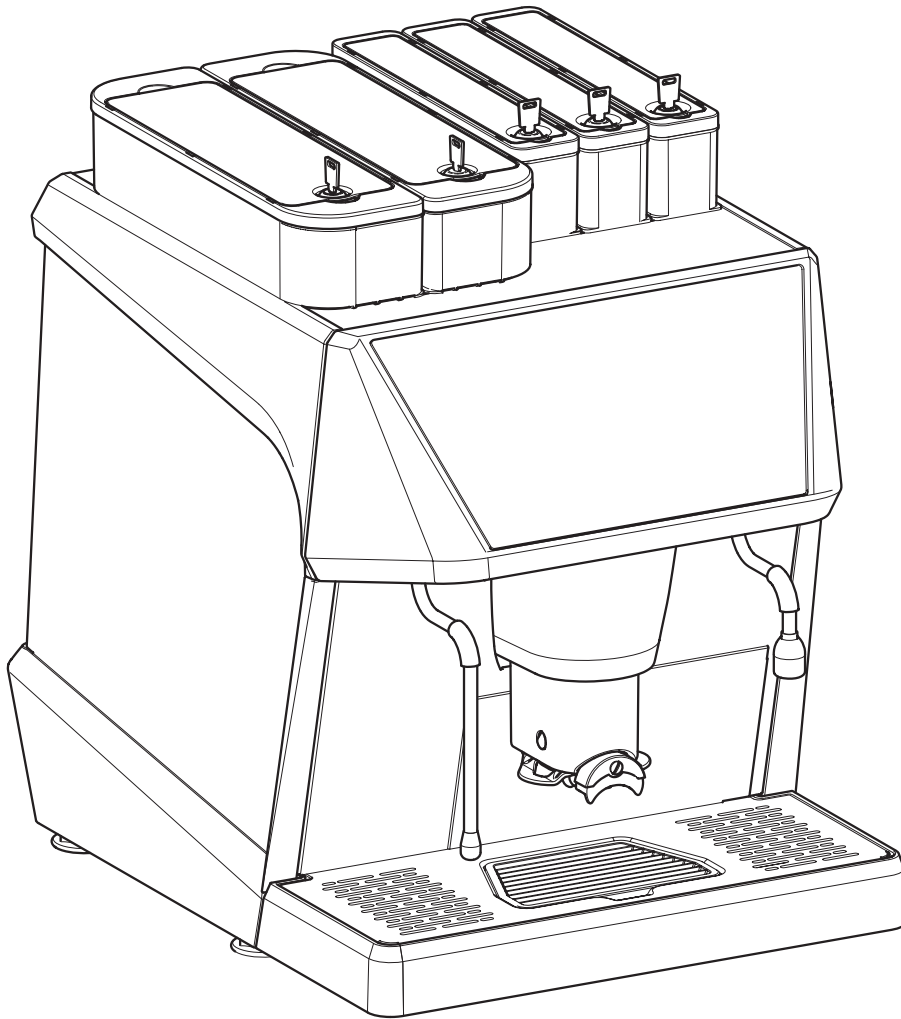




# MODA



MODEL / DESIGNATION: **BE / D95x84xxC4R5**

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

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

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

## ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dalla nuova area Web shop di Bianchi Industry all'indirizzo : <http://bianchiindustry.aftersalestools.com>  
Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente sul portale cliccando su "registrati".  
I moduli di prima installazione e ricambi di garanzia possono essere invece scaricati dal sito istituzionale <http://bianchiindustry.com/garanzia.php>

## ENGLISH

Additional information can be downloaded from the new Bianchi Industry web shop at: <http://bianchiindustry.aftersalestools.com>  
To access the download area a **USERNAME** and **PASSWORD** are necessary, which can be requested directly on the site by clicking on "register".  
The first installation and warranty spare parts forms can be downloaded at the corporate website <http://bianchiindustry.com/garanzia.php>

## ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Industry en la dirección <http://bianchiindustry.aftersalestools.com>.  
Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y una **CONTRASEÑA** que puede ser solicitada directamente desde el portal haciendo clic en "registrarse".  
Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: <http://bianchiindustry.com/garanzia.php>

## FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Industry à l'adresse <http://bianchiindustry.aftersalestools.com>. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous pouvez être demandé directement à partir du portail en cliquant sur "enregistrer".  
Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: <http://bianchiindustry.com/garanzia.php>

## DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Web-Shop-Bereich von Bianchi Industry unter folgender Adresse heruntergeladen werden: <http://bianchiindustry.aftersalestools.com>  
Für den Zugriff muss jedoch der Benutzer über eine **USERNAME** und ein **PASSWORDS** verfügen, die direkt über das Portal durch Klicken auf „einloggen“ angefragt werden können.  
Die Module für die erste Installation und für die Gewährleistungs-Ersatzteile können dagegen von der institutionellen Webseite <http://bianchiindustry.com/garanzia.php> heruntergeladen werden.

## PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Industry no endereço: <http://bianchiindustry.aftersalestools.com>. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que você pode ser solicitado diretamente no portal, clicando em "registrar".  
Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: <http://bianchiindustry.com/garanzia.php>

**CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION  
CLASIFICACIÓN / CLASSIFICATION  
KLASSIFIKATION / CLASSIFICAÇÃO**

**Mod. MODA**

Modello / Model / Modèle									
Linea Bar/Horeca Bar/Horeca line Linea Bar/Horeca Ligne Bar/Horeca Bar/Horeca-Linie Linha Bar/Horeca	>>>	B	Linea Bar/HORECA Bar/HORECA line Linea Bar/HORECA Ligne Bar/HORECA Bar/HORECA-Linie Linha Bar/HORECA	>>>	E	Caffè espresso SMART AUTO e INSTANT SMART AUTO and INSTANT espresso coffee Café expresso SMART AUTO e INSTANT Café expresso SMART AUTO et INSTANT Espresso-Kaffee SMART AUTO und INSTANT Café expresso SMART AUTO e INSTANT			
Designazione / Designation Denominación / Dénomination Bestimmung / Designação									
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Familienversion Versão família	>>>	D	Linea HORECA HORECA line Linea HORECA Ligne HORECA HORECA-Linie Linha HORECA	>>>	95	MODA			
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply characteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Versorgungsspannung Características tensão de alimentação	>>>	0	230V ; 50 Hz	OR	2	220V ; 50Hz	OR	3	220 - 230 V ; 50Hz
	OR	4	220V ; 60 Hz						
Versione Version Versión Version Version Versão	>>>	84	Pannello Touch + Display Touch selection panel + display Panel Touch + Display Panneau tactile + Affichage Bedienertafel Touch + Display Painel Touch + Display						
Gruppi macinadosatori installati Installed coffee grinder groups Grupos moledores dosificadores instalados Groupe moulins doseurs installés Installierte Dosierungsmühlengruppen Conjuntos moinho dosadores instalados	>>>	G1	Nr. 1 Gruppo Nr. 1 Group 1 grupo 1 groupe Nr. 1 Gruppe 1 Conjunto	>>>	G2	Nr. 2 Gruppi Nr. 2 Groups 2 grupos 2 groupes Nr. 2 Gruppen 2 Grupos			
Tipologia caldaia Boiler typology Tipologia caldera Typologie chaudière Kesseleigenschaften Tipologia caldeira	>>>	C4	3.5L, 1 scambiatore 3.5L, 1 exchanger 3.5L, 1 intercambiador 3.5L, 1 échangeur 3.5L, 1 Tauscher 3.5L, 1 trocador						
Tipologia resistenza elettrica Type of electrical resistance Tipo de resistencia eléctrica Type de résistance électrique Typologie elektrischer Widerstand Tipologia resistência elétrica	>>>	R5	Resist. manicotto 2/2.2Kw 2/2.2kW sleeve resistance Resistencia manguito 2/2.2 kW Résistance manchon 2/2, kW Muffenwiderstand 2/2.2Kw Resistência mangote 2/2.2K w						



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

Mod.: **BE**Des.: **D95x84yC4R5**

**x=0 o 2 o 3 o 4>>>** categoria tensione alimentazione; **y= G1 o G2>>>** N°/tipo gruppi macinadosatori

Nome commerciale: **MODA**

Macchina semiautomatica di bevande calde

Anno di costruzione: **2018**

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

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

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

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

Idoneità dei materiali impiegati al contatto con sostanze alimentari.

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

Zingonia di Verdellino (BG), Ottobre 2018

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

Anno di costruzione: **2018**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

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

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

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), Ottobre 2018

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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

 Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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

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

**SIMBOLOGIA DI SICUREZZA**

**ATTENZIONE:** Importanti indicazioni per la sicurezza!



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



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



**ATTENZIONE:** macchina in tensione



**ATTENZIONE:** parti calde a contatto!



**ATTENZIONE!** Organi in movimento



PE Indicazione di messa a terra

**PITTOGRAMMI**

**AVVERTENZE IMPORTANTI**



**TECNICO**

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



**UTILIZZATORE**

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

**Utensili necessari negli interventi tecnici sulle macchine MODA**

N° 1 Chiave a disposizione dell'UTILIZZATORE e del TECNICO.

**CHIAVI A TUBO** n° 5,5 - 7 - 8  
**FORBICE TAGLIA TUBI A 90°**  
**PINZA A BECCHI PIATTI**

**CHIAVE FISSA** n° 7 8-10 12-13 15-17 19-20  
**CACCIAVITI A CROCE ED A TAGLIO**  
(piccolo - medio - grande)  
**PINZA PER ANELLI SEEGER**

**INDICE CAPITOLI**

# Istruzioni per il Tecnico

- 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE
- 2.0 PREMESSA
- 3.0 MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA
- 4.0 INSTALLAZIONE
- 5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

# Istruzioni per l'Utilizzatore

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

# Istruzioni per il Tecnico


## 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 1.1)

Altezza	mm 595
Larghezza	mm 460
Profondità	mm 622
Peso	kg 65
Tensione d'alimentazione	220-230V; 50Hz
Tensione d'alimentazione *	220V; 60Hz
Attacco rete elettrica	Spina CEE 7/7
Attacco rete elettrica *	Spina NBR 14136:2001
Attacco rete elettrica *	Spina IRAM 2073
Attacco rete idrica	3/4" gas
<b>ALIMENTAZIONE IDRICA</b>	
da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)	

\* Versioni nazionali specifiche

### CAPACITÀ CONTENITORI

Contenitore per Caffè in grani	1,1Kg (3,2 litri)
Contenitore singolo per prodotti solubili	1,9 litri

 **Le caratteristiche elettriche dei modelli sono indicate nella targa dati posta all'esterno delle macchine.**

## CONOSCERE LA MACCHINA (Fig.1.2)

- 1 Gruppo caffè a camera variabile e macina caffè
- 2 Gruppo Contenitori caffè in grani
- 3 Gruppo contenitori bevande solubili
- 4 Gruppo Mixer
- 5 Supporto ugelli (regolabile in altezza)
- 6 Vaschetta fondi caffè
- 7 Vaschetta liquidi
- 8 Lancia vapore (optional)
- 9 Lancia acqua calda
- 10 Pulsantiera touch
- 11 Portello
- 12 CPU
- 13 N° 2 Fusibili T10A
- 14 Serratura porta
- 15 Pulsanti di manutenzione (Verde) e lavaggio (rosso)

### Uso previsto

La macchina mod. Moda è da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè espresso). Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Lo zucchero, i bicchieri di plastica e le palette per la miscelazione dello zucchero verranno messe a disposizione dell'utente in quanto non distribuite automaticamente dalla macchina mod. Moda. Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.



## 2.0 PREMESSA

### 2.1 - Avvertenze per l'operatore

Questa macchina è stata progettata e costruita nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicura per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.

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

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

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

### 2.2 - Avvertenze generali



**Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.**

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso della macchina, da parte del tecnico. Il tecnico deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sulla macchina e limitarli a quanto di sua competenza. Il tecnico deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento della macchina.

- E' responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.
- Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sulla macchina devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.
- Questo manuale è parte integrante della macchina e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione della macchina stessa.
- In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola della macchina stessa.
- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni della macchina.
- Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.
- Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.
- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immisione sul mercato, della macchina; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **Bianchi Industry S.p.A.** ne ad intervenire sulla macchina fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.
- E' comunque facoltà della **Bianchi Industry S.p.A.**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, aggiornandone la versione on line pubblicata nell'area riservata del sito istituzionale.

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

**+039. 035.45.02.111**

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

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

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

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

### 2.3 - Norme per la sicurezza

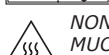


Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

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



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



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

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

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

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



## 3.0 MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

### 3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

Il trasporto della macchina deve essere effettuato da personale competente. La macchina è fornita su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.

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

Evitare:

- di sollevare la macchina con funi o presse
- di trascinare la macchina
- di rovesciare o coricare la macchina per il trasporto
- di dare scossoni alla macchina

Evitare che la macchina:

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

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

### 3.2 Stoccaggio

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

### 3.3 Imballaggio

La macchina è protetta da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene.

La macchina verrà consegnata imballata, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica ed una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

### 3.4 Ricevimento

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



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

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

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

### 3.5 Disimballaggio

- Liberare la macchina dal suo imballo, levando i pannelli in polistirolo ed estraendolo dalla scatola (Fig.3.2)
- Togliere la chiave dal vano erogazione (Fig.3.3).

Aprire la porta della macchina e togliere il nastro adesivo dai contenitori prodotti.



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

## 4.0 INSTALLAZIONE



### 4.1 Posizionamento

- Posizionare la macchina mantenendo tra lo schienale dello stesso ed eventuali pareti una distanza minima di almeno 5 cm (fig. 4.1). Posizionare la macchina mantenendo una inclinazione non superiore ai 2°. Regolare l'inclinazione agendo sull'altezza dei 4 piedini presenti sulla base della macchina stessa (fig. 4.2)

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

Posizionare la macchina su un ripiano abbastanza alto da permettere che il bordo superiore della macchina sia situato ad almeno 150 cm di altezza dal pavimento (fig.4.1).

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

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



### 4.2 Allacciamento rete idrica

- Prima di procedere all'allacciamento della macchina alla rete di acqua, verificare che questa sia:
- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig. 4.3).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig. 4.4).
- Collegare il rubinetto alla macchina, utilizzando per lo scopo un tubo idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. Nel caso si utilizzi del tubo flessibile è necessario montare al suo interno la bussola di rinforzo data in corredo (Fig. 4.5).
- Abbia una pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar) (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso). Adottare dove richiesto ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "IEC 61770"
- L'attacco previsto è un 3/4" gas (Fig.4.6).
- Utilizzare i nuovi tubi flessibili forniti con l'apparecchio, in caso di sostituzione del tubo di allacciamento alla rete idrica, non riutilizzare il tubo sostituito.

In figura 4.7 viene illustrato lo schema dell'allacciamento alla rete idrica.

### 4.2 Collegamento rete elettrica

La macchina è predisposta per funzionare con tensione di rete monofase 220-230V, 50Hz (220V, 60Hz)\* ed è protetta con fusibili da 10A.

#### Si consiglia di controllare che:

- la tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del  $\pm 6\%$
  - la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico della macchina
  - la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico della macchina e sia dotata di un interruttore differenziale con caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto.
  - posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.
- Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinché sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica. Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- La macchina è dotata di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, con spina CEE 7/7 (Spina NBR 14136:2001 - spina IRAM 2073)\* (Fig.4.8).
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.9).
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.

La **Bianchi Industry S.p.A.** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza della suddetta norma.

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

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

\* Versioni nazionali specifiche

### 4.4 Messa in servizio

La macchina è dotata di un cavo di connessione per l'allacciamento alla rete elettrica (fig. 4.10) e di un interruttore che toglie tensione a tutti gli utilizzatori ogni qualvolta viene azionato (fig. 4.11).

Inoltre è dotato di doppio interruttore di sicurezza (fig. 4.12-pos.1), uno sulla porta superiore, uno sulla vaschetta fondi che toglie tensione ogni qualvolta viene aperta la porta, o rimossa la vaschetta fondi (vedi schema elettrico). In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.



Resta sotto tensione, la morsettiere del cavo di alimentazione (Fig.4.13-pos.1).

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma macchina attiva, quindi inserire l'apposita chiave di sicurezza (Fig. 4.12). L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta della macchina, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni. Non lasciare incustodita la macchina aperta. Ad ogni accensione della macchina avviene un ciclo di diagnosi per verificare lo stato delle periferiche ed effettuare il ripristino delle parti in movimento.



### 4.5 Installazione

#### 4.5.1 Decalcificatore

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

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

#### 4.5.2 Riempimento circuito idraulico

#### LA PROCEDURA DI INSTALLAZIONE È LA SEGUENTE:

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

Alla prima accensione il D.A. si presenta in modalità di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua e la rete elettrica. A Display il D.A. mostrerà il messaggio lampeggiante di "prima installazione".

E durante tale fase avviene il carico acqua in automatico. Questa condizione durerà fino al riempimento completo della caldaia, cioè finché verrà raggiunto il livello rilevato dalla sonda presente al suo interno. Terminata la fase di carico acqua viene richiesto dal display l'inserimento della data di installazione della macchina. Confermata la data il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua nella caldaia.

16 / 02 / 2018



#### 4.5.3 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A macchina accesa effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.

- Lavarsi accuratamente le mani
- Utilizzare detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare, in ottemperanza alle norme HACCP (adottate dalla propria azienda).
- Prima di rimuovere il contenitore provvedere ad abbassare lo sportellino per evitare una fuoriuscita accidentale del prodotto solubile in esso contenuto (fig. 4.14).
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dalla macchina (Fig.4.15).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi (Fig.4.16) e gli scivoli prodotti. Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuto acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata (Fig.4.17).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.4.18).
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nella macchina.
- Dopo aver riposizionato il contenitore provvedere ad alzare lo sportellino per ripristinare il corretto funzionamento (fig. 4.19).



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

#### 4.5.4 Svuotamento caldaia

Le macchine Moda sono dotate di caldaia con scambiatore di calore, sostituire completamente tutta l'acqua contenuta nella caldaia almeno una volta al mese, procedendo come segue:

**ATTENZIONE: scollegare la macchina dalla rete elettrica e dalla rete idraulica, ed attendere il completo raffreddamento delle parti soggette a riscaldamento prima di procedere.**

Aprire la semi-porta (fig.4.20) e rimuovere il pannello frontale della macchina (fig.7.7).

Rimuovere poi il carter posteriore della macchina svitando le 4 viti di fissaggio dello stesso (fig.4.21-4.22).

Estrarre il tubetto di scarico, aprire il rubinetto di scarico (fig 4.23), e svuotare tutta l'acqua contenuta in una bacinella o in un secchio di capacità adeguata (Fig. 4.24).



#### 4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

Il caricamento può essere effettuato lasciando i contenitori inseriti, sollevando il coperchio dei contenitori stessi (Fig. 4.25), oppure sfilando ciascun contenitore.

In particolare, per il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig. 4.26).

- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig. 4.27).
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento. Controllare le capacità di ciascun contenitore alla sezione CARATTERISTICHE TECNICHE.

## 5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

### USO PREVISTO

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

Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

### SUPPORTO UGELLI

Le macchine Moda sono dotate di supporto con doppio ugello per ogni bevanda (fig.5.1- pos. 1) (acqua calda esclusa), in modo da effettuare l'erogazione sia in una tazza singola (fig.5.2) (posta al centro della cup station) che in due tazze distinte (fig.5.3), poste una a fianco dell'altra.

Il supporto ugelli è inoltre regolabile in altezza, per adattare l'altezza a varie misure di tazza o tazzina.

Sollevandolo o abbassandolo, utilizzando le impugnature presenti sullo stesso, è possibile variare su più livelli prefissati l'altezza del supporto ugelli (fig.5.4). Asportando la bacinella raccolta liquidi (fig.5.5) è possibile inoltre effettuare l'erogazione in contenitore di grande volume (fig.5.6), la macchina è in grado di rilevare se la bacinella è stata rimossa, in caso di erogazioni con bacinella rimossa la macchina guiderà l'utente nell'erogazione tramite avvisi e richieste di conferme, visualizzate sullo schermo touch.

### BEVANDE SOLUBILI

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

- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (fig.5.7)
- L'elettrovalvola presente sulla caldaia (fig.5.8) viene attivata per immettere nel motofrullatore la quantità di acqua programmata, la temperatura di tale acqua può essere controllata e regolata anche tramite una elettrovalvola di miscelazione che va a miscelare l'acqua calda in erogazione con acqua di rete, tale miscelazione va regolata tramite il software di gestione della macchina selezionando la percentuale di miscelazione, si consiglia di effettuare verifiche di temperatura per trovare la percentuale desiderata.
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da un apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico) (fig.5.9).
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea (fig.5.10) per riversare la quantità di prodotto programmato nel motofrullatore (in alcune ricette può essere prevista l'erogazione di più prodotti, anche nello stesso motofrullatore).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il motofrullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

### CAFFÈ ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso a camera variabile e di macinatura a tempo (Fig. 5.11) (caffè macinato erogato nel gruppo, senza dosatura meccanica).

#### Macinatura

- Selezionata una bevanda con presenza di caffè espresso, si avvia la macinatura per il tempo programmato dall'operatore nelle specifiche dosi (Fig. 5.12).
- Il caffè macinato cade direttamente nel bicchiere di infusione del gruppo caffè (già posizionato al di sotto dello scivolo caffè) (Fig. 5.13)

#### Gruppo in erogazione

- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione, imboccando il pistone (Fig. 5.14).

#### Pressatura

- Si attiva la pompa caffè e si apre l'elettrovalvola che va ad azionare il pistone superiore, la spinta idraulica (programmabile tramite la regolazione della pressione di spinta) porta il pistone all'interno del gruppo infusore, ottenendo così la compressione desiderata della pastiglia di caffè (Fig. 5.15). Terminata la compressione la valvola di carico si chiude.

#### Pre infusione (se programmata)

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

#### Infusione

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

#### Strizzazione

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

### Scarico

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

### Ritorno

- Rientrato il pistone (Fig. 5.16-pos 1) viene nuovamente attivato il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo e pronto per un nuovo ciclo.
- Durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè esausta (Fig. 5.16-pos 2).

### LANCIA VAPORE (Optional)

Le macchine Moda possono essere dotate di lancia vapore.

La selezione dell'erogazione vapore avviene tramite selezione sullo schermo touch, ed è del tipo Start e Stop (avvio e arresto erogazione decisi dal cliente).

La lancia vapore (fig.5.17 pos. 1) è disassata rispetto alla cup station, la macchina guiderà l'utente nell'erogazione tramite avvisi e richieste di conferme, visualizzate sullo schermo touch.

### LANCIA ACQUA CALDA

Le macchine Moda sono dotate di lancia acqua calda.

La selezione dell'erogazione acqua calda dalla lancia avviene tramite selezione sullo schermo touch, ed è del tipo Start e Stop (avvio e arresto erogazione decisi dal cliente).

La lancia vapore (fig.5.17 pos. 2) è disassata rispetto alla cup station, la macchina guiderà l'utente nell'erogazione tramite avvisi e richieste di conferme, visualizzate sullo schermo touch.

## 5.1 ACCESSORI

Le macchine MODA possono essere abbinare a più unità accessorie, per variarne le prestazioni e completarne le dotazioni:

Per mantenere la sicurezza dell'apparecchio, i kit di montaggio, vengono forniti provvisti di istruzioni di montaggio e di collaudo.

### ATTENZIONE

L'utilizzo di kit non omologati dal costruttore non garantisce il rispetto degli standard di sicurezza, in particolare per le parti in tensione.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'utilizzo di componenti non omologati.

**Il montaggio e le successive operazioni di collaudo, devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato, con conoscenza specifica del funzionamento della macchina, sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.**

### MODULO LATTE FRESCO (Optional)

E' possibile abbinare alle macchine Moda un modulo latte fresco, con o senza gruppo frigorifero per la conservazione del latte.

Con tale modulo la macchina MODA è in grado di erogare latte fresco montato, sia caldo che freddo, in bevande che ne richiedono la presenza.

Tale modulo potrà essere abbinato alla macchina preferibilmente sul lato sinistro della macchina.

Per l'utilizzo ed il montaggio fare riferimento all'istruzione fornita con il modulo.

### MODULO SISTEMI DI PAGAMENTO (Optional)

E' possibile abbinare alle macchine Moda un modulo per il montaggio e l'utilizzo di sistemi di pagamento.

Tale modulo potrà essere abbinato alla macchina indifferentemente su qualunque lato della stessa, ed in aggiunta ad altri moduli.

Per l'utilizzo ed il montaggio fare riferimento all'istruzione fornita con il modulo.

### MODULO SCALDATAZZE (Optional)

E' possibile abbinare alle macchine Moda un modulo scaldatazze, per lo stoccaggio e il riscaldamento delle tazze da utilizzare nelle realizzazioni delle bevande erogate.

Tale modulo potrà essere abbinato alla macchina indifferentemente su qualunque lato della stessa, ed in aggiunta ad altri moduli.

Per l'utilizzo ed il montaggio fare riferimento all'istruzione fornita con il modulo.

### Predisposizioni allacciamenti

Le versioni macchina predisposte di fabbrica all'abbinamento con i moduli, presentano sul posteriore macchina le seguenti connessioni:

- Connessione elettrica/dati con moduli sistemi di pagamento (fig.5.18-A), per accedere al connettore svitare la vite e rimuovere la copertura di protezione.
- Ritorno alimentazione idrica dai moduli latte (fig.5.18-B).
- Alimentazione idrica dei moduli latte (fig.5.18-C).
- Connessione elettrica/dati con i moduli latte (fig.5.18-D), per accedere al connettore svitare la vite e rimuovere la copertura di protezione.

NB.: Per le macchine non predisposte seguire le indicazioni per le procedure di preparazione della macchina presenti nel manuale dei Moduli Aggiuntivi Moda

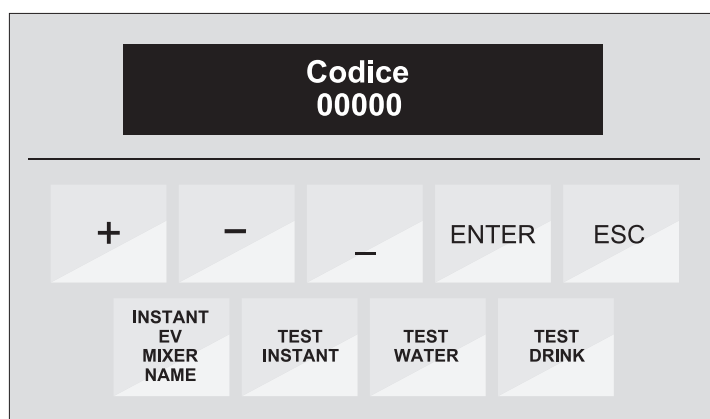
# Istruzioni per l'Utilizzatore

## 6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE CON SCHERMO TOUCH

### 6.1 PASSWORD

Si entra in programmazione premendo il tasto programmazione "PRG" posto sulla scheda master.

Sullo schermo viene visualizzato il menù della programmazione qui schematizzato:



### 6.2 MENU in MACCHINA

Il menù principale riporta nella prima riga la scritta Scelta menù, nella seconda riga viene riportata la voce del menù da programmare che fa riferimento al seguente elenco:

**Opzioni**  
**Temperatura**  
**Preselezioni**  
**Dosi**  
**Tempi e soglie**  
**Extra motori** (Visibile solo se almeno uno slave Freddo collegato)  
**Sistemi di pagamento**  
**Prezzi**  
**Prezzo selezioni**  
**Sconti**  
**Promozioni** (Prevista, non gestita)  
**Azione preventiva**  
**Decontatori** (Prevista, non gestita)  
**Vendite**  
**Orologio**  
**Dati di default**  
**Connessione Remota** (Visibile solo se modem presente) (Prevista, non gestita)  
**Item Number**  
**Configurazione**

Per uscire dal menù principale e tornare nello stato normale, premere nuovamente il tasto di programmazione, oppure tenere premuto il tasto ESC per 1,5 secondi.

















### 6.3 MANUTENZIONE

Si entra in manutenzione premendo il tasto 'Servizio'. Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx', in cui xxx visualizza la pressione della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.

Premendo due volte il tasto Servizio, verrà bypassata la fase di attesa del riscaldamento permettendovi di effettuare selezioni di prova anche a temperatura non a regime. Premendo un tasto si visualizza la temperatura delle caldaie slave in scroll.

Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni:

## Manutenzione 1.25 ECQ Driver 5

 Scorrimento Allarmi	 Reset Allarmi	 Prova completa	 Prova solo acqua
 Prova caffè macinato	 Prova mixer	 Rotazione gruppo caffè	 Battute totali
 Prova Motoriduttori	 Ricarica decontatori	 Carica caldaia espresso	 Attiva ev. ingresso acqua
 Storico allarmi	 Attiva regolazione macine	 Test ingressi	 Ricarica fondi caffè

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

## 7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

### 7.1 Pulizia e caricamento



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



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

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

#### 7.1.1 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

#### 7.1.2 Pulizia quotidiana consigliata

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



Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate nel capitolo 7.0

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (Fig.7.1 e Fig.7.2) asportare e lavare accuratamente:
- convogliatori e scivoli polveri (Fig.7.3-pos.1)
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3) e ventola di frullatura (4)
- tubi di erogazione al silicone
- vano erogazione (Fig.7.4 - Fig.7.5)
- scivolo e imbuto caffè (Fig.7.6)

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

- Pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo; per effettuare l'operazione si deve rimuovere il pannello frontale della macchina (fig. 7.7) ed estrarre il gruppo dalla sede (Fig.7.8 - Fig. 7.9).
- Vuotare la vaschetta fondi liquidi e pulirla (Fig.7.10 - Fig. 7.11).
- Svuotare il contenitore dei fondi caffè (Fig.7.12).

#### 7.1.3 Pulizia settimanale

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

#### 7.1.4 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo della macchina.

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

## 7.2 Manutenzione consigliata



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

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

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

### 7.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria



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

Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti della macchina, assicurarsi che la stessa sia spenta.

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente.

Se le operazioni richiedono la macchina accesa affidarle a personale addestrato.

Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.

Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare in ottemperanza alle norme HACCP, seguendo quanto già descritto nel capitolo 4.5.3.

### 7.2.2 Vaschetta fondi caffè

Le macchine Moda prevedono un decontatore fondi caffè (programmabile), in modo da segnalare e bloccare le erogazioni di bevande con la presenza di caffè macinato, quando la vaschetta fondi risulta piena.

Quando è raggiunto il valore programmato, la macchina segnala sul display il messaggio "errore fondi caffè", per azzerare il decontatore e cancellare l'errore è necessario: asportare svuotare e pulire la vaschetta fondi (7.12), riposizionarla in macchina, aprire la porta ed inserire la chiave di servizio nell'interruttore di sicurezza, premere il tasto servizio per accedere al menù manutenzione, premere sullo schermo touch il tasto relativo alla voce "ricarica fondi caffè".

N.B. la vaschetta fondi è dotata di interruttore di sicurezza, se non è inserita correttamente nella sua sede, la macchina è bloccata nel suo funzionamento. Ad ogni rimozione della vaschetta, o dopo ogni apertura della porta, effettuare un Reset macchina.

### 7.2.3 Manutenzione Gruppo Caffè

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

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

Successivamente staccare il tubetto indicato in fig. 7.13, svitare il pomolo **A**, ruotare la levetta **B** (fig. 7.8) e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.

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

- asta filtro inferiore (1)
- biella (2)
- Aste guida (3)

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

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

## PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

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

### 7.2.4 Accesso alle parti interne

Per accedere alle parti interne della macchina (pompe, caldaia, elettrovalvole, connessioni elettriche, etc.)

- Aprire la porta della macchina (dopo aver aperto con la chiave, la serratura posta al di sotto della porta stessa (fig. 7.17)
- estrarre la vaschetta liquidi (fig. 7.04)
- estrarre la vaschetta fondi (fig. 7.12)
- Rimuovere il pannello frontale della macchina (fig.7.7).
- Rimuovere poi il carter posteriore della macchina svitando le 4 viti di fissaggio dello stesso (fig.4.21-4.22).
- Estrarre il tubetto di scarico, aprire il rubinetto di scarico (fig 4.23), e svuotare tutta l'acqua contenuta in una bacinella o in un secchio di capacità adeguata (Fig. 4 .24).

N.B. la vaschetta fondi è dotata di interruttore di sicurezza, se non è inserita correttamente nella sua sede, la macchina è bloccata nel suo funzionamento

- Svitare le viti di fissaggio della copertura in lamiera (fig. 7.18) ed asportarla (fig. 7.19) per riarmare i termoprotettori.

## 7.3 Regolazioni

### 7.3.1 Regolazione dose e macinatura

La macchina viene consegnata tarata su dei valori standard cioè:

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

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

- **Grammatura del caffè macinato.**  
Variare la quantità agendo sulla programmazione della macchina, variando l'impostazione del tempo di macinatura.
- **Regolazione del grado di macinatura manuale.**  
Ruotare la vite (Fig. 7.20) per ottenere i risultati desiderati.  
Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.  
Dopo la regolazione devono essere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegato di erogazione del prodotto.

## 7.4 Inattività

Per una prolungata inattività della macchina è necessario effettuare delle operazioni preventive:

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente la macchina.
- Vuotare completamente la caldaia aprendo il rubinetto scarico caldaia presente sul fondo della caldaia con scambiatore (Fig.7.21).
- Svuotare la vaschetta galleggianti (Air Breack) togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico (fig.7.22).  
Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto.
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Togliere eventuali contenitori latte, ed effettuare il lavaggio completo del circuito latte, come indicato nel paragrafo sanitizzazione.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne della macchina.
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (Fig.7.23)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

## 8.0 SMANTELLAMENTO

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

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare la macchina dividendo le parti secondo la loro natura costruttiva (plastica, metallo etc.).

Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.



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



## DECLARATION OF CONFORMITY

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Mod.: **BE**

Des.: **D95x84yC4R5**

**x=0 or 2 or 3 or 4>>>**supply voltage category; **y= G1 or G2>>>**No./type of grinder/doser units

Trade name: **MODA**

**Semiautomatic Hot Beverages Machine**

Year of built: **2018**

TECHNICAL FOLDER prepared and kept at the Technical Office of BIANCHI INDUSTRY S.p.A. headquarters  
 complies with the Basic Requirements of the laws/directives/regulations set out below.

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

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

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

Suitability of the materials in contact with food.

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

Zingonia di Verdellino (BG), October 2018

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti



## DECLARATION OF CONFIRMITY

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
 declares under its own responsibility that the product families:

**Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Machines**  
**Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products**

**Coffee Machines for professional use**  
 Brands: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**  
 Manufacture: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Construction Year: **2018**

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

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (EEE).

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

- 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%


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

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), October 2018








**INFORMATION TO THE USERS**

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


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


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

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

 <b>ATTENTION:</b> Important safety indications	 For any service or maintenance <b>switch off</b> the machine	 <b>ATTENTION:</b> hot parts in contact!
 <b>READ</b> the instruction manual machine carefully before using the machine	 <b>ATTENTION:</b> machine switched on	 <b>CAUTION!</b> Parts in motion
		 PE Earthing indication

 **IMPORTANT NOTICES**

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

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

Tools used in technical interventions on MODA machines		
1 Spanner available for the USER and the TECHNICIAN.	<b>SOCKET SPANNERS</b> n° 5.5 - 7 and 8 <b>90° PIPE CUTTER</b> <b>FLAT-JAW PLIERS</b>	<b>FIXED SPANNER</b> n° 7 8-10 12-13 15-17 19-20 <b>CROSS AND SLOT SCREWDRIVERS</b> (small - medium - large) <b>PLIERS FOR SNAP RINGS</b>

**INDEX**

**Instructions for the Technician**

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

**Instructions for the User**

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

# Instructions for the Technician

## 1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (FIG. 1.1)

Height (A)	mm 595
Width (B)	mm 460
Depth (C)	mm 622
Weight	kg 65
Power Supply	220-230V; 50Hz
Power Supply *	220V; 60Hz
Electrical supply connec.	Spina CEE 7/7
Electrical supply connec. *	plug NBR 14136:2001
Electrical supply connec. *	plug IRAM 2073
Water supply connection	3/4" gas

### WATER SUPPLY

from mains supply with pressure range 0,05 and 0,65 MPa (0.5 and 6.5 bara)

\* Special versions for the domestic market

### CONTAINER CAPACITY

Coffee bean container	1,1Kg (3,2 lt.)
Single instant powder container	1,9 lt.



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

## KNOWING THE MACHINE (Fig.1.2)

- 1 Coffee assembly with variable delivery chamber and coffee grinder
- 2 Coffee bin container group
- 3 Soluble product container group
- 4 Mixer group
- 5 Nozzle support (adjustable height)
- 6 Coffee grounds container
- 7 Liquid tank
- 8 Steam lance (optional)
- 9 Hot water lance
- 10 Touch selection panel
- 11 Door
- 12 CPU
- 13 N° 2 T10A fuses
- 14 Door lock
- 15 Maintenance (Green) and washing (red) buttons

### Foreseen use

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

For this purpose use products declared as suitable by the manufacturer for automatic distribution in open containers.

The plastic cups and the stirrers for sugar mixing will be placed at the disposal of the user as they are not automatically dispensed by the mod. Moda Machine.

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



## 2.0 PREMISE

### 2.1 - Important notices for operator

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



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

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

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

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

### 2.2 General Instructions



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

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

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

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

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

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

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

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

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

All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during its use are at the users charge.

- Any manipulations or modifications made to the machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.

- This manual reflects the status at the moment of the emission of the automatic vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptaments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige **BIANCHI Industry Spa** neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.

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

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

**+039. 035.45.02.111**

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

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

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

### 2.3 SAFETY NORMS



Before using the machine, read this manual carefully.

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

Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.



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

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

This device is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by individuals without the required knowledge and experience, unless said individuals have been instructed on the use of the device and are duly supervised by a person responsible for their safety.

Children must be monitored to ensure that they do not play with the device, or use it as though it were a toy.



## 3.0 MOVING AN MACHINE

### 3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

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

Avoid :

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

Avoid as the machine :

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

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

### 3.2 Stocking

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

### 3.3 Packing

The machine is protected with polystyrene angles and by a transparent film in polypropylene.

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

On the package labels are applied indicating:

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

### 3.4 Reception

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



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

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

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

### 3.5 Unpacking

Remove the machine from its packaging, lifting the polystyrene panels and removing it from the box (Fig.3.2)

- remove the key from the drink dispensing chamber (Fig.3.3)

Open the door of the machine and remove the adhesive tape from the produced containers.



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

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

## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Positioning

- Position the vending machine keeping a clearance of at least 8 cm between the back and any walls (Fig. 4.1).  
Position the vending machine with an angle of inclination not exceeding 2°. Set the angle as required by adjusting the height of the 4 legs at the base of the vending machine (Fig. 4.2).

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

Place the machine on a shelf high enough that the upper edge of the machine stands at least 150 cm above the ground (fig.4.1).

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

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



### 4.2 Connection to the main water supply

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

- that it is drinkable (eventually through an laboratory's analysis certification).
- install, if not present, a tap in an accessible position to isolate the machine from the water mains should it be found to be necessary (Fig.4.3).
- before making water connections, make some water flow out of the tap so as to eliminate possible traces of impurities and dirt (Fig.4.4)
- Connect the tap to the dispenser using a pipe that is suitable for food contact and able to withstand the mains pressure. In the event of the use of a flexible pipe it is necessary to fit the reinforcement bush supplied inside (Fig. 4.5).
- Make sure that the network has a pressure between 0,05 and 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar) (if this should not be the case, use a pump or a water pressure reducer according to the case). Adopt only and exclusively the supplied tube corresponding to the rules "IEC 61770"
- The foreseen connection is a 3/4" gas (Fig.4.6).
- The new hose-sets supplied with the appliance are to be used, in case of replacement of the connection pipe to the water mains, do not reuse the replaced tube.
- Figure 4.7 illustrates the mains water supply connection diagram.

### 4.3 Main Power supply connection

The machine is predisposed to function with mono-phase 220-230V, 50Hz (220V, 60Hz)\* tension of net and is protected with 10A fuse.

**We suggest to check that:**

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

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

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

- The machine is equipped with a power supply cable of H05VV-F 3x1 mm<sup>2</sup>, with CEE 7/7 plug (NBR 14136:2001 plug - IRAM 2073 plug)\* (Fig.4.8).
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.9).
- The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.

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

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



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

\* Special versions for the domestic market



### 4.4 Starting up of the unit

The machine comes with a power cable for connection to the mains (Fig. 4.10) and a circuit breaker that disconnects all users whenever it is operated (Fig. 4.11).

It also comes with a double safety switch (Fig. 4.12, pos. 1), one on the upper door, one on the coffee grounds container, that powers off when the door is open or the grounds container is removed (see wiring diagram). In case of need, open the door or unplug the machine.



**The power cable terminal board remains energized (Fig. 4.13, pos. 1).**

- Some maintenance operations, however, must be performed with the door open and the machine turned on or running, in which case the safety key must be inserted (Fig. 4.12).

Opening and activation of the machine with the door open must be carried out only by personnel duly authorised for the purpose. Do not leave the open machine unattended.

A test cycle is run every time the machine is switched on to verify the state of peripherals and resume operation of any moving parts.



### 4.5 Installation

#### 4.5.1 Water softener filter

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

#### 4.5.2 Filling of water circuit

**THE INSTALLATION PROCEDURE IS AS FOLLOWS:**

Before powering on the vending machine, make sure it is connected to the water supply circuit and the water tap is open.

On first start-up, the vending machine runs in FIRST INSTALLATION mode.

The operator shall connect only the water circuit and the power mains.

A Display the vending machine shows the blinking message "first installation". Automatic water loading takes place during this phase.

This condition lasts until the boiler is completely full, or until the the level read by the sensor inside the boiler is reached.

Once the water loading phase is over, the display requires insertion of the installation date of the vending machine.

Once the date is confirmed the vending machine waits 10 seconds and then starts heating the boiler water.

16 / 02 / 2018



#### 4.5.3 Cleaning of the parts in contact with food substances

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

- wash your hands carefully
- Use detergents appropriate for the specific use in the food industry, in accordance with HACCP standards (adopted by the user company).



Before removing the container lower the flap in order to prevent the accidental escape of the soluble product inside the same (fig. 4.14).

- remove all the product containers from the machine (Fig.4.15)
- remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.4.16). Dip all in the solution previously prepared
- remove all the powder chutes, water funnels, mixing bowls and whippers and silicone tubes and dip these parts also in the prepared solution (Fig.4.17)
- with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.4.18)
- the parts must soak in the solution for the time indicated on the solutions' instruction label.
- Recover all the parts, rinse them abundantly, dry them perfectly and proceed with the re-assembly in the machine.

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



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

#### 4.5.4 Emptying the boiler

Moda machines are equipped with a boiler and heat exchanger. The water inside the boiler must be replaced completely at least once a month, following the procedure below:

**IMPORTANT! Disconnect the machine from the mains and the plumbing system and wait until all hot parts have cooled down.**

Open the half-door (Fig. 4.20) and remove the front panel of the machine (Fig. 7.7).

Then remove the rear guard of the machine by unscrewing the 4 fixing screws (Fig. 4.21 - 4.22).

Pull out the drain hose, open the drain cock (Fig. 4.23) and empty all the water and collect it in a basin or a bucket of a suitable capacity (Fig. 4.24).



#### 4.6 Product container loading (with machine off)

Water can be filled leaving all the containers connected, and raising the lid of the containers (Fig. 4. 25) or by pulling out each container.

For granulated coffee in particular it is necessary to close the closure plate before extracting the container.(Fig.4.26).

- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig.4.27).
- pay attention that they there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption foreseen in the time period between two loadings.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

## 5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

### Foreseen use

The machines are designed to dispense beverages only, which are prepared by mixing various ingredients with water (by infusion in the case of espresso coffee). For this purpose, only use ingredients that the producer states as suitable for automatic dispensing in open containers. The beverage dispensed must be consumed immediately and in no case should they be kept for later consumption.

### NOZZLE SUPPORT

Moda machines are equipped with a double nozzle support for each beverage (Fig. 5.1, pos. 1) (except hot water), so as to allow the delivery of either one cup (Fig. 5.2) (positioned at the centre of the cup station) or two separate cups (Fig. 5.3), placed one beside the other.

The nozzle support can also be adjusted to adapt height to various cup sizes or types.

You can adjust the height of the nozzle support by raising or lowering it at different preset levels, using the grips provided (Fig. 5.4).

With the liquid collecting tray (Fig. 5.5), it is also possible to dispense the beverage into a large volume container (Fig. 5.6); the machine can detect whether the tray has been removed or not, and if it is, the machine will guide the user by providing information and requiring confirmation on the touch screen.

### INSTANT BEVERAGES

According to the type of beverage requested, one of the following processes activates.

- If present, the whipper motor activates (fig.5.7)
- The solenoid valve on the boiler (fig.5.8) is activated to load the programmed quantity of water in the whipper motor. The temperature of this water can also be controlled and adjusted through a mixing solenoid valve (fig.5.9) that mixes the water being dispensed with mains network water; this mixing is controlled through the machine management software, selecting the percentage for mixing. It is recommended to check temperatures to find the desired percentage.
- The pump that dispenses the quantity of programmed water is activated and is controlled by an appropriate electronic device (volumetric counter)
- The instant powder gear motor activates the spiral (fig.5.10) to pour the programmed quantity of powder into the whipper motor (some recipes may include dispensing of more than one product, also into the same whipper motor).
- Once the programmed quantities of water and powder are dispensed, the whipper motor deactivates after a time T set in programming.

### ESPRESSO COFFEE

This process takes place only in models fitted with a variable chamber espresso group and timed grinding (Fig. 5.11) (ground coffee dispensed into the group without mechanical dosing).

#### Grinding

- Select a beverage including espresso, the grinding starts for the time programmed by the operator in the specific doses (Fig. 5.12).
- The ground coffee falls directly into the infusion cup in the coffee group (already positioned under the coffee chute) (Fig. 5.13)

#### Dispensing group

- The group rotating gear motor activates to place the group in the dispensing position, inserting the piston (Fig. 5.14).

#### Pressing

- The coffee pump is activated and the solenoid valve that drives the upper piston opens, the hydraulic thrust (programmable through adjustment of thrust pressure) brings the piston into the infusion group, therefore applying the desired amount of pressure on the coffee dose (Fig. 5.15). Once compression concludes the loading valve closes.

#### Pre-infusion (if programmed)

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

#### Infusion

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

#### Final pressing

- Once dispensing is concluded the coffee solenoid valve is deactivated, the water loading valve activates (for a programmed time) to lower the upper piston once more, pressing the coffee dose, drying it further.

Any water produced during the final pressing phase is expelled through the 3rd passage (drain) of the coffee solenoid valve.

#### Drain

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

#### Return

- Once the piston has retracted (Fig. 5.16-pos 1) the coffee group gear motor activates once again to place the group in the standby position, ready for a new cycle to begin.
- During the movement the used coffee dose is also expelled (Fig. 5.16-pos 2).

#### STEAM LANCE (Optional)

Moda machines can be equipped with a steam lance.

The steam option can be selected through the touch screen, and it is the Start or Stop type (the client decides whether to start or stop delivery).

The steam lance (Fig. 5.17, pos. 1) is off-centred with respect to the cup station and the machine will guide the user by providing information and requiring confirmation on the touch screen.

#### HOT WATER LANCE

The Moda machines are equipped with hot water spray.

The hot water option can be selected through the touch screen, and it is the Start or Stop type (the client decides whether to start or stop dispensing).

The hot water lance (Fig. 5.17, pos. 2) is off-centred with respect to the cup station and the machine will guide the user by providing information and requiring confirmation on the touch screen.

## 5.1 ACCESSOIRES

Moda machines can be paired with several accessory units to vary their performance and complete the equipment:

The assembly kits are supplied with installation and testing instructions to ensure safe operation of the machine.

#### WARNING

Should non-approved kits be used, the manufacturer cannot guarantee compliance with the safety standards, in particular for alive components.

The manufacturer disclaims all liability and warranties in connection with the use of non-approved components.

**Installation and testing operations must be performed only by qualified personnel with specific knowledge of the operation of the vending machine, both in terms of electrical safety and hygiene and health regulations.**

#### FRESH MILK MODULE (Optional)

The Moda machine can be paired with a fresh milk module, with or without a refrigerating unit for milk storage.

With this additional module, the machine can add hot or cold fresh milk to beverages requiring it.

This module can be matched to the machine, preferably on the left side.

Refer to the instructions accompanying the module for directions on how to install and use it.

#### PAYMENT SYSTEM MODULE (Optional)

The Moda machine can be paired with a module for the installation and use of payment systems.

It can be installed either to the left or the right side of the machine and in addition to other modules.

Refer to the instructions accompanying the module for directions on how to install and use it.

#### CUP WARMER MODULE (Optional)

The Moda machine can be paired with a cup warmer module to store and warm cups to be used to contain the beverage delivered.

It can be installed either to the left or the right side of the machine and in addition to other modules.

Refer to the instructions accompanying the module for directions on how to install and use it.

#### Provision for connection

The machine versions designed with provision for connection with the following modules come with the following ports at the back of the machine:

- Electrical/data connection with payment system modules (Fig. 5.18-A). For access to the connector, unscrew the screw and remove the safety guard.
- Water supply return pipe from milk modules (Fig. 5.18-B).
- Water supply of milk modules (Fig. 5.18-C).
- Electrical/data connection with milk modules (Fig. 5.18-D). For access to the connector, unscrew the screw and remove the safety guard.

N.B. For machine versions without this provision, follow the machine set-up instruction procedures included in the Moda Additional Modules manual.

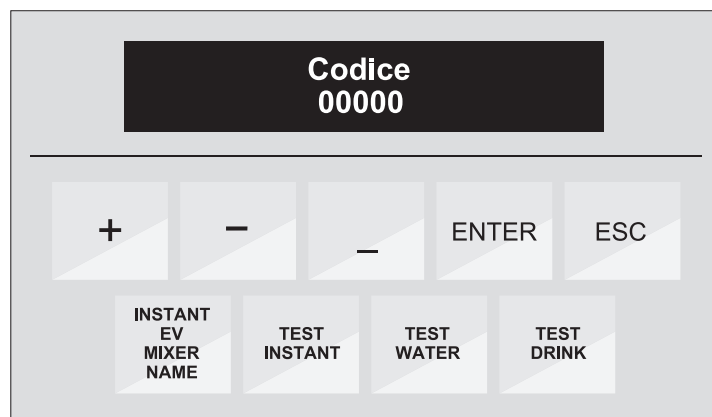
# Instructions for the User

## 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

### 6.1 PASSWORD

Press "PRG" on the master board to enter the programming mode.

The following programming menu is displayed:



### 6.2 MACHINE MENU

The first line of the main menu shows "Select menu", the second line shows the items to be programmed, making reference to the following list:

#### Options

#### Temperature

#### Pre-selections

#### Doses

#### Time and thresholds

**Motor extra-time** (only visible if at least a Cold slave is connected)

#### Payment systems

#### Prices

#### Price selections

#### Discounts

**Promotions** (provided, not managed)

#### Preventive action

**Decounters** (provided, not managed)

#### Sales

#### Clock

#### Default data

**Remote connection** (Only visible if a modem is installed (provided, not managed))

#### Item Number

#### Configuration

Press the programming key again or hold down the ESC key for 1.5 seconds to exit the main menu and return to normal state.

### 6.3 MAINTENANCE

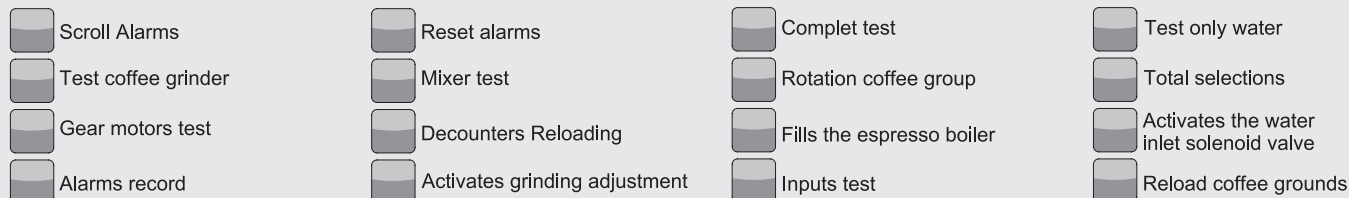
Maintenance is performed by pressing the key 'Service'.

In line 1 "Maintenance xxx" will be displayed, where xxx displays the boiler temperature, and in line 2 the possible detected alarms.

Pressing twice the key Service, the stand by heating phase will be bypassed, allowing you to perform test selections even on non regimen temperatures. Pressing a key the slave boiler temperature will be displayed in scroll.

The maintenance panel has the following functions

## Maintenance 1.25 ECQ Driver 5



**ATTENTION:** the illustrated menu corresponds to the machine version with all supplies. This menu may differ from the displayed commands, the position of the commands, based on the kit installed in the machine.

## 7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

### 7.1 Cleaning and Loading



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



These operations must be done with the machine open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 65%. Must not be installed in places where cleaning is done with water hoses (e.g. industrial, civilian and similar kitchens).

Do not use water jets to clean the machine.

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

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

#### 7.1.1 Periodic cleaning by the maintenance technician

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

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

#### 7.1.2 Daily cleaning recommended

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



Refer to chapter 7.0 for details on cleaning operations.

Operate as follows:

- clean all the visible parts in the dispensing area. (Fig. 7.1 e Fig. 7.2)

remove and clean carefully:

- funnels and powder chutes (Fig. 7.3-pos.1)
- water funnel (2), mixing bowls (3) whipper assembly (4)
- silicone water dispensing tubes.
- dispensing chamber (Fig. 7.4 - 7.5)
- coffee funnel and chute (Fig. 7.6)

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

- Clean the group of coffee powder residues; you must remove the machine's front panel (Figure 7.7) and remove the assembly from the seat (Fig.7.8 - Fig. 7.9)
- Empty the liquid deposit-collecting tank and clean (Fig. 7.10 - 7.11).
- Empty the coffee spent grounds container (Fig. 7.12).

#### 7.1.3 Weekly cleaning

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

#### 7.1.4 Product loading

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

## 7.2 Recommended maintenance



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

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

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

#### 7.2.1 Ordinary and Extraordinary Maintenance

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



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

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

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

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

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

#### 7.2.2 Coffee grounds-collection tank

Moda machines are equipped with a (programmable) coffee-grounds de-counter that signals and stops delivery due to the presence of ground coffee, when the grounds-collecting tank is full.

When the set value is reached, the machine display shows a "coffee grounds error" message; to reset the de-counter and erase the error, you need to remove, empty and clean the grounds-collecting tank (7.12), reposition it in the machine, press the service button for access to the maintenance menu and then press the "coffee grounds refilling" button on the touch screen.

**N.B.** The grounds-collecting tank has a safety switch. If it is not positioned correctly in its seat, the machine stops running.

Reset the machine every time you open the door or remove the tank.

#### 7.2.3 Coffee group maintenance

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

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

Then detach the pipe shown in Fig. 7.13, unscrew the knob **A**, rotate the lever **B** (Fig. 7.8) and pull out the coffee group completely.

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

- lower filter piston (1)
- connecting bar (2)
- piston guide (3)

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

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

## COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

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

### 7.2.4 Access to internal parts

Proceed as follows to access the internal parts of the machine (pumps, boiler, solenoid valves, electrical connections, etc.)

- Open the machine door (by unlocking it with the key provided) (Fig. 7.17)
- Pull out the liquid tank (Fig. 7.04)
- Pull out the grounds-collecting tank (Fig. 7.12)
- Remove the front panel of the machine (Fig. 7.7).
- Then remove the rear guard of the machine by unscrewing the 4 fixing screws (Fig. 4.21 - 4.22).
- Pull out the drain hose, open the drain cock (Fig. 4.23) and empty all the water and collect it in a basin or a bucket of a suitable capacity (Fig. 4.24).

N.B. The grounds-collecting tank has a safety switch. If it is not positioned correctly in its seat, the machine stops running.

- Unscrew the fastening screws of the tin cover (fig. 7.18) and remove it (fig. 7.19) to arm the thermal protection switches.

## 7.3 Regulations

### 7.3.1 Dosage and grinding regulations

- Optimal temperature for the coffee in the glass 70-80°C
- Optimal temperature for soluble products in the glass 70-80°C
- Grammage of coffee powder 8 grams (timed grinding).
- grams of instant powder products according to what is indicated on the specific tables.

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

- **Ground coffee gram weighting:**  
Change the quantity through machine programming, varying the time setting for the grinder.  
Each notch of the regulation knob corresponds to a value of 0.05 grams.
- **Adjustment of the grade of manual grinding.**  
Turn the screw (fig.7.20) to obtain the desired results.  
Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding.  
After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

## 7.4 Inactivity

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


- disconnect the machine electrically and hydraulically.
- Completely empty the boiler by opening the drainage tap on the bottom of the boiler with exchanger (Fig.7.21).
- Empty the floating bin (Air Break) by removing the top on the tube running along the drainage chute.  
Replace the top once completely drained (fig. 7.22)
- Clean all of the parts in contact with foods in accordance as described.
- Remove any milk containers, and completely clean the milk circuit as indicated in the disinfecting section.
- empty the liquid waste bin carefully
- eliminate the spent grounds bag
- clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
- protect the outside of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 7.23)
- Store in a dry room, properly sheltered with temperature ranging from +5°C, to +32°C and maximum RH < 65%.

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

## 8.0 DISMANTLEMENT

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

For the dismantlement we advise to disassemble the machine dividing the parts according to their composition (plastic, metal etc.). Subsequently entrust to specialised companies the parts divided in this manner.

 **Attention!** *Check that the machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force*



**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

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

Mod.: **BE**

Des.: **D95x84yC4R5**

**x=0 o 2 o 3 o 4**>>> categoría tensión alimentación; **y= G1 o G2**>>> N°/tipo grupos moledores dosificadores

Nombre comercial: **MODA**

**Máquinas semiautomática de bebidas calientes**

Año de fabricación: **2018**

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

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

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

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

Idoneidad de los materiales empleados al contacto con productos alimenticios.

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

Zingonia di Verdellino (BG), octubre 2018

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**  
 Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
 Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad que las familias de producto:

**Máquinas automáticas de bebidas calientes y frías**  
**Máquinas automáticas de espirales para productos fríos**

**Máquinas de café para uso profesional**  
 Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**  
 Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Año de fabricación: **2018**

son conformes a la directiva: **RoHS 2**

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

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

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


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

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), octubre 2018








**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS**

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


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


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

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

 	<p><b>¡ATENCIÓN!</b> Indicaciones importantes para la seguridad!</p> <p><b>LEER</b> atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.</p>	  <p>Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.</p> <p><b>¡ATENCIÓN!</b> : máquina conectada a la tensión eléctrica</p>	   <p><b>¡ATENCIÓN!</b> superficie de contacto MUY CALIENTE.</p> <p><b>¡ATENCIÓN!</b> Piezas en movimiento</p> <p>PE Indicación de toma en tierra</p>
--	--	---	--

 **ADVERTENCIAS**

 **TÉCNICO**  
 Se define como técnico a aquella persona encargada de la instalación de la máquina, su puesta en servicio y la programación de las funciones. Las operaciones de puesta a punto son competencia exclusiva del técnico, que es también depositario de la contraseña de acceso a la programación.

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

Herramientas necesarias en las intervenciones técnicas sobre las máquinas MODA		
Nº 1 Llave a disposición del <b>USUARIO</b> y del <b>TÉCNICO</b> .	<b>LLAVES DE TUBO</b> nº 5,5 - 7 - 8 <b>TIJERA CORTATUBOS A 90°</b> <b>PINZA PLANA</b>	<b>LLAVE FIJA</b> nº 7 8-10 12-13 15-17 19-20 <b>DESTORNILLADORES DE ESTRELLA Y DE PUNTA PLANA</b> (pequeño - mediano - grande) <b>PINZA PARA ARANDELAS SEEGER</b>

**ÍNDICE CAPÍTULOS**

**Instrucciones para el Técnico**

- 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 2.0 PREMISA
- 3.0 TRANSPORTE DE LA MÁQUINA
- 4.0 INSTALACIÓN
- 5.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

**Instrucciones para el Usuario**

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

# Instrucciones para el Técnico

## 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

Alto	mm 595
Ancho	mm 460
Fondo	mm 622
Peso	kg 65
Tensión de alimentación	220-230V; 50Hz
Tensión de alimentación *	220V; 60Hz
Conexión eléctrica	clavija CEE 7/7
Conexión eléctrica *	clavija NBR 14136:2001
Conexión eléctrica *	clavija IRAM 2073
Conexión hidráulica	3/4" gas

### ALIMENTACIÓN HIDRAULICA

de red con presiones comadas entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6,5 bar)

\*\* Versiones nacionales específicas

### CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Contenedor de Café en granos	1,1Kg (3,2 litros)
Contenedor simple para productos solubles	1,9 litros



Las características eléctricas de los modelos están indicadas en la placa de datos situada en el interior de las máquinas.

## CONOCER LA MÁQUINA (Fig.1.2)

- 1 Grupo café de cámara variable y molinillo de café
- 2 Grupo recipientes café en granos
- 3 Grupo recipientes de bebidas solubles
- 4 Grupo Mixer
- 5 Soporte boquillas (regulable en altura)
- 6 Bandeja de posos de café
- 7 Bandeja de recolección de líquidos
- 8 Lanza de vapor (opcional)
- 9 Lanza de agua caliente
- 10 Botonera touch
- 11 Portezuela
- 12 CPU
- 13 2 fusibles T10A
- 14 Cerradura puerta
- 15 Botones de mantenimiento (verde) y lavado (rojo)

### Modo de empleo

La máquina mod. Moda se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de la máquina.

Los vasos de plástico y las paletinas para la mezcla del azúcar se pondrán a disposición del usuario pues no son distribuidas automáticamente por la máquina mod. Moda.

La consumación dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.



## 2.0 PREMISA

### 2.1 Advertencia para el usuario

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

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

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

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

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

### 2.2 Advertencias generales



Antes de utilizar la máquina, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

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

– La intervención en el máquina solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.

El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

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

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

– Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace del máquinas.

– En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula de la máquina.

– Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones de la máquina.

– Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.

Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

– Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.

– Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevas máquinas, no obligan a **Bianchi Industry S.p.A.** a incorporarlas en las máquinas ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.

– Es facultad de **Bianchi Industry S.p.A.**, cuando lo estime oportuno y por razones justificadas, actualizar los manuales existentes en el mercado, actualizando la versión en línea publicada en el área restringida de la página web corporativa.

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

**+039. 035.45.02.111**

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

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

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

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

### 2.3 NORMAS DE SEGURIDAD



Antes de utilizar la máquina, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

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



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



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

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones de la máquina.
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, manter siempre la máquina en perfectas condiciones de limpieza.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización de la máquina.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

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

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



## 3.0 TRANSPORTE DE LA MÁQUINA

### 3.1 Transporte y traslado (Fig.3.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

La máquina está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar la máquina.

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

Evitar de:

- volcar la máquina sobre la parte trasera o el lateral
- arrastrar la máquina
- volcar o acostar la máquina durante el transporte
- dar sacudidas a la máquina

Evitar que la máquina:

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

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

### 3.2 Almacenamiento

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

### 3.3 Embalaje

La máquina está protegido por poyespan y una película transparente de polipropileno.

La máquina se suministra embalada, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de máquina y número de serie

### 3.4 Recepción

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



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

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

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

### 3.5 Desembalaje

- Hay que liberar la máquina de su embalaje, extrayendo los paneles de poliestireno y retirándolo de la caja (Fig.3.2).
- Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.3.3)

Abrir la puerta de la máquina y retirar la cinta adhesiva de los recipientes de productos.



El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuente potencial de peligro.

Para la eliminación póngase en contacto con las compañías autorizadas.

## 4.0 INSTALACIÓN



### 4.1 Posicionamiento

- Si se coloca cerca de una pared, el respaldo de la máquina debe estar a una distancia mínima de 8 cm (Fig. 4.1). Colocar la máquina manteniendo una inclinación inferior a 2°.
- Regular la inclinación ajustando la altura de los cuatro pies existentes en la base de su propia máquina (Fig. 4.2)

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

Colocar la máquina sobre un soporte suficientemente alto para permitir que el borde superior de la máquina se encuentre por lo menos a 150 cm de altura del suelo (fig. 4.1).

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

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



### 4.2 Conexión a la red hidráulica

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

- Potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- Instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.3).
- Antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.4).
- Conectar el grifo a la máquina utilizando para ello un tubo apto para alimentos e indicado para soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo (Fig. 4.5).
- Que tenga una presión comprendida entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6.5 bar) (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso). Utilizar sola y exclusivamente el tubo conforme a la normativa "IEC 61770"
- La conexión prevista es de 3/4" macho (Fig.4.6).
- Utilice los nuevos tubos flexibles suministrados con el aparato cuando sustituya el tubo de admisión de agua, y no vuelva a utilizar el tubo sustituido.

En la figura 4.7 se ilustra el esquema de la conexión a la red hídrica.

### 4.3 Conexión a la red eléctrica

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

**Antes de conectar se debe verificar que:**

- En la tensión de red no haya variaciones superiores al +/- 6%
- a línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo de la máquina
- la línea de alimentación se adecúa a las necesidades de consumo de la máquina y está dotada de un interruptor diferencial con características idóneas para soportar el consumo máximo solicitado.
- colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible. La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes. Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica. Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.
- La máquina está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm<sup>2</sup>, con clavija CEE 7/7 (Clavija NBR 14136:2001 - Clavija IRAM 2073)\*. (Fig.4.8).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.9).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples.

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

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

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

\* Versiones nacionales específicas



### 4.4 Puesta en marcha

La máquina está provista de un cable de conexión para el enlace con la red eléctrica (fig. 4.10) y de un interruptor cuyo accionamiento corta la tensión a los dispositivos abastecidos (fig. 4.11).

Cuenta además con un doble interruptor de seguridad (fig. 4.12-pos.1), uno en la puerta superior, uno en la bandeja de recolección de posos, que corta la tensión cada vez que se abre la puerta o que se retira la bandeja de posos (véase esquema eléctrico). En caso de necesidad, pues, se deberá abrir la puerta o desconectar la clavija del enchufe.

**¡!** Permanece bajo tensión el bloque de conexiones del cable de alimentación (Fig.4.13-pos.1).

- En algunas operaciones, se necesita actuar con la puerta abierta y la máquina activa, por lo que se debe introducir la correspondiente llave de seguridad (Fig. 4.12).

La apertura y en su caso la activación de la máquina con la puerta abierta, son operaciones que solo podrá realizar el personal autorizado para ello.

No debe dejarse sin vigilancia la máquina abierta.

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



### 4.5 Instalación

#### 4.5.1 Descalcificador

Para un funcionamiento y una utilización correctos de la máquina, es aconsejable utilizar un descalcificador.

Para la limpieza y el mantenimiento de este dispositivo, consultar las indicaciones del fabricante del mismo.

#### 4.5.2 Llenado circuito hidráulico

**EL PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN ES EL SIGUIENTE:**

Antes de dar tensión, comprobar que la máquina está conectado a la red hídrica y que la llave del agua está abierta

En el primer encendido la máquina se presenta en modalidad de PRIMERA INSTALACIÓN.

Llegado al lugar de instalación el operador conectará solamente el agua y la red eléctrica. En el Display, la máquina. mostrará el mensaje intermitente de "primera instalación".

Y durante dicha fase se realiza la carga de agua en automático.

Esta situación durará hasta que se llene completamente la caldera, es decir hasta que se alcance el nivel que detecta la sonda presente en su interior.

Terminada la fase de carga de agua, el display pide que se introduzca la fecha de instalación de la máquina. Confirmada la fecha la máquina espera 10 segundos y justo después empezará a calentar el agua en la caldera.

Confirmada la fecha la máquina espera 10 segundos y justo después empezará a calentar el agua en la caldera.

16 / 02 / 2018



#### 4.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

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

- lavarse cuidadosamente las manos.
- Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP (adoptados por la empresa).

**¡!** Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 4.14).

- desmontar todos los contenedores de producto de la máquina (Fig.4.15)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.16). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig.4.17)
- con un trapo humedecido, ( en la solución ), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.18)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en la máquina.
- Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 4.19).

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

#### 4.5.4 Vaciado de la caldera

Las máquinas Moda están provistas de caldera con intercambiador de calor; se debe cambiar toda el agua contenida en la caldera al menos una vez al mes, procediendo de la manera siguiente:

**¡!** ATENCIÓN: desenchufar la máquina de las redes eléctrica e hidráulica y esperar el enfriamiento completo de las partes recalentadas antes de continuar.

Abrir la semipuerta (fig. 4.20) y retirar el panel delantero de la máquina (fig. 7.7). Retirar después la cubierta trasera de la máquina desenroscando los 4 tornillos de fijación de la misma (fig. 4.21-4.22).

Extraer el tubito de descarga, abrir el grifo de descarga (fig. 4.23) y evacuar toda el agua dentro de una cubeta o de un cubo de capacidad adecuada (fig. 4.24).



#### 4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

La recarga se puede realizar o bien dejando los recipientes colocados, y levantando la tapa de los recipientes (fig. 4.25), o bien extrayendo los diferentes recipientes.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.26).

- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig.4.27).
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

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

## 5.0 DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

### USO PREVISTO

Las máquinas deben destinarse exclusivamente a la dispensación de bebidas, preparadas mezclando productos alimentarios con agua (por infusión en el caso del café expreso).

A tal efecto, utilizar productos alimenticios declarados aptos por el fabricante para la distribución automáticamente en recipientes abiertos. Los productos dispensados deben tomarse inmediatamente y no deben en ningún caso conservarse para consumo posterior.

### SOPORTE BOQUILLAS

Las máquinas Moda cuentan con soporte de doble boquilla para cada bebida (fig.5.1- pos. 1) (excluida el agua caliente), de tal forma que sea posible dispensar las bebidas tanto en taza individual (fig. 5.2) (colocada en el centro de la cup station) como en dos tazas (fig. 5.3) colocadas la una al lado de la otra. El soporte de boquillas también es regulable en altura, para así poder adaptar la altura a diferentes tamaños de taza.

Se puede variar sobre los diversos niveles prefijados la altura del soporte de las boquillas levantándolo o bajándolo, utilizando las agarraderas presentes en el mismo, (fig.5.4).

Retirando la bandeja de recolección de líquidos (fig. 5.5) se puede dispensar la bebida en un recipiente de gran volumen (fig. 5.6). La máquina es capaz de detectar si se ha retirado la bandeja; en caso de dispensaciones con la bandeja quitada, la máquina guiará al usuario mediante avisos y solicitudes de confirmación que aparecerán en la pantalla táctil.

### BEBIDA SOLUBLE

Según el tipo de bebida requerida, para la preparación de la misma pueden activarse más procesos descritos a continuación.

- Se activa, si está presente, el mezclador automático (fig.5.7)
- La electroválvula presente en la caldera (fig.5.8) se activa para introducir en el mezclador automático la cantidad de agua programada, la temperatura de dicha agua puede controlarse y regularse por medio de una electroválvula de mezcla (fig.5.9) que mezcla el agua caliente suministrada con el agua de la red, Dicha mezcla se regula por medio del software de gestión de la máquina eligiendo el porcentaje de mezcla, se recomienda efectuar comprobaciones de temperatura para encontrar el porcentaje deseado.
- Se activa la bomba que suministra la cantidad de agua programada, y controlada por un correspondiente dispositivo electrónico (contador volumétrico).
- El moto-reductor del producto soluble activa la còclea (fig.5.10) para verter la cantidad de producto programado en el mezclador automático (en algunas recetas puede preverse el suministro de varios productos, también en el mismo mezclador automático).
- Distribuida la cantidad de agua y de polvo fijada previamente, se desactiva el mezclador automático después de un tiempo T configurado en programación.

### CAFÉ EXPRESO

Este proceso se realiza solamente para los modelos dotados de grupo café exprés con cámara variable y con molido en ese momento (Fig. 5.11) (café molido distribuido en el grupo, sin dosificación mecánica).

#### Moledura

- Una vez elegida una bebida con presencia de café exprés, se pone en marcha la moledura durante el tiempo programado por el operador en las dosis específicas (Fig. 5.12).
- El café molido cae directamente en el vaso de infusión del grupo café (ya colocado debajo de la rampa del café) (Fig. 5.13)

#### Grupo en suministro

- Se activa el moto-reductor de rotación del grupo para llevarlo a la posición de suministro, embocando el pistón (Fig. 5.14).

#### Prensado

- Se activa la bomba de café y se abre la electroválvula que acciona el pistón superior, el impulso hidráulico (programable regulando la presión del impulso) pone el pistón dentro del grupo de infusión, obteniendo así la compresión deseada de la pastilla de café (Fig. 5.15). Terminada la compresión la válvula de carga se cierra.

#### Pre-infusión (si está programada)

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

#### Infusión

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

#### Escurrido

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

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

#### Descarga

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

#### Retorno

- Una vez que ha retrocedido el pistón (Fig. 5.16-pos 1) se activa de nuevo el moto-reductor del grupo café para volver a ponerlo de café en posición de reposo y listo para un nuevo ciclo.
- Durante este movimiento se expulsa la pastilla agotada (Fig. 5.16-pos. 2).

#### LANZA DE VAPOR (opcional)

Las máquinas Moda pueden ir equipadas con lanza de vapor.

La selección de suministro de vapor se hace a través de la pantalla táctil y es de tipo Start & Stop (el cliente decide el inicio y el final de la dispensación).

La lanza de vapor (fig.5.17 pos. 1) está en posición excéntrica respecto a la cup station. La máquina guiará al usuario en las operaciones mediante avisos y solicitudes de confirmación que aparecerán en la pantalla táctil.

#### LANZA DE AGUA CALIENTE

Las máquinas Moda están provistas de lanza de agua caliente.

La selección de suministro de agua caliente se hace a través de la pantalla táctil y es de tipo Start & Stop (el cliente decide el inicio y el final de la dispensación).

La lanza de agua caliente (fig.5.17 pos. 2) está en posición excéntrica respecto a la cup station. La máquina guiará al usuario en las operaciones mediante avisos y solicitudes de confirmación que aparecerán en la pantalla táctil.

### 5.1 ACCESORIOS

Las máquinas MODA pueden combinarse con varias unidades accesorias que permiten variar las prestaciones y completar las dotaciones.

Para mantener la seguridad del aparato, los kit de montaje, se entregan dotados de instrucciones de montaje y de prueba.

#### ATENCIÓN

La utilización de kit no homologados por el constructor no garantiza el respeto de los estándares de seguridad, en particular para las partes bajo tensión.

El constructor declina toda responsabilidad si se utilizan componentes no homologados.

**El montaje y las operaciones de prueba sucesivas deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado, con conocimientos específicos del funcionamiento de la máquina, tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas higiénicas.**

#### MÓDULO LECHE FRESCA (opcional)

Se puede asociar a las máquinas Moda un módulo de leche fresca, con o sin grupo frigorífico para la conservación de la leche.

Con este módulo, la máquina MODA puede dispensar leche fresca montada, tanto caliente como fría, en bebidas en las que está prevista.

Este módulo podrá aplicarse preferentemente sobre el lado izquierdo de la máquina.

Para su uso y montaje, consultar las instrucciones específicas del módulo.

#### MÓDULO SISTEMAS DE PAGO (opcional)

Se puede asociar a las máquinas Moda un módulo para el montaje y el uso de sistemas de pago.

Este módulo se puede aplicar indistintamente sobre un lado u otro de la máquina, y añadido a otros módulos.

Para su uso y montaje, consultar las instrucciones específicas del módulo.

#### MÓDULO CALIENTA TAZAS (opcional)

Se puede asociar a las máquinas Moda un módulo caliente tazas en el que guardar y calentar las tazas destinadas a ser utilizadas en la preparación de bebidas.

Este módulo se puede aplicar indistintamente sobre un lado u otro de la máquina, y añadido a otros módulos.

Para su uso y montaje, consultar las instrucciones específicas del módulo.

#### Preparaciones para las conexiones

Las versiones de la máquina preparadas de fábrica para el acoplamiento con los módulos, presentan en la parte trasera de la máquina las conexiones siguientes:

- Conexión eléctrica/datos con módulos de sistemas de pago (fig.5.18-A); para acceder al conector desenroscar el tornillo y quitar la tapa de protección.
- Retorno alimentación hídrica de los módulos de leche (fig.5.18-B).
- Alimentación hídrica de los módulos leche (fig.5.18-C).
- Conexión eléctrica/datos con los módulos leche (fig.5.18-D); para acceder al conector desenroscar el tornillo y quitar la tapa de protección.

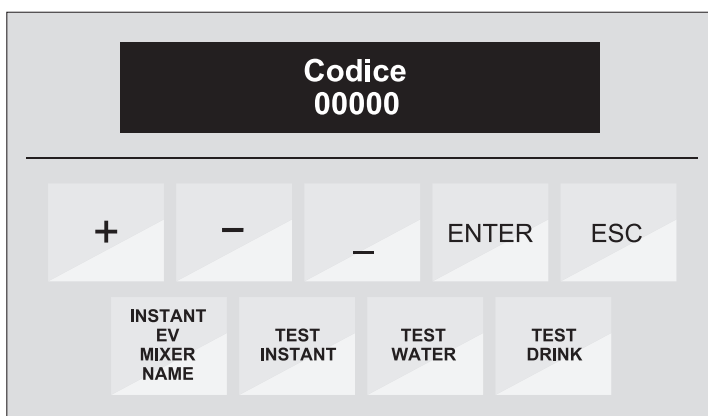
NB.: Para las máquinas que no vengan preparadas de fábrica, seguir las indicaciones para los procedimientos de preparación de la máquina presentes en el Manual de módulos añadidos Moda.

# Instrucciones para el Usuario

## 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

### 6.1 PASSWORD

Se accede a programación pulsando la tecla de programación "PRG" situado en la tarjeta master. En la pantalla aparece visualizado el menú de la programación que aquí esquematizamos:



Cuando se pulse la tecla ENTER, la máquina esperará 10 segundos y después pasará a alimentar la resistencia de la caldera.

### 6.2 MENÚ EN MÁQUINA

El menú principal muestra en la primera línea la opción "Elegir menú"; en la segunda línea aparece la opción del menú a programar, al que corresponde la lista siguiente:

- Opciones**
- Temperatura**
- Preselecciones**
- Dosis**
- Tiempos y límites**
- Sobretiempo motores** (visible si hay al menos un slave frío conectado)
- Sistemas de pago**
- Precios**
- Precios - Selecciones**
- Descuentos**
- Promociones** (Prevista, no manejada)
- Acción preventiva**
- Descontadores** (Prevista, no manejada)
- Ventas**
- Horario**
- Datos por defecto**
- Conexión remota Visible solo si hay un módem presente** (Prevista, no manejada)
- Item Number**
- Configuración**

Para salir del menú principal y volver al estado normal, pulsar nuevamente la tecla de programación o mantener pulsada la tecla ESC durante 1,5 segundos.

### 6.3 MANTENIMIENTO

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


## Mantenimiento 1.25 ECQ Driver 5

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Despliegue de alarmas  | <input type="checkbox"/> Reset alarmas                   | <input type="checkbox"/> Prueba completa         | <input type="checkbox"/> Prueba solo con agua                         |
| <input type="checkbox"/> Prueba con café molido | <input type="checkbox"/> Prueba mixer                    | <input type="checkbox"/> Rotación grupo café     | <input type="checkbox"/> Vueltas totales                              |
| <input type="checkbox"/> Prueba motorreductores | <input type="checkbox"/> Recarga de los Descontadores    | <input type="checkbox"/> Carga de caldera exprés | <input type="checkbox"/> Activación de electroválvula de entrada agua |
| <input type="checkbox"/> Histórico alarmas      | <input type="checkbox"/> Activación de regulación molido | <input type="checkbox"/> Test entradas           | <input type="checkbox"/> Recarga fondos café                          |

**ATENCIÓN:** el menú aquí ilustrado corresponde a la versión de máquina con montaje completo, este menú puede ser diferente tanto en los comandos visualizados, como en la posición de los mismos, según los kit instalados en la máquina.

## 7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

### 7.1 Limpieza y carga

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

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

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


#### 7.1.1 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

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

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

#### 7.1.2 Mantenimiento ordinario y extraordinario

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

 Para todas las operaciones de limpieza, seguir las indicaciones del capítulo 7.0

Realizar las siguientes operaciones:

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

Desmontar y lavar cuidadosamente:

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig. 7.3-pos.1)
- salida de agua, (2), batidoras (3) y aspas de las batidoras (4).
- tubos de silicona de dispensación del producto
- ventana y soporte de dispensación del producto (Fig. 7.4 - 7.5)
- rampa y embudo de café (Fig. 7.6)

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

- Limpiar los residuos de café del grupo; para realizar la operación debe quitar el panel frontal de la máquina (fig 7.7.) y extraer el grupo de su posición (Fig. 7.8 - Fig. 7.9).
- Vaciar la bandeja de recolección de posos líquidos y limpiarla (Fig. 7.10 - 7.11)
- Vaciar el recipiente de posos de café y lavarlo (Fig. 7.12)

#### 7.1.3 Limpieza semanal

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

#### 7.1.4 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo de la máquina. tomar como referencia la sec. 4.6 correspondiente a la primera instalación.

### 7.2 Mantenimiento aconsejado



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

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

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

#### 7.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

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

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

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente. Si las operaciones requieren el acceso al máquina coniarlo a personal preparado. Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina. Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección 4.5.3.

#### 7.2.2 Bandeja de posos de café

Las máquinas Moda prevén un descontador de posos de café (programable), que bloquea las dispensaciones de bebidas si incluyen café molido, cuando la bandeja de posos está llena.

Cuando se alcanza el valor programado, la máquina indica en la pantalla el mensaje "error posos café". Para poner a cero el descontador y cancelar el error, hay que: retirar, vaciar y limpiar la bandeja de posos (7.12), volver a colocarla en la máquina, abrir la puerta e introducir la llave de servicio en el interruptor de la seguridad, pulsar la tecla servicio para acceder al menú de mantenimiento, pulsar en la pantalla táctil la tecla correspondiente a la opción "recarga posos café".

N.B. la bandeja de posos cuenta con un interruptor de seguridad; si no está introducida correctamente, se bloquea el funcionamiento de la máquina. Efectuar un Reset de la máquina cada vez que se retira la bandeja o después de cada apertura de la máquina.

#### 7.2.3 Mantenimiento Grupo Café

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

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

Sucesivamente, desenchar el tubito que se indica en la fig. 7.13, destornillar el pomo A, girar la palanquita B (fig. 7.8) y extraer todo el grupo café. Sucesivamente, separar el tubo indicado en la fig. 7.13, destornillar el botón A, girar la palanca B (fig. 7.12) y entonces extraer todo el grupo de café.

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

- filtro inferior (1)
- biela (2)
- guía (3)

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

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

## PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

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

### 7.2.4 Acceso a las partes internas

Para acceder a las partes internas de la máquina (bombas, caldera, electroválvulas, conexiones eléctricas, etc.)

- Abrir la puerta de la máquina (después de haber abierto con la llave la cerradura que se encuentra debajo de la puerta (fig. 7.17)
- extraer la bandeja de líquidos (fig. 7.04)
- extraer la bandeja de posos (fig. 7.12)
- Retirar el panel delantero de la máquina (fig. 7.7). Retirar después la cubierta trasera de la máquina desenroscando los 4 tornillos de fijación de la misma (fig. 4.21-4.22).
- Extraer el tubito de descarga, abrir el grifo de descarga (fig. 4.23) y evacuar toda el agua dentro de una cubeta o de un cubo de capacidad adecuada (fig. 4.24).

N.B. la bandeja de posos cuenta con un interruptor de seguridad; si no está introducida correctamente, se bloquea el funcionamiento de la máquina

- Destornillar los tornillos de fijación de la cubierta de chapa (fig. 7.18) y retirarla (fig. 7.19) para rearmar los protectores térmicos.

## 7.3 Dosificación

### 7.3.1 Regulación de la dosis y el molido

La máquina está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- Temperatura optimal del café en el vaso entre 70°C y 80°C.
  - Temperatura optimal de ls productos solubles en el vaso entre 70°C y 80°C.
  - Peso en gramos polvo de café 8 gramos (molido a tiempo).
  - dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.
- Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- **Gramaje del café molido.**

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

Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.

- **Regulación del grado de molido manual.**

Girar el tornillo (Fig.7.20) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

## 7.4 Inactividad

Para una prolongada inactividad de la máquina es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el máquina
- Vaciar completamente la caldera abriendo la llave de descarga de la caldera se encuentra en el fondo de la caldera con intercambiador (Fig.7.21).
- Vaciar el recipiente de flotadores (Air Breack) quitando la tapa situada en el tubo a lo largo de la rampa de descarga.
- Montar de nuevo la tapa terminado el vaciado (fig.7.22)
- Lavar todas las partes en contacto con alimentos según lo ya descrito.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Retirar eventuales recipientes de leche, y efectuar el lavado completo del circuito de leche, como está indicado en el párrafo de saneamiento.
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del máquina
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.7.23)
- Almacenar en locales secos, protegidos y con temperaturas comprendidas entre 2 y 40°C, y una humedad relativa no superior al 65%



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

## 8.0 DESMANTELAMIENTO

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

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

Confíar a personal especializado cada uno de estas portes.



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



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
déclare sous sa propre responsabilité que la famille de la machine

Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**

Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **BE**

Des.: **D95x84yC4R5**

**x=0** ou **2** ou **3** ou **4** >>> catégorie tension d'alimentation; **y= G1 o G2** >>> N°/type groupes moulin-doseur

Nom commercial: **MODA**

**Machine semiautomatique de boissons chaudes**

Année de fabrication: **2018**

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

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

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

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

Aptitude des matériaux employés au contact avec les substances alimentaires.

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

Zingonia di Verdellino (BG), octobre 2018

Bianchi Industry SpA  
Président & CEO  
Massimo Trapletti

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :

**Machines automatiques de boissons chaudes et froides**

**Machines automatiques à spirales pour produits froids**

**Machines à café pour usage professionnel**

Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**

Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Année de fabrication: **2018**

sont conformes à la directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (AEE).

Nous déclarons également qu'à partir du 3 janvier 2013, tout produit BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduit dans l'Espace économique européen (UE+Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la directive RoHS 2 et ne contient donc pas les substances ci-dessous dans des teneurs dépassant les limites indiquées (\*)

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

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

Bianchi Industry SpA  
Président & CEO  
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), octobre 2018

**INFORMATION AUX UTILISATEURS**

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


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

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

Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respectueux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effet négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même. Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

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

 **ATTENTION!** Prescriptions de sécurité importantes!

 **LIRE** attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!



Avant toute opération d'entretien **couper l'alimentation électrique**



**ATTENTION:** machine sous tension!




**ATTENTION:** Parties en contact chaudes!


**ATTENTION!** Parties en mouvement



PE Indication de mise à la terre

 **AVERTISSEMENT IMPORTANT**

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

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

**Outils nécessaires lors des interventions techniques sur les machines MODA**

N° 1 Clé à disposition de l'UTILISATEUR et du TECHNICIEN.

**CLÉS À DOUILLE** n° 5,5 - 7 - 8  
**CISEAU COUPE-TUBE À 90°**  
**PINCE PLATE**

**CLÉ FIXE** n° 7 8-10 12-13 15-17 19-20  
**TOURNEVIS CRUCIFORME ET PLAT (petit - moyen - grand)**  
**PINCE POUR CIRCLIPS**

## INDEX CHAPITRES

# Instructions pour le Technicien

- 1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
- 2.0 AVERTISSEMENT
- 3.0 DEPLACEMENT DE LA MACHINE
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU FONCTIONNEMENT

# Instructions pour l'Utilisateur

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

# Instructions pour le Technicien

## 1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

Hauteur	mm 595
Largeur	mm 460
Profondeur	mm 622
Poids	kg 65
Tension d'alimentation	220-230V; 50Hz
Tension d'alimentation *	220V; 60Hz
Branchement électrique	fiche CEE 7/7
Branchement électrique *	fiche NBR 14136:2001
Branchement électrique *	fiche IRAM 2073
Branchement réseau d'eau	3/4" gas
<b>ALIMENTATION RESEAU D'EAU</b>	
Avec une pression comprise entre 0,05 et 0,65 MPa (0,5 et 6,5 bar)	

\* Versions nationales spécifiques

### CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS

Réservoir pour café en grains	1,1Kg (3,2 litres)
Réservoir unique pour produits solubles	1,9 litres



Les caractéristiques électriques des modèles sont indiquées sur la plaque de données appliquée à l'intérieur des machines.

## CONNAÎTRE LA MACHINE (Fig.1.2)

- 1 Groupe café à chambre variable et moulin à café
- 2 Groupe récipients café en grains
- 3 Groupe récipients boissons solubles
- 4 Groupe mixeur
- 5 Support buses (réglable en hauteur)
- 6 Bac à marcs de café
- 7 Bac à liquides
- 8 Lance à vapeur (option)
- 9 Lance à eau chaude
- 10 Boutons tactiles
- 11 Portillon
- 12 CPU
- 13 2 fusibles T10A
- 14 Serrure porte
- 15 Boutons d'entretien (vert) et de lavage (rouge)

### Usage prévu

La machine est prévue exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café expresso).

De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert.

Les verres en plastique et les palettes pour tourner le sucre sont mises à la disposition de l'utilisateur car ils ne sont pas automatiquement fournis par la machine modèle Moda.

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



## 2.0 AVERTISSEMENT

### 2.1 Avertissement pour l'opérateur

Cette machine a été conçue et réalisée dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûre si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.



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

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

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

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

### 2.2 Avertissements généraux



Avant d'utiliser la machine, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct de la machine.

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

Le technicien doit être au courant des mécanismes de fonctionnement de la machine.

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

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

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

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

– En employant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations de la machine.

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

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

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

– Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché de la machine, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au la machine par la suite n'obligeraient en aucun cas **Bianchi Industry S.p.a.** à intervenir sur les machines précédemment fournies, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.

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

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

☎ **+039. 035.45.02.111**

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

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

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

- Installation non correcte
- Alimentation électrique et eau non conformes
- Nettoyages et manutentions non adéquats
- Modifications non autorisées
- Usage non approprié de machine
- Pièces détachées non d'origine
- En aucun cas, Bianchi Industry n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits de la machine à cause de pannes.
- Les opérations d'installation et de maintenance devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions
- Pour la recharge, utiliser exclusivement des produits spécifiques pour ce type de machine.
- La machine n'est pas apte à être installée à l'extérieur; elle doit être placée dans des locaux secs, à une température qui ne s'abaisse jamais au-dessous de +5°C, et ne dépasse pas +32°C et une humidité relative ne dépassant pas 65%. Elle ne doit pas être installée dans des locaux où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine.

### 2.3 NORMES DE SECURITE



Avant l'utilisation de la machine, lire attentivement le manuel.

- Les opérations d'installation et de maintenance devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- L'utilisateur ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties de machine qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.
- La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et maintenance de machine.



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



Ne pas intervenir sur la machine et ne pas ôter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

- En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations de machine.
- Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%.
- Pour garantir un fonctionnement correct de machine, le maintenir dans un état parfait de propreté.
- Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir de machine.
- Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et qu'elles soient sous la surveillance d'une personne.

**L'accès à l'aire de service est réservé au personnel possédant une connaissance spécifique et une expérience pratique de l'appareil.**



### 3.0 DEPLACEMENT DE LA MACHINE

#### 3.1 Déplacement et transport (Fig.3.1)

Le transport de la machine doit être effectué par des personnes compétentes. La machine est livrée sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en la manipulant avec précautions.

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

Eviter de :

- Soulever la machine avec des cordes ou des presses
- Traîner la machine
- Renverser la machine pour le transport
- Faire subir des secousses à la machine

Eviter que la machine :

- subisse des chocs,
- soit surchargé par d'autres colis,
- soit exposé à la pluie, au gel ou à des sources de chaleur,
- soit entreposé dans des lieux humides.

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

#### 3.2 Stockage

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

#### 3.3 Embalage

La machine est protégée par des angles en polystyrène et une pellicule transparente en polypropylène.

La machine est livrée emballée assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.

Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant :

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

#### 3.4 Réception

À la réception de la machine s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.



À la réception, l'emballage doit être intact et **ne doit pas** :

- présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
- présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
- Présenter des signes de mauvaise maintenance.

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

#### 3.5 Déballage

- Libérer la machine de son emballage, en soulevant les panneaux en polystyrène et l'extraire de la boîte (Fig.3.2)
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (figure 3.3).

Ouvrir la porte de la machine et retirer le ruban adhésif des récipients de produits.



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

## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Positionnement

- Placer la machine en laissant un espace minimum de 8 cm au moins entre sa partie postérieure et les murs éventuels (figure 4.1). Placer la machine en veillant à ce que l'inclinaison ne dépasse pas 2°.
- Régler l'inclinaison en intervenant sur la hauteur des 4 pieds réglables présents sur la base de la machine (figure 4.2).



**ATTENTION!** Ne jamais placer la machine à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm. Positionner la machine sur un support suffisamment haut pour permettre le bord supérieur de la machine soit située à au moins 150 cm de hauteur par rapport au sol (fig. 4.1).

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

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



### 4.2 Branchement réseau d'eau

Avant de procéder au branchement de la machine au réseau d'eau, vérifier que celui-ci soit :

- Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
  - Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire (figure 4.3).
  - avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau (minimum 10 litres) (figure 4.4).
  - Relier le robinet à la machine en utilisant à cet effet le tube adapté pour alimenter et en mesure de supporter la pression de réseau. Dans le cas où l'on utilise un tube flexible, il faut placer, à l'intérieur, la douille de renforcement fournie (figure 4.5).
  - Veiller à ce que le réseau ait une pression comprise entre 0,05 et 0,65 MPa (0,5 et 6,5 bar) (sinon, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas). N'utiliser que le tuyau conforme à la norme "IEC 61770" fourni à cet effet.
  - Le raccord prévu est de 3/4" gas (figure 4.6).
  - Utilisez les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil, lors du remplacement du tuyau d'amenée d'eau, et ne réutilisez pas le tube remplacé.
- La figure 4.7 représente le schéma de raccordement au réseau d'eau.

### 4.3 Raccordement électrique

La machine est prédisposée pour fonctionner avec une tension monophasée 220-230V, 50Hz (220V, 60Hz)\* et il est protégé avec des fusibles de 10A.

#### Notre conseil de contrôle :

- Le courant 230 V n'est pas une tension de  $\pm 6\%$ .
- Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation de la machine.
- La ligne d'alimentation soit apte à supporter la charge de la machine automatique et soit équipée d'un interrupteur différentiel avec les caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale prévue.
- placer la machine de manière à ce que la fiche soit facilement accessible. La machine doit être reliée impérativement à une fiche avec terre.
- Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.
- Si nécessaire, faire intervenir du personnel qualifié pour vérification.
- La machine est fournie avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> avec fiche CEE 7/7 (fiche NBR 14136:2001 - fiche IFRAM 2073)\* (figure 4.8).
- Les prises non compatibles avec la fiche de la machine doivent être remplacées (figure 4.9).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

**Bianchi Industry S.p.A. décline toute responsabilité par la non-observation partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.**

Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique.



**Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.**

\* Versions nationales spécifiques.



### 4.4 Mise en service

La machine est munie d'un câble de branchement pour le raccordement au secteur électrique (fig. 4.10) et d'un interrupteur qui met tous les dispositifs utilisateurs hors tension à chaque actionnement (fig. 4.11).

La machine compte également un double interrupteur de sécurité (fig. 4.12-pos.1) : un sur la porte supérieure, un sur le bac à marcs, qui mettent hors tension à chaque ouverture de la porte et à chaque extraction du bac (voir schéma électrique). Si cela se rend nécessaire, ouvrir la porte ou débrancher la fiche de la prise de l'installation.



**Le bornier du câble d'alimentation reste sous tension (Fig.4.13 -pos.1).**

- Pour certaines opérations, il est cependant nécessaire d'opérer porte ouverte et machine active ; introduire la clé de sécurité (Fig. 4.12). L'ouverture et l'activation éventuelle de la machine porte ouverte, doivent être confiées exclusivement à un personnel autorisé à l'exécution de ces opérations. Ne pas laisser la machine ouverte sans surveillance.

Chaque fois que la machine s'allume, un cycle de diagnostic s'active pour vérifier l'état des périphériques et effectuer la réinitialisation des parties en mouvement.

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



### 4.5 Mise en service

#### 4.5.1. Dispositif de décalcification

Pour un fonctionnement et une utilisation corrects de la machine, l'installation d'un décalcificateur est vivement recommandée.

Pour le nettoyage et l'entretien de ce dernier, consulter les indications du fabricant.

#### 4.5.2 Remplissage circuit d'eau

#### LA PROCÉDURE D'INSTALLATION EST LA SUIVANTE :

Avant de mettre sous tension, s'assurer que l'on a connecté la machine au réseau d'eau et ouvert le robinet de l'eau.

Lors du premier allumage, la machine se trouve en condition de PREMIÈRE INSTALLATION. Une fois sur le site d'installation, l'opérateur n'a qu'à effectuer le raccordement de l'eau et le branchement électrique.

A l'affichage la machine affichera le message clignotant de première installation. Le chargement d'eau est effectué automatiquement pendant cette phase. Cette condition durera jusqu'au remplissage complet de la chaudière, c'est à dire jusqu'à l'obtention du niveau détecté par la sonde qui se trouve à l'intérieur. Une fois la phase de chargement d'eau terminée, un message demande de saisir la date d'installation de machine.

Une fois la date validée, la machine attend 10 secondes puis commence à réchauffer l'eau dans la chaudière.

16 / 02 / 2018



#### 4.5.3. Rincage des parties en contact avec les produits

Lorsque l'appareil est allumé, lavez les mélangeurs en appuyant sur les boutons selon des fonctions de service afin d'éliminer toute saleté résiduelle de la chaudière café et de la chaudière solubles.

- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Utiliser des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP (adoptées par l'entreprise).



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

- Enlever tous les bacs produits de la machine (figure 4.15).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 4.16) immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubessilicones et les immerger dans la solution préparée (figure 4.17).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (figure 4.18).
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces éléments, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur la machine.
- Après avoir repositionné le récipient, soulever le volet, afin de restaurer le fonctionnement (Fig.4.19).



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

#### 4.5.4 Vidage de la chaudière

Les machines Moda sont munies d'une chaudière avec échangeur de chaleur; une fois par mois, changer complètement toute l'eau qui se trouve dans la chaudière en procédant de la manière suivante:

**ATTENTION: débrancher la machine du secteur électrique et du réseau hydraulique et attendre le refroidissement complet des parties chaudes avant de procéder.**

Ouvrir la demi-porte (figure 4.20) et retirer le panneau antérieur de la machine (figure 7.7).

Retirer ensuite le carter postérieur de la machine en dévissant les 4 vis de fixation (figure 4.21 - 4.22).

Extraire le tube d'évacuation, ouvrir le robinet de vidange (figure 4.23) et vidanger toute l'eau dans une cuvette ou dans un seau de capacité suffisante (figure 4.24).



#### 4.6 Chargement produits (machine à l'arrêt)

Pour effectuer le remplissage, procéder soit en laissant les récipients en place, et en soulevant le couvercle des récipients (figure 4.25), ou bien en extrayant un par un les récipients.

En cas de café en grains, toujours refermer la plaque de fermeture avant d'enlever le récipient (Fig. 4.26).

- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui-même (figure 4.27).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

## 5.0 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

### EMPLOI PRÉVU

Les machines sont destinées uniquement à la distribution de boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau (par infusion en ce qui concerne le café expresso).

Utiliser à cet effet des produits alimentaires déclarés (par leur propre fabricant) aptes à la distribution automatique dans des récipients ouverts. Les produits débités doivent être consommés immédiatement, jamais conservés pour une consommation postérieure.

### SUPPORT BUSES

Les machines Moda sont munies d'un support à double buse pour chaque boisson (fig.5.1- pos. 1) (eau chaude exclue) de façon à pouvoir verser la boisson aussi bien dans une tasse seule (fig.5.2) (située au centre de la cup station) que dans deux tasses distinctes (fig.5.3) placées l'une à côté de l'autre.

Le support buses est réglable en hauteur afin d'adapter la hauteur à différentes tailles de tasse.

Pour modifier sur plusieurs niveaux préfixés la hauteur du support des buses, le lever ou le baisser en se servant des poignées prévues à cet effet (fig. 5.4).

Retirer le bac de récupération des fonds liquides (fig.5.5) si l'on souhaite dispenser la boisson dans un récipient de grand volume (fig.5.6). La machine est en mesure de détecter si le bac a été retiré; en cas de distribution sans bac de récupération, la machine guide l'utilisateur à travers des messages et des demandes de validation qui s'affichent sur l'écran tactile.

### BOISSONS SOLUBLES

Plusieurs des processus décrits ci-dessous peuvent s'activer pour la préparation de la boisson selon le type de boisson souhaité.

- Le mixeur motorisé s'active, s'il est présent (fig.5.7)
- L'électrovanne présente sur la chaudière (fig.5.8) s'active pour introduire dans le mixeur la quantité d'eau programmée, dont la température peut être contrôlée et réglée à travers une électrovanne de mélange (fig.5.9). L'eau chaude débitée se mélange ainsi à l'eau courante. Pour régler le mélange, sélectionner le pourcentage de mélange dans le logiciel de gestion de la machine. Pour trouver le pourcentage souhaité, il est conseillé d'effectuer des vérifications de température.
- La pompe qui débite la quantité d'eau programmée contrôlée par un dispositif électronique spécial s'active (compteur volumétrique).
- Le motoréducteur du produit soluble active la vis sans fin (fig.5.10) pour transférer la quantité de produit programmée dans le mixeur (certaines recettes peuvent prévoir le débit de plusieurs produits, le cas échéant dans le même mixeur).
- Quand la quantité d'eau et de poudre définie a été débitée, le mixeur se désactive après un délai T programmé.

### CAFÉ EXPRESSO

Ce processus n'est exécuté que pour les modèles équipés de groupe café expresso à chambre variable et de moulin à café temporisé (Fig. 5.11) (café moulu distribué dans le groupe, sans dosage mécanique).

#### Mouture

- Après la sélection d'une boisson contenant du café expresso, la mouture se met en marche pendant le temps programmé par l'opérateur dans les doses spécifiques prévues (Fig. 5.12).
- Le café moulu tombe directement dans le gobelet d'infusion du groupe café (déjà placé sous la goulotte à café) (Fig. 5.13) Groupe en distribution.
- Le motoréducteur de rotation du groupe d'active pour le porter à la position de distribution, en alignement avec le piston (Fig. 5.14).

#### Pressage

- La pompe à café s'active; l'électrovanne qui s'ouvre actionne le piston supérieur, la poussée hydraulique (programmable moyennant le réglage de la pression de poussée) porte le piston à l'intérieur du groupe infuseur, obtenant ainsi la compression souhaitée de la pastille de café (Fig. 5.15). Une fois la compression terminée, la vanne de chargement se ferme.

#### Pré-infusion (si programmée)

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

#### Infusion

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

### Essorage

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

### Évacuation

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

### Retour

- Après le retour du piston (Fig. 5.16-pos. 1), le motoréducteur du groupe café s'active à nouveau pour le reporter à la position de repos, prêt pour un nouveau cycle.
- Ce mouvement a également pour effet d'expulser la pastille de café usée (Fig. 5.16-pos 2).

### LANCE À VAPEUR (option)

Les machines Moda peuvent être équipées de lance à vapeur.

La sélection du débit de vapeur se fait sur l'écran tactile; elle est du type Start&Stop (démarrage/arrêt du débit décidés par le client).

La lance à vapeur (fig.5.17 pos. 1) est désaxée par rapport à la cup station. La machine guide l'utilisateur à travers des messages et des demandes de confirmation qui s'affichent sur l'écran tactile.

### LANCE À EAU CHAUDE

Les machines Moda sont équipées de lance à eau chaude.

La sélection du débit d'eau chaude se fait sur l'écran tactile; elle est du type Start&Stop (démarrage/arrêt du débit décidés par le client).

La lance à eau chaude (fig.5.17 pos. 2) est désaxée par rapport à la cup station. La machine guide l'utilisateur à travers des messages et des demandes de confirmation qui s'affichent sur l'écran tactile.

### 5.1 ACCESSOIRES

Les machines MODA peuvent être associées à plusieurs unités accessoires qui permettent de varier les prestations et de compléter les performances: Pour assurer le maintien de la sécurité de l'appareil, les kits de montage sont livrés accompagnés d'instructions de montage et d'essai.

#### ATTENTION

L'utilisation de kits non homologués par le fabricant n'est pas apte à assurer le respect des consignes de sécurité, en particulier pour ce qui est des parties sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation de composants non homologués.

**Le montage et les opérations d'essai postérieures ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié, connaissant avec précision le fonctionnement de la machine du point de vue aussi bien de la sécurité électrique que des règles d'hygiène.**

#### MODULE LAIT FRAIS (option)

Il est possible d'associer aux machines Moda un module lait frais, avec ou sans groupe frigorifique pour la conservation du lait.

Avec ce module, la machine MODA est en mesure de débiter du lait frais monté, chaud et froid, dans les boissons qui le prévoient.

Ce module ne peut être appliqué que sur le côté gauche de la machine.

Pour l'utilisation et le montage, consulter les instructions fournies avec le module.

#### MODULE SYSTÈMES DE PAIEMENT (option)

Il est possible d'associer aux machines Moda un module pour le montage et l'utilisation de systèmes de paiement.

Ce module pourra être appliqué sur n'importe quel côté de la machine et également ajouté à d'autres modules.

Pour l'utilisation et le montage, consulter les instructions fournies avec le module.

#### MODULE CHAUFFE-TASSES (option)

Il est possible d'associer aux machines Moda un module chauffe-tasses servant à stocker et à réchauffer les tasses à utiliser lors de la réalisation des boissons. Ce module pourra être appliqué sur n'importe quel côté de la machine et également ajouté à d'autres modules.

Pour l'utilisation et le montage, consulter les instructions fournies avec le module.

#### Préparation des raccordements

Les versions de machine préparées à l'usine pour l'installation des modules présentent dans la partie postérieure les raccordements suivants:

- Connexion électrique/données avec les modules de systèmes de paiement (fig.5.18-A) ; pour accéder au connecteur, dévisser la vis et retirer le couvercle de protection.
- Retour d'alimentation d'eau des modules lait (fig.5.18-B).
- Alimentation d'eau des modules lait (fig.5.18-C).
- Connexion électrique/données avec les modules lait (fig.5.18-D); pour accéder au connecteur, dévisser la vis et retirer le couvercle de protection.

N.B. : Pour les machines non préparées, suivre les indications des procédures de préparation de la machine fournies dans le manuel des modules supplémentaires Moda.

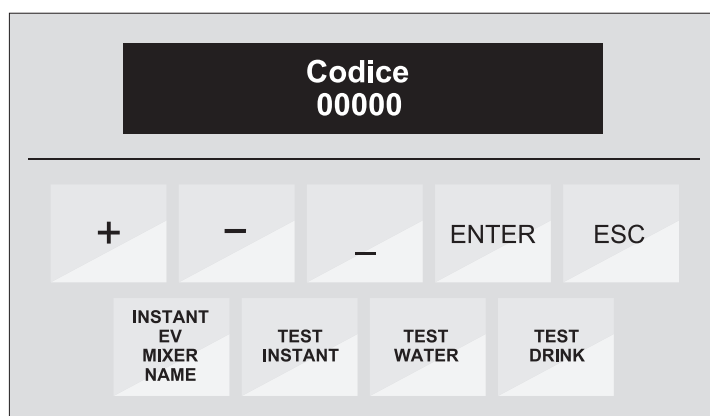
# Instructions pour l'Utilisateur

## 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

### 6.1 MOT DE PASSE

L'accès à la programmation se fait en appuyant sur la touche de programmation « PRG » qui se trouve sur la carte master.

L'écran affiche le menu de programmation représenté schématiquement: Les boutons auront la signification suivante:



### 6.2 MENU EN MACHINE

Le menu principal indique, à la première ligne, l'option Choix menu; la deuxième ligne indique l'option du menu à programmer qui se réfère à la liste suivante :

#### Options

#### Temperature

#### Présélections

#### Doses

#### Temps et Limites

**Extra motor** (Visible uniquement si un slave Froid est connecté)

#### Systèmes de paiement

#### Prix

#### Prix-Sélections

#### Remises

**Promotions** (prévue, non gérée)

#### Action Préventive

**Décompteurs** (prévue, non gérée)

#### Ventes

#### Horloge

#### Données de défaut

**Connexion distante Visible uniquement si modem présente** (prévue, non gérée)

#### Item Number

#### Configuration

Pour quitter le menu principal et retourner à l'état normal, appuyer à nouveau sur la touche de programmation ou maintenir la touche ESC pressée pendant 1,5 seconde.

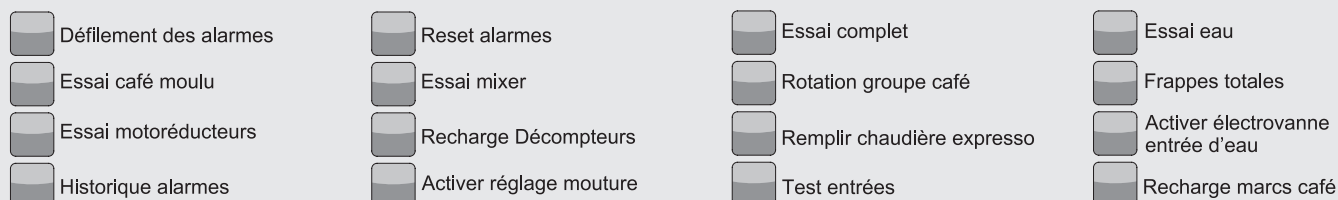
### 6.3 ENTRETIEN

Quand on entre en entretien en appuyant sur la touche 'Service'. L'écran visualise en ligne 1 'Entretien xxx', où xxx visualise la température de la chaudière, et en ligne 2 les éventuelles alarmes relevées.

En appuyant deux fois sur la touche Service, on va éviter la phase d'attente du chauffage et on pourra effectuer des sélections d'essai même à la température non à régime. En appuyant sur une touche on visualise la température des chaudières slave en scroll.

Le panne entretien prévoit les fonctions suivantes:


## Entretien 1.25 ECQ Driver 5



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

## 7.0 MANUTENTION ET ARRÊT

### 7.1 Nettoyage et remplissage

 Pour garantir le fonctionnement correct de la machine dans le temps, il est nécessaire, d'exécuter périodiquement des opérations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur. Ces opérations seront exécutées au machine ouvert et hors tension; les opérations de nettoyage devront être faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%. La machine automatique ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine.

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

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


#### 7.1.1 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

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

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

#### 7.1.3 Nettoyage quotidien conseillé

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

 Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 7.0

Opérez comme suit :

- Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (figure 7.1 et figure 7.2).

Démontez et lavez correctement :

- Réceptacle à gobelets et descente de poudre (figure 7.3 - pos1)
- Bol mixer (2) corps de mixer (3) et hélice de mixage (4)
- Tube de distribution
- Zone d'infusion (figure 7.4-7.5)
- Descente et infuseur café (figure 7.6)

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

- Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour effectuer cette opération retirer le panneau antérieur de la machine (Fig. 7.7) et enlever le groupe de son logement (Fig. 7.8 - 7.9).
- Vider le bac de récupération des fonds liquides et le nettoyer (Fig. 7.10 - 7.11).
- Remplacez le conteneur récupérateur pastilles (version café grains) (Fig. 7.12).

#### 7.1.4 Nettoyage hebdomadaire

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

#### 7.1.5 Chargement produits

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

## 7.2 Entretien conseillé

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

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

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

#### 7.2.1 Nettoyage normal et particulier



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

Pour toutes les opérations qui demandent le démontage des composants de la machine, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, la machine doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance de la machine.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP, comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.5.3.

#### 7.2.2 Bac à marcs de café

Les machines Moda prévoient un décompteur de marcs de café (programme) qui signale, le cas échéant, que le bac à marcs est plein et bloque le débit de boissons contenant du café moulu.

Quand le niveau atteint la valeur programmée, la machine affiche le message «erreurs marcs café». Pour mettre le décompteur à zéro et acquitter l'erreur, procéder de la manière suivante: retirer le bac à fonds, le vider et le nettoyer (7.12); le remettre en place, ouvrir la porte et introduire la clé de service dans l'interrupteur de sécurité, appuyer sur la touche de service pour accéder au menu d'entretien, toucher (sur l'écran tactile) la touche de «recharge marcs de café».

N.B. le bac à marcs est muni d'interrupteur de sécurité; si le bac n'est pas bien en place, le fonctionnement de la machine se bloque.

Effectuer un Reset de la machine à chaque extraction du bac ou après chaque ouverture de la porte.

#### 7.2.3 Entretien du groupe café

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

Cette opération suppose que le groupe café se trouve en position de repos. Détacher ensuite le tube indiqué à la fig. 7.13, dévisser le pommeau **A**, tourner le doigt **B** (fig. 7.8) puis extraire tout le groupe café.

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

- Levier filtre inférieur (1)
- Bielle (2)
- Levier de guide (3)

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

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

## PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

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

### 7.2.3 Accès aux parties intérieures

Pour accéder aux parties intérieures de la machine automatique (pompes, chaudière, électrovannes, raccordements électriques, etc.)

- Ouvrir la porte de la machine (après avoir ouvert avec la clé la serrure qui se trouve sous la porte (fig. 7.17)
  - extraire le bac à fonds liquides (fig. 7.04)
  - extraire le bac à marcs (fig. 7.12)
  - Retirer le panneau antérieur de la machine (figure 7.7).
  - Retirer ensuite le carter postérieur de la machine en dévissant les 4 vis de fixation (figure 4.21 - 4.22).
  - Extraire le tube d'évacuation, ouvrir le robinet de vidange (figure 4.23) et vidanger toute l'eau dans une cuvette ou dans un seau de capacité suffisante (figure 4.24).
- N.B. le bac à marcs est muni d'interrupteur de sécurité; si le bac n'est pas bien en place, le fonctionnement de la machine se bloque.
- Dévisser les vis de fixation du panneau de couverture en tôle (fig. 7.18) et la retirer (fig. 7.19) pour réarmer les protecteurs thermiques.



## 7.3 Reglages

### 7.3.1 Reglages doses et mouture

La machine est livrée réglée sur des valeurs standards :

- Température optimale du café dans le gobelet entre 70°C et 80°C.
- Température optimale des produits solubles dans le gobelet entre 70°C et 80°C.
- Grammage poudre de café 8 grammes (mouture temporisée).
- Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

#### - Grammage du café moulu.

Modifier la quantité en agissant sur la programmation de la machine, modifier la configuration du temps de mouture.

Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes.

#### - Réglage du degré de mouture manuelle.

Tourner la vis (Fig.7.20) afin d'obtenir les résultats souhaités.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.

Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

### 7.5 Arrêt

Pour un arrêt prolongé de machine, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement de la machine
- Vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet de vidange qui se trouve sur le fond de la chaudière à échangeur (Fig.7.21).
- Vider complètement le bac flottant (Air Breack); pour ce faire, retirer le bouchon qui se trouve sur le tuyau le long de la goulotte d'évacuation. Une fois la vidange effectuée, remonter le bouchon (fig. 7.22).
- Laver toutes les parties en contact avec les aliments en suivant les indications fournies précédemment.
- Retirer les récipients de lait s'il y en a et laver complètement le circuit du lait en suivant les indications du paragraphe sur la désinfection.
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyez correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes de la machine
- Protégez la machine avec un film plastique (figure 7.23)
- Emmagasiner dans des locaux secs, abrités et avec des températures comprises entre 2 et 40°C et une humidité relative non supérieure à 65%



Après une longue période d'inactivité répéter le processus d'installation initiale.

## 8.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent. Pour le ferrailage, on conseille de désassembler la machine en divisant les parties suivant leur nature (plastique, métal, etc.). Le confiez ensuite à des entreprises spécialisées dans le recyclage des matériaux.



**Attention!** Vérifier que l'écoulement des machines a lieu conformément aux normes relatives à l'environnement et aux réglementations en vigueur.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
 erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:  
 Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**  
 Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **BE**

Des.: **D95x84yC4R5**

**x=0 bzw. 2 bzw.3 bzw.4>>>Kategorie Versorgungsspannung; y= G1 bzw.G2>>>Nr./Typ Gruppen Dosierungsmahlwerk**

Handelsname: **MODA**

**Halbautomatisch für warme Getränke**

Baujahr: **2018**

TECHNISCHE BROSCHÜRE vom Technischen Büro bei BIANCHI INDUSTRY AG Hauptsitz, erstellt und aufbewahrt.  
 Den grundlegenden Anforderungen der folgend aufgelisteten Gesetzgebungen/Richtlinien/Vorschriften entsprechen.

Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.
Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	Grundlegende Anforderungen zur Sicherheit und Schutz der Gesundheit bei der Planung und Herstellung von Maschinen.
Richtlinie 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

Die Proben/Teste wurden in Übereinstimmung mit den gültigen harmonisierten europäischen Vorschriften durchgeführt.

SICHERHEIT (Niederspannung - Maschinenrichtlinie)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Allgemeine Anforderungen. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch. EN 62233:2008 >>> Verfahren zur Messung von elektromagnetischen Feldern von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Verfahren zur Messung der Akustik-Geräuschabstrahlung.
ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT:	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Begrenzung der Störaussendung (Funk-Entstörung) - sowohl kontinuierliche als auch diskontinuierliche Störgrößen - von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte und ähnlichen Elektrogeräten. EN 61000-3-2:2014 >>> Grenzwerte für Oberschwingungs-Ströme (Geräte-Eingangsstrom <=16A je Leiter). EN 61000-3-3:2013 >>> Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom = 16 A je Leiter, die keiner Status-Verbindung unterzogen sind.

Eignung der Materialien die in Berührung mit Lebensmittel kommen.

Verordnung (EG) N. 1935/2004 des Europ. Parlaments und des Rates vom 27.10.2004	Über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen .
Verordnung (EU) N. 10/2011 KOMMISSION vom 14.01.2011	Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierung.
Verordnung (EG) N. 1895/2005 KOMMISSION vom 18.11.2005	Über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierungen.
Ministerialerlass vom 21.03.1973 und darauffolgende Aktualisierungen	Hygienische Verordnungen für Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder mit Substanzen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen.
Ergänzung folgender Normen	Europäische Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG.
BEMERKUNG	Benutzung der Automaten, Gegenstand der vorliegenden Erklärung und entsprechenden Zubehören nach den in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.

Zingonia di Verdellino (BG), Oktober 2018

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
 Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

**Maschine für warme und kalte Getränke  
 Spiralautomaten für kalte Produkte  
 Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch**

Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**  
 Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Baujahr: **2018**

der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten  
 Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI INDUSTRY S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftsraum (EU +Lichtenstein + Island + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (\*):

- Blei [Pb] 0,1%
- Quecksilber [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- hexavalentes Chrom [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromid-Biphenyl [PBB] 0,1%
- Polybromid-Diphenyläther [PBDE] 0,1%


(\*): Anlage II – Stoffe mit Beschränkungen laut Art. 4 (1) und di maximal zugelassene Konzentration, in Gewicht, von homogenen Materialien.

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Oktober 2018

**BEDIENERINFORMATIONEN**

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien **2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".

 Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.


Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendigung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.

Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

**VOR INBETRIEBNAHME DES AUTOMATEN MUSS DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. ES ENTHÄLT WICHTIGE ANGABEN ÜBER DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN BETRIEB IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.**

 **ACHTUNG:**  
Wichtige Sicherheitshinweise!


 Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam **LESEN**.

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

 **ACHTUNG:** Gerät unter Spannung

 **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen

 **ACHTUNG!** Teile in Bewegung


 PE Erdungshinweis

 **HINWEISE**

**TECHNIKER**

 Als Techniker wird die für die Installation der Maschine, für die Inbetriebsetzung und für die Programmierung der Funktionen zuständige Person bezeichnet. Für jeden Eichungsvorgang ist ausschließlich der Techniker zuständig, der außerdem Verwahrer des Passworts für den Zugriff zur Programmierung ist.

**BENUTZER**

 Als Benutzer wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Benutzer muss außerdem für die Sauberkeit der Maschine sorgen (wie die im Kapitel 7.0 beschriebenen Vorgänge). Im Falle von Betriebsstörungen muss der Benutzer den Techniker rufen.

**Für die technischen Eingriffe auf der Maschine MODA erforderliche Werkzeuge**

Je 1 Schlüssel für den BENUTZER und den TECHNIKER.

**AUFSTECKSCHLÜSSEL** Nr. 5,5 - 7 - 8  
**SCHLAUCHSCHERE UM 90°**  
**FLACHSCHNABELZANGE**

**MAULSCHLÜSSEL** NR. 7 8-10 12-13 15-17 19-20  
**SCHNITT- UND KREUZSCHLITZ-SCHRAUBENZIEHER**  
(klein - mittelgroß - groß)  
**ZANGE FÜR SEEGER-RINGE**

**INHALTSVERZEICHNIS****Anleitungen für den Techniker**

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

**Anweisungen für den Benutzer**

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

# Anleitungen für den Techniker

## 1.0 TECHNISCHE DATEN (Abb. 1.1)

Höhe	mm 595
Breite	mm 460
Tiefe	mm 622
Gewicht	kg 65
Betriebsspannung	220-230V; 50Hz
Betriebsspannung *	220V; 60Hz
Stromnetzanschluss	CEE 7/7 Stecker
Stromnetzanschluss *	NBR 14136:2001 Stecker
Stromnetzanschluss *	IRAM 2073 Stecker
Wassernetzanschluss	3/4" gas
<b>WASSERVERSORGUNG</b>	
bei Leitungsdruck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 und 6,5 bar)	

\* Spezifische nationale Versionen

### KAPAZITÄT DER BEHÄLTER

Behälter für Bohnenkaffee	1,1Kg (3,2 liter)
Einzelbehälter für lösliche Produkte	1,9 liter



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

## KENNEN SIE DIE MASCHINE (Fig.1.2)

- 1 Kaffee-Gruppe mit variabler Kammer und Kaffeemühle
- 2 Gruppe Kaffeebohnenbehälter
- 3 Behältergruppen für Instantdosierung
- 4 Mixer-Gruppe
- 5 Düsenhalter (in der Höhe regulierbar)
- 6 Kaffeesatz-Schale
- 7 Flüssigkeitsschale
- 8 Dampfpflanze (optional)
- 9 Warmwasserlanze
- 10 Touch-Tastatur
- 11 Klappe
- 12 CPU
- 13 2 St. Sicherungen T10A
- 14 Türschloss
- 15 Wartungstaste (grün) und Waschtaste (rot)

## Vorgesehene Verwendung

Der Maschine darf nur für die Ausgabe von Dosierung eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelprodukten mit Wasser zubereitet oder (bei Bohnenkaffee) aufgebraut werden.

Für diesen Zweck dürfen nur solche Produkte verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden.

Die Plastikbecher und die Rührstäbe für den Zucker gibt der Automat Mod. Moda nicht automatisch aus, sondern werden dem Benutzer zur Verfügung gestellt.

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



## 2.0 VORWORT

### 2.1 Hinweise für den Bediener

Dieser Maschine wurde unter völliger Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.



**Der Techniker darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.**

Bei einigen Wartungseingriffen (die ausschließlich durch spezialisierte Fachtechniker durchgeführt werden dürfen und die in dem Handbuch durch ein Hinweis-Bildsymbol gekennzeichnet sind) ist die Ausführung der Arbeiten bei offener Tür und eingeschalteter und in Betrieb stehenden Maschine erforderlich, während diesen Eingriffen ist der Zugriff zu den beweglichen Teilen oder zu Zonen von hohen Temperaturen untersagt (die innerhalb der Maschine durch spezifischen Sicherheitshinweisen gekennzeichnet sind).

Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.

Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Automaten erfolgen können.

### 2.2 Allgemeine Hinweise



**Vor Benutzung der Maschine müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.**

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung der Maschine durch den Bediener.

- Eingriffe des Benutzers an der Maschine sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde. Der Techniker, im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Automaten Kenntnis haben.
- Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.
- Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.
- Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Automaten, und als solches muß es immer, bis zur Stilllegung und/oder Verschrottung des Automaten, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.
- Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Automaten angebrachten Daten enthalten.
- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.
- Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Automaten vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.
- Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.
- Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Automaten ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Industry S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Maschine auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.
- Bianchi Industry S.p.a. ist jedenfalls berechtigt, wenn sie es für zweckmäßig halten sollte und aus gewichtigen Gründen, die schon auf dem Markt vorhandene Handbücher zu aktualisieren, indem die im dafür bestimmten Bereich der institutionellen Web-Site veröffentlichte Online-Version überarbeitet wird.

Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Maschine erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummer:

☎ **+039. 035.45.02.111**

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

Auf dem Datenschild angegebene Seriennummer und Modell (Abb.2.1)

Fa. Bianchi Industry übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:

- unvorschriftsgemäße Installation
- ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr
- unangemessene Reinigung und Instandhaltung
- ungenehmigte Änderungen
- unpassende Verwendung des Maschine
- Verwendung nicht-originaler Ersatzteile
- Keinesfalls ist die **Bianchi Industry** gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Maschine durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.
- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.
- Für die Beschickung dürfen nur für diesen Maschinentyp spezifische Produkte verwendet werden.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, sie muss in einem trockenen Raum bei Temperaturen nie unter +5°C, und bei einer maximalem Temperatur von +32°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% installiert werden. Sie darf außerdem nicht in Räumen aufgestellt werden, wo Wasserstrahlen für die Reinigung benutzt werden (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspitzen.

### 2.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

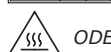


Vor Benutzung des Automaten muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.
- Den Techniker darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Maschine verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.
- Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Automaten bei kleinstmöglichem Risiko.



Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.



**AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE VORGENOMMEN WERDEN, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTETEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.**

- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.
- Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet.
- Um immer eine korrekte Funktionsweise des Automaten zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.
- Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Maschine unbedingt der Hersteller angesprochen werden.
- Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzliche und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.**



## 3.0 HANDLING DES MASCHINE

### 3.1 Handling und Transport (ABB. 3.1)

Der Transport des Maschine muß von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Maschine wird auf einer Palette angeliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Automaten zu vermeiden.

Der Transport kann mit Mitteln erfolgen, die die Einhaltung einer Temperatur zwischen -20 und +60°C gewährleisten.

Zu vermeiden sind:

- das Anheben des Maschine mit Seilen oder Pressen
- das Ziehen des Maschine
- das Kippen oder Legen des Maschine für den Transport

Dabei muss folgendes beachtet werden:

- Der Maschine darf keinen Stößen ausgesetzt werden
- Es dürfen keine anderen Kollies auf den Automaten gestellt werden
- Der Maschine darf weder Regen, noch Frost oder Hitzequellen ausgesetzt werden
- Der Maschine darf nicht in feuchten Räumen gelagert werden

### 3.2 Lagerung

Im Falle einer Lagerung muss eine Überlagerung von mehreren Maschinen vermieden werden. Die Maschine vertikal, in trockenen Räumen, bei einer Temperatur zwischen 2 und 40°C und einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.

### 3.3 Verpackung

Der AUTOMAT ist mit Styropor-Eckenschützern versehen und mit einer Klarsichtfolie umhüllt.

Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.

Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:

- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Typ-Version und Seriennummer

### 3.4 Empfang

Im Moment der Anlieferung des Automaten muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat.



Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. **sie darf auf keinen Fall** aufweisen:

- Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
- feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
- Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

**Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.**

### 3.5 Auspacken

- Polystyrolplatten abnehmen und den Automaten aus der Verpackung ziehen (Abb.3.2)
- den Schlüssel aus dem Entnahmefach entnehmen (Abb. 3.3)

Die Maschinentür öffnen und das Klebeband an den Produktbehältern entfernen.



Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.

## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Aufstellung

- Den Automaten mit einem Abstand von mindestens 8 cm zwischen dem Rückenteil der Maschine und einer eventuellen Wand aufstellen (Abb. 4.1). Den Automaten mit einer Schrägstellung von nicht über 2° positionieren. Die Schrägstellung kann durch die Höheneinstellung der sich am Boden des Automaten selbst befindenden Füßchen justiert werden (Abb. 4.2)



**ACHTUNG!** Automaten nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.

Die Maschine auf ein ausreichend hohes Regal positionieren, damit die Oberkante der Maschine mindestens 150 cm vom Fußboden absteht. (Abb. 4.1).

Fa. **Bianchi Industry** übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch die fehlende Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht werden.

Um zu verhindern, daß der Bodenbelag durch heruntergefallene Produkte verschmutzt wird, ist es eventuell angebracht, unter den Automaten eine Schutzmatte zu legen, die breit genug ist, um den Tätigkeitsradius des Automaten abzudecken.



### 4.2 Anschluß ans Wassernetz

Vor dem Anschluß des Automaten an das Wassernetz kontrollieren Sie bitte folgendes:

- die Trinkbarkeit des Wassers (gegebenenfalls durch ein Labor bestätigen lassen).
- falls nicht schon vorhanden, installieren Sie an zugänglicher Stelle einen Hahn, um gegebenenfalls das Gerät von der Leitung trennen zu können (Abb. 4.3).
- vor der Ausführung des Wasseranschlusses, lassen Sie etwas Wasser aus dem Hahn laufen, um eventuell in der Leitung vorhandene Schmutzpartikel zu entfernen (Abb. 4.4)
- Den Wasserhahn an den Automaten mit einem für Lebensmittel und für den Netzwasserdruck geeigneten Schlauch anschließen. Bei Verwendung eines Kunststoffschlauchs ist die mitgelieferte Verstärkungsbuchse zu montieren (Abb. 4.5).
- Sicherstellen, dass das Wassernetz einen Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 und 6,5 bar) aufweist (wenn nicht, muß der Druck je nach Fall mit Hilfe einer Pumpe oder eines Druckuntersetzers angehoben werden). Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "IEC 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden.
- Der vorgesehene Anschluß hat ist vom Typ 3/4" Gas (Abb. 4.6).
- Die neuen, mit dem Gerät gelieferten Schläuche benutzen. Im Falle, dass der Anschluss-Schlauch am Wassernetz ausgewechselt werden muss, darf der ausgewechselte Schlauch nicht mehr verwendet werden.

Die Abb. 4.7 zeigt das Schema für den Anschluss an das Wassernetz.

### 4.3 Anschluß ans Stromnetz

Der Automat ist für eine Netzspannung von 220-230Volt, 50Hz (220V, 60Hz)\* ausgelegt, er ist durch Sicherungen von 10 A geschützt.

#### Bitte überprüfen Sie folgendes:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von  $\pm 6\%$  liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen
- Die Versorgungsleitung muss für die vorgeschriebene Belastung des Automaten geeignet sein und mit einem Differenzialstecker von für die vorgeschriebene maximale Belastung geeigneten Charakteristiken ausgestattet werden.

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden.

Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.

In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht.

Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.

- Der Automat ist mit einem Netzkabel des Typs H05VV-F 3x1 mm<sup>2</sup> mit stecker CEE 7/7 (stecker NBR 14136:2001 - spina IRAM 2073)\* ausgerüstet (Abb. 4.8).
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden (Abb. 4.9).
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

Fa. **Bianchi Industry S.p.A.** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nichteinhaltung der obigen Sicherheitsvorschriften verursacht werden. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.



**Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.**

\* Spezifische nationale Versionen

### 4.4 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit einem Steckerkabel für den Anschluss an das Stromnetz (Abb. 4.10) und einem Schalter ausgestattet, der, wenn er betätigt wird, die Elektrospannung unverzüglich unterbricht (Abb. 4.11).

Außerdem ist sie mit Doppel-Sicherheitschalter ausgerüstet (Abb. 4.12-Pos.1), einer an der oberen Tür, einer an der Kaffeesatzschale, der unverzüglich die Spannung unterbricht, sobald die Tür geöffnet oder die Kaffeesatzschale entfernt wird (Siehe Schaltplan). Im Notfall muss also die Tür geöffnet oder der Stecker aus der Steckdose der Anlage herausgezogen werden.



Das Klemmbrett des Versorgungskabels bleibt unter Spannung (Abb. 4.13-Pos. 1).

- Für einige Eingriffe ist es jedoch erforderlich bei geöffneter Tür, bei aktiver Maschine vorzugehen, in diesen Fällen muss der entsprechende Sicherheitsschlüssel eingesteckt werden (Abb. 4.12).

Die Öffnung und eventuelle Aktivierung der Maschine bei geöffneter Tür darf ausschließlich durch für die Ausführung dieser Vorgänge befugtes Personal durchgeführt werden. Die geöffnete Maschine niemals unbeaufsichtigt lassen. Bei jeder Einschaltung der Maschine erfolgt ein Diagnosenzyklus zur Überprüfung des Zustands der Peripherien und Rücksetzung der beweglichen Teile



### 4.5 Installation

#### 4.5.1 Entkalker

Zur Gewährleistung eines korrekten Betriebs und Benutzung der Maschine wird die Installation eines Entkalkers empfohlen.

Für die Reinigung und Wartung desselben muss auf die Anweisungen des Herstellers selbst Bezug genommen werden.

#### 4.5.2 Auffüllung des Hydraulikkreises

##### INSTALLATIONSVORGANG:

Vor der Einschaltung muss sichergestellt werden, dass der Automat an das Wassernetz angeschlossen und der Wasserhahn geöffnet ist.

Bei der ersten Einschaltung befindet sich der Automat in ERSTER INSTALLATION. Nach der Aufstellung am Betriebsplatz muss die Maschine durch den Bediener nur an das Wasser- und an das Stromnetz angeschlossen werden. Auf dem Bildschirm des Automaten erscheint die blinkende Meldung „erste Installation“. Während dieser Phase erfolgt automatisch die Wasserauffüllung. Dieser Zustand dauert bis zur kompletten Wasserauffüllung des Heizkessels, d.h. bis die sich im Kessel befindende Sonde den erreichten Wasserstand ermittelt hat. Nach Beendigung der Wasserauffüllungsphase muss auf dem Bildschirm das Installationsdatum des Automaten eingegeben werden. Nach Bestätigung des Datums wartet der Automat 10 Sekunden und beginnt dann mit der Wasserwärmung im Heizkessel.

16 / 02 / 2018



#### 4.5.3 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Spülen Sie die Mixer bei eingeschaltetem Automaten durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.

- Waschen Sie sich gründlich die Hände
- Es müssen für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel entsprechend der HACCP Verordnung - (die in unserem Unternehmen verwendet werden) verwendet werden.



Produktbehälter entnehmen, wenn die Klappe vorher geschlossen wurde, damit das Instantpulver nicht auslaufen kann (Abb. 4.14).

- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Automaten (Abb. 4.15)
- Nehmen Sie die Deckel und die Produkttrutschen (Abb. 4.16) ab und tauchen Sie sie in die vorbereitete Reinigungslösung.
- Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.17).
- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.18)
- Lassen Sie alle Teile für die auf der Packung des Reinigungsmittel angegebenen Dauer in der Lösung
- Spülen sie nun alle Teile gründlich ab, trocknen Sie sie und bauen Sie sie wieder in den Automaten ein.
- Nachdem der Behälter eingesetzt wurde, Klappe hochstellen und den korrekten Betrieb wieder herstellen. (Abb. 4.19)



Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülzyklen durchgeführt werden.

#### 4.5.4 Entleerung des Heizkessels

Die Maschinen Moda sind mit einem Heizkessel mit Wärmetauscher ausgestattet. Das ganze sich im Heizkessel befindende Wasser mindestens einmal im Monat folgendermaßen auswechseln:

**ACHTUNG: Die Maschine vom Strom- und Wassernetz abtrennen und vor dem Vorgang die vollständige Abkühlung der warmen Teile abwarten.**

Die Halbtür (Abb. 4.20) öffnen und die Vorderplatte der Maschine (Abb. 7.7) beseitigen. Dann das hintere Schutzgehäuse durch Abschrauben der 4 Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4.21 - 4.22).

Den Ablassschlauch herausziehen, den Ablasshahn öffnen (Abb. 4.23), und das ganze enthaltene Wasser in einen Behälter oder in einen genügend großen Eimer entleeren (Abb. 4.24).



#### 4.6 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)

Die Auffüllung kann, ohne die Behälter herauszuziehen, durch Hochheben der Behälterdeckel selbst (Abb. 4.25), oder durch Herausziehen jedes einzelnen Behälters, durchgeführt werden.

Bei Bohnenkaffe ist es erforderlich, vor der Herausnahme des Behälters, die Verschlussplatte zu schließen (Abb. 4.26).

- Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.27).
- Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.

Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

## 5.0 BETRIEBSBESCHREIBUNG

### VORGESEHENE VERWENDUNG

Die Maschinen dürfen ausschließlich für die Ausgabe von Getränken verwendet werden, die durch Mischung von Lebensmitteln mit Wasser zubereitet werden (durch Infusion, was der Espresso-Kaffee betrifft).

Zu diesem Zweck dürfen nur Lebensmittel verwendet werden, die vom Hersteller für die automatische Ausgabe in geöffneten Behältern als geeignet erklärt werden. Die ausgegebenen Produkte müssen sofort verzehrt und keinesfalls für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden.

### DÜSENHALTER

Die Maschinen Moda sind mit einen Düsenhalter mit doppelter Düse für jedes Getränk ausgestattet (Abb.5.1- Pos. 1) (Warmwasser ausgeschlossen), wodurch eine Ausgabe sowohl in einer Tasse (Abb.5.2) (die in der Mitte der Cup-Station gestellt wird) als auch in zwei nebeneinander stehenden Tassen (Abb.5.3) erfolgen kann. Der Düsenhalter kann außerdem in der Höhe reguliert werden, damit er den verschiedenen Fassengrößen angepasst werden kann. Durch Heben bzw. Senken mit Hilfe der vorhandenen Griffe, kann die voreingestellte Höhe der Düsenhalterung auf verschiedenen Höhen verändert werden (Abb.5.4).

Wird der Flüssigkeitsbehälter entfernt (Abb.5.5) kann außerdem die Ausgabe in großen Behältern durchgeführt werden (Abb.5.6), die Maschine kann ermitteln, ob der Flüssigkeitsbehälter entfernt wurde. Im Falle einer Ausgabe mit entferntem Behälter wird der Benutzer bei der Ausgabe durch Meldungen und Bestätigungsanfrage auf dem Touch-Display unterstützt.

### LÖSLICHE GETRÄNKE

Je nach der gewählten Getränktypologie können für die Vorbereitung mehrere folgende beschriebene Vorgänge aktiviert werden:

- Soweit vorhanden, wird der Motormixer aktiviert (Abb.5.7)
- Das sich auf dem Heizkessel befindende Elektroventil (Abb.5.8) wird zur Auffüllung des Motormixers mit der programmierten Wassermenge aktiviert, die Temperatur dieses Wassers kann auch über ein Mischungsventil (Abb.5.9) gesteuert und reguliert werden, das das auszugebende warme Wasser mit dem Leistungswasser mischt, diese Mischung wird durch eine Software in der Maschine reguliert, indem der Mischungsanteil angewählt wird. Es wird empfohlen die Temperatur zu überprüfen, um den gewünschten Mischungsanteil zu ermitteln.
- Die Pumpe, die, die programmierte Wassermenge ausgibt und durch eine elektronische Vorrichtung kontrolliert wird, setzt sich in Betrieb (Volumenzähler).
- Der Getriebemotor des löslichen Produktes aktiviert die Förderschnecke (Abb.5.10), um die im Getriebemotor programmierte Produktmenge in den Motormixer einzugeben ( für einige Rezepte kann auch die Eingabe mehrerer Produkte, auch im gleichen Motormixer, vorgesehen sein).
- Nach Ausgabe der festgelegten Wasser- und Pulvermenge, wird der Motormixer nach einer bei der Programmierung eingestellt T-Zeit deaktiviert.

### ESPRESSO-KAFFEE

Dieser Vorgang erfolgt nur bei den Modellen, die mit der Espresso-Kaffee-Gruppe mit variabler Kammer und mit Zeitmahlung (Abb. 5.11) ausgestattet sind (in der Gruppe ausgegebenen gemahlten Kaffee, ohne mechanische Dosierung).

### Mahlen

- Nach der Wahl eines Getränks mit Espresso-Kaffee, startet das Mahlen für die durch den Operator für die spezifischen Dosen programmierte Zeit. (Abb. 5.12).
- Der gemahlene Kaffee fällt direkt in den Aufgussbecher der Kaffeegruppe (der schon unter der Kaffeerrutsche positioniert ist) (Abb. 5.13)

### Ausgabegruppe

- Es aktiviert sich der Getriebemotor für die Gruppenrotation, der die Gruppe in die Ausgabeposition bringt (Abb. 5.14).

### Pressung

- Es wird die Kaffeepumpe aktiviert und es öffnet sich das Elektroventil, das den oberen Kolben aktiviert, die hydraulische Schubkraft (programmierbar durch die Regulierung des Schubkraftdrucks) schiebt den Kolben innerhalb der Aufgussgruppe, wodurch die gewünschte Pressung der Kaffeetablette erreicht wird (Abb. 5.15). Nach Beendigung der Pressung schließt sich das Wasserausgabeventil.

### Vor-Aufguss (soweit programmiert)

- Am Ende der Pressung erfolgt der Vor-Aufguss. Es öffnet sich das Kaffee-Elektroventil bis zur erfolgten Ausgabe der programmierten Wassermenge, nach erfolgter Ausgabe der für den Voraufguss programmierten Wassermenge, schließt sich das Kaffee-Elektroventil. Nach dem Voraufguss überprüft die Maschine den Kaffee-Pressungsstand, der eventuell durch Öffnung des Wasserelektroventils, bis zur Erreichung der gewünschte Pressung, reguliert wird. (Siehe Phase "Pressung").

### Aufguss

- Nach der Pressungsphase der Kaffeetablette öffnet sich das Kaffee-Elektroventil, das die programmierte Wassermenge ausgibt, die durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) gesteuert wird.

### Auswringung

- Nach der Ausgabe wird das Kaffee-Elektroventil deaktiviert, das Wasserelektroventil (für eine programmierte Zeit) betrieben, damit der obere Kolben weiter gesenkt wird, der die Kaffeetablette für eine bessere Trocknung presst und auswringt. Die eventuell durch die Auswringungsphase erzeugte Wassermenge wird durch den 3. Weg (oder Abfluss) des Kaffee-Elektroventils abgetrieben.

### Ablass

- Nach der Auswringungsphase wird der sich innerhalb des oberen Kolbens befindender Druck abgelassen (es schließt sich das Wasserelektroventil und öffnet sich das Ablassventil), damit dieser vollständig zurückgeht.

### Zurück

- Nach Einzug des Kolben (Abb. 5.16-Pos 1) wird wieder der Getriebemotor der Kaffeegruppe betätigt, um ihn in die Ruheposition zu bringen, wo er dann für einen neuen Zyklus bereit steht.
- Während dieser Bewegung wird auch die erschöpfte Kaffeetablette ausgeworfen (Abb. 5.16-Pos 2).

### DAMPFLANZE (Optional)

Die Maschinen Moda können mit einer Dampfzanze ausgestattet werden. Die Ausgabewahl erfolgt über den Touch-Bildschirm mit der Wahl Start und Stop (für den vom Kunden gewünschten Start bzw. Stopp der Ausgabe). Die Dampfzanze (Abb.5.17 Pos. 1) ist in Bezug auf die Cup-Station außerachsig, die Maschine wird den Benutzer bei der Ausgabe durch Meldungen und Bestätigungsanfrage auf dem Touch-Display unterstützen.

### WARMWASSERLANZE

Die Maschinen Moda sind mit einer Lanze für Warmwasser ausgestattet. Die Wahl für die Warmwasser-Ausgabe über die Lanze erfolgt durch die Anwahl auf dem Touch-Bildschirm mit der Wahl Start und Stop (für den vom Kunden gewünschten Start bzw. Stopp der Ausgabe).

Die Warmwasserlanze (Abb.5.17 Pos. 2) ist in Bezug auf die Cup-Station außerachsig, die Maschine wird den Benutzer bei der Ausgabe durch Meldungen und Bestätigungsanfrage auf dem Touch-Display unterstützen.

### 5.1 ZUBEHÖRE

Die Maschinen Moda sind mit mehreren Nebenaggregaten kombinierbar, um die Leistungen zu ändern und zu vervollständigen: Damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt, werden die Bausätze mit Montage- und Prüfungsanleitungen geliefert.

#### ACHTUNG

Die Verwendung von Bausätzen, die vom Hersteller nicht zugelassen sind, garantieren nicht die Erfüllung der Sicherheitsvorschriften, insbesondere was die unter Spannung stehenden Teile betrifft.

Der Hersteller lehnt jede Haftung, im Falle von Verwendung von nicht zugelassenen Bauteilen, ab.

**Die Montage und die darauffolgende Prüfungsvorgänge müssen ausschließlich durch Fachpersonal mit spezifischer Kenntnis des Automatenbetriebs, sowohl hinsichtlich der elektrischen Sicherheit als auch der hygienischen Bestimmungen, durchgeführt werden**

#### MODUL FRISCHE MILCH (Optional)

An den Maschinen Moda kann ein Modul für frische Milch, mit oder ohne Kühlgruppe für die Milchkonservierung kombiniert werden.

Mit diesem Modul ist die Maschine in der Lage frische Schaummilch, warme oder kalte, in die Getränke, in denen sie verwendet wird, einzugeben.

Dieses Modul kann mit der Maschine, möglicherweise an der linken Maschinenseite, kombiniert werden. Hinsichtlich der Benutzung und der Montage muss auf die Gebrauchsanweisung des Lieferanten dieses Moduls Bezug genommen werden.

#### MODUL ZAHLUNGSSYSTEME (Optional)

An der Maschine Moda kann ein Modul für die Montage und Benutzung von Zahlungssystemen kombiniert werden.

Dieses Modul kann unterschiedslos an jeder Seite der Maschine und zusätzlich mit sonstigen Modulen montiert werden.

Hinsichtlich der Benutzung und der Montage muss auf die, mit dem Modul gelieferte Gebrauchsanweisung Bezug genommen werden.

#### MODUL TASSENWÄRMER (Optional)

An der Maschine Moda kann ein Tassenwärmer-Modul für die Lagerung und Wärmung der Tassen, die für die Ausgabe der Getränke verwendet werden, kombiniert werden.

Dieses Modul kann unterschiedslos an jeder Seite der Maschine und zusätzlich mit sonstigen Modulen montiert werden.

Hinsichtlich der Benutzung und der Montage muss auf die, mit dem Modul gelieferte Gebrauchsanweisung Bezug genommen werden.

#### Vorbereitungen für Anschlüsse

Für die Maschinenversionen, die vom Werk für den Anschluss von Modulen schon vorbereitet wurden, sind auf der Rückseite mit folgenden Anschlüsse versehen:

- Elektro-/Datenanschluss mit Zahlungssystem-Modulen (Abb.5.18-A), für den Zugriff zu diesem Anschluss muss die Schraube abgeschraubt und die Schutzdeckung beseitigt werden.
- Rückgabe der Wasserversorgung aus den Milchmodulen (Abb.5.18-B).
- Wasserversorgung der Milchmodule (Abb.5.18-C).
- Elektro-/Datenanschluss mit den Milchmodulen (Abb.5.18-D), für den Zugriff zu diesem Anschluss muss die Schraube abgeschraubt und die Schutzdeckung beseitigt werden.

NB.: Für die nicht vorbereiteten Maschinen, müssen die Angaben für die Vorbereitungsvorgänge der Maschine, die in der Bedienungsanleitung der Zusätzlichen Moda-Modulen enthalten sind, befolgt werden.

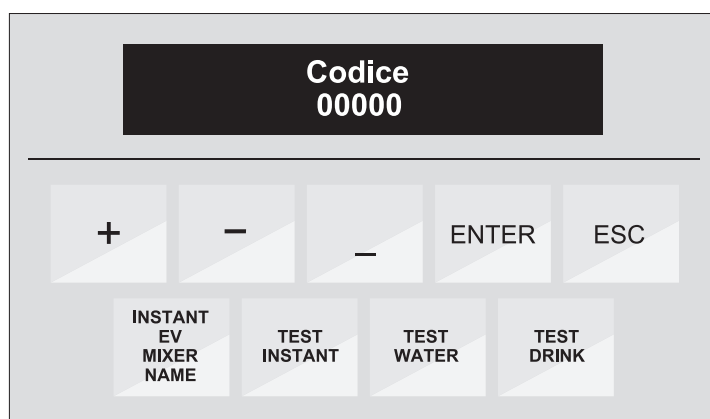
# Anweisungen für den Benutzer

## 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

### 6.1 PASSWORT

Man greift zur Programmierung durch Andrücken der Programmierungstaste „PRG“ auf der Master-Leiterplatte zu.

Auf dem Bildschirm erscheint das folgend dargestellte Programmiermenü:



### 6.2 MASCHINENMENÜ

Das Hauptmenü zeigt in der ersten Zeile die Aufschrift Menüwahl, in der zweiten Zeile wird der zu programmierende Menüposten angegeben, der sich auf folgende Liste bezieht:

#### Optionen

#### Temperatur

#### Voranwahlen

#### Dosierung

#### Zeiten und Grenzen

**Extra Motoren** (Nur sichtbar wenn wenigstens ein Kalt-Slave angeschlossen ist)

#### Zahlungssysteme

#### Preise

#### Preisanwahl

#### Rabatte

**Promotionen** (vorgesehen, nicht verwendet)

#### Vorsorgeaktion

**Rückzähler** (vorgesehen, nicht verwendet)

#### Verkäufe

#### Uhr

#### Voreinstellungsdaten

**Fernverbindung** Nur sichtbar, wenn ein Modem vorhanden ist (vorgesehen, nicht verwendet)

#### Item Number

#### Konfiguration

Pour quitter le menu principal et retourner à l'état normal, appuyer à nouveau sur la touche de programmation ou maintenir la touche ESC pressée pendant 1,5 seconde.

### 6.3 WARTUNG

Durch Drücken der Aussentaste 'Service' tritt man den Menü Wartung ein. Der Bildschirm visualisiert in der Zeile 1 'Wartung xxx', wo xxx die Boilertemperatur zeigt, und in der Zeile 2 die ggf. festgestellten Warnungen. Durch zweimal Drücken der Taste Service wird die Wartezeit für das Warmlaufen übersprungen und kann man Testauswahlen durchführen, auch wenn die Betriebstemperatur noch nicht erreicht ist. Durch Drücken einer Taste wird die Temperatur der Boiler slave in scroll visualisiert.

Die Wartungstafel sieht folgende Funktionen vor:

## Wartung 1.25 ECQ Driver 5



**ACHTUNG:** Das hier beschriebene Menü entspricht der komplett ausgestatteten Maschine. Dieses Menü kann sich sowohl hinsichtlich der Befehle als auch der Position derselben gemäß der auf der Maschine installierten Bausätzen unterscheiden.

## 7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

### 7.1 Reinigen und Füllen



Um einen störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerlässlich sind. Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen. Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...). Es ist verboten, das Gerät mit Wasser abzuspritzen.

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN	
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH
Alle sichtbaren Teile in der Ausgabezone entfernen und mit flüssigem Desinfektionsmittel* waschen (siehe Paragraph 4.5.3)	●	
Die Schale der flüssigen Kaffeesätze entleeren und mit flüssigem Desinfektionsmittel* reinigen	●	
Den Behälter der Kaffeesätze entleeren und mit Desinfektionsmittel* reinigen	●	
Alle Behälter herausziehen und alle Aufstandflächen der Behälter mit einem feuchten Tuch abwischen, sowie den Boden und die Außenseiten der Maschine, insbesondere die Ausgabezone, dann mit der Entkeimung* vorgehen (siehe Paragraph 4.5.3)		●
Reinigung der Touch-Bildschirme und der SAW-Tastatur mit einem feuchten Tuch	●	

\*Es müssen spezifische für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Verordnungen (die in unserem Unternehmen benutzt werden) verwendet werden.


#### 7.1.1 Regelmäßige Reinigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfälle in den Mülleimern (schmutzige Becher, Stäbchen, Papier, Taschentücher, usw.). Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.

- Entfernung des groben Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den Automaten
- Danach kann der Automaten geöffnet werden

#### 7.1.2 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck der Reinigung ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

 Für alle Reinigungsvorgänge müssen die im Kapitel 7.0 angegebenen Vorschriften beachtet werden.

Vorgehen wie folgt :

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

Abnehmen und gründlich reinigen :

- Zuführschnecken und Produktutsche (Abb. 7.3 - 1)
- Wassertrichter (2), Mixerkammer (3) und Mixerschraube (4)
- Wasserschläuche aus Silikon
- Ausgabekammer (Abb. 7.4 - 7.5)
- Produktutsche und Trichter (Abb. 7.6)

Vor dem Wiederausammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.

- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen. Sie müssen die Frontplatte der Maschine entfernen (Abb. 7.7) und entfernen Sie die Baugruppe aus ihrer Position (Abb. 7.8 - Abb. 7.9).
- Eimer für Flüssigabfälle leeren, reinigen und/oder austauschen (Abb. 7.10 - 7.11)
- Kaffeesatzbeutel ersetzen (Abb. 7.12)

#### 7.1.3 Wöchentliche Reinigung

Alle Behälter herausnehmen und mit einem feuchten Tuch alle Auflageflächen derselben sowie den Boden und die Außenwände des Automaten reinigen, insbesondere den Ausgabebereich (Abb. 7.1 - 7.2).

#### 7.1.4 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen.

Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter Kapitel 4.6 beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

## 7.2 Wertung empfohlene



La **Bianchi Industry** garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Automaten nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ANZAHL DER EINGABEN					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Allgemeine Inspektion und (sofern erforderlich) Auswechseln der Teile - (Heizkessel - Elektroventil - 3-Weg-Elektroventil - Dichtungen der Kaffee- und Kolbengruppen - Kaffee- und Kolbengruppen)		●				
Schmierung der beweglichen Teile (wo erforderlich)		●				
Auswechseln der Mahlteile und der Mühlenlager					●	
Überprüfung und Auswechseln der Mixerichtungen (sofern erforderlich)					●	
Entkalkung der Flüssigkeitsheizkessel und der Heizkessel mit Tauscher						●

NB.: Es ist ein Desinfektionssatz für die Reinigung und für die Vorbeugungswartung der Maschine erhältlich. Dieser Satz ermöglicht das Auswechseln im ganzen aller Teile, die einer Prüfung und Wartung unterzogen werden, sodass die Reinigung und Wartung erfolgen kann, indem die Maschinenstillstandzeiten reduziert werden.

#### 7.2.1 Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.



Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Automaten vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Automaten durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden.

Umfangreichere Eingriffe wie die Entkalkung der Boiler bedürfen der guten Kenntnis des Automaten.

Jeden Monat müssen alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, mit einem für den spezifischen Gebrauch im Lebensmittelbereich geeignetes Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Vorschriften, desinfiziert werden, nach den schon im Kapitel 4.5.3 beschriebenen Angaben.

#### 7.2.2 Kaffeesatz-Schale

Die Maschinen Moda sehen einen (programmierbaren) Kaffeesatz-Decounter vor, der die Ausgabe der Getränke mit gemahlenem Kaffee blockiert, sobald gemeldet wird, dass die Kaffeesatz-Schale voll ist.

Sobald der programmierte Wert erreicht wird, erscheint auf dem Display der Maschine die Meldung „Kaffeesatz-Fehler“. Zur Rückstellung des Decounters und der Fehlermeldung muss folgendermaßen vorgegangen werden: Die Kaffeesatzschale herausnehmen, leeren und reinigen (7.12), sie wieder in die Maschine einsetzen, die Tür öffnen und den Serviceschlüssel in den Sicherheitsschalter einstecken, die Service-Taste für den Zugriff zum Wartungsmenü andrücken, auf dem Touch-Bildschirm die Taste „Ladung der Kaffeesätze“ andrücken.

**N.B.** Die Kaffeesatzschale ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn die Schale nicht korrekt in ihrem Sitz eingeschoben wird, wird der Maschinenbetrieb blockiert. Bei jeder Entfernung der Schale und nach jeder Türöffnung muss ein Maschinen-Reset durchgeführt werden.

#### 7.2.3 Instandhaltung Kaffee-Einheit

Es wird empfohlen einmal im Monat die Einheit herauszunehmen und gründlich mit warmem Wasser zu reinigen.

Voraussetzung für diesen Arbeitsgang ist, dass die Kaffeavorrichtung sich in der Pausenstellung befindet

Danach den in der Abbildung 7.13 dargestellten Schlauch abnehmen, den Knauf **A** abschrauben, den Hebel **B** drehen (Abb. 7.8) und dann die vollständige Kaffee-Gruppe herausziehen.

Alle 10.000 Ausgaben bzw. mindestens einmal im Monat ist es ratsam, alle beweglichen Teile mit Silikonfett für Lebensmittelgeräte zu fetten (Abb. 7.14):

- Stab unterer Filter (1)
- Pleuel (2)
- Führungsstäbe (3)

Alle 10.000 Anschläge wird empfohlen die Dichtungen und die Filter zu überprüfen und eventuell auszuwechseln:

- Dichtungen
- Schraube lockern (Abb. 7.15), Filter reinigen und falls erforderlich austauschen.
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen

## VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 7.16).

### 7.2.4 Zugriff zu den Innenteilen

Für den Zugriff zu den Innenteilen der Maschine (Pumpen, Heizkessel, Elektroventile, elektrische Anschlüsse, usw.):

- Die Maschinentür öffnen, nachdem das sich unter der Tür befindende Schloss mit dem Schlüssel geöffnet wurde (Abb. 7.17)
- Die Flüssigkeitsschale herausziehen (Abb. 7.04)
- Die Kaffeesatzschale herausziehen (Abb. 7.12)
- Die Vorderplatte der Maschine (Abb.7.7) beseitigen.
- Dann das hintere Schutzgehäuse durch Abschrauben der 4 Befestigungsschrauben abnehmen (Abb.4.21 - 4.22).
- Den Ablassschlauch herausziehen, den Ablasshahn öffnen (Abb 4.23), und das ganze enthaltene Wasser in einen Behälter oder in einen genügend großen Eimer entleeren (Abb. 4.24).

N.B. Die Kaffeesatzschale ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn die Schale nicht korrekt in ihrem Sitz eingeschoben wird, wird der Maschinenbetrieb blockiert.

- Die Befestigungsschrauben der Bleckabdeckung abschrauben (Abb. 7.18) und sie beseitigen (Abb. 7.19) um die Wärmeschutzvorrichtungen wieder zu armieren.

## 7.3 Einstellungen

### 7.3.1 Dosage and grinding regulations

Der Automat wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :

- Optimale Kaffeetemperatur im Becher zwischen 70°C und 80°C.
- Optimale Temperatur der wasserlöslichen Produkte im Becher zwischen 70°C und 80°C.
- Grammatik Kaffeepulver zwischen 8 Gramme (zeitbeschränktes Mahlen).
- Instantpulvermenge wie Tabelle

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

- **Abwiegen des gemahlten Kaffees.**  
Die Menge über die Maschinenprogrammierung, durch Änderung der Mahlzeiteinstellung, ändern.  
Jede Stufe des Drehgriffes entspricht einem Wert von 0,05 g.
- **Einstellung der manuellen Mahlung.**  
Die Schraube (Abb. 7.20) drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.  
Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung.  
Nach der Einstellung müssen 3 Einstellungen am Produkt vorgenommen werden, um die Richtigkeit der Einstellung zu überprüfen, je feiner die Körnung ist, desto länger ist die Zeit bis zur Ausgabe des Produktes.

## 7.4 Stillstand

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


- Automat vom Strom- und Wassernetz trennen
- Den Heizkessel durch Öffnung des Hahns, der sich am Boden des Heizkessels mit Wärmeaustauscher befindet, vollständig leeren (Abb.7.21).
- Die Schwimmerwanne (Air Breack) durch Entfernen des Verschlusses, der sich am Rohr der Abflusssrutsche entlang befindet, leeren.  
Den Verschluss, nach erfolgter Entleerung, wieder montieren. (Abb.7.22)
- Alle Teile, die in Berührung mit Lebensmittel kommen, wie schon oben beschrieben, sorgfältig reinigen.
- Eventuelle Milchbehälter beseitigen und einen kompletten Waschvorgang des Milchkreislaufs, wie im Paragraph Sanierungsmaßnahmen angegeben, durchführen.
- Eimer für Flüssigabfälle leeren und gründlich reinigen
- Kaffeesatzbeutel entfernen
- Mit einem Tuch alle Flächen im Innern und auf der Außenseite des Automaten reinigen
- Den Automat mit Plastikfolie oder -sack abdecken (Abb. 7.23)
- In trockenen, geschützten Räumen bei Temperaturen zwischen 2und 40°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.

 Nach einer langen Zeit der Inaktivität wiederholen Sie die Erstins-tallation.

## 8.0 STILLEGUNG

Produkte und Wasser wie im vorherigen Kapitel beschrieben entfernen. Für die Stilllegung wird empfohlen, den Automaten in seine Einzelteile zu zerlegen und diese nach Materialien zu trennen(Kunststoff, Metall etc.) getrennt sammeln. Diese müssen anschließend einem Entsorgungsunternehmen anvertraut werden.

Wenn eine Kühlgruppe vorhanden ist, muß diese, ohne sie zu zerlegen, einer für deren Entsorgung geeigneten Firma übergeben werden.

 **Zu Beachten!** Bitte feststellen, dass die Entsorgung der Maschinen nach den Umweltnormen und den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.



**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família dos máquinas modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**

Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **BE**

Des.: **D95x84yC4R5**

**x=0 ou 2 ou 3 ou 4>>>** categoria tensão alimentação; **y= G1 ou G2>>>** N°/tipo conjuntos moinho dosadores

Nome comercial: **MODA**

**Máquinas semiautomática de bebidas quentes**

Ano de fabricação: **2018**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.

Diretiva 2014/35/UE (LVD)	Concerne a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
---------------------------	--

Diretiva 2006/42/UE (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
--------------------------	---

Diretiva 2014/30/UE (EMC)	Concerne a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.
---------------------------	---

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Segurança dos aparelhos elétricos de uso doméstico e similar - Norma geral. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda. EN 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
----------------------	---

COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.
--	---

Idoneidade dos materiais empregados em contato com substâncias alimentares.

Regulamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.
--	--

Regulamento (UE) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contato com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.
--	--

Regulamento (CE) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contato com produtos alimentares e atualizações sucessivas.
--	---

Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiênica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.
---	---

Completamento normativo	Diretivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
-------------------------	--

NOTA	Uso dos máquinas objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.
------	--

Zingonia di Verdellino (BG), outubro 2018

Bianchi Industry SpA  
President & CEO  
Massimo Trapletti

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

**Máquinas bebidas quentes e frias**

**Máquinas com espirais para produtos frios**

**Máquinas para café para uso profissional**

Marca: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**

Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Ano de fabricação: **2018**

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

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

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

(<sup>1</sup>):

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


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

Zingonia di Verdellino (BG), outubro 2018








Bianchi Industry SpA  
President & CEO  
Massimo Trapletti




**INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**

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

 O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.  
 O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.  
 A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

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

	<b>ATENÇÃO:</b> <i>Importantes dicas para a segurança!</i>		Para qualquer manutenção, <b>desligar a alimentação elétrica</b>		<b>ATENÇÃO:</b> <i>partes quentes em contato!</i>
	<b>LER</b> atentamente o manual de instruções antes de por em função.		<b>ATENÇÃO:</b> <i>maquina em tensão</i>		<b>ATENÇÃO</b> <i>Partes em movimento</i>
					PE <i>Indicação do fio terra</i>

-  **ADVERTENCIAS**
-  **TÉCNICO**  
 Define-se técnico, a pessoa encarregada da instalação, colocação em funcionamento e programação das funções da máquina. Qualquer operação de calibração é de competência exclusiva do técnico que, além disso, é depositário da senha de acesso à programação.
-  **USUÁRIO**  
 Define-se usuário a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café colherzinhas e copos. Além disso o usuário deve providenciar a limpeza da máquina (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de defeitos o usuário deve chamar o técnico.

<b>Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas nas máquinas MODA</b>		
<p>N. 1 Chave a disposição do <b>USUÁRIO</b> e do <b>TÉCNICO</b>.</p>	<p><b>CHAVES BIELA</b> nº 5,5 - 7 - 8  <b>TESOURA CORTA TUBOS A 90°</b>  <b>ALICATE BICOS CHATOS</b></p>	<p><b>CHAVE FIXA</b> nº 7 8-10 12-13 15-17 19-20  <b>CHAVE DE FENDA E PHILLIPS</b> (pequena - média - grande)  <b>ALICATE PARA ANÉIS SEEGER</b></p>

**Índice Capítulo**

# Instruções para o Técnico

- 1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA
- 4.0 INSTALAÇÃO
- 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

# Instruções para usuário

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

# Instruções para o Técnico

## 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig.1.1)

Altura	mm 595
Largura	mm 460
Profundidade	mm 622
Peso	kg 65
Tensão de alimentação	220-230V; 50Hz
Tensão de alimentação *	220V; 60Hz
Conexão rede elétrica	tomada CEE 7/7
Conexão rede elétrica *	tomada NBR 14136:2001
Conexão rede elétrica *	tomada IRAM 2073
Conexão rede hidrica	3/4" gas
<b>ALIMENTAÇÃO HIDRICA</b>	
da rede com pressão entre 0,05 e 0,65 MPa (0.5 e 6.5 bar)	

\* Versões nacionais específicas

### CAPACIDADE RECIPIENTES

Recipiente para Café em grãos	1,1 Kg (3,2 litros)
Recipiente único para produtos solúveis	1,9 litros

**!** As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta no interior de máquinas.

## CONHECER A MÁQUINA (Fig.1.2)

- Grupo café com câmara variável e moedor café
- Grupo Recipientes café em grãos
- Grupo recipientes bebidas solúveis
- Grupo Mixer
- Suporte injetores (regulável na altura)
- Recipiente fundos café
- Recipiente líquidos
- Lança vapor (opcional)
- Lança água quente
- Botoeira touch
- Porta
- CPU
- 2 St. Sicherungen T10A
- Türschloss
- Wartungstaste (grün) und Waschtaste (rot)

### Uso contemplado

O maquina mod. Moda deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café). Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos. Os copos de plástico e as palhetas do açúcar devem ser postas à disposição do utilizador porque não dispensadas automaticamente pelo máquina mod. Moda. As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um sucessivo consumo.



## 2.0 PREMISSA

### 2.1 Advertências para o operador

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

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

Algumas operações de manutenção (a serem efetuados somente por parte de técnicos especializados e indicadas no manual por meio de um símbolo específico de advertência) requerem que sejam efetuadas com porta aberta e máquina ligada e em funcionamento, durante tais operações é proibido ter acesso a órgãos em movimento ou zonas com alta temperatura (evidenciadas dentro da máquina por meio de advertências específicas de segurança).

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

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



### 2.2 Advertências gerais

Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

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

As intervenções sobre a máquina devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento a máquina.

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

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

- Este manual é parte integrante da máquina e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição a máquina.

- Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula a máquina mesmo.

- Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação a máquina.

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

- O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.

- Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.

- Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, a máquina;eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a Bianchi Industry S.p.A. nem a intervir sobre a máquina fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.

- Todavia, é faculdade da Bianchi Industry S.p.A., quando o considerar oportuno e por motivos qualificados, atualizar os manuais já presentes no mercado, atualizando a versão online publicada na área reservada do site institucional.

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

**+039.035.45.02.111**

Em caso de chamada saber indicar:

Número de série e modelo indicados na placa de dados (Fig.2.1)

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

- instalação não correta
  - alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
  - limpeza e manutenção não adequadas
  - modificações não autorizadas
  - uso improprio da máquina
  - peças não originais
- Em caso nenhum a **Bianchi Industry** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições da máquina por causa de avarias.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar exclusivamente produtos específicos para este tipo de máquinas.
- A máquina não é adequada para ser instalado no externo, deve ser posicionada em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65%. Não pode ser instalada em locais nos quais sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

### 2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA



Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes da máquina protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.



Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.



**NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MÁQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!**

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação da máquina.
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre a máquina em perfeitas condições de limpeza.
- No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contactar imediatamente o fabricante antes do uso da máquina.
- Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.

As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

**O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.**



### 3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA

#### 3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

O transporte da máquina deve ser efetuado por pessoal competente.

A máquina vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.

O transporte pode ser efetuado com meios que permitam a manutenção de uma temperatura compreendida entre -20 e +60 °C.

Não:

- evantar a máquina com correias ou prensas
- arrastar a máquina
- virar ou deitar a máquina para o transporte
- dar pancadas no máquina

Evitar que a máquina:

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

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

#### 3.2 Estocagem

Para uma eventual estocagem, evitar sobrepor várias máquinas, mantê-las na posição vertical, em ambientes secos com temperaturas compreendidas entre 2 e 40 °C, e umidade relativa não superior a 65%.

#### 3.3 Embalagem

A máquina é protegido por cantos em poliestirolo e por uma película transparente em polipropilene.

A máquina vem entregue embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo.

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

#### 3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que o máquina não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.



Na fim do transporte a embalagem deve ser íntegra, quer dizer **não deve**:

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
- apresentar marcas de manomissão.

**Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.**

#### 3.5 Desembalagem

Livrar o máquina de sua embalagem, removendo os painéis protetivos e retirando-o de sua caixa (Fig.3.2)

- tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.3)

Abriu a porta da máquina e tirar a fita adesiva das embalagens dos produtos.



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.

## 4.0 INSTALAÇÃO



### 4.1 Posicionamento

- Posicionar a máquina mantendo uma distância mínima de pelo menos 8 cm (fig. 4.1) entre a parte traseira do mesmo e eventuais paredes. Posicionar a máquina mantendo uma inclinação não superior a 2°.
- Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base da máquina (fig. 4.2).

**ATENÇÃO!** Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

Posicional a máquina sobre um plano razoavelmente alto de modo a permitir que a borda superior da máquina fique situado a pelo menos 150 cm de altura do piso (fig.4.1).

A **Bianchi Industry** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservância das normas de posicionamento.

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo da máquina, uma proteção suficientemente larga para cobrir o raio de ação da máquina.



### 4.2 Conexão à rede hídrica (optional)

Antes de conetar a máquina à rede da água, verificar que esta seja:

- Potável (eventualmente com um exame de laboratório).
- Instalar, se não for presente, uma torneira em posição acessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig.4.3).
- Antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais resíduos de impureza e de sujeira (Fig.4.4).
- Conectar a torneira para o máquina, utilizando para tanto um tubo idóneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede.
- No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de reforço em dotação (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar) (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- A Ligação contemplada é um 3/4" gas (Fig.4.6).
- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, em caso de substituição do tubo de ligação à rede de água, não reutilizar o tubo substituído.

Na figura 4.7 encontra-se ilustrado o esquema de conexão à rede hidráulica.

### 4.3 Conexão à rede elétrica

A máquina está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase 220-230 Volt, 50Hz (220V, 60Hz)\* e está protegido com fusíveis de 10A.

#### Aconselhamos verificar que:

- A tensão de rede não tenha um descarte maior do  $\pm 6\%$
- A linha de alimentação seja adequada à carga da máquina
- A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga da máquina e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
- Posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável. O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- A máquina é dotado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, com tomada CEE 7/7 (tomada NBR 14136:2001 -tomada IRAM 2073)\* (Fig.4.8).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.9).

É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas. A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservância da norma acima indicada.

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

**ATENÇÃO!** A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado.

\* Versões nacionais específicas

### 4.4 Colocação em funcionamento

A máquina é dotada de um cabo de conexão para a conexão à rede elétrica (fig. 4.10) e de um interruptor que desliga a tensão de todos os usuários sempre que é acionado (fig. 4.11).

Além disso é dotada de interruptor de segurança duplo (fig. 4.12-pos.1), um na porta superior e um no recipiente fundos que desliga a tensão sempre que a porta é aberta ou o recipiente fundos é removido (ver diagrama elétrico). Portanto, em caso de necessidade, abrir a porta ou desconectar o plugue da tomada da instalação.



A régua de bornes do cabo de alimentação fica sob tensão (Fig. 4.13 - pos.1).

- Portanto, para algumas operações, é necessário operar com a porta aberta, mas máquina ativa, logo, inserir a chave de segurança específica (Fig. 4.12). A abertura e a eventual ativação da máquina com a porta aberta, devem ser confiadas exclusivamente a pessoal autorizado para a execução de tais

operações. Não deixar máquina aberta sem vigilância. A cada ligação da máquina ocorre um ciclo de diagnóstico para verificar o estado dos periféricos e efetuar o restabelecimento das partes em movimento.



### 4.5 Instalação

#### 4.5.1 Descalcificador

Para um correto funcionamento e uso da máquina recomenda-se a instalação de um descalcificador. Para a limpeza e a manutenção do mesmo consultar quanto indicado pelo fabricante do mesmo.

#### 4.5.2 Enchimento circuito hidráulico

##### O PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO É O SEGUINTE:

Antes de dar tensão, certificar-se que a máquina tenha sido conectado à rede hídrica e que a torneira da água tenha sido aberta.

Quando da primeira ligação o máquina se apresenta em modalidade de PRIMEIRA INSTALAÇÃO.

O operador conectará somente a água e a rede elétrica.

No monitor o máquina mostrará a mensagem lampejante de "primeira instalação".

E durante tal fase ocorre automaticamente o carregamento da água.

Esta condição durará até o enchimento completo da caldeira, ou seja, até o nível a ser detectado pela sonda presente em seu interior ser alcançado.

Terminada a fase de carregamento da água o monitor solicita a digitação da data de instalação da máquina. Confirmada a data o máquina aguarda 10 segundos e, logo em seguida, iniciará a aquecer a água na caldeira.

16 / 02 / 2018



#### 4.5.3 Lavagem partes em contato com alimentos

Com a máquina ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível resíduo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.

- Lavar bem as mãos.
- Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, de acordo com as normas HACCP (adotadas pela empresa).



Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 4.14).

- Tirar todos os recipientes produzidos pelo máquina (Fig.4.15).
- Tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.16). Por tudo na solução antecedentemente preparada.
- Tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de mistura, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.17).
- Com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.18).
- As partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- Em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no máquina.
- Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 4.19).



Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais resíduos.

#### 4.5.4 Esvaziamento caldeira

As máquinas Moda são dotadas de caldeira com trocador de calor; substituir completamente toda a água contida na caldeira pelo menos uma vez por mês procedendo como segue:

**ATENÇÃO!** desconectar a máquina da rede elétrica e da rede hidráulica; antes de proceder aguardar o completo esfriamento das partes sujeitas a aquecimento.

Abriu a semi-porta (fig.4.20) e remover o painel frontal da máquina (fig.7.7). Em seguida remover o cárter traseiro da máquina soltando os 4 parafusos de fixação do mesmo (fig.4.21 - 4.22).

Extrair o tubo de descarga, abrir a torneira de descarga (fig 4.23), e esvaziar toda a água contida em uma bacia ou balde com capacidade adequada (fig. 4.24).



#### 4.6 Carga produtos (com a máquina desligada)

O carregamento pode ser efetuado deixando os recipientes inseridos, erguendo a tampa dos recipientes (Fig. 4.25), ou extraíndo cada recipiente.

Particularmente para o café em grãos é necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig. 4.26).

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.27).

- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

## 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

### USO PREVISTO

As máquinas devem ser destinadas somente ao fornecimento de bebidas preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão no que diz respeito ao café expresso).

Para tanto utilizar produtos alimentares que o fabricante tenha declarado adequados à distribuição automática em recipientes abertos. Os fornecimentos devem ser consumidos imediatamente e em nenhum caso devem ser conservados para um consumo sucessivo.

### SUPORTE DOS INJETORES

As máquinas Moda são dotadas de suporte com duplo injetor para cada bebida (fig.5.1- pos. 1) (água quente excluída), de modo a efetuar a alimentação tanto em xícara única (fig.5.2) (posicionada no centro da cup station) quanto em duas xícaras (fig.5.3), posicionadas uma ao lado da outra.

Além disso, o suporte dos injetores é regulável na altura para adaptar a altura a várias medidas de xícara.

Erguendo-o ou abaixando-o, utilizando as empunhaduras presentes no mesmo, é possível variar a altura do suporte injetores em vários níveis pré-fixados (fig.5.4).

Além disso, retirando o recipiente de coleta líquidos (fig.5.5) é possível efetuar a alimentação em recipiente de grande volume (fig.5.6), a máquina tem condições de detectar se o recipiente de coleta foi removido; em caso de alimentações com recipiente de coleta removido a máquina guiará o usuário na alimentação por meio de avisos e solicitações de confirmação visualizadas no monitor touch.

### BEBIDAS SOLÚVEIS

Em função do tipo de bebida solicitada, na preparação da mesma podem ser ativados vários processos, descritos a seguir.

- Se presente, é ativado o misturador (fig.5.7).
- A válvula solenoide presente na caldeira (fig.5.8) é ativada para introduzir a quantidade de água programada no misturador, a temperatura da água pode ser controlada e regulada por meio de uma válvula solenoide de mistura (fig.5.9) que mistura a água quente que está sendo alimentada com água da rede, tal mistura é regulada por meio do software de administração da máquina selecionando a percentagem de mistura, aconselha-se efetuar verificações de temperatura para definir a percentagem desejada.
- Ativa-se a bomba que alimenta a quantidade programada de água e controlada por um dispositivo eletrônico específico.
- O motorreductor do produto solúvel ativa o sem-fim (fig.5.10) para alimentar a quantidade de produto programado no misturador (em algumas receitas pode ser prevista a alimentação de vários produtos inclusive no mesmo misturador).
- Alimentada a quantidade de água e de pó pré-fixadas, o misturador é desativado após um tempo T configurado na programação.

### CAFÉ EXPRESSO

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de conjunto café expresso com câmara variável e com moagem a tempo (Fig. 5.11) (café moído alimentado no conjunto, sem dosagem mecânica).

#### Moagem

- Selecionada uma bebida com presença de café expresso, inicia a moagem pelo tempo configurado pelo operador nas especificações das doses (Fig. 5.12).
- O café moído cai diretamente no copo de infusão do conjunto café (já posicionado sob a rampa café) (Fig. 5.13)

#### Conjunto em alimentação

- Ativa-se o motorreductor rotação conjunto para levar o mesmo em posição de alimentação, engatando o pistão (Fig. 5.14).

#### Prensagem

- Ativa-se a bomba de café e abre-se a válvula solenoide que aciona o pistão superior; o impulso hidráulico (configurável por meio da regulagem da pressão de impulso) leva o pistão para dentro do conjunto infusor, obtendo, assim, a compressão desejada da pastilha de café (Fig. 5.15). Terminada a compressão a válvula de carregamento fecha.

#### Pré-infusão (se programada)

- No fim da prensagem a máquina inicia a pré-infusão. Abre-se a válvula solenoide até a alimentação da quantidade de água programada, uma vez alimentada a dose de água para a pré-infusão, a válvula solenoide café fecha. Terminada a pré-infusão a máquina verifica o nível de prensagem do café e, eventualmente, restabelece o mesmo reabrindo a válvula solenoide de carregamento água até alcançar a prensagem desejada (Ver fase "Prensagem").

#### Infusão

- Terminada a fase de compressão da pastilha abre-se a válvula solenoide café e é alimentada a quantidade de água programada e controlada e relativo dispositivo eletrônico (contador volumétrico).

#### Espremedura

- Terminada a alimentação a válvula solenoide se desativa, é acionada a válvula solenoide de carregamento água (por um tempo programável) de modo a fazer descer ulteriormente o pistão superior prensando e espremendo a pastilha café, melhorando a sua secagem. A eventual quantidade de água produzida durante a fase de espremedura é expulsa por meio da 3a via (ou descarga) da válvula solenoide café.

#### Descarga

- Terminada a espremedura a pressão presente no interior do pistão superior é descarregada (fecha-se a válvula solenoide de carregamento e abre-se aquela de descarga), de modo a obter o completo retorno do mesmo.

#### Retorno

- Retornado o pistão (Fig. 5.16-pos 1) o motorreductor conjunto café é novamente ativado para levá-lo novamente para a posição de repouso e pronto para um novo ciclo.
- Durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada (Fig. 5.16-pos 2).

#### LANÇA DE VAPOR (Opcional)

As máquinas Moda podem ser dotadas de lança de vapor.

A seleção da alimentação vapor ocorre por meio de seleção no monitor touch, e é do tipo Start e Stop (arranque e parada alimentação decididos pelo cliente).

A lança de vapor (fig.5.17 pos. 1) encontra-se fora da linha de centro com relação à cup station, a máquina guiará o usuário na alimentação por meio de avisos e solicitações de confirmação visualizadas no monitor touch.

#### LANÇA DE ÁGUA QUENTE

As máquinas Moda são dotadas de lança de água quente.

A seleção da alimentação de água quente da lança ocorre por meio de seleção no monitor touch, e é do tipo Start e Stop (arranque e parada alimentação decididos pelo cliente).

A lança de água quente (fig.5.17 pos. 2) encontra-se fora da linha de centro com relação à cup station, a máquina guiará o usuário na alimentação por meio de avisos e solicitações de confirmação visualizadas no monitor touch.

### 5.1 ACESSÓRIOS

As máquinas MODA podem ser combinadas a mais unidades acessórias para variar a sua performance e para completar a sua dotação.

No máquina é possível montar uma vasta série de acessórios para variar as suas performances.

Para manter a segurança do aparelho, os kits de montagem são fornecidos dotados de instruções de montagem e de teste.

#### ATENÇÃO

O uso de kits não homologados pelo fabricante não garante o respeito dos padrões de segurança, em especial para as partes sob tensão.

O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo uso de componentes não homologados.

**A montagem e as sucessivas operações de teste devem ser exclusivamente efetuadas por pessoal qualificado, com conhecimentos específicos a respeito do funcionamento da máquina, tanto do ponto de vista da segurança elétrica quanto das normas higiênicas.**

#### MÓDULO LEITE FRESCO (Opcional)

É possível combinar às máquinas Moda um módulo leite fresco com ou sem conjunto frigorífico para a conservação do leite.

Com tal módulo a máquina MODA tem condições de fornecer leite fresco batido, tanto quente quanto frio, em bebidas que requeiram a sua presença. Tal módulo poderá ser combinado com a máquina, de preferência no lado esquerdo da mesma.

Para o uso e a montagem consultar as instruções fornecidas com o módulo.

#### MÓDULO SISTEMAS DE PAGAMENTO (Opcional)

É possível combinar às máquinas Moda um módulo para a montagem e uso de sistemas de pagamento.

Tal módulo poderá ser combinado à máquina indiferentemente em qualquer lado da mesma e adicionalmente a outros módulos.

Para o uso e a montagem consultar as instruções fornecidas com o módulo.

#### MÓDULO AQUECIMENTO XÍCARAS (Opcional)

É possível combinar às máquinas Moda um módulo aquecimento xícaras para a estocagem e o aquecimento das xícaras a serem utilizadas na preparação das bebidas.

Tal módulo poderá ser combinado à máquina indiferentemente em qualquer lado da mesma e adicionalmente a outros módulos.

Para o uso e a montagem consultar as instruções fornecidas com o módulo.

#### Predisposições conexões

As versões de máquina predispostas na fábrica para a combinação com os módulos, apresentam na parte traseira da máquina as seguintes conexões:

- Conexão elétrica/dados com módulos de sistemas de pagamento (fig.5.18-A), para ter acesso ao conector soltar o parafuso e remover a cobertura de proteção.
- Retorno alimentação hidráulica dos módulos leite (fig.5.18-B).
- Alimentação hidráulica dos módulos leite (fig.5.18-C).
- Conexão elétrica/dados com os módulos leite (fig.5.18-D), para ter acesso ao conector soltar o parafuso e remover a cobertura de proteção.

Nota: Para as máquinas não predispostas seguir as indicações para os procedimentos de preparação da máquina presentes no manual dos Módulos Adicionais Moda.

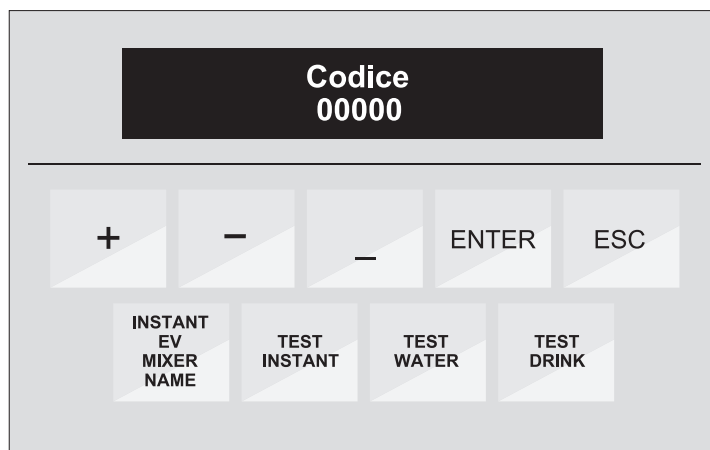
# Instruções para o usuário

## 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

### 6.1 PASSWORT

Entrar em programação pressionando a tecla programação "PRG" presente na placa master.

No monitor visualiza-se o menu da programação esquematizado a seguir:



### 6.2 MENU na MÁQUINA

O menu principal traz na primeira linha os dizeres Escolha menu, na segunda linha é indicado o item do menu a ser programado que se refere à seguinte lista:

#### Opções

#### Temperatura

#### Pré-seleções

#### Doses

#### Tempos e patamares

**Extra motores** (Visível somente se estiver conectado pelo menos um slave Frio)

#### Sistemas de pagamento

#### Preços

#### Preço seleções

#### Descontos

**Promoções** (Prevista, não administrada)

#### Ação preventiva

**Contadores decrescentes** (Prevista, não administrada)

#### Vendas

#### Relógio

#### Dados de default

**Conexão Remota Visível somente se modem presente** (Prevista, não administrada)

#### Item Número

#### Configuração

Para sair do menu principal e voltar para o estado normal pressionar novamente a tecla de programação, ou manter a tecla ESC pressionada por 1,5 segundos.

### 6.3 MANUTEÇÃO

Entra-se em manutenção premendo a tecla 'Service'.

O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xxx', onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.

Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectuar seleções de prova também com a temperatura não regular. Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll. O painel manutenção prevê as seguintes funções:

## Manuten o 1.25 ECQ Driver 5

<input type="checkbox"/> Corrimento alarmes	<input type="checkbox"/> Reset alarmes	<input type="checkbox"/> Teste completo	<input type="checkbox"/> Teste somente água
<input type="checkbox"/> Teste café moído	<input type="checkbox"/> Teste mixer	<input type="checkbox"/> Rotação conjunto café	<input type="checkbox"/> Batidas totais
<input type="checkbox"/> Essai motoréducteurs	<input type="checkbox"/> Recarga Decontadores	<input type="checkbox"/> Carregar caldeira expresso	<input type="checkbox"/> Ativar válvula solenoide entrada água
<input type="checkbox"/> Histórico alarmes	<input type="checkbox"/> Ativar regulagem moedores	<input type="checkbox"/> Teste entradas	<input type="checkbox"/> Recarga fundos café

**ATENÇÃO:** o menu ilustrado corresponde à versão de máquina com equipamento completo, tal menu pode diferir tanto nos comandos visualizados quanto na posição dos mesmos com base nos kits instalados na máquina.

## 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

### 7.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento da máquina no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com a máquina aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar e lavar com líquido sanitário* todas as partes em vista na zona de alimentação (ver parágrafo 4.5.3)	●	
Esvaziar o recipiente fundos líquidos e limpá-lo com líquido sanitário*	●	
Esvaziar o recipiente fundos de café e lavá-lo com líquido sanitário*	●	
Extraír todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos mesmos, bem como o fundo da máquina e a sua parte externa, em especial a zona de alimentação, em seguida proceder com a sanitização* (ver parágrafo 4.5.3).		●
Limpeza monitores Touch e botoeira SAW, com um pano úmido	●	

\*Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP (adotadas pela empresa).

#### 7.1.1 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

**Primeira operação.** Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- Eliminação da sujeira mais grossa
- Sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta da máquina.
- Uma vez acabada a limpeza abrir a máquina.

#### 7.1.2 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.

 Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.0

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig. 7.1 e Fig. 7.2)
- Tirar e lavar bem:
- canais e tubos de escorregamento pós (Fig. 7.3-pos.1)
- canal água (2), camara miscelagem (3) e ventainha de misturagem (4)
- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig. 7.4- 7.5)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig. 7.6)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- Remova os resíduos de pó de café do grupo. Você deve remover a placa frontal da máquina (Fig. 7.7) e remover o conjunto da posição (Fig. 7.8 - Fig. 7.9).
- Esvaziar os recipientes fundos líquidos (Fig. 7.10-7.11)
- Substituir os recipientes dos fundos café (Fig. 7.12)

#### 7.1.3 Limpeza semanal

Extraír todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base da máquina e o externo particularmente a zona distribuição (Fig. 7.1-7.2).

#### 7.1.4 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo da máquina.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6.

## 7.2 Manutenção aconselhada



A **Bianchi Industry** garante o bom funcionamento no tempo do própria máquina, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspeção geral e substituição de partes (onde necessário) - (caldeira/válvulas solenoide/válvula solenoide 3 vias/ vedações conjuntos café e pistões conjunto/conjuntos café e pistões conjunto)		●				
Lubrificação das partes em movimento do conjunto (onde necessário)		●				
Substituição moedores e rolamento moedores					●	
Verificação e substituição vedações mixer (onde necessário)					●	
Descalcificação caldeiras solúveis e caldeiras com trocador						●

**Nota:** Encontra-se disponível um kit sanitização para a limpeza e a manutenção preventiva da máquina, tal kit permite a substituição em bloco de todas as partes sujeitas a verificação e manutenção, de modo a poder efetuar a limpeza e a manutenção das mesmas reduzindo os tempos de máquina parada.

#### 7.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária



As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas à variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.

Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes da máquina, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.

Se as operações necessitam da máquina ligado deixá-las a pessoal treinado.

Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfetar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção 4.5.3.

#### 7.2.2 Recipiente fundos café

As máquinas Moda preveem um contador fundos café (programável), de modo a sinalizar e bloquear as alimentações de bebidas com a presença de café moído quando o recipiente estiver cheio.

Quando o valor programado tiver sido alcançado, a máquina sinaliza a mensagem "erro fundos café" no display; para zerar o contador e cancelar o erro é necessário: retirar, esvaziar e limpar o recipiente fundos (7.12), reposicioná-lo na máquina, abrir a porta e inserir a chave de serviço no interruptor de segurança, pressionar a tecla serviço para ter acesso ao menu manutenção, pressionar a tecla relativa ao item "recarga fundos café no monitor touch".

**Nota:** o recipiente fundos é dotado de interruptor de segurança; se o mesmo não for corretamente inserido em sua sede o funcionamento da máquina é bloqueado

Efetuar um Reset máquina a cada remoção do recipiente ou após a abertura da porta.

#### 7.2.3 Manutenção Grupo Café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

Em seguida desconectar o tubo indicado na fig. 7.13, soltar o puxador **A**, girar a alavanca **B** (fig. 7.8) e, então, extraír todo o conjunto café.

Cada 10000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig. 7.14):

- haste filtro inferior (1)
- biela (2)
- haste guia (3)

A cada 10000 operações, aconselha-se verificar e, eventualmente, substituir as guarnições de vedação e filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 7.15), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa.

## PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÈ

Verificar que, na fase de descanço, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.16).

### 7.2.4 Acesso às partes internas

Para ter acesso às partes internas da máquina (bombas, caldeira, válvulas solenoides, conexões elétricas, etc.)

- Abrir a porta da máquina (após ter aberto a fechadura posicionada sob a mesma utilizando a chave (fig. 7.17)
- Extrair o recipiente líquidos (fig. 7.04)
- Extrair o recipiente fundos (fig. 7.12)
- Remover o painel frontal da máquina (fig.7.7).
- Em seguida remover o cárter traseiro da máquina soltando os 4 parafusos de fixação do mesmo (fig.4.21 - 4.22).
- Extrair o tubo de descarga, abrir a torneira de descarga (fig 4.23), e esvaziar toda a água contida em uma bacia ou balde com capacidade adequada (fig. 4.24).

Nota: o recipiente fundos é dotado de interruptor de segurança; se o mesmo não for corretamente inserido em sua sede o funcionamento da máquina é bloqueado

- Soltar os parafusos de fixação da cobertura em chapa (fig. 7.18) e retirá-la (fig. 7.19) para rearmar os protetores térmicos.

## 7.3 Regulagens

### 7.3.1 Regulagem dose e moagem

A máquina vem entregado tarado sobre valores standard quer dizer:

- Temperatura ótima do café no copo entre 70°C e 80°C.
- Temperatura ótima de produtos solúveis no copo entre 70°C e 80°C.
- Medidas das gramas do pó de café 8 gramas (moagem a tempo).
- Gramatura pós soluveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

#### - Gramatura do café moído.

Variar a quantidade agindo na programação da máquina, variando a configuração do tempo de moagem.

A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.

#### - Regulagem do grau de moagem manual.

Virar o parafuso (Fig.7.20) para obter os resultados desejados.

Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.

Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

## 7.4 Inatividade

Para uma prolongada inatividade da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- Desconeter eletricamente e hidráulicamente a máquina
- Esvaziar completamente a caldeira abrindo a torneira de descarga caldeira presente no fundo da caldeira com trocador (Fig.7.21).
- Esvaziar o recipiente boias (Air Breack) tirando a tampa posicionada no tubo ao longo da rampa de descarga.  
Terminado o esvaziamento remontar a tampa (fig.7.22).
- Lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito.
- Tirar eventuais recipientes de leite, e efetuar a lavagem completa do circuito leite, como indicado no parágrafo sanitização.
- Esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- Eliminar o saco fundos
- Limpar com um pano todas as superfícies internas e externas da máquina
- Proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.7.23).
- Armazenar em locais secos, protegidos e com temperaturas compreendidas entre 2 e 40°C, e umidade relativa não superior a 65%



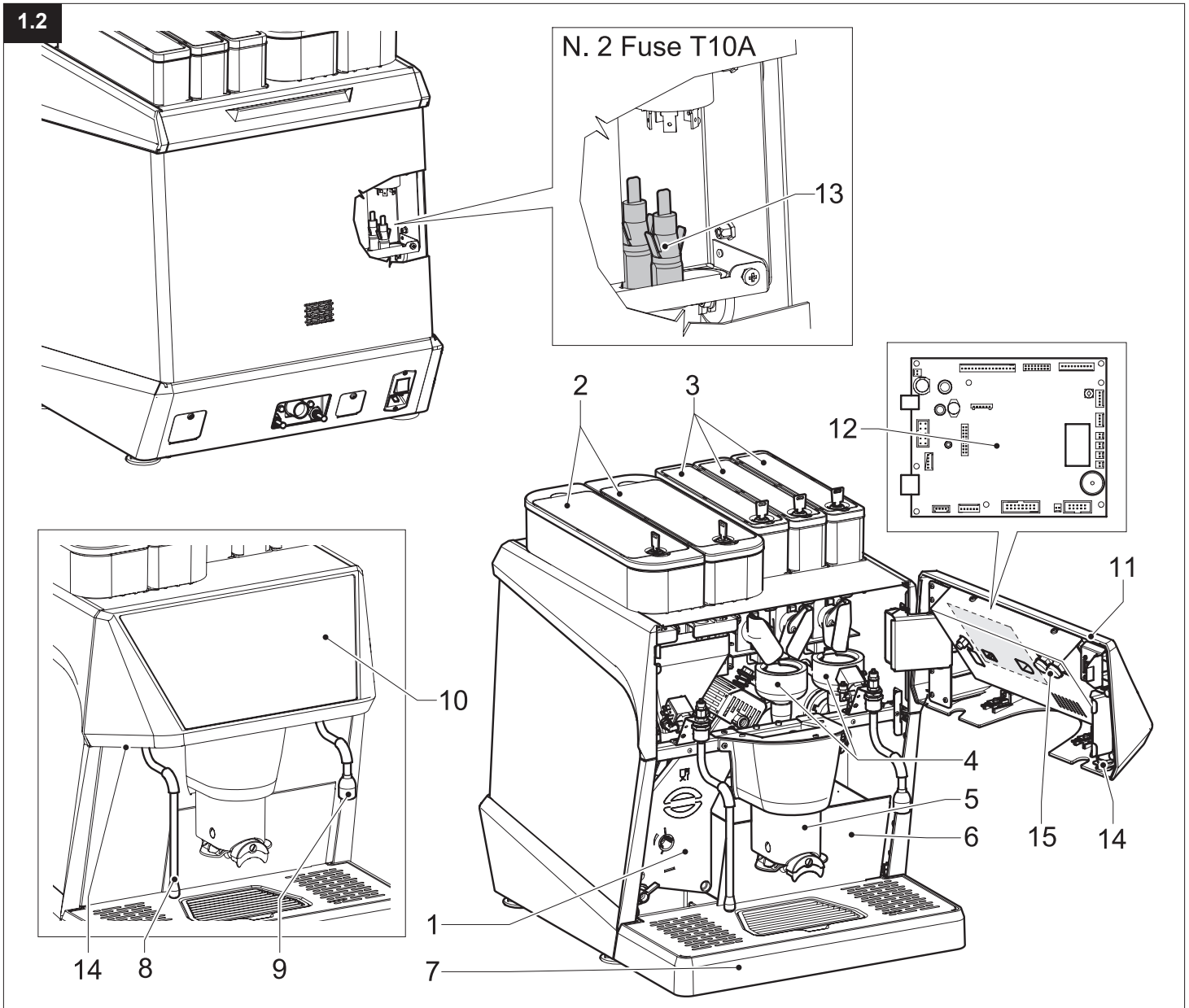
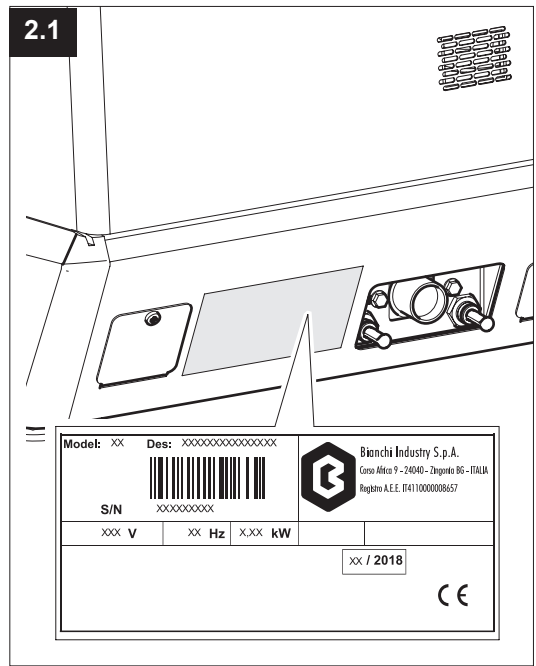
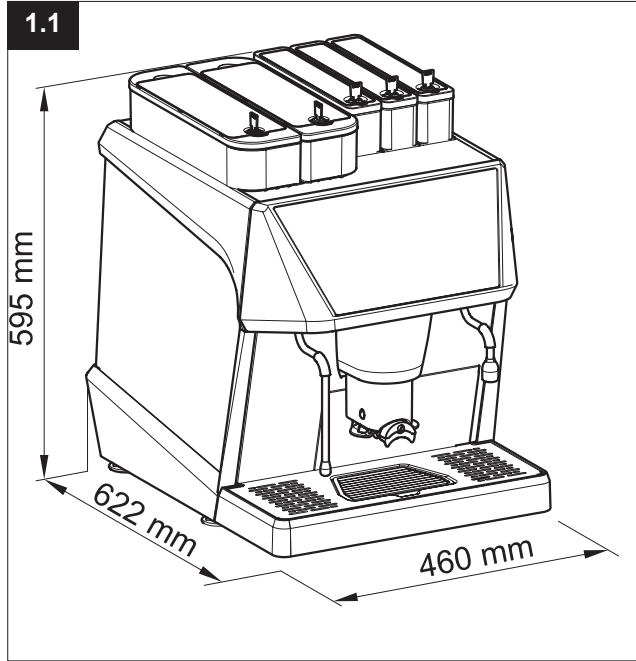
Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

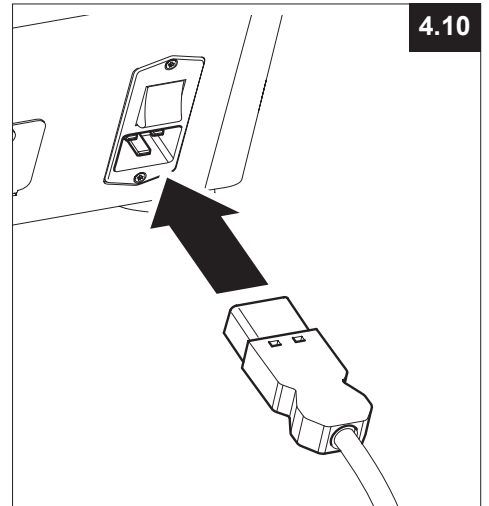
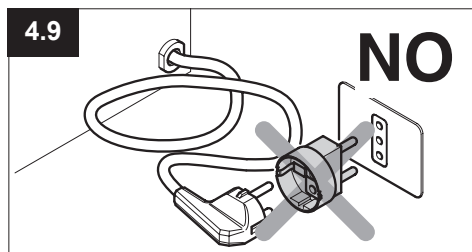
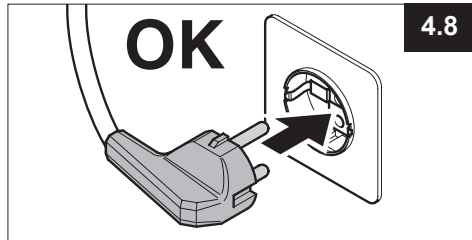
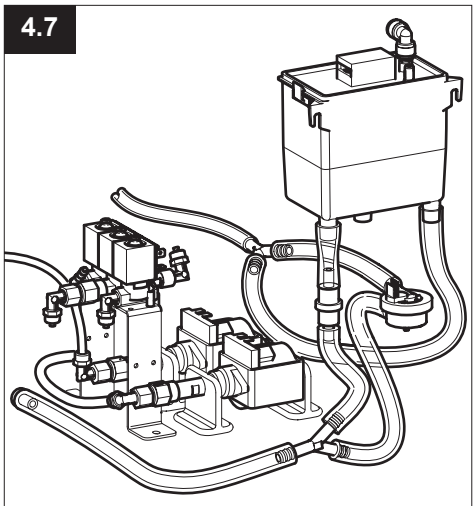
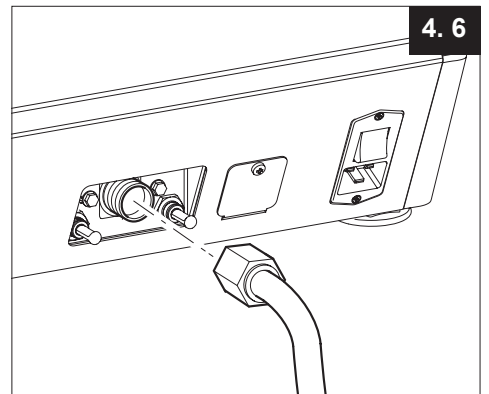
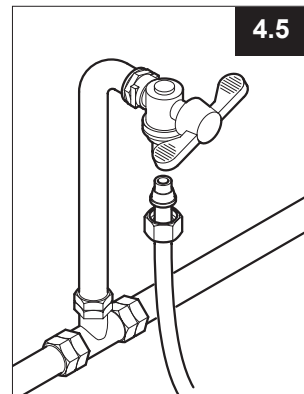
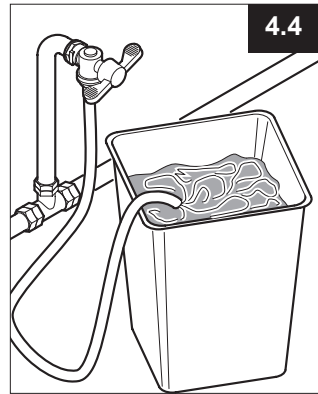
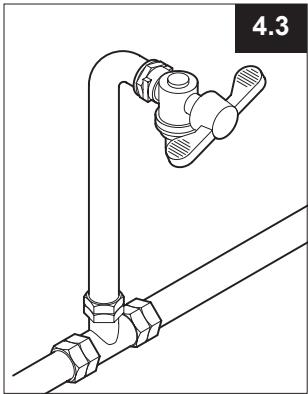
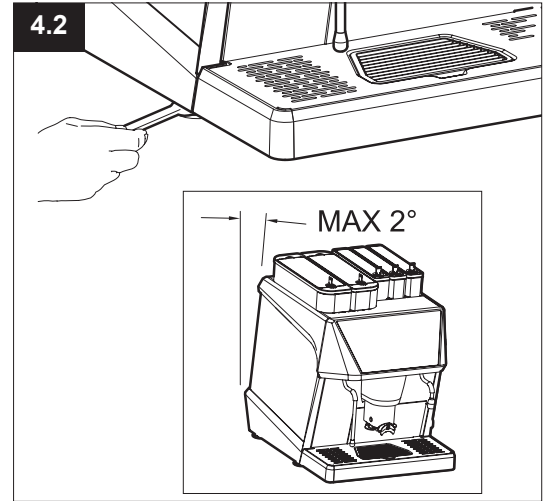
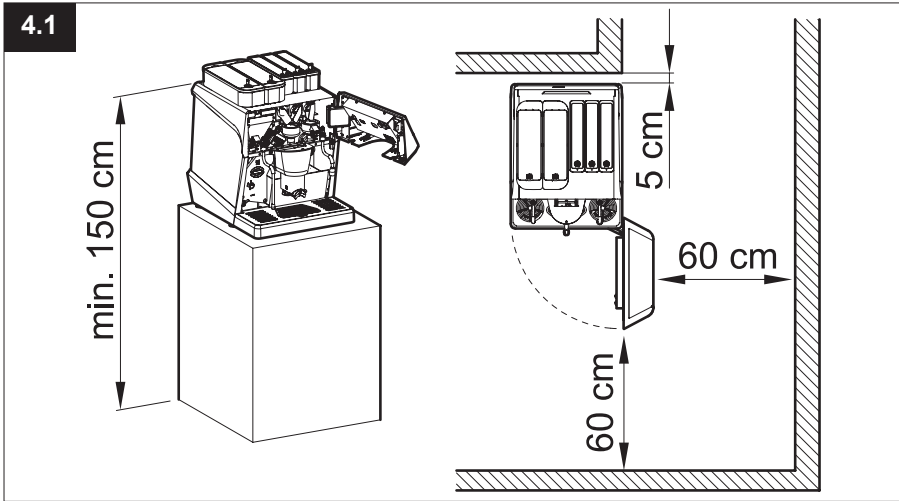
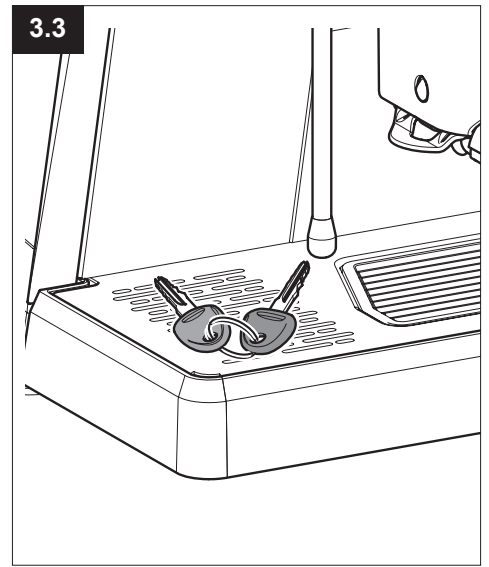
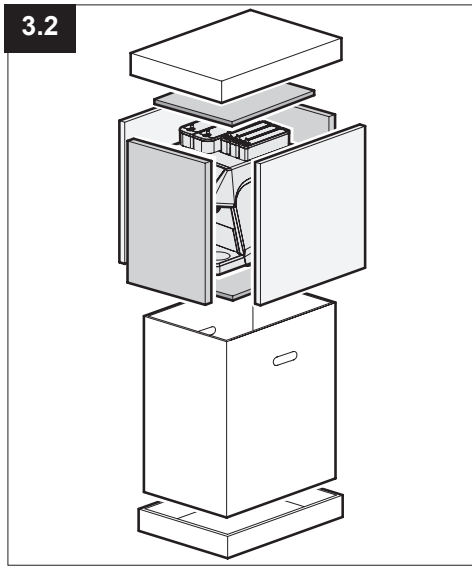
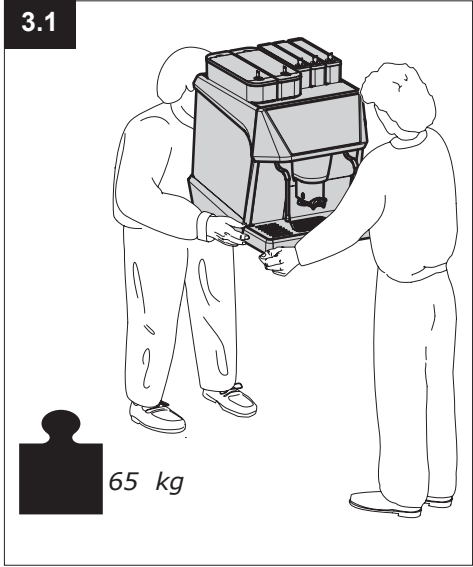
## 8.0 DESMANTELAMENTO

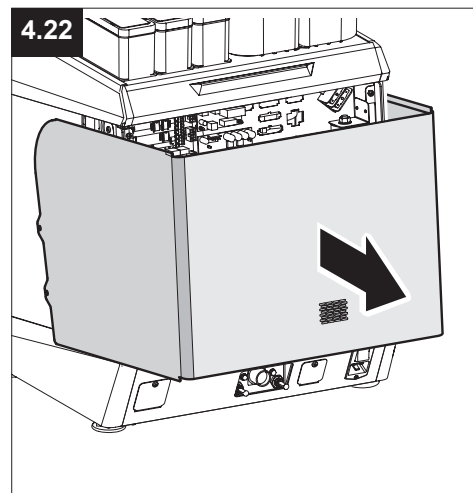
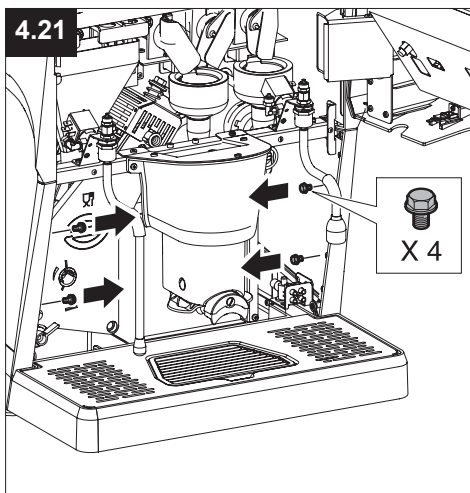
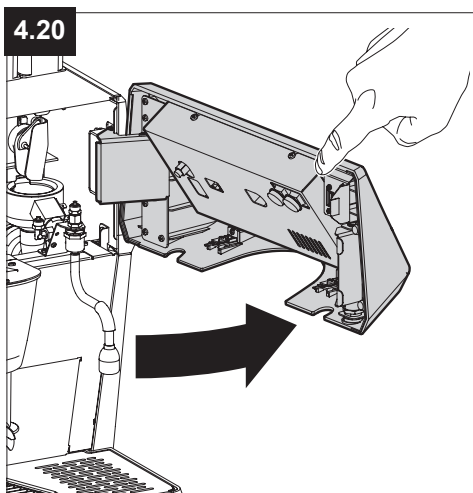
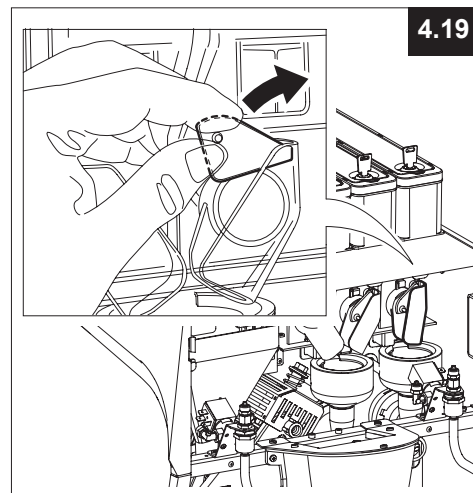
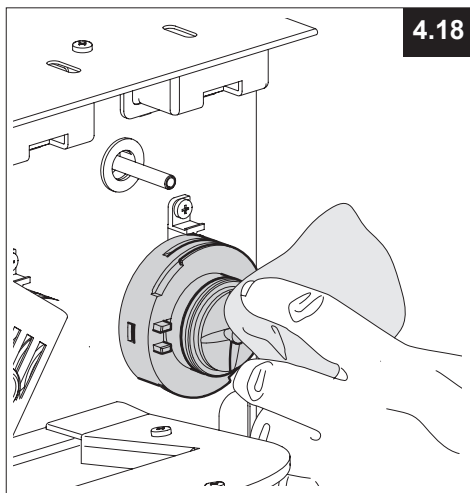
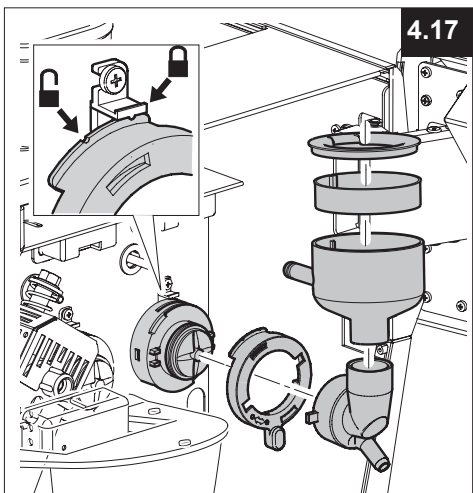
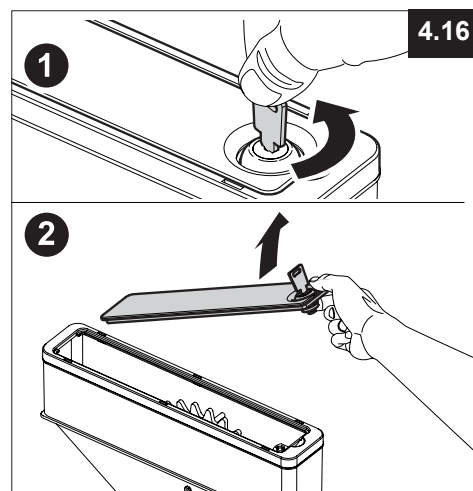
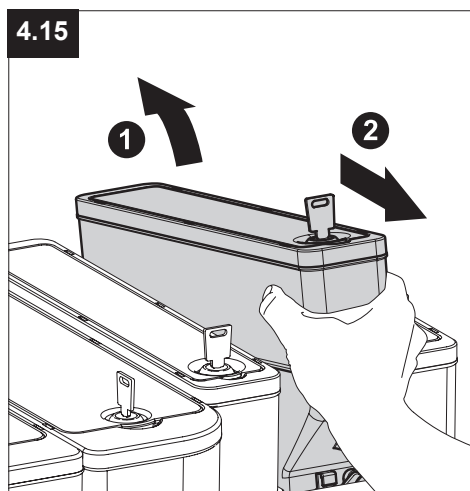
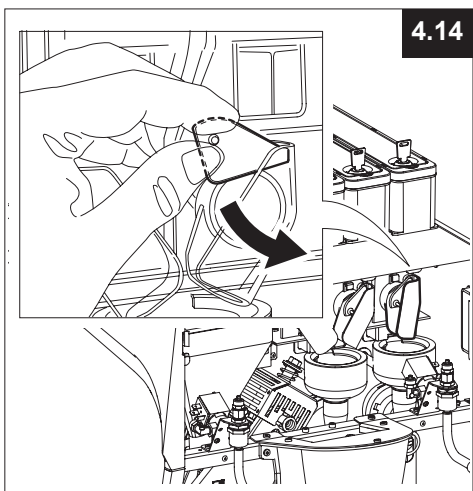
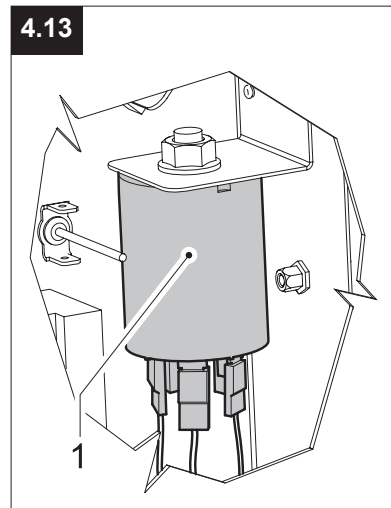
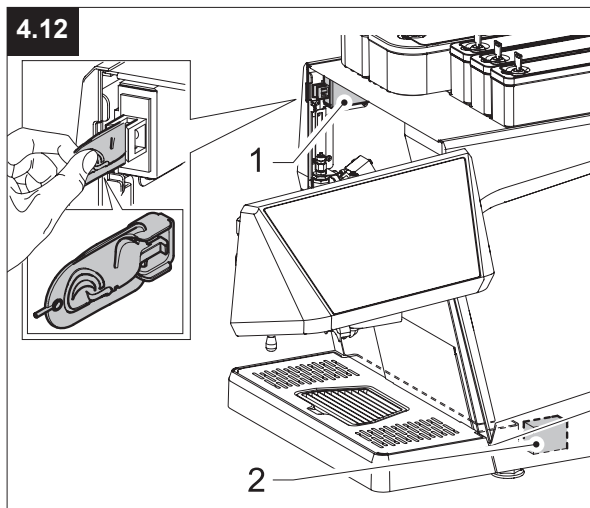
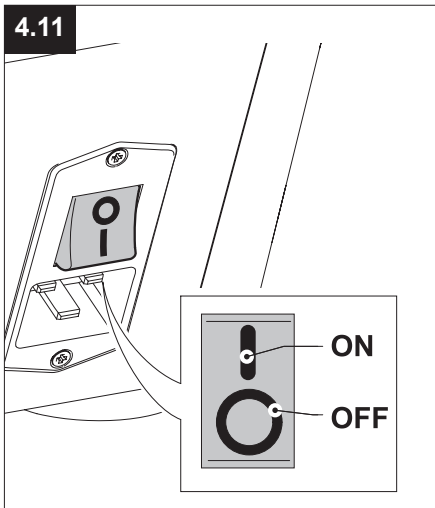
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar a máquina dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

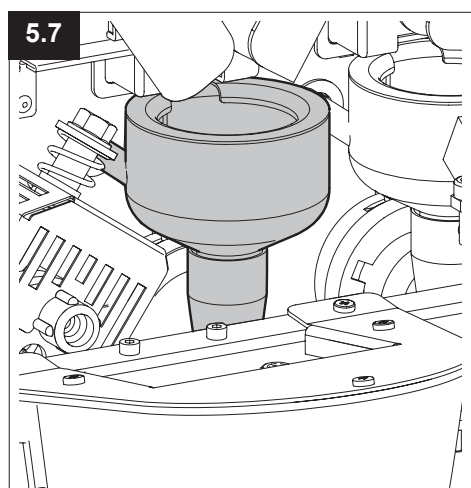
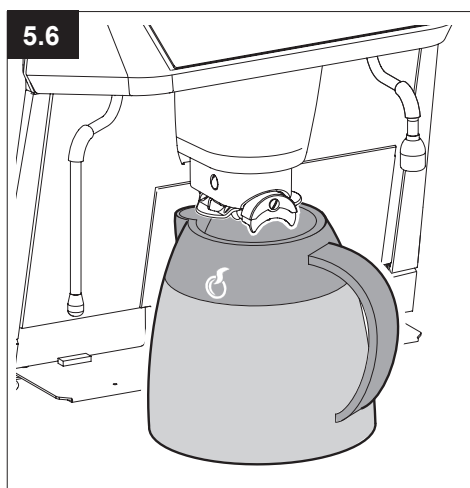
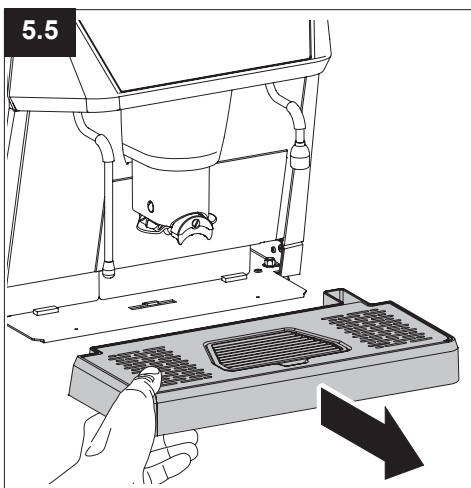
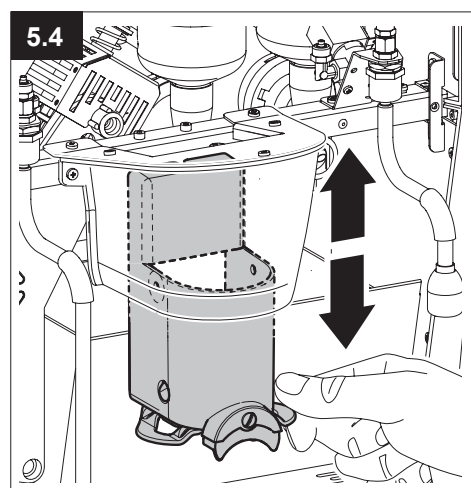
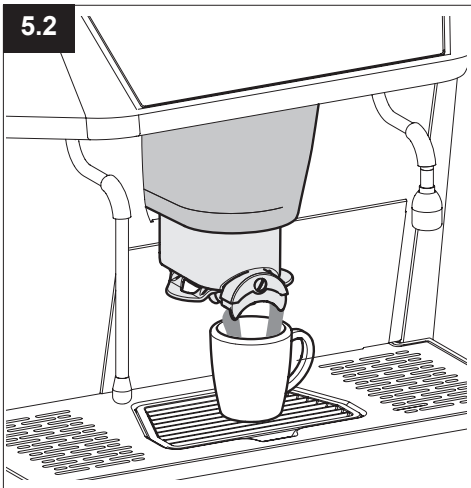
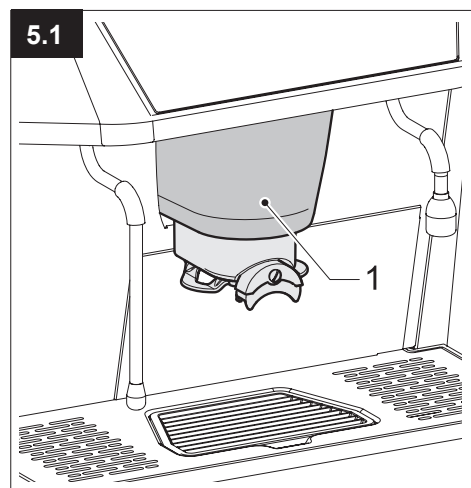
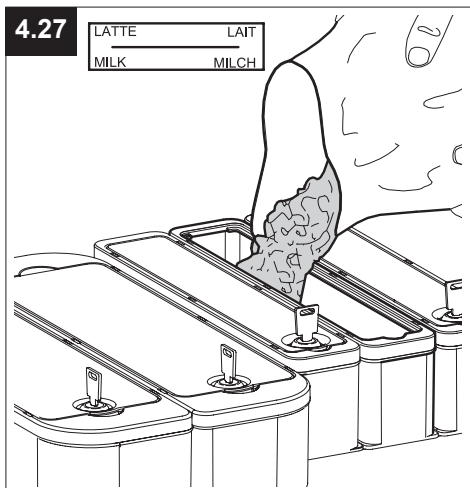
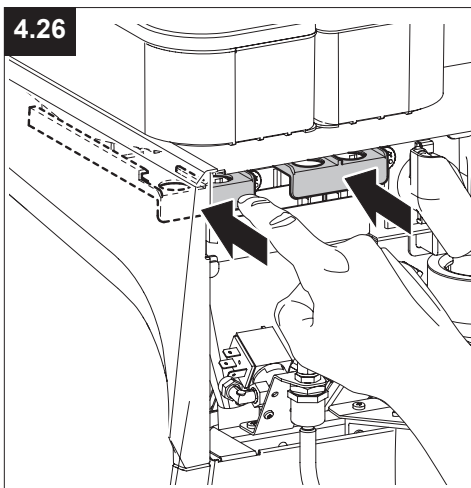
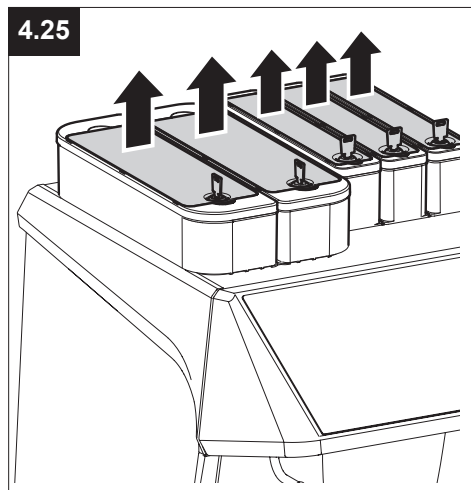
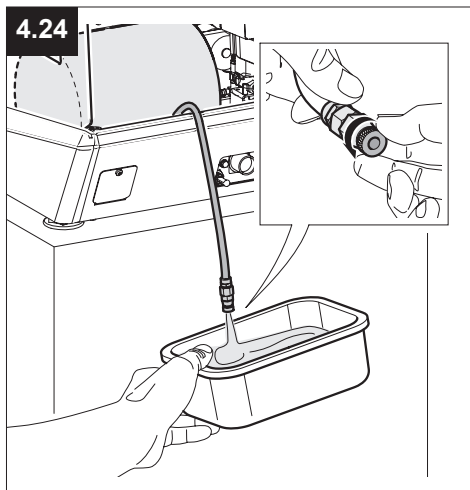
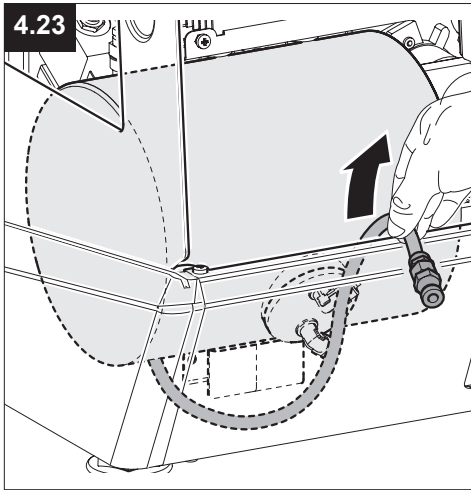


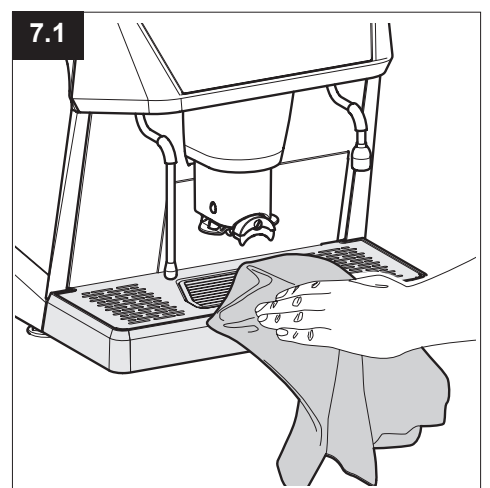
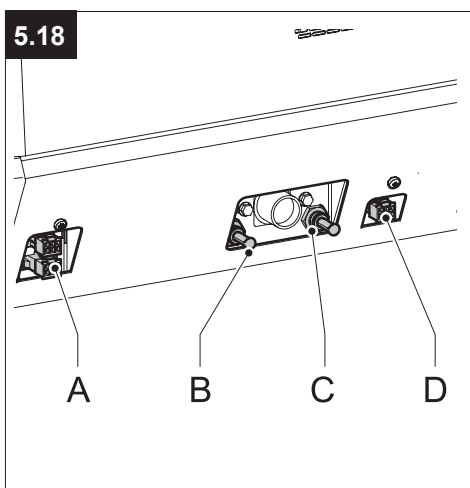
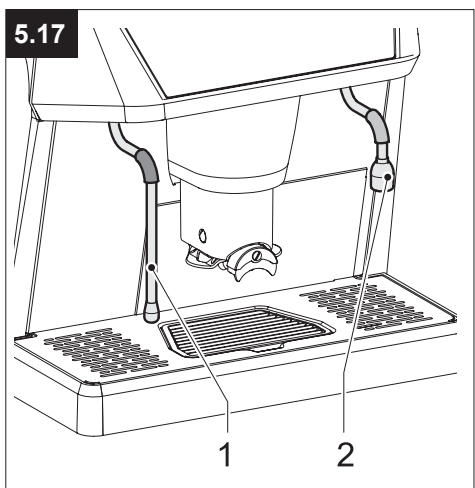
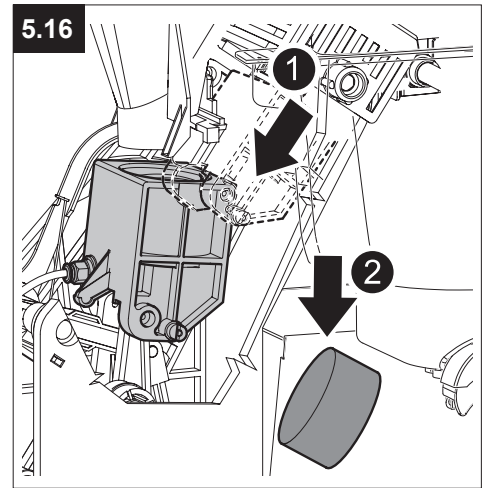
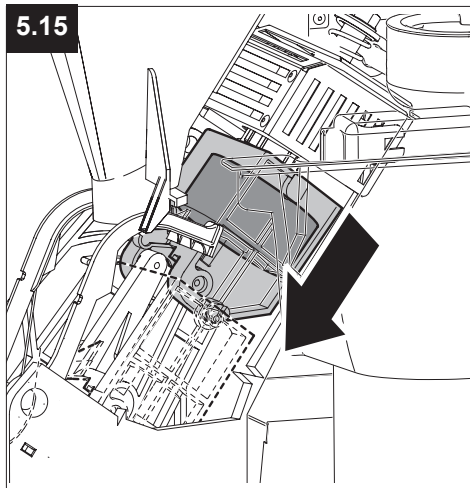
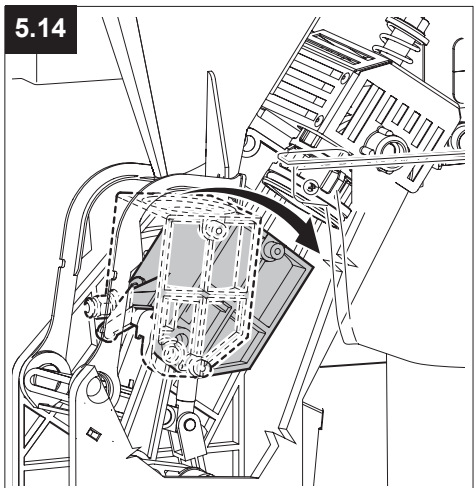
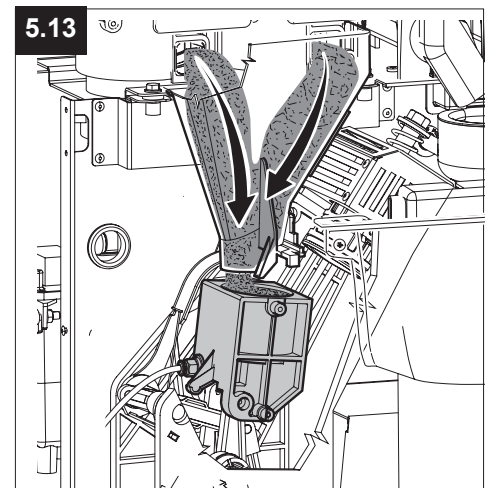
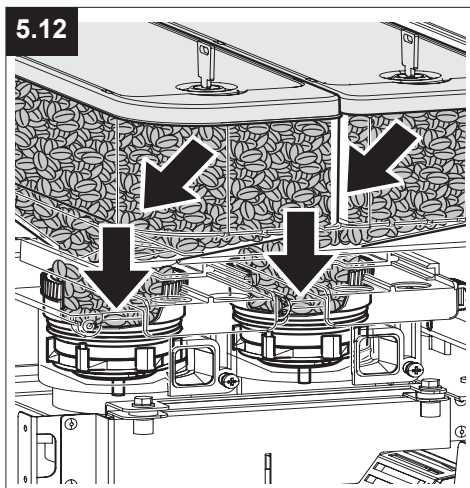
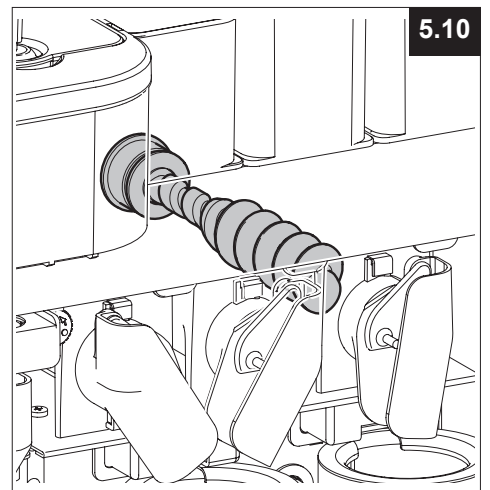
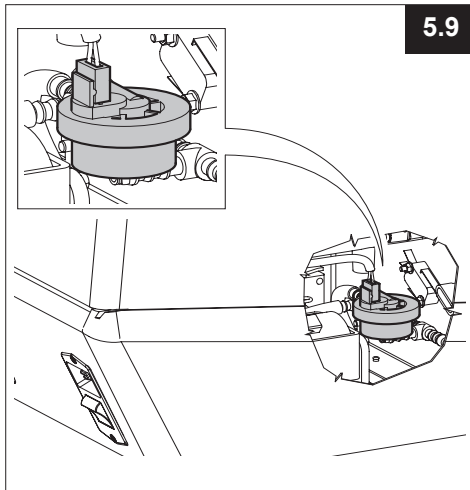
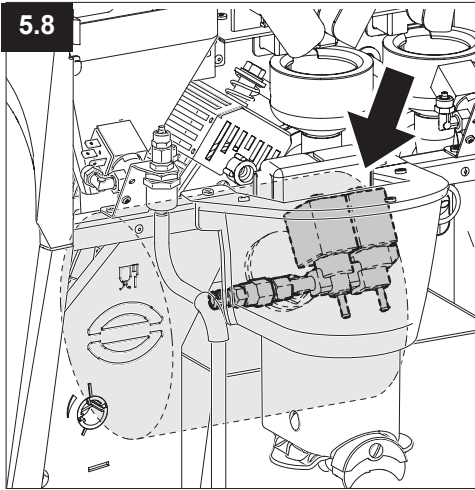
**Atenção!** Certificar-se que a sucatagem das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

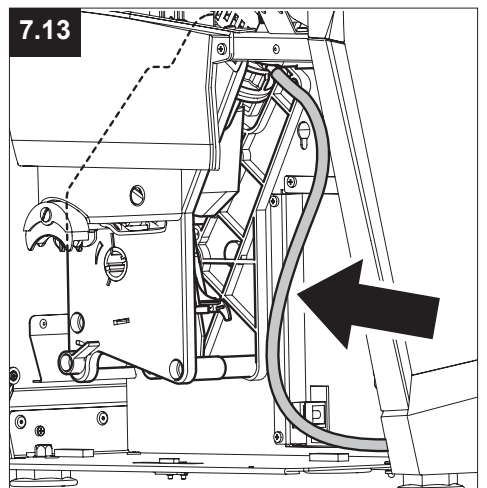
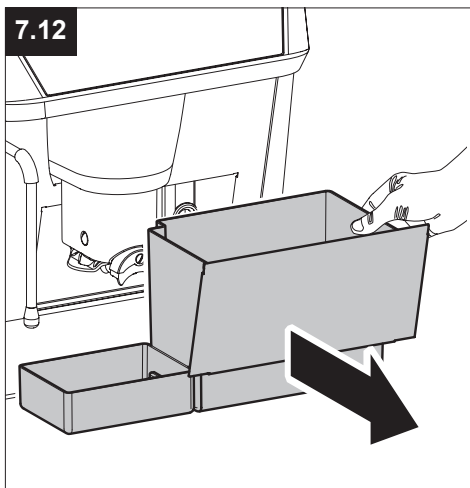
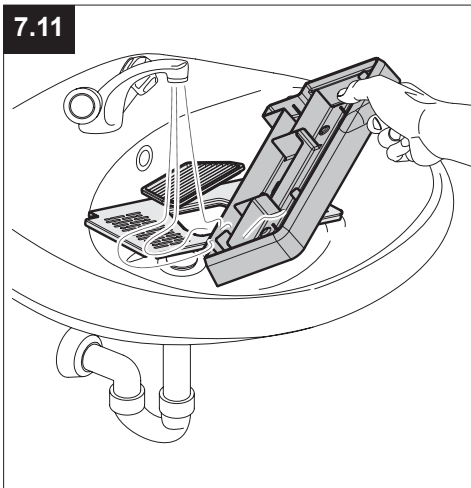
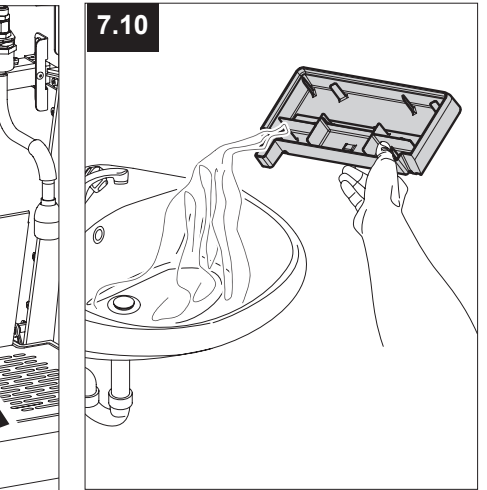
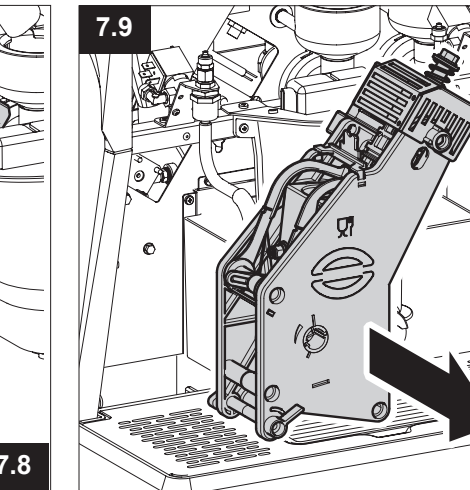
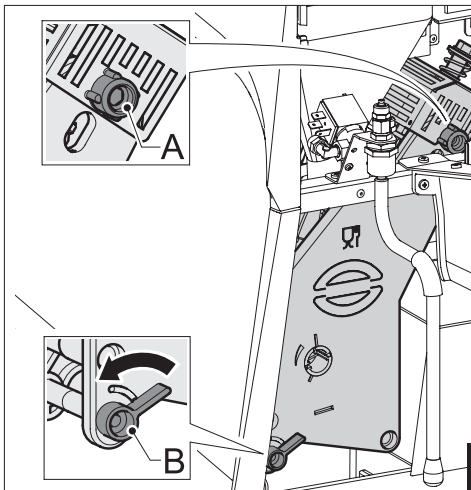
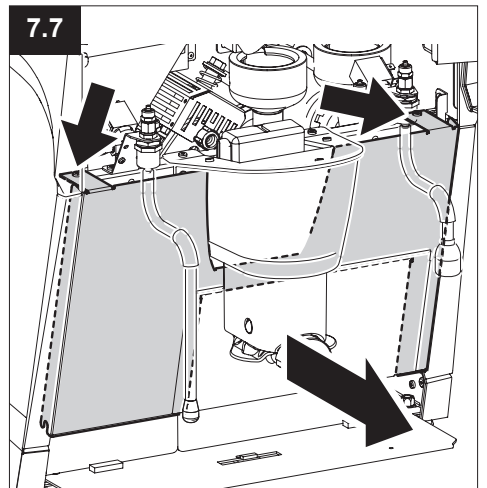
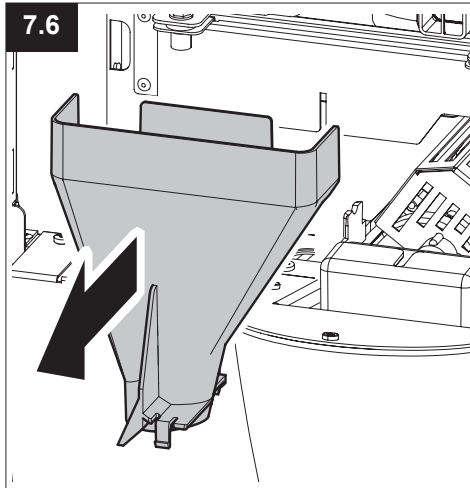
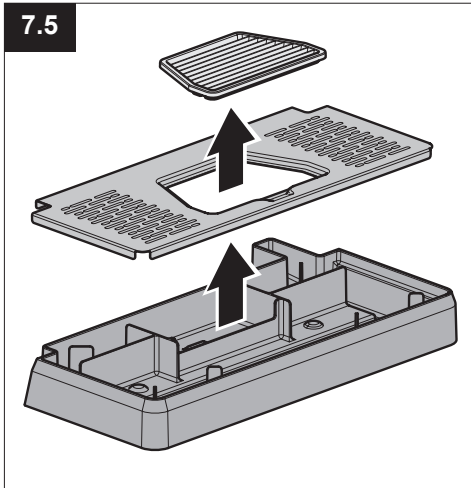
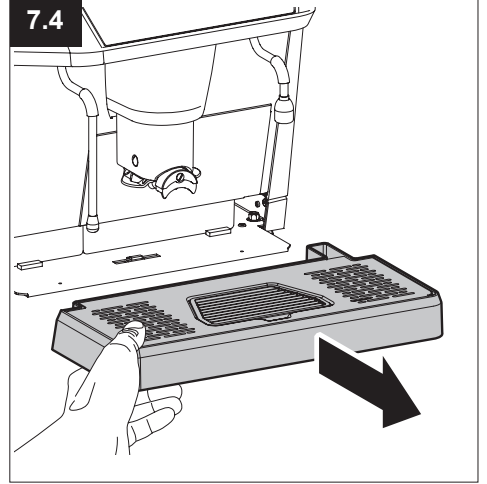
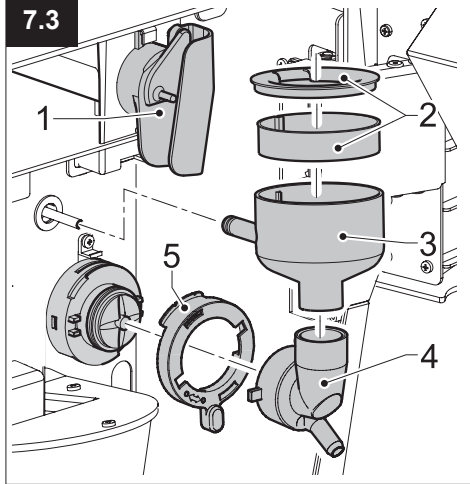
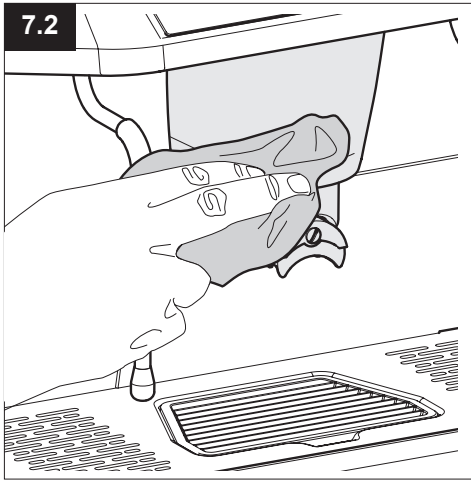




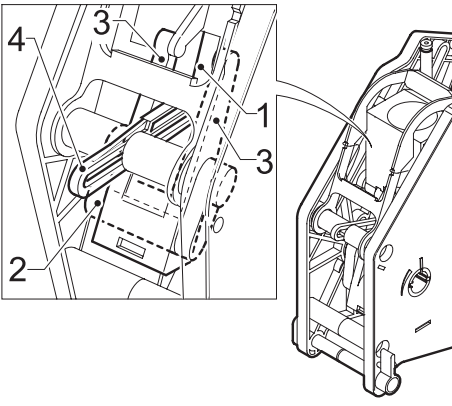




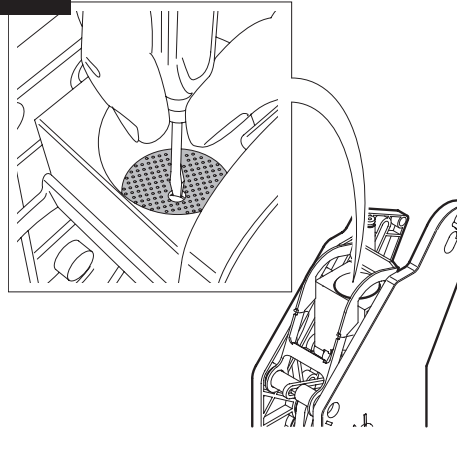




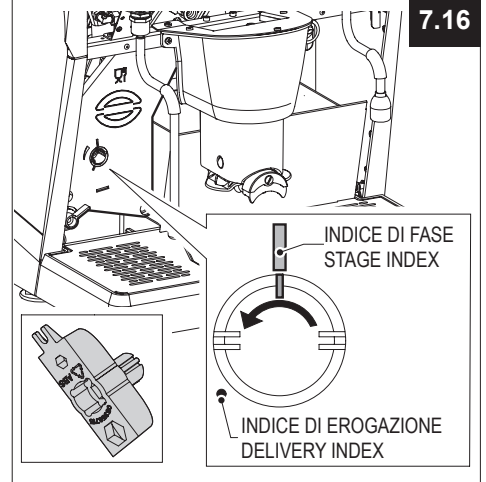
7.14



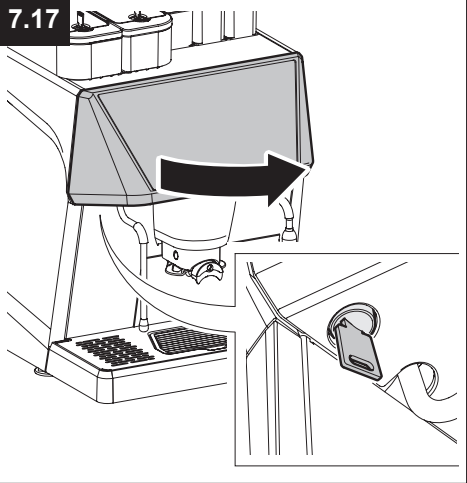
7.15



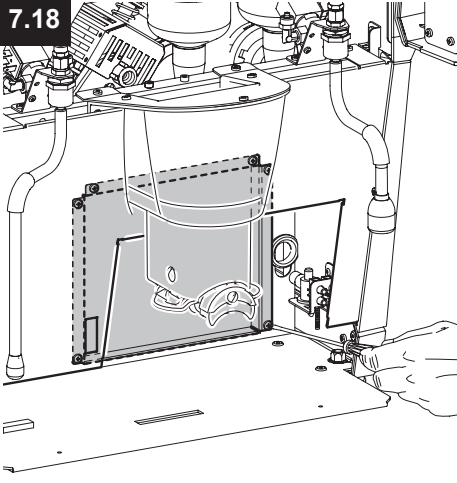
7.16



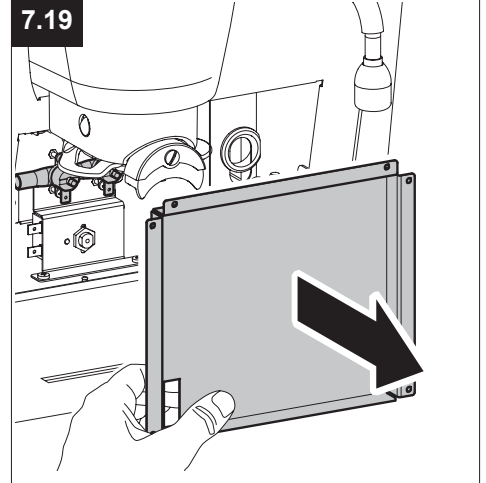
7.17



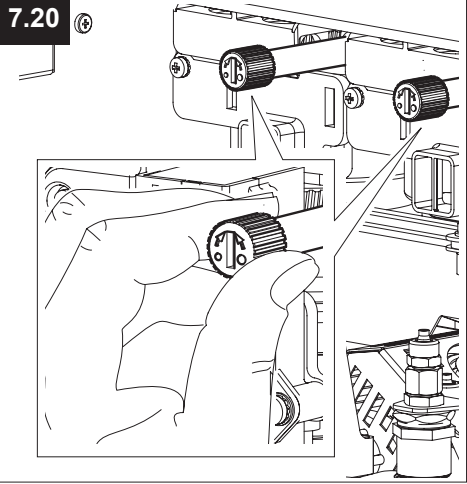
7.18



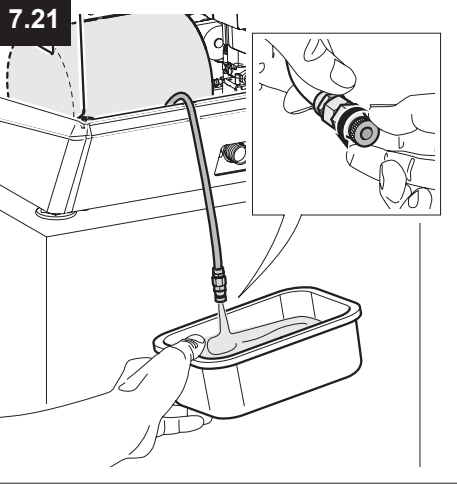
7.19



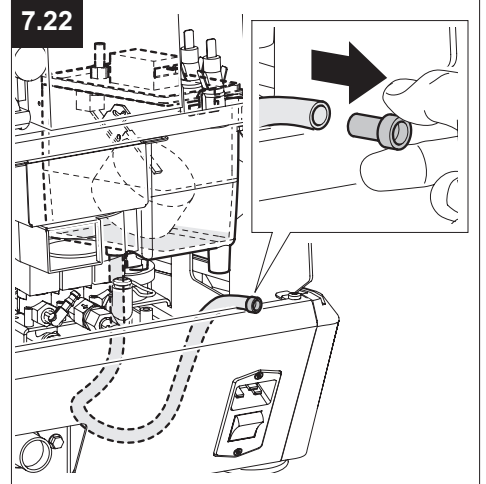
7.20



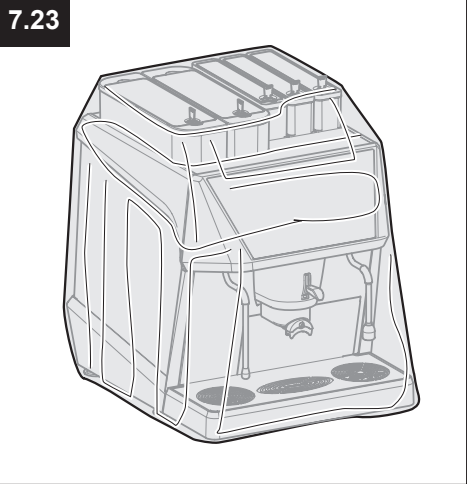
7.21



7.22



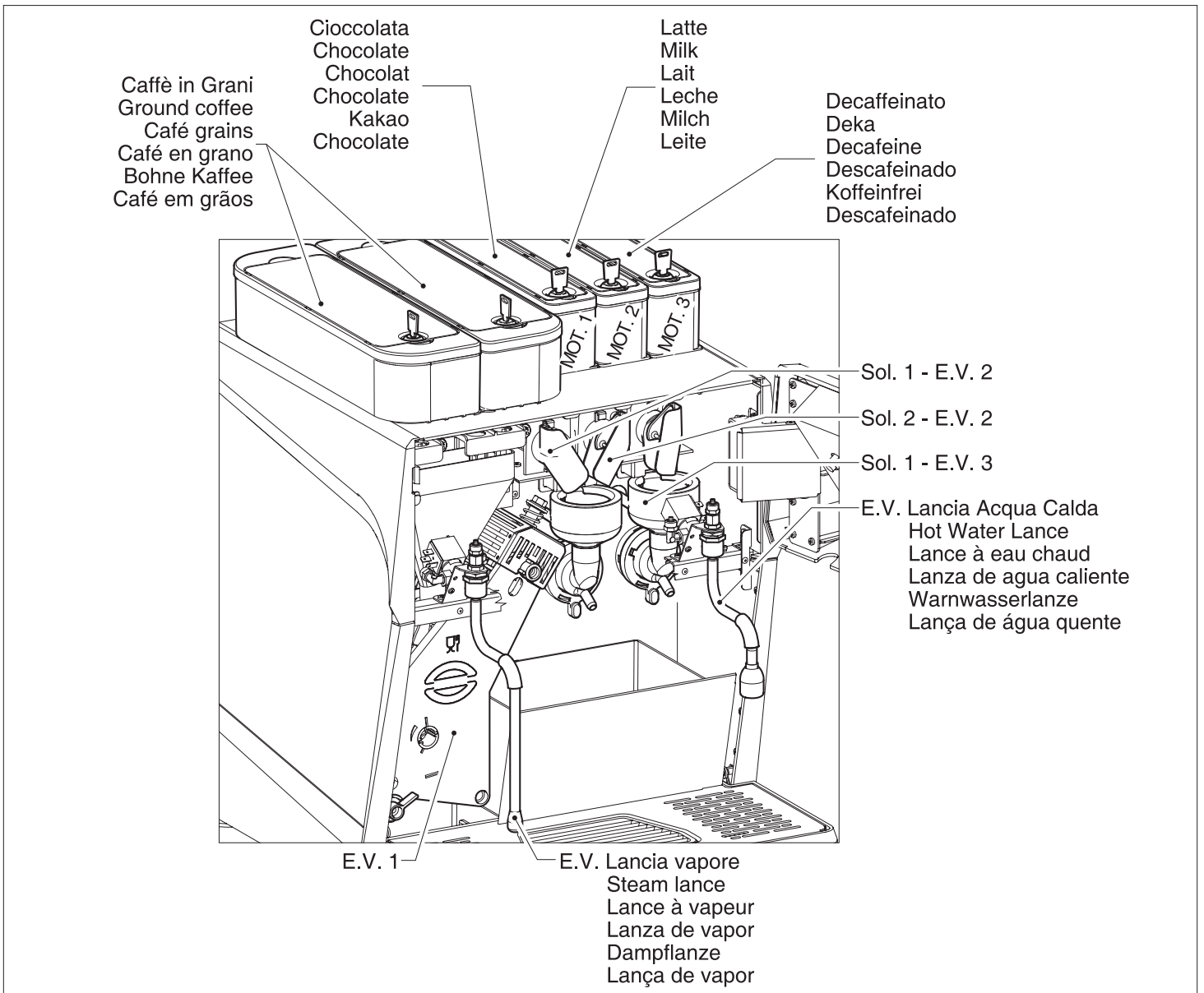
7.23



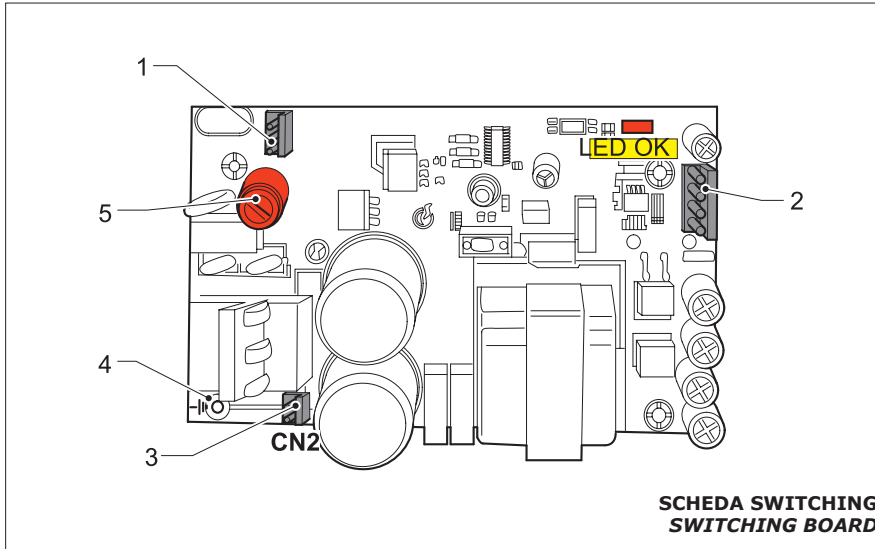
**LAYOUT MACCHINA - MACHINE LAYOUT**  
**LAYOUT MÁQUINA - PLAN DU MACHINE**  
**LAYOUT MACHINE - LAYOUT MÁQUINA**

**LAYOUT MODA - ESPRESSO VARIABILE**

	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Ciocolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV3	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV Lancia Vapore	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV Lancia Acqua	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



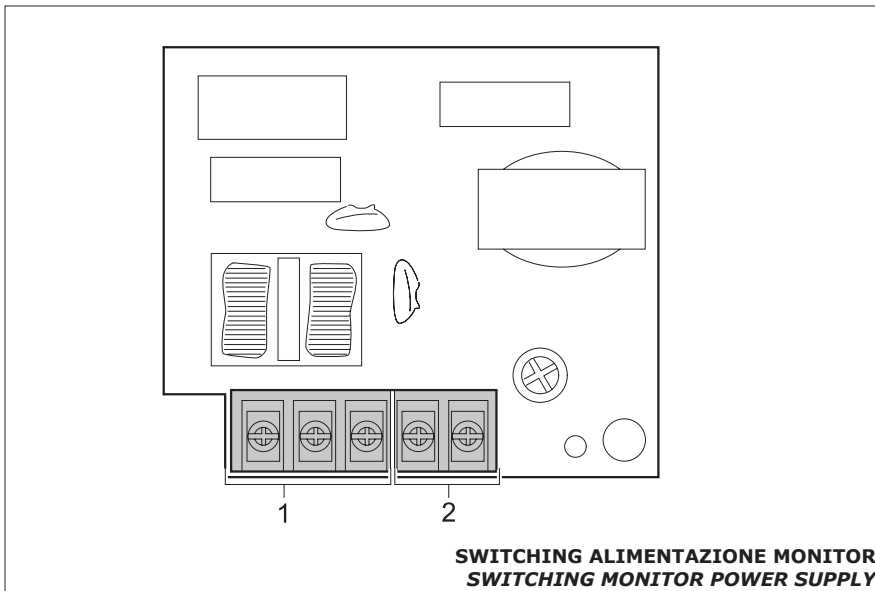
**SCHEDE ELETTRONICHE**  
**ELECTRONIC BOARD**



**SCHEDA SWITCHING**  
**SWITCHING BOARD**

**SWITCHING SF(CS) 0497xx**

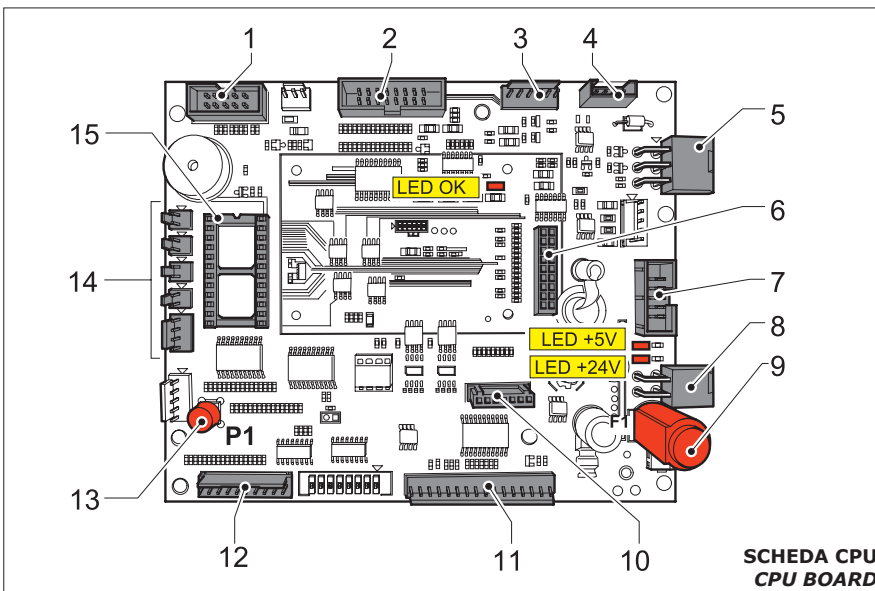
- |    |  |
|----|--|
| 1) | [CN1] LINE INPUT   |
| 2) | [CN2] OUTPUT 24Vdc   |
| 3) | Ponticello selezione tensione/<br>Voltage selection JUMPER |
| 4) | Connessione di terra/EARTH                                 |
| 5) | FUSE T3,15A  |



**SWITCHING ALIMENTAZIONE MONITOR**  
**SWITCHING MONITOR POWER SUPPLY**

**Switching MW LRS 75**

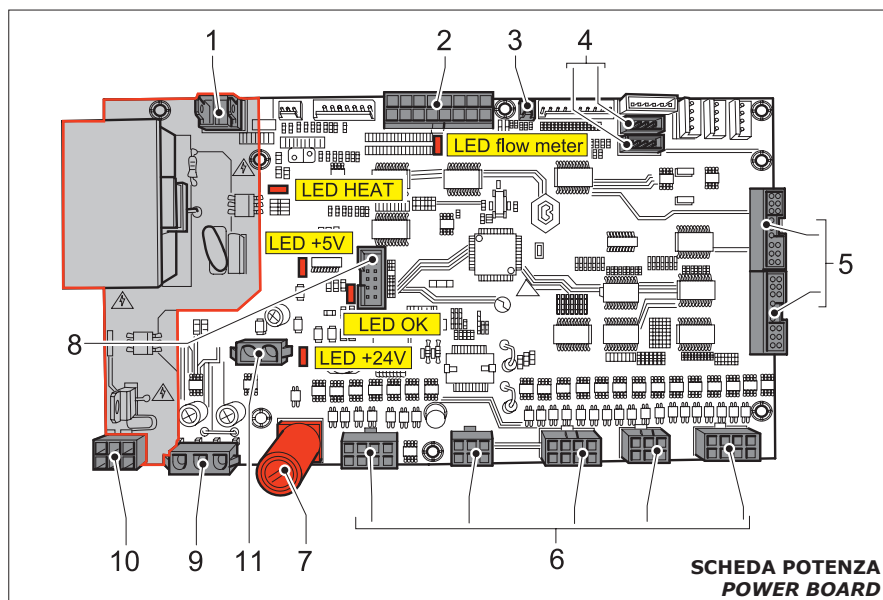
- |    |  |
|----|--|
| 1) | Alimentazione 230Vac / 230Vac power supply |
| 2) | Uscita 24Vdc / 24Vdc output                |



**SCHEDA CPU**  
**CPU BOARD**

**SCHEDA CPU SF(CS) 0581xx**  
**CPU board SF(CS) 0581xx**

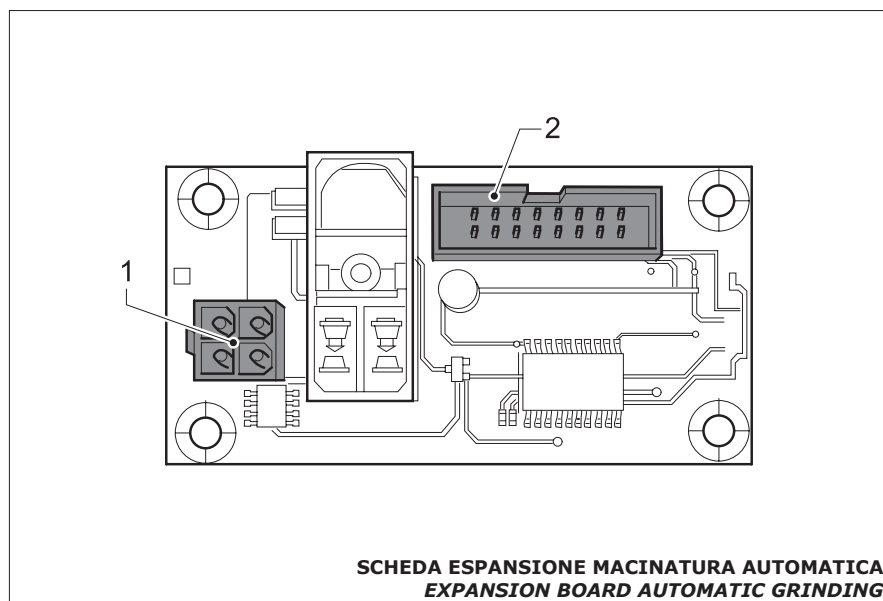
- |     |   |
|-----|---|
| 1)  | [FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming   |
| 2)  | [VALIDATOR]   |
| 3)  | [COIN]  |
| 4)  | [SLAVE] Comunicazione/Communication   |
| 5)  | [MDB]   |
| 6)  | [EXECUTIVE]   |
| 7)  | [IRDA/SERIAL]   |
| 8)  | Alimentazione scheda 24Vdc/Board supply 24Vdc   |
| 9)  | FUSE T3,15A   |
| 10) | Chiave tarature/Settings KEY  |
| 11) | Display LCD   |
| 12) | Pulsantiere/Keyboard  |
| 13) | Pulsante programmazione/Button programming  |
| 14) | Pulsanti porta CN20-lavaggio e CN21-servizio/<br>Door buttons CN20-washing and CN21-service |
| 15) | Chip orologio/RTC chip (optional)   |



**SCHEDA POTENZA  
POWER BOARD**

**SCHEDA POT SF(CS) 0489xx  
Power Board SF(CS) 0489xx**

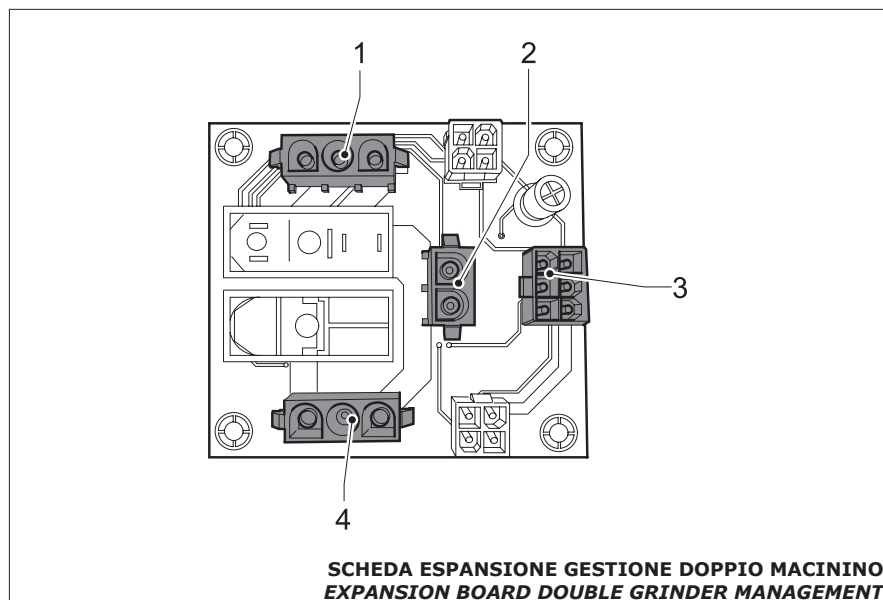
- |     |  |
|-----|--|
| 1)  | [OUTPUT] Comando resistenza 230 Vac/<br>Heating element control 230 Vac  |
| 2)  | [INPUT] Ausiliari e contatore volumetrico/<br>Auxiliaries and flow meter |
| 3)  | [INPUT] Sonda temperatura NTC 100k/<br>Probe temperature NTC 100k        |
| 4)  | [BOARD] Comunicazione CPU-POT/<br>Communication CPU-POT                  |
| 5)  | [OUTPUT] Comunic. schede espan./<br>Expansion boards communication       |
| 6)  | [OUTPUT] Utilizzatori 24 Vdc/<br>Loads 24 Vdc                            |
| 7)  | Fusibile T10A / Fuse T10A  |
| 8)  | [FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming                                |
| 9)  | Alimentazione scheda 24Vdc/<br>Board supply 24Vdc                        |
| 10) | [OUTPUT 8] Comando pompa exp 230 Vac/<br>Exp pump control 230 VAc        |
| 11) | (Output) gestione doppio macinino /<br>double grinder management         |
- ATTENZIONE - Area con tensione di rete/  
WARNING - With mains voltage area



**SCHEDA ESPANSIONE MACINATURA AUTOMATICA  
EXPANSION BOARD AUTOMATIC GRINDING**

**Scheda EXP macinatura automatica SF(CS) 0381xx  
EXP board automatic grinding SF(CS) 0381xx**

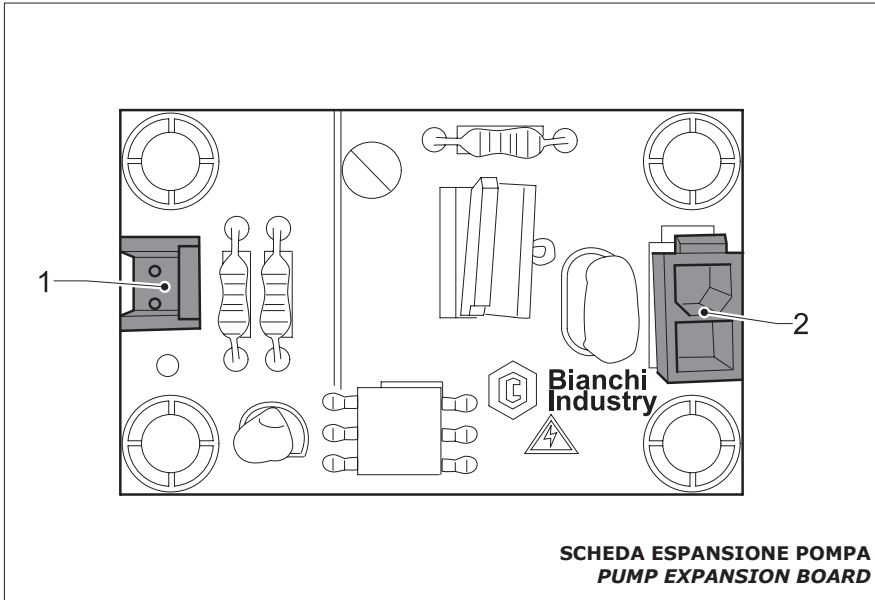
- |    |   |
|----|---|
| 1) | (Output) - Comando e alimentazione macinatura<br>automatica 24Vdc<br>Control and supply grind automatic 24Vdc |
| 2) | Interfaccia con scheda Master /<br>Interface with Master Card   |



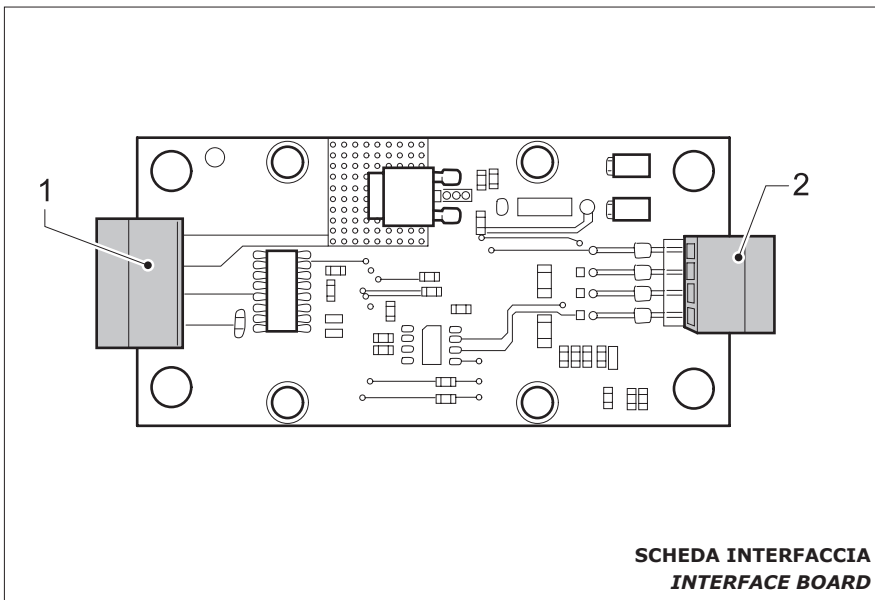
**SCHEDA ESPANSIONE GESTIONE DOPPIO MACININO  
EXPANSION BOARD DOUBLE GRINDER MANAGEMENT**

**Scheda EXP gestione doppio macinino SF(CS) 0409xx  
EXP board double grinder management SF(CS) 0409xx**

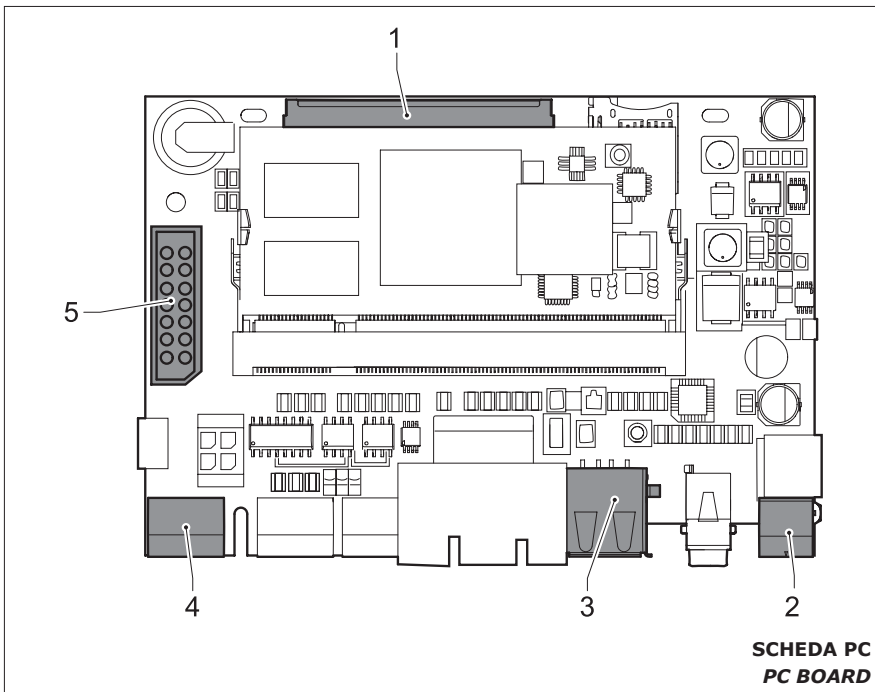
- |    |  |
|----|--|
| 1) | Macinino 1 / Grinder 1   |
| 2) | (OUT) Interfaccia scheda pot, comando relais /<br>Interface power board, relay control |
| 3) | Alimentazione relais 24 Vdc/ Supply relay 24 Vdc                                       |
| 4) | Macinino 2 / Grinder 2   |



<b>Scheda EXP pompa SF(CS) 0758xx PUMP EXP board SF(CS) 0758xx</b>	
1)	Ingresso attivazione TRIAC / TRIAC activation input
2)	Uscita TRIAC 230Vac / TRIAC 230Vac output



<b>Scheda Interfaccia SF(CS) 0756xx Interface board SF (CS) 0756xx</b>	
1)	Interfaccia con Scheda PC Interface with board PC
2)	Interfaccia con CPU / Interface with CPU



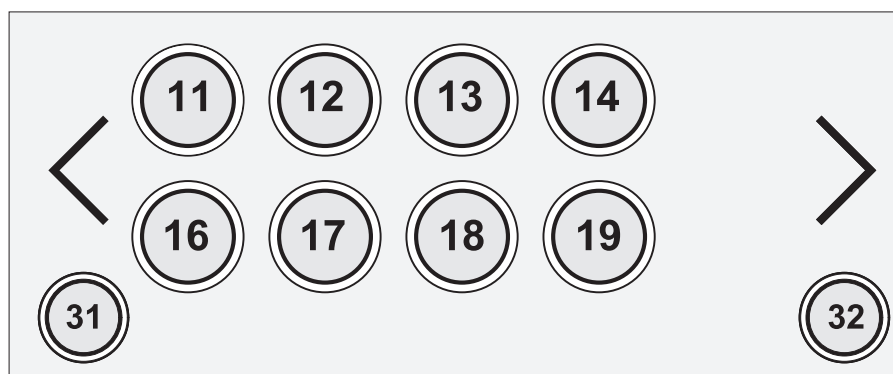
<b>Scheda PC PC Board</b>	
1)	Interfaccia LCD LCD Interface
2)	Alimentazione scheda 25Vdc Supply board 25Vdc
3)	Interfaccia USB USB Interface
4)	Interfaccia LIN-RS232 LIN-RS232 Interface
5)	Interfaccia Touch Touch Interface

PULSANTIERA MODA - PAGE 1

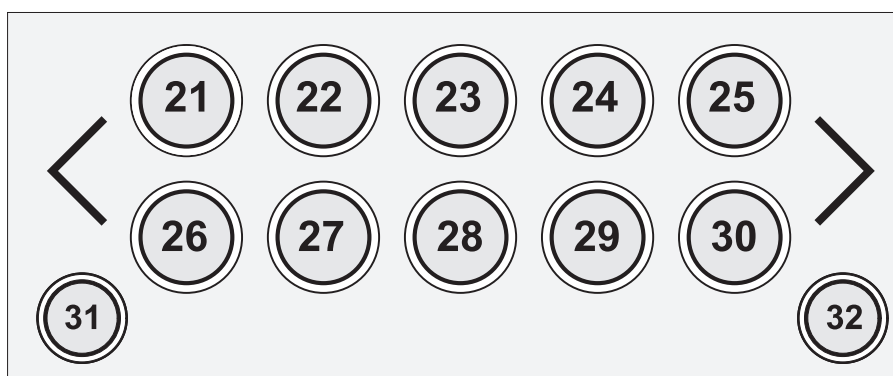


<p><b>Pulsantiera selezione PAGINA 1</b></p> <p><b>P1-6</b> CAFFÈ CORTO 1 - 2  <b>P2-7</b> CAFFÈ CORTO DOPPIO 1 - 2  <b>P3-8</b> CAFFÈ LUNGO 1 - 2  <b>P4-9</b> CAFFÈ LUNGO DOPPIO 1 - 2  <b>P5-10</b> AMERICANO  <b>P31</b> VAPORE - START/STOP  <b>P32</b> ACQUA CALDA - START/STOP</p>	<p><b>Selections keypad PAGE 1</b></p> <p><b>P1-6</b> SHORT COFFEE 1 - 2  <b>P2-7</b> DOUBLE SHORT COFFEE 1 - 2  <b>P3-8</b> LONG COFFEE 1 - 2  <b>P4-9</b> DOUBLE LONG COFFEE 1 - 2  <b>P5-10</b> BLACK COFFEE  <b>P31</b> STEAM - START/STOP  <b>P32</b> HOT WATER - START/STOP</p>	<p><b>Teclado selección PÁGINA 1</b></p> <p><b>P1-6</b> CAFÉ CORTO 1 - 2  <b>P2-7</b> CAFÉ CORTO DOBLE 1 - 2  <b>P3-8</b> CAFÉ LARGO 1 - 2  <b>P4-9</b> CAFÉ LARGO DOBLE 1 - 2  <b>P5-10</b> BLACK COFFEE  <b>P31</b> VAPOR - START/STOP  <b>P32</b> AGUA CALIENTE- START/STOP</p>
<p><b>Clavier sélection PAGE 1</b></p> <p><b>P1-6</b> CAFE' COURT 1 - 2  <b>P2-7</b> CAFE' COURT DOUBLE 1 - 2  <b>P3-8</b> CAFE' LONG 1 - 2  <b>P4-9</b> CAFE' LONG DOUBLE 1 - 2  <b>P5-10</b> CAFE FILTRE  <b>P31</b> VAPEUR - START/STOP  <b>P32</b> EAU CHAUDE - START/STOP</p>	<p><b>Tastatur Direktauswahl SEITE 1</b></p> <p><b>P1-6</b> KAFFEE KURZ 1 - 2  <b>P2-7</b> KAFFEE KURZ DOPPEL 1 - 2  <b>P3-8</b> KAFFEE LANG 1 - 2  <b>P4-9</b> KAFFEE LANG DOPPEL 1 - 2  <b>P5-10</b> BLACK COFFEE  <b>P31</b> DAMPF - START/STOP  <b>P32</b> HEIßWASSER - START/STOP</p>	<p><b>Teclado seleção PAGE 1</b></p> <p><b>P1-6</b> CAFE' NORMAL 1 - 2  <b>P2-7</b> CAFE' NORMAL DUPLO 1 - 2  <b>P3-8</b> CAFE' LONGO 1 - 2  <b>P4-9</b> CAFE' LONGO DUPLO 1 - 2  <b>P5-10</b> BLACK COFFEE  <b>P31</b> VAPOR - START/STOP  <b>P32</b> ÁGUA QUENTE - START/STOP</p>

PULSANTIERA MODA - PAGE 2



<p><b>Pulsantiera selezione PAGINA 2</b></p> <p><b>P11-16</b> MACCHIATO 1 - 2  <b>P12-17</b> CAPPUCCINO 1 - 2  <b>P13-18</b> MOCACCINO 1 - 2  <b>P14-19</b> LATTE MACCHIATO 1 - 2  <b>P31</b> VAPORE - START/STOP  <b>P32</b> ACQUA CALDA - START/STOP</p>	<p><b>Selections keypad PAGE 2</b></p> <p><b>P11-16</b> WHITE COFFEE 1 - 2  <b>P12-17</b> CAPPUCCINO 1 - 2  <b>P13-18</b> MOCACCINO 1 - 2  <b>P14-19</b> MILK AND COFFEE 1 - 2  <b>P31</b> STEAM - START/STOP  <b>P32</b> HOT WATER - START/STOP</p>	<p><b>Teclado selección PÁGINA 2</b></p> <p><b>P11-16</b> CAFÉ CORTADO 1 - 2  <b>P12-17</b> CAPUCHINO 1 - 2  <b>P13-18</b> MOCACCINO 1 - 2  <b>P14-19</b> LECHE MANCHADA 1 - 2  <b>P31</b> VAPOR - START/STOP  <b>P32</b> AGUA CALIENTE - START/STOP</p>
<p><b>Clavier sélection PAGE 2</b></p> <p><b>P11-16</b> CAFE' CREME 1 - 2  <b>P12-17</b> CAPPUCCINO 1 - 2  <b>P13-18</b> MOCACCINO 1 - 2  <b>P14-19</b> LAIT CAFE 1 - 2  <b>P31</b> VAPEUR - START/STOP  <b>P32</b> EAU CHAUD - START/STOP</p>	<p><b>Tastatur Direktauswahl SEITE 2</b></p> <p><b>P11-16</b> KAFFEE MIT MILCH 1 - 2  <b>P12-17</b> CAPPUCCINO 1 - 2  <b>P13-18</b> MOCACCINO 1 - 2  <b>P14-19</b> MILCH UND KAFFEE 1 - 2  <b>P31</b> DAMPF- START/STOP  <b>P32</b> HEIßWASSER- START/STOP</p>	<p><b>Teclado seleção PAGE 2</b></p> <p><b>P11-16</b> CAFE' PINGADO 1 - 2  <b>P12-17</b> CAPPUCCINO 1 - 2  <b>P13-18</b> MOCACCINO 1 - 2  <b>P14-19</b> LEITE PINGADO 1 - 2  <b>P31</b> VAPOR - START/STOP  <b>P32</b> ÁGUA QUENTE - START/STOP</p>



<p><b>Pulsantiera selezione PAGINA 3</b></p> <p><b>P21</b> CORTO DEC  <b>P22</b> LUNGO DEC  <b>P23</b> MACCHIATO DEC  <b>P24</b> CAPPUCCINO DEC  <b>P25</b> MOCACCINO DEC  <b>P26</b> CIOCCOLATA  <b>P27</b> CIOCCOLATA FORTE  <b>P28</b> CIOCCOLATA AL LATTE  <b>P29</b> LATTE  <b>P30</b> LATTE MACCHIATO  <b>P31</b> VAPEUR - START/STOP  <b>P32</b> ACQUA CALDA - START/STOP</p>	<p><b>Selections keypad PAGE 3</b></p> <p><b>P21</b> SHORT COFFEE DEKA  <b>P22</b> LONG COFFEE DEKA  <b>P23</b> WHITE COFFEE DEKA  <b>P24</b> CAPPUCCINO DEKA  <b>P25</b> MOCACCINO DEKA  <b>P26</b> CHOCOLATE  <b>P27</b> CHOCOLATE STRONG  <b>P28</b> CHOCOMILK  <b>P29</b> MILK  <b>P30</b> MILK AND COFFEE  <b>P31</b> STEAM - START/STOP  <b>P32</b> HOT WATER - START/STOP</p>	<p><b>Teclado selección PÁGINA 3</b></p> <p><b>P21</b> CAFÉ CORTO DESCAFEINADO  <b>P22</b> CAFÉ LARGO DESCAFEINADO  <b>P23</b> CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO  <b>P24</b> CAPUCHINO DESCAFEINADO  <b>P25</b> MOCACCINO DESCAFEINADO  <b>P26</b> CHOCOLATE  <b>P27</b> CHOCOLATE FUERTE  <b>P28</b> CHOCOLECHE  <b>P29</b> LECHE  <b>P30</b> LECHE MANCHADA  <b>P31</b> VAPOR - START/STOP  <b>P32</b> AGUA CALIENTE - START/STOP</p>
<p><b>Clavier sélection PAGE 3</b></p> <p><b>P21</b> CAFE COURT DECAFEINE  <b>P22</b> CAFE LONG DECAFEINE  <b>P23</b> CAFE CREME DECAFEINE  <b>P24</b> CAPPUCCINO DECAFEINE  <b>P25</b> MOCACCINO DECAFEINE  <b>P26</b> CHOCOLAT  <b>P27</b> CHOCOLAT FORT  <b>P28</b> CHOCOLAT LAIT  <b>P29</b> LAIT  <b>P30</b> LAIT CAFE  <b>P31</b> VAPORE - START/STOP  <b>P32</b> EAU CHAUD - START/STOP</p>	<p><b>Tastatur Direktauswahl SEITE 3</b></p> <p><b>P21</b> KAFFEE KURZ KOFFEINFREI  <b>P22</b> KAFFEE LANG KOFFEINFREI  <b>P23</b> KAFFEE MIT MILCH KOFFEINFREI  <b>P24</b> CAPPUCCINO KOFFEINFREI  <b>P25</b> MOCACCINO KOFFEINFREI  <b>P26</b> SCHOKOLADE  <b>P27</b> SCHOKOLADE FORT  <b>P28</b> SCHOKOLADE MIT MILCH  <b>P29</b> MILCH  <b>P30</b> MILCH MIT KAFFEE  <b>P31</b> DAMPF - START/STOP  <b>P32</b> HEIßWASSER - START/STOP</p>	<p><b>Teclado seleção PAGE 3</b></p> <p><b>P21</b> CAFE' DESCAFEINADO  <b>P22</b> CAFE' LONGO DESCAFEINADO  <b>P23</b> CAFE' PINGADO DESCAFEINADO  <b>P24</b> CAPPUCCINO DESCAFEINADO  <b>P25</b> MOCACCINO DESCAFEINADO  <b>P26</b> CHOCOLATE  <b>P27</b> CHOCOLATE FORTE  <b>P28</b> CHOCOLATE LEITE  <b>P29</b> LEITE  <b>P30</b> LEITE PINGADO  <b>P31</b> VAPOR - START/STOP  <b>P32</b> ÁGUA QUENTE - START/STOP</p>



