré-infusion terminée, la machine vérifie le niveau de pressage du café et, le cas échéant, rajoute de l'eau moyennant l'ouverture de l'électrovanne de remplissage d'eau jusqu'à obtenir le pressage souhaité (voir phase «Pressage»).

Infusion

- Une fois la phase de compression de la pastille terminée, l'électrovanne à café s'ouvre et débite la quantité d'eau programmée et contrôlée par un dispositif électronique spécifique (compteur volumétrique).

Essorage

- Au terme du débit, l'électrovanne à café se ferme. L'électrovanne de remplissage d'eau s'active pendant un temps programmable de telle sorte que le piston supérieur descend encore pour presser et essorer la pastille de café et améliorer ainsi le séchage. La quantité d'eau produite pendant la phase d'essorage est expulsée à travers la 3ème voie (ou goulotte d'évacuation) de l'électrovanne à café.

Évacuation

- Après l'essorage, la pression présente à l'intérieur du piston supérieur est évacuée (l'électrovanne de chargement se ferme et celle d'évacuation s'ouvre), ce qui a pour effet de provoquer le retour complet du piston.

Retour

- Après le retour du piston (Fig. 5.15-pos. 1), le motoréducteur du groupe café s'active à nouveau pour le reporter à la position de repos, prêt pour un nouveau cycle.
- Ce mouvement a également pour effet d'expulser la pastille de café usée (Fig. 5.15-pos 2).

5.1 ACCESSOIRES

5.2 Kit mobile base

Sur demande est disponible un mobile base auquel ajouter le distributeur automatique modèle LEI250.

Le kit contient :

- toboggan de versement marcs de café
- seaux de récolte liquides de déversement (2)
- microcontact et flotteur de trop plein

Pour le montage et l'installation du mobile au distributeur, procéder de la manière suivante :

⚠ Il est impératif de fixer le meuble à un mur en se servant de la plaque fournie à cet effet.

- Fixer au mur l'étrier fourni à cet effet à l'aide de trois vis M6 et des vis tamponnées adaptées (fig. 5.20)
- Approcher le meuble de l'étrier (fig. 5.21) et l'y fixer à l'aide des trois écrous fournis à cet effet (fig.5.22).
- Placer le distributeur sur le meuble (fig.5.23).
- Dévisser les 4 pieds fournis avec le distributeur et les enlever (fig.5.24); fixer la machine au meuble à l'aide des 4 vis fournies à cet effet (fig.5.25).

5.2.1 Mise en place de la goulotte d'évacuation des marcs de café

Extraire le bac à fonds liquides et le bac à marcs de café.

Ne pas oublier de :

- Enlever le disque sur le fond du distributeur en cassant les ailettes qui le tiennent en place (fig.5.26).
- Introduire le tuyau convoyeur dans le logement qui vient de se créer (fig.5.27).
- Remettre en place le bac à marcs.

5.2.2 Récupération des fonds liquides

- Retirer le bac et percer l'orifice d'évacuation comme le montre la figure 5.28.
- Introduire le tube en silicone dans le siège correspondant du bac.
- Remettre en place le bac à fonds liquides tout en vérifiant la présence du seau dans le logement inférieur (fig. 5.29).
- Introduire dans le seau le flotteur qui signale le niveau maximum de liquide.
- Si le distributeur est raccordé au réseau de distribution d'eau, monter le micro-interrupteur sur le support prévu à cet effet (fig.5.30-pos. A), débrancher les fils rouge et jaune (fig. 5.31) et les brancher aux fils noirs (fig.5.32) du micro-interrupteur du flotteur situé à l'intérieur du meuble, au-dessus du seau.



Instructions pour le Chargeur

6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

6.1 MOT DE PASSE

L'actuelle logique de programmation prévoit, lors de l'accès en appuyant sur la touche PROG, l'introduction d'un mot de passe qui permet d'accéder à un unique menu de programmation.

Pour pouvoir faciliter et accélérer certaines opérations sur le champ, la gestion des mots de passe sera décomposée comme suit :

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 (version Easy)

PROGRAMMATION RÉDUITE

Options

Température

Présélections

Doses

Temps et Limites

Systèmes de paiement

Prix

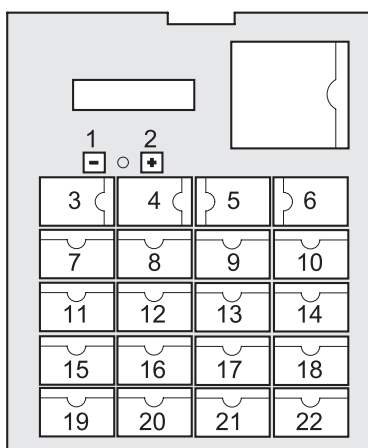
Prix-Sélections

Ventes

Horloge

Données de défaut

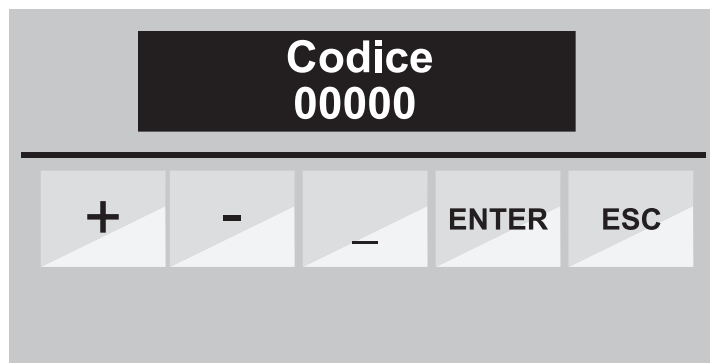
Clavier alphanumérique



En programmation les touches ont le sens suivant:

- P3** augmenter valeur
- P4** escape
- P7** diminuer valor
- P11** déplacer curseur
- P15** enter

6.2.2 PROGRAMMATION (version Touch)



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
- P3** Essai complet
- P4** Essai eau seulement
- P5** Essai café moulu (uniquement moulu et reset groupe)
- P6** Essai sans sucre et palette
- P7** Rotation groupe
- P8** Sélections totales (+ chaud et froid alternées)
- P9** Mouvement translateur
- P10** Essai mixer (pressé 3 secondes)
- P11** Motoréducteur mouture automatique (pressé 3 secondes) active pendant 1 seconde dans le sens horaire
- P12** Décrochage palette
- P13** Recharge décompteurs ou visualise les touches SAW
- P14** Remplissage tubes MDB
- P15** Vidage tubes MDB
- P16** Test entrées/ Défilement tubes MDB
- P17** Rotor remplissage café (sous-vide)
- P18** Activation aimant sucre
- P19** Essai moto-réducteurs (pressé 3 secondes), tous les motoréducteurs sont activés en séquence pendant 3 secondes chacun
- P20** Décrochage gobelet
- P21** Décrochage gobelet 2 (le cas échéant)
- P22** Rotation colonne 1

Menu entretien 2

- P1** Effacement sélections avec remise à zéro
- P2** Remplissage chaudière expresso (200cc) pressé 3 secondes
- P3** Motoréducteur mouture automatique (pressé 3 secondes) active pendant 1 seconde dans le sens horaire
- P4** Motoréducteur mouture automatique (pressé 3 secondes) active pendant 1 seconde dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- P5** Reset réglage moyen moulins
- P6** Lavage BIB 1
- P7** Lavage BIB 2
- P8** Activation BIB 1
- P9** Activation BIB 2
- P10** Déchargement bouchon
- P11** Ouverture/fermeture portillon module (en sortant de l'entretien le portillon se ferme s'il est ouvert)
- P12** Visualise les dernières 48h température slave A
- P13** Visualise les dernières 48h température slave B
- P14** Sélection tuyau Topping 1..4
- P15** Essai Topping
- P16** Données réglages moulins
- P17** Prix lecture
- P18** Recharge marcs café
- P19** Libre
- P20** Libre
- P21** Libre
- P22** Libre

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



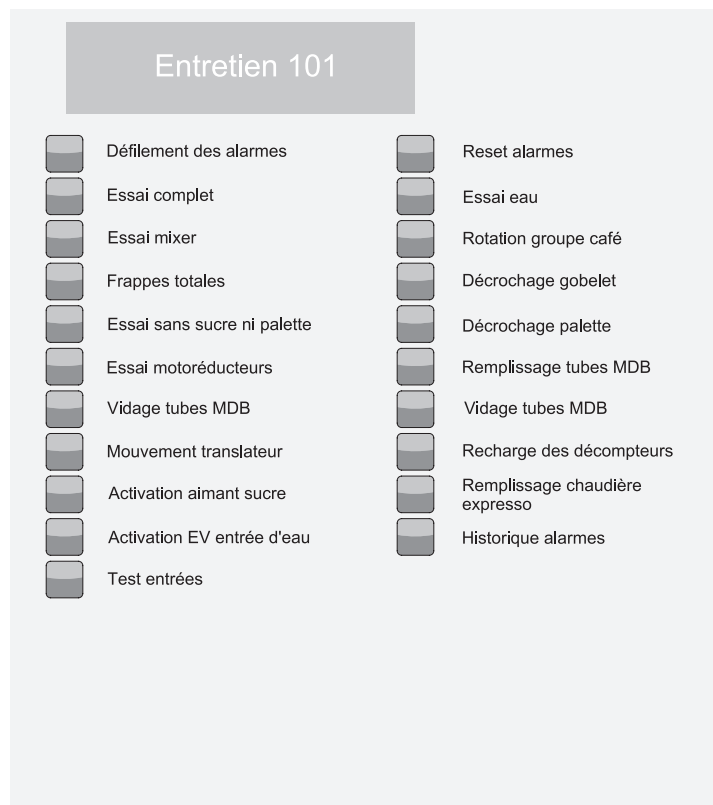
6.4 ENTRETIEN (version Touch)

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:



ATTENTION: le menu décrit ici correspond à la version de machine dans la configuration plus complète; en fonction des kits qui sont installés sur la machine, ce menu peut différer aussi bien dans les commandes affichées que dans leur position.



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.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	TEMPS / n° SELECTIONS	
	CHAQUE JOUR	CHAQUE SEMAINE
Retirer et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec un liquide désinfectant* (voir paragraphe 4.5.3)	●	
Nettoyer le compartiment de distribution avec du désinfectant*	●	
Vider le bac à marcs et le laver avec un désinfectant*	●	
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond de la machine et l'extérieur de la machine en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection* (voir paragraphe 4.5.3).		●
Nettoyer les écrans tactiles et les boutons SAW à l'aide d'un chiffon humide.	●	

*Utiliser des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP (adoptées par l'entreprise).

7.1.1 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

Première opération. Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (verres, saletés, spatules, papier, mouchoirs, etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.

- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

7.1.2 Nettoyage quotidien conseillé

7e but est de prévenir la formation des bactéries dans les zones en contact avec les produits.



Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 7.3.1.

Opérez comme suit :

- Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (fig. 7.1 - fig.7.2).
- Réceptacle à convoyeur et descente de poudre (fig.7.3 - pos.1)
- Convoyeur eau (2) corps de mixer (3), hélice de mixage (4).
- Tubes de distribution de silicone
- Zone de distribution (Fig. 7.4)
- Descente et infuseur café (figure 7.5)

Avant d'effectuer les opérations de remontage, essuyez correctement toutes ces parties.

- Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement (Figure 7.6).
- Vider le bac à marcs de café (fig.7.7)

7.1.3 Nettoyage hebdomadaire

Enlevez tous les bacs produits et nettoyez avec un chiffon humide toutes les parties d'appui de ces derniers, le fond et l'extérieur la machine, en particulier les zones d'infusion (figure 7.1-7.2).

7.1.4 Nettoyage bac à marcs de café et bac à liquides

La machine est équipée de décompte de marcs de café; une fois que la valeur programmée est atteinte, la machine communique à l'affichage «marcs de café».

Quand ce message apparaît, il faut vider le bac à marcs et réinitialiser le décompte de la manière suivante:

- Ouvrir la porte de la machine
- Extraire le bac à marcs (fig.7.7) et le vider des marcs de café présents
- Nettoyer le bac à marcs avec un liquide désinfectant
- Accéder au menu d'entretien et sélectionner l'option «recharger décompteurs»

La machine est munie d'un bac à liquides avec flotteur à capteur de niveau; quand le bac à liquides est plein, la machine affiche le message «trop-plein». Pour vider le bac à liquides, procéder de la manière suivante:

- Ouvrir la porte de la machine.
- Extraire le bac à liquides et le vider (fig.7.8).
- Nettoyer le bac à liquides avec un liquide désinfectant.

Le message «trop-plein» se réinitialise automatiquement une fois que le bac a été remis en place dans la machine.

7.1.5 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au chapitre 4.6 (première installation).

7.2 Entretien conseillé

La Société **Bianchi Industry** garantit le bon fonctionnement dans le temps de son machine uniquement avec un entretien préventif effectué dans le respect des modalités indiquées ci-dessous:

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	N° SELECTIONS					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspection générale et remplacement de pièces (si nécessaire) - (chaudière-électrovannes-électrovanne à 3 voies - joints groupes café et pistons groupe - groupes café et pistons groupe)		●				
Lubrification des parties en mouvement du groupe (si nécessaire)		●				
Vérifier la vanne de vide, lubrification et remplacement des joints (si nécessaire)	●					
remplacement moulins et palier moulins					●	
Vérification et remplacement des joints mixeur (si nécessaire)					●	
Décalcification chaudières solubles et chaudières avec échangeur						●

NB.: Un kit de désinfection est disponible pour le nettoyage et l'entretien ordinaire de la machine. Ce kit permet de remplacer en bloc tous les éléments soumis à inspection et entretien, ce qui permet d'abréger les temps d'arrêt de la machine liés aux opérations de nettoyage et d'entretien.

7.2.1 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: dureté de l'eau, humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...



Pour toutes les 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 des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP, comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.5.3.

7.2.2 Entretien groupe et piston café

Tous les mois, il est conseillé de déboîter le groupe et de le laver abondamment avec de l'eau chaude.

Cette opération suppose que le groupe café se trouve en position de repos.



Si le distributeur est doté de groupe à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.9. Ensuite, aussi bien pour le groupe standard que pour celui à chambre variable, dévisser le pommeau pos. 1, tourner la manette 2 (fig. 7.10) puis extraire tout le groupe café.

- Pour extraire le piston standard, détacher le tube indiqué à la fig. 7.11, extraire la goupille d'arrêt du piston (fig. 7.12 - pos.3) et extraire le piston de la chaudière

Si le distributeur est doté de système à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.11, dévisser l'écrou d'arrêt (fig. 7.13-pos.4) présent sur la baguette du piston et extraire le piston de la chaudière.

Toutes les 10.000 consommations ou mensuellement il est conseillé de graisser toutes les parties en mouvement du groupe en utilisant de la graisse silicone alimentaire (figure 7.14):

- Levier filtre inférieur (5)
- Bielle (6)
- Levier de guide (7)

Il est conseillé de vérifier les joints d'étanchéité et les filtres tous les 10.000 coups et de les remplacer le cas échéant:

- joints
- Dévisser le vis (Fig. 7.15), laver le filtre et le remplacer en fonctions des besoins.
- Remontez le tout en ordre inverse.

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 7.16).

Accès aux parties intérieures

Pour accéder aux parties intérieures du distributeur automatique (pompes, chaudière café expresso, électrovannes, raccordements électriques, etc.):

- Débrancher la machine du réseau électrique et du réseau d'eau.
- Desserrer les vis de fixation du dossier de la machine (fig.7.17), extraire le dossier vers le haut et l'enlever (fig. 7.18).

7.3 Procédures d'entretien et désinfection

Equipement idéal :

Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :

- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Étau pour serrer les tubes
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Bâtonnet en bois ou en plastique,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

Ne jamais utiliser :

- Éponges, chiffons en tissu,
- Tournevis ou objets métalliques.

7.3.1 Désinfection



QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

- Opérateurs et techniciens doivent qui normalement entrent en contact avec les produits alimentaires doivent faire particulièrement attention au nettoyage personnel et de leur vêtements.

En particulier avant de commencer chaque opération sur le distributeur s'assurer de:

- porter des chaussures de protection ou au moins aptes à l'emploi
- se laver soigneusement les mains
- maintenir les ongles courts, propres et sans vernis
- porter les cheveux courts et propres
- éviter de se griffer pendant les opérations d'entretien
- ne pas fumer et ne pas manger pendant le travail
- éviter de toucher cheveux, bouche, nez pendant le travail
- éviter de porter bagues, bracelets, montres
- couvrir toute blessure éventuelle
- éviter tout parfum fort.

La contamination la plus grande des aliments passe à travers les mains; nous vous rappelons donc de laver vos mains chaque fois :

- que l'on commence à travailler sur le distributeur
- après avoir été à la toilette
- après avoir touché les cheveux, le nez, ou avoir mangé
- après avoir touché des produits chimiques pour le nettoyage
- après des poignées de main avec d'autres personnes

Si l'on utilise des gants de protection, il faut les changer chaque fois qu'ils entrent en contact avec des objets polluants.

Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore).

Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:

- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- (directive 93/43/CEE)

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

- Les locaux où les distributeurs automatiques sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.
 - En outre il est important que les locaux où le distributeur est installé puissent garantir une correcte procédure hygiénique en empêchant aussi la contamination croisée, pendant les opérations, entre produits alimentaires, équipements, matériaux, eau, recirculation d'air ou interventions du personnel et en excluant tout agent extérieur de contamination tel qu'insectes ou d'autres animaux nuisibles.
 - Vérifier que le branchement hydrique soit adéquat et conforme à la directive CEE 80/778 concernant la qualité des eaux destinées à la consommation de l'homme.
 - Assurer une correcte aération mécanique ou naturelle, en évitant le flux mécanique d'air provenant d'une zone contaminée vers une zone propre.
- Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer sur le lieu 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.



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.7.19).
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 7.19). La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.
- **Réglage du degré de mouture manuelle.**
Tourner la vis (Fig.7.20) 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.

7.4.2 Réglages doses et mouture (mouture temporisée)

- **Grammage poudre de café 8 grammes** (mouture temporisée).

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

- **Grammage du café moulu.**
Modifier la quantité en agissant sur la programmation de la machine, modifier la configuration du temps de mouture.

7.5 Arrêt

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

- Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
- Vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet de vidange qui se trouve sur le fond de la chaudière à échangeur (Fig.7.21).
- Vider complètement le bac flottant (Air Break); pour ce faire, retirer le bouchon qui se trouve sur le tuyau le long de la goulotte d'évacuation. Une fois la vidange effectuée, remonter le bouchon.
- Laver toutes les parties en contact avec les aliments en suivant les indications fournies précédemment.
- Retirer les récipients de lait s'il y en a et laver complètement le circuit du lait en suivant les indications du paragraphe sur la désinfection.
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
- Protégez le distributeur avec un film plastique (figure 7.22)
- Emmagasiner dans des locaux secs, abrités et avec des températures comprises entre 2 et 40°C et une humidité relative non supérieure à 65%



Après une longue période d'inactivité répéter le processus d'installation initiale.

8.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Pour le 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.

**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.: **xyzwuRv**

x= 500 o 525 >>> Versão família **y= 0 o 1 >>>** tensão de alimentação; **z=ES o DS o EV o BV o PO >>>** tipo caldeira; **w= G1 o T1 o GV o -- >>>** n./tipo grupo moinho dosadores; **u= KM o KK >>>** tipologia botoeira; **v= MP o -- >>>** tipo de monitor

Nome comercial: **LEI250****Distribuidor automático de bebidas quentes e frias**Anno di costruzione: **2020**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

Conformidade aos Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados em seguida.

Diretiva 2014/35/EU (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/EC (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/EU (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)	<p>EN 60335-1:2012 +A11:2014+ A13:2017>>> 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 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Normas especiais para aparelhos de refrigeração 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.</p>
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	<p>EN 55014-1:2017 >>> 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 55014-2:2015 >>> 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.</p>

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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: **2020**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 Económico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados ^(*):

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

^(*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4(1)

e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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 sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformidade dos materiais usados e em contacto com os alimentos (MOCA)**

Com a presente Bianchi Industry S.p.a. declara que o produto está em conformidade com as seguintes disposições legislativas:



Regulamento (EU) 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.			
Regulamentação (EU) N. 2023/2006	Relativamente às boas práticas de fabricação dos materiais e dos objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares			
Regulamento (EU) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011 e atualizações sucessivas	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contato com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Regulamento (EC) 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.			
Resolução EU CM/Res(2013)9	Resolução sobre os metais e ligas usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos			
Resolução ResAP(2004)5	Resolução sobre os silicões usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos.			
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiénica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.			
DPR 777/82	Implementação da diretiva comunitária relativa aos materiais e aos objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Condições de contacto	CONJUNTO DE COMPONENTES	ALIMENTO DE CONTACTO	CARACTERÍSTICAS CONTACTO	Tmáx Contacto [°C]
	Conjunto EV carregamento de água e air break	Água fria	Contínuo	30/40
	Conjunto tremonha e moedor dosador de café	Café em grãos	Contínuo	30/40
	Conjunto grupo expresso café	Pó de café; água; vapor	Transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira expresso	Água quente e vapor	INPUT contínuo OUTPUT transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira instant.	Água quente	INPUT contínuo OUTPUT transitório	90
	Conjunto caixa doseadora instant.	Pó solúvel	Contínuo	30/40
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.			
É responsabilidade do utilizador verificar a eventual idoneidade dos produtos para o uso com o alimento/alimentos específicos às condições de uso. Bianchi Industry S.p.a recomenda a execução de um ciclo de lavagem do circuito realizado usando os produtos em questão na presente declaração antes da colocação em funcionamento do sistema.				
Todos os documentos de assistência relativos à presente declaração, incluindo a documentação relativa aos testes realizados nos produtos e as declarações de conformidade emitidas pelos fornecedores, estão à disposição das Autoridades Competentes em Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaração é válida a partir da data abaixo indicada e será substituída caso ocorram alterações substanciais na produção do material capazes de alterar alguns requisitos essenciais relativamente à conformidade ou quando as referências legislativas citadas na presente declaração forem modificadas e atualizadas exigindo uma nova verificação da conformidade.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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!



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



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



ATENÇÃO: máquina em tensão



ATENÇÃO: partes quentes em contato!



ATENÇÃO Partes em movimento



PE Indicação do fio terra

**ADVERTENCIAS****TÉCNICO**

Define-se técnico, a pessoa encarregada da instalação, da colocação em funcionamento e da programação das funções do distribuidor automático. Toda operação de calibração é de competência exclusiva do técnico que, além disso, é o depositário da senha de acesso à programação.

**CARREGADOR**

É definido carregador a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café colherzinhas e copos. Além disso, o carregador deve providenciar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de defeito o carregador deve chamar o técnico.

Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas nos distribuidores LEI250

Nº 1 Chave utilizáveis pelo CARREGADOR e pelo TÉCNICO

CHAVES TUBULARES

nº5,5- nº7- nº8- nº10- nº20- nº22

CHAVES DE BOCA (com pinos)

nº7- nº8- nº10- nº12- nº13- nº14

CHAVE DE FENDA E PHILLIPS

(pequena - média - grande)

CHAVE DE FENDAS EM TEFLON PARA CALIBRAÇÃO TRIMMER**ALICATE PARA ANÉIS SEEGER****CHAVE GIRA TUBOS****TESOURA CORTA TUBOS A 90°****CHAVE MULTIUSO (Em Dotação)****Índice Capítulo**

Instruções para o Técnico

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

Instruções para o Carregador

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



Instruções para o Técnico

1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig.1.1)

	Lei250
Altura (A) mm	812
Largura (B) mm	510
Profundidade (C) mm	614
Peso kg	72
Tensão de alimentação	220-240V; 50Hz/60Hz
Tensão de alimentação *	220V; 60Hz
Alimentação rede hídrica	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)
Conexão rede hídrica	3/4" gas
Conexão rede hídrica	tomada CEE 7/7
Conexão rede elétrica	tomada NBR 14136:2001
Conexão rede elétrica *	tomada IRAM 2073
Nível de Pressão Sonora	LpA < 70 dB(A)

* Versões nacionais específicas

DISTRIBUIDOR COPINHOS	
Diâmetro copos mm	57 ÷ 80
CAPACIDADE CONTENITORI	
Café em grãos (Campana padrão)	3.1 litros (1,7 kg)
Extensão campana café	1.5 litros (0,8 Kg)
Caixa solúveis grande	4,8 litros
Caixa solúveis estreita	2 litros
Copos (somente versões automáticas)	nº. 250
Colherezinhas (somente versões automáticas)	nº. 200



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

CONHECER O DISTRIBUIDOR (Fig.1.2)

- 1 Conjunto café e moedor de café
- 2 Conjunto recipientes bebidas solúveis
- 3 Recipiente café em grãos
- 4 Conjunto alimentador açúcar
- 5 Central de comando
- 6 Recipiente líquidos
- 7 Aspirador
- 8 Caldeira expresso
- 9 Segunda caldeira (somente versões específicas)
- 10 Vão alimentação
- 11 Translador copos
- 12 Dispositivo desengate copos
- 13 Coluna copos
- 14 Dispositivo colherezinhas
- 15 Recipiente fundos café
- 16 Recuperação moedas
- 17 Teclado Touch
- 18 Teclado Easy



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

Algumas operações de manutenção (a serem efetuados somente por parte de técnicos especializados e indicadas no manual por meio de um símbolo específico de advertência) requerem que sejam efetuadas com porta aberta e máquina ligada e em funcionamento, durante tais operações é proibido ter acesso a órgãos em movimento ou zonas com alta temperatura (evidenciadas dentro da máquina por meio de advertências específicas de segurança).

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do técnico 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 técnico deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

– **E' responsabilidade do comprador verificar que os técnico sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação 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 varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.
- Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.
- Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.
- Modificações à máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo técnico 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.
- Todavia, é faculdade da **Bianchi Industry S.p.A.**, quando o considerar oportuno e por motivos qualificados, atualizar os manuais já presentes no mercado, atualizando a versão online publicada na área reservada do site institucional.



Eventuais problemas 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 ao Número:

+039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

Número de série e modelo indicados na placa de dados (Fig.2.1)

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

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso improprio do distribuidor
- peças não originais
- Em caso nenhum a Bianchi Industry S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos para o uso em distribuidores automáticos.
- O distribuidor automático não é adequado para ser instalado no externo, deve ser posicionado em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65%. Não pode ser instalado em locais nos quais sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA



Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- O técnico não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.



Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.



NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A 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.
- A máquina é dotada de clixon de máxima temperatura (fig.2.2), em caso de abertura dos mesmos por um superaquecimento excessivo, para rearmá-los, restabelecendo o aquecimento da água, pressionar o pedúnculo vermelho no centro do clixon (fig.2.2).

Se no lugar do pedúnculo se encontrar presente uma tecla vermelha embutida, rearmar o clixon utilizando o alfinete presente na chave de plástico em dotação.

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. O transporte pode ser efetuado com meios que permitam a manutenção de uma temperatura compreendida entre -20 e +60 °C.

Não :

- levantar o distribuidor com correias ou pressas
- 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 uma eventual estocagem, evitar sobrepor várias máquinas, mantê-las na posição vertical, em ambientes secos com temperaturas compreendidas entre 2 e 40 °C, e umidade relativa não superior a 65%.

3.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em 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.

Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

3.5 Desembalagem

Livrar o distribuidor de sua embalagem, removendo os painéis protetivos e retirando-o de sua caixa.

- tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.3)

Abriu a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aqui elencados:

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos



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.4.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
 - Posicionar a máquina mantendo uma inclinação não superior a 2°.
- Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base da máquina (fig. 4.2).



ATENÇÃO! Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

A **Bianchi Industry** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservância das normas de posicionamento.

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 idôneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- A Ligação contemplada é um 3/4 gas (Fig.4.6).
- Se for previsto o uso a máquina pode ser dotada de cartucho filtro água, a montagem do cartucho filtro deve ser executada antes de efetuar a operação de "Primeira Instalação".
- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, em caso de substituição do tubo de ligação à rede de água, não reutilizar o tubo substituído.

4.3 Conexão à rede elétrica

A máquina está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase (220-240 Volt;50/60Hz)*.

Para a conexão certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede, em especial:

- A tensão de rede não tenha um descarte maior do $\pm 6\%$
 - A linha de alimentação seja adequada à carga da máquina
 - A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga da máquina e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
 - Posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.
- O aparelho deve ser 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 plugue CEE 7/7 (Plugue NBR 14136:2001 – Plugue Iram 2073)* (Fig.4.7) ou, em alternativa, quando solicitado, com plugue BS 1363/A
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.8).

- E' proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservância da norma acima indicada.

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



A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado.

* Versões nacionais específicas



4.4 Por em função

O distribuidor é equipado com um cabo de conexão para a ligação à rede elétrica (fig. 4.9) e com um interruptor que corta a tensão a todos os utilizadores cada vez que é acionado (fig. 4.10).

Em caso de intervenções de manutenção ordinária ou de operações extraordinárias quando é necessário operar no interior do distribuidor, isolar os aparelhos utilizadores acionando o interruptor (fig. 4.11).



A régua de bornes do cabo de alimentação (Fig.4.12) fica sob tensão.



- Em algumas operações é necessário operar com a porta aberta mas com o distribuidor ativo, portanto, inserir a chave de segurança específica (Fig. 4.13).



A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.

Deixar a chavinha só a pessoal competente. A cada acionamento do distribuidor segue-se um ciclo de diagnóstico para verificar o estado das periféricas do D.A. e efetua-se a reativação das partes em movimento.

4.5 Instalação

4.5.1 Enchimento circuito hidráulico

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido nos distribuidores com caldeira única e dupla, em especial Caldeira expresso e Caldeira de pré-aquecimento e para os distribuidores com caldeira solúveis com sondas de nível e dotados de conexão à rede hídrica.

Na saída das linhas de produção o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO.

Instalado no local o operador conectará somente a água e a rede elétrica.

Máquinas com caldeira expresso

A sequência das operações será:

- Ligação do distribuidor (ver Fig.4.10)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira expresso alimentando 300cc de água pelos injetores. No fim será solicitada a inserção da data de instalação do distribuidor. Confirmada a data o distribuidor aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.

Máquinas com caldeira solúveis:

- Ligação do distribuidor (ver Fig.4.10)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira solúveis até alcançar o nível máximo da sonda; sucessivamente será acionada a bomba de água por 5 s. No fim será solicitada a inserção da data de instalação do distribuidor. Confirmada a data o distribuidor aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.



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
- Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, de acordo com as normas HACCP (adotadas pela empresa).
- Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 4.14).
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.4.15)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.16). Por tudo na solução antecedentemente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.17)
- 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, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor.
- Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 4.19).



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. De série predisposição Validador 12-24V, para Sistemas Executive/MDb kit sistemas de pagamento.

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. Conectar o sistema de pagamento para as fichas à ficha Master. Os sistemas seriais "executive" necessitam do KIT sistemas de pagamento fornecido a parte.

Entrar na programação para a taragem.

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

4.6 Carga produtos (com a máquina desligada)



4.6.1 Carga recipientes

A carga pode ser efetuada deixando os recipientes inseridos, levantando a porta superior do distribuidor (Fig. 4.20), ou desfiando cada recipiente.

Particularmente para o café em grãos é necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig. 4.21).

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig. 4.22)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

4.6.2 Carregamento copos

Utilizar somente copos adequados à distribuição automática, (verificar as características dos mesmos consultando o capítulo 1.0 "Características Técnicas"), evitar comprimir os copos entre si durante o carregamento.



O carregamento deve ser feito com a máquina desligada.

Não girar as colunas manualmente.

Primeiro carregamento

- Durante a fase de instalação ou com o distribuidor copos completamente vazio, operar como segue:
- erguer a tampa da coluna copos (fig. 4.23)
- verificar que a coluna copos não esteja alinhada com o furo de distribuição, então carregar todas as colunas, quando a coluna copos estiver posicionada em correspondência do furo de distribuição, fazer as colunas girar fechando a porta (ou inserindo a chave de serviço) e tornando a ligar a alimentação elétrica da máquina, até encontrar um ponto no qual não haja colunas em correspondência do furo.
- Carregadas todas as colunas (fig. 4.24), recolocar a tampa da coluna copos.

Carregamento normal

- O carregamento normal das colunas copos deve ocorrer com a máquina desligada, efetua-se simplesmente abrindo a porta, erguendo a tampa e inserindo os copos faltantes.

4.6.3 Carga colherzinhas

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

- Tirar o peso de metal do incolorador (Fig. 4.25)
- Introduzir as colherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfiar a fita (Fig. 4.26)
- Prestar atenção que as colherzinhas não apresentem babaduras, não estejam encurvadas e que estejam todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (Fig. 4.27).

4.8 Modalidade primeira auto instalação

Quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação. O escopo de tal procedimento é aquele de evitar as conexões manuais de conectores elétricos nas placas após o enchimento do circuito hidráulico. Máquinas com caldeira expresso.

Quando da ligação do distribuidor a água enche o air break.

Quando a boia estará na posição alta a máquina iniciará um carregamento automático de água que continuará até o medidor ter contado a passagem de 300cc de água (então será alimentada água por meio da válvula solenoide café).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

Máquinas com caldeira solúveis

Quando da ligação do distribuidor a caldeira solúveis se enche até alcançar o nível máximo da sonda; a bomba parte por 5 s. (então será alimentada água por meio das válvulas solenoides).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

No fim das operações será solicitada a inserção da data de instalação.

16 / 02 / 2019



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 (figure 5.1).

Onde for contemplado, vem distribuída também a colherzinha para misturar o açúcar (figure 5.2). As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um sucessivo consumo.

ALIMENTAÇÃO COPO

- O translador copos de desloca da posição repouso / alimentação para a estação "cup dispenser" (Fig. 5.3).
- O motor no interior do cup dispenser movimenta os sem-fim para separar e fazer o copo cair na relativa forquilha de suporte no interior do vão alimentação / retirada (ver Fig. 5.1).
- O translador copos de desloca novamente para pegar o açúcar e a colherzinha.

ALIMENTAÇÃO AÇÚCAR E COLHERINHA

Onde previsto e solicitado, é alimentada uma quantidade de açúcar prefixada, com possibilidade de incremento/decremento da dose desejada.

O açúcar é alimentado diretamente no copo nas versões espresso enquanto para as versões solúveis é previamente misturado com as bebidas.

O procedimento de alimentação ocorre segundo as seguintes fases:

- O motoredutor aciona o sem-fim do recipiente açúcar, vertendo a quantidade desejada no interior do tubo de transporte (ver Fig.5.2 pos. 1).
- O translador copos se desloca da posição de retirada do copo para a posição de alimentação colherzinha/açúcar
- No momento em que o translador atinge a posição, o mesmo age, por meio de um came presente no mesmo (fig.5.4 pos. 3), no mecanismo de desengate colherzinha presente na base do dispositivo colherzinhas (fig.5.4 pos. 4), ocorrido o acionamento a colherzinha cai no copo (ver fig.5.2 pos. 2).
- Ativa-se o eletroímã que permite a descarga do açúcar do flange na rampa que o levará para o copo (Fig.5.5).
- Neste ponto o translador copos se desloca para a estação de alimentação. Ocorrida a alimentação é possível retirar o copo.

CAFÉ 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 moído selecionada pelo dosador (figure 5.6).
- 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.5.7-Fig.5.8).
- ativa-se a bomba que distribui a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrônico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (Fig.5.9)
- 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.

CAFÉ EXPRESSO (Distribuidores dotados de conjunto com câmara variável)

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de conjunto café espresso com câmara variável e com moagem a tempo (Fig. 5.10) (café moído alimentado no conjunto, sem dosagem mecânica).

Moagem

- Selecionada uma bebida com presença de café espresso, inicia a moagem pelo tempo configurado pelo operador nas especificações das doses (Fig. 5.11).
- O café moído cai diretamente no copo de infusão do conjunto café (já posicionado sob a rampa café) (Fig. 5.12)

Conjunto em alimentação

- Ativa-se o motoredutor rotação conjunto para levar o mesmo em posição de alimentação, engatando o pistão (Fig. 5.13).

Prensagem

- Ativa-se a bomba de café e abre-se a válvula solenoide que aciona o pistão superior; o impulso hidráulico (configurável por meio da regulação da pressão de impulso) leva o pistão para dentro do conjunto infusor, obtendo, assim, a compressão desejada da pastilha de café (Fig. 5.14). Terminada a compressão a válvula de carregamento fecha.

Pré-infusão (se programada)

- No fim da prensagem a máquina inicia a pré-infusão. Abre-se a válvula solenoide até a alimentação da quantidade de água

programada, uma vez alimentada a dose de água para a pré-infusão, a válvula solenoide café fecha.

Terminada a pré-infusão a máquina verifica o nível de prensagem do café e, eventualmente, restabelece o mesmo reabrindo a válvula solenoide de carregamento água até alcançar a prensagem desejada (Ver fase "Prensagem").

Infusão

- Terminada a fase de compressão da pastilha abre-se a válvula solenoide café e é alimentada a quantidade de água programada e controlada e relativo dispositivo eletrônico (contador volumétrico).

Espremedura

- Terminada a alimentação a válvula solenoide se desativa, é acionada a válvula solenoide de carregamento água (por um tempo programável) de modo a fazer descer ulteriormente o pistão superior prensando e espremendo a pastilha café, melhorando a sua secagem. A eventual quantidade de água produzida durante a fase de espremedura é expulsa por meio da 3a via (ou descarga) da válvula solenoide café.

Descarga

- Terminada a espremedura a pressão presente no interior do pistão superior é descarregada (fecha-se a válvula solenoide de carregamento e abre-se aquela de descarga), de modo a obter o completo retorno do mesmo.

Retorno

- Retornado o pistão (Fig. 5.15-pos 1) o motoredutor conjunto café é novamente ativado para levá-lo novamente para a posição de repouso e pronto para um novo ciclo.
- Durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada (Fig. 5.15-pos 2).

BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açúcar 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.5.16)
- A electroválvula fixada na caldeira dos solúveis (Fig.5.17) ou na caldeira do café (Fig.5.18) é activada para emitir no batedor a quantidade de água programada.
- O motoredutor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões diversos produtos podem ir para o mesmo mixer, ver o caso do leite e chocolate) (Fig.5.19).
- Distribuída a quantidade de água e de pó pré fixada, o batedor será desactivado depois de um tempo T programado.

5.1 ACESSÓRIOS

5.2 Kit móvel base

A pedido, é disponível, um móvel base onde sobrepor o distribuidor automático modelo LEI250.

No kit estão incluídos;

- guia de descarga fundos café
- baldes para líquidos de descarga (2)
- microinterruptores e flutuadores "Válvula de alívio"

Para a montagem e a assemblagem do móvel com o distribuidor operar assim:



É obrigatório fixar o móvel a uma parede utilizando a placa em dotação.

- Fixar o elemento em dotação à parede utilizando três parafusos M6 e buchas adequadas (fig. 5.20).
- Aproximar o móvel ao elemento (fig. 5.21) e fixá-lo ao mesmo utilizando três porcas em dotação (fig. 5.22).
- Colocar o distribuidor sobre o móvel (fig. 5.23).
- Soltar os 4 pés em dotação com o distribuidor e removê-los (fig. 5.24), fixar a máquina ao móvel utilizando os 4 parafusos em dotação (fig. 5.25).

5.2.1 Inserção da rampa de descarga fundos de café

Tirar a bandeja fundos líquidos e bandeja de coleta fundos de café.

Lembrar de:

- Tirar o disco no fundo do distribuidor rompendo as aletas que o mantêm unido (Fig.5.26).
- Inserir o tubo transportador na sede recém-criada (Fig.5.27).
- Reinsere a bandeja de coleta fundos de café.

5.2.2 Coleta de fundos de líquidos

- Tirar a bandeja e furar a descarga como indicado na figura 5.28.
- Inserir o tubo de silicone na respectiva sede da bandeja.
- Neste ponto reinserir a bandeja de coleta fundos líquidos verificando a presença do recipiente no alojamento inferior (Fig.5.29).
- Inserir a bóia que sinaliza o nível máximo do líquido no recipiente.
- Caso o distribuidor esteja conectado à rede hidráulica, montar o microinterruptor no suporte indicado (Fig.5.30-pos.A), desconectar os fios vermelho e amarelo (Fig. 5.31) e conectá-los aos fios pretos (Fig.5.32) do micro da boia, posto no interior do móvel sobre o recipiente.



Instruções para Carregador

6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

6.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação.

Para poder facilitar a acelerar algumas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:

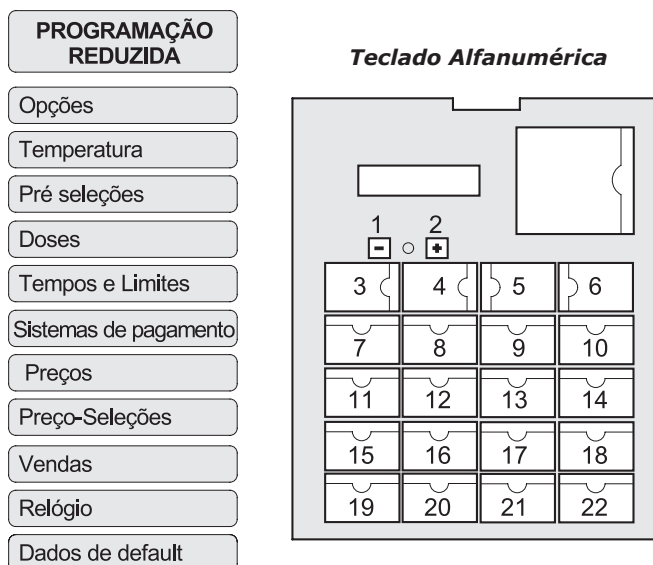
PWD 1 - Menu de programação reduzido (00001)

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.

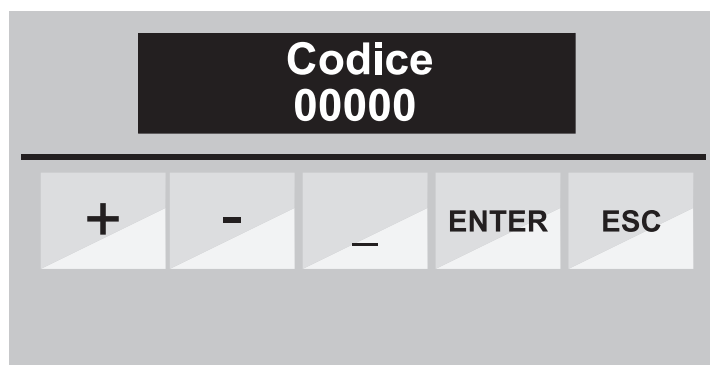
6.2.1 MENU SOFTWARE EM MÁQUINA (versão Easy)



Em programação as teclas assumem os seguintes significados:

- P3 aumentar cifra
- P4 escape
- P7 diminuir cifra
- P11 mover cursor
- P15 enter / Percorrer opções

6.2.2 PROGRAMAÇÃO (versão de touch)



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
- P3 teste completo
- P4 teste somente com água
- P5 Teste de café moído (somente moído e restabelecimento grupo)
- 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 Motorreductor moagem automática (se pressionado por 3 segundos) ativo por 1 segundo em sentido horário
- P12 Liberação colherzinha
- P13 Recarregar temporizadores ou exibir teclas SAW
- P14 Enchimento tubos MDB
- P15 Esvaziar tubos MDB
- P16 Teste entradas / Correr tubos MDB
- P17 Rotor carregamento de café (sob vácuo)
- P18 Ativação ímã açúcar
- P19 Teste motorreductores, se pressionado por 3 segundos, são ativados em sequência todos os motorreductores por 3 segundos. Cada
- P20 Liberação copo
- P21 Liberação copo 2 (se previsto)
- P22 Rotação coluna 1

Menu manutenção 2

- P1 Cancelamento batidas que podem ser ajustadas em zero
- P2 Carregamento caldeira expresso (200cc) (se pressionada por 3 segundos)
- P3 Motorreductor moagem automática (se pressionado por 3 segundos) ativo por 1 segundo em sentido horário
- P4 Motorreductor moagem automática (se pressionado por 3 segundos) ativo por 1 segundo em sentido anti-horário
- P5 Restabelecimento médio regulagem de trituração
- P6 Lavagem BIB 1
- P7 Lavagem BIB 2
- P8 Ativação BIB 1
- P9 Ativação BIB 2
- P10 descarga tampa
- P11 Abertura / fechamento da porta do módulo (após sair da manutenção, a porta fecha-se quando aberta)
- P12 Exibe as últimas 48h de temperatura do escravo A
- P13 Exibe as últimas 48h de temperatura do escravo B
- P14 Seleção do tubo Topping 1..4
- P15 Teste Topping
- P16 Dados regulação triturador
- P17 Leitura de preço
- P18 Recarga fundos café
- P19 Livre
- P20 Livre
- P21 Livre
- P22 Livre

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

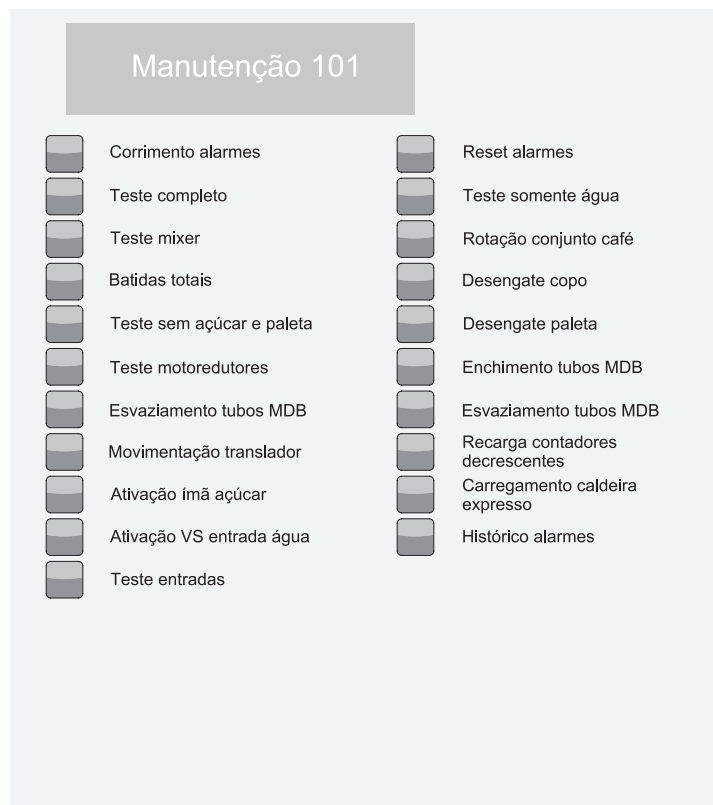


6.4 MANUTEÇÃO (versão de touch)

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:



ATENÇÃO: o menu aqui ilustrado corresponde à versão completa da máquina, tal menu pode diferir tanto nos comandos visualizados quanto na posição dos mesmos com base nos kit instalados na máquina.



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.

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar e lavar com líquido sanitário* todas as partes em vista na zona de alimentação (ver parágrafo 4.5.3)	•	
Limpar o vão alimentação com produto sanitário*		
Esvaziar o recipiente fundos líquidos e limpá-lo com líquido sanitário*	•	
Esvaziar o recipiente fundos de café e lavá-lo com líquido sanitário*	•	
Extraír todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos mesmos, bem como o fundo da máquina e a sua parte externa, em especial a zona de alimentação, em seguida proceder com a sanitização* (ver parágrafo 4.5.3).		•
Limpeza monitores Touch e botoeira SAW, com um pano úmido	•	

*Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP (adotadas pela empresa).

7.1.1 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

7.1.2 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.



Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.3.1

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.7.1 - Fig.7.2)
- canais e tubos de escorregamento pós (Fig.7.3-pos.1)
- canal água (2), camara miscelação (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.7.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extraír o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.6)
- Esvaziar o recipiente dos fundos café (fig.7.7)

7.1.3 Limpeza semanal

Extraír todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base da máquina e o externo particularmente a zona distribuição (Fig.7.1-7.2).

7.1.5 Limpeza do recipiente fundos café e tanque líquidos

A máquina é dotada de dispositivo de contagem fundos café, alcançado o valor programado a máquina sinaliza no display "fundos café". Em presença desta mensagem é necessário esvaziar o recipiente fundos e restabelecer o dispositivo de contagem como segue:

- Abrir a porta da máquina
- Extraír o recipiente fundos (fig.7.7) e esvaziar o mesmo dos fundos café presentes
- Limpar o recipiente fundos com líquido saneante
- Entrar no menu manutenção e selecionar o item "recarregar dispositivo contagem"

A máquina é dotada de recipiente líquidos com boia com sensor de nível, quando o recipiente estiver cheio a máquina sinaliza a mensagem "muito cheio" no display, para esvaziar o recipiente líquidos agir como segue:

- Abrir a porta da máquina.
- Extraír o recipiente líquidos (fig.7.8) e esvaziá-lo.
- Limpar o recipiente líquidos com líquido higienizante.

A mensagem "muito cheio" se restabelece automaticamente; tão logo o recipiente vazio é reposicionado na máquina o erro se reseta automaticamente.

7.1.5 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6.

7.2 Manutenção aconselhada



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

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspeção geral e substituição de partes (onde necessário) - (caldeira/válvulas solenoide/válvula solenoide 3 vias/ vedações conjuntos café e pistões conjunto/conjuntos café e pistões conjunto)		•				
Lubrificação das partes em movimento do conjunto (onde necessário)		•				
Verificação válvula vácuo, lubrificação e substituição vedações (onde necessário)	•					
Substituição moedores e rolamento moedores					•	
Verificação e substituição vedações mixer (onde necessário)					•	
Descalcificação caldeiras solúveis e caldeiras com trocador						•

Nota: Encontra-se disponível um kit sanitização para a limpeza e a manutenção preventiva da máquina, tal kit permite a substituição em bloco de todas as partes sujeitas a verificação e manutenção, de modo a poder efetuar a limpeza e a manutenção das mesmas reduzindo os tempos de máquina parada.

7.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas à 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. Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP, seguindo quanto já descrito na seção 4.5.3.



7.2.2 Manutenção Conjunto e pistão café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

Se o distribuidor for dotado de conjunto com câmara variável, soltar o tubo indicado na fig. 7.9 e, em seguida, tanto para o conjunto padrão quanto com câmara variável, soltar o puxador pos. **1**, girar a alavanca **2** (fig. 7.10) e, então, extrair todo o conjunto café.

- Para extrair o pistão padrão soltar o tibo indicado na fig.7.11, extrair o pino de trava do pistão (fig.7.12 - pos.3) e extrair o pistão da caldeira
- Se o distribuidor for dotado de sistema com câmara variável soltar o tubo indicado na fig. 7.11, soltar a porca de trava (fig. 7.13-pos.4) presente na haste do pistão e extrair o pistão da caldeira.

Cada 10000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig.7.14):

- haste filtro inferior (5)
- biela (6)
- haste guia (7)

A cada 10000 operações, aconselha-se verificar e, eventualmente, substituir as guarnições de vedação e filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 7.15), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa.

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. 7.16).

Acesso às partes internas

Para ter acesso às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeira café expresso, válvulas solenoides, conexões elétricas, etc.):

- desconectar a máquina da rede elétrica e da rede hídrica.
- afrouxar os parafusos de fixação do espaldar da máquina (fig.7.17), extrair o espaldar para cima e extraí-lo (fig. 7.18).

7.3 Procedimento de manutenção

Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os tubos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

7.3.1 Sanitização



ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

Em particular antes de iniciar cada operação no distribuidor, certificar-se de:

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios 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 deterativos

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- 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 confecções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confecções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.
- D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os distribuidores automáticos.



7.4 Regulagens

7.4.1 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 manopla sobre o dosador (Fig.7.19).
A cada disparo da manopla de regulação 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 7.19).
A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.
- **Regulação do grau de moagem manual.**
Virar o parafuso (Fig.7.20) 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 regulação devem ser efetuadas 3 regulações de produto para controlar a qualidade da regulação, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

7.4.2 Regulação dose e moagem (moagem a tempo)

- Medidas das gramas do pó de café 8 gramas (moagem a tempo).

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- **Gramatura do café moido.**
Variar a quantidade agindo na programação da máquina, variando a configuração do tempo de moagem.

7.5 Inatividade

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

- desconectar eletricamente e hidráulicamente o distribuidor
- Esvaziar completamente a caldeira abrindo a torneira de descarga caldeira presente no fundo da caldeira com trocador (Fig.7.29).
- Esvaziar o recipiente boias (Air Break) tirando a tampa posicionada no tubo ao longo da rampa de descarga.
Terminado o esvaziamento remontar a tampa
- Lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito.
- Tirar eventuais recipientes de leite, e efetuar a lavagem completa do circuito leite, como indicado no parágrafo sanitização.
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.7.30)
- Armazenar em locais secos, protegidos e com temperaturas compreendidas entre 2 e 40°C, e umidade relativa não superior a 65%

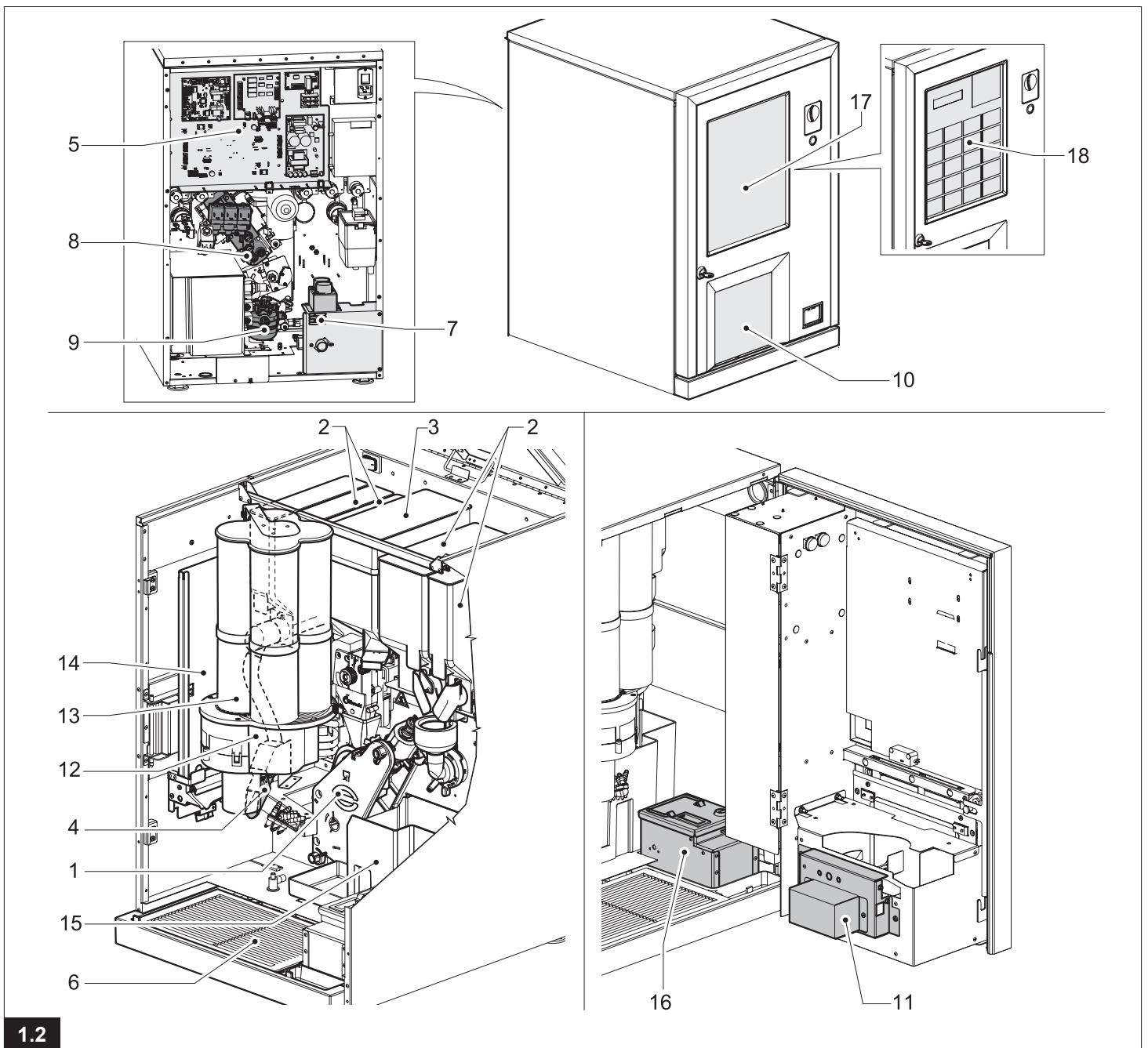
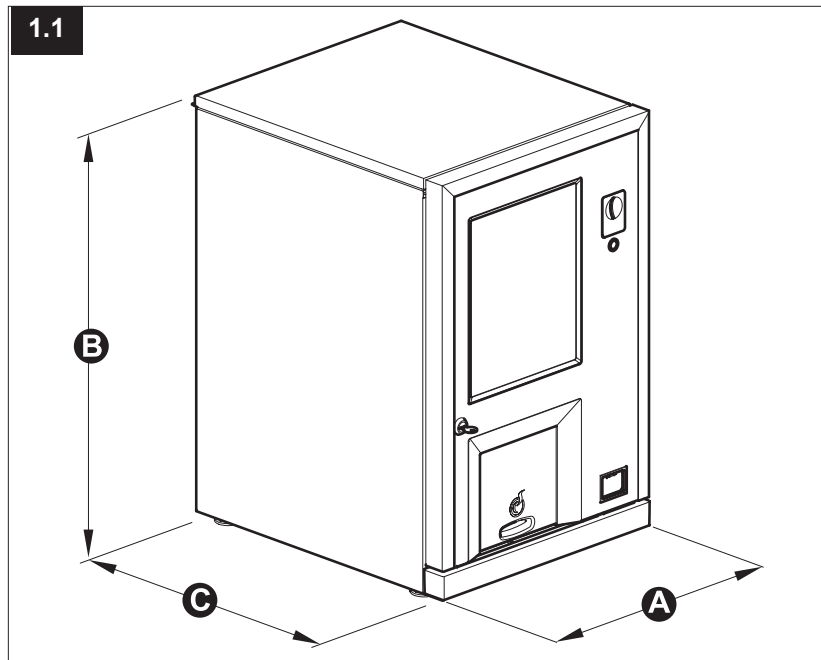


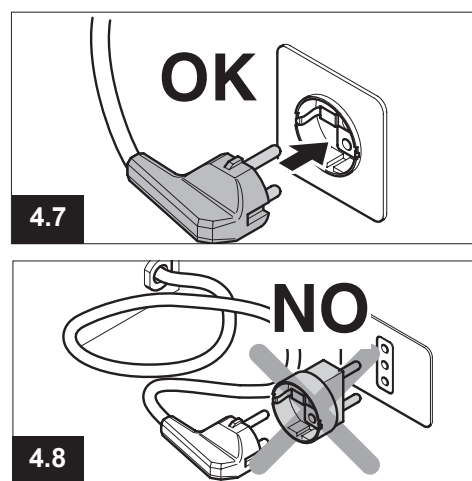
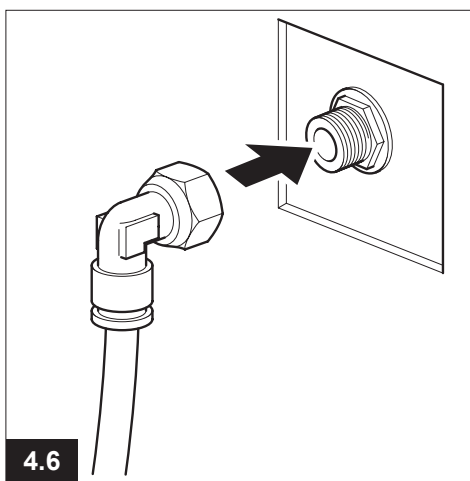
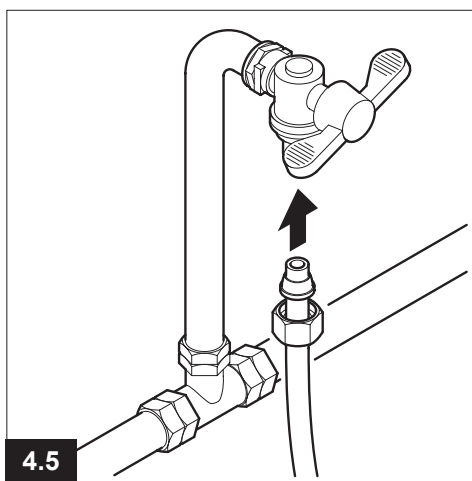
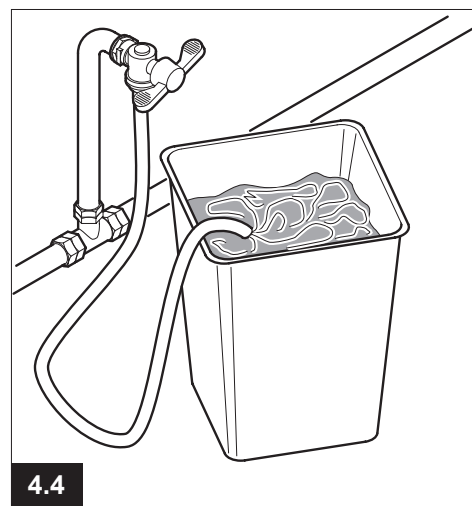
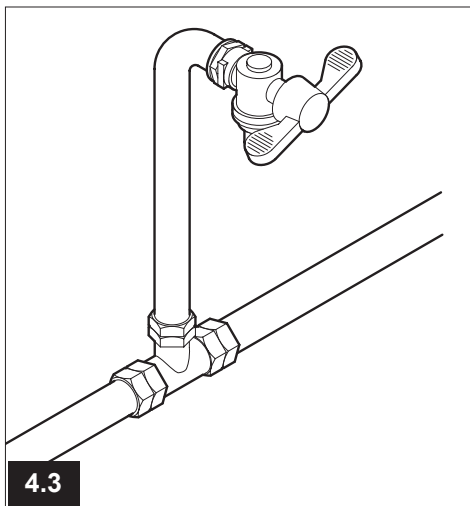
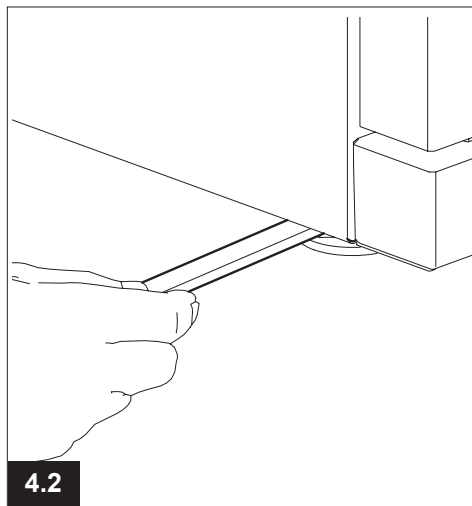
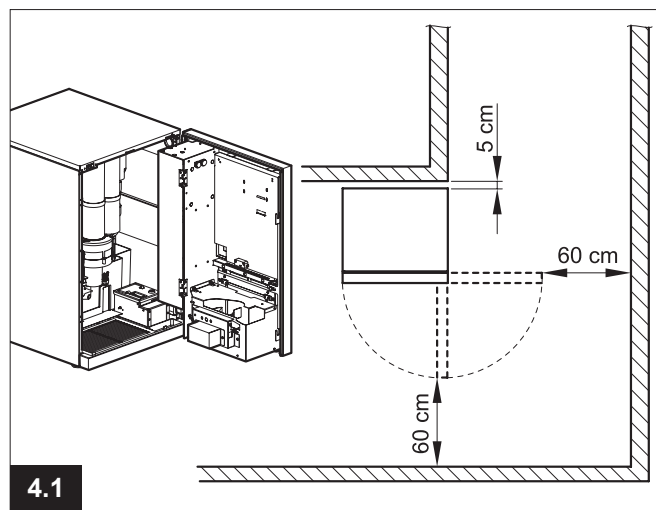
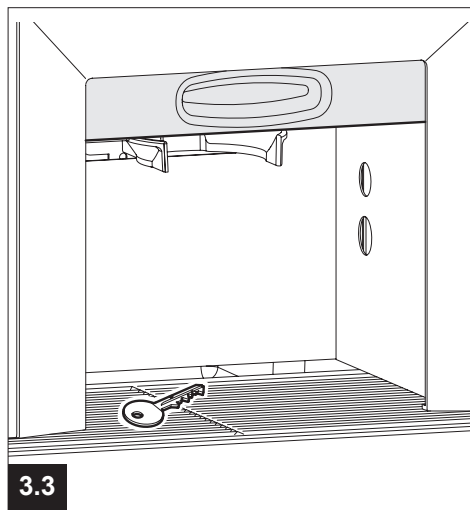
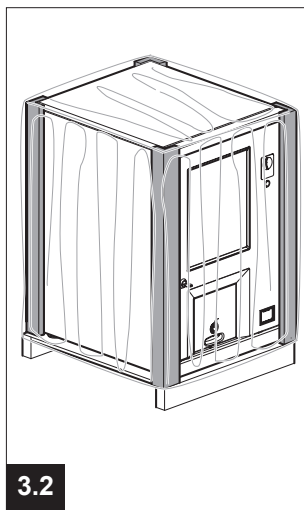
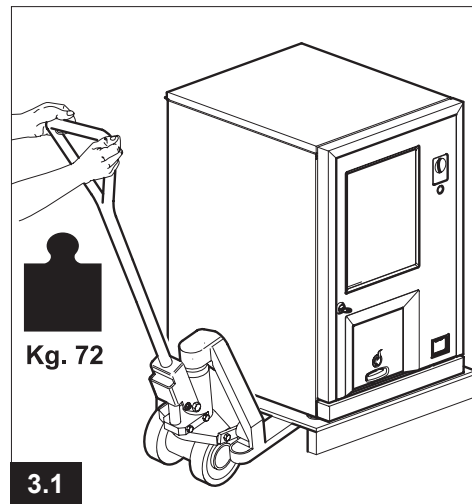
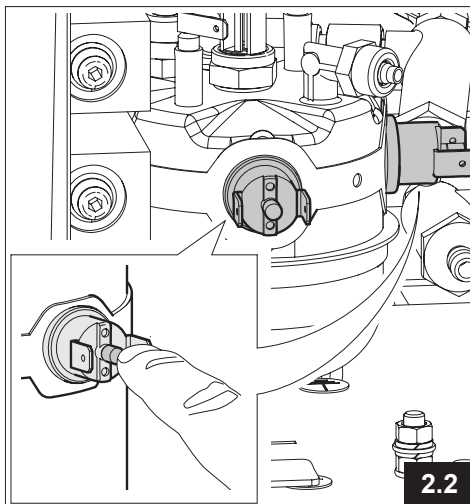
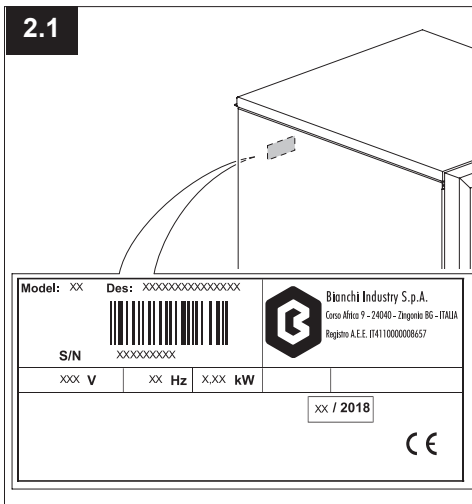
Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

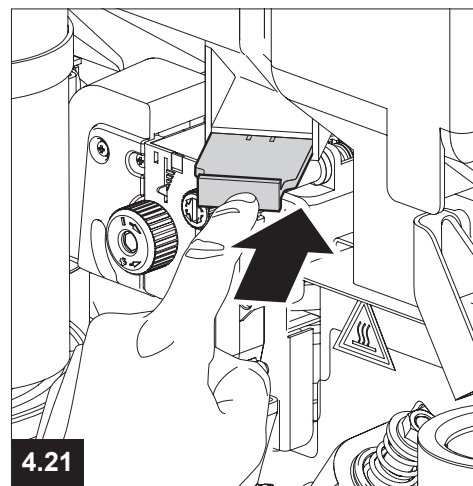
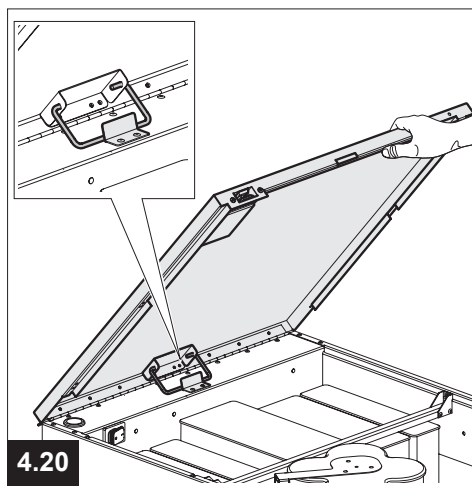
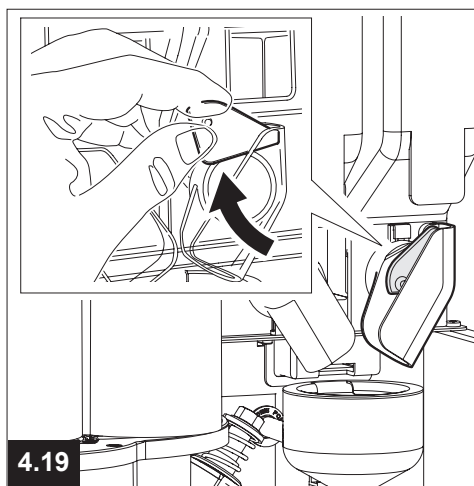
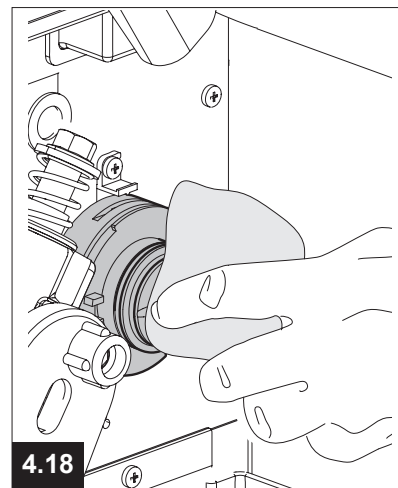
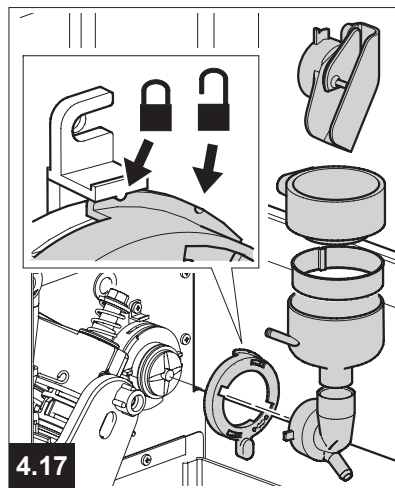
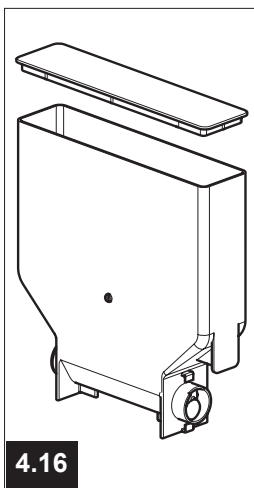
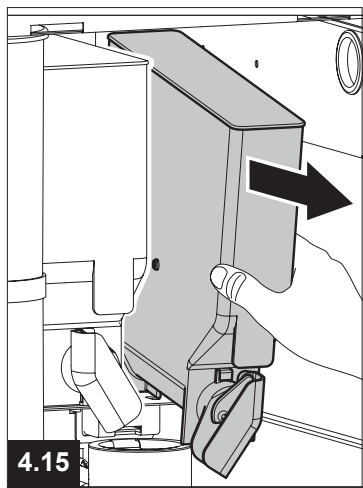
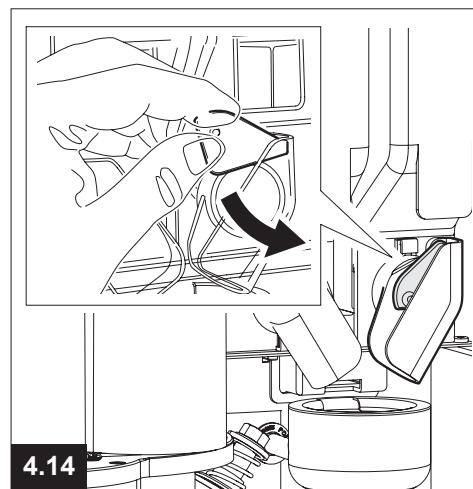
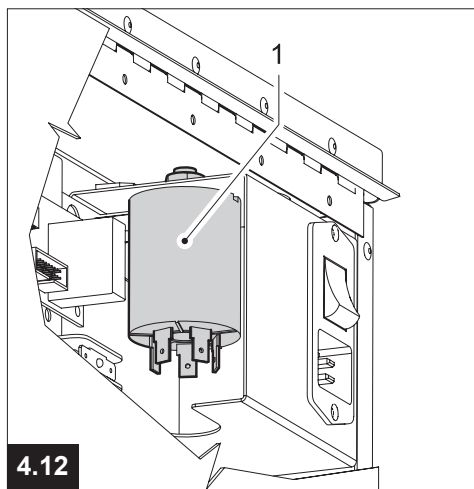
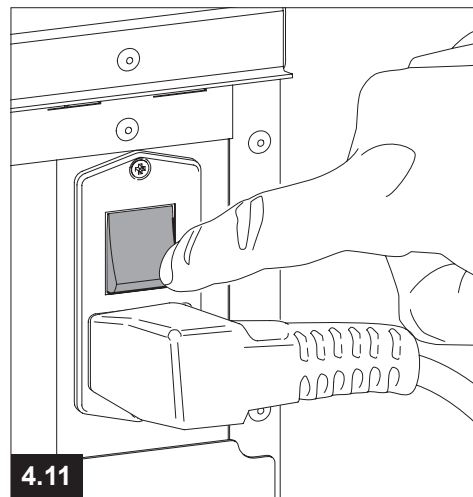
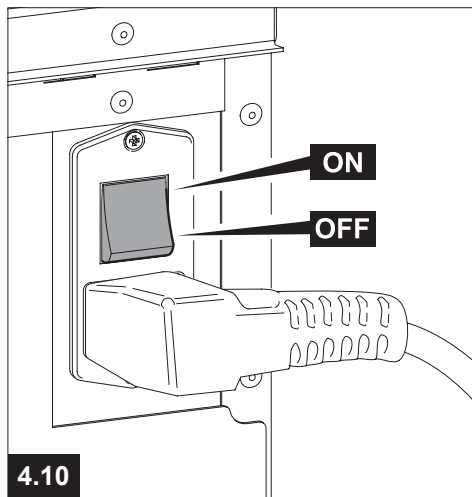
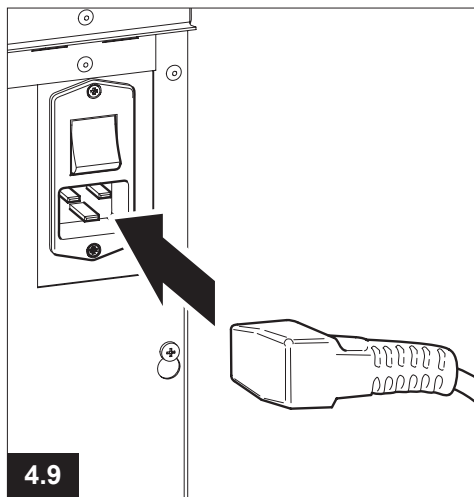
8.0 DESMANTELAMENTO

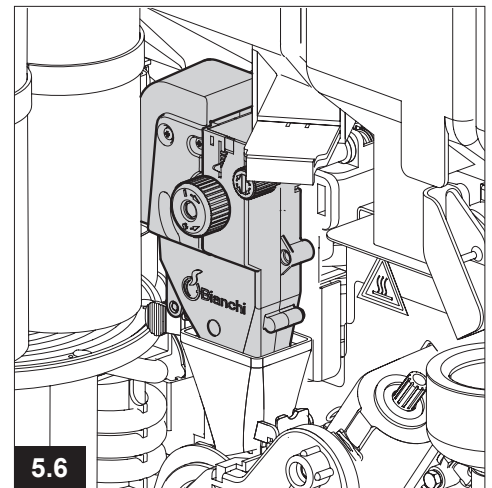
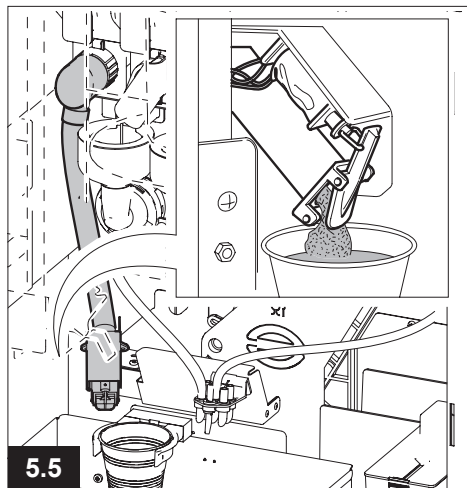
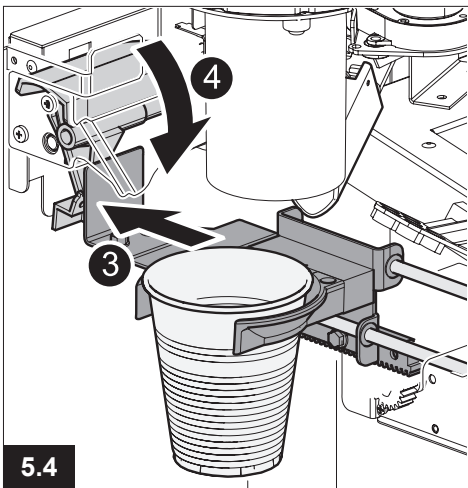
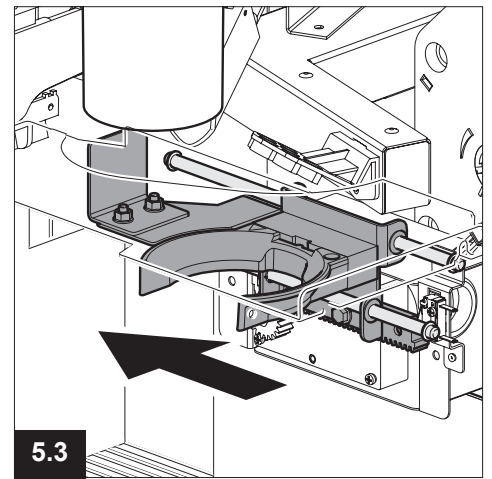
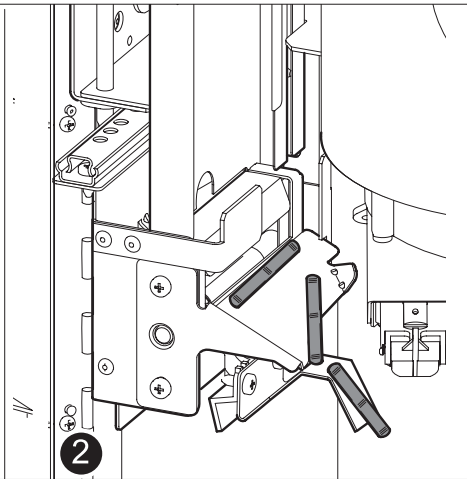
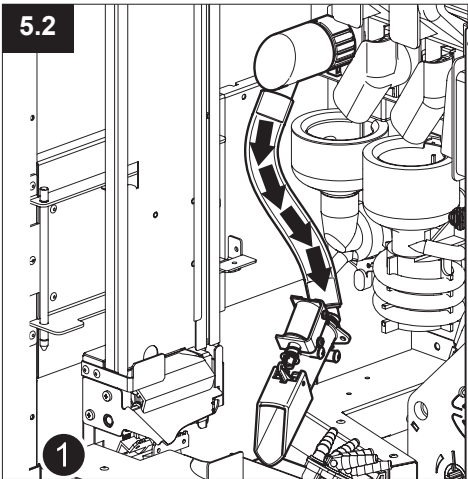
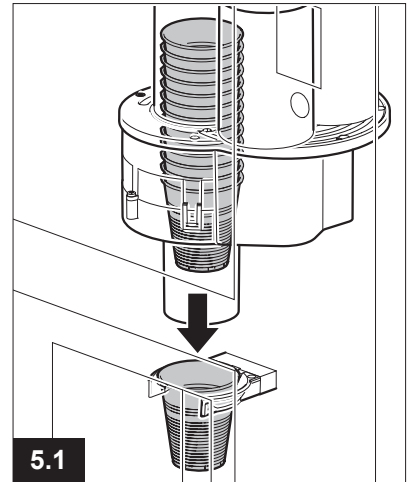
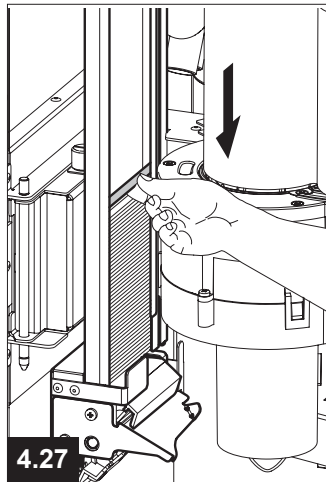
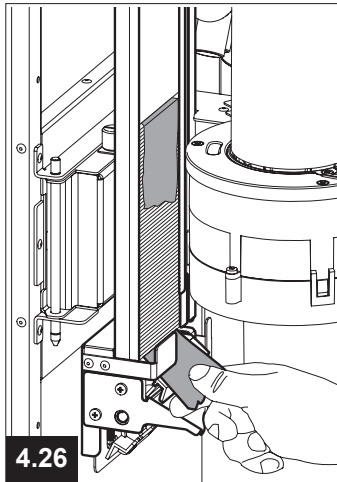
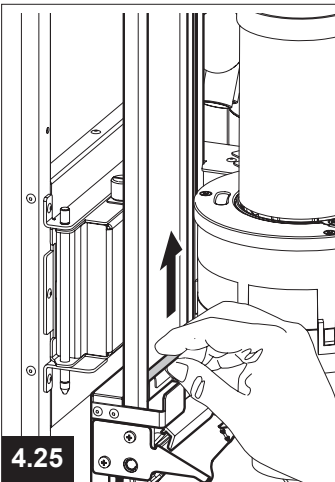
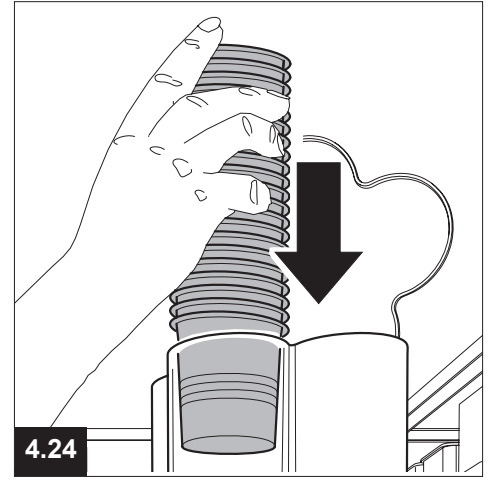
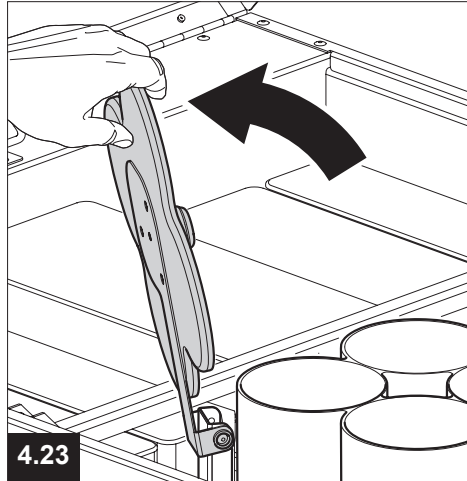
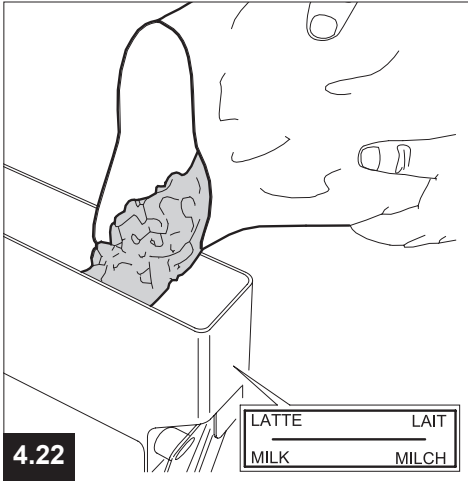
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

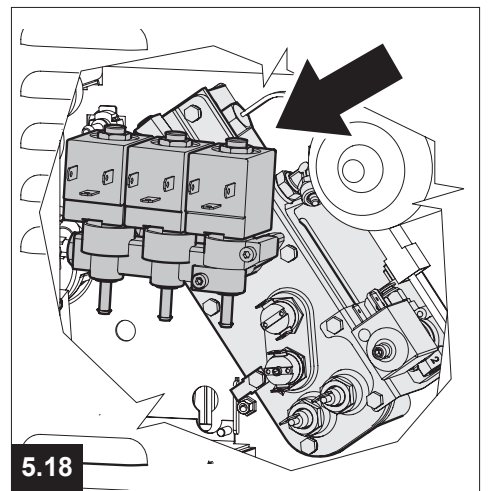
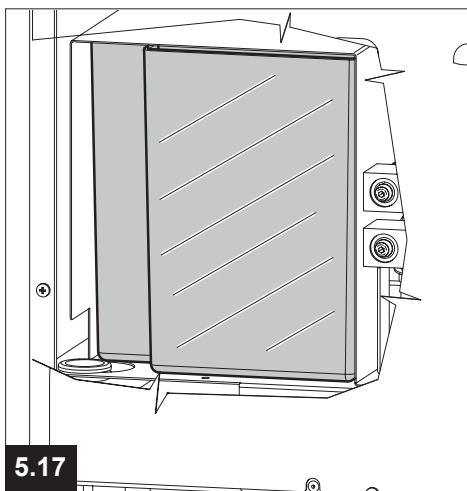
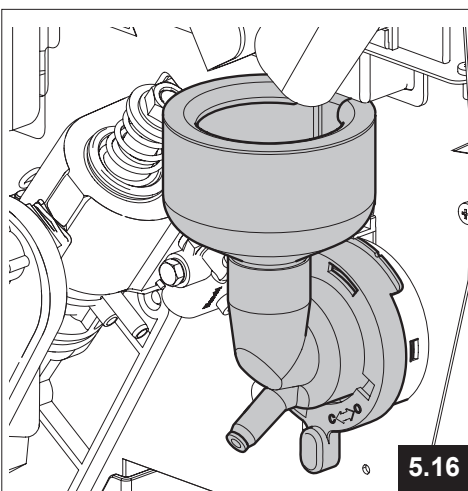
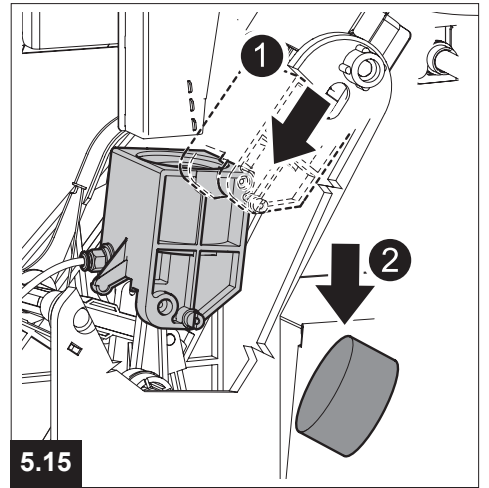
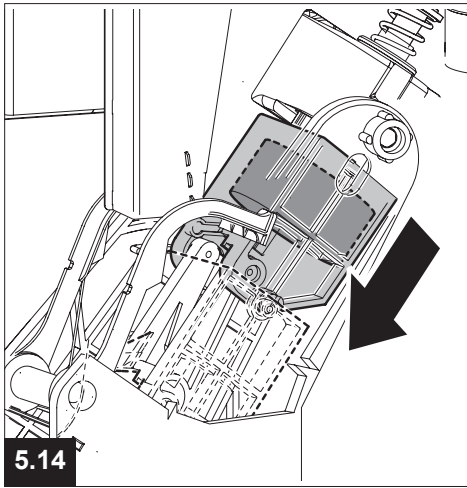
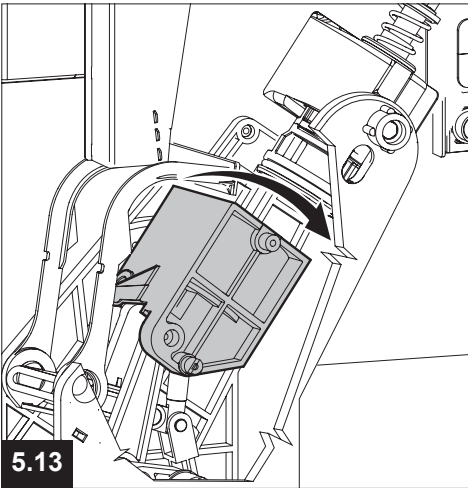
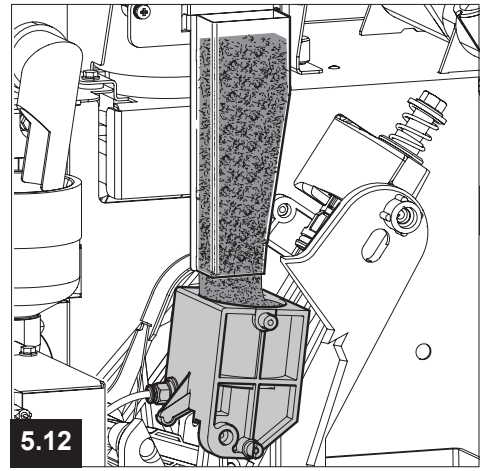
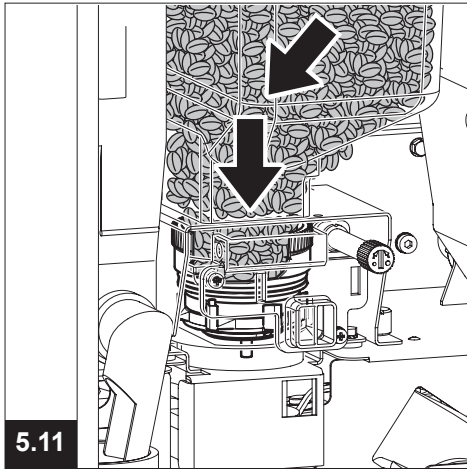
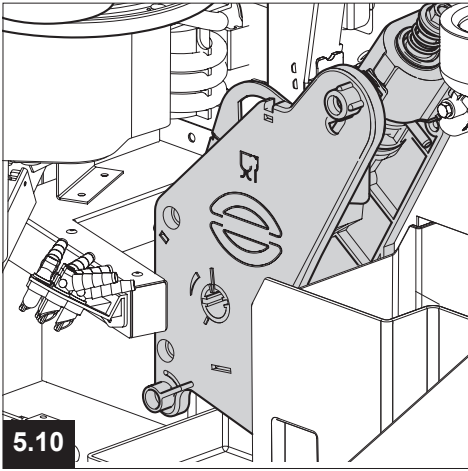
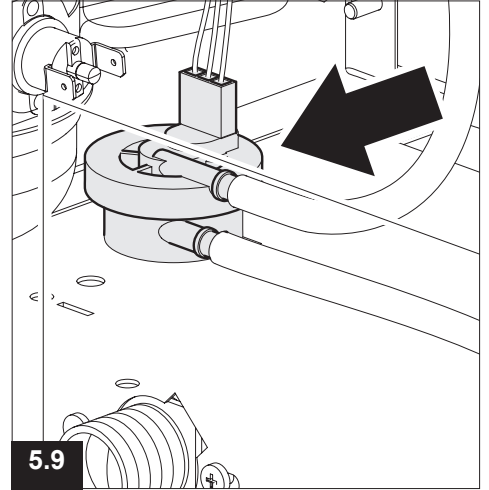
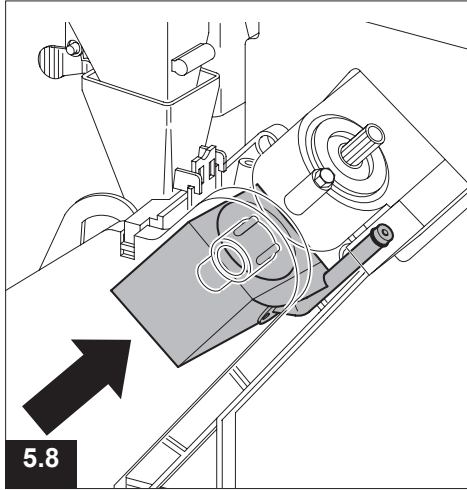
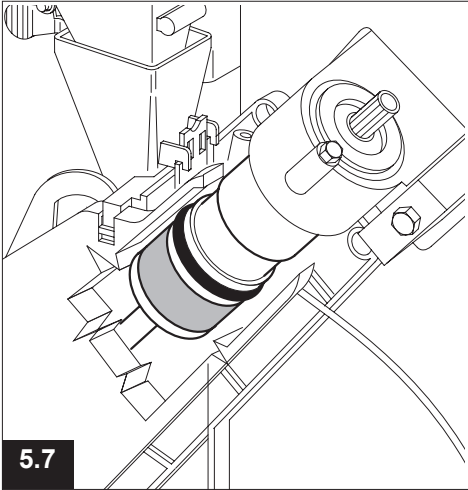
Atenção! Certificar-se que a sucatação das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

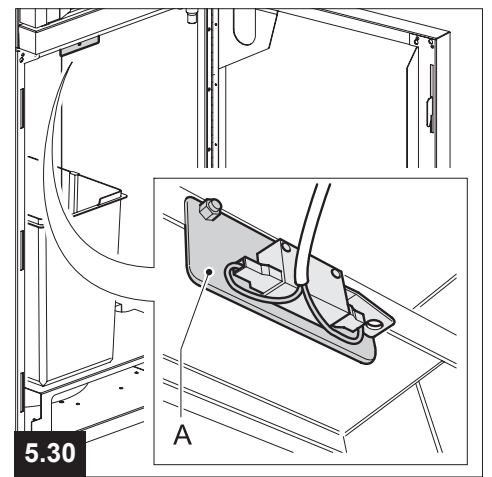
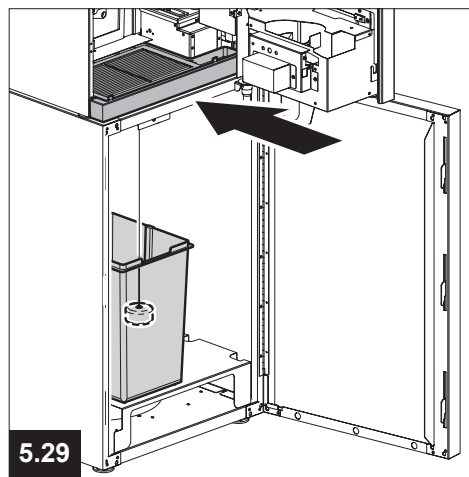
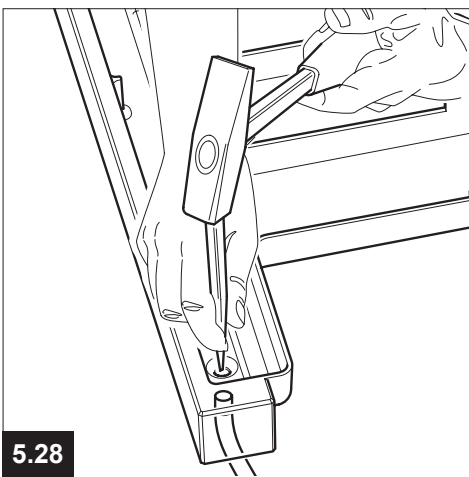
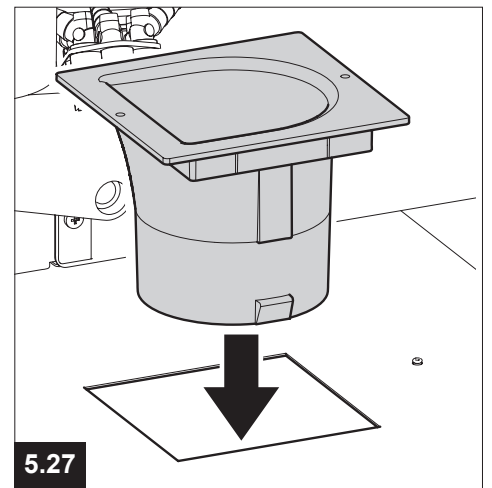
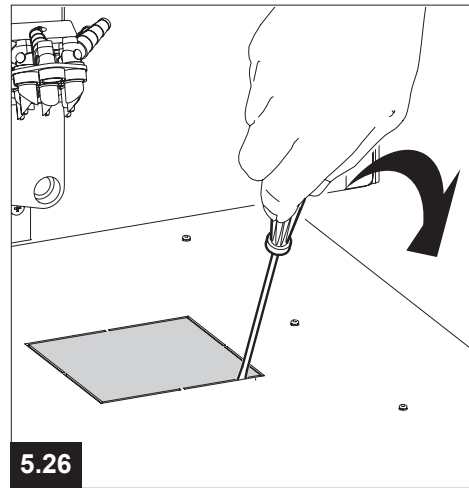
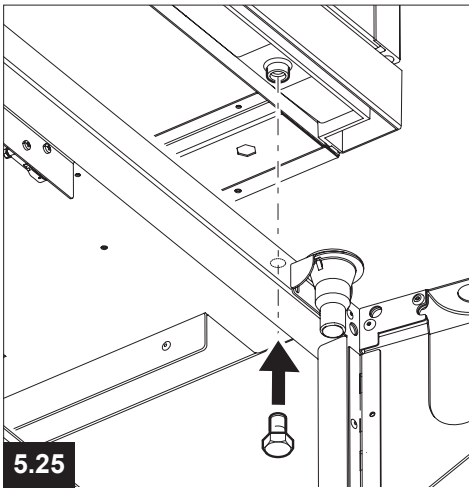
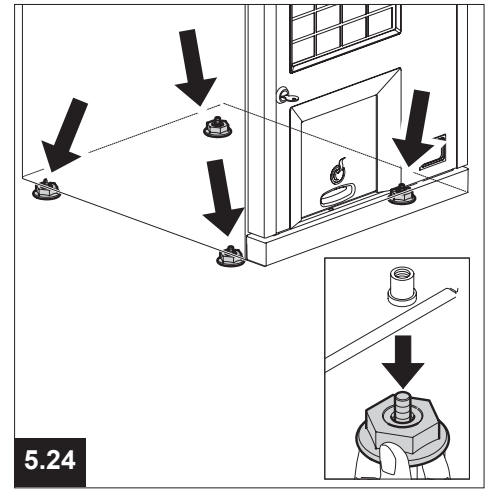
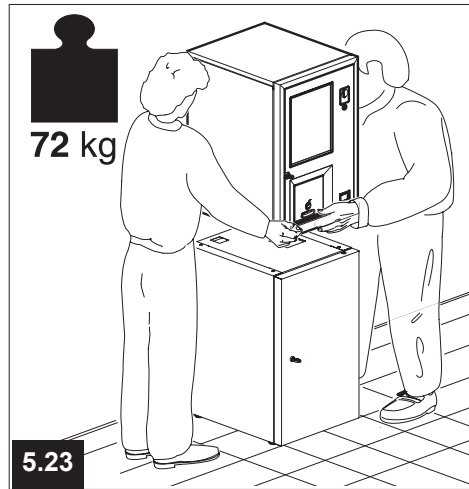
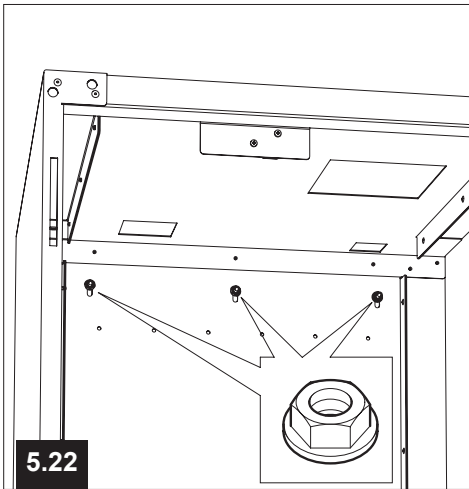
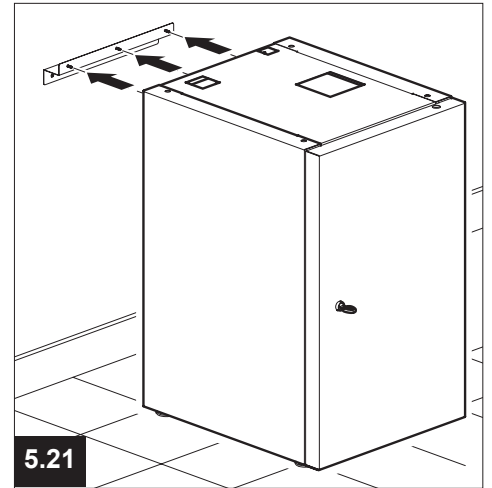
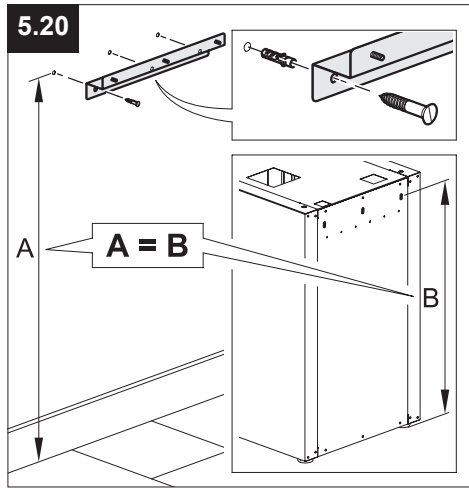
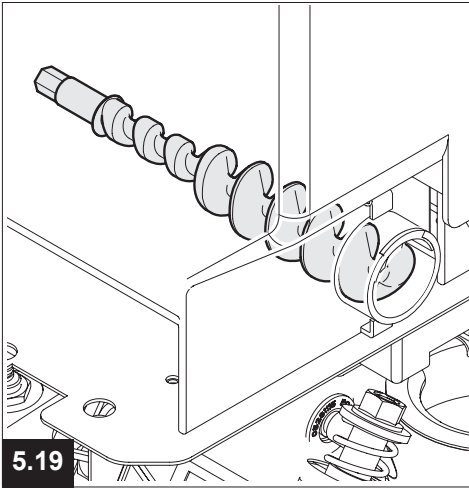


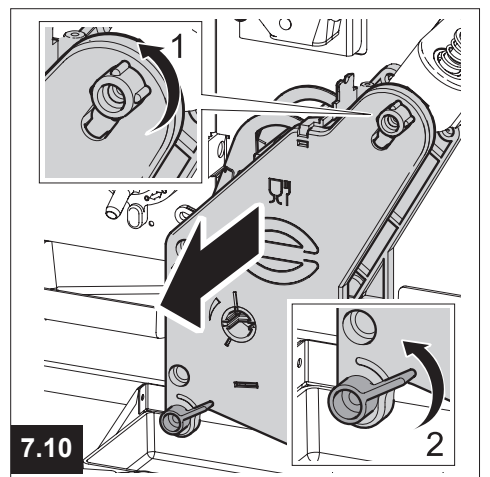
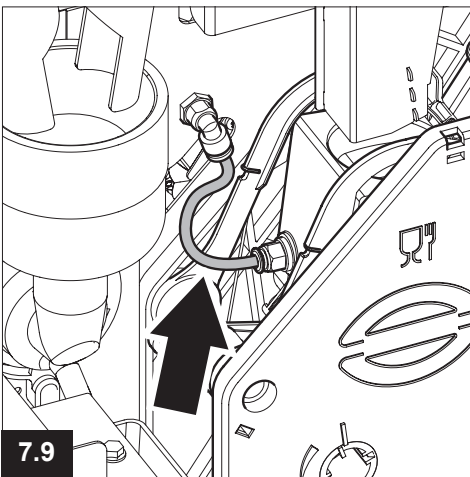
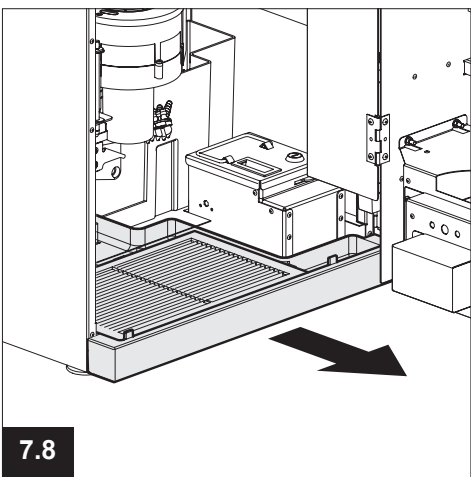
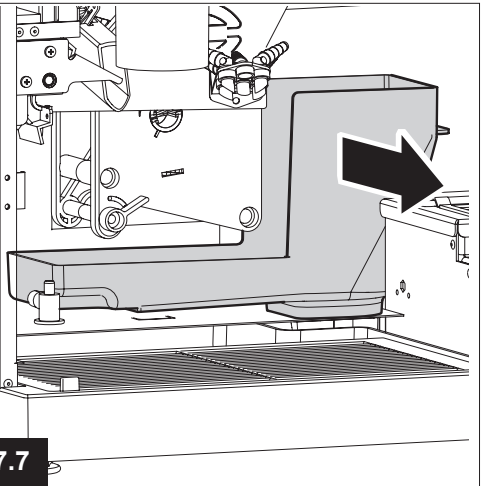
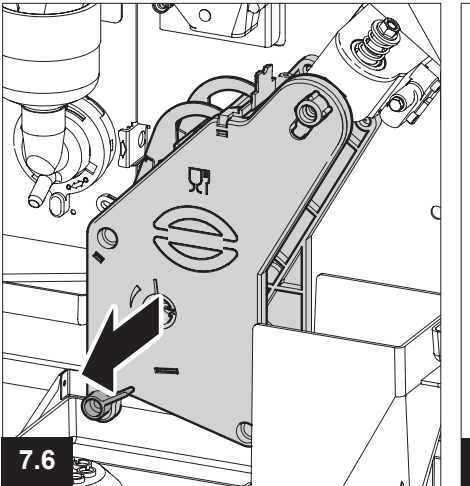
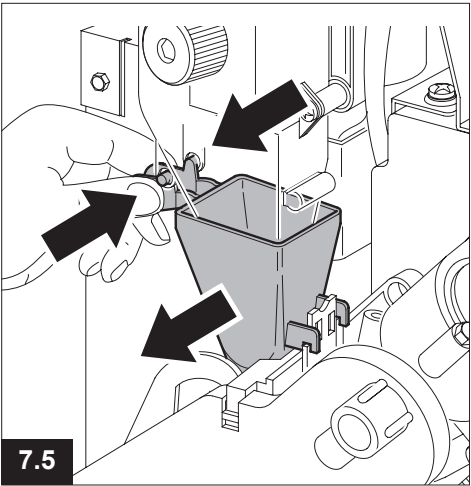
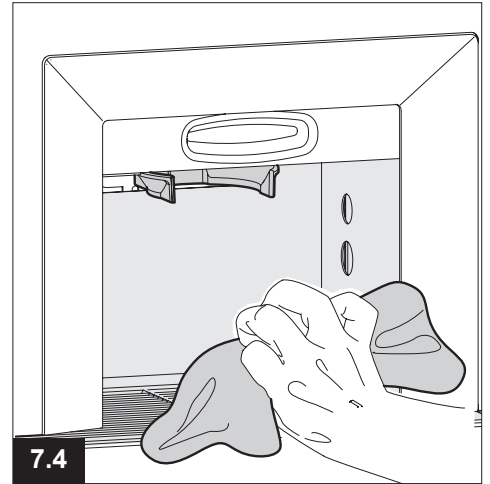
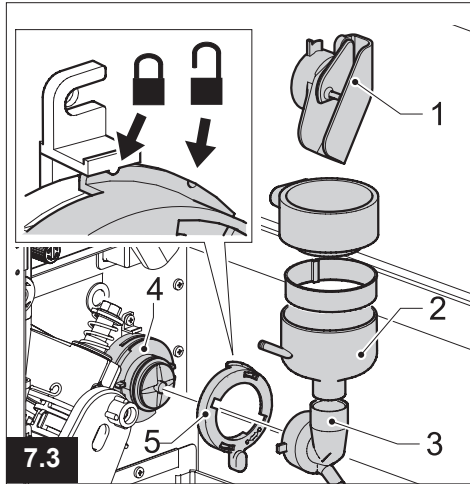
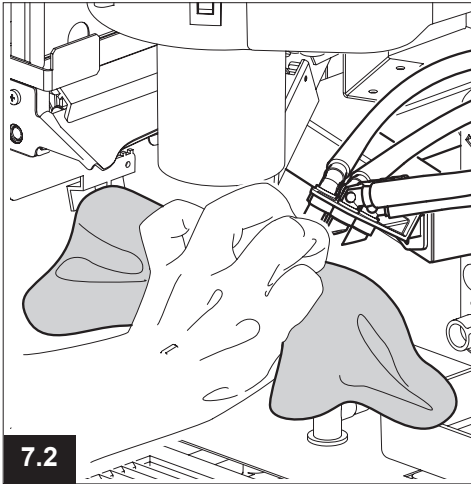
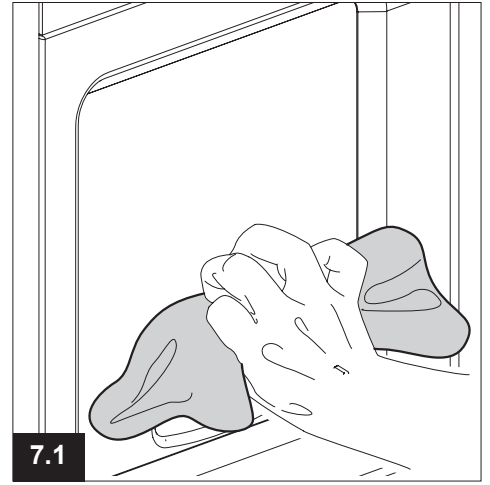
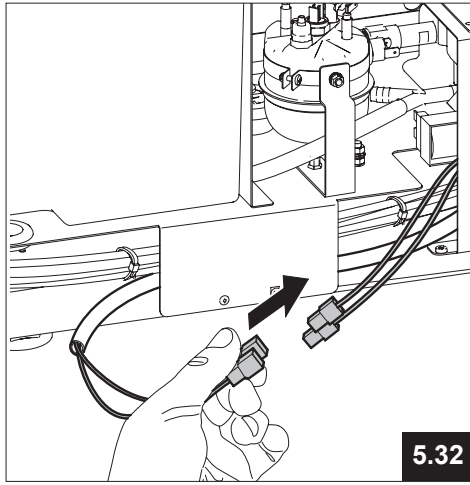
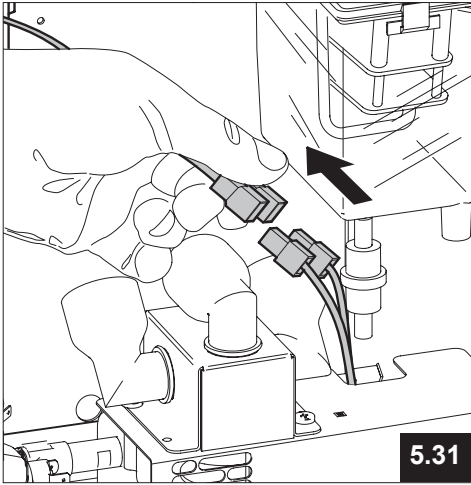


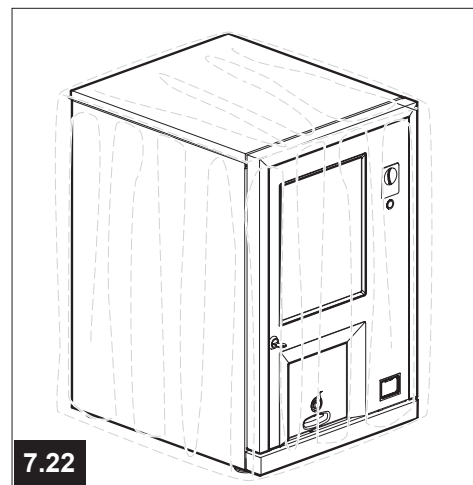
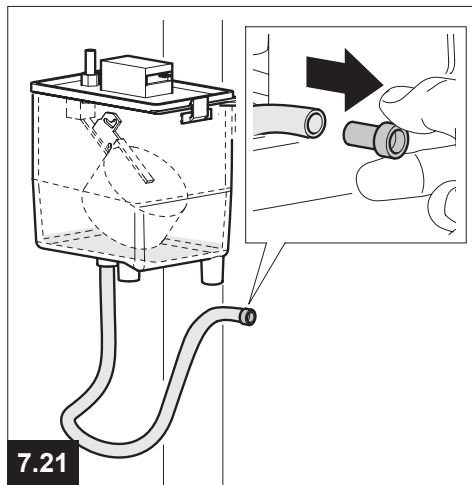
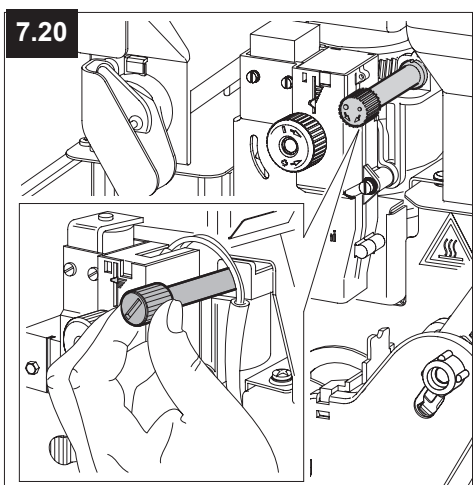
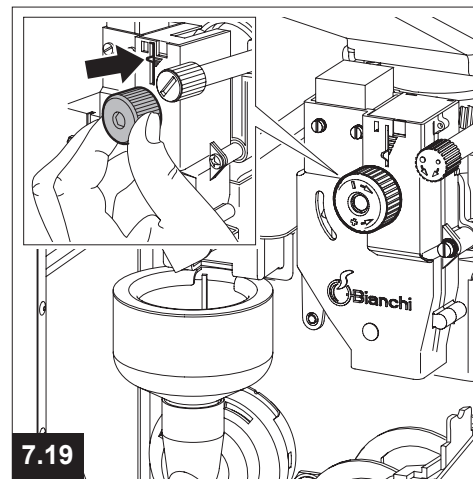
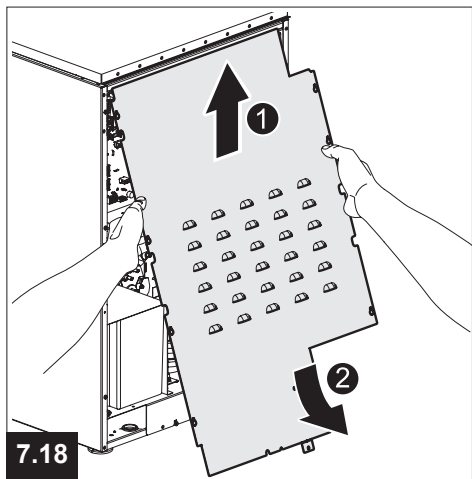
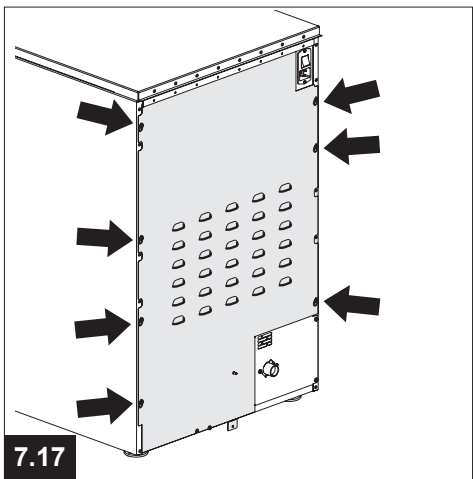
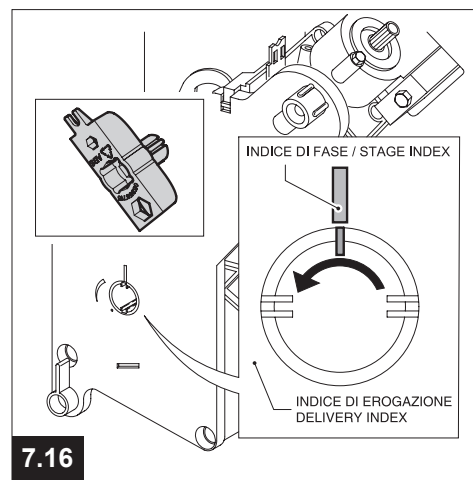
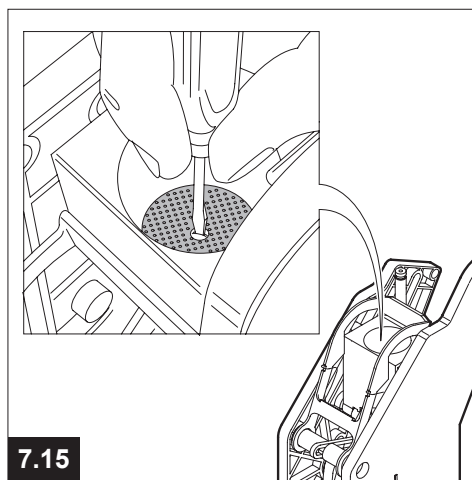
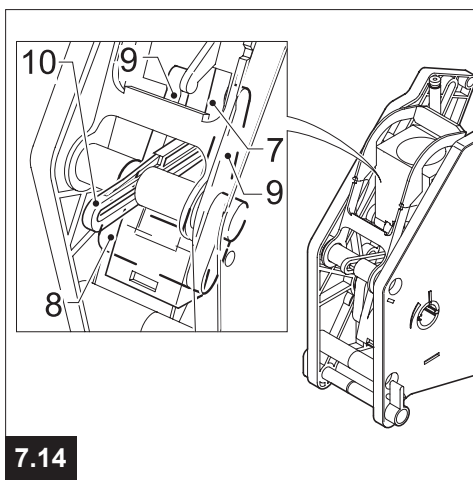
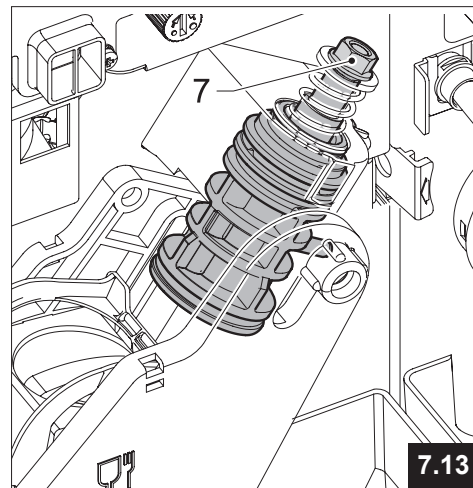
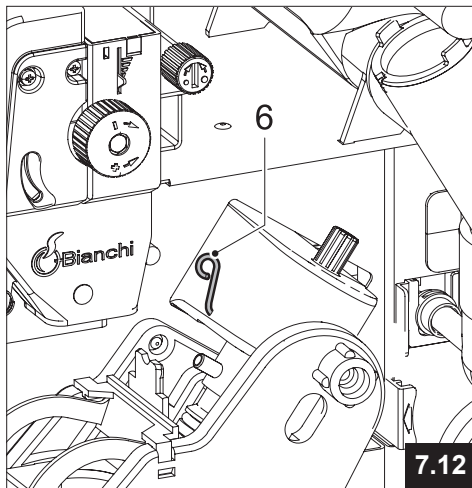
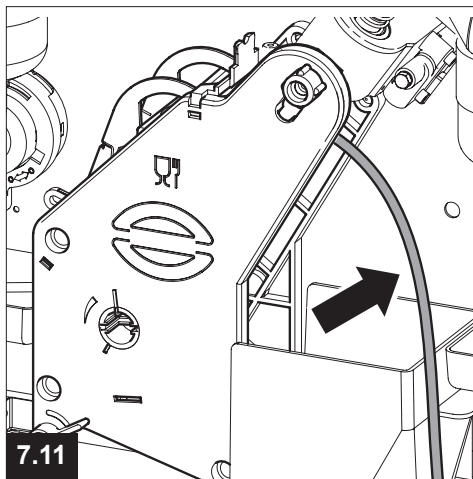






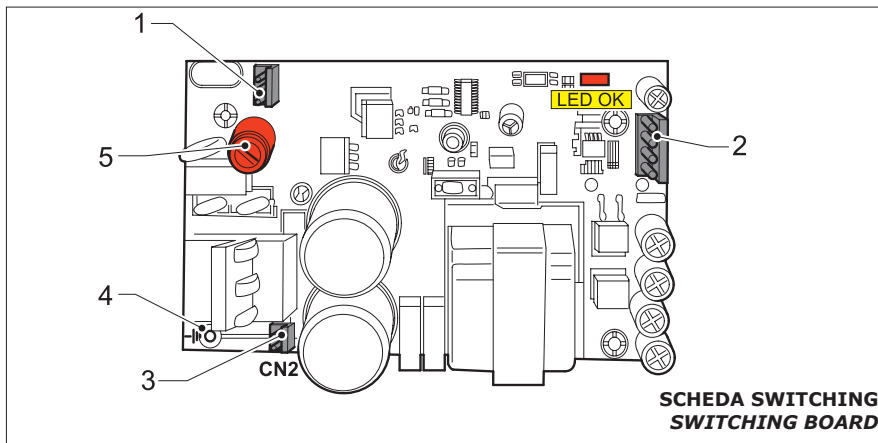






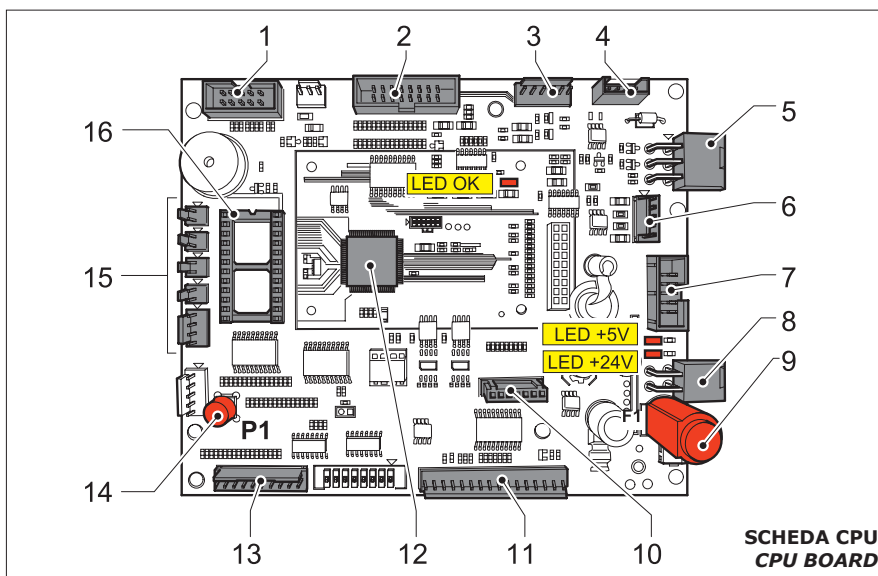


SCHEDE ELETTRONICHE ELECTRONIC BOARD



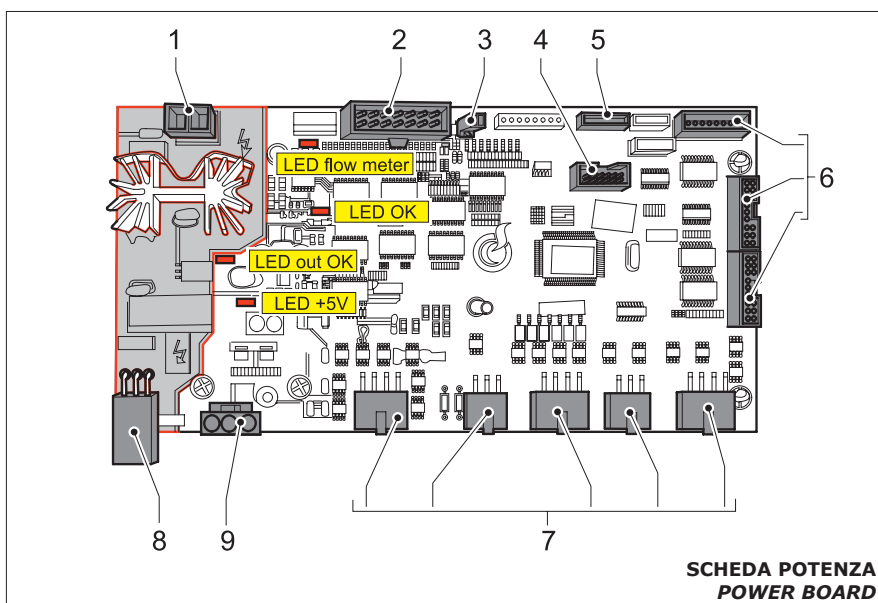
SWITCHING SF(CS) 0497xx

- | | |
|----|--|
| 1) | [CN1] LINE INPUT |
| 2) | [CN2] OUTPUT 24Vdc |
| 3) | Ponticello selezione tensione/
Voltage selection JUMPER |
| 4) | Connessione di terra/EARTH |
| 5) | FUSE T3,15A |



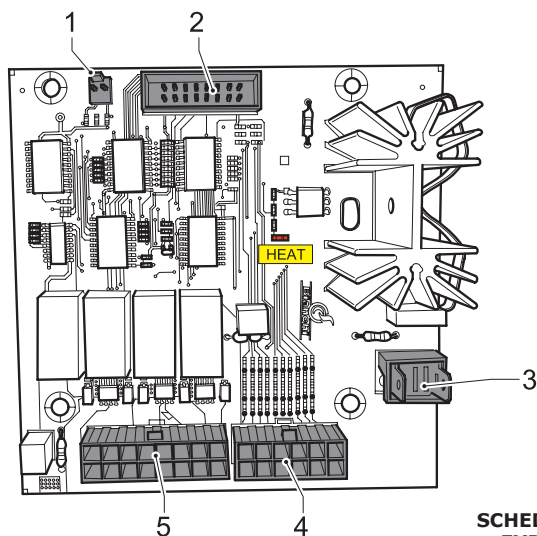
SCHEDE CPU SF(CS) 0581xx CPU board SF(CS) 0581xx

- | | |
|-----|---|
| 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 |

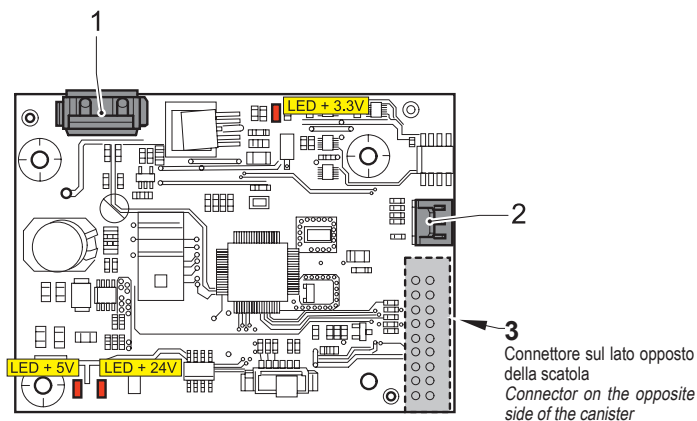


**SCHEDA ESPANSIONE
EXPANSION BOARD
SF(CS) 0481xx**

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 EINTERFACCIA USB
USB INTERFACE BOARD
S F(CS) 0775xx**

**Scheda Interfaccia USB. S F(CS) 0775xx -
solo su macchine Easy**

**USB interface board S F(CS) 0775xx -
only on Easy machines**

- 1) Interfaccia USB / USB interface
- 2) Interfaccia Flash-Serial /Flash-Serial interface
- 3) Interfaccia CPU / CPU interface



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

LAYOUT LEI250

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 attenerci strettamente alle seguenti Indicazioni:

LAYOUT LEI250

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 LEI250

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 LEI250

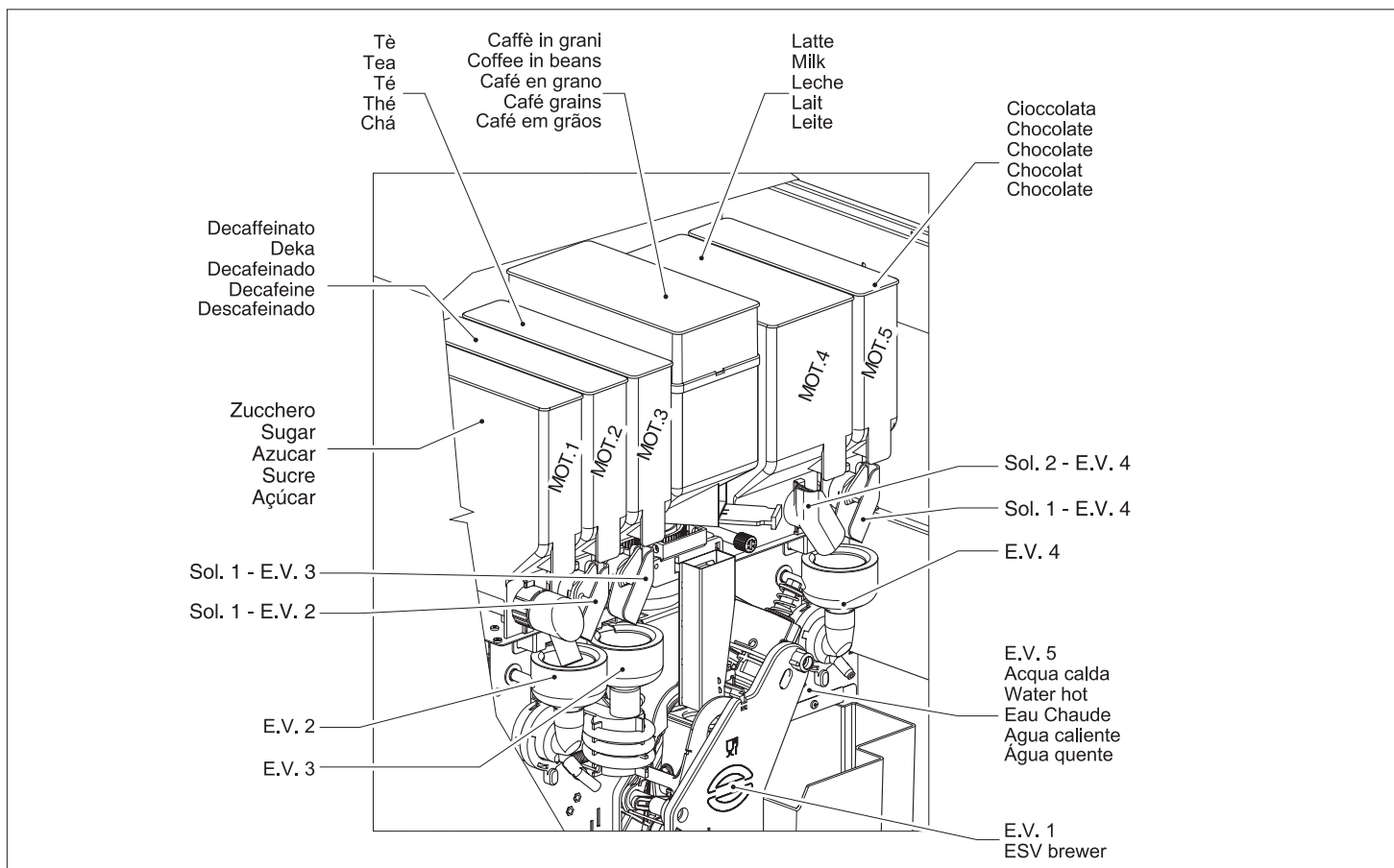
Avec le nouveau menu Doses on a la possibilité de créer des sélections avec les séquences préférées. On pourra donc combiner chaque sélection, créant une séquence de 3 électrovannes maxi; chaque électrovanne pourra être couplée à 3 produits maxi. Ces combinaisons ont été effectuées en usine et par conséquent pour une utilisation correcte du distributeur il faudra suivre scrupuleusement les indications suivantes:

LAYOUT LEI250

Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar selecções comas sequências preferidas.

Será possível combinar cada selecção, criando uma sequência de um máximo de 3 electroválvulas; cada electroválvula poderá ser associado a um máximo 3 produtos. Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicações:

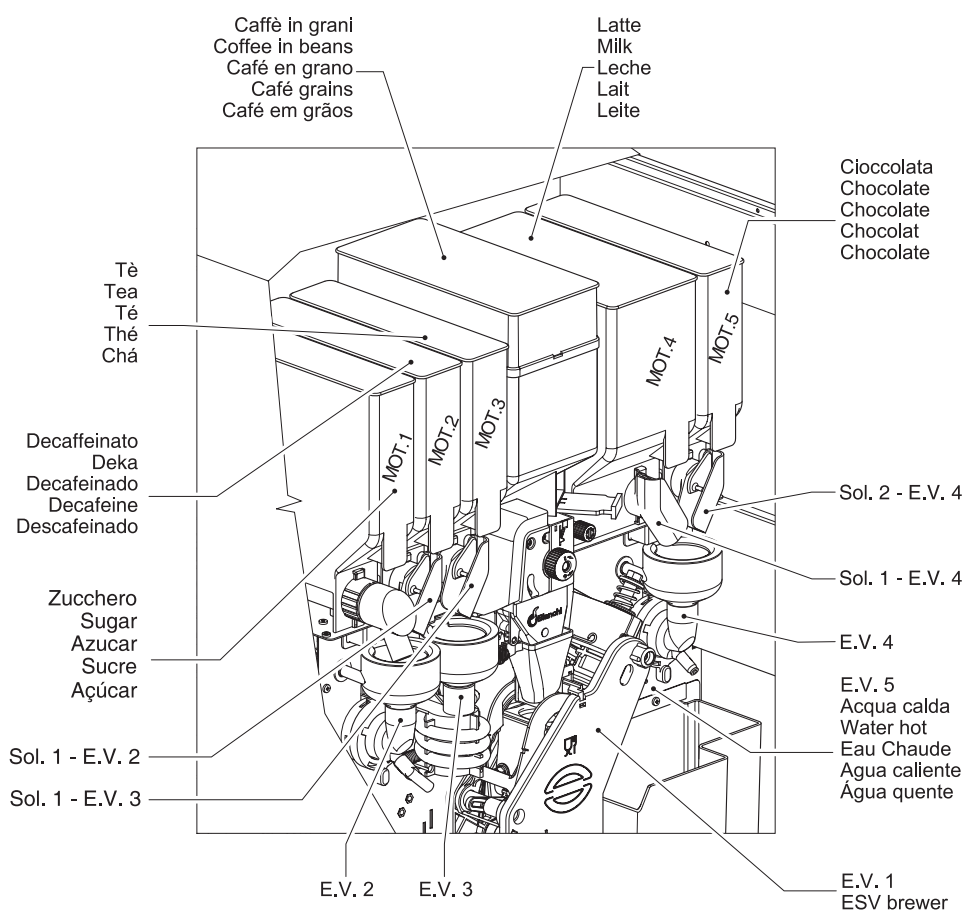
LEI 250 ESV (Variable chamber Espresso brewer) -DUAL BOILER -WT (220Vac PUMP KIT) 4 CONTAINERS -HOT WATER SOLENOID VALVE -Ø80mm CUP DISPENSER TOUCHSCREEN 15" PORTRAIT (768 x 1024 pixels)



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado	Cebada	Decafeine	Orge	Decaifeinado	Cevada
EV3	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Chocolate	Leite
EV4	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Chá de limão	0



LEI 250 ES (Espresso brewer) -SINGLE BOILER
5CONTAINERS -HOT WATER SOLENOID VALVE -Ø70mm CUP DISPENSER
EASY / SMART / TOUCHSCREEN 15" PORTRAIT (768 x 1024 pixels)



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Espresso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado	Cebada	Decafeine	Orge	Descafeinado	Cevada
EV3	Ciocolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Chocolate	Leite
EV4	Tè al limone	0	Lemon tea	0	Té de limón	0	The au citron	0	Chá de limão	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.

Abaixo mostra as STANDARD configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento dos distribuidores.

mod. LEI250 - ESPRESSO EASY

01	02		
03	04	05	06
07	08	09	10
11	12	13	14
15	16	17	18
19	20	21	22

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 MOCACCINO P12 MOCACCINO DECAFF. P13 CAPPICIOCC P14 CAPPICIOCC DECAFF. P15 CAFFÈ CON CIOCCOL. P16 CIOCCOLATA P17 CIOCCOLATA FORTE P18 CIOCCOLATA AL LATTE P19 LATTE E CACAO P20 LATTE P21 THE P22 ACQUA CALDA	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 MOCACCINO P12 MOCACCINO DEKA P13 CAPPCHOC P14 CAPPCHOC DEKA P15 COFFEE WITH CHOCOLATE P16 CHOCOLATE P17 CHOCOLATE STRONG P18 CHOCOMILK P19 MILK & CHOCOLATE P20 MILK P21 TEA P22 WATHER HOT	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 MOCACHINO P12 MOCACHINO DESCAF. P13 CAPCHOCO P14 CAPCHOCO DESCAF. P15 CAFE CON CHOCOLATE P16 CHOCOLATE P17 CHOCOLATE FUERTE P18 CHOCOLECHE P19 LECHE AL CACAO P20 LECHE P21 TE P22 AGUA CALIENTE
Clavier sélection	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 MOCACCINO P12 MOCACCINO DECAF. P13 CAPPICIOCC P14 CAPPICIOCC DECAF. P15 CAFÉ AU CHOCOLAT P16 CHOCOLAT P17 CHOCOLAT FORT P18 CHOCOLAT LAIT P19 LAIT CHOCOLAT P20 LAIT P21 THE P22 EAU CHAUD	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 MOCCACCINO P12 MOCCACCINO DESCAF. P13 CAPPCHOC P14 CAPPCHOC DESCAF. P15 CAFÉ COM CHOCOLATE P16 CHOCOLATE P17 CHOCOLATE FORTE P18 CHOCOLATE LEITE P19 LEITE COM CHOCOLATE P20 LEITE P21 CHA' P22 ÁGUA QUENTE	



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 P11 deplacer curseur P15 enter	Teclado programação P3 aumentar cifra P4 escape P7 diminuir cifra P11 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 P3 Prova completa P4 Prova solo acqua P5 Prova caffè macinato (solomacinato e reset gruppo) P6 Prova senza zucchero e paletta P7 Rotazione gruppo P8 Battute totali (+ caldo e freddo alternate) P9 Movimento traslatore P10 Prova mixer (se premuto per 3 secondi) P11 Motoriduttore macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) attiva per 1 sec. in senso orario P12 Sgancio paletta P13 Ricarica decontatori o visualizza tasti SAW P14 Riempimento tubi MDB P15 Svuota tubi MDB P16 Test ingressi/ Scorri tubi MDB P17 Rotore carico caffè (sottovuoto) P18 Attivazione magneti zucchero P19 Prova motoriduttori, se premuto per 3 secondi, vengono attivati in sequenza tutti i motoriduttori per 3 sec. ciascuno P20 Sgancio bicchiere P21 Sgancio bicchiere 2 (se previsto) P22 Rotazione colonna 1 Menù manutenzione 2 P1 Cancellazione battute azzerabili P2 carico caldaia espresso (200cc) se premuto per 3 secondi P3 Motoriduttore macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) attiva per 1 sec. in senso orario P4 Motoriduttore macinatura automatica (se premuto per 3 secondi) attiva per 1 sec. in senso antiorario P5 Reset media regolazione macine P6 Lavaggio BIB 1 P7 Lavaggio BIB 2 P8 Innesco BIB 1 P9 Innesco BIB 2 P10 Scarico tappo P11 Apertura /chiusura sportello modulo (uscendo da manutenzione lo sportello si chiude se aperto) P12 Visualizza ultime 48h temperatura slave A P13 Visualizza ultime 48h temperatura slave B P14 Selezione tubo Topping 1..4 P15 Prova Topping P16 Dati regolazioni macine P17 Price Reading P18 Ricarica fondi caffè P19 Free P20 Free P21 Free P22 Free	Maintenance keypad (Easy version) P1 Scroll alarms (if pressed for 5 seconds, the last 15 alarms are shown on the display) P2 Reset alarms P3 Complete test P4 Only water test P5 Ground coffee test (only ground, and unit reset) P6 Test without sugar and spoon P7 Unit rotation P8 Total entries (+ hot and cold alternating) P9 Transverse unit movement P10 Mixer test (if pressed for 3 seconds) P11 Motor reducer for automatic grinding (if pressed for 3 seconds) active for 1 sec. clockwise P12 Spoon release P13 Reload decounters or display SAW keys P14 MBD tube filling P15 Empty MDB tubes P16 Input test / Scroll MDB tubes P17 Coffee loading rotor (vacuum) P18 Sugar magnet activation P19 Motor reducer test, if pressed for 3 seconds, all motor reducers are enabled in sequence for 3 sec. each P20 Cup release P21 Cup 2 release (if any) P22 Column 1 rotation Maintenance menu 2 P1 Deletion of resettable entries P2 Espresso boiler load (200cc) if pressed for 3 seconds P3 Motor reducer for automatic grinding (if pressed for 3 seconds) active for 1 sec. clockwise P4 Motor reducer for automatic grinding (if pressed for 3 seconds) active for 1 sec. anti-clockwise P5 Grinder adjustment average reset P6 Wash BIB 1 P7 Wash BIB 2 P8 Engage BIB 1 P9 Engage BIB 2 P10 Drainage tap P11 Module door opening/closing (after exiting maintenance the door closes if open) P12 Display A slave temperature in the last 48h P13 Display B slave temperature in the last 48h P14 Topping 1..4 tube selection P15 Topping test P16 Grinder adjustment data P17 Price Reading P18 Coffee ground refilling P19 Free P20 Free P21 Free P22 Free	Teclado de mantenimiento P1 desplazamiento alarmas (si se pulsa durante 5 segundos aparecen visualizadas en el display las 15 últimas alarmas) P2 Reset alarmas P3 Prueba completa P4 Prueba solo con agua P5 Prueba de café molido (solo molido y reinicio de grupo) 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 Motorreductor molido automático (si se pulsa durante 3 segundos) activo durante 1 seg. agujas del reloj P12 Desenganche cucharilla P13 Recargar contadores o visualizar teclas SAW P14 llenado de tubos MDB P15 Vaciado tubos MDB P16 Test entradas /desplazamiento tubos MDB P17 Rotor de carga de café (al vacío) P18 Activación imán azúcar P19 Prueba de motorreductores, si se pulsa durante 3 segundos, se activan todos los motorreductores en secuencia durante 3 segundos cada uno. P20 Desenganche del vaso P21 Desenganche del vaso 2 (si está prevista) P22 Rotación columna 1 Menú mantenimiento 2 P1 Borrado de datos que pueden ponerse en cero P2 Carga caldera expreso (200cc) si se pulsa durante 3 segundos) P3 Motorreductor de molienda automática (si se pulsa durante 3 segundos) se activa durante 1 segundo en sentido horario P4 Motorreductor de molienda automática (si se pulsa durante 3 segundos) se activa durante 1 segundo en sentido antihorario P5 Reinicio de medio de regulación de los molinillos P6 Lavado BIB 1 P7 Lavado BIB 2 P8 Activación BIB 1 P9 Activación BIB 2 P10 Drenaje tapa P11 Apertura/cierre de la puerta del módulo (al salir del mantenimiento, la puerta se cierra si está abierta) P12 Mostrar últimas 48 h de temperatura slave A P13 Mostrar últimas 48 h de temperatura slave B P14 Selección del tubo Topping 1..4 P15 Prueba Topping P16 Datos de los ajustes de los molinillos P17 Lectura de precios P18 Recarga fondos de café P19 Libre P20 Libre P21 Libre P22 Libre
---	--	--



Clavier entretien (version Easy)

- P1** Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent à l'écran).
- P2** Reset alarmes
- P3** Essai complet
- P4** Essai eau seulement
- P5** Essai café moulu (uniquement moulu et reset groupe)
- P6** Essai sans sucre et palette
- P7** Rotation groupe
- P8** Sélections totales (+ chaud et froid alternées)
- P9** Mouvement translateur
- P10** Essai mixer (pressé 3 secondes)
- P11** Motoréducteur mouture automatique (pressé 3 secondes) active pendant 1 seconde dans le sens horaire
- P12** Décrochage palette
- P13** Recharge décompteurs ou visualise les touches SAW
- P14** Remplissage tubes MDB
- P15** Vidage tubes MDB
- P16** Test entrées/ Défilement tubes MDB
- P17** Rotor remplissage café (sous-vide)
- P18** Activation aimant sucre
- P19** Essai moto-réducteurs (pressé 3 secondes), tous les motoréducteurs sont activés en séquence pendant 3 secondes chacun
- P20** Décrochage gobelet
- P21** Décrochage gobelet 2 (le cas échéant)
- P22** Rotation colonne 1

Menu entretien 2

- P1** Effacement sélections avec remise à zéro
- P2** Remplissage chaudière expresso (200cc) pressé 3 secondes
- P3** Motoréducteur mouture automatique (pressé 3 secondes) active pendant 1 seconde dans le sens horaire
- P4** Motoréducteur mouture automatique (pressé 3 secondes) active pendant 1 seconde dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- P5** Reset réglage moyen moulins
- P6** Lavage BIB 1
- P7** Lavage BIB 2
- P8** Amorce BIB 1
- P9** Amorce BIB 2
- P10** Déchargement bouchon
- P11** Ouverture/fermeture portillon module (en sortant de l'entretien le portillon se ferme s'il est ouvert)
- P12** Visualise les dernières 48h température slave A
- P13** Visualise les dernières 48h température slave B
- P14** Sélection tuyau Topping 1..4
- P15** Essai Topping
- P16** Données réglages moulins
- P17** Price Reading
- P18** Recharge marcs café
- P19** Libre
- P20** Libre
- P21** Libre
- P22** Libre

Teclado manutenção

- P1** Correr alarmes (se pressionada por 5 segundos visualizam-se no display os últimos 15 alarmes)
- P2** Reset alarmes
- P3** teste completo
- P4** teste somente com água
- P5** Teste de café moído (somente moído e restabelecimento grupo)
- 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** Motorredutor moagem automática (se pressionado por 3 segundos) ativo por 1 segundo em sentido horário
- P12** Liberação colherzinha
- P13** Recarregar temporizadores ou exibir teclas SAW
- P14** Enchimento tubos MDB
- P15** Esvaziar tubos MDB
- P16** Teste entradas / Correr tubos MDB
- P17** Rotor carregamento de café (sob vácuo)
- P18** Ativação ímã açúcar
- P19** Teste motorredutores, se pressionado por 3 segundos, são ativados em sequência todos os motorredutores por 3 segundos. Cada
- P20** Liberação copo
- P21** Liberação copo 2 (se previsto)
- P22** Rotação coluna 1

Menu manutenção 2

- P1** Cancelamento batidas que podem ser ajustadas em zero
- P2** Carregamento caldeira expresso (200cc) (se pressionada por 3 segundos)
- P3** Motorredutor moagem automática (se pressionado por 3 segundos) ativo por 1 segundo em sentido horário
- P4** Motorredutor moagem automática (se pressionado por 3 segundos) ativo por 1 segundo em sentido anti-horário
- P5** Restabelecimento médio regulagem de trituração
- P6** Lavagem BIB 1
- P7** Lavagem BIB 2
- P8** Ativação BIB 1
- P9** Ativação BIB 2
- P10** descarga tampa
- P11** Abertura / fechamento da porta do módulo (após sair da manutenção, a porta fecha-se quando aberta)
- P12** Exibe as últimas 48h de temperatura do escravo A
- P13** Exibe as últimas 48h de temperatura do escravo B
- P14** Seleção do tubo Topping 1..4
- P15** Teste Topping
- P16** Dados regulção triturador
- P17** Leitura de preço
- P18** Recarga fundos café
- P19** Livre
- P20** Livre
- P21** Livre
- P22** Livre



Pulsantiera Manutenzione (versione Touch)

Manutenzione 101

	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 tubo MDB
	Movimentazione traslatore		Ricarica decontatori
	Attivazione magnete zucchero		Carica caldaia espresso
	Attiva ev. ingresso acqua		Storico allarmi
	Test ingresso		

Maintenance keypad (Touch version)

Maintenance 101

	Alarm scrolling		Alarm reset
	Complete test		Water only test
	Mixer test		Coffee unit rotation
	Total selections		Cup release
	Test without sugar and stirrer		Stirrer release
	Gear motor test		MDB tube filling
	MDB tube emptying		MDB tube emptying
	Conveyor movement		Decounter recharge
	Sugar magnet activation		Reload coffee grounds
	Water inlet SV activation		Alarm history
	Input test		

Teclado de mantenimiento (versión Touch)

Mantenimiento 101

	Exploración alarmas		Reset alarmas
	Prueba completa		Prueba solo agua
	Prueba mixer		Rotación grupo café
	Golpes totales		Liberación vaso
	Prueba sin azúcar ni paleta		Liberación cucharilla
	Prueba motorreductores		Llenado tubos MDB
	Vaciado tubos MDB		Vaciado tubos MDB
	Desplazamiento traslador		Recarga descontadores
	Activación imán azúcar		Carga caldera exprés
	Activación EV entrada de agua		Histórico alarmas
	Test entradas		

Clavier entretien (version Touch)






















Entretien 101

	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
	Essai motoréducteurs		Remplissage tubes MDB
	Vidage tubes MDB		Vidage tubes MDB
	Mouvement translatteur		Recharge des décompteurs
	Activation aimant sucre		Remplissage chaudière expresso
	Activation EV entrée d'eau		Historique alarmes
	Test entrées		



Teclado manutenção (versão Touch)

Manutenção 101

	Corrimento alarmes		Reset alarmes
	Teste completo		Teste somente água
	Teste mixer		Rotação conjunto café
	Batidas totais		Desengate copo
	Teste sem açúcar e paleta		Desengate paleta
	Teste motoredutores		Enchimento tubos MDB
	Esvaziamento tubos MDB		Esvaziamento tubos MDB
	Movimentação translador		Recarga contadores decrescentes
	Ativação ímã açúcar		Carregamento caldeira expresso
	Ativação VS entrada água		Histórico alarmes
	Teste entradas		

