

# BVM302

LIBRETTO DI ISTRUZIONI  
MANUEL D'INSTRUCTIONS  
MANUAL DE INSTRUCCIÓN  
INSTRUCTION BOOK

## **SUGGERIMENTI PER IL BARISTA**

Alla fine di ogni ciclo di erogazioni (5/10) effettuare sempre il lavaggio automatico della macchina. Posizionare la macchina lontana da fonti di forte calore es.: piastre, grill ecc.

Assicurarsi che i contenitori dei prodotti in polvere sia riempito oltre la metà e non vada al di sotto di questa misura.

Quando la spia della macchina si accende non effettuare erogazioni.

Controllare che il serbatoio dell'acqua non sia vuoto (per non danneggiare la macchina) e comunque appare la spia luminosa.

Tutte le sere effettuare il lavaggio manuale del gruppo di erogazione in plastica con acqua calda corrente (no detersivo).

## **SUGGESTIONS POUR LE BARMAN**

*A la fin de chaque cycle de distributions (5/10) il faut toujours effectuer le lavage automatique de la machine. Positionnez la machine loin de toute source de chaleur (plaques, grills, etc.) Vérifiez que les conteneurs des produits en poudre sont pleins au dessus de la moitié et qu'ils ne se réduisent pas au-dessous de ce niveau.*

*Quand le voyant de la machine s'allume, n'effectuez aucune distribution.*

*Vérifiez que le réservoir de l'eau n'est pas vide (afin de ne pas endommager la machine) et de toute façon le voyant va s'allumer.*

*Chaque soir effectuez le lavage à la main du groupe de distribution en plastique avec de l'eau chaude courante (pas de détersif).*

## **SUGERENCIAS PARA EL MESONERO**

*Al finalizar cada ciclo de erogación (5/10) efectúe siempre el lavado automático de la máquina.*

*Ubique la máquina lejos de fuentes de fuerte calor ej. : placas, grill, etc.*

*Cerciórese que el contenedor del chocolate en polvo se encuentre lleno más allá de la mitad y que no sea menor de esta medida.*

*Cuando la luz de aviso de la máquina se enciende no efectúe erogaciones.*

*Controle que el tanque de agua no se encuentre vacío (para no dañar la máquina), de todas formas se enciende una luz de aviso.*

*Al finalizar la jornada, efectúe el lavado manual del grupo de erogación en material plástico con un chorro de agua caliente (no detergente).*

## **SUGGESTIONS FOR THE BARMAN**

*After each series of dispensing operations (5/10) always undertake automatic machine washing.*

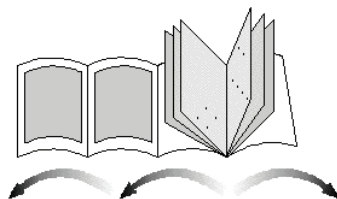
*Place the machine away from heat sources; plates, grills etc.*

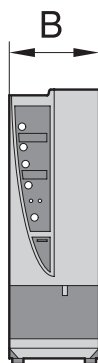
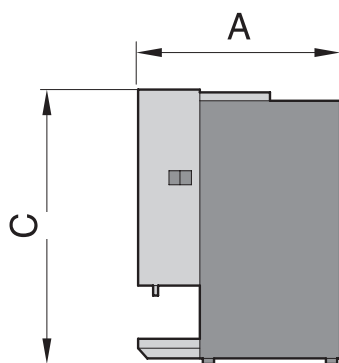
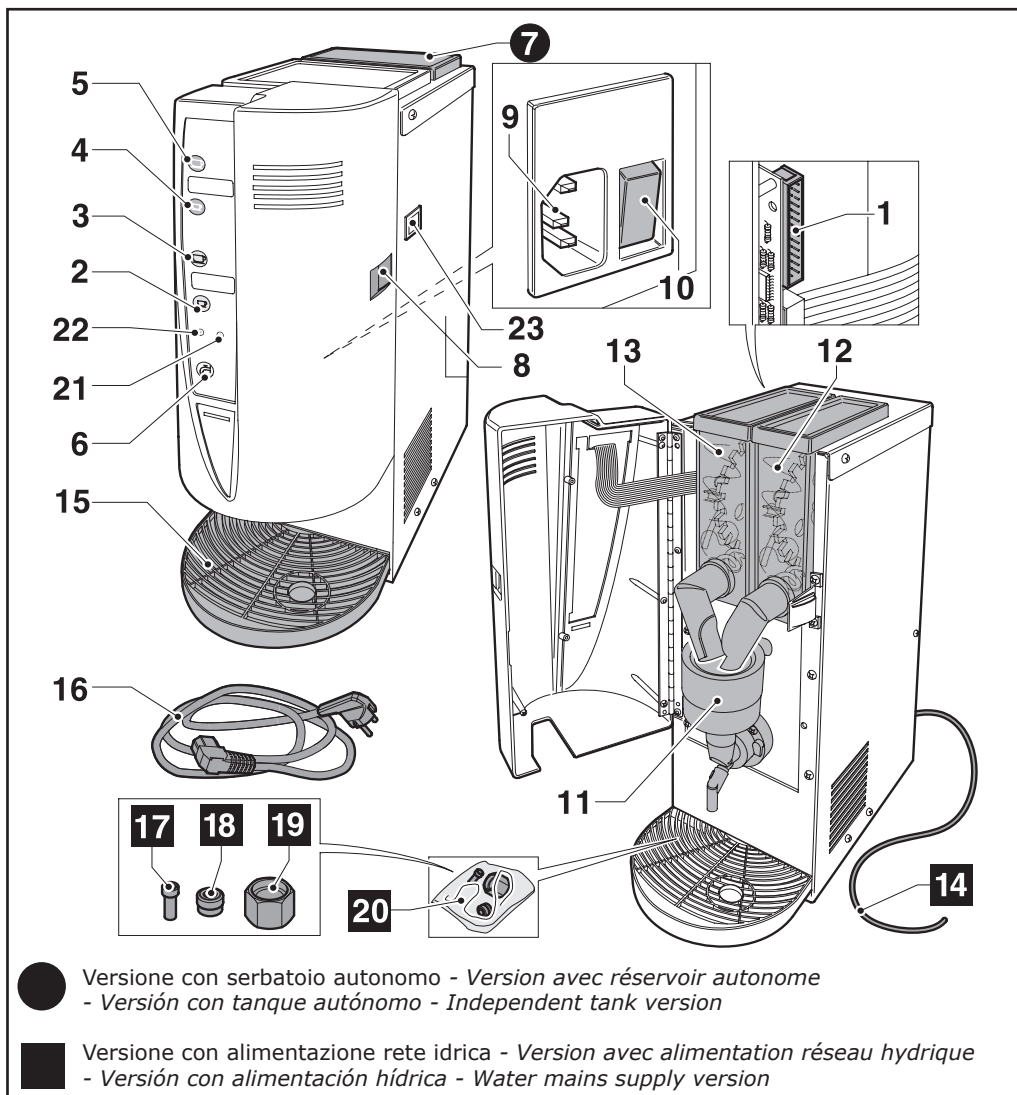
*Ensure that the products powder containers is over half filled and that this level is maintained.*

*Do not make drinks when the machine light comes on.*

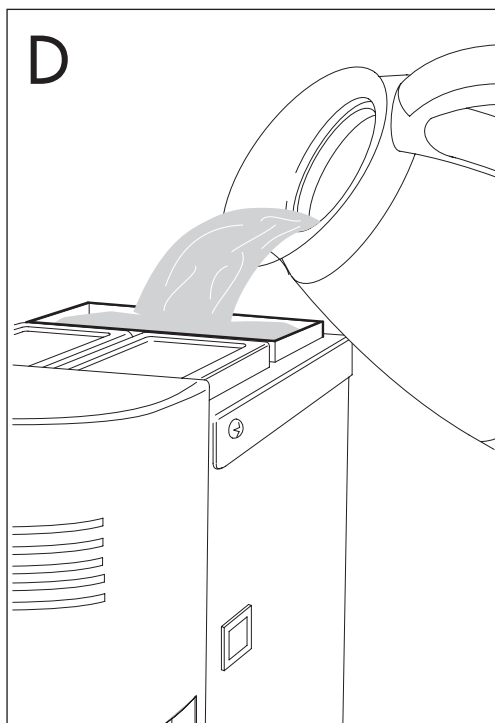
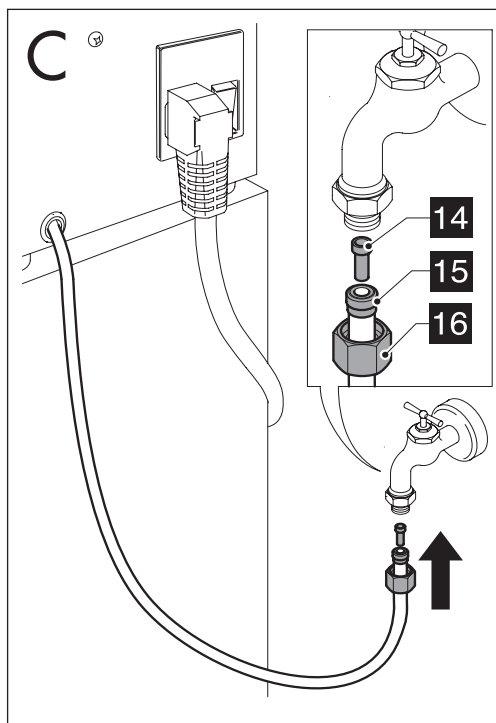
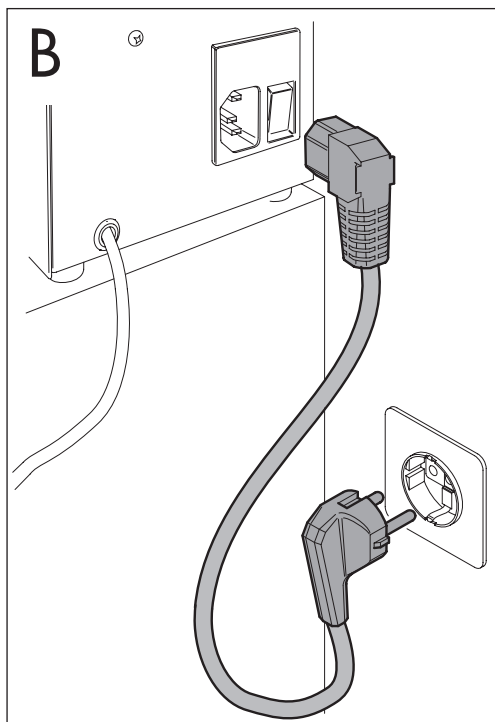
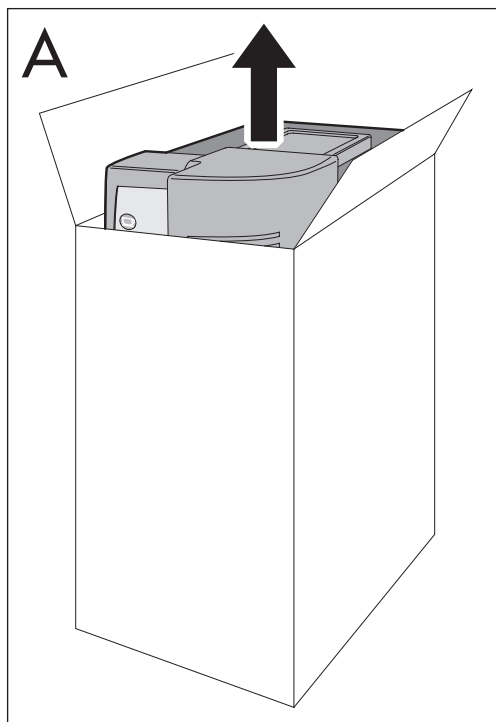
*Check that the water tank is not empty (to prevent risk of damage to the machine), in the event that it is empty an indicator light will come on.*

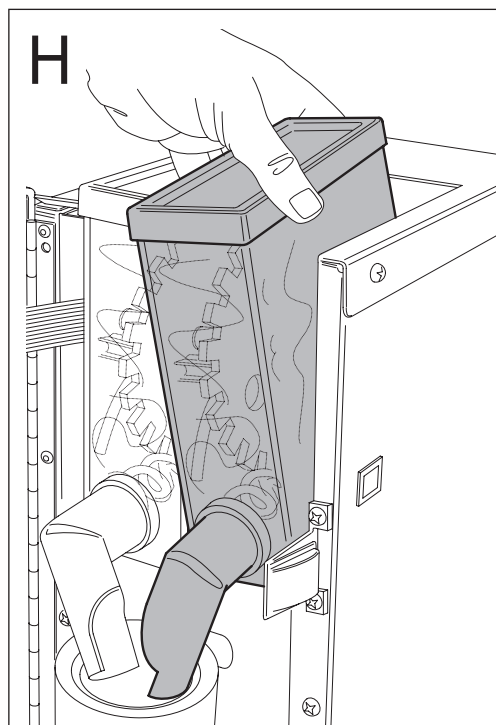
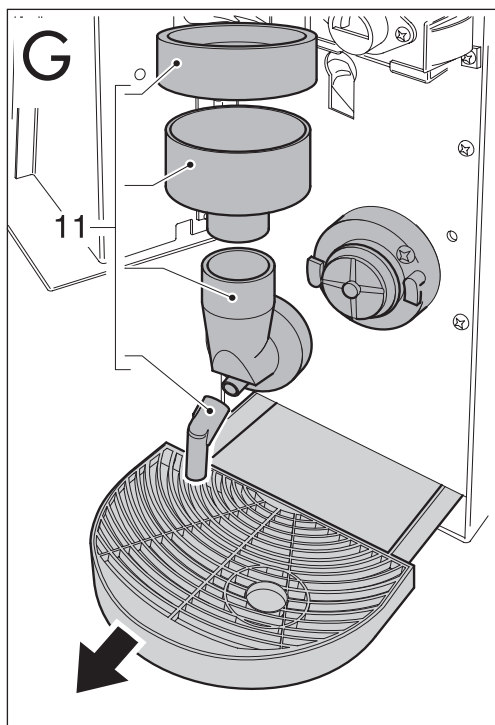
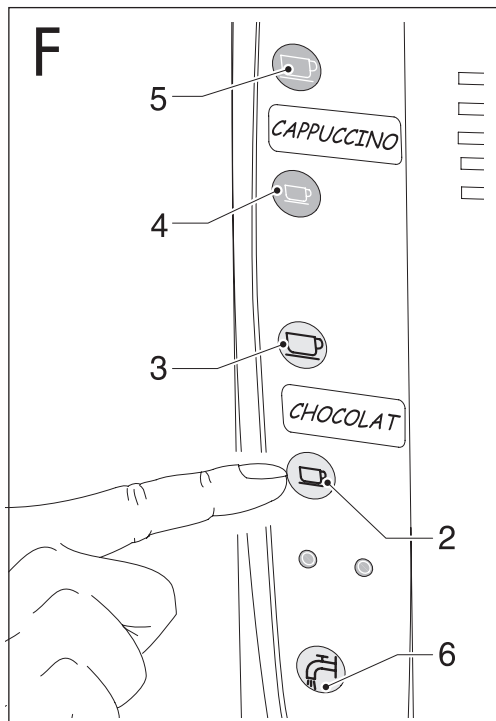
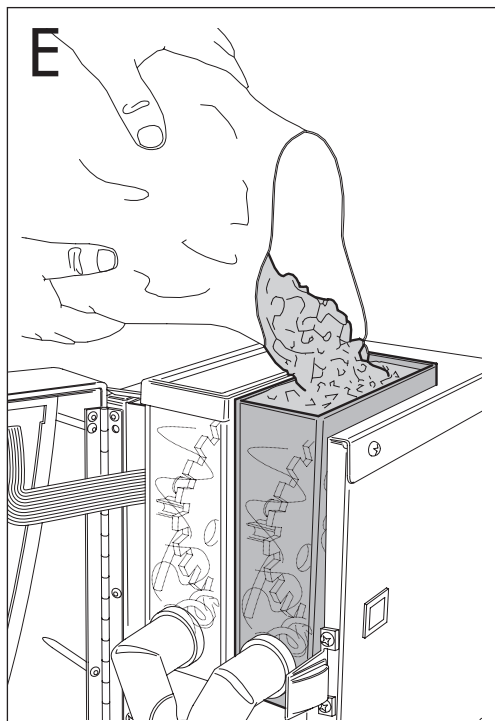
*Manually clean the plastic dispenser unit every evening using hot running water (no detergent).*

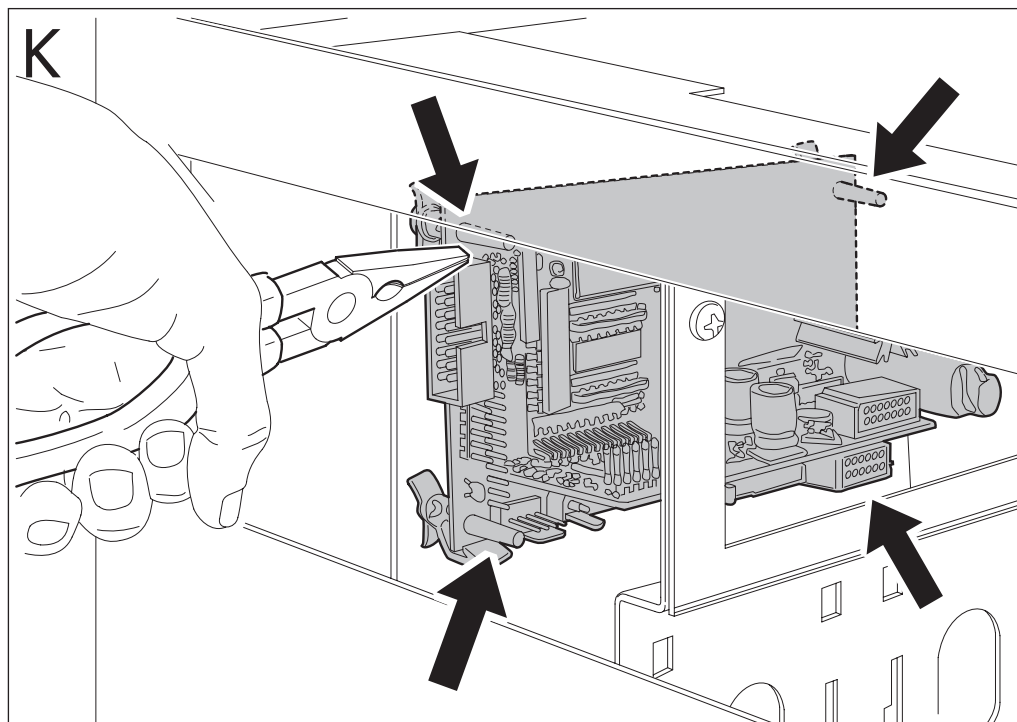




**A** 361 mm  
**B** 160,5 mm  
**C** 492 mm







## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

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

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

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Modello: **BVM 302**

Nome commerciale: **LARA**



### Distributore automatico di bevande calde

FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

**1) Bassa Tensione 2006/95/CE** (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**

**2) Direttiva macchine 2006/42/CE** e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 **-DM-**.

(Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine).

**3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE** (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**

**4) REG. (CE) 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

**REG. (CE) 1895/2005** relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.

**DIR. 2002/72 CE** relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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

#### **1) SICUREZZA (Bassa Tensione- Direttiva Macchine):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011

(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 ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009

(Misurazione del rumore acustico). Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A).

#### **2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):**

EN 55014-1:2006 +A1:2009

(Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008

(Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009

(Limiti per le emissioni di corrente armonica).

EN 61000-3-3:2008 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale  $\leq 16$  A)

EN 62233:2008 (Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana).

#### **3) IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI**

Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana: D.M.

21-03-1973 e successivi emendamenti  $\Rightarrow$  Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE. Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.


Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2014

Amministratore Delegato

Luca Parolari

## 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).

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

Corso Africa, 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**

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Anno di costruzione: **2014**

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 VENDING GROUP S.p.A. immesso nello Spazio Economico Europeo (UE+Liechtenstein + Islanda + Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 2, quindi non contiene sostanze con concentrazioni superiori ai limiti sotto elencati (\*):

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2014

Amministratore Delegato

Luca Parolari



## ***Ci congratuliamo per la Vostra scelta!***

*Grazie alla "BVM302" potrete offrire ai clienti del Vostro bar delle ottime cioccolate e cappuccini. Finalmente avrete la cioccolata e il cappuccino sempre comodamente disponibili e non dovrete più miscelare i prodotti in busta ad ogni ordinazione.*



### **AVVERTENZA**

Qualsiasi intervento di riparazione e assistenza sulla macchina *BVM302*, ad eccezione delle normali operazioni di pulizia e di caricamento dei prodotti solubili e dell'acqua (solo per la versione con serbatoio autonomo), dovrà essere prestato da un Centro di Assistenza autorizzato.

Nel corso delle operazioni di pulizia non immergere la macchina in acqua.

- Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda con quello della rete del Vostro esercizio.
- Nella versione con serbatoio autonomo non utilizzare acqua calda o tiepida per riempire il serbatoio, ma solo acqua fredda.
- Al fine di evitare ustioni non toccare con le mani le parti calde della macchina in funzione.
- Non toccare il cavo di alimentazione con la macchina in funzione.
- Non pulire mai con detersivi corrosivi o abrasivi e non usare utensili che possano graffiare le superfici in plastica o la vernice delle superfici metalliche.

Nella versione con serbatoio autonomo utilizzare acqua minerale naturale non gasata al fine di prevenire eventuali formazioni di calcare.

## **PRECAUZIONI IMPORTANTI**



Durante l'utilizzo della *BVM302* è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche ed eventuali incidenti.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e le informazioni contenute in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo o foglio inserito nell'imballo prima di avviare o utilizzare la *BVM302*.
- Non mettere a contatto di acqua o altri liquidi la macchina e il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- Fare utilizzare la *BVM302* solamente al personale dipendente dell'esercizio commerciale e comunque solo a personale autorizzato.
- Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata per molto tempo e durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati.
- Non utilizzare accessori non previsti in quanto possono arrecare danno alla *BVM302* e alla persona che vi opera.
- Non utilizzare la *BVM302* all'aperto senza ripararla adeguatamente da eventuali intemperie (es. tettoie, tendoni ecc.).
- Evitare che il cavo di collegamento elettrico (pos.16) e il tubetto di collegamento idrico (pos. 14) (solo per la versione con allacciamento idrico) risultino a contatto di parti calde.
- Controllare che il pulsante di accensione (pos. 10) sia in posizione OFF (0) prima di provvedere a collegarla alla rete elettrica.
- Collegare il cavo di alimentazione elettrica prima alla macchina e poi alla rete elettrica.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensione	HxLxP	492x160,5x361
Peso		16 kg
Alimentazione elettrica		230V / 50 Hz
Potenza installata		1500 W
Alimentazione idrica	in rete	0,5 ÷ 6,5 bar
	con serbatoio autonomo	3 litri
Capacità contenitore cioccolata		1 kg
Capacità contenitore cappuccino		1 kg

## DESCRIZIONE DELLE PARTI PRINCIPALI

- 1** Connessione Programmata
- 2** Pulsante cioccolata corta
- 3** Pulsante cioccolata lunga
- 4** Pulsante cappuccino corto
- 5** Pulsante cappuccino lungo
- 6** Tasto lavaggio manuale
- 7** Serbatoio acqua
- 8** Pulsante sblocco portello
- 9** Connessione rete elettrica
- 10** Interruttore di accensione
- 11** Gruppo mixer erogazione
- 12** Contenitore cioccolata in polvere
- 13** Contenitore cappuccino in polvere
- 14** Tubetto connessione con la rete idrica
- 15** Vaschetta raccogli goccia
- 16** Cavo di alimentazione elettrica
- 17** Inserto
- 18** Ogiva
- 19** Dado di bloccaggio
- 20** Kit connessione idrica
- 21** Spia rossa "serbatoio vuoto"
- 22** Spia verde "macchina pronta"
- 23** Connessione Chip-Card

## ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi incampiate.
- Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghie.
- Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:
  - che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico.
  - che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo).
  - che il cavo non penda dal tavolo per evitare che gli utenti possano inavvertitamente tirarlo o inciamparvi.

## PREPARAZIONE DELLA MACCHINA PER CIOCCOLATA E CAPPUCCINO BVM302

- Verificare che l'imballo non abbia subito urti o danneggiamenti evidenti, aprirlo e togliere la BVM302 (fig. A).
- Nella versione con serbatoio autonomo (pos. 7) togliere il coperchio dello stesso e riempire con acqua fredda (3 litri) (fig.D).
- Nella versione con allacciamento alla rete idrica togliere il Kit (pos.20) posizionato nella vaschetta raccogli goccia (pos.15) e provvedere all'allacciamento alla rete idrica (0,5 – 6,5 bar) seguendo le istruzioni illustrate nella fig. C.
- Nel corso dell'operazione descritta al punto precedente, nel caso si rilevi una incompatibilità fra il filetti del rubinetto a parete e il dado di fissaggio da 1/8" (pos.19) utilizzare una riduzione adeguata.
- Verificare che l'interruttore di accensione (pos. 10) sia in posizione di OFF.
- Provvedere all'allacciamento elettrico collegando il cavo di alimentazione (pos. 16) prima alla BVM302 e successivamente inserire la spina in una presa adeguata (fig. B).
- Togliere il coperchio del contenitore cioccolata in polvere e versarvi il prodotto solubile (1 Kg) (fig. E), quindi provvedere alla medesima operazione con il contenitore del cappuccino.
- **Posizionare l'interruttore principale (pos.10) su ON e premere contemporaneamente il pulsante 3 o 5 per effettuare il caricamento caldaia.**
- Prima dell'utilizzo giornaliero effettivo provvedere a tre erogazioni.

## PROCEDURA D'INSTALLAZIONE

*Da effettuarsi soltanto con caldaia vuota d'acqua!*

### **A) Procedura automatica**

(Carico iniziale ON).

Prima di accendere la macchina la si collega alla rete d'acqua oppure si riempie d'acqua il serbatoio autonomo.

A questo punto si accende la macchina e, se la vaschetta è vuota, si apre prima l'elettrov. ed entra acqua fino allo scambio del micro del galleggiante, poi parte la pompa per 16" (circa 240 cc.) per caricare la caldaia vuota e fredda (in questa fase la resistenza è spenta).

Se il caricamento è andato a buon fine si vede passare dell'acqua in coppetta. Allora premo il pulsante lavaggio, faccio un lavaggio e da questo momento si accende la resistenza e la macchina è pronta per lavorare (nelle Opzioni" Carico iniziale" da ON diventa OFF).

Se il caricamento non è andato a buon fine posso ripeterlo per più volte di fila (meglio non più di 5 o 6 per non bruciare la pompa) semplicemente spegnendo e riaccendendo la macchina.

La resistenza si accende solo dopo aver fatto un lavaggio!!

### **B) Procedura manuale**

Se si preme il pulsante di lavaggio con macchina spenta e poi si accende la macchina, tenendo premuto il pulsante fino a quando non parte la pompa (2 o 3 sec.) si può ripetere per più volte la procedura d'installazione con resistenza spenta (anche con" Carico iniziale OFF").

Quando il caricamento è andato a buon fine si fa un lavaggio (senza spegnere la macchina) come per la procedura automatica e da quel momento si accende la resistenza e la macchina è pronta.

### **ATTENZIONE:**

**TERMINATO IL CARICAMENTO INIZIALE BISOGNA SEMPRE PREMERE UNA VOLTA IL PULSANTE DI LAVAGGIO!!  
ALTRIMENTI NON SI ACCENDERA' MAI LA RESISTENZA.!!**

Quando la caldaia è già carica d'acqua non c'è bisogno di eseguire le procedure **A o B**.

Si accende la macchina, la resistenza riscalda normalmente la caldaia, e dopo due o tre minuti la macchina è pronta.

## **MESSA IN SERVIZIO**

Accendere la macchina per cioccolata e cappuccino *BVM302* agendo sull'interruttore posto sul retro (pos.10) premendo contemporaneamente il pulsante 3 o 5 per effettuare il caricamento caldaia e attendere il raggiungimento della temperatura corretta (tempo di riscaldamento 3 minuti).

Quando la *BVM302* viene usata per la prima volta sono richieste almeno tre erogazioni consecutive, seguite da una sosta con durata di circa 30 secondi, per poi ripetere il ciclo d'erogazione.

L'utilizzo della macchina *BVM302* risulta estremamente semplificato e veloce in quanto non necessita di regolazioni preventive.

La *BVM302*, arriva al cliente già correttamente programmata al fine di garantire due diverse erogazioni sia della cioccolata che del cappuccino; "lunga" e "corta" che si differenziano una dall'altra per quantità e densità della bevanda erogata.

Per modificare i parametri di programmazione fare riferimento al capitolo **"Specifiche di programmazione"**

Dopo aver posizionato un bicchiere o

una tazza sulla griglietta della vaschetta raccogli goccia e sotto il beccuccio del mixer si ottiene l'erogazione della bevanda agendo sulla pulsantiera (fig.F).

Questa consiste in due pulsanti a membrana per l'erogazione della cioccolata (pos. 2 e 3) e altrettanti per l'erogazione del cappuccino (pos. 4 e 5) posizionati sul fronte del portello della *BVM302*.

Il pulsante superiore di ogni bevanda (pos. 3 o 5) determina l'erogazione **"lunga"** corrispondente alla bevanda selezionata, mentre il pulsante inferiore (pos. 2 o 4) determina l'erogazione della bevanda **"corta"**, ottenuta

miscelando la stessa quantità di prodotto solubile con una quantità minore di acqua.

Premendo il pulsante verrà attivato il ciclo di erogazione.

### **ATTENZIONE:**

*Qualora il cliente utilizzatore rilevi la necessità di effettuare variazioni delle dosi erogate, dovrà rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.*

## **CARICAMENTO PRODOTTI**

Le scatole che contengono i prodotti in polvere hanno una capacità di 1 Kg di prodotto solubile.

Per il caricamento del prodotto solubile procedere nel modo seguente:

- Spegnerla macchina agendo sull'interruttore pos.10
- Agendo sul pulsante (pos.8) aprire il portello della *BVM302*.
- Togliere il coperchio che chiude superiormente il contenitore e caricare il prodotto, sia per la cioccolata che per il cappuccino.

Eventualmente, qualora lo si ritenesse necessario, è possibile rimuovere il contenitore separandolo dal corpo della macchina (fig. H) e provvedere alla pulizia e al successivo caricamento del prodotto.

**ATTENZIONE:** Nel momento in cui si dovesse lavare internamente il contenitore del prodotto in polvere, assicurarsi di averlo perfettamente asciugato prima di versarvi il prodotto solubile, al fine di evitare che lo stesso possa compattarsi.

Per lo stesso motivo è utile conservare il prodotto solubile in un luogo fresco e assolutamente non umido.

## CARICAMENTO ACQUA (SOLO VERSIONE SERBATOIO AUTONOMO)

L'accensione della spia rossa (pos. 21) segnala la fine dell'acqua all'interno del serbatoio. A questo punto spegnere la macchina, togliere la spina di alimentazione elettrica, asportare il coperchio del serbatoio (pos. 7) e riempirlo di acqua (fig.D).

Per evitare incrostazioni di calcare si consiglia di usare acqua minerale naturale non gasata.

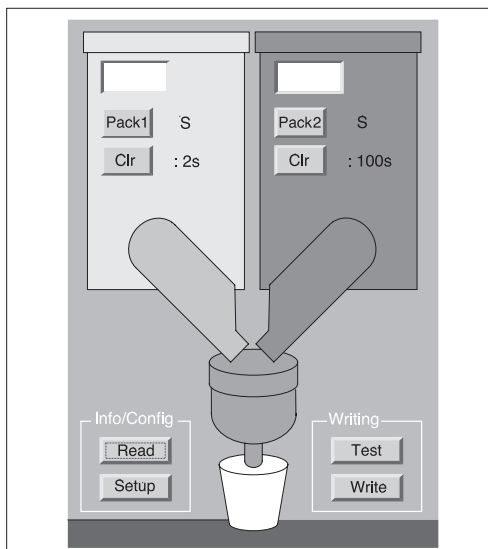
## SPECIFICHE DI PROGRAMMAZIONE

**PER LE FUNZIONI DI PROGRAMMAZIONE VEDERE IL FOGLIO IN ALLEGATO.**

## MANUALE D'USO PROGRAMMATORE CHIP CARD

Il corretto funzionamento del programmatore prevede il collegamento attraverso il trasformatore (12V) alla rete elettrica e la connessione del cavo seriale alla porta seriale del Pc.

Una volta avviato il programma "Prog\_



Chipcard", se le condizioni sopra descritte sono verificate, verrà visualizzata una finestra raffigurante il frontale della macchina aperto con diversi tasti.

In caso contrario, dopo qualche secondo comparirà il messaggio di avviso: "Serial device not available".

I tasti presenti nella parte inferiore della finestra sono suddivisi in due tipologie: sulla sinistra lettura chiave e impostazioni varie, sulla destra scrittura sulla chiave.

- Tasto "Read": alla pressione del tasto verrà visualizzata una nuova finestra (info) a sfondo blu, che riporta i dati presenti sulla chip card inserita: codice macchina, locazione e cliente, tipo di chip card inserita, valori delle ricariche in secondi per il prodotto 1 e 2.
- Tasto "Setup": alla pressione del tasto verrà visualizzata una nuova finestra (Setup) a sfondo grigio, che offre la possibilità di effettuare alcuni settaggi. Nel campo "Config. Code" selezionando i vari codici macchina, locazione e cliente, i valori presenti nelle caselle di testo verranno scaricati nella chiavetta nelle successive scritture. Nel campo "Config.Recharge" è possibile effettuare una serie di settaggi che renderanno più agevoli le ricariche delle chiavette. In particolare, consi-

derando che la ricarica verrà comunque effettuata in secondi, è possibile stabilire, impostando un opportuno valore per il fattore di conversione, se visualizzare la ricarica in secondi oppure in grammi. Nelle caselle di testo "Pack1" e "Pack2" è invece possibile impostare il valore di ricarica riferito ai rispettivi tasti presenti nella finestra principale del programma. Da notare che di default nella chiavetta non può essere caricato contemporaneamente un credito sia per il prodotto 1 che per il 2, ma nel caso in cui si volesse avere tale possibilità, è possibile selezionare il campo "Double product" nella finestra "Setup"; in questo modo sarà possibile impostare il credito per entrambi i prodotti.

- Tasto "Test": consente di effettuare il test sulla chip card inserita. Se questa risulta corretta comparirà la scritta in verde "OK" nella parte inferiore della finestra; se invece è già stata usata o non è stata memorizzata correttamente, comparirà una finestra che avvisa "Invalid chipcard". Infine, nel caso di chip card non inserita, compare la scritta "ERROR" in rosso.
- Tasto "Write": alla pressione del tasto, se nelle caselle di testo non è presente nessun valore o un valore nullo, nella parte inferiore della finestra comparirà per qualche istante la scritta di colore rosso "ERROR". Se invece si imposta un valore nella casella di testo con il tasto Pack o manualmente, alla pressione del tasto, se la chiave è inserita, inizierà la scrittura sulla chiavetta. Tale operazione è riconoscibile dalla visualizzazione di una colonna verticale color arancio sul "Contenitore" che si intende ricaricare. Terminata la scrittura sulla parte inferiore della finestra comparirà per qualche istante la scritta "OK" di colore verde nel caso di operazione andata a buon fin, oppure "ERROR" di colore rosso nel caso di scrittura errata. In questo ultimo caso la chip card appena scritta risulterà non valida e necessiterà di una nuova scrittura corretta per

poter essere utilizzata.

Il programma impone un limite al credito caricato nella chiavetta; in particolare se la ricarica è impostata in secondi dalla finestra di setup, il limite è 5000s, se invece è stata scelta la ricarica in grammi il limite sarà di 16kg. L'avviso dell'inserimento di un numero troppo elevato comparirà solo nel momento in cui si andrà a scrivere (manualmente o attraverso il tasto Pack) nella casella di testo il valore desiderato. Per effettuare una scrittura su una chiavetta è indispensabile caricare un valore non nullo in almeno una delle due caselle bianche posizionate sulle due scatole.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

E' buona norma mantenere in condizioni perfette l'igiene della *BVM302* utilizzando disinfettanti specifici reperibili in ogni farmacia.

Effettuare le operazioni di pulizia utilizzando detergenti e/o detersivi non abrasivi.

È possibile provvedere a lavaggi manuali del mixer semplicemente premendo il tasto lavaggio (Fig. F - pos.6); in tal caso il flusso d'acqua nel mixer avrà una durata pari a quella impostata nel corso della programmazione. Inoltre sempre in sede di programmazione è possibile impostare lavaggi che si avviano automaticamente all'ora desiderata.

Per la pulizia procedere come illustrato in fig. G - H e in particolare:

- Spegnere la macchina e togliere la spina dell'alimentazione elettrica.

- Pulire accuratamente il corpo della macchina.
- Aprire il portello e asportare il contenitore del prodotto solubile che si provvederà a pulire.
- Tirandola in avanti asportare la vaschetta raccogli goccia (pos. 15) e pulirla, eventualmente lasciandola a bagno per qualche minuto.
- Pulire con molta cura la griglietta della vaschetta raccogli goccia.
- Come indicato in fig. G separare i componenti del mixer e lavarli.

**ATTENZIONE!** Per la pulizia non utilizzare getti di acqua direttamente sul distributore di bevande.

## SOSTITUZIONE DELLA SCHEDA CPU/POTENZA

**ATTENZIONE!** Questa operazione è consentita solo al tecnico installatore.

L'accesso alla scheda elettronica (Fig. K) deve avvenire svitando le 3 viti del carter superiore e la vite posizionata sul riparo laterale.

Spostare i 2 carter e sostituire la scheda svincolando i 4 perni filettati che la fissano.

## ANOMALIE - SOLUZIONI

La macchina non si accende

*Verificare se la spina è inserita correttamente.*

*Controllare che l'interruttore sia premuto.*

Il led rosso resta acceso

*Verificare la presenza di acqua nel serbatoio ed eventualmente provvedere al riempimento.*

La cioccolata è poco densa

*Verificare la presenza di cioccolata in polvere nel contenitore ed eventualmente provvedere al riempimento.*

La bevanda è troppo fredda o troppo calda

*Rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.*

Si sente il rumore della pompa in funzione, ma non viene erogata la cioccolata

*Verificare la connessione idrica (versione con allacciamento alla rete idrica).*

*Verificare la presenza di acqua nel serbatoio (Versione con serbatoio autonomo).*

Il portello frontale non si chiude

*Verificare se i contenitori dei prodotti in polvere sono correttamente posizionati.*

Led rosso lampeggiante

*Verificare il funzionamento della sonda NTC ed eventualmente sostituirla.*

*Verificare il collegamento tra CPU e sonda NTC.*

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

### BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:

Marque: **BIANCHI VENDING**

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

Type/Modèle: **BVM 302**

Nom commercial: **LARA**



### Distributeur automatique de boissons chaudes

DOSSIER TECHNIQUE conservé auprès du bureau d'étude au siège BVG. - Année de fabrication: **2014**  
est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

**1) Bassa Tensione 2006/95/CE** (concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension) -**BT-**

**2) Directive machines 2006/42/CE** et modifications et intégrations successives, transposée en Italie par le D.Lég. 17/2010 -**DM-**

(Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines)

**3) Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE** (relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique) -**EMC-**

**4) REG. (CE) 1935/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**REG. (CE) 1895/2005** concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**DIR. 2002/72 CE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

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

#### **1) SÉCURITÉ (Bassa Tensione - Directive machines) :**

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008+A14:2010+A15:2011

(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 ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009

Détermination de la puissance acoustique. Niveau de pression sonore : LpA < 70 dB(A).

#### **2) COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :**

EN 55014-1:2006 +A1:2009

(Exigences et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radio des appareils électrodomestiques et analogues à moteur ou thermiques, des outillages électriques et appareils analogues)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008

(Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites pour les émissions de courant harmonique).

EN 61000-3-3:2008 (Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires similaires en relations avec l'exposition humaine)

#### **3) APTITUDE DES MATÉRIAUX EMPLOYÉS AU CONTACT AVEC LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES**

Essais d' « Aptitude au contact avec les substances alimentaires » comme prévu par la législation italienne D.M. 21-03-1973 et amendements successifs ⇒ Décret n°227 du 4 mai 2006, et par les dispositions portant transposition des Directives Européennes : 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 et Reg. CE n° 1895/2005.

L'administrateur delegue


Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014



## 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).

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

### BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Corso Africa, 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 VENDING**

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

Année de fabrication: **2014**

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 VENDING GROUP S.p.A. introduit dans l'Espace économique européen (UE+Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la directive RoHS 2 et ne contient donc pas les substances ci-dessous dans des teneurs dépassant les limites indiquées (\*):

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014

L'administrateur delegue

Luca Parolari



## Félicitations pour votre choix!

*Grâce à la "BVM302" vous pourrez offrir à vos clients des chocolats et des cappuccino excellents. Maintenant vous aurez le chocolat et le cappuccino toujours disponibles et vous ne devrez plus mélanger les produits en sachet à chaque commande.*



### AVIS

Toute intervention de réparation et assistance sur la machine *BVM302*, sauf les normales opérations de nettoyage et chargement des produits solubles et de l'eau (uniquement pour la version avec réservoir autonome), devra être effectuée par un Centre d'Assistance autorisé.

Pendant les opérations de nettoyage n'immergez pas la machine dans l'eau.

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaquette correspond au réseau de votre établissement.
- Dans la version avec réservoir autonome n'utilisez pas d'eau chaude ou tiède pour remplir le réservoir, mais uniquement de l'eau froide.
- Afin d'éviter toute brûlure ne touchez pas avec les mains les parties chaudes de la machine en fonction.
- Ne touchez pas le câble d'alimentation avec la machine en fonction.
- Ne nettoyez jamais avec détersifs corrosifs et abrasifs et n'utilisez aucun outil qui puisse griffer les surfaces en plastique et la peinture des surfaces métalliques.

Dans la version avec réservoir autonome utilisez de l'eau minérale naturelle sans gaz afin d'éviter toute formation de calcaire.

## PRECAUTIONS IMPORTANTES



Au cours de l'emploi de la *BVM302* il est conseillé de prendre quelques précautions pour limiter le risque d'incendies, décharges électriques et tout accident éventuel.

- Lisez attentivement toutes les instructions et les informations contenues dans ce manuel et dans tout autre dépliant ou page insérés dans l'emballage avant de mettre en service ou utiliser la *BVM302*.
- Ne mettez pas en contact avec eau ou d'autres liquides la machine et le câble de branchement au réseau électrique.
- Faites utiliser la *BVM302* uniquement par le personnel de l'établissement commercial et en tout cas uniquement par personnel autorisé.
- Enlevez la fiche de la prise de courant si la machine n'est pas utilisée pour une longue période ou au cours du nettoyage. Laissez refroidir avant d'insérer ou enlever toute pièce et avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas la machine avec câble ou fiche endommagés.
- N'utilisez aucun accessoire non prévu car il pourrait causer des dommages à la *BVM302* et à son opérateur.
- N'utilisez pas la *BVM302* en plein air sans la protéger de façon appropriée des intempéries (hangars, bâches, etc.).
- Evitez que le câble de branchement électrique (pos.16) et le tube de branchement hydrique (pos.14) (uniquement pour la version avec branchement hydrique) résultent en contact avec toute partie chaude.
- Vérifiez que le bouton d'allumage (pos.10) est en position OFF (0) avant de brancher la machine au réseau électrique.
- Branchez le câble d'alimentation électrique d'abord à la machine et ensuite au réseau électrique.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	HxLxP	492x160,5x361
Poids		16 kg
Alimentation électrique		230V / 50 Hz
Puissance installée		1500 W
Alimentation hydrique	réseau	0,5 ÷ 6,5 bar
	Avec réservoir autonome	3 litres
Capacité récipient chocolat		1 kg
Capacité récipient cappuccino		1 kg

## DESCRIPTION DES PARTIES PRINCIPALES

1. Connexion programmée
2. Bouton chocolat serré
3. Bouton chocolat allongé
4. Bouton cappuccino serré
5. Bouton cappuccino allongé
6. Touche lavage manuel
7. Réservoir eau
8. Bouton déblocage porte
9. Connexion réseau électrique
10. Interrupteur d'allumage
11. Groupe mixeur de distribution
12. Récipient chocolat en poudre
13. Récipient cappuccino en poudre
14. Tube connexion avec le réseau hydrique
15. Récipient pour les gouttes
16. Câble alimentation électrique
17. Élément intercalaire
18. Ogive
19. Ecrou de blocage
20. Kit connexion hydrique
21. Voyant rouge "réservoir vide"
22. Voyant vert "machine prête"
23. Connexion Chip-Card

## INSTRUCTIONS POUR LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Le câble électrique fourni est assez court afin d'éviter tout entortillement ou que vous trébuchez.
- On peut utiliser, en faisant bien attention, des rallonges.
- En cas d'emploi d'une rallonge, vérifiez :
  - Que la tension indiquée sur la rallonge est au moins égale à la tension électrique de l'électroménager.
  - Que la rallonge est pourvue d'une fiche à trois pin avec mise à la terre (si le câble de l'électroménager est de ce type).
  - Que le câble ne pend pas de la table afin d'éviter que les utilisateurs puissent par mégarde le tirer ou trébucher.

## PREPARATION DE LA MACHINE POUR CHOCOLAT ET CAPPUCCINO BVM302

- Vérifiez que l'emballage n'a subi aucun choc ou dommage évident, ouvrez l'emballage et enlevez la *BVM302* (fig.A).
- Dans la version avec réservoir autonome (pos.7) enlevez le couvercle de ce dernier et remplissez avec de l'eau froide (3 litres) (fig.D).
- Dans la version avec branchement au réseau hydrique enlevez le kit (pos.20) positionné dans le récipient pour les gouttes (pos.15) et effectuez le branchement au réseau hydrique (0.5 – 6.5 bar) selon les instructions illustrées en fig.C.
- Pendant l'opération décrite au point ci-dessus, en cas d'incompatibilité entre le filet du robinet à paroi et l'écrou de fixation 1/8" (pos.19) utilisez une réduction appropriée.
- Vérifiez que l'interrupteur d'allumage (pos.10) est en position OFF .
- Effectuez le branchement électrique en reliant le câble d'alimentation (pos.16) d'abord à la *BVM302* et ensuite insérez la fiche dans une prise appropriée (fig.B).
- Enlevez le couvercle du récipient chocolat en poudre et versez le produit soluble (1 kg) (fig.E), ensuite répétez l'opération avec le récipient pour le cappuccino.
- **Positionnez l'interrupteur principal (fig.10) sur ON et appuyez en même temps sur la touche 3 ou 5 pour effectuer le chargement de la chaudière.**
- Avant l'utilisation journalière effective, effectuez trois distributions.

## PROCEDURE D'INSTALLATION

*A effectuer uniquement avec chaudière sans eau !*

### A) Procédure automatique

(Chargement initial ON)

Avant de mettre en service la machine reliez cette dernière au réseau hydrique ou bien remplissez d'eau le réservoir autonome.

A ce point allumez la machine et si le récipient des gouttes est vide, ouvrez d'abord l'électrovanne, l'eau va entrer jusqu'à l'échange du micro du flotteur, ensuite la pompe pour 16" va partir (240 cc environ) pour charger la chaudière vide et froide (dans cette phase la résistance est éteinte).

Si le chargement a eu succès, vous verrez de l'eau passer en coupelle. Maintenant pressez le bouton lavage, faites un lavage et à partir de ce moment la résistance va s'allumer et la machine est prête pour travailler (dans les Options « Chargement initial » ON va devenir OFF).

Si le chargement n'a pas eu succès, vous pouvez le répéter plusieurs fois consécutivement (il est conseillé de ne pas excéder 5 ou 6 afin de ne pas brûler la pompe) tout simplement en éteignant et allumant à nouveau la machine.

La résistance va s'allumer uniquement après un lavage !!.

### B) Procédure manuelle

Si vous pressez le bouton de lavage avec machine éteinte et ensuite vous mettez en marche la machine en tenant pressé le bouton jusqu'à ce que la pompe va partir (2-3 sec.) on peut répéter plusieurs fois la procédure d'installation avec résistance éteinte (aussi avec « Chargement Initial » OFF ).

Lorsque le chargement a eu succès, on va faire un lavage (sans éteindre la machine) comme pour la procédure automatique ; à partir de ce moment la résistance va s'allumer et la machine est prête.

### **ATTENTION :**

**A LA FIN DU CHARGEMENT INITIAL IL FAUT TOUJOURS PRESSER UNE FOIS LE BOUTON DE LAVAGE !!**

**EN CAS CONTRAIRE LA RESISTANCE NE S'ALLUMERA JAMAIS !**

Quand la chaudière est déjà chargée avec l'eau il n'est pas nécessaire d'effectuer la procédure **A** ou **B**.

Mettez en marche la machine, la résistance va réchauffer normalement la chaudière et après deux ou trois minutes la machine est prête.

## **MISE EN SERVICE**

Allumez la machine pour chocolat et cappuccino *BVM302* au moyen de l'interrupteur postérieur (pos.10) et pressez en même temps le bouton 3 ou 5 pour effectuer le chargement de la chaudière et attendez de rejoindre la température correcte (temps de réchauffage 3 minutes).

Lorsque la *BVM302* est utilisée pour la première fois au moins trois distributions consécutives sont nécessaires, suivies par une pause de 30 secondes environ pour répéter ensuite le cycle de distribution.

L'emploi de la machine *BVM302* est très simplifié et rapide ne nécessitant d'aucun réglage préventif.

La *BVM302* arrive au client déjà correctement programmée afin de garantir deux différentes distributions du chocolat et du cappuccino : "allongée" et "serrée", différentes pour quantité et densité de la boisson finale.

Pour modifier les paramètres de programmation, référez-vous au chapitre "**Spécifications de programmation**".

Après avoir positionné un verre ou une tasse sur la petite grille du récipient pour les gouttes et sous le bec du mixeur la

boisson est obtenue en agissant sur le tableau de commande (fig.F).

Ce dernier comprend deux boutons à membrane pour la distribution du chocolat (pos.2 et 3) et deux boutons pour la distribution du cappuccino (pos.4 et 5) placés antérieurement sur la porte de la *BVM302*.

Le bouton supérieur de chaque boisson (pos.3 et 5) détermine la distribution "**allongée**" correspondant à la boisson sélectionnée, tandis que le bouton inférieur (pos.2 et 4) détermine la distribution de la boisson "**serrée**" obtenue en mélangeant la même quantité de produit soluble avec une quantité inférieure d'eau.

En pressant le bouton le cycle de distribution va s'activer.

### **ATTENTION :**

*Si le client utilisateur nécessite de varier les doses, il devra contacter un Centre Assistance Autorisé.*

## **CHARGEMENT DES PRODUITS**

Les boîtes contenant les produits en poudre ont une capacité de 1kg de produit soluble.

Pour charger le produit soluble, procédez de la façon suivante :

- Arrêtez la machine au moyen de l'interrupteur pos.10.
- Au moyen du bouton (pos.8) ouvrez la porte de la *BVM302*.
- Enlevez le couvercle qui ferme dans la partie supérieure le récipient et chargez le produit, pour le chocolat aussi bien que pour le cappuccino.

Si nécessaire, il est possible d'enlever le récipient en le séparant du corps de la machine (fig.H) et effectuer le nettoyage et ensuite charger le produit.

**ATTENTION** : Pour laver le récipient du produit en poudre à l'intérieur, vérifiez qu'il est parfaitement sec avant de verser le produit soluble afin d'éviter que ce dernier puisse se compacter.

Pour la même raison il est utile de conserver le produit soluble dans un endroit frais et absolument non humide.

## CHARGEMENT EAU (UNIQUEMENT VERSION RESERVOIR AUTONOME)

L'allumage du voyant rouge (pos.21) signale la fin de l'eau à l'intérieur du réservoir. A ce point arrêtez la machine, débranchez la fiche d'alimentation électrique, enlevez le couvercle du réservoir (pos.7) et remplissez celui-ci d'eau (fig.D).

Pour éviter toute incrustation de calcaire il est conseillable d'utiliser eau minérale naturelle sans gaz.

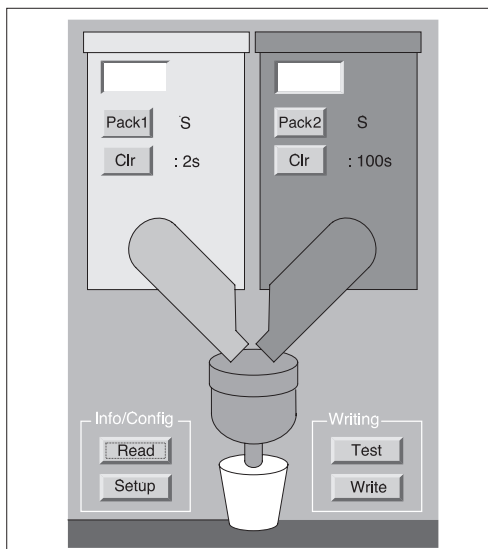
## SPECIFICATIONS DE PROGRAMMATION

**POUR LES FONCTIONS DE PROGRAMMATION VOIR LA PAGE  
CI-JOINTE**

## MANUEL D'UTILISATION PROGRAMMATEUR DE CARTE À PUCE

Le fonctionnement correct du programme requiert une connexion au réseau électrique via un transformateur (12 V) et une connexion du câble série au port série du PC.

Une fois le programme « Prog\_Chipcard » lancé et si les conditions décrites ci-dessus



sont remplies, une fenêtre représentant la partie frontale ouverte de la machine et différentes touches s'affichera.

Si ce n'est pas le cas, après quelques secondes, le message d'alerte « serial device not available » s'affichera.

Les touches représentées au bas de la fenêtre sont de deux types : sur la gauche figurent les touches de lecture de la clé et de configurations diverses et sur la droite figurent les touches d'écriture de la clé.

- Touche « Read » : une pression sur la touche fait apparaître une nouvelle fenêtre (Info) sur fond bleu qui fournit les données présentes sur la carte à puce insérée: code machine, localisation et client, type de carte à puce insérée, valeurs des recharges exprimées en secondes pour les produits 1 et 2.
- Touche « Setup » : une pression sur la touche fait apparaître une nouvelle fenêtre (Setup) sur fond gris qui permet d'effectuer différentes configurations. Dans le champ « Config. Code », en sélectionnant les différents codes machine, localisation et client, les valeurs présentes dans les cases texte seront déchargées sur la clé lors des opérations d'écriture ultérieures. Dans le champ « Config. Recharge », il est possible d'effectuer une série de configurations qui faciliteront les

recharges des clés. Plus précisément, en considérant que la recharge s'effectuera quoi qu'il en soit en secondes, il est possible de déterminer l'affichage de la recharge soit en secondes soit en grammes en insérant une valeur appropriée pour le facteur de conversion. En revanche, dans les cases texte « Pack1 » et « Pack2 », il est possible d'insérer la valeur de recharge désirée en utilisant les touches respectives figurant dans la fenêtre principale du programme. Il faut signaler que, par défaut, on ne peut charger en même temps sur la clé un crédit pour le produit 1 et pour le produit 2. Pour bénéficier d'une telle possibilité, il suffit de sélectionner le champ « Double product » dans la fenêtre « Setup ». De cette façon, il sera possible d'introduire un crédit pour les deux produits.

- Touche « Test » : permet d'effectuer un test sur la carte à puce insérée. Si celle-ci est correcte, le message « OK » s'affichera en vert au bas de la fenêtre. En revanche, si elle a déjà été utilisée ou si elle n'a pas été mémorisée correctement, une fenêtre portant la mention « Invalid chipcard » s'affichera. Enfin, au cas où la carte à puce n'a pas été insérée, le message « ERROR » s'affichera en rouge.
- Touche « Write » : en pressant cette touche, si aucune valeur n'a été insérée ou si une valeur égale à 0 figure dans les cases de texte, le message « ERROR » s'affichera en rouge au bas de la fenêtre, pendant quelques instants. En revanche, si une valeur est introduite dans la case de texte avec la touche Pack ou manuellement, en pressant la touche, pour autant que la clé soit insérée, l'écriture débutera sur cette clé. Cette opération est reconnaissable par la visualisation d'une colonne verticale de couleur orange sur le « Conteneur » qu'on veut recharger. Quand l'écriture sera terminée, le message « OK » s'affichera en vert pour quelques instants au bas de la fenêtre si l'opération s'est bien déroulée ; ou le message « ERROR » s'affichera, en rouge, si l'écriture est erronée. Dans ce cas, la carte à puce à peine pro-

grammée ne sera pas valide et nécessitera un nouveau chargement correct afin de pouvoir être utilisée.

Le programme impose une limite de crédit chargé dans la clé. Si la recharge est introduite en secondes par la fenêtre de setup, la limite est de 5000s ; en revanche, si la recharge est introduite en grammes, la limite est de 16 kg. L'avis d'insertion d'un chiffre trop élevé n'apparaîtra que lorsque la valeur choisie aura été indiquée (manuellement ou à l'aide de la touche Pack) dans la case de texte.

Pour effectuer un chargement sur une clé, il est indispensable de charger une valeur différente de 0 dans au moins une des deux cases blanches positionnées sur les deux boîtes.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Il est conseillé de maintenir en conditions parfaites l'hygiène de la *BVM302* au moyen de désinfectants spécifiques disponibles en toutes les pharmacies.

Effectuez les opérations de nettoyage au moyen de détergents et/ou détersifs non abrasifs.

Il est possible d'effectuer des lavages manuels du mixeur tout simplement en pressant la touche lavage (fig.F – pos.6) ; dans ce cas le flux de l'eau dans le mixeur aura une durée égale à la durée établie en programmation. En outre au cours de la programmation il est possible d'établir des lavages qui commencent automatiquement à l'heure désirée.

Pour le nettoyage procédez selon les figures G-H et en particulier :

- Arrêtez la machine et débranchez la fiche de l'alimentation électrique.

- Nettoyez soigneusement le corps de la machine.
- Ouvrez la porte et enlevez le récipient du produit soluble pour le nettoyer.
- Enlevez le récipient pour les gouttes (pos.15) en le tirant en avant et nettoyez-le, si nécessaire en le laissant dans l'eau pour quelques minutes.
- Nettoyez soigneusement la petite grille du récipient pour les gouttes.
- Comme indiqué en fig.G séparez les éléments du mixeur et lavez-les.

**ATTENTION!:** *Pour le nettoyage n'utilisez pas de jets d'eau directement sur le distributeur de boissons.*

## REPLACEMENT DE LA CARTE CPU/PUISSANCE

**ATTENTION !** *Cette opération est permise uniquement au technicien installateur.*

L'accès à la carte électronique (fig.K) doit avoir lieu en dévissant les 3 vis du carter supérieur et la vis positionnée sur la protection latérale.

Déplacez les 2 carters et remplacez la carte en dévissant les 4 pivots filetés de fixation.

## ANOMALIES – SOLUTIONS

La machine ne se met pas en marche

*Vérifiez si la fiche est insérée correctement.  
Vérifiez que l'interrupteur est pressé.*

Le led rouge reste allumé

*Vérifiez la présence d'eau dans le réservoir et si nécessaire procédez au remplissage.*

Le chocolat est peu dense

*Vérifiez la présence de chocolat en poudre dans le récipient et si nécessaire procédez au remplissage.*

La boisson est trop froide ou trop chaude

*Contactez le Centre Assistance Autorisé.*

On entend le bruit de la pompe en fonction mais le chocolat n'est pas distribué

*Vérifiez le branchement hydrique (version avec branchement au réseau hydrique).  
Vérifiez la présence d'eau dans le réservoir (version avec réservoir autonome).*

La porte frontale ne se ferme pas

*Vérifiez si les récipients des produits en poudre sont positionnés correctement.*

Led rouge clignotant

*Vérifiez le fonctionnement de la sonde NTC et si nécessaire remplacez-la.  
Vérifiez la connexion entre CPU et sonde NTC.*



## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

Declara bajo su responsabilidad que la familia

de los distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Modelo: **BVM 302**

Nombre comercial: **LARA**



### Dispensador automático de bebidas calientes

EXPEDIENTE TÉCNICO conservado en el departamento técnico de la sede BVG. - Año de fabricación: **2014** -

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

**1) Baja tensión 2006/95/CE** (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-**

**2) Directiva máquinas 2006/42/CE** y sucesivas modificaciones e integraciones, acogida en Italia por el D.Leg. 17/2010 **-DM-**.

(Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina).

**3) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE** (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-**

**3) REG. (CE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

**REG. (CE) 1895/2005** relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

**DIR. 2002/72 CE** relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

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

#### **1) SEGURIDAD (Baja tensión - Directiva máquinas):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011(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 ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA < 70 dB(A)

#### **2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):**

EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Límites de las emisiones para corriente armónica)

EN 61000-3-3:2008 (Limitación de las fluctuaciones de tensión y flicker en las redes de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada  $\leq 16$  A)

EN 62233:2008 (Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana)

#### **3) APTITUD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS AL CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Pruebas de "Aptitud al contacto con productos alimenticios" según previsto por la normativa italiana D.M. 21-03-1973 y modificaciones sucesivas  $\Rightarrow$  Decreto de 4 de mayo de 2006 n° 227, y por las normas de transposición de las Directivas Europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 y Reg. CE n. 1895/2005.


Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2014

El Administrador Delegado

Luca Parolari

### 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).

### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

#### BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad  
que las familias de producto:

**Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**  
**Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos**  
**Máquinas de café para uso profesional**

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Año de fabricación: **2014**

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 VENDING GROUP S.p.A. que se introduce en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 2, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias (\*):

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2014

El Administrador Delegado  
Lúca Parolari

## ***¡Les felicitamos para Vuestra elección!***

*Gracias a la BVM302 podréis ofrecer a los clientes de Vuestro bar óptimos chocolates y cappuccinos calientes. Por fin tendréis el chocolate y el cappuccino cómodamente disponible y no tendréis necesidad de mezclar los productos en sobre por cada pedido.*



### **ADVERTENCIA**

Cualquiera intervención de reparación y asistencia sobre la máquina para chocolate y cappuccino *BVM302*, con excepción de las normales operaciones de recarga del producto soluble y del agua (solo para la versión con tanque autónomo), deberá ser efectuada por un Centro de Asistencia autorizado.

En el curso de las operaciones de limpieza no sumerja la máquina en agua.

- Controle que el voltaje indicado en la placa corresponda con el de la red de Vuestro local.
- En la versión con tanque autónomo no use agua caliente o tibia para el llenado del tanque, sino que solo agua fría.
- Con el fin de evitar quemaduras no toque con las manos las partes calientes de la máquina encendida.
- Para la limpieza nunca use detergentes abrasivos o corrosivos, tampoco herramientas que puedan rayar las superficies de material plástico o la pintura de las superficies metálicas.

En la versión con tanque autónomo use agua mineral natural sin gas para prevenir eventuales formaciones de sarro.

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Durante el uso de la *BVM302* se aconseja tomar algunas precauciones para limitar el peligro de incendios, electrocuciones, y todo tipo de accidente.



- Lea atentamente todas las instrucciones y las informaciones contenidas en este manual y en cualquier otro folleto o instructivo inserto en el embalaje, antes de encender o usar la *BVM302*.
- No ponga en contacto la máquina o el cable de conexión a la red eléctrica con agua u otros líquidos.
- Permita el uso de la *BVM302* tan solo al personal que trabaja en su local comercial y de todo modo solo a personal autorizado.
- Desconecte el enchufe desde la toma de corriente si no va a usar la máquina por largo tiempo y durante la limpieza. Deje enfriar antes de remover o colocar piezas y antes de proceder a su limpieza.
- No use la máquina si el cable o el enchufe están dañados.
- Evite usar accesorios no previstos ya que pueden ser causas de daños a la *BVM302* y a la persona que la está operando.
- Evite usar la *BVM302* a la intemperie sin un adecuado reparo (ej. cobertizo, toldo etc.).
- Evite que el cable de conexión eléctrica (pos. 16) y el tubo de la conexión hídrica (pos. 14) (solo en la versión con empalme hídrico) queden en contacto con partes calientes.
- Averigüe que el botón de encendido (pos. 10) esté en posición OFF (0) antes de efectuar la conexión a la red eléctrica.

Conecte el cable de alimentación primero a la máquina, después a la red eléctrica.

CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones	AltioxAnchoxLargo	492x160,5x361
Peso		16 kg
Alimentación eléctrica		230V / 50 Hz
Potencia instalada		1500 W
Alimentación hídrica	en red	0,5 ÷ 6,5 bar
	con tanque autónomo	3 litros
Capacidad contenedor chocolate		1 kg
Capacidad contenedor cappuccino		1 kg

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES PRINCIPALES

- 1 Conexión Programada
- 2 Botón chocolate concentrado
- 3 Botón chocolate ligero
- 4 Botón cappuccino concentrado
- 5 Botón cappuccino ligero
- 6 Botón lavado manual
- 7 Tanque agua
- 8 Botón abertura ventanilla
- 9 Conexión red eléctrica
- 10 Interruptor encendido
- 11 Grupo mixer erogación
- 12 Contenedor chocolate en polvo
- 13 Contenedor cappuccino en polvo
- 14 Tubo conexión a red hídrica
- 15 Bandeja recolección gotas
- 16 Cable de alimentación eléctrica
- 17 Inserto
- 18 Ojiva
- 19 Tuerca para bloquear
- 20 Kit conexión hídrica
- 21 Luz de aviso roja “tanque vacío”
- 22 Luz de aviso verde “máquina lista
- 23 Conexión de la Tarjeta Chip

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Se suministra un cable eléctrico bastante corto para evitar que se tuerza o se pueda tropezarse en él.
- Se pueden usar alargadores pero con mucho cuidado
- En el caso que use un alargador, verifique:
  - que el voltaje impreso en el alargador sea por lo menos, igual al voltaje eléctrico del artefacto;
  - que tenga un enchufe de tres patas con tierra (en caso que el alargador sea de este tipo);
  - que el cable no cuelgue desde la mesa para evitar que los usuarios puedan tirarlo o tropezar en él inadvertidamente.

## PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA PARA CHOCOLATE Y CAPPUCCINO BVM302

- Verifique que en el embalaje no se observe algún tipo de daño, lo abra y saque la *BVM302* (fig. A).
- En la versión con tanque autónomo (pos. 7), quite la tapa del mismo y rellene con agua fría (3 litros) (fig. D).
- En la versión con conexión a la red hídrica, saque el Kit (pos. 20) que se encuentra en la bandeja de recolección gotas (pos. 15) y provea a efectuar el empalme a la red hídrica (0.5 - 6.5 bar) siguiendo las instrucciones ilustradas en la fig. C.
- En el curso de la operación descrita en el punto anterior, en el caso se encuentre incompatibilidad entre el hilo de la llave de muro y la tuerca de fijación de 1/8" (pos. 19) use una reducción adecuada.
- Averigüe que el interruptor de encendido (pos. 10) se encuentre en posición de OFF.
- Efectúe el empalme eléctrico conectando el cable de alimentación (pos. 16) primero a la *BVM302* y luego inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada (fig. B).
- Quite la tapa del contenedor del chocolate en polvo y vierta en el contenedor el producto soluble (1 kg) (fig. E), y luego cumpla la misma operación con el contenedor del cappuccino.
- **Mueva el interruptor principal (pos.10) sobre ON y oprima contemporáneamente el botón 3 o 5 para efectuar el cargamento de la caldera.**
- Antes del uso efectivo a diario provea a tres erogaciones.

## PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

*iPor efectuarse sólo con caldera sin agua!*

### A) Procedimiento automático

(Carga inicial ON).

Antes de encender la máquina, la conecta con la red hídrica ó bien llene con agua el tanque autónomo.

Ahora se enciende la máquina y, si la cubita resulta vacía, se abre primero la electroválvula, entra el agua hasta el punto de intercambio del micro del flotador, luego se activa la bomba durante 16" (aproximadamente 240 cc.) para cargar la caldera vacía y fría (durante dicha fase la resistencia está apagada).

Si la carga ha tenido éxito se ve el agua que pasa por la copita. Ahora pulse el botón de lavado, efectúe un lavado y, de ese momento, se enciende la resistencia y la máquina está lista para trabajar (En las Opciones "Carga inicial" de ON vuelve a ser OFF).

Si la carga no ha tenido éxito puede volverla a repetir más veces seguidas (mejor no más de 5 o 6 para no quemar la bomba) simplemente apagando y volviendo a encender la máquina.

iiLa resistencia se enciende sólo después de efectuar un lavado!!

### B) Procedimiento manual

Pulsando el botón de lavado con la máquina apagada y luego encendiendo la máquina, manteniendo pulsado el botón hasta que no actúe la bomba (2 o 3 seg.) se puede repetir durante más veces el procedimiento de instalación con resistencia apagada (incluso con "Carga inicial OFF").

Cuando la carga ha acabado con éxito, se efectúa un lavado (sin apagar la máquina) según lo indicado para el procedimiento automático y, de aquel momento se enciende la resistencia y la máquina está lista.

### **CUIDADO:**

*¡¡ UNA VEZ ACABADA LA CARGA INICIAL SIEMPRE ES NECESARIO PULSAR UNA VEZ EL BOTÓN DE LAVADO!!*

*¡¡ EN CASO CONTRARIO NUNCA SE ENCIENDE LA RESISTENCIA!!*

Cuando la caldera ya está cargada con agua, no es necesario cumplir con los procedimientos **A** o **B**.

Se enciende la máquina, la resistencia calienta normalmente la caldera y, después de dos o tres minutos la máquina está lista.

## **PUESTA EN SERVICIO**

Encienda la máquina para chocolate y cappuccino *BVM302* actuando sobre el interruptor puesto posteriormente (pos. 10) oprimiendo contemporáneamente el botón 3 para efectuar el cargamento de la caldera y espere el alcance de la temperatura correcta (tiempo de calentamiento 3 minutos).

Cuando la *BVM302* se usa por primera vez se requieren por lo menos tres erogaciones consecutivas de chocolate, seguidas de un descanso de 30 segundos, para después repetir el ciclo de erogación.

El uso de la máquina para chocolate *BVM302* es extremadamente simplificado y rápido ya que no necesita de ajustes previos.

La máquina *BVM302*, llega al cliente ya programada correctamente, con el objetivo de garantizar dos diferentes erogaciones tanto del chocolate como del cappuccino; "ligero" y "concentrado" que se diferencian por la cantidad y la densidad del chocolate erogado.

Para modificar los parámetros de programación deberá referirse al capítulo "**Especificaciones de programación**".

Después de ubicar un vaso o una taza sobre la grilla de la bandeja y debajo del

pico del mezclador se obtiene la erogación de la bebida actuando sobre la botonera (fig. F).

Esta consta de 2 botones de membrana para la erogación del chocolate (pos. 2 y 3) y de otros dos para la erogación del cappuccino (pos. 4 y 5), ubicados en el frente de la puertecilla de la *BVM302*.

El botón superior de cada bebida (pos. 3 o 5) determina la erogación "**ligera**" correspondiente a la bebida seleccionada, mientras el botón inferior (pos. 2 o 4) determina la erogación de la bebida "**concentrada**", que se obtiene mezclando la misma cantidad de producto soluble con una cantidad menor de agua.

Oprimiendo el botón se activará el ciclo de erogación.

### **¡CUIDADO!**

*En caso de que el cliente usuario tenga la necesidad de efectuar variaciones en las dosis erogadas, deberá dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado.*

## **CARGA DE PRODUCTOS**

Los embalajes que contienen los productos en polvo tienen una capacidad de 1Kg de producto soluble.

Para el cargamento del producto soluble, proceda de la siguiente forma:

- Apague la máquina actuando sobre el interruptor pos. 10.
- Actuando sobre el botón (pos. 8) abra la puertecilla de la *BVM302*.
- Quite la tapa que cierra en la parte superior el contenedor y vierta el producto, tanto para el chocolate como para el cappuccino.

Eventualmente, en caso que lo estime necesario, es posible remover el contenedor separándolo del cuerpo de la máquina (fig. H) para proveer a su limpieza y sucesiva carga del producto.

**¡CUIDADO!** En el momento en que tuviese que lavar en el interior el contenedor del producto en polvo, cerciórese de haberlo secado perfectamente antes de verter en él el producto soluble, para evitar que el mismo se pueda compactar.

Para el mismo motivo es aconsejable conservar el producto soluble en lugar fresco y absolutamente sin humedad.

## CARGAMENTO AGUA (SOLO VERSIÓN TANQUE AUTÓNOMO)

El encendido de la luz de aviso roja (pos. 21) señala la fin del agua al interior del tanque. A este punto apague la máquina, saque el enchufe de alimentación eléctrica, quite la tapa del tanque (pos. 7) y rellene con agua (fig. D).

Para evitar incrustaciones de sarro aconsejamos usar agua mineral natural sin gas.

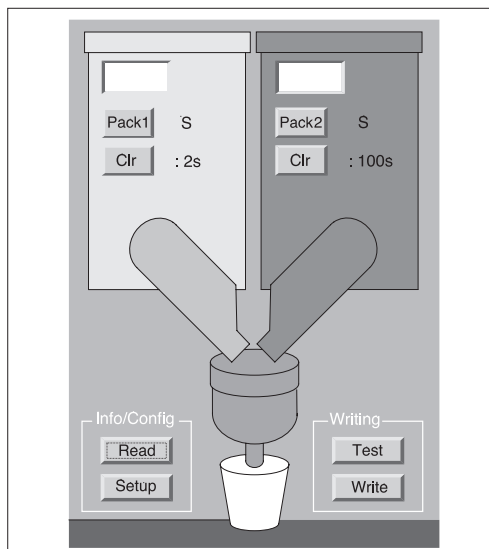
## ESPECIFICACIONES DE PROGRAMACIÓN

**PARA LAS FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN VEA LA HOJA ANEXA.**

## MANUAL DE USO PROGRAMADOR TARJETA CHIP

El correcto funcionamiento del programador preve la conexión, a través el transformador (12V), con la red eléctrica y la conexión del cable serial con la puerta serial del Ordenador.

Una vez puesto en marcha el programa "Prog\_Chipcard", si las condiciones arriba



descritas se ha verificado, se visualiza una ventana que representa la parte frontal de la máquina abierta, con las distintas teclas.

En caso contrario, después de unos segundos, aparece el mensaje de aviso: "Serial device not available".

Las teclas presentes en la parte inferior de la ventana se subdividen en dos tipologías: en la parte izquierda lectura llave y configuraciones varias, en la parte derecha escritura en la llave.

- Tecla "Read": pulsando dicha tecla se visualiza otra nueva ventana (información) en campo azul, que indica los datos presentes en la tarjeta chip introducida: código máquina, locación y cliente, tipo de tarjeta chip introducida, valores de las recargas en segundos para el producto 1 y 2.
- Tecla "Setup": pulsando esta tecla se visualiza otra nueva ventana (Setup) en campo gris, que ofrece la posibilidad de efectuar algunas regulaciones. En el campo "Config. Code" seleccionando los varios códigos máquina, locación y cliente, los valores presentes en las casillas de texto se descargan en la llave durante las siguientes escrituras. En el campo "Config.Recharge" es posible efectuar toda serie de regulaciones que van a facilitar las recargas de las llaves.

En particular, considerando que la recarga se efectúa, de toda manera, en segundos, es posible establecer, configurando un valor oportuno para el factor de conversión, si visualizar la recarga en segundos o en gramos. En las casillas de texto "Pack1" y "Pack2", al contrario, es posible configurar el valor de recarga con referencia a las respectivas teclas presentes en la ventana principal del programa. Merece la pena destacar que, cual valor predeterminado, en la llave no se puede cargar contemporáneamente un crédito tanto por el producto 1 que por el 2, pero, en el caso en que desearan tener dicha posibilidad, es posible seleccionar el campo "Double product" en la ventana "Setup"; de esa manera es posible configurar el crédito para los dos productos.

- Tecla "Test": permite efectuar el test en la tarjeta chip introducida. Si ésta resulta correcta, comparece el mensaje en color verde "OK" en la parte inferior de la ventana, si, al contrario, ya se ha utilizado o no se ha memorizado correctamente, aparece una ventana que avisa "Invalid chipcard". Por último, en el caso de tarjeta chip no introducida, aparece el mensaje "ERROR" en color rojo.
- Tecla "Write": pulsando esta tecla, si en las casillas de texto no es presente ningún valor o es presente un valor nulo, en la parte inferior de la ventana aparece, durante unos instantes, el mensaje de color rojo "ERROR". Al contrario, configurando un valor en la casilla de texto con la tecla Pack o manualmente, pulsando esta tecla, si la llave se ha introducido, empieza la escritura en la llave. Dicha operación se reconoce debido a la visualización de una columna vertical de color anaranjado en el "Contenedor" que se desea recargar. Una vez acabada la escritura, en la parte inferior de la ventana aparece, durante unos instantes, el mensaje "OK" de color verde en caso de éxito de la operación, o bien "ERROR" de color rojo en caso de escritura errónea.

En dicho último caso la tarjeta chip recién escrita resulta no válida y es necesaria otra escritura correcta para que se pueda utilizar.

El programa impone un límite al crédito cargado en la llave; en particular si la recarga se ha configurado en segundos de la ventana de setup, el límite corresponde a 5000s, si, al contrario, se ha elegido la recarga en gramos, el límite corresponde a 16kg. El aviso de la introducción de un número demasiado elevado, comparece sólo en el momento en que se escribe (de forma manual o por medio de la tecla Pack) en la casilla de texto el valor deseado.

Para efectuar una escritura en una llave, es indispensable cargar un valor no nulo en por lo menos una de las dos casillas blancas posicionadas sobre las dos cajas.

## INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

Es buena norma mantener en condiciones perfectas la higiene de la *BVM302* usando desinfectantes específicos fácil de encontrar en cualquier farmacia.

Efectúe las operaciones de limpieza usando detergentes no abrasivos.

Es posible efectuar lavados manuales del mixer, simplemente pulsando el botón de lavado (Fig. F - pos. 6); en ese caso el flujo de agua en el mixer tendrá una duración igual a la programada durante la programación. Además, siempre durante la programación, es posible programar lavados que se activan de manera automática a la hora deseada.

Para la limpieza proceda como se ilustra en fig. G - H y en particular:

- Apague la máquina y saque el enchufe de la alimentación eléctrica.
- Limpie en forma cuidadosa el cuerpo de la máquina.
- Abra la puertecilla y retire el conte-



nedor del producto soluble que se procederá a limpiar.

- Tirando hacia delante retire la bandeja recolección gotas (pos. 15) y límpiela, eventualmente dejándola remojar por algunos minutos.
- Limpie cuidadosamente la grilla de la bandeja recolección gotas.
- Como se indica en fig. G separe los componentes del mezclador y lávelos.

***¡CUIDADO!*** : Para la limpieza no utilice chorros de agua directamente sobre el distribuidor de chocolate.

## SUSTITUCIÓN DE LA TARJETA CPU/POTENCIA

***¡CUIDADO!*** Esta operación puede ejecutarla solo el técnico instalador.

El acceso a la tarjeta electrónica (fig. K) debe ejecutarse destornillando los 3 tornillos de la protección superior y el tornillo ubicado en la protección lateral.

Mueva las 2 protecciones cambie la tarjeta aflojando lo 4 pernos con hilo que la afirman.

---

## ANOMALIAS – SOLUCIONES

La máquina no prende

*Verifique que el enchufe este correctamente insertado.  
Controle que el interruptor se encuentre oprimido.*

El led rojo queda prendido

*Verifique la presencia de agua en el tanque y eventualmente proceda a rellenar*

El chocolate es poco denso

*Cerciórese de la presencia de chocolate en polvo en el contenedor eventualmente proceda a rellenar*

La bebida está demasiado frío o demasiado caliente

*Diríjase al Centro de Asistencia Autorizado.*

Se escucha el ruido de la bomba en función pero no se eroga el chocolate

*Verifique la conexión hídrica (versión con empalme a la red hídrica).*

*Verifique la presencia de agua en el tanque (versión con tanque autónomo).*

La puertecilla frontal no cierra

*Verifique que el contenedor del producto en polvo se encuentre ubicado correctamente en su lugar*

Led rojo centelleante

*Verifique el funcionamiento de la sonda NTC y eventualmente sustitúyala.  
Verifique la conexión entre CPU y sonda NTC.*

**DECLARATION OF CONFORMITY**  
**BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**



Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
Declares under its own responsibility that the family of Professional Machines:

Brand: **BIANCHI VENDING**

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

Mod.: **BVM302**

Commercial name: **LARA**

Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BVG Headquarters.

Construction Year: **2014**

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

**1) LOW VOLTAGE – 2006/95/EC** (on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits) **–LV–**.

**2)MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EC** and amendments and additions implemented in Italy by D.LGS 17/2010 – Machinery Dir.

**3) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY – 2004/108/EC** (on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility) **–EMC–**.

**4) REG. (EC) 1935/2004** on materials and articles intended to come into contact with food.

**REG. (EC) 1895/2005** on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food.

**DIR. 2002/72 EC** relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

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

**1) SAFETY (Low Voltage - Machinery Directive):**

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15:2011

(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 ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2009 (Measurement of acoustic noise). Sound Pressure level: LpA < 70 dB(A).

**2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):**

EN 55014-1:2006 + A1:2009 (Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus).

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 (Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus).

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 (Limits for harmonic current emissions).

EN 61000-3-3:2008 (Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A).

EN 62233:2008 (Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure).

**3) SUITABILITY OF MATERIALS FOR CONTACT WITH FOOD STUFFS**

Selected tests for the "Suitability for contact with foodstuffs" as required by Italian law:

Min. Dec. 21-03-1973 and following amendments ⇒ Decree 4<sup>th</sup> May 2006 no. 227, and by transposition of European Directives: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/EC, 2004/13/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC. Reg. EC no. 1935/04 and Reg. EC no. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014

Chief Executive Officer  
Luca Parolari

### 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).

### DECLARATION OF CONFIRMITY

#### BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
declares under its own responsibility that the product families:

**Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**  
**Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products**  
**Coffee Machines for professional use**

Brand: **BIANCHI VENDING**

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

Construction Year: **2014**

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 VENDING GROUP 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 (\*):

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

Chief Executive Officer

Luca Parolari

## ***We congratulate you on your choice!***

*Thanks to the BVM302 machine you will be able to offer all your customers an excellent cups of hot chocolate and cappuccino. You can now be sure of having the hot chocolate and cappuccino at hand, without having to mix up a cup specially for each order.*



### **WARNING**

For all repair and assistance work that may be required on the BVM302 hot chocolate and cappuccino machine, except the standard maintenance and filling of the soluble product and water (for independent tank version only), assistance must be requested from an authorized service centre.

Never immerse the machine in water when cleaning it.

- Check that the voltage indicated on the plate corresponds to that on your premises.
- In the independent tank version never use hot or warm water to fill the tank, but only cold water.
- To prevent the risk of burns, never touch hot working parts of the machine with your hands.
- Avoid cleaning using corrosive or abrasive detergent substances and avoid using substances that may scratch the plastic surface or the paint of metal surfaces.

For the independent tank version use natural non-sparkling water to prevent any scale deposit formation.

## **IMPORTANT PRECAUTIONS**



When using the BVM302 machine it is important to take certain precautions in order to avoid the risk of fire, electric shocks or accidents.

- Carefully read all the instructions and information contained in this manual or in any other leaflet or document included in the packing, before starting up or using the BVM302.
- Avoid contact of the machine or the electrical connection wire with water or any other liquids.

The machine should be used only by your employees or authorized personnel.

- Disconnect the plug from the socket should the machine be out of use for a prolonged period or during cleaning. Allow it to cool before inserting or removing parts and before proceeding with cleaning operations.
- Do not use the machine should the cable or plug be damaged.
- Do not use any non-envisaged accessories as there is a risk of damage to both the machine and the persons using it.
- Do not use the machine in the open air without firstly providing adequate protection against the elements (ie. Roofing, catering tents etc).
- Ensure that the electrical connection wire (pos.16) and the water connection piping (pos.14) (only for version with water connection) are not in contact with hot parts.
- Ensure that the on/off switch (pos.10) is positioned to OFF (0) before connecting it to the electricity supply.
- Connect the electricity supply cable firstly to the machine and then to the electricity supply.

## TECHNICAL FEATURES

Dimensions	HxLxP	492x160.5x361
Weight		6kg
Electricity supply		230V / 50Hz
Installed power		1500 W
Water supply	mains	0.5 ÷ 6.5 bar
	with independent tank	3 litres
Chocolate container capacity		1 kg
Cappuccino container capacity		1 kg

## MAIN PARTS DESCRIPTION

- 1** Programming connection
- 2** Small hot chocolate button
- 3** Big hot chocolate button
- 4** Small hot cappuccino button
- 5** Big hot cappuccino button
- 6** Manual washing button
- 7** Water tank
- 8** Door release button
- 9** Electricity mains connection
- 10** On/off switch
- 11** Delivery-mixer unit
- 12** Chocolate powder tank
- 13** Cappuccino powder tank
- 14** Mains water connection piping
- 15** Drop collection tray
- 16** Electricity supply cable
- 17** Insert
- 18** Nut hub
- 19** Locking nut
- 20** Water connection kit
- 21** Red "tank empty" light
- 22** Green "machine ready" light
- 23** Chip-Card connection

## ELECTRICAL CONNECTION INSTRUCTIONS

- A fairly short electric wire is supplied to prevent it from getting twisted or people falling over it.
- Extensions can be used, but with due care.
- In the event of the use of an extension check that:
- The voltage indicated on the extension is at least equivalent to the electric voltage of electrical household appliances)
- That it is equipped with a three-pin, earthed plug (should the machine cable be of this type)
- That the cable does not hang from the table to prevent the risk of the users accidentally tripping over it.

## SETTING UP THE BVM302 CHOCOLATE AND CAPPUCCINO MACHINE

- Check that the packing has not been knocked or damaged in any way, open it and remove the *BVM302* machine (fig. A).
- For the independent tank version (pos.7), remove the lid and fill with cold water (3 litres) (fig. D).
- For the version with water mains connection remove the kit (pos. 20) positioned inside the drip collector tray (pos.15) and connect to the water mains (0.5 - 6-5 bar) according to the instructions illustrated in fig.C.
- When undertaking the operation as described above, in the event of incompatibility between the wall tap threads and the 1/8" fixture nut (pos.19) use a suitable reduction device.
- Ensure that the on/off switch (pos.10) is on OFF.
- Undertake electrical connection connecting the supply cable (pos. 16) firstly to the *BVM302* and then insert the plug into a suitable socket (fig.B).
- Remove the lid of the chocolate powder tank and pour in the soluble powder (1 kg) (fig. E), then undertake the same operation with the cappuccino tank.
- **Position the main switch (pos. 10) to ON and then press button 3 or 5 at the same time in order to charge the heater.**
- Before beginning use each day, dispense three cups of drink.

## INSTALLATION PROCEDURE

To be undertaken with empty water heater!

### **A) Automatic procedure**

(Initial filling ON).

Before switching on the machine, provide to connect it to the water mains or to fill with water the independent tank.

At this point, the machine switches on and, if the water box is empty, the electro-valve opens and the water enters up to the float micro, then the pump starts for 16" (approx. 240 cc) to load the empty and cold tank (during this operation the resistance is switched off).

If the filling has been undertaken correctly, you see some water going through into the cup. Press the washing button, make a washing cycle; at this point, the resistance switches on and the machine is ready to work (in the options, the "Initial filling" changes from ON to OFF).

If the filling was not undertaken correctly, repeat it several times (not more than 5 or 6 times in order to avoid damages to the pump), just switching off and on the machine.

The resistance switches on only after a washing cycle!!

### **B) Manual procedure**

If you press the washing button with the machine OFF and then you switch on the machine keeping the washing button pressed until the pump starts (2 or 3 seconds), you can repeat several times the installation procedure with the resistance OFF (even by "Initial filling OFF").

If the filling has been undertaken correctly, make a washing cycle (without switching off the machine) as indicated in the automatic procedure and, after it, the resistance switches on and the machine is ready.

**IMPORTANT:**

**AFTER THE INITIAL FILLING, ALWAYS PRESS ONCE THE WASHING BUTTON!! WITHOUT THIS OPERATION THE RESISTANCE WILL NEVER SWITCH ON!!**

When the heater is already filled with water, procedures **A** or **B** do not need to be performed.

When switching on the machine, the resistance automatically heats the heater and after two or three minutes the machine is ready.

## STARTING UP

Switch on the *BVM302* chocolate and cappuccino machine using the switch at the rear (pos. 10) and by pressing button 3 or 5 in order to charge the heater and wait until the correct temperature is reached (heating time 3 minutes).

When using the machine for the first time it is necessary to deliver at least three separate cups of chocolate or cappuccino, with a subsequent pause of 30 seconds before repeating the dispensing cycle.

The *BVM302* machine is extremely quick and easy to use and there is no need for any prior regulations.

The *BVM302* machine, is delivered to the customer already correctly programmed in order to provide two different dispensing options both of chocolate and of cappuccino; "small" drink, or "big" drink, which differ in terms of the quantity and density of the drink dispensed.

To alter any programming parameters refer to the chapter entitled **"Programming specifications"**.

After placing a cup or glass on the drip tray grid and under the dispenser nozzle, hot drink is dispensed by using the button panel (fig. F).

This panel consists of two membrane buttons for dispensing the chocolate (pos. 2 and 3) and two further buttons for dispensing the cappuccino (pos. 4 and 5) positioned at the front of the flap door of the *BVM302* machine.

The upper button of each drink (pos. 3 and 5) dispenses the **"big"** version of the selected drink, whereas the lower button (pos 2 and 4) dispenses the **"small"** drink, which is more concentrated as the same amount of soluble product is used but with less water.

The delivery cycle is activated by pressing the button.

**IMPORTANT:**

*Should the user need to vary the actual quantities delivered, he must contact an Authorized Service Centre.*

## PRODUCT FILLING

The boxes containing the powder products have a capacity of 1 kg of soluble product. Proceed as follows when filling with the soluble powder:

- Switch off the machine using switch 10.
- Use the button (pos. 8) to open the machine door.
- Remove the lid of the tank and pour in the product, both for the chocolate and for the cappuccino.

Should it be necessary it is possible to remove the container separating from the machine body (fig. H) for cleaning and subsequent filling up.

**IMPORTANT:** When it is necessary to clean the inside of the product powder container, make sure that you dry it thoroughly before pouring in the soluble product, to avoid the risk of it hardening.

For the same reason it is advisable to store the soluble product in a fresh and totally damp-free place.

**WATER FILLING (ONLY FOR INDEPENDENT TANK VERSION)**

The lighting up of the red light (pos. 21) indicates that there is no more water in the tank.

Therefore it is necessary to switch off the machine, remove the electricity supply plug, remove the tank lid (pos.7) and fill with water (fig. D).

It is advisable to use natural non-fizzy mineral water in order to prevent scale deposit.

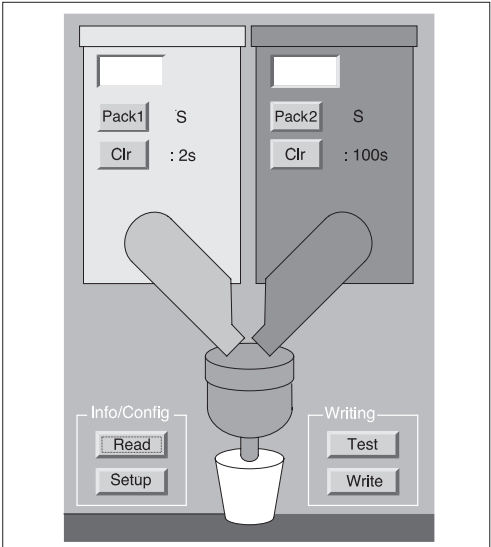
**PROGRAMMING SPECIFICATIONS**

**FOR PROGRAMMING FUNCTIONS  
SEE THE ENCLOSED SHEET**

**OPERATOR MANUAL CHIP CARD PROGRAMMER**

The correct operation of the programmer requires the connection by means of the transformer (12V) to the mains and the connection of the serial cable to the PC serial port.

After running the "Prog\_Chipcard" pro-



gram, if the abovementioned conditions are verified, a window will appear showing the open machine front with several buttons.

If not, after a few seconds the following warning message will appear: "Serial device not available".

The buttons in the bottom part of the window are subdivided into two typologies: on the left key reading and miscellaneous settings, on the right key writing.

- "Read" button: when the button is pressed, a new blue window (info) will appear containing the data stored in the chip card introduced: machine, location and client codes, type of chip card introduced, values of the recharges in seconds for product 1 and 2.
- "Setup" button: when the button is pressed, a new grey window (Setup) will appear, offering the possibility of carrying out some settings. In the "Config. Code" field by selecting the different machine, location and client codes, the values present in the text boxes will be downloaded onto the key in the following writings. In the "Config.Recharge" field it is possible to carry out several settings to facilitate key recharges. In particular, considering that the recharge is made in seconds,



it is possible to decide, by setting an appropriate value for the conversion value, whether the recharge should be displayed in seconds or in grams. In the "Pack1" and "Pack2" text boxes the recharge value can be set referred to the respective buttons in the main program window. To be noted that by default the key cannot contain a credit for both product 1 and product 2 at the same time, but if you want to have this possibility, it is possible to select the "Double product" field in "Setup" window; in this way the credit can be set for both products.

- "Test" button: it enables the execution of the test on the chip card introduced. If this is correct, the green message "OK" will appear; if the chip card has already been used or it has not been stored correctly, a warning window "Invalid chipcard" will appear. Finally, in case of non-introduced chip card, the red message "ERROR" will appear.
- "Write" button: when the button is pressed, if the test boxes contain no value or a null value, the bottom part of the window will show the red message "ERROR" for a few seconds. If a value is set in the text box with Pack button or manually, when the button is pressed and the key is introduced, the writing on the key will start. This operation can be recognized by the visualization of an orange vertical column on the "Container" to be recharged. At the end of the writing on the bottom part of the window, the green message "OK" will appear in the bottom part of the window for a few seconds in case of successful operation, or a red message "ERROR" in case of wrong writing. In this case the just written chip card will be invalid and will need a new correct writing to be used.

The program requires a limit to the credit loaded in the key: in particular if the recharge is set in seconds from the setup window, the limit will be 5000s, if the

recharge in grams has been selected, the limit will be 16 kg. The warning in case of excessive number will appear only when the desired value is being written (manually or with Pack button) in the text box.

To carry out a writing on the key it is indispensable to load a non-null value at least in one of the two blank text boxes placed on the two boxes.

## **CLEANING INSTRUCTIONS**

It is important to keep the machine in perfect conditions of hygiene by using specific detergents available from all pharmacies.

Use non abrasive detergent agents for the cleaning operations.

It is possible to perform manual washings of the mixer pressing the washing button (fig. F – pos. 6); in this case the water flow into the mixer will have the same duration of the one selected during the programming operations. Furthermore, when programming the machine, it is possible to plan washing cycles that will be automatically performed at the desired time.

For cleaning proceed as indicated in fig. G-H and in particular:

- Switch off the machine and remove the electricity supply cable.
- Carefully clean the machine bodywork.

- Open the door and remove the soluble product tank to be cleaned.
- Pulling forwards remove the drip collection tray (pos. 15) and clean, soaking it for a few seconds if necessary.
- Carefully clean the drip collector grille.
- Separate the mixer components and shown in fig. G and wash them.

**IMPORTANT:** *Do not spray water jets directly on to the chocolate distributor when cleaning.*

## CPU/POWER CARD REPLACEMENT

**IMPORTANT:** *This operation is to be undertaken solely by an installer technician.*

For access to the electronic card (FIG.K) remove the 3 screws of the upper casing and the screw on the side guard element.

Shift the two covers and replace the card, releasing the 4 threaded fixture pins.

---

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

The machine fails to switch on

*Check that the plug is correctly inserted.*

*Check that the switch has been pressed.*

The red led remains on

*Check to make sure that there is water in the tank and fill up if necessary.*

The hot chocolate is not dense enough

*Ensure that there is enough chocolate powder in the container and fill if necessary.*

The hot chocolate is too hot or too cold

*Contact an authorized Service Centre.*

The pump can be heard to be in operation but no chocolate is delivered

*Check the water connections (version with water mains connection).*

*Check to ensure there is water inside the tank (independent tank version).*

*Verificare la presenza di acqua nel serbatoio  
(Versione con serbatoio autonomo).*

The front door fails to close

*Check that the chocolate powder container is correctly positioned.*

Flashing red led

*Check the function of the NTC probe and replace it if necessary.  
Check the connection between CPU and NTC probe.*



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

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