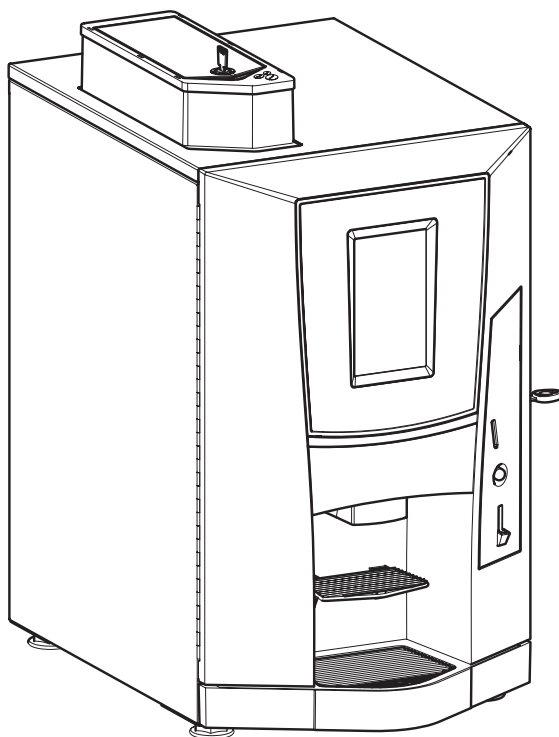
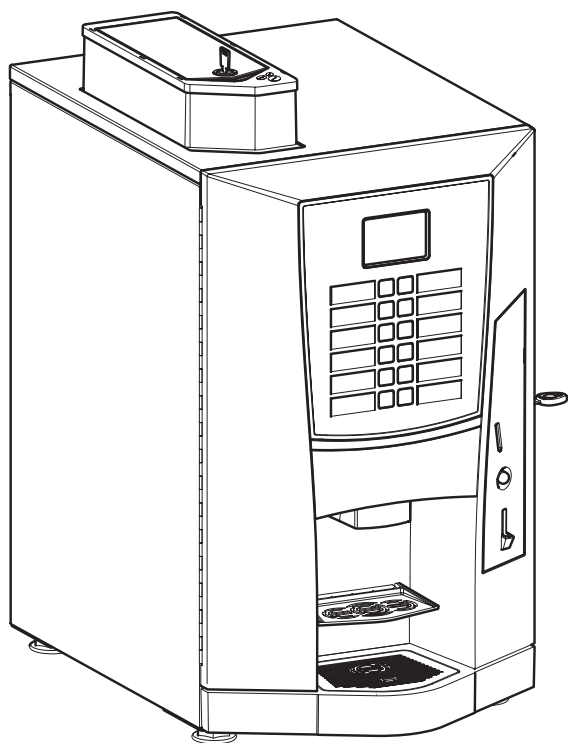




TALIA



FESTA



MODEL / DESIGNATION: BE / Dxxxxxxxxxxxx

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
CSQ
UNI EN ISO 9001:2008

CERT. N° 9191.BVEN
CSQ
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. TALIA / FESTA

Modello / Model Modelo / Modèle Modell / Modelo					
Linea Bar / Horeca	>>>	BE			
Designazione / Designation Denominación / Dénomination Bestimmung / Designação					
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Familienversion Versão família	>>>	D Table Top Horeca	>>>	98 TALIA	OR 99 FESTA
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply characteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Versorgungsspannung Características tensão de alimentação	>>>	0 230V; 50Hz	OR 1	220-240V; 50/60Hz	
Caratteristiche caldaia Boiler characteristics Características caldera Caractéristiques chaudière Kessel-eigenschaften Características da caldeira	>>>	S1 Monocaldaia espresso Espresso single boiler Caldera única expés Mono-chaudière express Espresso-Einzelkessel Caldeira única espresso	OR S2	Doppia caldaia small (exp + caldaietta) Double small boiler (exp + small boiler) Caldera doble small (exp + caldera small) Double chaudière small (exp+chaudière small) Doppelkessel small (exp + kessel-small) Caldeira small dupla (exp + caldeira small)	OR V1 Caldaia espresso camera variabile Espresso boiler variable chamber Caldera expreso cámara variable Chaudière expreso chambre variable Espresso-Kessel variable Kammer Caldeira expreso câmara variável
	OR	V2 Espresso camera variabile con doppia caldaia small (exp variabile + caldaietta) Espresso boiler variable chamber + Double small boiler (exp. variable + small boiler) Caldera expreso cámara variable + Caldera doble small (exp + caldera small) Chaudière expreso chambre variable+Double chaudière small (exp variable + chaudière small) Espresso-Kessel variable Kammer + Doppelkessel small (exp.variable + kessel-small) Caldeira expreso câmara variável + Caldeira small dupla (exp. variável + caldeira small)	OR	S0 Caldaia solubili (polisulfone) Instant boiler Caldera instantánea Chaudière instantanée Instant-Kessel Caldeira instant	
Gruppi macinadosatori installati Installed coffee grinder groups Grupos moledores dosificadores instalados Groupe moulins doseurs installés Installierte Dosierungsmühlengruppen Conjuntos moinho dosadores instalados	>>>	G1 Nr. 1 Gruppo macinadosatore Nr. 1 Coffee grinder group 1 grupo moledore 1 groupe moulin doseur Nr. 1 Dosierungsmühlengruppe 1 Conjunto moinho dosador	OR T1	Nr.1 gruppi macinadosatore con dosatore a tempo (per camera variabile) 1 grinder-doser units with timed doser (for variable chamber) 1 grupos molinillos dosificadores con dosificador temporizado (para cámara variable) 1 groupes moulins doseurs avec doseur temporisé (pour chambre variable) Nr.1 Dosierungsmühlengruppe mit zeitbegrenztem Dosierer (für variable Kammer) 1 conjuntos dosador moedor com dosador temporizado (para câmara variável)	OR -- NULL (Solubile / Instant)
Caratteristiche pulsantiera Keyboard characteristics Características teclado Caractéristiques clavier Tastatur-Eigenschaften Características da botoeira	>>>	KM Pulsantiera membrana Membrane keyboard Teclado membrana Clavier membrane Membran Tastatur Teclado membrana	OR KK	Pulsantiera su monitor Keyboard on monitor Teclado en monitores Clavier sur moniteur Tastatur auf Monitoren Botoeira em monitores	
Alimentazione idrica Water supply Suministro de agua Alimentation en eau Wasserversorgung Alimentação hídrica	>>>	R Rete idrica Water supply Red de suministro Réseau général Wassernetz Rede hídrica	OR A	Serbatoio autonomo Autonomous tank Depósito autónomo Réservoir indépendant Autonomer Behälter Reservatório autónomo	
Tipologia Monitor Type of screen Tipo de Pantalla Type d'écran Bildschirm Tipologia Monitor	>>>	MP Monitor 7" 7" monitor Monitor 7" Moniteur 7" Monitor 7" Monitor 7"	OR --	NULL	

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

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

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

Marchi: BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA

Fabbricante: BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Mod.: BE

Des.: Dxyzwuvj

x= 98 o 99 >>> versione; y= 0 o 1 >>> tensione alimentazione; z=S1 o S2 o V1 o V2 o S0 >>> tipo caldaia;
w= G1 o T1 o -- >>> n./tipo gruppi macinadosatori; u= KM o KK >>> tipologia pulsantiera; v= R o A >>> alimentazione idrica; j= MP o -- >>> tipologia monitor

Nome commerciale: **TALIA / FESTA****Macchina automatica di bevande calde e fredde**Anno di costruzione: **2019**

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

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Legislazioni/Direttive/Regolamenti di seguito indicati.

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

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

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

Idoneità dei materiali impiegati al contatto con sostanze alimentari.

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

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2019

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

Distributori automatici di bevande calde e fredde**Distributori automatici a spirali per prodotti freddi****Macchine per caffè ad uso professionale**Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Anno di costruzione: **2019**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

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

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

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2019

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.

Il Tecnico 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 del Tecnico, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

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

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

ATTENZIONE: Importanti indicazioni per la sicurezza!



LEGGERE attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio



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



ATTENZIONE: macchina in tensione



ATTENZIONE: parti calde a contatto!



ATTENZIONE! Organi in movimento



PE Indicazione di messa a terra

PITTOGRAMMI**AVVERTENZE IMPORTANTI****TECNICO**

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

**UTILIZZATORE**

Viene definito utilizzatore la persona addetta alla ricarica dei cassette. 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 della macchina TALIA / FESTA

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

CHIAVI A TUBO

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

CHIAVI FISSE (a forchetta)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 13 - n° 14

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

CACCIAVITE IN TEFLON PER
TARATURA TRIMMER

PINZA PER ANELLI SEEGER
CHIAVE GIRATUBI
FORBICE TAGLIA TUBI A 90°
CHIAVE MULTIUSO
(in dotazione)

INDICE CAPITOLI

Istruzioni per il Tecnico

- 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE
- 2.0 PREMESSA
- 3.0 MOVIMENTAZIONE 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)

		TALIA - FESTA
Altezza (C)	mm	650 (720 con prolunga campana caffè)
Larghezza (A)	mm	395
Profondità *(B)	mm	580
Peso netto	kg	31,5
Alimentazione elettrica		220-240V; 50/60Hz
Alimentazione elettrica *		220V; 60Hz
Connessione rete elettrica		Spina CEE 7/7
Connessione rete elettrica *		Spina IRAM 2073
Connessione rete elettrica *		Spina NBR 14136:2001
Connessione rete elettrica *		Spina BS 1363
Connessione rete idrica		3/4" gas
ALIMENTAZIONE IDRICA		
da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)		
Livello Pressione Sonora		LpA <70 dB(A)

* Versioni nazionali specifiche

CAPACITÀ CONTENITORI

Contenitore per Caffè in grani	3,5 litri (1,5 Kg)
Contenitore singolo per prodotti solubili	1,5 litri
Contenitore doppio per prodotti solubili	3,5 litri

Le caratteristiche elettriche dei modelli sono indicate nella targa dati posta all'interno della macchina.

CONOSCERE LA MACCHINA (Fig.1.2 - Fig.1.3)

- Gruppo caffè e macina caffè
- Gruppo distributori bevande
- Contenitore caffè in grani
- Predisposizione per validatore
- Switching
- Supporto bicchieri
- Caldaia espresso - solubili
- Vano erogazione
- Pulsantiera meccanica
- Scheda potenza
- Contenitore fondi caffè
- Serbatoio autonomo (solo versioni specifiche)
- Caldaia solubili polisulfone (solo versioni macchina Instant)
- Seconda caldaia (solo versioni specifiche)
- Gruppo contenitori bevande solubili (solo versioni macchina Instant)
- Display touch 7" (solo versioni specifiche)



2.0 PREMESSA

2.1 - Avvertenze per il tecnico

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

- installazione non corretta
 - alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata
 - pulizia e manutenzione non adeguate
 - modifiche non autorizzate
 - uso improprio della macchina
 - ricambi non originali
- In nessun caso **Bianchi Industry S.p.A.** 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 l'uso in macchina.
- Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere allocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto +5°C, una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni. 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 RI-MUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni 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% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni.
- 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.
- La macchina è dotata di clixon di massima temperatura (fig.2.2), in caso di apertura degli stessi per eccessivo surriscaldamento, per riarmarli, ripristinando il riscaldamento acqua, premere il peduncolo di colore rosso al centro del clixon (fig.2.2).
Se al posto del peduncolo è presente un tastino incassato di colore rosso, riarmare il clixon utilizzando lo spillo presente sulla chiavetta in plastica in dotazione.

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

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



3.0 MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

Il trasporto della macchina deve essere effettuato da personale competente. La macchina è fornita dentro scatola di cartone; 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'inservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.

3.2 Stoccaggio

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

3.3 Imballaggio

La macchina è protetta da pannelli in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.3.2).

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 componenti di seguito elencati:

- Copertura vano gettoniere/scheda tastiera
- Contenitori prodotti.



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



4.0 INSTALLAZIONE



4.1 Posizionamento

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

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 alla macchina, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione della macchina.

4.2 Allacciamento rete idrica (versioni specifiche per alimentazione da rete idrica)

Prima di procedere all'allacciamento della macchina alla rete idrica, 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. (Fig.4.5).
- Abbina una pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar). Adottare dove richiesto ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "IEC 61770"
- L'attacco previsto è un 3/4" gas (Fig.4.6).
- La macchina può essere dotata di cartuccia filtro acqua, se previsto l'utilizzo, il montaggio della cartuccia filtro deve essere eseguito prima di effettuare l'operazione di "Prima Installazione".
- Utilizzare i nuovi tubi flessibili forniti con l'apparecchio, in caso di sostituzione del tubo di allacciamento alla rete idrica, non riutilizzare il tubo sostituito.
- Per garantire il buon funzionamento del distributore ed i cicli di manutenzione previsti è consigliabile la verifica della durezza dell'acqua in ingresso (<14 °f).

4.3 Serbatoio autonomo (versioni specifiche dotate di serbatoio acqua potabile)

Prima di accendere e mettere in funzione la macchina, è necessario caricare il serbatoio acqua, previsto nella zona posteriore della macchina stessa, e deve essere riempito direttamente dall'utilizzatore.

Per eseguire tale operazione è necessario:

- sollevare il coperchio posizionato nella parte superiore della macchina (Fig.4.7).
- riempire il serbatoio fino al raggiungimento del livello massimo segnato dall'etichetta livello presente dal serbatoio stesso (Fig.4.8)
- il livello massimo raggiunto è in oltre segnalato da un galleggiante di colore rosso presente sulla parte alta del serbatoio (Fig.4.9), quando si raggiunge il livello massimo il galleggiante si solleva fuoriuscendo dalla sede (Fig.4.9).



La capacità massima del serbatoio è di 3,8 litri.

ATTENZIONE! eseguire il caricamento acqua sempre a macchina spenta e scollegata dalla rete elettrica.

4.4 Collegamento rete elettrica

La macchina è predisposta per funzionare con tensione monofase 220-240V; 50/60Hz (220V; 60Hz)*.

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

Si consiglia di controllare che:

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

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

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

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

- La macchina è dotata di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina CEE 7/7 (Spina NBR 14136:2001 – Spina Iram 2073 – Spina BS 1363)* (Fig.4.10) .
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.11).
- E' vietato l'uso di prolunghie, adattatori e/o prese multiple (Fig.4.11).



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

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

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

* Versioni nazionali specifiche

4.5 Messa in servizio

La macchina è dotata di un cavo di connessione per l'allacciamento alla rete elettrica (Fig.4.12) e di un interruttore che toglie tensione a tutti gli utilizzatori ogni qualvolta viene azionato (Fig. 4.13).

Qualora, per interventi di manutenzione ordinaria o di operazioni straordinarie si renda necessario operare all'interno della macchina, è necessario isolare gli apparecchi utilizzati agendo sull'interruttore (Fig. 4.14).



Resta sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.4.15).

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta e macchina attiva.



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.

4.6 Installazione

4.6.1 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

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

In uscita dalle linee di produzione della macchina verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE.

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

Macchine con caldaia espresso

La sequenza delle operazioni sarà:

- Accensione macchina (vedi Fig.4.14)
- Modalità prima installazione (vedere paragrafo specifico), al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione che riempirà la caldaia espresso erogando 300cc di acqua dagli ugelli. Al termine verrà richiesto l'inserimento della data di installazione della macchina. Confermata la data la macchina attenderà 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

Macchine con caldaia solubili:

- Accensione macchina (vedi Fig.4.14)
- Modalità prima installazione (vedere paragrafo specifico), al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione che riempirà la caldaia solubili fino al raggiungimento del livello massimo della sonda; successivamente verrà azionata la pompa acqua per 5 sec. Al termine verrà richiesto l'inserimento della data di installazione della macchina. Confermata la data la macchina attenderà 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

**4.6.2 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. 4.16).
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dalla macchina (Fig. 4.17).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig. 4.18). Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata (Fig. 4.19).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig. 4.20).
- 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.
- Dopo aver riposizionato il contenitore provvedere ad alzare lo sportellino per ripristinare il corretto funzionamento (fig. 4.21).

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

4.6.3 Installazione sistemi di pagamento

La macchina viene fornita priva del sistema di pagamento: L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico. Di serie predisposizione Validatore 12-24V, per Sistemi Executive/MDB kit sistemi di pagamento.

La **Bianchi Industry** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione. I sistemi con protocollo parallelo vanno connessi direttamente alla scheda Master. I sistemi seriali "executive" necessitano del KIT sistemi di pagamento fornito a parte. Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature. Consultare il capitolo "6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.

4.7 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

Il caricamento può essere effettuato lasciando i contenitori inseriti, sollevando lo sportello superiore della macchina (vedi Fig. 4.7), oppure sfilando ciascun contenitore.

- Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig. 4.22).
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig. 4.23- 4.24).
- 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.

PRELIEVO BICCHIERE E PALETTA

La macchina non dispone di distributore automatico dei bicchieri e palette.

L'utente quindi provvederà in modo autonomo a fornirsene dagli appositi distributori messi a disposizione nei pressi della macchina, provvedendo a posizionarli correttamente nel vano di erogazione (Fig. 4.25 - 4.26).

È possibile, inoltre, richiedere un supporto per poter posizionare nel vano erogazione un bricco (forniti entrambi a richiesta), come indicato (Fig. 4.27- 4.28).

EROGAZIONE ZUCCHERO

La macchina, nella versione standard, non prevede l'erogazione dello zucchero, quindi, l'utente, dovrà provvedere in modo autonomo a zuccherare le bevande.

4.8 Modalità prima auto-installazione

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione.

Lo scopo di tale procedura è di evitare i collegamenti manuali di connettori elettrici sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

Macchine con caldaia espresso

All'accensione della macchina l'acqua riempie l'air break.

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

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Macchine con caldaia solubili

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

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

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

16 / 02 / 2019



5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

La macchina 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 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.

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

CAFFÈ ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso.

- Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig. 5.1).
- Viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta del caffè nel bicchiere di infusione.
- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia (Fig. 5.2).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig. 5.3).
- Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata (Fig. 5.4).

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

CAFFÈ ESPRESSO (Macchine dotate di gruppo con camera variabile)

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso a camera variabile e di macinatura a tempo (Fig. 5.5) (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 dal tecnico nelle specifiche dosi (Fig. 5.6).
- Il caffè macinato cade direttamente nel bicchiere di infusione del gruppo caffè (già posizionato al di sotto dello scivolo caffè) (Fig. 5.7)

Gruppo in erogazione

- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione, imboccando il pistone (Fig. 5.8).

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. 5.9). 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 viene nuovamente attivato il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo e pronto per un nuovo ciclo (Fig. 5.10-pos 1).
- Durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè esausta (Fig. 5.10-pos 2).

BEVANDE SOLUBILI

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

- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (Fig. 5.11).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig. 5.12) o sulla caldaia caffè (Fig. 5.13) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore) (Fig. 5.14).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

5.1 ACCESSORI

5.2 Kit mobili base

È disponibile, a richiesta, un mobile base a cui sovrapporre la macchina modello TALIA-FESTA.

Nel kit sono contenuti:

- scivolo di scarico fondi caffè
- tubo convogliatore fondi
- imbuto scarico liquidi
- secchio raccolta liquidi di scarico
- vaschetta raccolta fondi
- microinterruttore e galleggiante "Troppo pieno"

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



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

- Fissare la staffa in dotazione al muro, utilizzando tre viti M6 e tasselli adeguati (fig. 5.15).
- Avvicinare il mobiletto alla staffa (fig. 5.16) e fissarlo alla stessa, utilizzando due dadi in dotazione (fig. 5.17).
- Sovrapporre la macchina al mobiletto (fig. 5.18).
- Svitare i 4 piedini in dotazione alla macchina e rimuoverli (fig. 5.19), fissare la macchina al mobiletto, utilizzando le 4 viti in dotazione (fig. 5.20).

5.2.1 Inserimento scivolo di scarico fondi caffè

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

Ricordarsi di:

- Asportare il dischetto sul fondo della macchina rompendo le alette che lo tengono unito (fig. 5.21).
- Inserire il tubo convogliatore nella sede che si è appena creata (fig. 5.22).

Inserire lo scivolo fondi caffè, agganciando la boccola presente nell'estremità superiore nell'apposita asola sul supporto nella macchina (fig. 5.23).

5.2.2 Raccolta fondi liquidi

- Togliere la vaschetta e forare lo scarico (fig. 5.24)
- Inserire l'imbuto scarico liquidi nell'apposito supporto (se non già presente) (fig. 5.25)
- Reinserire la vaschetta raccogli fondi liquidi verificando la presenza del secchio nell'alloggiamento inferiore (fig. 5.26).
- Inserire nel secchio il galleggiante che segnala il massimo livello di liquido.
- Qualora la macchina sia collegata alla rete idrica, montare il microinterruttore sulla squadretta come in figura 5.27, staccare i fili rosso e giallo (Fig. 5.28) e collegarli ai fili neri (Fig. 5.29) del micro del galleggiante, posto all'interno del mobiletto sopra il secchio.

Istruzioni per l'Utilizzatore

6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

6.1 PASSWORD

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

PWD 1 - Menu di programmazione ridotto (00001)

PWD 2 - Menu Vendite (00000)

6.2 MENU IN MACCHINA

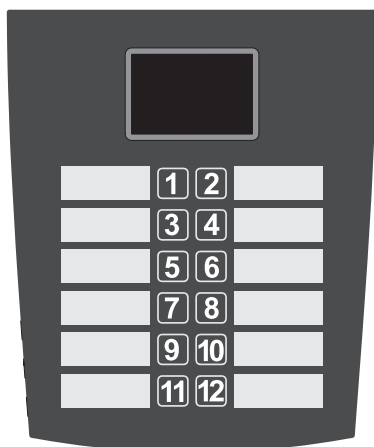
La PWD 1 permette di accedere al menu della macchina. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROGRAMMAZIONE, inserire la password e premere il tasto ENTER.

Di seguito è elencato il menu di programmazione della macchina.

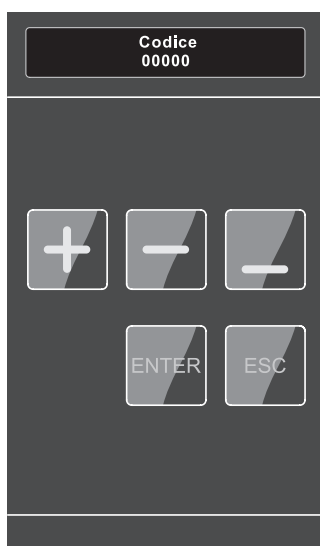
In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

Pulsantiera Membrana:

- P1** Incrementa valore
- P2** Escape
- P3** Decrementa valore
- P5** Muovi cursore
- P7** Enter



Pulsantiera Touch 7":



6.3 MANUTENZIONE

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

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

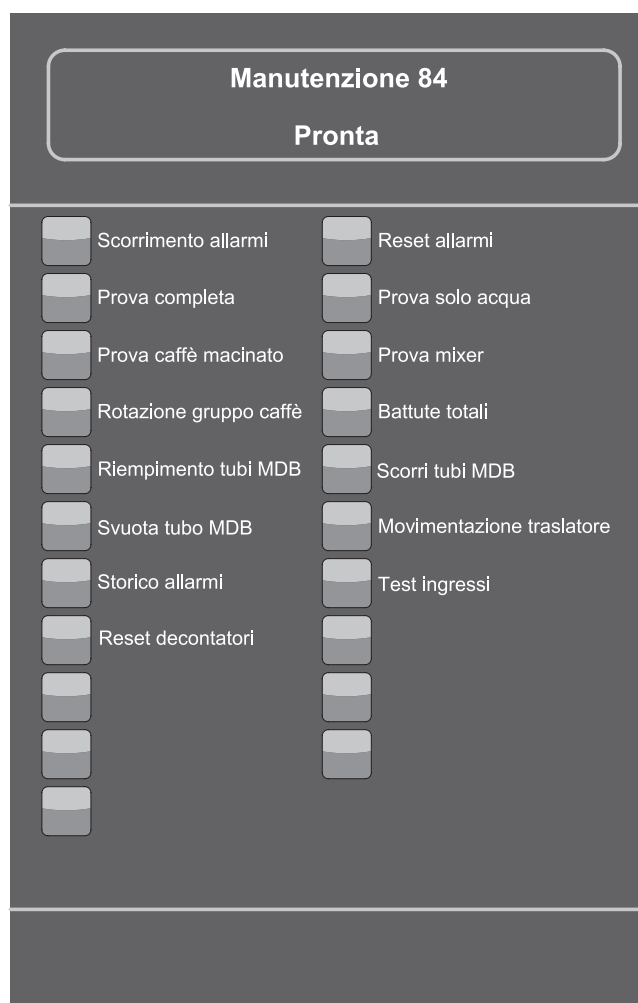
Tenendo premuto il tasto manutenzione per 5 secondi si effettua il reset per l'errori fondi (tutte le versioni macchina).

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:

Pulsantiera meccanica

- P1:** Scorrimento allarmi / 2ª funzione
- P2:** Reset allarmi
- P3:** Storico allarmi / Prova completa (in 2ª funzione)
- P4:** Prova solo acqua
- P5:** Prova mixer
- P6:** Movimentazione gruppo / Ricarica decontatori (in 2ª funzione)
- P7:** Visualizza battute totali / Riempimento tubi MDB (in 2ª funzione)
- P8:** Lavaggio / Svuotamento tubi MDB (in 2ª funzione)

Pulsantiera touch



ATTENZIONE: il menù qui illustrato 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% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni. Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini...) e non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	TEMPO / N° DI BATTUTE	
	OGNI GIORNO	OGNI SETTIMANA
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante* (vedere paragrafo 4.6.2)	●	
Pulire il vano erogazione con sanitizzante*	●	
Vuotare il contenitore fondi caffè e lavarlo con sanitizzante*	●	
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo della macchina e l'esterno della macchina, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione* (vedere paragrafo 7.3.1)		●
Pulizia schermi Touch e pulsantiere SAW, con un panno umido	●	

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

7.1.1 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

- eliminazione dello sporco più grossolano
- sanitizzazione dei pavimenti e delle pareti dell'ambiente circostante nel raggio di 1 metro intorno 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 al capitolo 7.3.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (Fig.7.1 - Fig.7.2)
- convogliatori e scivoli polveri (Fig.7.3-pos.1)
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4)
- ghiera di bloccaggio (Fig.7.3-pos.5)
- tubi di erogazione al silicone
- vano erogazione (Fig.7.4)
- scivolo e imbuto caffè (Fig.7.5)

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

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

7.1.3 Pulizia settimanale

Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo della macchina e l'esterno della macchina in particolare la zona erogazione (vedi 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 4.7.

7.1.5 Pulizia contenitore fondi caffè e vaschetta liquidi

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

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

- Aprire la porta della macchina.
- Estrarre il contenitore fondi (vedi fig.7.7) e svuotarlo dai fondi caffè presenti.
- Pulire il contenitore fondi con liquido sanitizzante.
- Entrare nel menù manutenzione e selezionare la voce "ricarica decontatori", in alternativa, tenendo premuto il tasto manutenzione per 5 secondi si effettua il reset per l'errore fondi (tutte le versioni macchina).

La macchina è dotata di vaschetta liquidi con galleggiante con sensore di livello (fig. 7.8), quando la vaschetta liquidi risulta piena, la macchina segnala a display il messaggio "troppo pieno", per svuotare la vaschetta liquidi agire come segue:

- Aprire la porta della macchina.
- Estrarre la vaschetta liquidi (fig.7.9) e svuotarla.
- Pulire la vaschetta liquidi con liquido sanitizzante.

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



7.2 Manutenzione consigliata

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

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

NB.: E' disponibile un kit sanitizzazione per la pulizia e la manutenzione preventiva delle macchine, tale kit permette la sostituzione in blocco di tutte le parti soggette a verifica e manutenzione, in modo da poterle 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 sotto descritte a personale competente.

Se le operazioni richiedono la macchina accesa affidarla 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 4.6.2.

7.2.2 Manutenzione Gruppo e pistone caffè

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

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

Se la macchina è dotata di gruppo con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.10, poi, sia per il gruppo standard che con camera variabile, svitare il pomolo pos. 1, ruotare la levetta 2 (fig. 7.11) e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.

- Per sfilare il pistone standard staccare il tubetto indicato in fig.7.12, estrarre la spina di fermo del pistone (fig.7.13 - pos.3) ed estrarre il pistone dalla caldaia.



- Se la macchina è dotata di sistema con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.12, svitare il dato di fermo (fig. 7.14-pos.4) presente sull'astina del pistone e sfilare il pistone dalla caldaia.
- Ogni 10.000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare (Fig. 7.15):
- asta filtro inferiore (5)
 - biella (6)
 - Aste guida (7)
- Ogni 10.000 battute si consiglia di verificare ed eventualmente sostituire le guarnizioni di tenuta e i filtri:
- guarnizioni.
 - Svitare la vite (Fig. 7.16), 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. 7.17).

Accesso alle parti interne

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

- disconnettere la macchina dalla rete elettrica e dalla rete idrica.
- allentare le viti di fissaggio dello schienale macchina (fig. 7.18), sfilare verso l'alto lo schienale e rimuoverlo (fig. 7.19)

7.3 Procedure di manutenzione e sanitizzazione

Equipaggiamento ideale:

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

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

Non utilizzare mai:

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

7.3.1 Sanitizzazione



ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

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

In particolare prima di iniziare ogni operazione sulla macchina assicurarsi di:

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

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

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

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

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

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

Come ottenere la pulizia:

- Si ottiene con l'impiego di detergenti e/o detersivi
- I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano. Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia (a base di cloro).

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

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

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

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

Le operazioni di pulizia possono avvenire sul posto in cui è installata la macchina

Esempio di procedura di pulizia ideale di una macchina di bevande calde:

L'addetto all'igiene dell'impianto, prima di aprire la macchina, deve accertarsi dello stato di pulizia dell'ambiente circostante e porre un cartello, che indichi ai potenziali consumatori che:

- "L'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che, durante le operazioni di pulizia e sanitizzazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare la macchina.
- Per la pulizia interna usare strofinacci puliti, meglio ancora panni monouso.
- Indispensabile l'accorgimento di non far entrare mai in contatto prodotti usati per la pulizia generica della macchina da quelli usati per la pulizia delle parti a contatto con alimenti.
- Prestare attenzione durante le operazioni di pulizia a non trasferire germi da zone sporche ad altre già pulite.

A) usare guanti puliti

B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti

C) prestare maggiori attenzioni nella pulizia delle parti a contatto con le sostanze alimentari

- Rimuovere accuratamente tutti i residui di sporcizia prima di procedere all'utilizzo di disinfettanti.

- Evitare accuratamente ogni contatto di alimenti con superfici sporche.

- Durante le operazioni di pulizia attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nelle confezioni dei detergenti chimici. Evitare assolutamente che le confezioni degli alimenti vengano a contatto dei detergenti.

- Accertarsi che il vostro equipaggiamento di pulizia sia in perfette condizioni di efficienza.

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

7.4 Regolazioni



7.4.1 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 tra 6 e 8 grammi.
- Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

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

- Grammatura del caffè macinato.

Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig. 7.20).

Ogni scatto del pomolo di regolazione corrisponde ad un valore di 0,05 grammi.

Ruotando in senso orario la dose diminuisce.

Ruotando in senso antiorario la dose aumenta.

La variazione di prodotto è controllabile mediante delle tacche di riferimento poste sul corpo dosatore (vedi figura 7.20).

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

- Regolazione del grado di macinatura manuale.

Ruotare la vite (Fig. 7.21) 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 per l'erogazione del prodotto.



Regolazione dose e macinatura (macinatura a tempo)

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

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

- **Grammatura del caffè macinato.**

Variare la quantità agendo sulla programmazione della macchina, variando l'impostazione del tempo di macinatura.

7.4.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili (solo versione con caldaia solubili)

E' possibile regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente, variando i parametri standard tramite il software di programmazione macchina. Per problemi legati alla formazione di calcare si possono avere riduzioni sulla portata di acqua delle elettrovalvole.

7.5 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.7.22).
- Svuotare la vaschetta galleggianti (Air Break) togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico.
Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Togliere eventuali contenitori latte, ed effettuare il lavaggio completo del circuito latte, come indicato nel paragrafo sanitizzazione.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne 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.: **Dxyzwuvj**

x= 98 or 99 >>> version; **y= 0 or 1** >>> voltage category; **z=S1 or S2 or V1 or V2 or S0** >>> Boiler Group typology;
w= G1 or T1 or -- >>> nr./type coffee grinder groups; **u= KM or KK** >>> Keyboard version; **v= R or A** >>> type of water supply; **j= MP or --** >>> Monitor type

Trade name: **TALIA / FESTA****Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**Year of built: **2019**

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

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

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

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

Suitability of the materials in contact with food.

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

Zingonia di Verdellino (BG), January 2019

Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

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

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

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

Coffee Machines for professional useBrands: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Manufacture: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Construction Year: **2019**Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

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

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

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

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

Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), January 2019

**INFORMATION TO THE USERS**

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

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

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.

The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

Any unauthorized disposal of the product by the user will imply the enforcement of the administrative sanctions as set out in Legislative Decree no. 22/1997 (article 50 and following articles, Legislative Decree no. 22/1997).

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

**ATTENTION:** Important safety indications

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

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

**ATTENTION:** machine switched on

**ATTENTION:** hot parts in contact!

**CAUTION!** Parts in motion

PE Earthing indication

 IMPORTANT NOTICES**TECHNICIAN**

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

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 TALIA FESTA vending machine

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

SOCKET SPANNERS

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

SPANNERS (fork type)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CROSS AND SLOT SCREWDRIVERS
(small - medium - large)**TEFLON SCREWDRIVER FOR TRIMMER SETTING****SNAP-RING PLIERS****PIPE SPANNER****90° PIPE CUTTER****MULTI-PURPOSE SPANNER**
(included in the supply)**INDEX**

Instructions for the Technician

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

Instructions for User

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



Instructions for the Technician

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (Fig. 1.1)

	TALIA - FESTA
Height (C) mm	650 (720mm with coffee bell extension)
Width (A) mm	395
Depth* (B) mm	580
Weight kg	31,5
Power frequency	220-240V; 50/60Hz
Electrical supply connection	220V; 60Hz
Electrical supply connection	CEE 7/7 plug
Electrical supply connection*	IRAM 2073 plug
Electrical supply connection*	NBR 14136:2001 plug
Electrical supply connection*	BS 1363 plug
Water supply connection	3/4" gas
WATER SUPPLY	
from mains supply with pressure range 0.05 to 0.65 MPa (0.5-6.5 bar)	
Noise level	LpA <70 dB(A)

* Special versions for the domestic market

CONTAINER CAPACITY

Coffee bean container	3,5 lt. (1,5 Kg)
Single instant powder container	1,5 lt.
Double instant powder container	3,5 lt.

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

KNOWING THE MACHINE (Fig.1.2 - Fig.1.3)

- 1 Coffee group and grinder
- 2 Container units for soluble drinks
- 3 Coffee bean container
- 4 Prepared for validator
- 5 Switching
- 6 Cup holder
- 7 Espresso - Instant boiler
- 8 Dispensing chamber
- 9 Mechanical keypad
- 10 Power card
- 11 Coffee grounds container
- 12 Self-feeding tank (specific versions only)
- 13 Polysulfone soluble boiler (Instant machine versions only)
- 14 Second boiler (specific version only)
- 15 Soluble beverages containers unit (Instant machine versions only)
- 16 7" touch display (specific versions only)



2.0 PREMISE

2.1 - Important notices for operator

This vending 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 vending machine on the part of the user.

- Interventions by the user on the 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 machine must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.

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

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

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

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

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

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

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

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



Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual ; For further information, contact the vending 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
- Incorrect 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 vending machine.
- The vending 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% or protected by a proper external body able to grant same conditions. Do not install the vending machine 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 vending 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 accede to those parts of the vending 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% or protected by a proper external body able to grant same conditions.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the vending 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.
- The vending machine is equipped with maximum temperature clixons (fig.2.2). In case they open for excessive overheating, rearm them to restore water heating and press the red button in the centre (fig.2.2). If there is a red built-in key instead of the button, rearm the clixon by using the pin on the specially provided plastic key.

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

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

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



3.0 MOVING OF THE VENDING MACHINE

3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

The vending machine transport shall be carried out by qualified staff.

The vending machine is delivered into a cardboard box; 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 vending machine with ropes or presses
 - dragging the machine
 - upset or lay down the vending 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 vending machine is protected by polystyrene or cardboard panels and a transparent polypropylene film (Fig.3.2).

The vending 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 vending machine and serial number.

3.4 Reception

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

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

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

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

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

3.5 Unpacking

Unpack the vending machine by removing the polystyrene panels and extracting it from the canister (Fig.3.2).

- remove the key from the drink dispensing chamber (Fig.3.3)
- open the door of the vending machine and remove the adhesive tape from the components listed here below:
- coin mechanism cover / keyboard cards
- product containers



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



4.0 INSTALLATION



4.1 Positioning

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

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

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

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

4.2 Connection to the main water supply (specific versions for mains power supply)

Before proceeding with the connection of the vending 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 (Fig. 4.5).
- Make sure that the network has a pressure between 0,05 and 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar).
Adopt only and exclusively the supplied tube corresponding to the rules "IEC 61770"
- the foreseen connection is a 3/4 gas (Fig.4.6).
- the vending machine can be fitted with a water filter cartridge, as required. The filter cartridge must be installed prior to commencing the "First Installation" procedure.
- The new hose-sets supplied with the appliance are to be used, in case of replacement of the connection pipe to the water mains, do not reuse the replaced tube.
- To ensure the correct operation of the vending machine and the scheduled maintenance cycles, it is advisable to check the hardness of inlet water (<14 °f).

4.3 Autonomous reservoir (specific versions equipped with a drinking water reservoir)

Before turning on and operate the vending machine, fill the water reservoir behind, which must be filled directly from the user.

In order to carry out the operation:

- raise the lid on the machine top (Fig.4.7);
- fill the reservoir until reaching the maximum level shown by the level label (Fig.4.8);
- the maximum level reaching is signalled also by a red float on the reservoir top (Fig.4.9). Upon reaching the maximum level, the float rises coming out its seat (Fig.4.9).

The reservoir maximum capacity is 3.8 litres.

WARNING! always fill the reservoir with water with the vending machine off and disconnected from the electrical supply.

4.4 Main Power supply connection

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

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

- the tension of net doesn't have a difference of more than $\pm 6\%$
- The mains supply must support the rated load of the 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 vending machine must be connected to earth in observance with the current safety norms.

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

- The vending machine is supplied with a H05VV-F 3x1.5mm² power cable and an EEC 7/7 plug (NBR 14136:2001 plug - Iram 2073 plug - BS 1363 plug)* (Fig. 4.10).
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.11).
- The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.

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

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



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

* Special versions for the domestic market.

4.5 Starting up of the unit

The vending machine is provided with a connection cable for connection to the mains water supply (fig.4.12) and a switch which cuts off the power from all users each time that it is operated (fig.4.13).

Should it be necessary to operate inside the machine for any ordinary or special maintenance operates, it is necessary to isolate the user appliances by activating the switch (fig.4.14), bearing in mind that with the electrical connection engaged, the power terminals are live.



The terminal box of the power cord remains energized (Fig.4.15).

- Some operations need to be performed with the door open and the dispenser switched on on.



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

Every time the vending machine is turned on, a diagnosis cycle checks the status of peripherals and restores moving parts.

4.6 Installation

4.6.1 Hydraulic circuit filling

INSTALLATION

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

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

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

Vending machines equipped with espresso boiler

The sequence of operations will be as follows:

- Machine turning on (see Fig.4.14).
- First time installation mode (see specific paragraph), upon commissioning of the machine, a self-installation will be carried out that fills the espresso boiler by delivering 300cc of water from the nozzles. In the end, the vending machine installation data will be required to be entered. After confirmation of the date, the vending machine will wait 10 seconds and start heating water in the boiler.

Vending machines equipped with soluble boiler:

- Machine turning on (see Fig.4.14).
- First time installation (see specific paragraph), upon commissioning of the vending machine, a self-installation will be carried out that fills the soluble boiler until reaching the level sensor maximum level; then, the water pump will be operated for 5 seconds. In the end, the vending machine installation data will be required to be entered. After confirmation of the date, the vending machine will wait 10 seconds and start heating water in the boiler.



4.6.2 Cleaning of the parts in contact with food substances

With vending 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. 4.16).
- remove all the product containers from the vending machine (Fig.4.17)
- remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.4.18). 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.4.19)
- with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.4.20)
- 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. 4.21).



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

4.6.3 Payment system installation

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

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

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

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

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

4.7 Product container loading (with machine off)

Filling is possible keeping the containers inserted, and by raising the upper flap of the vending machine (see Fig. 4.7) or by extracting each container.

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

- In order to load coffee beans, it is necessary to close the closing plate before sleeping off the container (Fig. 4.22).
- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig.4.23 - Fig.4.24).
- pay attention that there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption foreseen in the time period between two loadings.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

CUP AND SPOON COLLECTION

The vending machine does not feature an automatic cup and spoon distributor.

The user shall therefore independently see to obtaining them via the appropriate dispenser available in the vicinity of the machine and shall ensure that they are correctly positioned in the dispensing compartment (Fig. 4.25- Fig. 4.26).

It is furthermore possible to request supply of a support element enabling the positioning of a jug (both available on request) inside the dispensing compartment (Fig. 4.27- Fig. 4.28).

SUGAR DISPENSER

The vending machine in its standard version, is not provided with a sugar dispensing option. The user himself will therefore have to see directly to sugaring the drinks personally.

4.8 First self-installation modee

Upon commissioning of the vending machine, a self-installation will be carried out.

The purpose of this procedure is to avoid connections by hand of the electrical connectors on the board after filling the hydraulic circuit.

Vending machines equipped with espresso boiler

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

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

The procedure will be carried out with the resistor off.

Vending machines equipped with soluble boiler

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

The procedure will be carried out with the resistor off.

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

16 / 02 / 2019



5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

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

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

Sugar, plastic cups and sugar mixing blades will be made available to the user as they are not distributed automatically by the machine.

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

ESPRESSO COFFEE

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

- the grinder is activated until it reaches the dose of ground coffee set by the doser (Fig.5.1)
- the doser electromagnet is activated, causing the opening of the door and consequent fall of the coffee into the brew chamber
- the rotation group geared motor brings it into the dispensing position and simultaneously compresses the ground coffee (Fig.5.2).
- the pump that dispenses the quantity of programmed water and that is controlled by a specific electronic device, (volume meter), extracting the water from the coffee boiler (Fig.5.3).
- the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position; during this movement the used coffee grounds are expelled (Fig.5.4)

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

ESPRESSO COFFEE (vending machines with a variable coffee chamber)

This process takes place only in models fitted with a variable chamber espresso group and timed grinding (Fig. 5.5) (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. 5.6).
- The ground coffee falls directly into the infusion cup in the coffee group (already positioned under the coffee chute) (Fig. 5.7)

Dispensing group

- The group rotating gear motor activates to place the group in the dispensing position, inserting the piston (Fig. 5.8).

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. 5.9). Once compression concludes the loading valve closes.

Pre-infusion (if programmed)

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

Infusion

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

Final pressing

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

Drain

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

Return

- Once the piston has retracted (Fig. 5.10 - 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. 5.10 - pos. 2).

INSTANT DRINKS

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

- If present, the whipper motor is activated (Fig.5.11)
- The electro valve fixed on the soup boiler (Fig.5.12) or on the coffee boiler (Fig.5.13). it is activated to introduce into the mixer the programmed water quantity.
- The instant product geared motor activates the helicoidal screw conveyor so as to dispense the quantity of product programmed into the mixer (in some versions several products can be processed in the same mixer such as milk and chocolate) (Fig.5.14)
- Once the preset water and powder quantity has been preset has been supplied, the mixer is disabled after a time (T) set during the programming.

5.1 ACCESSORIES

5.2 Base unit kit

Upon request, a base unit is available for the vending machine model TALIA-FESTA.

The kit includes:

- coffee grounds discharge chute
- grounds pipe conveyor
- liquid drainage funnel
- discharged liquid container
- grounds tray
- microswitch and overflow float

For the assembly of the base unit with the vending machine, proceed as follows:



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

- Fix the plate to the wall by using three M6 screws and suitable anchors (fig. 5.15).
- Draw the base unit closer to the clamp (fig. 5.16) and fix it to it by using two supplied nuts (fig. 5.17).
- Place the vending machine on the base unit (fig. 5.18).
- Unscrew the 4 feet of the machine and remove them (fig. 5.19), fix the machine to the base unit by using the 4 supplied screws (fig. 5.20).

5.2.1 Fitting in the coffee grounds discharge chute

Remove the liquid tray and the coffee grounds tray.

Don't forget to:

- Remove the disk on the machine bottom by breaking the tongues fixing it (fig. 5.21).
- Fit the pipe conveyor into the seat (fig. 5.22).

Fit in the coffee grounds discharge chute, attaching the upper end bush to the specially provided slot on the machine support (fig. 5.23).

5.2.2 Liquid collection

- Remove the tray and make a hole in the discharge (fig.5.24).
- Fit the liquid drainage funnel in the specially provided support (unless it is already present) (fig.5.25)
- Refit the liquid tray, making sure that the container is present in the lower housing (fig.5.26).
- Fit the overflow float into the container.
- If the vending machine is connected to the water supply network, fit the microswitch on the bracket as in figure 5.27, attach the red and yellow wires (fig. 5.28) and connect them to the black wires (fig. 5.29) of the float micro located inside the base unit above the container.



Instructions for User

6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

6.1 PASSWORD

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

PWD 1 - Reduced programming menu (00001)

PWD 2 - Sales Menu (00000)

6.2 Vending machine MENUS

PWD 1 allows to enter the dispenser menu. The procedure to enter the menu is as follows: Press the button PROGRAMMING, enter the password and press ENTER.

The dispenser menu is listed below.

In the programming mode the keys have the following meaning:

Membrane keypad

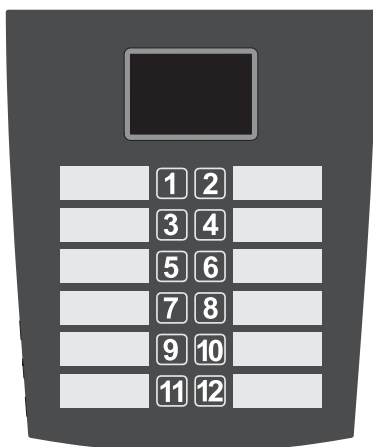
P1 Increase value

P2 Decrease value

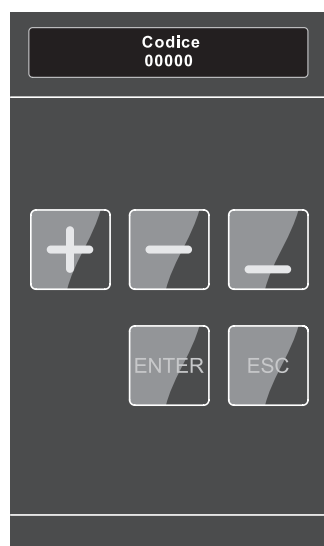
P3 Move cursor

P5 Enter

P7 Escape



Keypad Touch 7":



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.

Keep the service button pressed for 5 seconds to reset the "coffee ground error" alarm (all machine versions).

In the maintenance mode the keys have the following meaning:

Mechanical keypad

P1: Alarms scroll-down / 2nd level function

P2: Alarm reset

P3: Alarm history / Test run complete / 2nd level function

P4: Only water test

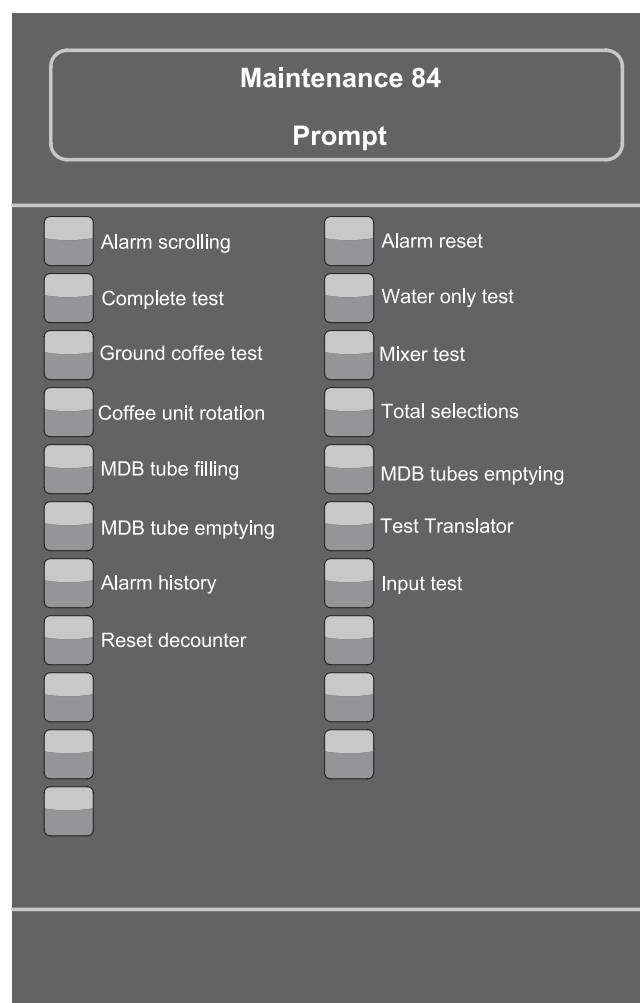
P5: Mixer test

P6: Group movements / Decounter recharge (2nd level function)

P7: View total selections / MDB tube filling (2nd level function)

P8: Cleaning / MDB tube emptying (2nd level function)

Keypad touch



WARNING: the menu may differ both in terms of controls and their position, based on the kits installed in the machine.



7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

7.1 Cleaning and Loading



So as to guarantee the correct functioning of the vending 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 vending machine open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the vending 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% or protected by a proper external body able to grant same conditions. 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 4.6.2)	●	
Clean the dispensing area with sanitizing liquid*	●	
Empty the coffee grounds-collecting tank and wash it with a sanitizer*	●	
Remove all the containers and clean with a wet cloth all the container resting surfaces, as well as the bottom and the outside of the dispenser, especially in the delivery area, then clean with a sanitizer* (see paragraph 7.3.1).		●
Clean the touch selection screens and SAW push button panels with a wet cloth	●	

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

7.1.1 Periodic cleaning by the loader

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

- elimination of the coarse dirt
- disinfecting of the flooring and walls of the area surrounding the vending 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.



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

Operate as follows:

- clean all the visible parts in the dispensing area. (Fig. 7.1-7.2)
- funnels and powder chutes (Fig. 7.3-pos.1)
- water funnel (2), mixing bowls (3), whipper assembly (4).
- locking sleeve (Fig.7.3-pos.5)
- silicone water dispensing tubes.
- dispensing chamber (Fig. 7.4)
- coffee funnel and chute (Fig. 7.5)

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

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

7.1.3 Weekly cleaning

Remove all the containers and clean with a wet cloth all the container support parts, as well as the bottom of the machine and the outside of the machine, in particular the dispensing area. (see 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 machine. For these operations please refer to the operations described under chapter 4.7.

7.1.5 Cleaning of the coffee grounds container and the liquid tray

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

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

- Open the vending machine door
- Extract the coffee grounds container (fig.7.7) and empty it
- Clean the coffee grounds container with a sanitizing liquid

- Enter the maintenance menu and select the item "restore decounters", alternatively, keep the service button pressed for 5 seconds to reset the "coffee ground error" alarm (all machine versions).

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

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

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



7.2 Recommended maintenance

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

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

NB.: A sanitizing kit is available for preventive cleaning and maintenance of the vending 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 vending 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 4.6.2.

7.2.2 Maintenance of the coffee group and piston

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

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

If the vending machine is equipped with a variable dispensing chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.10, then, for both the standard model and that with a variable dispensing chamber, unscrew the knob **1**, rotate the lever **2** (Fig. 7.11) and pull out the entire coffee group.

- To pull out the standard piston, remove the pipe shown in Fig.7.12, extract the piston stop pin (Fig.7.13 - posn. 3) and remove the piston from the boiler.
- If the vending machine is equipped with a variable chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.12, unscrew the stop nut (Fig. 7.14-posn. 4) on the piston rod and remove the piston from the boiler.

Every 10.000 vends and anyhow monthly, it is advisable to lubricate all the mobile parts of the group, using silicone grease for alimentary use (Fig. 7.15):

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



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

- gaskets
- Loosen the screw (Fig. 7.16), 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. 7.17)

Access to internal parts

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

- disconnect the vending machine from power and water supply.
- loosen the fixing screws on the vending machine back (fig.7.18), slip off the back upwards and remove it (fig.7.19).

7.3 Maintenance procedures

Recommended equipment:

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

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

Never use:

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

7.3.1 Sanitization



IMPORTANT ADVICE

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

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

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

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

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

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

To ensure hygiene:

- Use disinfectants

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

For cleaning:

- Use detergents and/or deterative products

The detergents act to eliminate the dirt.

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

For anything not mentioned in this section, refer to the HACCP regulation and in particular pay attention to the following:

- Cleaning of the premises
- Product transportation
- Machinery maintenance
- Waste disposal
- Drinking water procurement

- Personnel hygiene
- Food product characteristics
- Personnel training
- (Directive 93/43 CEE)

Important advice (ref. Directive 93/43)

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

The cleaning operations may be undertaken at the site of installation of the machine.

Example of a recommended cleaning procedure of a hot drink vending machine:

The person responsible for machine hygiene, before opening the vending machine must check the cleanliness of the surrounding environment and put up a sign to tell any potential consumers that:

- the machine is "out of use as maintenance is in progress"
- it is important that the person responsible for cleaning never has to interrupt his work in order to operate the machine.
- For internal cleaning use clean cloths, better if disposable.
- It is indispensable to avoid any contact between the products used for the generic cleaning of the vending machine and the products to clean the parts in contact with food.
- During cleaning operations, pay attention not to transfer germs from dirty areas to already cleaned areas.

A) Use clean gloves.

B) Use hot water not taken from toilets.

C) Pay special care to clean the parts in contact with food

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

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

7.4 Regulations



7.4.1 Dosage and grinding regulations

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

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

- Ground coffee gram weighting.

Vary the quantity using the knob positioned on the measuring device (Fig.7.20).

Each notch of the regulation knob corresponds to a value of 0.05 grams. By turning in a clockwise sense the amount decreases.

By turning in an anti-clockwise sense the amount increases.

The variation in the product can be controlled by means of the reference notches on the body of the measuring unit (see figure 7.20)

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

- Adjustment of the grade of manual grinding.

Turn the screw (fig.7.21) to obtain the desired results.

Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding.

After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

Dosage and grinding regulations (timed grinding)

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

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

- Ground coffee gram weighting:

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



7.4.2 Regulation of soluble electromagnetic valves water flow (version with soluble boiler only)

It is possible to regulate the quantity of water and the dose of powder electronically, by modifying standard parameters through the machine programming software.

Scale formation may affect the water flow of electromagnetic valves.

7.5 Inactivity

If the 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.7.22).
- Empty the floating bin (Air Break) by removing the top on the tube running along the drainage chute.
Replace the top once completely drained
- Clean all of the parts in contact with foods in accordance as described.
- Remove any milk containers, and completely clean the milk circuit as indicated in the disinfecting section.
- empty the liquid waste bin carefully
- eliminate the spent grounds bag
- clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
- protect the outside of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 7.23)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

8.0 DISMANTLEMENT

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

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

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

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

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

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

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

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **Dxyzwuvj**

x= 98 o 99 >>> versión; **y= 0 o 1** >>> alimentación de tensión; **z=S1 o S2 o V1 o V2 o S0** >>> Tipo de caldera; **w= G1 o T1 o --** >>> n°/tipo Grupos moledores dosificadores; **u= KM o KK** >>> versión botonera; **v= R o A** >>> tipo de suministro de agua; **j= MP o --** >>> versión monitor

Nombre comercial: **TALIA / FESTA****Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**Año de fabricación: **2019**

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

Cumple los Requisitos esenciales de las Legislaciones/Directivas/Reglamentos que se indican a continuación.

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

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

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

Idoneidad de los materiales empleados al contacto con productos alimenticios.

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

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2019

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

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

Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías
Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos**Máquinas de café para uso profesional**Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Año de fabricación: **2019**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), Enero 2019

**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 MÁQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.



¡ATENCIÓN! Indicaciones importantes para la seguridad!



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



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



¡ATENCIÓN! : máquina conectada a la tensión eléctrica



¡ATENCIÓN! superficie de contacto MUY CALIENTE.



¡ATENCIÓN! Piezas en movimiento



PE Indicación de toma en tierra

**ADVERTENCIAS****TÉCNICO**

Se define como técnico 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 para poder efectuar intervenciones en la máquina TALIA-FESTA

Nº 1 Llave a disposición del USUARIO y del TÉCNICO.

LLAVES DE CAJA

nº5,5- nº7- nº8- nº10- nº20- nº22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

nº7- nº8- nº10- nº12- nº13- nº14

DESTORNILLADORES DE ESTRELLA Y DE PUNTA PLANA

(pequeño - mediano - grande)

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

Instrucciones para el Técnico

- 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 2.0 PREMISA
- 3.0 TRANSPORTE 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)

		TALIA - FESTA
Alto (C)	mm	650 (720 mm avec rallonge cloche à café)
Ancho (A)	mm	395
Fondo* (B)	mm	580
Peso	kg	31,5
Tensión de alimentación		220-240V; 50/60Hz
Tensión de alimentación *		220V; 60Hz
Conexión a la red eléctrica		clavija CEE 7/7
Conexión a la red eléctrica*		clavija IRAM 2073
Conexión a la red eléctrica*		clavija NBR 14136:2001
Conexión a la red eléctrica*		clavija BS 1363
Alimentación red hídrica		3/4" gas
RED HÍDRICA		
desde la red con presión comprendida entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6,5 bar)		
Nivel de presión acústica		LpA <70 dB(A)

* Versiones nacionales específicas

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Contenedores Café en grano	3,5 litros (1,5 Kg)
Caja solubles simple	1,5 litros
Caja solubles double	3,5 litros

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

CONOCER LA MÁQUINA (Fig.1.2)

- Grupo café y muela de café
- Grupo recipientes bebidas solubles
- Contenedor de Café en granos
- Preparado para el validador
- Switching
- Soporte vaso
- Caldera expreso - solubles
- Zona de recepción
- Botonera
- Ficha de potencia
- Recipiente fondos de café
- Tanque autónomo
- Caldera de solubles polisulfone (solo para versiones máquina Instant)
- Segunda caldera (solo para versiones específicas)
- Grupo de recipientes de bebidas solubles (solo para versiones de máquina Instant)
- Display touch 7" (solo para versiones específicas)



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 la máquina solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.

El técnico instalador debe conocer todas las 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 adquirida 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
- uso impropio 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
- El distribuidor automático no es apto para ser instalado en exterior. Se tiene que colocar en 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% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones. 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% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener 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.
- La máquina está provista de clixon de temperatura máxima (fig.2.2), en caso de apertura de los mismos por excesivo sobrecalentamiento, para rearmarlos, restableciendo el calentamiento de agua, pulsar el botón de color rojo en el centro del clixon (fig.2.2).
Si en lugar del botón hay una tecla empotrada de color rojo, rearmar el clixon utilizando el punzón en dotación presente en la chaveta de plástico.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas con falta de experiencia o conocimiento del funcionamiento del aparato, siempre que sean supervisados o instruidos acerca del uso seguro de la máquina y entiendan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.

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



3.0 TRANSPORTE DE LA MÁQUINA

3.1 Transporte y traslado (Fig.3.1)

El transporte de la máquina debe realizarse por personal competente.

La máquina se entrega en caja de cartón; 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 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 protegida por paneles de poliestireno o de cartón y por una película transparente de polipropileno (Fig. 3.2).

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 íntegro, **no debe:**

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

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

3.5 Desembalaje

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

Quitar la cinta adhesiva de:

- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto



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



4.0 INSTALACIÓN



4.1 Posicionamiento

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir la máquina con un trapo o similar.
 - Colocar la máquina manteniendo una inclinación inferior a 2°.
- Regular la inclinación ajustando la altura de los cuatro pies existentes en la base de su propio máquina (Fig.4.2)



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

Bianchi Industry 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.

4.2 Conexión a la red hidráulica (versiones específicas para alimentación desde la red hídrica)

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

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.3).
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.4).
- Conectar el grifo al dispensador utilizando para ello un tubo apto para alimentos e indicado para soportar la presión de red (Fig. 4.5).
- que tenga una presión comprendida entre 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar). Utilizar sola y exclusivamente el tubo conforme a la normativa "IEC 61770" suministrado al efecto
- la conexión prevista es de 3/4 macho (Fig.4.6).
- La máquina puede estar dotada de cartucho filtro de agua, si está prevista la utilización, el montaje del cartucho filtro debe realizarse antes de efectuar la operación de "Primera Instalación".
- Utilice los nuevos tubos flexibles suministrados con el aparato cuando sustituya el tubo de admisión de agua, y no vuelva a utilizar el tubo sustituido.
- Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina expendedora y los ciclos de mantenimiento requeridos, se recomienda verificar la dureza del agua entrante (<14 °f)

4.3 Depósito autónomo (versiones específicas dotadas de depósito de agua potable)

Antes de encender y poner en función la máquina, es necesario cargar el depósito de agua, previsto en la zona trasera de la máquina, y debe llenarse directamente desde el cargador.

Para realizar esta operación es necesario:

- levantar la tapa que se encuentra en la parte superior de la máquina (Fig.4.7).
 - llenar el depósito hasta llegar al nivel máximo marcado en la etiqueta de nivel presente en el depósito mismo (Fig.4.8)
 - el nivel máximo alcanzado lo señala además un flotador de color rojo presente en la parte alta del depósito (Fig.4.9), cuando se levanta saliendo de su alojamiento (Fig.4.9).
- La capacidad máxima del depósito es de 3,8 litros.



¡ATENCIÓN! Cargar el agua siempre con la máquina apagada y desconectada de la red eléctrica.

4.4 Conexión a la red eléctrica

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

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

Antes de conectar se debe verificar que:

- En la tensión de red no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación se adecúa a las necesidades de consumo de la máquina y está dotada de un interruptor diferencial con características idóneas para soportar el consumo máximo solicitado.
- colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible.

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El dispensador está equipado con cable de alimentación H05VV-F 3x1,5mm² y clavija CEE 7/7 (clavija NBR 14136:2001 - clavija Iram 2073 - clavija BS 1363)* (Fig.4.10).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.11).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples.

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

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



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

* Versiones nacionales específicas



4.5 Puesta en marcha

La máquina está dotada de un cable de conexión para el enlace a la red eléctrica (fig. 4.12) y de un interruptor que, siempre que se lo acciona, desconecta la tensión de todos los utilizadores (fig. 4.13).

En el caso que, debido a intervenciones de manutención ordinaria o de operaciones extraordinarias, se haga necesario trabajar en el interior de la máquina, habrá que aislar los aparatos utilizadores actuando sobre el interruptor (fig. 4.14).



La caja de bornes del cable de alimentación (Fig.4.15) permanece bajo tensión.

- En algunas operaciones, se necesita actuar con la puerta abierta y el dispensador activo.



El funcionamiento de la máquina con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectada la máquina con la puerta abierta.

En cada encendido de la máquina se realiza un ciclo de diagnóstico para verificar el estado de las periféricas y efectuar el restablecimiento de las partes en movimiento.

4.6 Instalación

4.6.1 Llenado del circuito hidráulico

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

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

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

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

Máquinas con caldera expreso

La secuencia de las operaciones será:

- Encendido de la máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidad de la primera instalación (ver apartado específico), en el momento de la primer encendido de la máquina se efectuará una auto-instalación que llenará la caldera expreso suministrando 300 cc de agua desde los inyectores. A continuación se pedirá la introducción de la fecha de instalación de la máquina. Confirmada la fecha, la máquina esperará 10 segundos y justo después empezará a calentar el agua en la caldera.

Máquinas con caldera solubles

- Encendido de la máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidad de la primera instalación (ver apartado específico), en el momento del primer encendido de la máquina, se efectuará una auto-instalación que llenará la caldera de solubles hasta llegar al nivel máximo de la sonda; a continuación se accionará la bomba del agua durante 5 seg. Al final se pedirá la introducción de la fecha de instalación de la máquina. Confirmada la fecha la máquina esperará 10 segundos y justo después empezará a calentar el agua en la caldera.

**4.6.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos**

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

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



- Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 4.16).

- desmontar todos los contenedores de producto de la máquina (Fig.4.17)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.18). 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.4.19)
- con un trapo humedecido, (en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.20)
- 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. 4.21).



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

4.6.3 Instalación del monedero

La máquina es suministrada sin el sistema de pago:

La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador. Preinstalación del Validador 12-24V de serie, para Sistemas Executive/MDB kit sistemas de pago.

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

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

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

4.7 Carga de producto (con la máquina apagada)

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior de la máquina (véase Fig. 4.7), o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.22).

- Para cargar el café en granos, es necesario asegurar la placa de cierre antes de extraer el recipiente (Fig. 4.22).
- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig.4.23 - Fig.4.24)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

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

TOMA DEL VASO Y DE LA PALETINA

La máquina no dispone de un distribuidor automático de los vasos y de las paletinas.

El usuario pues proveerá de manera autónoma a suministrarse de los correspondientes distribuidores puestos a disposición cerca de la máquina, volviendo a colocarlos correctamente en el compartimiento de erogación (fig. 4.25 y fig. 4.26).

Es posible, además, solicitar un soporte para poder posicionar en el compartimiento de suministro una jarra (suministrados ambos a pedido), como se indica en las fig. 4.27 y 4.28.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La máquina, en la versión estándar, no prevé el suministro de azúcar, por lo tanto el usuario deberá proveer de manera autónoma a endulzar las bebidas.

4.8 Modalidad de la primera auto-instalación

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

Máquinas con caldera expreso

Al encender de la máquina el agua llena el air break.

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

El procedimiento se realizará con la resistencia apagada.

Máquinas con caldera solubles

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

El procedimiento se realizará con la resistencia apagada.

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

16 / 02 / 2019



5.0 MODO DE EMPLEO

La máquina 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 alimenticios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de las máquinas.

Azúcar, 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.

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

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (Fig.5.1)
- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación
- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (Fig.5.2).
- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (Fig.5.3)
- De nuevo se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo; durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada (Fig.5.4).

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

CAFÉ EXPRESO (Máquinas con grupo de cámara variable)

Este proceso se realiza solamente para los modelos dotados de grupo café expreso con cámara variable y con molido en ese momento (Fig. 5.5) (café molido distribuido en el grupo, sin dosificación mecánica).

Moledura

- Una vez elegida una bebida con presencia de café expreso, se pone en marcha la moledura durante el tiempo programado por el operador en las dosis específicas (Fig. 5.6).
- El café molido cae directamente en el vaso de infusión del grupo café (ya colocado debajo de la rampa del café) (Fig. 5.7)

Grupo en suministro

- Se activa el moto-reductor de rotación del grupo para llevarlo a la posición de suministro, embocando el pistón (Fig. 5.8).

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. 5.9). 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).

Escurreo

- 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 escurreo 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. 5.10-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. 5.10-pos. 2).

BEBIDA SOLUBLE

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

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

- Primero se activa el motor de la batidora (Fig.5.11).
- La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.5.12) o sobre la caldera café (Fig.5.13). se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada.
- Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.5.14).
- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.

5.1 ACCESORIOS

5.2 Kit muebles de base

Bajo pedido, suministramos un mueble de base sobre el que colocar la máquina modelo TALIA-FESTA.

El kit incluye:

- rampa de descarga de posos de café
- tubo transportador de posos
- embudo de evacuación de líquidos
- bandeja de recolección de líquidos
- bandeja de recogida de posos de café
- micro-interruptor y flotador de reboso

Para el montaje y la fijación del mueble con la máquina, proceder de la manera siguiente:



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

- Fijar a la pared la brida suministrada, utilizando tres tornillos M6 y tacos apropiados (fig. 5.15).
- Acercar el mueble de la brida (fig. 5.16) y fijarlo a ésta utilizando dos tuercas suministradas (fig. 5.17).
- Colocar la máquina encima del mueble (fig. 5.18).
- Destornillar los 4 pies suministrados con la máquina y retirarlos (fig. 5.19), fijar la máquina al mueble utilizando los 4 tornillos suministrados (fig. 5.20).

5.2.1 Colocación de la rampa de descarga de posos de café

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

Recordar la manera de proceder:

- Retirar el disco que se encuentra en el fondo de la máquina rompiendo las aletas que lo mantienen unido (fig. 5.21).
- Introducir el tubo transportador en el alojamiento que se ha creado (fig. 5.22).

Insertar la rampa de posos de café enganchando el casquillo situado en el extremo superior dentro de la ranura situada en el soporte de la máquina (fig. 5.23).

5.2.2 Recolección de fondos líquidos

- Retirar la bandeja y perforar el drenaje (fig.5.24)
- Colocar el embudo de evacuación de líquidos en el soporte correspondiente (si no está presente ya) (fig.5.25)
- Volver a colocar entonces la bandeja de fondos líquidos, comprobando la presencia del cubo en el compartimento inferior (fig. 5.26).
- Introducir en el cubo el flotador que indica el nivel máximo de líquido.
- Si la máquina está conectada a la red de suministro de agua, montar el micro-interruptor sobre el soporte indicado en la fig. 5.27, desconectar los hilos rojo y amarillo (fig. 5.28) y conectarlos a los hilos negros (Fig. 5.29) del micro del flotador que se encuentra dentro del mueble encima del cubo.



Instrucciones para el Usuario

6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

6.1 PASSWORD

La lógica actual de programación prevé, con el acceso mediante el pulsador PROG, la introducción de una contraseña que permite acceder a un único menú de programación.

Para poder facilitar y acelerar algunas operaciones in situ, la gestión de las contraseñas se descompondrá de la siguiente manera:

PWD 1 - Menú de programación reducido (00001)

PWD 2 - Menú Ventas (00000)

6.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

La PWD 1 permite acceder al menú completo de la máquina. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER.

A continuación se enumera el menú de programación del D.A.

En programación las teclas tienen los significados siguientes:

Teclado Membrana:

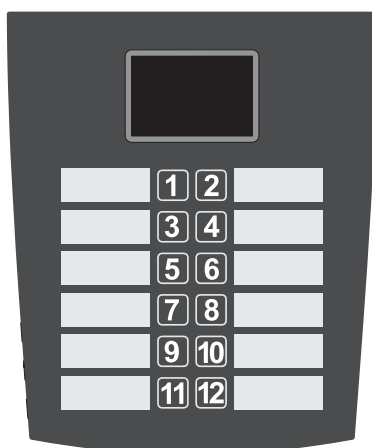
P1 Aumentar valor

P2 Escape

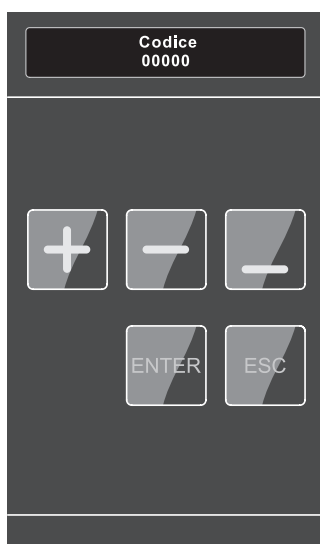
P3 Disminuir valor

P5 Mover cursor

P7 Enter



Teclado táctil 7":



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. Manteniendo pulsado el botón de mantenimiento durante 5 segundos se efectúa el reset del "error de fondos" (Todas las versiones de la máquina).

En mantenimiento las teclas asumen los significados siguientes

Teclado mecánico

P1: Deslizar alarmas / 2º función

P2: Reset Alarmas

P3: Historia alarmas / Prueba completa (en 2º función)

P4: Prueba sólo agua

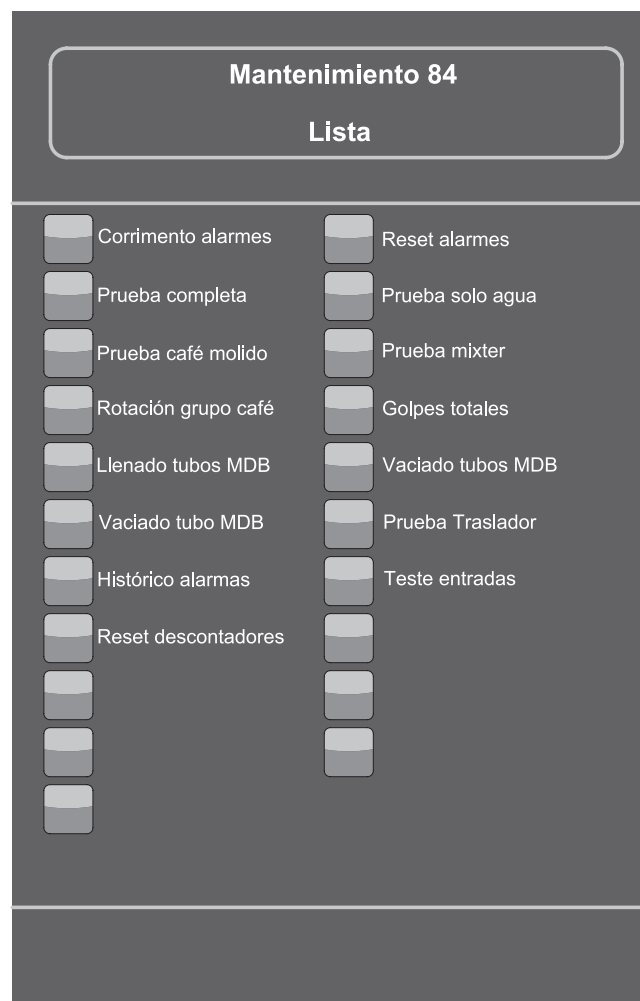
P5: Prueba mixer

P6: Movilización grupo / Recarga Descargadores (en 2º función)

P7: Visualiza ventas totales / Llenado tubos MDB (en 2º función)

P8: Lavado / Vaciado tubos MDB (en 2º función)

Teclado táctil



ATENCIÓN: el menú descrito puede ser diferente tanto en los mandos visualizados, como en la posición de los mismos, según el kit instalado en la máquina.



7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

7.1 Limpieza y carga



Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones. 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 4.6.2)	●	
Limpieza el compartimento de distribución con desinfectante*	●	
Vaciar el recipiente de posos de café y lavarlo con desinfectante*	●	
Extraer todas las bandejas y limpiar con paño húmedo todas las partes de apoyo de los recipientes, así como el fondo y el exterior de la máquina, en particular la zona de dispensación, y a continuación proceder con la desinfección* (véase apartado 7.3.1).		●
Limpieza pantallas Touch y botoneras SAW, con paño húmedo.	●	

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

7.1.1 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

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

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

7.1.2 Limpieza cotidiana aconsejada

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



Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 7.3.1

Realizar las siguientes operaciones:

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

Desmontar y lavar cuidadosamente:

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig. 7.3-pos.1)
- salida de agua, (2), batidoras (3), aspas de las batidoras (4).
- virola de bloqueo (Fig. 7.3-pos.5)
- tubos de silicona de dispensación del producto
- ventana y soporte de dispensación del producto (Fig. 7.4)
- rampa y embudo de café (Fig. 7.5)

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

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

7.1.3 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo de la máquina, el exterior de la máquina, y en particular la zona de dispensación (ver 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. 4.7 correspondiente a la primera instalación.

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

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

- Abrir la puerta de la máquina
- Extraer el recipiente de fondos (fig. 7.7) y vaciarlo de los fondos de café presentes
- Limpiar el recipiente de fondos con líquido desinfectante
- Entrar en el menú mantenimiento y seleccionar la opción "recargar contadores descendentes", alternativamente, manteniendo pulsado el botón de mantenimiento durante 5 segundos se efectúa el reset del "error de fondos" (Todas las versiones de la máquina).

La máquina cuenta con una bandeja de recogida de líquidos con flotador con captador de nivel (fig. 7.8). Cuando está llena, la máquina muestra en pantalla el mensaje "rebose". Para vaciar la bandeja de líquidos, proceder de la manera siguiente:

- Abrir la puerta de la máquina.
 - Extraer la bandeja de líquidos (fig. 7.9) y vaciarla.
 - Limpiar la bandeja de líquidos con líquido desinfectantes.
- El mensaje "rebose" se reinicializa automáticamente y desaparece cuando se vuelve a colocar en la máquina la bandeja vacía.



7.2 Mantenimiento aconsejado

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

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

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

7.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

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



Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente 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 la máquina encendida, entréguela a personal capacitado.

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

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos. Utilizar detergentes aptos para el uso específico en el sector alimenticio de acuerdo con los procedimientos HACCP y siguiendo lo descrito en la sección 4.6.2.

7.2.2 Mantenimiento grupo y pistón café

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

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

Si la máquina está dotada de grupo con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.10, después, tanto para el grupo estándar como con cámara variable, destornillar el pomo 1, girar la palanquita 2 (fig. 7.11) y después extraer todo el grupo café.



- Para extraer el pistón estándar, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.12, extraer la clavija de retención del pistón (fig. 7.13 - pos.3) y extraer el pistón de la caldera.
 - Si la máquina está dotada de sistema con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.12, destornillar la tuerca de sujeción (fig. 7.14-pos.4) presente en la varilla del pistón y extraer el pistón de la caldera.
- A los 10.000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario (Fig. 7.15):
- filtro inferior (5)
 - biela (6)
 - guía (7)

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

- junta
- Destornillar el tornillo (Fig. 7.16), 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 (ver Fig. 7.17).

Acceso a las partes internas

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

- desconectar la máquina de la red eléctrica y de la red hídrica.
- aflojar los tornillos de fijación de la parte trasera de la máquina (fig. 7.18), extraer hacia arriba la parte trasera y quitarla (fig. 7.19)

7.3 Procedimientos para la limpieza de la máquina

Equipo ideal:

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

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

No utilizar nunca:

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

7.3.1 Sanitarización



ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

En particular, antes de iniciar cada operación en la máquina debe asegurarse de:

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

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

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

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

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

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

Cómo obtener la limpieza:

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

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.

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

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los desechos
- Aprovechamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

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

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas en el lugar en el que está instalada la máquina.

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de una máquina de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir la máquina, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circundante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

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

A) usar guantes limpios

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

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

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

- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.

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

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

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

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



7.4 Regulación



7.4.1 Regulación de la dosis y el molido

La máquina está regulada de fábrica para los siguientes valores:

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

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

- Gramaje del café molido.

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.7.20).

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

Girando a la derecha la dosis disminuye.

Girando a la izquierda la dosis aumenta.

La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (ver la figura 7.20).

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

- Regulación del grado de molido manual.

Girar el tornillo (Fig.7.21) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

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

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

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

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

- Gramaje del café molido.

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

7.4.2 Regulación del caudal de agua de las electroválvulas solubles (solo versión con caldera solubles)

Es posible regular la cantidad de agua y la dosis de polvo electrónicamente, variando los parámetros estándar por medio del software de programación de la máquina.

Para problemas ligados a la formación de cal pueden obtenerse reducciones en el caudal de agua de las electroválvulas.

7.5 Inactividad

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

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente la máquina
- Vaciar completamente la caldera abriendo la llave de descarga de la caldera que se encuentra en el fondo de la caldera con intercambiador (Fig.7.22).
- Vaciar el recipiente de flotadores (Air Break) quitando la tapa situada en el tubo a lo largo de la rampa de descarga.
Montar de nuevo la tapa terminado el vaciado
- Lavar todas las partes en contacto con alimentos según lo ya descrito.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Retirar eventuales recipientes de leche, y efectuar el lavado completo del circuito de leche, como está indicado en el párrafo de saneamiento.
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas de la 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.).

Confiar a personal especializado cada uno de estos portes.

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

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

x= 98 o 99 >>> version; **y= 0 o 1 >>>** tension alimentation; **z=S1 o S2 o V1 o V2 o S0 >>>** type de chaudière;
w= G1 o T1 o -- >>> n./type Groupe moulins doseurs ; **u= KM o KK >>>** tipologia pulsantiera; **v= R o A >>>** type de raccordement hydrique;
j= MP o -- >>> typologie moniteur

Nom commercial: **TALIA / FESTA****Machines automatiques de boissons chaudes et froides**Année de fabrication: **2019**

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

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

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

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

Aptitude des matériaux employés au contact avec les substances alimentaires.

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

Zingonia di Verdellino (BG), janvier 2019

Bianchi Industry SpA
Président & CEO
Massimo Trapletti

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :**Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides**
Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids**Machines à café pour usage professionnel**Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Année de fabrication: **2019**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%
- Polybromobiphénylthères [PBDE] 0,1%

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

Zingonia di Verdellino (BG), janvier 2019

Bianchi Industry SpA
Président & CEO
Massimo Trapletti

**INFORMATION AUX UTILISATEURS**

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



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

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

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

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



ATTENTION! Prescriptions de sécurité importantes!



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



ATTENTION: Parties en contact chaudes!



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



ATTENTION: machine sous tension!



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 dans les interventions techniques sur la machine TALIA FESTA

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

CLES A TUBE
n°5,5 - n°7 - n°8 - n°10 - n°20 - n°22

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)
n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

TOURNEVIS CRUCIFORME ET PLAT
(petit - moyen - grand)

TOURNEVIS EN TÉFLON POUR ÉTALONNAGE TRIMMER

PINCE POUR CIRCLIPS

CLÉ À TUBES

CISEAU COUPE-TUBE À 90°

CLÉ MULTIFONCTIONS
(en dotation)

INDEX CHAPITRES

Instructions pour le Technicien

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

Instructions pour le Utilisateur

- 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL
- 7.0 NETTOYAGE ET ARRET DE LA MACHINE
- 8.0 FERRAILLAGE

Instructions pour le Technicien

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

		TALIA - FESTA
Hauteur (A)	mm	650 (720 mm avec rallonge cloche à café)
Largeur (B)	mm	395
Profondeur (C)	mm	580
Poids		31,5
Tension d'alimentation		220-240V; 50/60Hz
Branchement électrique		220V; 60Hz
Branchement électrique *		prise CEE 7/7
Branchement électrique *		prise IRAM 2073
Branchement électrique *		prise NBR 14136:2001
Branchement réseau hydrique		prise BS 1363
Connessione rete idrica		3/4" gas

ALIMENTATION RESEAU D'EAU

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

Niveau de pression sonore LpA < 70 dB(A)

* Versions nationales spécifiques

CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS

Réservoir pour café en grains	3,5 litres (1,5 Kg)
Réservoir unique pour produits solubles	1,5 litres
Réservoir double pour produits solubles	3,5 litres



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

CONNAITRE LA MACHINE (Fig.1.2 - Fig. 1.3)

- Groupe café et moulin à café
- Groupe des récipients de boissons solubles
- Réservoir pour café en grains
- Préparé pour validateur
- Switching
- Support gobelet
- Chaudière expresso - solubles
- Zone de réceptacle
- Clavier
- Carte puissance
- Récipient marcs de café
- Réservoir indépendant (versions spécifiques seulement)
- Chaudière solubles en polysulfone (versions machine Instant seulement)
- Deuxième chaudière (versions spécifiques seulement)
- Groupe récipients boissons solubles (versions machine Instant seulement)
- Affichage tactile 7" (versions spécifiques seulement)



2.0 AVERTISSEMENT

2.1 Avertissement pour l'opérateur

Ce machine a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.



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

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



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

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention 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 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 précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique

Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur 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 la 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.

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 machine par la suite n'obligeraient en aucun cas **Bianchi Industry Spa** à intervenir sur les machines précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.

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



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

+039. 035.45.02.111

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

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

Bianchi Industry S.p.A. 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
- Utilisation impropre de la machine.
- Pièces détachées non d'origine
- En aucun cas, **Bianchi Industry S.p.A.** n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits 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, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour machines.
- Le distributeur automatique n'est pas apte à être installée à l'extérieur; elle doit être placée dans des locaux secs, à une température qui ne s'abaisse jamais au-dessous de +5°C, et ne dépasse pas +32°C et une humidité relative ne dépassant pas les 65% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions. Elle ne doit pas être installée dans des locaux où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

2.3 NORMES DE SECURITE



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

- Les opérations d'installation et de maintenance devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- Le technicien ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties de la 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 la machine.



Debrancher impérativement le câble d'alimentation avant toute intervention de maintenance ou de nettoyage de la 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 la 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% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions.
- Pour garantir un fonctionnement correct de la 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 la machine.
- Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées. La machine est équipée de clixon de haute température (fig. 2.2): en cas d'ouverture de ces dispositifs à cause d'une surchauffe, il est nécessaire de les réarmer pour rétablir le mécanisme de réchauffage de l'eau. Pour ce faire, presser la goupille de couleur rouge au centre du clixon (fig.2.2). S'il y a, à la place de la goupille, un petit bouton encastré de couleur rouge, réarmer le clixon en se servant de l'épingle présente sur la clé en plastique fournie.

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

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



3.0 DEPLACEMENT 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 fournie emballée en boîte de carton; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions. Le transport peut être effectué avec des véhicules permettant de maintenir une température comprise entre -20 et + 60°C.

Eviter de:

- Soulever 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:

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

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

3.2 Stockage

Pour un stockage éventuel, il faut éviter de superposer plusieurs 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 panneaux en polystyrène ou en carton et par un film transparent en polypropylène (Fig.3.2).

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 machine et numéro de série

3.4 Réception

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

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

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

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

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

3.5 Déballage

- Dégager la machine de son emballage; retirer à cet effet les panneaux en polystyrène et les extraire de la boîte (Fig.3.2)
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (fig. 3.3).

Ouvrir la porte de la machine et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous:

- Porte-cache monnayeur/ fiche clavier
- Bac produits



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



4.0 INSTALLATION



4.1 Positionnement

- La machine ne doit pas être plaquée contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur (figure 4.1). pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir la machine de chiffons ou autre.
- Placer la machine en veillant à ce que l'inclinaison ne dépasse pas 2°. Régler l'inclinaison en intervenant sur la hauteur des 4 pieds réglables présents sur la base de la machine (figure 4.2).

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

Bianchi Industry S.p.A. déclinent 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 (versions spécifiques pour alimentation au 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 au machine en utilisant à cet effet le tube adapté pour aliments et en mesure de supporter la pression de réseau (fig.4.5).
- Veiller à ce que le réseau ait une pression comprise entre 0,5 et 6,5 bars (si-non, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas). N'utiliser que le tuyau conforme à la norme "IEC 61770" fourni à cet effet.
- Le raccord prévu est de 3/4 gas (figure 4.6)
- La machine peut être équipée de cartouche filtre à eau ; le cas échéant, installer la cartouche filtre avant d'effectuer l'opération de première installation.
- Utilisez les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil, lors du remplacement du tuyau d'amenée d'eau, et ne réutilisez pas le tube remplacé.
- Pour assurer le bon fonctionnement du distributeur et les cycles de maintenance requis, il est conseillé de vérifier la dureté de l'eau entrante (<14 °f).

4.3 Réservoir autonome (versions spécifiques avec réservoir d'eau potable)

Avant d'allumer la machine et de la mettre en service, charger le réservoir d'eau qui se trouve dans la partie postérieure de la machine et le remplir directement au chargeur.

Pour cette opération, il est nécessaire de procéder de la manière suivante:

- soulever le couvercle qui se trouve dans la partie supérieure de la machine (Fig.4.7).
- remplir le réservoir jusqu'au niveau maximum indiqué sur l'étiquette de niveau qui se trouve sur le propre réservoir (Fig.4.8)
- le niveau maximum atteint dépasse la limite marquée par un flotteur de couleur rouge présent dans la partie supérieure du réservoir (Fig.4.9); quand le niveau maximum est atteint, le flotteur se soulève et sort de son logement (Fig.4.9).

La capacité maximum du réservoir est de 3,8 litres.

ATTENTION! Toujours effectuer le chargement d'eau machine éteinte et débranchée du secteur électrique

4.4 Raccordement électrique

La machine est prédisposée pour fonctionner avec une tension monophasée 220-240V, 50/60Hz (220V; 60Hz).

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

Nous conseillons de contrôler que:

- Le courant n'est pas une tension de $\pm 6 \%$.
 - La ligne d'alimentation soit apte à supporter la charge de la machine automatique et soit équipée d'un interrupteur différentiel avec les caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale prévue.
 - placer la machine de manière à ce que la fiche soit facilement accessible. La machine doit être relié impérativement à une fiche avec terre.
- Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.
- Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.
- La machine est équipé d'un câble d'alimentation détachable H05VV-F 3x1,5mm², avec fiche CEE 7/7 (fiche NBR 14136:2001 - fiche Iram 2073 - fiche Iram BS 1363)* (fig. 4.10).

- Les prises non compatibles avec la fiche de la machine doivent être remplacées (figure 4.11).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

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

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



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

* Versions nationales spécifiques.

4.5 Mise en service

La machine est équipé d'un câble de connexion pour le raccordement au réseau électrique (fig. 4.12) et d'un interrupteur coupant la tension à tous les utilisateurs, chaque fois qu'il est actionné (fig. 4.13).

Si, pour des interventions d'entretien courant ou des opérations de maintenance, il s'avérerait nécessaire d'opérer à l'intérieur de la machine, il faudrait alors isoler les appareils utilisateurs en agissant sur l'interrupteur (fig. 4.14).



Le bornier du câble d'alimentation reste sous tension (Fig.4.15).

- Pour certaines opérations, il est cependant nécessaire d'opérer porte ouverte et machine actif.



L'ouverture et l'éventuelle activation porte ouverte de la machine doivent être exécutées exclusivement par du personnel autorisé et techniquement qualifié pour l'exécution de ces opérations. Ne laisser en aucun cas la machine ouvert.

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.

4.6 Installation

4.6.1 Remplissage du circuit d'eau

PROCÉDURE D'INSTALLATION

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

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

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

Machine à chaudière expresso

La séquence des opérations est la suivante:

- Allumage machine (voir Fig.4.14)
- Mode première installation (voir paragraphe spécifique): lors de la première mise en route de la machine, une auto-installation sera effectuée pour remplir la chaudière expresso en débitant 300 cc d'eau par les buses. À la fin de l'opération, le système demande d'introduire la date d'installation de la machine. Une fois la date validée, la machine attend 10 secondes puis commence à réchauffer l'eau dans la chaudière.

Machine à chaudière solubles:

- Allumage machine (voir Fig.4.14)
- Mode première installation (voir paragraphe spécifique), lors de la première mise en route de la machine, une auto-installation sera effectuée pour remplir la chaudière solubles jusqu'au niveau maximum de la sonde; ensuite, la pompe à eau est actionnée pendant 5 s. À la fin de l'opération, le système demande d'introduire la date d'installation de la machine. Une fois la date validée, la machine attend 10 secondes puis commence à réchauffer l'eau dans la chaudière.



4.6.2 Rincage des parties en contact avec les produits

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

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



Avant d'enlever le récipient, abaisser le volet, afin d'éviter une fuite accidentelle du produit soluble qui y est contenu (fig. 4.16).

- Enlever tous les bacs produits de la machine (fig. 4.17).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (fig. 4.18) immerger le tout dans la solution précédemment préparée.



- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée (fig. 4.19).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (fig. 4.20).
- 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.4.21).



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

4.6.3 Installation système de paiement

La machine est fournie sans système de paiement.

L'installation du système de paiement est à la charge et de la responsabilité du technicien installateur.

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

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

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

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

4.7 Chargement produits (machine à l'arrêt)

Le chargement peut se faire en laissant les récipients installés, en soulevant le portillon supérieur de la machine (voir fig. 4.7), ou en déboîtant chaque récipient.

- Pour charger le café en grains, il est nécessaire de fermer la plaque de fermeture avec d'extraire le récipient (Fig. 4.22).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui-même (fig. 4.23 - 4.24).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

PRELEVEMENT DU VERRE ET DE LA PALETTE

La machine ne dispose pas de distributeur automatique des verres et des palettes.

L'utilisateur se les procurera directement dans les distributeurs mis à disposition près de la machine, et les placera correctement dans le compartiment de distribution (Fig. 4.25 et 4.26).

Il est également possible de demander un support permettant de placer un pot (tous deux sur demande) dans le compartiment de distribution (Fig. 4.27 et 4.28).

DISTRIBUTION SUCRE

La machine ne prévoit pas, dans la version standard, la distribution du sucre; il devra donc sucrer lui-même les boissons.

4.8 Mode première auto-installation

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

Machine à chaudière expresso

Lors de l'allumage de la machine, l'eau remplit l'air break.

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

La procédure sera réalisée avec la résistance éteinte.

Machines à chaudière solubles

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

La procédure sera réalisée avec la résistance éteinte.

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

16 / 02 / 2019



5.0 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

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.

Sucre, 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.

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

CAFE EXPRESSO

Ce processus n'a lieu que pour les modèles dotés de groupe café expresso.

- Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur (figure 5.1).
- L'électro-aimant du doseur s'alimente provoquant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
- Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps (figure 5.2).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 5.3).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos; durant cette opération, la pastille de café usagée est expulsée (figure 5.4).

La séquence de ces opérations (mouture et déclenchement du café) peut s'effectuer dans l'ordre inverse, selon le type de programmation utilisée.

CAFÉ EXPRESSO (Machines munies de groupe à chambre variable)

Ce processus n'est exécuté que pour les modèles équipés de groupe café expresso à chambre variable et de moulin à café temporisé (Fig. 5.5) (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. 5.6).
- Le café moulu tombe directement dans le gobelet d'infusion du groupe café (déjà placé sous la goulotte à café) (Fig. 5.7) 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. 5.8).

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. 5.9). 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. 5.10-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. 5.10-pos 2).

BOISSONS SOLUBLES

Ce processus est activé lorsque on aura délivré le gobelet et le sucre.

Suivant le type de boissons demandées et le modèle de la machine, pour la préparation de la boisson, peuvent être activés les processus suivants :

- Le moteur de mixer vient être activé si il est présent (fig. 5.11).
- L'électrovanne fixée sur la chaudière solubles (Fig.5.12) ou sur la chaudière café (Fig.5.13) est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer (dans quelques versions produits divers peuvent finir dans le même mélangeur- par exemple lait et chocolat) (Fig. 5.14).
- Après avoir distribué la quantité d'eau et de poudre préfixée, le mixer est désactivé après un temps T établi en programmation

5.1 ACCESSOIRES

5.2 Kit meubles de base

Sur demande, il existe un meuble de base sur lequel installer la machine modèle TALIA-FESTA.

Le kit contient les éléments suivants :

- goulotte d'évacuation des marcs de café
- tube convoyeur de marcs
- entonnoir d'évacuation des liquides
- seau d'écoulement des liquides
- bac de récupération des marcs
- micro-interrupteur et flotteur de trop-plein

Pour le montage et l'assemblage du meuble avec la machine, procéder de la manière suivante :



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

- Fixer au mur l'étrier fourni à cet effet à l'aide de trois vis M6 et des vis tamponnées adaptées (fig. 5.15).
- Approcher le meuble de l'étrier (fig. 5.16) et l'y fixer à l'aide des deux écrous fournis à cet effet (fig. 5.17).
- Poser la machine sur le meuble (fig. 5.18).
- Dévisser les 4 pieds de la machine et les retirer (fig. 5.19), fixer la machine au meuble à l'aide des 4 vis fournies à cet effet (fig. 5.20).

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

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

Ne pas oublier de :

- Retirer le disque sur le fond de la machine en cassant les ailettes qui le tiennent accroché (fig. 5.21).
- Introduire le tuyau convoyeur dans le logement qui vient de se créer (fig. 5.22).

Mettre en place la goulotte à marcs de café en l'accrochant à la douille qui se trouve à l'extrémité supérieure, dans la fente prévue à cet effet sur le support de la machine (fig. 5.23).

5.2.2 Récupération des fonds liquides

- Retirer la cuvette et perforer le drain (fig.5.24)
- Introduire l'entonnoir d'évacuation des liquides dans le support correspondant (s'il n'est pas déjà présent) (fig.5.25)
- Remettre en place le bac à fonds liquides tout en vérifiant la présence du seau dans le logement inférieur (fig. 5.26).
- Introduire dans le seau le flotteur qui signale le niveau maximum de liquide.
- Si la machine est raccordée au réseau de distribution d'eau, monter le micro-interrupteur sur le support indiqué à la figure 5.27, débrancher les fils rouge et jaune (fig. 5.28) et les brancher aux fils noirs (fig. 5.29) du micro-interrupteur du flotteur qui se trouve à l'intérieur du meuble, au-dessus du seau.



Instructions pour le Utilisateur

6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

6.1 MOT DE PASSE

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

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

PWD 1 - Menu de programmation réduit (00001)

PWD 2 - Menu Ventes (00000)

6.2 MENU EN MACHINE

Le PWD 1 permet d'accéder au menu de la machine. La procédure d'accès au menu prévoit les actions suivantes: Appuyer sur le bouton PROGRAMMATION, saisir le mot de passe et appuyer sur la touche ENTER.

Le menu de programmation de la machine est décrit ci-dessous.

En programmation les touches ont le sens suivant:

Clavier membrane:

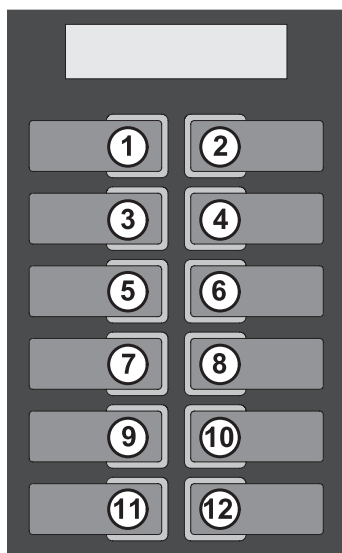
P1 Augmenter valeur

P2 Escape

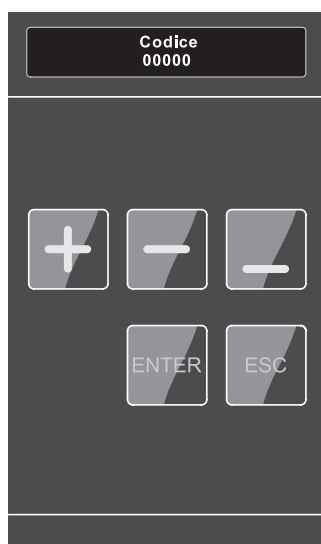
P3 Réduire valeur

P5 Déplacer curseur

P7 Enter



Clavier touche 7":



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.

Tenir le bouton d'entretien pressé pendant 5 secondes pour réinitialiser l'«erreur marcs» (toutes les versions de la machine).

En entretien, les touches ont la signification suivante:

Clavier mecanique

P1: Défilement des alarmes / 2ème fonction

P2: Reset alarmes

P3: Essai complet / Historique des alarmes / (en 2ème fonction)

P4: Essai eau seule

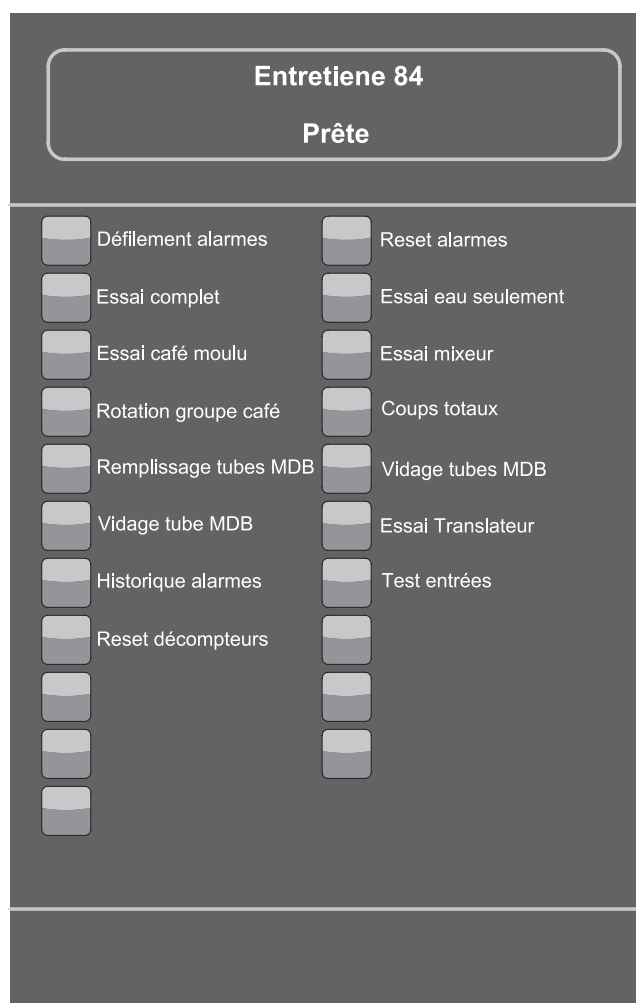
P5: Essai mixeur

P6: Mouvement groupe / Recharge décompteurs / (en 2ème fonction)

P7: Afficher frappes totales / Remplissage tubes MDB / (en 2ème fonction)

P8: Lavage / Vidage tubes MDB (en 2ème fonction)

Clavier touche



ATTENTION: le menu décrit ici peut différer en fonction des kits installés dans la machine, 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 du distributeur dans le temps, il est nécessaire, d'exécuter périodiquement des opérations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur. Ces opérations seront exécutées distributeur ouvert et hors tension; les opérations de nettoyage devront être faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions. Le distributeur automatique ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	TEMPS / n° SELECTIONS	
	CHAQUE JOUR	CHAQUE SEMAINE
Retirer et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec un liquide désinfectant* (voir paragraphe 4.6.2)	●	
Nettoyer le compartiment de distribution avec du désinfectant*	●	
Vider le bac à marcs et le laver avec un désinfectant*	●	
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond de la machine et l'extérieur de la machine en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection* (voir paragraphe 7.3.1).		●
Nettoyer les écrans tactiles et les boutons SAW à l'aide d'un chiffon humide.	●	

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

7.1.1 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

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

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

7.1.2 Nettoyage quotidien conseillé

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



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

Opérez comme suit :

- Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (fig. 7.1 - fig.7.2).
- Réceptacle à convoyeur et descente de poudre (fig.7.3 - pos.1)
- Convoyeur eau (2) corps de mixer (3), hélice de mixage (4).
- Douille de blocage (Fig.7.3-pos.5)
- Tubes de distribution de silicone
- Zone de distribution (Fig. 7.4)
- Descente et infuseur café (figure 7.5)

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

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

7.1.3 Nettoyage hebdomadaire

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

7.1.4 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au chapitre 4.7.

7.1.5 Nettoyage bac à marcs de café et bac à liquides

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

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

- Ouvrir la porte de la machine
- Extraire le bac à marcs (fig.7.7) et le vider des marcs de café présents
- Nettoyer le bac à marcs avec un liquide désinfectant
- Accéder au menu d'entretien et sélectionner l'option «recharger décompteurs», alternativement, tenir le bouton d'entretien pressé pendant 5 secondes pour réinitialiser l'«erreur marcs» (toutes les versions de la machine).

La machine est munie d'un bac à liquides avec flotteur à capteur de niveau (fig.7.8); quand le bac à liquides est plein, la machine affiche le message «trop-plein». Pour vider le bac à liquides, procéder de la manière suivante:

- Ouvrir la porte de la machine.
- Extraire le bac à liquides et le vider (fig.7.9).
- Nettoyer le bac à liquides avec un liquide désinfectant.

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



7.2 Entretien conseillé

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

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

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

7.2.1 Nettoyage normal et particulier

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



Pour toutes les opérations qui demandent le démontage des composants 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 4.6.2.

7.2.2 Entretien groupe et piston café

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

Cette opération suppose que le groupe café se trouve en position de repos. Si la machine est dotée de groupe à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.10. Ensuite, aussi bien pour le groupe standard que pour celui à chambre variable, dévisser le pommeau pos. 1, tourner la manette 2 (fig. 7.11) puis extraire tout le groupe café.

- Pour extraire le piston standard, détacher le tube indiqué à la fig.7.12, extraire la goupille d'arrêt du piston (fig.7.13 - pos.3) et extraire le piston de la chaudière.
- Si la machine est dotée de système à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.12, dévisser l'écrou d'arrêt (fig. 7.14-pos.4) présent sur la baguette du piston et extraire le piston de la chaudière.



Toutes les 10.000 consommations ou mensuellement il est conseillé de graisser toutes les parties en mouvement du groupe en utilisant de la graisse silicone alimentaire (figure 7.15):

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

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

- joints
- Dévisser le vis (Fig. 7.16), 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. 7.17).

Accès aux parties intérieures

Pour accéder aux parties intérieures de la machine (pompes, chaudière café expresso, électrovannes, raccordements électriques, etc.):

- Débrancher la machine du réseau électrique et du réseau d'eau.
- Desserrer les vis de fixation du dossier de la machine (fig.7.18), extraire le dossier vers le haut et l'enlever (fig. 7.19).

7.3 Procédures d'entretien et désinfection

Équipement idéal:

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

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

Ne jamais utiliser :

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

7.3.1 Désinfection



QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

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

En particulier avant de commencer chaque opération sur la machine s'assurer de:

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

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

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

Si l'on utilise des gants de protection, il faut les changer chaque fois qu'ils entrent en contact avec des objets polluants.

Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Comment garantir la propreté:

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore).

Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:

- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- (directive 93/43/CEE)

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

- Les locaux où les machines sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.
- En outre il est important que les locaux où la machine est installée puissent garantir une correcte procédure hygiénique en empêchant aussi la contamination croisée, pendant les opérations, entre produits alimentaires, équipements, matériaux, eau, recirculation d'air ou interventions du personnel et en excluant tout agent extérieur de contamination tel qu'insectes ou d'autres animaux nuisibles.
- Vérifier que le branchement hydrique soit adéquat et conforme à la directive CEE 80/778 concernant la qualité des eaux destinées à la consommation de l'homme.
- Assurer une correcte aération mécanique ou naturelle, en évitant le flux mécanique d'air provenant d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer sur le lieu où la machine est installée.

Exemple de procédure idéale de nettoyage d'une machine de boissons chaudes:

L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir la machine, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:

- "L'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner la machine.
- Pour le nettoyage intérieur utiliser des torchons propres, mieux encore si jetables.
- Il est indispensable de ne jamais faire entrer en contact produits employés pour le nettoyage générique de la machine avec les produits employés pour le nettoyage des parties en contact avec les aliments.
- Faire attention pendant les opérations de nettoyage de ne pas transférer de germes des zones sales à d'autres zones déjà nettoyées.

A) Employer des gants propres

B) Employer de l'eau chaude non des toilettes

C) Faire plus d'attention pour le nettoyage des parties en contact avec les substances alimentaires

- Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.

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

- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Éviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.

- Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.

D) A la fin des opérations de nettoyage mettre les sacs de récolte des ordures dans des aires appropriées loin des zones où les machines seront installées.

7.4 Réglages



7.4.1 Réglages 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 entre 6 et 8 grammes.
- Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :

- **Grammage du café moulu.** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.7.20).
Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue.



En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente. La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 7.20). La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

– **Réglage du degré de mouture manuelle.**

Tourner la vis (Fig.7.21) afin d'obtenir les résultats souhaités.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.

Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

Reglages doses et mouture (mouture temporisée)

- Grammage poudre de café 8 grammes (mouture temporisée).

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler:

– **Grammage du café moulu.**

Modifier la quantité en agissant sur la programmation de la machine, modifier la configuration du temps de mouture.

7.4.2 Réglage du débit d'eau des électrovannes solubles (version avec chaudière solubles seulement)

Il est possible de régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre en modifiant les paramètres standard à travers le logiciel de programmation de la machine.

Pour des problèmes liés à la formation de calcaire, il peut y avoir des réductions de débit d'eau des électrovannes.

7.5 Arrêt

Pour un arrêt prolongé de la machine, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement la machine
- Vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet de vidange qui se trouve sur le fond de la chaudière à échangeur (Fig.7.22).
- Vider complètement le bac flottant (Air Break); pour ce faire, retirer le bouchon qui se trouve sur le tuyau le long de la goulotte d'évacuation. Une fois la vidange effectuée, remonter le bouchon.
- Laver toutes les parties en contact avec les aliments en suivant les indications fournies précédemment.
- Retirer les récipients de lait s'il y en a et laver complètement le circuit du lait en suivant les indications du paragraphe sur la désinfection.
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes 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.: **Dxyzwuvj**

x= 98 oder **99** >>> Version; **x=0** oder **1** >>> Versorgungsspannung; **z=S1** oder **S2** oder **V1** oder **V2** oder **S0** >>> Kesseltyp; **w = G1** oder **T1** oder -- >>> Nr/typ Dosierungsmühlengruppen; **u= KM** oder **KK** >>> Tastaturlayout; **v = R** oder **A** >>> Wasseranschluss; **j = MP** oder -- >>> Monitortyp;

Handelsname: **TALIA / FESTA****Maschinen für warme Getränke**Baujahr: **2019**

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 Haushaltgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte und ähnlichen Elektrogeräten. EN 61000-3-2:2014 >>> Grenzwerte für Oberschwingungs-Ströme (Geräte-Eingangsstrom ≤16A je Leiter). EN 61000-3-3:2013 >>> Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom = 16 A je Leiter, die keiner Status-Verbindung unterzogen sind.

Eignung der Materialien die in Berührung mit Lebensmittel kommen.

Verordnung (EG) N. 1935/2004 des Europ. Parlaments und des Rates vom 27.10.2004	Über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
Verordnung (EU) N. 10/2011 KOMMISSION vom 14.01.2011	Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierung.
Verordnung (EG) N. 1895/2005 KOMMISSION vom 18.11.2005	Über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierungen.
Ministerialerlass vom 21.03.1973 und darauffolgende Aktualisierungen	Hygienische Verordnungen für Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder mit Substanzen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen.
Ergänzung folgender Normen	Europäische Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG.
BEMERKUNG	Benutzung der Automaten, Gegenstand der vorliegenden Erklärung und entsprechenden Zubehör nach den in der Gebrauch- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2019

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke**Spiralenautomaten für kalte Produkte****Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch**Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Baujahr: **2019**der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI INDUSTRY S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftsraum (EU + Liechtenstein + Island + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält ^(*):

- Blei [Pb] 0,1%
- Quecksilber [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- hexavalentes Chrom [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromid-Biphenyl [PBB] 0,1%
- Polybromid-Diphenyläther [PBDE] 0,1%

^(*) Anlage II – Stoffe mit Beschränkungen laut Art. 4 (1) und di maximal zugelassene Konzentration, in Gewicht, von homogenen Materialien.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2019

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**BEDIENERINFORMATIONEN**

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien **2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".

 Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendigung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.

Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

VOR INBETRIEBNAHME DER MASCHINE 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 den Maschine TALIA-FESTA erforderliche Werkzeuge

Schlüssel 1
Verfügbar Benutzer und dem
techniker.

ROHRSCHLÜSSEL
n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22
MAULSCHLÜSSEL (mit Gabel)
n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

**SCHNITT- UND KREUZ-
SCHLITZ-SCHRAUBENZIEHER**
(klein - mittelgroß - groß)
**TEFLON-SCHRAUBENZIEHER FÜR
TRIMMER-EICHUNG**

ZANGE FÜR SEEGER-RINGE
ROHRSCHRAUBENSCHLÜSSEL
ROHRSCHNITTSCHERE ZU 90°
MEHRZWECKSCHLÜSSEL
(In Ausstattung)

INHALTSVERZEICHNIS

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

Anweisungen für den Techniker

1.0 TECHNISCHE DATEN (Abb. 1.1)

TALIA - FESTA	
Höhe (A) mm	650 (720mm Mit Verlängerung der Kaffeeglocke)
Breite (B) mm	395
Tiefe (C) mm	580
Gewicht kg	31,5
Betriebsspannung	220-240V; 50/60Hz
Betriebsspannung *	220V; 60Hz
Stromnetzanschluss	CEE 7/7 Stecker
Stromnetzanschluss *	IRAM 2073 Stecker
Stromnetzanschluss *	NBR 14136:2001 Stecker
Stromnetzanschluss *	BS 1363 Stecker
Wassernetzanschluss	3/4" gas
SPEISEWASSERS	
Über Netz mit Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 und 6,5 bar)	
Schalldruckpegel	LpA < 70 dB(A)

* Spezifische nationale Versionen

KAPAZITÄT DER BEHÄLTER

Behälter für Bohnenkaffee	3,5 lt. (1,5 Kg)
Einzelbehälter für lösliche Produkte	1,5 lt.
Doppelbehälter für lösliche Produkte	3,5 lt.

! Die elektrischen Eigenschaften der verschiedenen Modelle sind auf dem Datenschild, das sich innerhalb der Maschine befindet, angegeben.

DEN MASCHINE KENNEN (Abb.1.2)

- Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
- Behältergruppen f. Instantdosierung
- Behälter für Bohnenkaffee
- Vorbereitet für Münzprüfer
- Switching
- Becherhalter
- Heizkessel Espresso-Instantprodukt
- Entnahmefach entnehmen
- Druckknopftafel
- Leistungskarte
- Behälter für Kaffeesatz
- Autonomer Heizkessel (nur für spezifische Versionen)
- Polysulfonkessel für lösliche Getränke (nur für Versionen Instant-Maschinen)
- Zweiter Kessel (nur für spezifische Versionen)
- Behältergruppe für lösliche Getränke (nur für Versionen Instant-Maschinen)
- Touch-Display 7" nur für spezifische Versionen)



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 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 der Maschine 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 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 Maschine 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 Maschine tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.

- Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine, und als solches muß es immer, bis zur Stilllegung und/oder Verschrottung der Maschine, 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 der Maschine angebrachten Daten enthalten.
- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung der Maschine 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 der Maschine 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 Maschine 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
- Missbräuchliche Verwendung der 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 maximalen Temperatur von +32°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% installiert werden; oder durch ein spezielles Außengehäuse geschützt werden, das die gleichen Bedingungen gewährleistet. Sie darf außerdem nicht in Räumen aufgestellt werden, wo Wasserstrahlen für die Reinigung benutzt werden (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

2.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

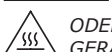


Vor Benutzung des Maschine muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

- 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 Maschine bei kleinstmöglichem Risiko.



Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.



AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE Vorgenommen werden, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.

- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Maschine 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; oder durch ein spezielles Außengehäuse geschützt werden, das die gleichen Bedingungen gewährleistet.
- Um immer eine korrekte Funktionsweise des Maschine 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.
- Die Maschine ist mit Klixon ausgestattet (Abb.2.2), falls sich diese, infolge einer übermäßigen Übertemperatur, öffnen sollten, muss für ihre Neuarmierung, zur Wiederherstellung der Wasserrerwärmung, der rote Stiel in der Mitte des Klixons angedrückt werden (Abb.2.2). Sollte an Stelle des Stiels eine rote kleine versenkte Taste vorhanden sein, muss der Klixon mit Hilfe der Nadel, die sich auf den mitgelieferten Plastikschlüssel befindet, neu armiert werden.

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

Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.



3.0 HANDLING DES MASCHINE

3.1 Handling und Transport (Abb. 3.1)

Der Transport des Maschine muss durch kompetentes Personal durchgeführt werden. Die Maschine wird in einer Pappschachtel verpackt geliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Maschine 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 Maschinen mit Seilen oder Pressen
- das Ziehen des Maschinen
- das Kippen oder Legen des Maschinen für den Transport
- Stöße

Dabei muss folgendes beachtet werden:

- Maschine darf keinen Stößen ausgesetzt werden
- Es dürfen keine anderen Kolles auf den Maschine gestellt werden
- Maschine darf weder Regen, noch Frost oder Hitzequellen ausgesetzt werden
- Maschine darf nicht in feuchten Räumen gelagert werden

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der obigen Warnungen verursacht 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

Die Maschine wird mit Polystyrol- oder Kartonplatten und mit einem transparenten Polypropylenfilm geschützt (Abb.3.2).

Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.

Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:

- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Maschinentyp und Seriennummer

3.4 Empfang

Im Moment der Anlieferung des Maschine muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat.

Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. **sie darf auf keinen Fall** aufweisen:

- Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
- feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
- Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.

3.5 Auspacken

- Die Maschine von ihrer Verpackung durch Entfernung der Polystyrolplatten befreien und sie aus der Schachtel ziehen. (Abb.3.2)
- den Schlüssel aus dem Entnahmefach entnehmen (Abb. 3.3) die Tür des Maschine öffnen und das Klebeband von folgenden Teilen entfernen:
- von der Abdeckung der Kasse/der Tastatur-Steuerung
- von den Produktbehältern



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

- Die Maschine muß mindestens 5 cm von einer Wand rückwärts positioniert werden, um die notwendige Lüftung zu gewährleisten (Abb.4.1). Die Maschine darf keinesfalls abgedeckt werden.
- Die Maschine mit einer Schrägstellung von nicht über 2° positionieren.
Die Schrägstellung kann durch die Höheneinstellung der sich am Boden des Maschine selbst befindenden Füßchen justiert werden (Abb. 4.2)



ACHTUNG! Maschine nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.

Fa. **Bianchi Industry S.p.A.** 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 Maschine eine Schutzmatte zu legen, die breit genug ist, um den Tätigkeitsradius des Maschine abzudecken.

4.2 Anschluß ans Wassernetz (Spezifische Versionen für die Wassernetzversorgung)

Vor dem Anschluß des Maschine 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 Maschine mit einem für Lebensmittel und für den Netzwasserdruck geeigneten Schlauch anschließen (Abb. 4.5).
- Sicherstellen, dass das Wassernetz einen Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar) aufweist.
Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "IEC 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden
- Der vorgesehene Anschluß hat ist vom Typ 3/4" Gas (Abb. 4.6).
- Soweit vorgesehen, kann die Maschine mit einem Wasserfiltereinsatz ausgestattet werden. Die Montage dieses Filtereinsatzes muss vor dem Vorgang der „ersten Installation“ erfolgen.
- Die neuen, mit dem Gerät gelieferten Schläuche benutzen. Im Falle, dass der Anschluss-Schlauch am Wassernetz ausgewechselt werden muss, darf der ausgewechselte Schlauch nicht mehr verwendet werden.
- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Verkaufsautomaten und die erforderlichen Wartungszyklen zu gewährleisten, ist es ratsam, die Härte des einströmenden Wassers zu überprüfen (<14 °f).

4.3 Autonomer Kessel (Spezifische Versionen, ausgestattet mit Trinkwasserkessel)

Vor Einschaltung und Inbetriebsetzung der Maschine muss der Wasserkessel, der sich auf der Hinterseite des Maschine befindet, geladen und direkt durch die Ladevorrichtung gefüllt werden.

Hierfür muss folgendermaßen vorgegangen werden:

- Den Deckel auf der oberen Seite der Maschine hochheben (Abb.4.7).
- Den Behälter bis zum maximalen Niveau, das auf dem Wasserstandetikett auf dem Behälter selbst angegeben ist, auffüllen (Abb.4.8)
- Der erreichte Wasserstand wird außerdem durch einen sich auf der hohen Seite des Kessels befindenden roten Schwimmer angegeben (Abb.4.9), sobald der maximale Wassertand erreicht wird, hebt sich der Schwimmer und springt aus seinem Sitz (Abb.4.9).
Die maximale Kapazität des Behälters beträgt 3,8 Liter.



ACHTUNG! Die Wasserauffüllung muss immer bei ausgeschalteter und vom Strom getrennter Maschine durchgeführt werden.

4.4 Anschluß ans Stromnetz

Die Maschine ist für eine Netzspannung von 220-240V; 50/60Hz (220V; 60Hz)*.

Vor dem Anschluss muss sichergestellt werden, dass die Daten auf dem Schild mit denen des Netzes übereinstimmen, insbesondere:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von $\pm 6\%$ liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Maschine bereitzustellen
- Die Versorgungsleitung muss für die vorgeschriebene Belastung des Maschine 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.

- Die Maschine ist mit einem Stromversorgungskabel H05VV-F 3x1,5mm², mit Stecker CEE 7/7 (Stecker NBR 14136:2001 – Stecker Iram 2073 – Stecker BS 1363)* (Abb. 4.10).
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden (Abb. 4.11).
- 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

4.5 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit einem Anschlusskabel für die elektrische Stromleitung (Abb.4.12) sowie einem Schalter, der bei Betätigung die Stromzufuhr zu den Benutzerstellen trennt, ausgerüstet (Abb.4.13).

Sollten ordentliche oder ausserordentliche Wartungsarbeiten im Maschine erforderlich sein, muss der Schalter der Benutzergeräte ausgeschaltet werden; es muss darauf geachtet werden, dass bei elektrischem Anschluss, das Klemmenbrett unter Strom steht (Abb.4.14).



Die Klemme des Versorgungskabels bleibt unter Spannung (Abb.4.15).

- Einige Eingriffe müssen mit offener Tür, jedoch bei aktivem Gerät, durchgeführt.



Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Maschine bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden. Die Maschine darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Bei jeder Einschaltung des Maschine wird ein Diagnosenzyklus durchgeführt, um den Zustand der Peripheriegeräten zu überprüfen und die Wiederinstandsetzung der beweglichen Teile durchzuführen.

4.6 Installation

4.6.1 Füllung des Wasserkreises

INSTALLATIONSVORGANG

Der Installationsvorgang gilt für Maschine mit Mono- und Doppelwasserkessel, insbesondere Espresso-Kessel und Vorwärmungskessel, als auch für Maschine mit Kessel für lösliche Getränke mit Standsonde und ausgestattet mit Wassernetzanschluss.

Wenn die Maschine die Produktionslinie verlässt wird er in den Zustand der ERSTEN INSTALLATION gesetzt.

Am Aufstellungsplatz wird der Bediener nur das Wasser und das Stromnetz anschließen.

Maschinen mit Espresso-Kessel

Den Vorgang in folgender Reihenfolge durchführen:

- Einschaltung des Maschine (siehe Abb.4.14)
- Modalität Erste Installation (siehe entsprechenden Paragraph), bei der ersten Inbetriebsetzung der Maschine erfolgt eine Autoinstallation, die den Espresso-kessel füllt, indem sie 300 cc Wasser aus den Düsen auslässt. Nach Beendung wird nach dem Installationsdatum des Maschine gefragt. Nach Bestätigung des Datums, wartet die Maschine für 10 Sekunden und beginnt dann mit der Warmwasseraufheizung im Heizkessel.

Maschinen mit Kessel für lösliche Getränke:

- Einschaltung des Maschine (siehe Abb.4.14)
- Modalität erste Installation (siehe entsprechenden Paragraph), bei der ersten Inbetriebsetzung der Maschine erfolgt eine Autoinstallation, die den Kessel für lösliche Getränke bis zur Erreichung des maximalen Niveaus der Sonde füllt; danach wird die Wasserpumpe für 5 Sek. in Betrieb gesetzt. Nach Beendung wird nach dem Installationsdatum des Maschine gefragt. Nach Bestätigung des Datums, wartet die Maschine für 10 Sekunden und beginnt dann mit der Warmwasseraufheizung im Heizkessel.



4.6.2 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Spülen Sie die Mixer bei eingeschalteter Maschine durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.

- Waschen Sie sich gründlich die Hände
- Es müssen für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel entsprechend der HACCP Verordnung - (die in unserem Unternehmen verwendet werden) verwendet werden.



Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.16).

- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus der Maschine (Abb. 4.17)
- Nehmen Sie die Deckel und die Produktrutschen (Abb. 4.18) 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. 4.19).
- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.20)
- 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 die Maschine ein.
- Nachdem der Behälter eingesetzt wurde, Klappe hochstellen und den korrekten Betrieb wieder herstellen. (Abb. 4.21).



Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülzyklen durchgeführt werden.

4.6.3 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Die Maschine wird ohne das Zahlungssystem geliefert:

Die Installation des Zahlungssystems erfolgt durch den Verantwortlichen des Installationstechnikers.

Serienmäßig die Vorbereitung der Validierungs-Vorrichtung 12-24V, für Systeme Executive/MDB Satz für Zahlungssysteme.

Die Firma **Bianchi Industry S.p.A.** haftet nicht für eventuelle Schäden an der Maschine und / oder an Sachen und / oder Personen auf Grund einer falschen Installation. Zahlungssysteme mit Master-Steuerung verbinden.

Für die Serialsysteme "executive" ist der Zahlungssystem-Satz, der getrennt geliefert wird, erforderlich.

Anschließend müssen die korrekten Parameter programmiert werden.

In Kapitel "6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN" ist beschrieben, wie die Parameter des installierten Zahlungssystems eingegeben werden.

4.7 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)

Das Auffüllen kann mit eingefügten Behältern erfolgen, indem die obere Maschineabdeckung geöffnet (Abb. 4.19) oder jeder Behälter einzeln herausgenommen wird.

- Für die Beschickung der Kaffeebohnen muss, vor dem Auszug des Behälters, die Verschlussplatte geschlossen werden (Abb. 4.22).
- Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.23- 4.24).
- Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.

Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

BECHER UND RÜHRSTAB-AUSGABE

Für die Maschine ist kein automatischer Verteiler für Becher und Rührstab vorgesehen.

Der Benutzer beliefert sich dementsprechend deren selbst über die dafür bestimmten Spender, die neben der Maschine zur Verfügung stehen, unter Beachtung, dass diese korrekt im Ausgabefach positioniert werden (Abb. 4.25- 4.26).

Es kann außerdem ein Halter für die Positionierung einer Kanne im Ausgabefach, (beide werden auf Anfrage geliefert) geliefert werden (Abb. 4.27- 4.28).

ZUCKERAUSGABE

Bei der Maschine in der Standard-Version, ist keine Zuckerausgabe vorgesehen, der Benutzer muss dementsprechend selbst die Getränke zuckern.

4.8 Modalität erste Autoinstallation

Bei der ersten Inbetriebsetzung der Maschine erfolgt eine Autoinstallation. Der Zweck dieses Vorgangs dient zur Vermeidung der manuellen Anschlüsse der elektrischen Verbindungen auf die Platine nach der Füllung des Hydraulikkreises.

Maschine mit Espresso-Kessel

Bei der Einschaltung der Maschine füllt das Wasser den Air Break.

Wenn sich der Schwimmer in hoher Position befindet, beginnt die Maschine mit der automatischen Wasserfüllung bis der Zähler einen Durchlauf von 300 cc Wasser ermittelt hat (dann wird das Wasser durch das Kaffee-Elektroventil ausgegeben).

Dieser Vorgang erfolgt bei ausgeschaltetem Widerstand.

Maschine mit Kessel für lösliche Getränke

Bei der Einschaltung der Maschine füllt sich der Kessel für lösliche Getränke bis zum maximalen Niveau der Sonde; es startet dann die Pumpe für 5 Sekunden (es wird also durch das Elektroventil Wasser ausgegeben).

Dieser Vorgang erfolgt bei ausgeschaltetem Widerstand.

Am Ende des Vorgangs wird nach der Eingabe des Installationsdatums gefragt.

16 / 02 / 2019



5.0 VORGESEHENE VERWENDUNG

Die Maschine darf nur für die Ausgabe von Dosierung eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelpunkten mit Wasser zubereitet oder (bei Bohnenkaffee) aufgebriht werden.

Für diesen Zweck dürfen nur solche Produkte verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden.

Zucker, Plastikbecher und Rührstäbe werden dem Benutzer zur Verfügung gestellt, da sie nicht automatisch von der Maschine verteilt werden.

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

EXPRESSO

Dieser Vorgang ist nur bei den Modellen mit Expressogruppe (aus Messing oder Kunststoff) möglich, er beginnt nach erfolgter Ausgabe des Bechers und des Zuckers

- die Kaffeemühle wird solange eingeschaltet, bis die von der Dosiervorrichtung vorgegebene Kaffeemenge gemahlen ist (Abb. 5.1)
- der Elektromagnet der Dosiervorrichtung wird eingeschaltet, dies bewirkt die Öffnung der Verschlussklappe und das Herausfallen des Kaffeepulvers in den Brühbehälter.
- der Antriebsmotor für die Rotation der Gruppe schaltet sich ein und bewegt diese in die Ausgabestellung, gleichzeitig verdichtet er das Kaffeepulver (Abb. 5.2).
- die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus (Abb. 5.3)
- der Antriebsmotor für die Rotation der Kaffeegruppe schaltet sich erneut ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung zurück; während dieses Vorgangs wird auch der Kaffeesatz ausgeworfen (Abb. 5.4).

Die Reihenfolge dieser Operationen (Mahlen und Ausgabe des Kaffeepulvers) kann, je nach gewähltem Programm, auch in umgekehrter Reihenfolge erfolgen.

ESPRESSO-KAFFEE (Mit einer variablen Kammer ausgestattete Maschine)

Dieser Vorgang erfolgt nur bei den Modellen, die mit der Espresso-Kaffee-Gruppe mit variabler Kammer und mit Zeitmahlung (Abb. 5.5) 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. 5.6).
- Der gemahlene Kaffee fällt direkt in den Aufgussbecher der Kaffeegruppe (der schon unter der Kaffeerutsche positioniert ist) (Abb. 5.7)

Ausgabegruppe

- Es aktiviert sich der Getriebemotor für die Gruppenrotation, der die Gruppe in die Ausgabeposition bringt (Abb. 5.8).

Pressung

- Es wird die Kaffeepumpe aktiviert und es öffnet sich das Elektroventil, das den oberen Kolben aktiviert, die hydraulische Schubkraft (programmierbar durch die Regulierung des Schubkraftdrucks) schiebt den Kolben innerhalb der Aufgussgruppe, wodurch die gewünschte Pressung der Kaffeetablette erreicht wird (Abb. 5.11). Nach 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 gewünschten 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.

Abläss

- Nach der Auswringungsphase wird der sich innerhalb des oberen Kolbens befindende Druck abgelassen (es schließt sich das Wasserelektroventil und öffnet sich das Ablassventil), damit dieser vollständig zurückgeht.

Zurück

- Nach Einzug des Kolben (Abb. 5.10-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. 5.10-Pos 2).

INSTANTGETRÄNKE

Je nach Art des Getränks und des GetränkeMaschine können für die Zubereitung der Instantgetränke verschiedene Zubereitungsprozesse erfolgen:

- wenn vorhanden, schaltet sich der Mixermotor ein (Abb. 5.11).
- Das Elektroventil am Instantprodukten (Abb. 5.12) oder am Kaffeeboiler (Abb. 5.13) wird in Betrieb gesetzt, um die vorbestimmte Wassermenge in den Mixer zu gießen.
- der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Ausführungen können mehrere Produkte in den gleichen Mixer eingeschüttet werden, wie z. B. Milch und Kakao) (Abb. 5.14)
- Wenn die vorbestimmte Wasser- und Pulvermenge abgegeben wird, wird der Mixer nach einer bei der Programmierung eingestellten Zeit T abgeschaltet.

5.1 ZUBEHÖRE

5.2 Mobiler Zubehörsatz

Auf Anfrage ist ein Basisschränkchen vorhanden, worauf die Maschine Modell TALIA-FESTA gestellt werden kann.

Der Bausatz enthält:

- Kaffeesatzrutsche
- Kaffeesatz-Förderrohr
- Flüssigkeitsablasstrichter
- Aufnahmekessel der Abfallflüssigkeiten
- Kaffeesatz-Sammelschale
- Mikroschalter und „Überlauf“-Schwimmer

Für die Montage und Verbindung des Schränkchens an der Maschine muss folgendermaßen vorgegangen werden:

⚠ Das Schränkchen muss unbedingt an die Wand, unter Verwendung der mitgelieferten Platte, befestigt werden.

- Den mitgelieferten Bügel mit den drei M6-Schrauben und mit passenden Dübeln an die Wand befestigen (Abb. 5.15).
- Das Schränkchen an den Bügel schieben (Abb. 5.16) und es an ihn mit den zwei mitgelieferten Muttern (Abb. 5.17) befestigen.
- Die Maschine auf das Schränkchen stellen (Abb. 5.18).
- Die 4 an der Maschine befestigten Füßchen abschrauben und entfernen (Abb. 5.19), die Maschine mit den 4 mitgelieferten Schrauben an das Schränkchen befestigen. (Abb. 5.20).

5.2.1 Einbau der Kaffeesatzrutsche

Den Abfallflüssigkeitskessel und die Kaffeesatzsammelschale herausnehmen. Darauf Acht geben:

- Die Scheibe auf dem Maschinenboden durch Brechen der Flügel, die ihn zusammenhalten, entfernen (Abb. 5.21).
- Das Förderrohr in den sich somit gebildeten Sitz einsetzen (Abb. 5.22).

Die Kaffeesatzrutsche einsetzen, indem sie am oberen Ende sich befindende Buchse an der Öse an der Maschinenhalterung verankert wird. (Abb. 5.23).

5.2.2 Flüssigkeitsaufnahme

- Die Schale herausnehmen und den Abfluss durchbohren (Abb. 5.24)
- Den Ablauftrichter in die entsprechende Halterung einsetzen, (sofern nicht schon vorhanden) (Abb. 5.25)
- Die Schale für die Flüssigkeitsaufnahme wieder einsetzen und das Vorhandensein des Kessels im unteren Gehäuse sicherstellen (Abb. 5.26).
- In den Kessel den Schwimmer, der den maximalen Flüssigkeitsstand meldet, einlegen.
- Falls die Maschine an das Wassernetz angeschlossen ist, muss der Mikroschalter an den Befestigungswinkel, entsprechend der Abb. 5.27 montiert werden, die roten und gelben Kabeln abtrennen (Abb. 5.28) und sie an die schwarzen Kabeln (Abb. 5.29) des Schwimmermikros, der sich innerhalb des Schränkchens über den Kessel befindet, anschließen.



Anweisungen für den Benutzer

6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

6.1 PASSWORD

Die Programmierlogik sieht für den Zugang über die Taste PROG die Eingabe eines Passworts vor, das es ermöglicht, in ein einheitliches Programmations-Menü zu gelangen. Zur Vereinfachung und Beschleunigung einiger Vorgänge vor Ort wird das Passwortmanagement wie folgt unterteilt:

PWD 1 – Eingeschränktes Programmationsmenü (00001)

PWD 2 – Menü Verkäufe (00000)

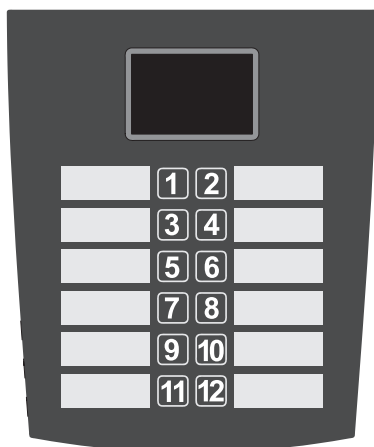
6.2 MENU IN MASCHINE

Über dem PWD 1 erfolgt der Zugriff zum Menü der Maschine. Der Zugriffsvorgang zum Menü ist folgender: Die Taste PROGRAMMIERUNG andrücken, das Passwort eingeben und die Taste ENTER betätigen. Danach wird das Programmierungsmenü der Maschine aufgelistet.

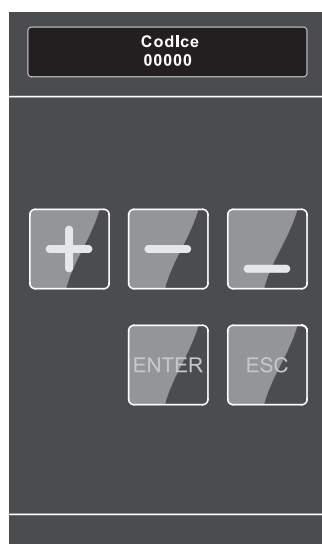
Bei der programmierung bekommen die tasten folgende bedeutungen:

Membran Tastatur:

- P1 Wert Erhöhen
- P2 Escape
- P3 Wert Vermindern
- P5 Cursor Bewegen
- P7 Enter



Tastatur Touch 7":



6.3 WARTUNG

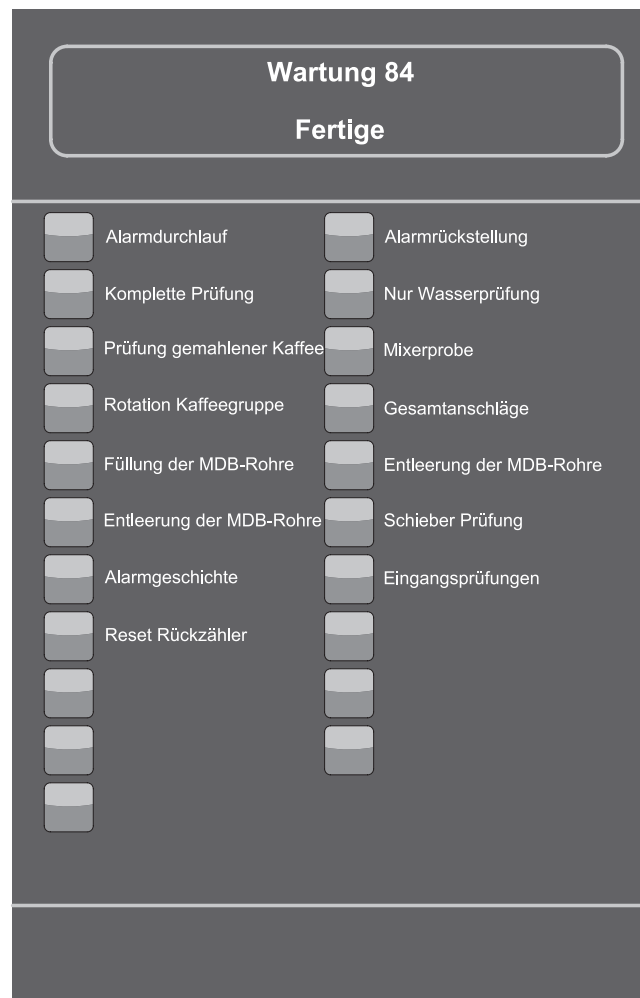
Durch Drücken der Aussentaste 'Service' tritt man den Menü Wartung ein. Der Bildschirm visualisiert in der Zeile 1 'Wartung xxx', wo xxx die Boiler-temperatur zeigt, und in der Zeile 2 die ggf. festgestellten Warnungen. Durch zweimal Drücken der Taste Service wird die Wartezeit für das Warmlaufen übersprungen und kann man Testauswahlen durchführen, auch wenn die Betriebstemperatur noch nicht erreicht ist. Durch Drücken einer Taste wird die Temperatur der Boiler slave in scroll visualisiert. Durch Andrücken für mindestens 5 Sekunden der Wartungstaste erfolgt das Reset für "Kaffeesatz-Fehler" (alle Maschinenversionen).

In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:

Mechanische Tastatur

- P1: Durchlauf der Alarmer / 2. Funktion
- P2: Alarmrückstellung
- P3: Alarm-Historie / Kompletter Test (2. Funktion)
- P4: Nur Wassertest
- P5: Mixertest
- P6: Gruppenbewegung / Rückstellung der Rückzähler (2. Funktion)
- P7: Anzeige der Gesamtanschläge / Rohrauffüllung MDB (2. Funktion)
- P8: Reinigung / Rohrentleerung MDB (2. Funktion)

Tastatur touch



ACHTUNG: Das hier abgebildete Menü kann sich sowohl hinsichtlich der gezeigten Befehle als auch ihrer Position, je nach dem in der Maschine installierten Bausatz ändern.



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. 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 maximalen Temperatur von +32°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% installiert werden; oder durch ein spezielles Außengehäuse geschützt werden, das die gleichen Bedingungen gewährleistet. Sie darf außerdem nicht in Räumen aufgestellt werden, wo Wasserstrahlen für die Reinigung benutzt werden (z.B. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...).

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN	
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH
Alle sichtbaren Teile in der Ausgabezone entfernen und mit flüssigem Desinfektionsmittel* waschen (siehe Paragraph 4.6.2)	●	
Das Ausgabefach mit einem Desinfektionsmittel* reinigen	●	
Den Behälter der Kaffeesätze entleeren und mit Desinfektionsmittel* reinigen	●	
Alle Behälter herausziehen und alle Oberflächen 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 7.3.1)		●
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 groberen Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den Getränke-Maschine
- Danach kann der Automat geöffnet werden

7.1.2 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck des Reinigens ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.



Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 7.3.1 vorgenommen werden.

Vorgehen wie folgt:

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

Abnehmen und gründlich reinigen:

- Zuführschnecken und Produktrutsche (Abb. 7.3 - 1)
- Wassertrichter (2), Mixerkammer (3), Mixerschraube (4)
- Blockierungsring (Abb. 7.3-Pos.5)
- Wasserschlänge aus Silikon
- Ausgabekammer (Abb. 7.4)
- Produktrutsche und Trichter (Abb. 7.5)

Vor dem Wiederausammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.

- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen; dazu kann die Gruppe von deren Aufnahme herausgezogen werden, um das Putzen zu vereinfachen (Abb. 7.6).
- Den Behälter von den Kaffeesätzen entleeren (Abb. 7.7)

7.1.3 Wöchentliche Reinigung

Alle Behälter herausnehmen und mit einem feuchten Tuch alle Auflageflächen derselben sowie den Boden und die Außenwände des Automaten reinigen, insbesondere den Ausgabebereich (Abb. 7.1 - 7.2).

7.1.4 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen. Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter Kapitel 4.7 beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

7.1.5 Reinigung Kaffeesatzbehälter und Flüssigkeitsschale

Die Maschine ist mit einem Rückzähler der Kaffeesätze ausgestattet, nach Erreichung des programmierten Wertes meldet die Maschine „Kaffeesätze“.

Erscheint diese Meldung muss der Kaffeesatzbehälter geleert und der Rückzähler, wie folgt, wieder rückgestellt werden:

- Die Maschinentür öffnen
- Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen (Abb. 7.7) und ihn leeren
- Den Kaffeesatzbehälter mit einem Desinfektionsmittel reinigen
- Zum Wartungsmenü zugreifen und „Wiederaufladung des Rückzählers“ auswählen, alternativ, durch Andrücken für mindestens 5 Sekunden der Wartungstaste erfolgt das Reset für „Kaffeesatz-Fehler“ (alle Maschinenversionen).

Die Maschine ist mit einer Flüssigkeitsschale mit Schwimmer und Flüssigkeitsstandsensoren ausgestattet (Abb. 7.8). Sobald die Flüssigkeitsschale voll ist, wird die Maschine auf dem Bildschirm die Mitteilung „Überlauf“ melden. Um die Schale zu leeren, muss folgendermaßen vorgegangen werden:

- Die Maschinentür öffnen.
 - Die Flüssigkeitsschale entnehmen (Abb. 7.9) und sie leeren.
 - Die Flüssigkeitsschale mit einem Desinfektionsmittel reinigen
- Die Mitteilung „Überlauf“ setzt sich selbst zurück. Nach Einsetzen der leeren Schale wird der Fehler automatisch rückgestellt.



7.2 Wertung empfohlene

La **Bianchi Industry S.p.A.** garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Maschine nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ANZAHL DER EINGABEN					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Allgemeine Inspektion und (sofern erforderlich) Auswechseln der Teile - (Heizkessel - Elektroventil - 3-Weg-Elektroventil - Dichtungen der Kaffee- und Kolbengruppen - Kaffee- und Kolbengruppen)		●				
Schmierung der beweglichen Teile (wo erforderlich)		●				
Überprüfung des Vakuumentils. Schmierung und Auswechseln der Dichtungen (sofern 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 der Maschine 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 geeigneten Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Vorschriften, desinfiziert werden, nach den schon im Kapitel 4.6.2. beschriebenen Angaben.

7.2.2 Wartung Gruppe und Kaffeekolben

Es wird empfohlen einmal im Monat die Einheit herauszunehmen und gründlich mit warmem Wasser zu reinigen.

Voraussetzung für diesen Arbeitsgang ist, dass die Kaffeavorrichtung sich in der Pausenstellung befindet

Wenn die Maschine mit einer Gruppe mit variabler Kammer ausgestattet ist, das in der Abb. 7.10 gezeigte Röhrchen entfernen, dann, sowohl für die Standard-Gruppe als auch mit variabler Kammer, den Knauf Pos. 1 abschrauben, den Hebel 2 (Abb. 7.11) drehen und dann die vollständige Kaffeegruppe herausziehen.

- Zum Ausziehen des Standard-Kolbens, das in Abb. 7.12 angegebene Röhrchen entfernen, den Kolbenhalterungsstift herausziehen (Abb. 7.13 - Pos. 3) und den Kolben aus dem Heizkessel ziehen.
- Wenn die Maschine mit einer Gruppe mit variabler Kammer ausgestattet ist, das in der Abb. 7.12 angegebene Röhrchen entfernen, die sich auf dem Kolbenstäbchen befindende Befestigungsmutter (Abb. 7.14-Pos. 4) abschrauben und den Kolben aus dem Heizkessel ziehen.

Alle 10.000 Ausgaben bzw. mindestens einmal im Monat ist es ratsam, alle beweglichen Teile mit Silikonfett für Lebensmittelgeräte zu fetten (Abb. 7.15):

- Stab unterer Filter (5)
- Pleuel (6)
- Führungsstäbe (7)

Alle 10.000 Anschläge wird empfohlen die Dichtungen und die Filter zu überprüfen und eventuell auszuwechseln:

- Dichtungen
- Schraube lockern (Abb. 7.16), 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. 7.17).

Zugriff zu den Innenteilen

Für den Zugriff zu den Innenteilen der Maschine (Pumpen, Espressoessel, Elektroventile, Elektroanschlüsse, usw.):

- Die Maschine vom Strom- und Wassernetz trennen.
- Die Befestigungsschrauben der Rückseite der Maschine lockern (Abb. 7.18), die Rückseite nach oben herausziehen (Abb. 7.19)

7.3 WARTUNGSPROZEDUREN

Ideale Ausstattung:

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

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

Niemals verwenden:

- Schwämme, Lappen
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände



7.3.1 Hygienisierung

Einige wichtige Hinweise

- Operatoren und Techniker, die für gewöhnlich mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen auf Körperhygiene und saubere Bekleidung achten.

Vor jedem Zugang zur Maschine muss folgendes beachtet werden:

- Sicherheitsschuhe oder zumindest geeignetes Schuhwerk tragen
- Vorher gründlich Hände waschen
- Saubere kurze Fingernägel, kein Nagellack
- Saubere kurze Haare tragen
- Verletzungen wie Kratzer während der Wartung vermeiden
- Während der Arbeit darf weder gegessen noch geraucht werden
- Während der Arbeit weder Haare, Mund und Nase berühren
- Keine Ringe, Armbänder oder Uhren tragen
- Eventuelle Verletzungen abdecken
- Starke Parfümierung vermeiden

Am häufigsten werden Lebensmittel durch Berühren verunreinigt, deshalb vergessen Sie nicht, sich jedes mal die Hände zu waschen:

- bevor Sie mit der Arbeit an der Maschine beginnen
- nachdem Sie auf der Toilette waren
- nachdem sie Haare berührt, sich geschneuzt oder gegessen haben
- nachdem Sie chemische Produkte zur Reinigung benutzt haben
- nachdem Sie anderen Leuten die Hand geschüttelt haben

Handschuhe müssen jedesmal gewechselt werden, wenn Sie mit verunreinigten Gegenständen in Berührung kommen.

Wie kann die Hygiene erzielt werden:

- Durch den Einsatz von Desinfizierungsmitteln
- Die Desinfizierungsmittel haben die Aufgabe die auf den Oberflächen vorhandenen Mikroorganismen zu vernichten.

Wie kann die Sauberkeit erzielt werden:

- Durch Einsatz von Reinigungsmitteln

Die Reinigungsmittel haben die Aufgabe den groben Schmutz zu entfernen. Im Handel sind Produkte erhältlich, die gleichzeitig eine reinigende/desinfizierende Wirkung haben. Normalerweise sind diese in der Apotheke erhältlich (mit Chlor).

Für alle nicht aufgeführten Fälle gilt das HACCP; vor allem ist zu beachten:

- Reinigung der Räume
- Transport der Produkte
- Wartung der Geräte
- Entsorgung der Abfälle
- Zuführung von Trinkwasser
- Hygiene Personals
- Eigenschaften der Lebensmittel
- Richtlinie 93/43/EWG

Einige wichtige Hinweise (siehe Richtlinie 93/43)

- Die Umgebung von Lebensmittellautomaten muss frei von giftigem Material und so beschaffen sein, dass sich kein Schmutz ansammeln oder Schimmel auf dem Automaten bilden kann.
- Außerdem muss der Raum, in dem sich die Maschine befindet, eine korrekte Reinigung ermöglichen und somit eine überkreuzte Kontamination von Lebensmitteln, Gerät, Material, Wasser durch Belüftung oder Eingriffe des Personals verhindert werden und externe Agenten wie Insekten oder andere Schädlinge ausgeschlossen sein.
- Prüfen Sie, ob der Wasseranschluss den EU-Richtlinien 80/778 entsprechen, die die Wasserqualität für Trinkwasser betreffen.
- Sorgen Sie für eine korrekte natürliche oder mechanische Belüftung und vermeiden Sie dabei mechanische Luftströme von einem verschmutzten Bereich in einen sauberen.

Die Reinigungsvorgänge können erfolgen an der Stelle, an der die Maschine aufgestellt ist

Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Maschine für Heißgetränke:

Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des GetränkeMaschine den sauberen Zustand des Raumes überprüfen und ein Schild anbringen, daß die potentiellen Verbraucher darauf hinweist, daß:

- "dieses Gerät auf Grund von Wartungsarbeiten außer Betrieb ist"
- es wichtig ist, daß während der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten der Beschäftigte nie seine Arbeit unterbrechen muß, um den GetränkeMaschine einzuschalten.
- Benutzen Sie saubere Lappen bei der inneren Reinigung des Automaten, am besten Einwegprodukte.
- Vermeiden Sie immer den Kontakt von Reinigungsmitteln für das Gehäuse mit Reinigungsmitteln für diejenigen Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung keine Krankheitserreger von verschmutzten Teilen auf bereits gereinigte Teile übertragen werden.

A) Benutzen Sie saubere Handschuhe

B) Entnehmen Sie nie warmes Wasser aus Toilettenräumen

C) Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile immer besonders gründlich

- Entfernen Sie gründlich alle Restspuren von Schmutz, bevor sie mit der Desinfektion beginnen.

- Vermeiden Sie tunlichst jeglichen Kontakt von Lebensmitteln mit verschmutzten Oberflächen.

- Halten Sie sich bei der Reinigungsprozedur strikt an die Herstelleranweisungen auf der Verpackung der chemischen Produkte. Bringen Sie auf keinen Fall die Verpackung der Lebensmittel in Berührung mit den Reinigungsmitteln.

- Achten Sie immer auf den guten Zustand Ihrer Reinigungsmittel.

D) Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten müssen die Müllsäcke in die dafür vorgesehenen Bereiche weitab vom Automaten gebracht werden.

In der folgenden Tabelle fassen wir die Hinweise für korrektes Verhalten zusammen, um das Risiko der Ansiedlung von Bakterien im Inneren des Automaten zu vermeiden



7.4 Einstellungen



7.4.1 Dosage and grinding regulations

Die Maschine wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :

- Optimale Kaffeetemperatur im Becher zwischen 70°C und 80°C.
- Optimale Temperatur der wasserlöslichen Produkte im Becher zwischen 70°C und 80°C.
- Grammatur Kaffeepulver zwischen 6 und 8 Gramme.
- Instantpulvermenge wie Tabelle

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

- **Abwiegen des gemahlten Kaffees.** Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.7.20). Jede Stufe des Drehgriffes entspricht einem Wert von 0,05 g. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Menge verringert. Durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Menge erhöht. Die Veränderung der Produktmenge kann über die Bezugskennzeichnungen auf der Dosiervorrichtung überprüft werden (Siehe Abb. 7.20). Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.
- **Einstellung der manuellen Mahlung.** Die Schraube (Abb. 7.21) 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.

Dosage and grinding regulations (zeitbeschränktes Mahlen)

- Grammatur Kaffeepulver zwischen 8 Gramme (zeitbeschränktes Mahlen).

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

- **Abwiegen des gemahlten Kaffees.** Die Menge über die Maschinenprogrammierung, durch Änderung der Mahlzeiteinstellung, ändern.

7.4.2 Einstellung der Wasserkapazität des Elektroventils der löslichen Getränke (nur Version mit Heizkessel für lösliche Getränke)

Es können die Wassermenge und die Pulverdosis elektronisch reguliert werden, indem die Standardparameter über die Programmierungssoftware der Maschine geändert werden. Das Problem der Kalkbildung kann durch Reduzierung der Wassermenge der Elektroventile eingeschränkt werden.

7.5 Stillstand

Bei längerem Stillstand der Maschine müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :

- Maschine vom Strom- und Wassernetz trennen
- Den Heizkessel durch Öffnung des Hahns, der sich am Boden des Heizkessels mit Wärmeaustauscher befindet, vollständig leeren (Abb.7.22).
- Die Schwimmerwanne (Air Break) durch Entfernen des Verschlusses, der sich am Rohr der Abflussrutsche entlang befindet, leeren. Den Verschluss, nach erfolgter Entleerung, wieder montieren.
- Alle Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln 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 der Maschine reinigen
- Die Maschine mit Plastikfolie oder -sack abdecken (Abb. 7.23)
- In trockenen, geschützten Räumen bei Temperaturen zwischen 2 und 40°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.



Nach einer langen Zeit der Inaktivität wiederholen Sie die Erstinstallation.

8.0 STILLEGUNG

Produkte und Wasser wie im vorherigen Kapitel beschrieben entfernen. Für die Stilllegung wird empfohlen, die Maschine in seine Einzelteile zu zerlegen und diese nach Materialien zu trennen (Kunststoff, Metall etc.) getrennt sammeln. Diese müssen anschließend einem Entsorgungsunternehmen anvertraut werden.

Wenn eine Kühlgruppe vorhanden ist, muß diese, ohne sie zu zerlegen, einer für deren Entsorgung geeigneten Firma übergeben werden.

Zu Beachten! Bitte feststellen, dass die Entsorgung der Maschinen nach den Umweltnormen und den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA

Fabricante: BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Mod.: **BE**Des.: **Dxyzwuvj**

x= 98 o 99 >>> versão ; y = 0 o 1 >>> tensão de alimentação; z=S1 o S2 o V1 o V2 o S0 >>> tipo caldeira; w= G1 o T1 o ---->>> n./tipo grupo moinho dosadores; u= KM o KK >>> tipologia botoeira; v= R o A >>> tipo de alimentação Hídrica; j= MP o --- >>> tipo de monitor

Nome comercial: **TALIA / FESTA****Máquinas automáticas quentes e frias**Ano de fabricação: **2019**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.

Diretiva 2014/35/UE (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/UE (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/UE (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Segurança dos aparelhos elétricos de uso doméstico e similar - Norma geral. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda. EN 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

Idoneidade dos materiais empregados em contato com substâncias alimentares.

Regulamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.
Regulamento (UE) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contato com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.
Regulamento (CE) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contato com produtos alimentares e atualizações sucessivas.
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiênica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contato com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.
Completamento normativo	Diretivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2019

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:**Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias****Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios****Máquinas para café para uso profissional**Marca: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Ano de fabricação: **2019**Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (*):

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

(*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4(1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

Zingonia di Verdellino (BG), janeiro 2019

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**

Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos, e à eliminação dos resíduos".

 O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos. O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente. A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.



ATENÇÃO: Importantes dicas para a segurança!



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



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



ATENÇÃO: máquina em tensão



ATENÇÃO: partes quentes em contato!

ATENÇÃO Partes em movimento



PE Indicação do fio terra

**ADVERTENCIAS****TÉCNICO**

Define-se técnico, a pessoa encarregada da instalação, 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.

Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas de las máquinas TALIA FESTA

N. 1 Chave a disposição do USUÁRIO e do TÉCNICO.

CHAVES TUBULARES

n°5,5- n°7- n°8- n°10- n°20- n°22

CHAVES DE BOCA (com pinos)

n°7- n°8- n°10- n°12- n°13- n°14

CHAVE DE FENDA E PHILLIPS
(pequena - média - grande)**CHAVE DE FENDAS EM TEFLON PARA CALIBRAÇÃO TRIMMER**

ALICATE PARA ANÉIS SEEGER
CHAVE GIRA TUBOS
TESOURA CORTA TUBOS A 90°
CHAVE MULTIUSO
(Em Dotação)

Índice Capítulo

Instruções para o Técnico

- 1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA
- 4.0 INSTALAÇÃO
- 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

Instruções para o Usuário

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



Instruções para o Técnico

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 1.1)

	TALIA - FESTA
Altura (A)	650 (720 mm com extensão campana café)
Largura (B)	395
Profundidade (C)	580
Peso	31,5
Tensão de alimentação	220-240V; 50/60Hz
Tensão de alimentação	220V; 60Hz
Conexão rede elétrica	CEE 7/7 Plugue
Conexão rede elétrica *	IRAM 2073 Plugue
Conexão rede elétrica *	NBR 14136:2001 Plugue
Conexão rede elétrica *	BS 1363 Plugue
Conexão rede hídrica	3/4" gas

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

Nível de Pressão Sonora LpA < 70 dB(A)

* Versões nacionais específicas

CAPACIDADE RECIPIENTES

Recipiente para Café em grãos	3,5 lt. (1,5 Kg)
Recipiente único para produtos solúveis	1,5 lt.
Recipiente duplo para produtos solúveis	3,5 lt.



As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta no interior das máquinas

CONHECER A MÁQUINA (Fig.1.2)

- 1 Grupo café, moedor
- 2 Grupo recipientes bebidas solúveis
- 3 Recipiente para Café em grãos
- 4 Preparado para validador
- 5 Switching
- 6 Suporte copo
- 7 Caldeira Expresso - solúveis
- 8 Zona distribuição
- 9 Botoeira
- 10 Placa de potência
- 11 Recipiente fundos café
- 12 Reservatório autônomo (somente versões específicas)
- 13 Caldeira solúveis polisulfonato (somente versões máquina Instant)
- 14 Segunda caldeira (somente versões específicas)
- 15 Conjunto recipientes bebidas solúveis (somente versões máquina Instant)
- 16 Display touch 7" (somente versões específicas)



2.0 PREMISSA

2.1 Advertencias para o operador

Esta máquina foi projetada e fabricada no respeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinária indicadas neste manual.



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

Algumas operações de manutenção (a serem efetuados somente por parte de técnicos especializados e indicadas no manual por meio de um símbolo específico de advertência) requerem que sejam efetuadas com porta aberta e máquina ligada e em funcionamento, durante tais operações é proibido ter acesso a órgãos em movimento ou zonas com alta temperatura (evidenciadas dentro da máquina por meio de advertências específicas de segurança).



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

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

2.2 Advertencias 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.

As intervenções sobre a máquina devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.

O técnico deve conhecer os mecanismos de funcionamento a máquina.

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

Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervêm sobre 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 vários operadores, até o desmantelamento e/ou destruição da máquina.*

– *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra cópia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do máquina mesmo.*

– *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do máquina.*

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

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

– *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*

– *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do 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 técnica fornecida em dotação.*

– *Todavia, é faculdade da Bianchi Industry S.p.A., quando o considerar oportuno e por motivos qualificados, atualizar os manuais já presentes no mercado, atualizando a versão online publicada na área reservada do site institucional.*



Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contactar o vendedor onde foi comprado a máquina ou o Serviço Técnico ao Número:

+039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

Número de série e modelo indicados na placa de dados (Fig.2.1)

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

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso impróprio da máquina
- peças não originais
- Em caso nenhum a **Bianchi Industry S.p.A.** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições 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 somente produtos alimentares específicos para o uso em las máquinas.
- O distribuidor automático não é adequado para ser instalado no externo, deve ser posicionado em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. Não pode ser instalado em locais nos quais sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA



Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- O técnico não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes 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% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições.
- 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.
- A máquina é dotada de clixon de máxima temperatura (fig.2.2), em caso de abertura dos mesmos por um superaquecimento excessivo, para rearmá-los, restabelecendo o aquecimento da água, pressionar o pedúnculo vermelho no centro do clixon (fig.2.2).

Se no lugar do pedúnculo se encontrar presente uma tecla vermelha embutida, rearmar o clixon utilizando o alfinete presente na chave de plástico em dotação.

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

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.



3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

O transporte da máquina deve ser efetuado por pessoal competente.

A máquina é fornecida dentro de uma caixa de papelão; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.

O transporte pode ser efetuado com meios que permitam a manutenção de uma temperatura compreendida entre -20 e +60 °C.

Não:

- levantar o máquina com correias ou prensas
- arrastar o máquina
- virar ou deitar o máquina para o transporte
- dar pancadas no máquina

Evitar que o 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 painéis em isopor e por uma película transparente em polipropileno (Fig.3.2).

À 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 a máquina não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer **não deve:**

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem.
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor.
- apresentar marcas de manomissão.

Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

3.5 Desembalagem

- Liberar a máquina da sua embalagem tirando os painéis em isopor e extraíndo-o da embalagem (Fig.3.2)
- tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.3)

Abriu a janelinha da máquina e tirar a fita adesiva dos componentes aqui elencados:

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.



4.0 INSTALAÇÃO



4.1 Posicionamento

- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distância mínima de 5 cm da mesma (Fig.4.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir a máquina com panos ou coisas parecidas.
 - Posicionar a máquina mantendo uma inclinação não superior a 2°.
- Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base da máquina (fig. 4.2).



ATENÇÃO! Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

A **Bianchi Industry S.p.A.** 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 (versões específicas para alimentação a partir de rede hídrica)

Antes de conectar 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 à máquina, utilizando para tanto um tubo idôneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- A Ligação contemplada é um 3/4 gas (Fig.4.6).
- Se for previsto o uso a máquina pode ser dotada de cartucho filtro água, a montagem do cartucho filtro deve ser executada antes de efetuar a operação de "Primeira Instalação".
- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, em caso de substituição do tubo de ligação à rede de água, não reutilizar o tubo substituído.
- Para garantir o funcionamento correto da máquina de venda e os ciclos de manutenção necessários, é aconselhável verificar a dureza da água que entra (<14 °f)

4.3 Reservatório autônomo (versões específicas dotadas de reservatório água potável)

Antes de ligar e colocar a máquina em funcionamento é necessário carregar o reservatório de água, na zona traseira a máquina, e deve ser enchido diretamente a partir do carregador.

Para executar tal operação é necessário:

- erguer a tampa posicionada na parte superior da máquina (Fig.4.7).
- encher o reservatório até alcançar o nível máximo identificado pela etiqueta de nível presente no próprio reservatório (Fig.4.8)
- além disso o nível máximo alcançado é sinalizado por uma boia vermelha presente na parte alta do reservatório (Fig.4.9), quando o nível máximo é alcançado a boia se ergue saindo de sua sede (Fig.4.9).

A capacidade máxima do reservatório é de 3,8 litros.



ATENÇÃO! efetuar o carregamento de água sempre com a máquina desligada e desconectada da rede elétrica.

4.4 Conexão à rede elétrica

A máquina está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase 220-240 V; 50/60Hz (220V; 60Hz)*.

Para a conexão certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede, em especial:

Aconselhamos verificar que:

- A tensão de rede não tenha um descarte maior do $\pm 6\%$
 - A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga da máquina e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
 - Posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- A máquina é dotado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com plugue CEE 7/7 (Plugue NBR 14136:2001 – Plugue Iram 2073 – Plugue BS 1363)* (Fig.4.10).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.11).
- É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservância da norma acima indicada.

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



A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado.

* Versões nacionais específicas

4.5 Por em função

A máquina é equipada com um cabo de conexão para a ligação à rede elétrica (fig. 4.12) e com um interruptor que corta a tensão a todos os utilizadores cada vez que é acionado (fig. 4.13).

Em caso de intervenções de manutenção ordinária ou de operações extraordinárias quando é necessário operar no interior da máquina, isolar os aparelhos utilizadores acionando o interruptor (fig. 4.14).



A régua de bornes do cabo de alimentação (Fig.4.15) fica sob tensão.

- Em algumas operações é necessário operar com a porta aberta mas com a máquina ativo, portanto, inserir a chave de segurança específica (Fig. 4.15).



A abertura e a eventual ativação com porta aberta a máquina, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda a máquina aberto.

A cada ligação da máquina ocorre um ciclo de diagnóstico para verificar o estado das periféricas e efetuar o reset das partes em movimento.

4.6 Instalação

4.6.1 Enchimento circuito hidráulico

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido em máquinas com caldeira única e dupla, em especial Caldeira expresso e Caldeira de pré-aquecimento e para os máquinas com caldeira solúveis com sondas de nível e dotados de conexão à rede hídrica.

Na saída das linhas de produção a máquina será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO.

Instalado no local o técnico conectará somente a água e a rede elétrica.

Máquinas com caldeira expresso

A sequência das operações será:

- Ligação da máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira expresso alimentando 300cc de água pelos injetores. No fim será solicitada a inserção da data de instalação da máquina. Confirmada a data a máquina aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.

Máquinas com caldeira solúveis:

- Ligação da máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira solúveis até alcançar o nível máximo da sonda; sucessivamente será acionada a bomba de água por 5 s. No fim será solicitada a inserção da data de instalação da máquina. Confirmada a data a máquina aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.



4.6.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com a máquina ligada efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível resíduo de sujeira do tanque café ou tanque solúveis.

- lavar bem as mãos
- Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, de acordo com as normas HACCP (adotadas pela empresa).



– Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 4.16).

- tirar todos os recipientes produzidos pela máquina (Fig.4.17)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.18). Por tudo na solução anteriormente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, câmaras e pás de mistura, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.19)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.20)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguar-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las na máquina.
- Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 4.21).



Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais resíduos.

4.6.3 Instalação sistemas de pagamento

A máquina vem fornecida sem o sistema de pagamento:

A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo técnico instalador. De série predisposição Validador 12-24V, para Sistemas Executive/MDB kit sistemas de pagamento.

A **Bianchi Industry** não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação. Conter o sistema de pagamento para as fichas à ficha Master. Os sistemas seriais "executive" necessitam do KIT sistemas de pagamento fornecido a parte.

Entrar na programação para a taragem.

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

4.7 Carga produtos (com a máquina desligada)

A carga pode ser efetuada deixando os recipientes inseridos, levantando a porta superior da máquina (ver Fig.4.7), ou desfiando cada recipiente.

- Para carregar o café em grãos é necessário fechar a placa de fechamento antes de extrair o recipiente (Fig. 4.22).
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.23 - Fig.4.24)
- verificar que não hajam grumos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo das cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

RETIRAR COPO E PALHETA

A máquina não dispensa automaticamente copos e palhetas.

Portanto, o usuário servir-se-á autonomamente nos relativos distribuidores posicionando-os corretamente no vão de alimentação (Fig. 4.25- 4.26).

Além disso, é possível solicitar um suporte para poder posicionar uma leiteira no vão de alimentação (ambos fornecidos sob encomenda) (Fig. 4.27- 4.28).

DISTRIBUIÇÃO AÇÚCAR

Na versão padrão a máquina não prevê a alimentação de açúcar, portanto, o usuário deverá adicionar açúcar autonomamente nas bebidas.

4.8 Modalidade primeira auto instalação

Quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação. O escopo de tal procedimento é aquele de evitar as conexões manuais de conectores elétricos nas placas após o enchimento do circuito hidráulico. Máquinas com caldeira expresso.

Quando da ligação da máquina a água enche o air break.

Quando a boia estará na posição alta a máquina iniciará um carregamento automático de água que continuará até o medidor ter contado a passagem de 300cc de água (então será alimentada água por meio da válvula solenoide café).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

Máquinas com caldeira solúveis

Quando da ligação da máquina a caldeira solúveis se enche até alcançar o nível máximo da sonda; a bomba parte por 5 s. (então será alimentada água por meio das válvulas solenoides).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

No fim das operações será solicitada a inserção da data de instalação.

16 / 02 / 2019



5.0 USO CONTEMPLADO

O máquina 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. Açúcar, copos de plástico e palhetas serão disponibilizados para o usuário, pois não são distribuídos automaticamente pela máquina.

As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um consumo subsequente.

CAFE' EXPRESSO

Este processo somente ocorre nos modelos dotados de conjunto café expresso.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moído selecionada pelo dosador (figure 5.1).
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (Fig. 5.2).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrônico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (Fig. 5.3).
- ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanso; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada (Fig. 5.4).

A sequência dessas operações (moagem e suprimento café) pode realizar-se em sentido contrário segundo o tipo de programação utilizada.

CAFE' EXPRESSO (Máquinas dotadas de conjunto com câmara variável)

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de conjunto café expresso com câmara variável e com moagem a tempo (Fig. 5.5) (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. 5.6).
- O café moído cai diretamente no copo de infusão do conjunto café (já posicionado sob a rampa café) (Fig. 5.7)

Conjunto em alimentação

- Ativa-se o motoredutor rotação conjunto para levar o mesmo em posição de alimentação, engatando o pistão (Fig. 5.8).

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. 5.9). 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. 5.10-pos 1) o motoredutor conjunto café é novamente ativado para levá-lo novamente para a posição de repouso e pronto para um novo ciclo.
- Durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada (Fig. 5.10-pos 2).

BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açúcar está completada.

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo da máquina, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

- ativa-se, se presente, o motomisturador (Fig.5.11)
- A electroválvula fixada na caldeira dos solúveis (Fig.5.12) ou na caldeira do café (Fig.5.13) é activada para emitir no batedor a quantidade de água programada.
- O motoredutor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões diversos produtos podem ir para o mesmo mixer, ver o caso do leite e chocolate) (Fig.5.14).
- Distribuída a quantidade de água e de pó pré fixada, o batedor será desactivado depois de um tempo T programado.

5.1 ACESSÓRIOS

5.2 Kit móveis base

Sob encomenda encontra-se disponível um móvel sobre o qual colocar a máquina modelo TALIA-FESTA.

No kit estão contidos:

- rampa de descarga fundos de café
- tubo transportador fundos
- funil descarga líquidos
- recipiente coleta líquidos de descarga
- recipiente coleta fundos
- microinterruptor e boia "Muito cheio"

Para a montagem e a combinação do móvel com a máquina proceder como segue:



É obrigatório fixar o móvel a uma parede utilizando a placa em dotação.

- Fixar o elemento em dotação à parede utilizando três parafusos M6 e buchas adequadas (fig. 5.15).
- Aproximar o móvel ao elemento (fig. 5.16) e fixá-lo ao mesmo utilizando duas porcas em dotação (fig. 5.17).
- Colocar a máquina sobre o móvel (fig. 5.18).
- Soltar os 4 pés em dotação com a máquina e removê-los (fig. 5.19), fixar a máquina ao móvel utilizando os 4 parafusos em dotação (fig. 5.20).

5.2.1 Inserção rampa de descarga fundos de café

Tirar o recipiente fundos líquidos e o recipiente de coleta fundos de café.

Lembrar de:

- Tirar o disco no fundo da máquina rompendo as aletas que o mantêm unidos (fig. 5.21).
- Inserir o tubo transportador na sede recém-criada (fig. 5.22).

Inserir a rampa fundos de café enganchando a bucha presente na extremidade superior no rasgo específico no suporte da máquina (fig. 5.23).

5.2.2 Coleta fundos líquidos

- Tirar o recipiente e furar a descarga (fig.5.24)
- Inserir o funil descarga líquidos no relativo suporte (se já não estiver presente) (fig.5.25)
- Reinsrer o recipiente coleta fundos líquidos verificando a presença do recipiente no alojamento inferior (fig.5.26).
- Inserir a boia que sinaliza o nível máximo de líquido no recipiente.
- Caso a máquina esteja conectada à rede hídrica, montar o microinterruptor no esquadro como ilustrado na figura 5.27, soltar os fios vermelho e amarelo (Fig. 5.28) e conectá-los aos fios pretos (Fig. 5.29) do micro da boia, posta no interior do móvel sobre o recipiente.



Instruções para Usuário

6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

6.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação.

Para poder facilitar a acelerar algumas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:

PWD 1 - Menu de programação reduzido (00001)

PWD 2 - Menu Vendas (00000)

6.2 MENU EM MÁQUINA

A SENHA 1 permite ter acesso ao menu da máquina. O procedimento de acesso ao menu prevê: Pressionar o botão PROGRAMAÇÃO, inserir a senha e pressionar a tecla ENTER.

A seguir encontra-se listado o menu de programação do D.A.

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

Teclado Membrana:

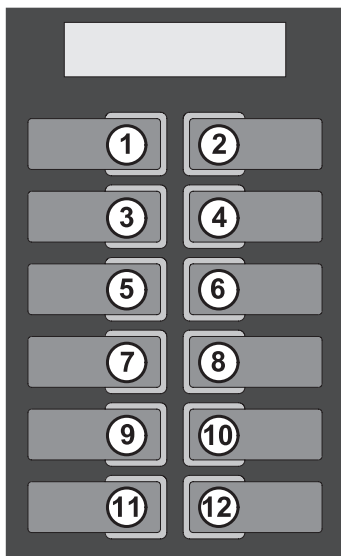
P1 Aumenta valor

P2 Escape

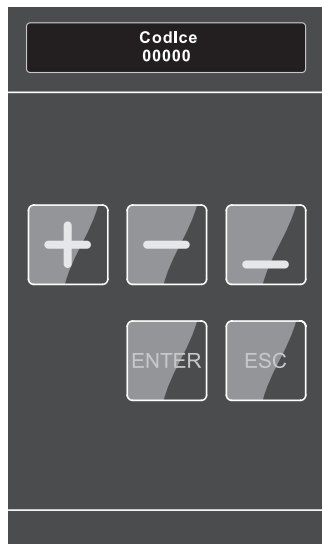
P3 Diminui valor

P5 Move cursor

P7 Enter



Teclado Touch 7":



6.3 MANUTENÇÃO

Entra-se em manutenção premendo a tecla 'Service'. O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx', onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.

Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectuar selecções de prova também com a temperatura não regular. Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll.

Mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos" (todas as versões da máquina).

Em manutenção as teclas assumem os seguintes significados:

Teclado mecânico

P1: Corrimento alarmes / 2º função

P2: Reset alarmes

P3: História de alarme / Teste completado (na 2º função)

P4: Teste somente água

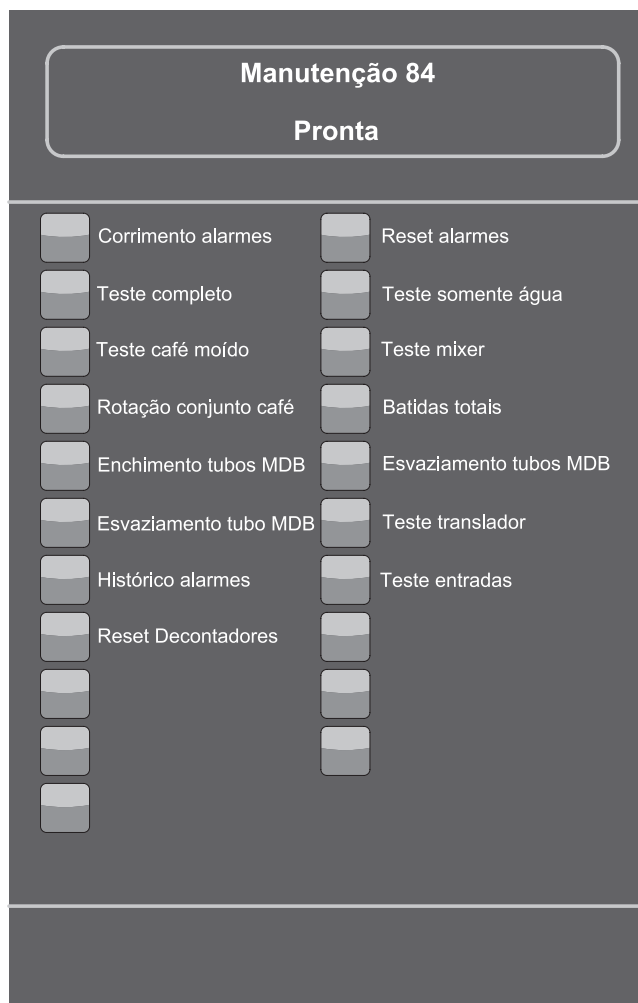
P5: Teste mixer

P6: Movimentação conjunto / Recarga Decontadores (na 2º função)

P7: Visualiza batidas totais / Enchimento tubos MDB (na 2º função)

P8: Lavagem / Esvaziamento tubos MDB (na 2º função)

Teclado touch



ATENÇÃO: o menu aqui ilustrado 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 do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos. Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. 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 4.6.2)	•	
Limpar o vão alimentação com produto 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 7.3.1).		•
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, colherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta 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 7.3.1

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.7.1 - Fig.7.2)
- canais e tubos de escorregamento pós (Fig.7.3-pos.1)
- canal água (2), câmara miscelização (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
- anel de bloqueio (Fig.7.3-pos.5)
- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.7.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extraír o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.6)
- Esvaziar o recipiente dos fundos café (fig.7.7)

7.1.3 Limpeza semanal

Extraír todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base da máquina e o externo particularmente a zona distribuição (ver Fig.7.1-7.2).

7.1.4 Carga produtos

Quando for necessário carregar os produtos e/ou materiais de consumo da máquina. Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6.

7.1.5 Limpeza do recipiente fundos café e tanque líquidos

A máquina é dotada de dispositivo de contagem fundos café, alcançado o valor programado a máquina sinaliza no display "fundos café".

Em presença desta mensagem é necessário esvaziar o recipiente fundos e restabelecer o dispositivo de contagem como segue:

- Abrir a porta da máquina
- Extraír o recipiente fundos (fig.7.7) e esvaziar o mesmo dos fundos café presentes
- Limpar o recipiente fundos com líquido saneante
- Entrar no menu manutenção e seleccionar o item "recarregar dispositivo contagem", alternativamente, mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos" (todas as versões da máquina).

A máquina é dotada de recipiente líquidos com boa com sensor de nível (fig.7.8), quando o recipiente estiver cheio a máquina sinaliza a mensagem "muito cheio" no display, para esvaziar o recipiente líquidos agir como segue:

- Abrir a porta da máquina.
- Extraír o recipiente líquidos (fig.7.9) e esvaziá-lo.
- Limpar o recipiente líquidos com líquido higienizante.

A mensagem "muito cheio" se restabelece automaticamente; tão logo o recipiente vazio é reposicionado na máquina o erro se reseta automaticamente.



7.2 Manutenção aconselhada

A **Bianchi Industry** garante o bom funcionamento no tempo da própria máquina, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspeção geral e substituição de partes (onde necessário) - (caldeira/válvulas solenoide/válvula solenoide 3 vias/ vedações conjuntos café e pistões conjunto/conjuntos café e pistões conjunto)		•				
Lubrificação das partes em movimento do conjunto (onde necessário)		•				
Verificação válvula vácuo, lubrificação e substituição vedações (onde necessário)	•					
Substituição moedores e rolamento moedores					•	
Verificação e substituição vedações mixer (onde necessário)					•	
Descalcificação caldeiras solúveis e caldeiras com trocador						•

Nota: Encontra-se disponível um kit sanitização para a limpeza e a manutenção preventiva da máquina, tal kit permite a substituição em bloco de todas as partes sujeitas a verificação e manutenção, de modo a poder efetuar a limpeza e a manutenção das mesmas reduzindo os tempos de máquina parada.

7.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas a variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.



Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes 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. Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP, seguindo quanto já descrito na seção 4.6.2.

7.2.2 Manutenção Conjunto e pistão café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

Se a máquina for dotada de conjunto com câmara varável, soltar o tubo



indicado na fig. 7.10 e, em seguida, tanto para o conjunto padrão quanto com câmara variável, soltar o puxador pos. 1, girar a alavanca 2 (fig. 7.11) e, então, extrair todo o conjunto café.

- Para extrair o pistão padrão soltar o tibo indicado na fig. 7.12, extrair o pino de trava do pistão (fig. 7.13 - pos. 3) e extrair o pistão da caldeira
- Se a máquina for dotada de sistema com câmara variável soltar o tubo indicado na fig. 7.12, soltar a porca de trava (fig. 7.14-pos. 4) presente na haste do pistão e extrair o pistão da caldeira.

Cada 10000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig. 7.15):

- haste filtro inferior (5)
- biela (6)
- haste guia (7)

A cada 10000 operações, aconselha-se verificar e, eventualmente, substituir as guarnições de vedação e filtros:

- vedações
- desaparafusar o parafuso (Fig. 7.16), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa.

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.17).

Acesso às partes internas

Para ter acesso às partes internas da máquina (bombas, caldeira café expresso, válvulas solenoides, conexões elétricas, etc.):

- desconectar a máquina da rede elétrica e da rede hídrica.
- afrouxar os parafusos de fixação do espaldar da máquina (fig. 7.18), extrair o espaldar para cima e extraí-lo (fig. 7.19).

7.3 Procedimento de manutenção

Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os tubos
- Papel alimentar
- Pausinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "máquina fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

7.3.1 Sanitização



ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

Em particular antes de iniciar cada operação na máquina, certificar-se de:

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arrANHAR-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:

- Que se inicia a trabalhar na máquina
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois de ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

Para a higiene:

- Utilizar desinfetantes
- Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.

Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou deterosivos
- Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção maquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Características produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)

- Os locais onde serão instalados os máquinas devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira, o contato com materiais tóxicos e a formação de condensa ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado a máquina possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretiva CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

As operações de limpeza podem ser efetuadas no lugar onde foi instalado a máquina.

Exemplo do processo de limpeza ideal de uma máquina de bebidas quentes:

O operador responsável pela higiene da instalação, antes de abrir a máquina, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "O aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar a máquina.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral da máquina com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas
- A) Usar luvas limpas
- B) Usar água quente não proveniente de banheiros
- C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares
- Remover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confeções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confeções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.

- D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os máquinas.



7.4 Regulagens

7.4.1 Regulagem dose e moagem

A máquina vem entregada tarado sobre valores standard quer dizer:

- Temperatura ótima do café no copo entre 70°C e 80°C.
- Temperatura ótima de produtos solúveis no copo entre 70°C e 80°C.
- Medidas das gramas do pó de café entre 6 e 8 gramas.
- gramatura pós solúveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- **Gramatura do café moido.** Variar a quantidade acionando a manopla sobre o dosador (Fig. 7.20).
A cada disparo da manopla de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.
Virando no sentido horário a dose diminui.
Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.
A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 7.20).
A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.



- **Regulagem do grau de moagem manual.**

Virar o parafuso (Fig.7.21) 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.

Regulagem dose e moagem (moagem a tempo)

- Medidas das gramas do pó de café 8 gramas (moagem a tempo).

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- **Gramatura do café moído.**

Variar a quantidade agindo na programação da máquina, variando a configuração do tempo de moagem.

7.4.2 Regulagem da vazão de água válvulas solenoides solúveis (somente versão com caldeira solúveis)

É possível regular eletronicamente a quantidade de água e a dose de pó variando os parâmetros por meio do software de programação máquina.

Devido a problemas ligados à formação de calcário é possível ter reduções da vazão de água das válvulas solenoides.

7.5 Inatividade

Para uma prolongada inatividade da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desconectar eletricamente e hidraulicamente a máquina
- Esvaziar completamente a caldeira abrindo a torneira de descarga caldeira presente no fundo da caldeira com trocador (Fig.7.22).
- Esvaziar o recipiente boias (Air Break) tirando a tampa posicionada no tubo ao longo da rampa de descarga.
Terminado o esvaziamento remontar a tampa
- Lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito.
- Tirar eventuais recipientes de leite, e efetuar a lavagem completa do circuito leite, como indicado no parágrafo sanitização.
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas 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%

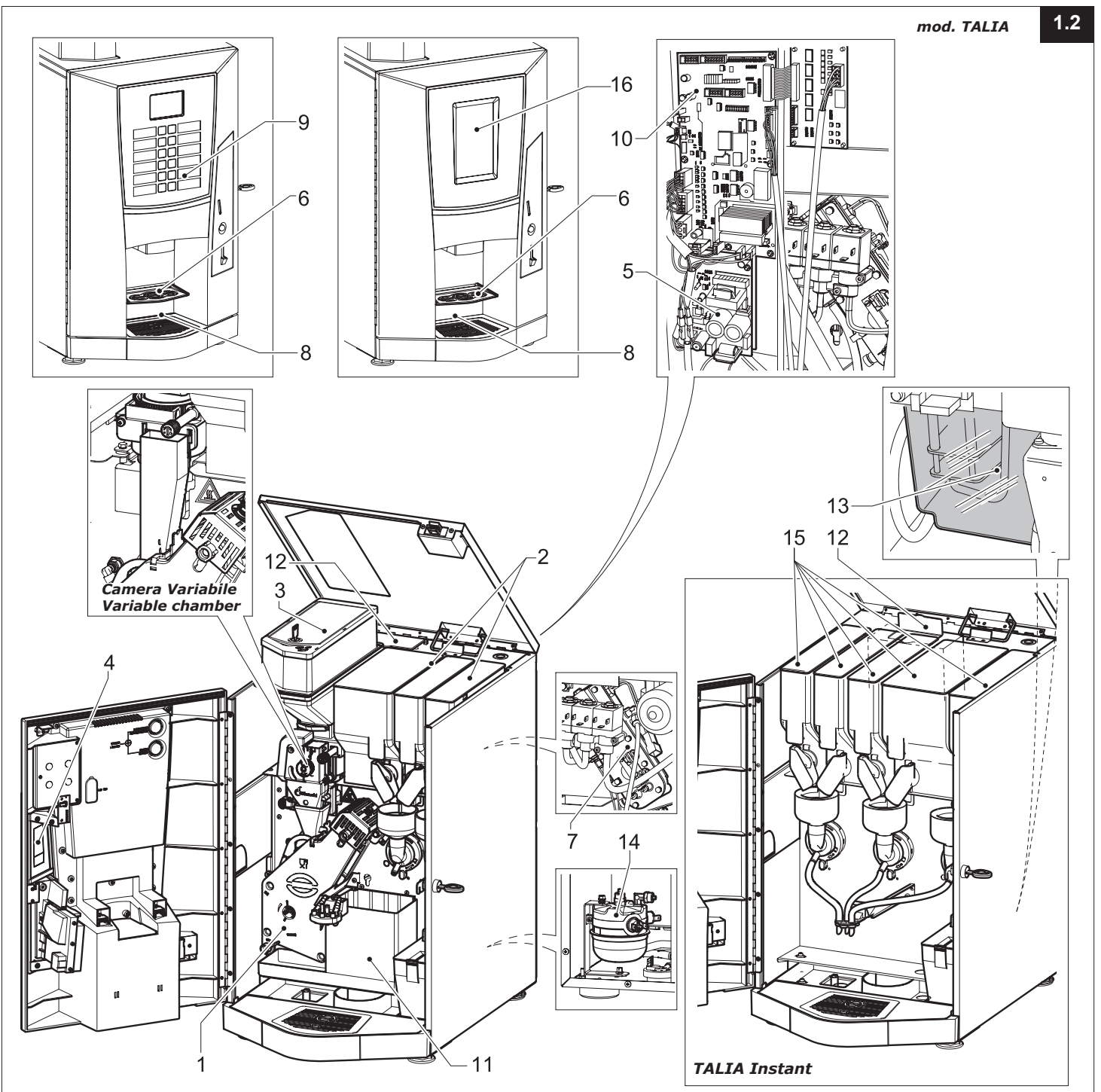
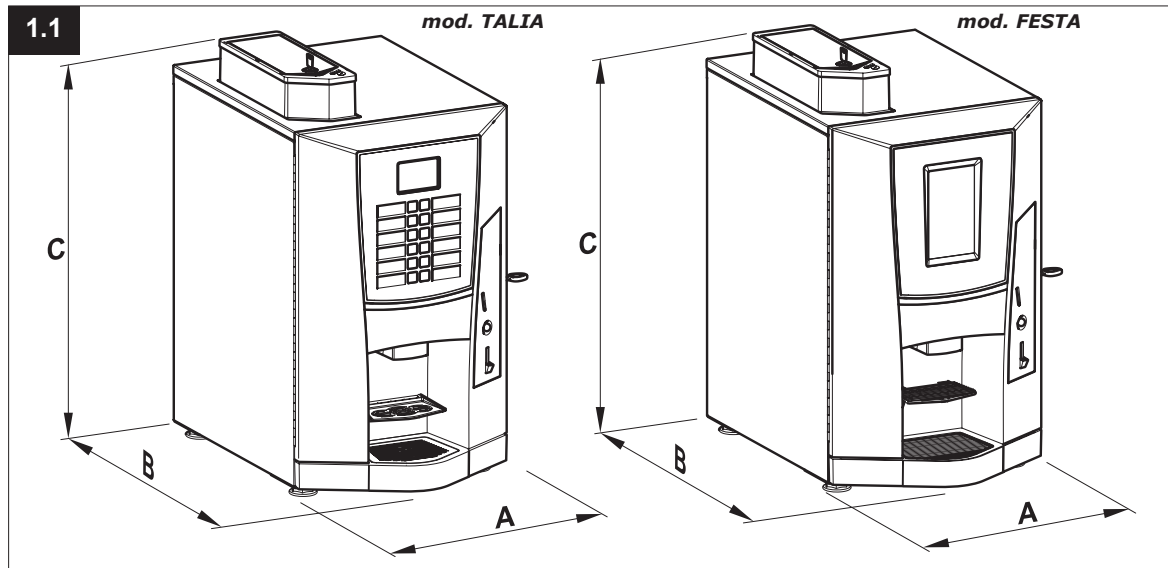


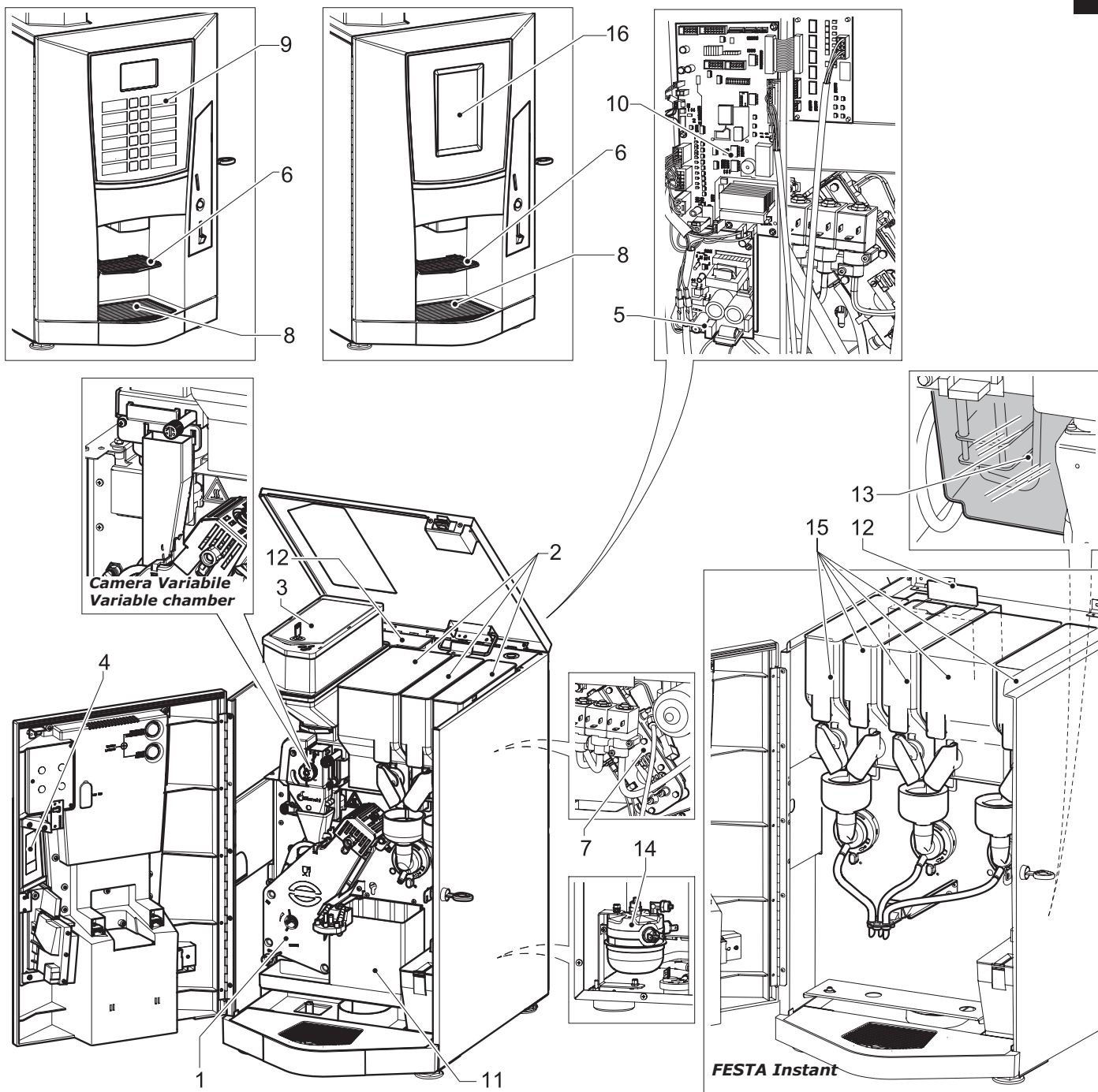
Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

8.0 DESMANTELAMENTO

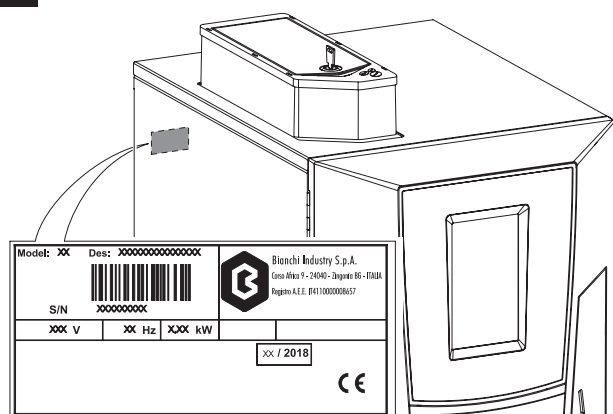
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar a máquina dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

Atenção! Certificar-se que a sucatação das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

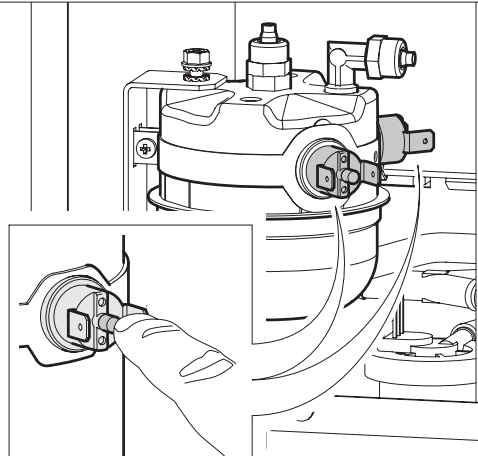


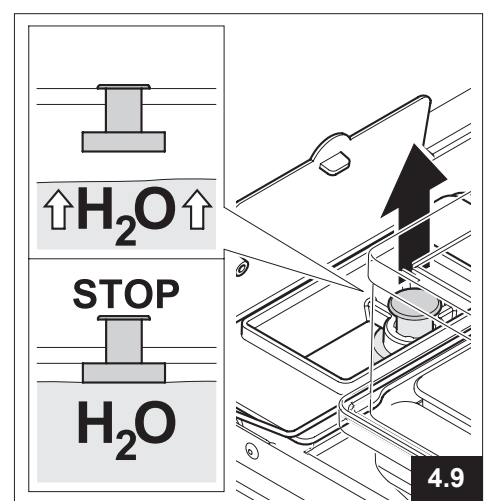
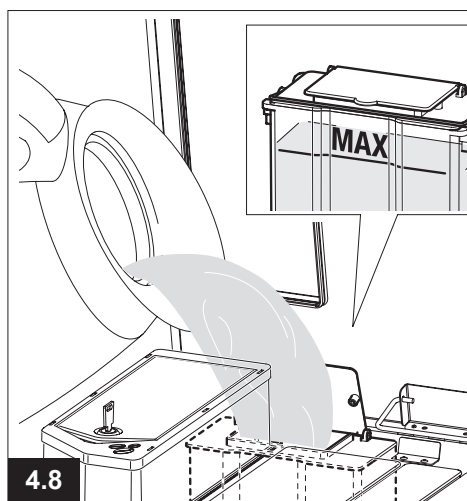
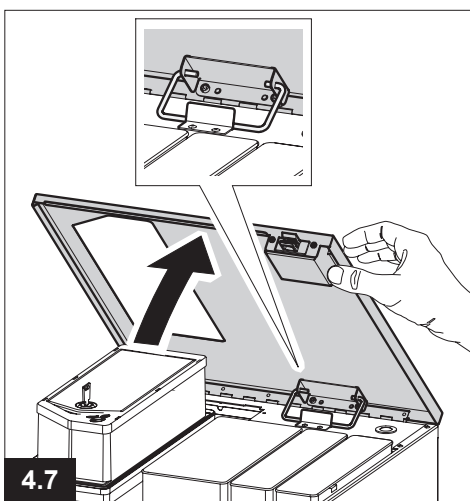
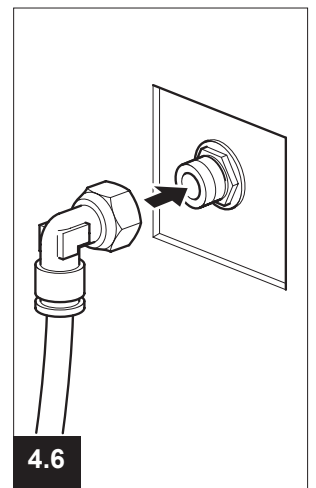
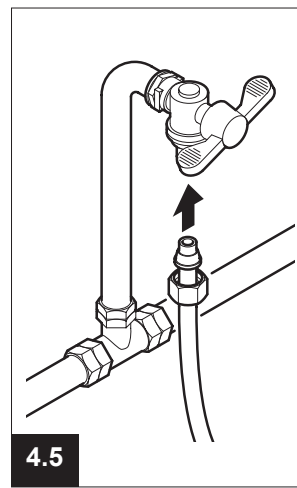
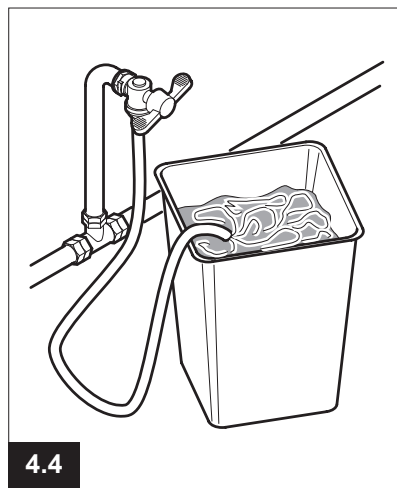
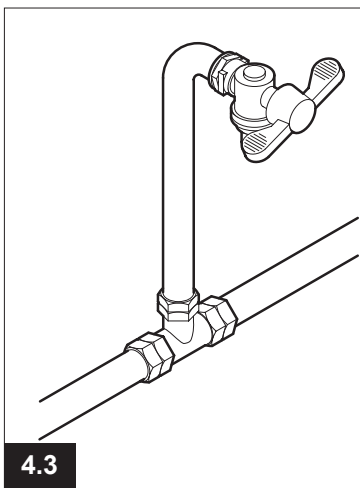
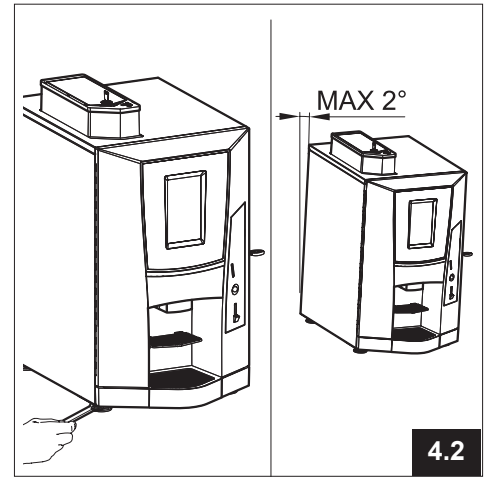
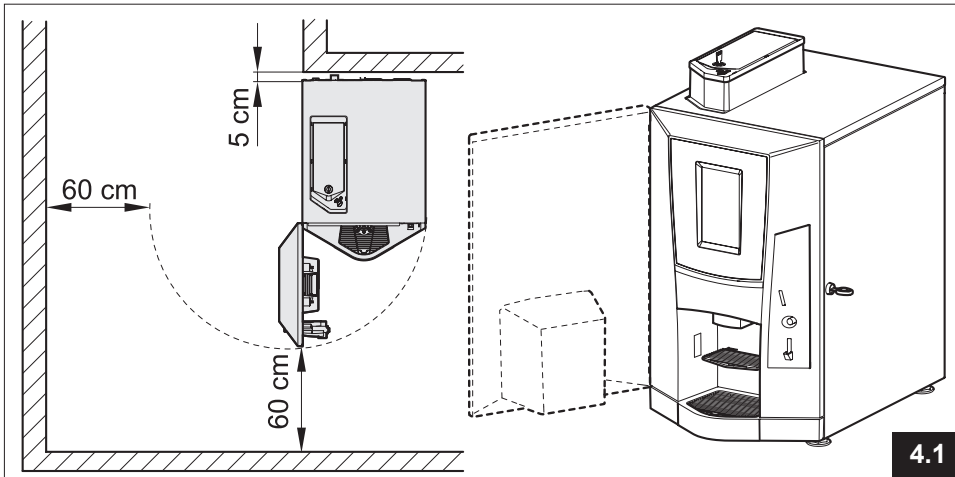
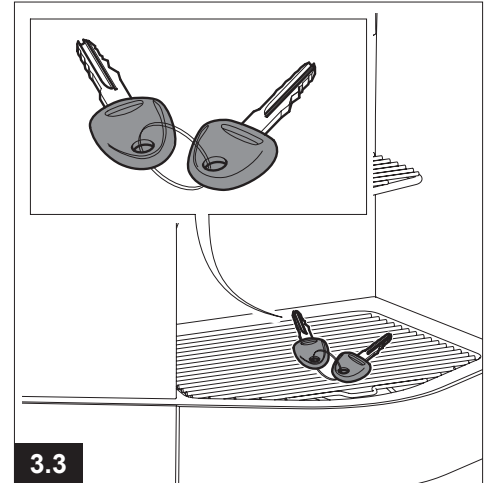
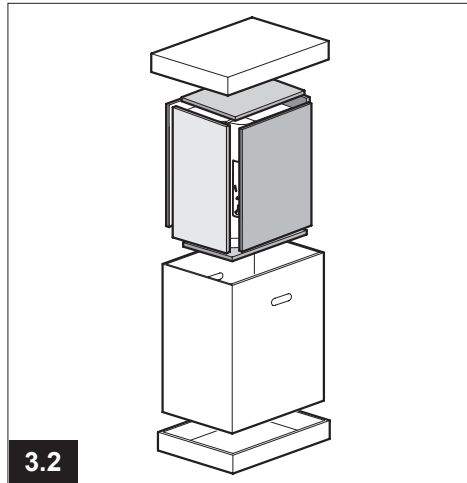
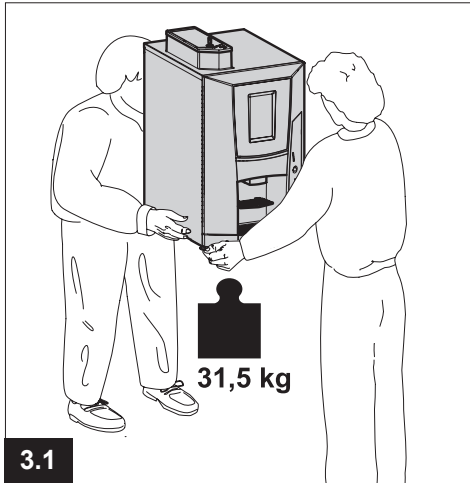


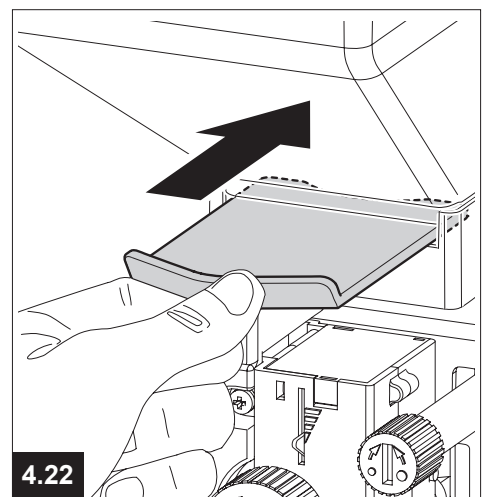
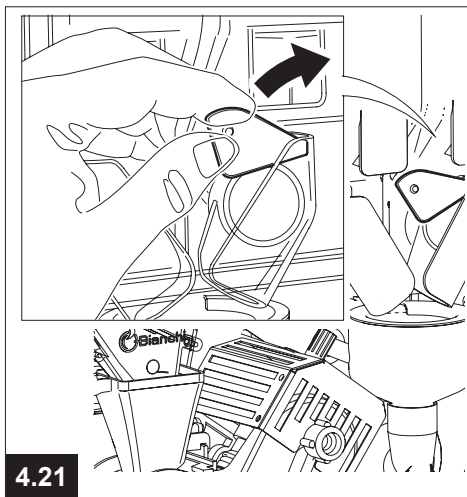
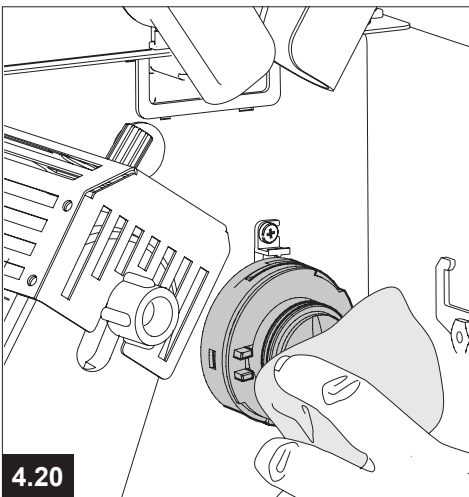
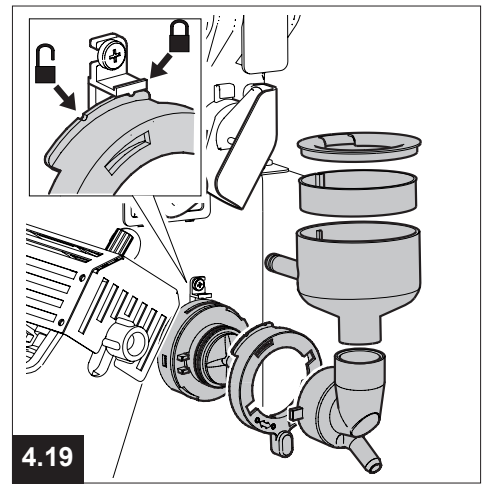
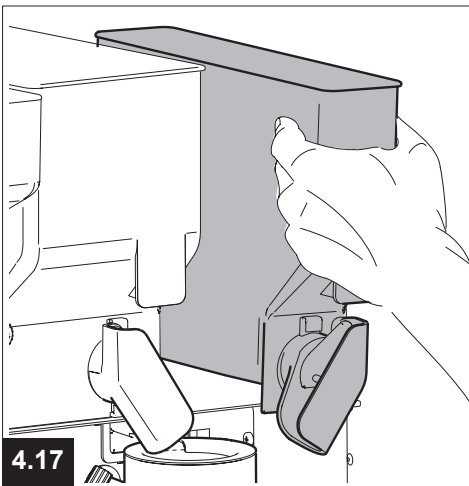
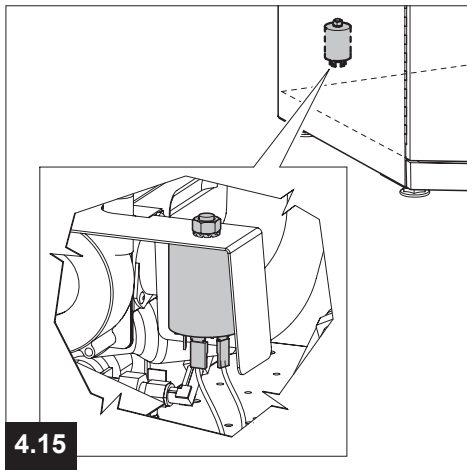
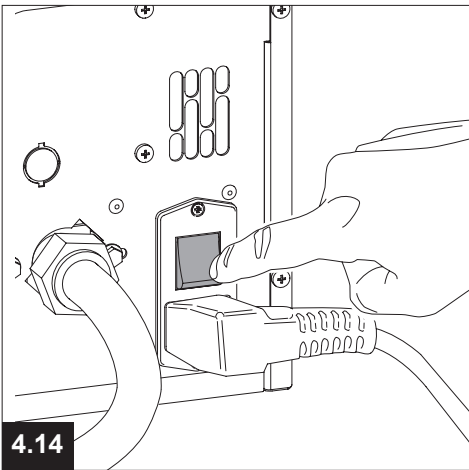
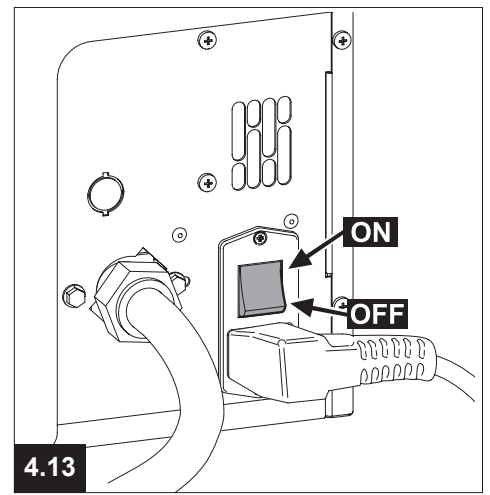
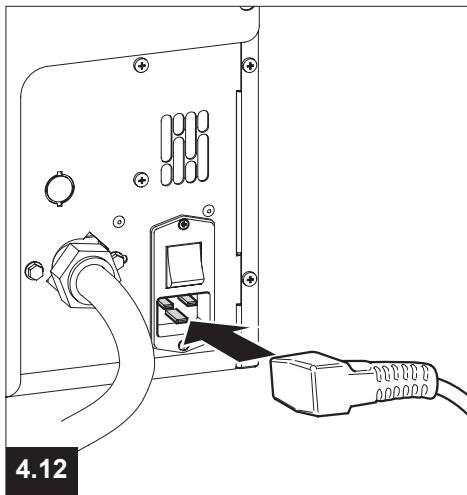
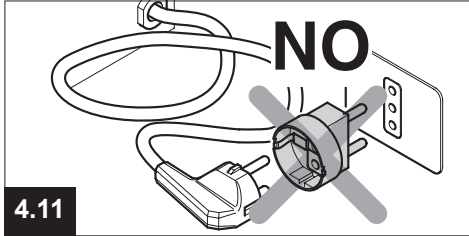
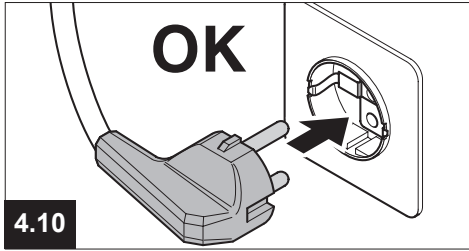
2.1

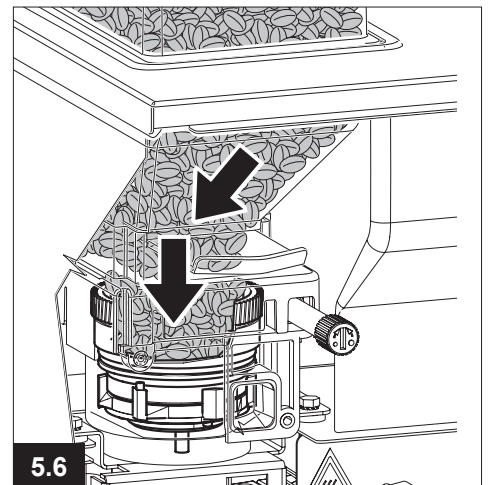
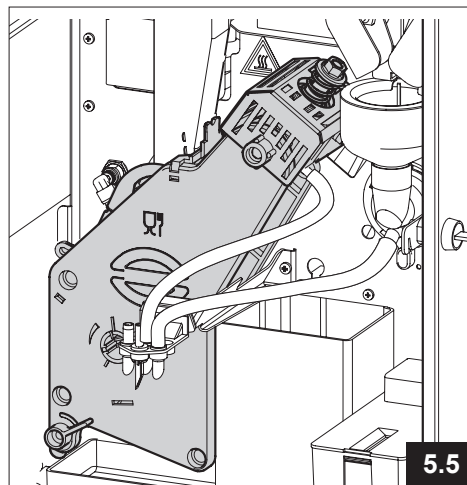
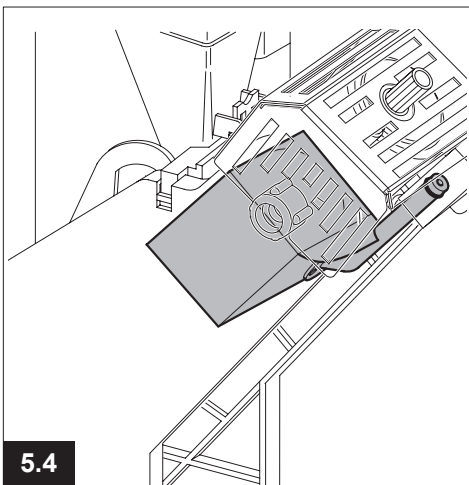
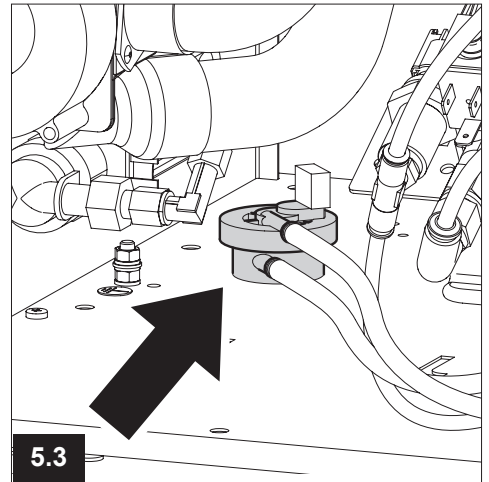
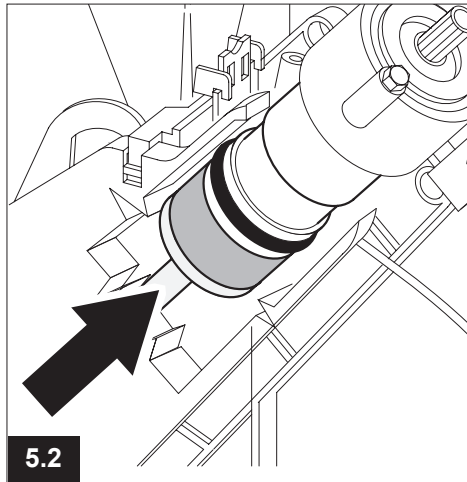
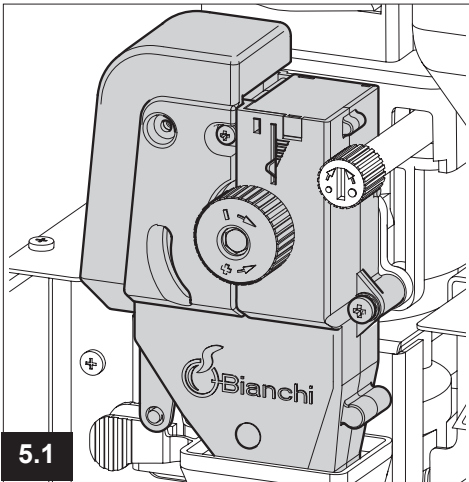
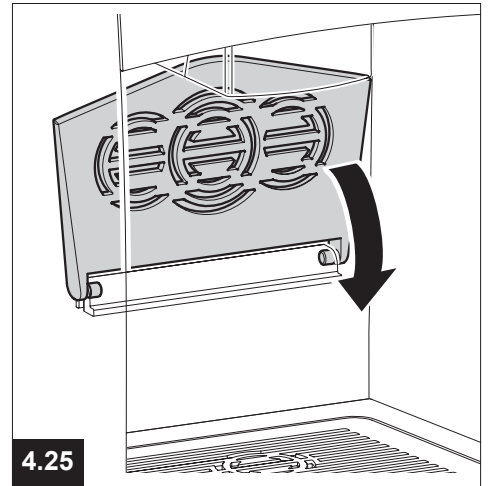
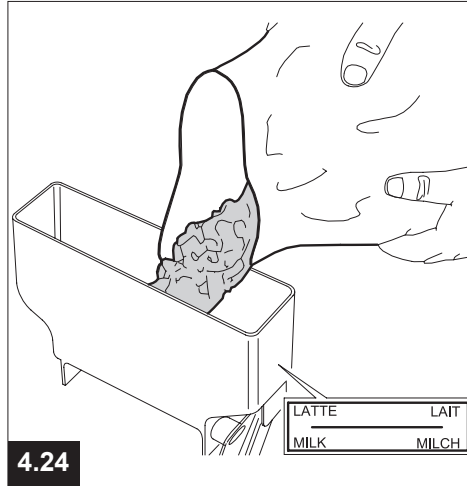
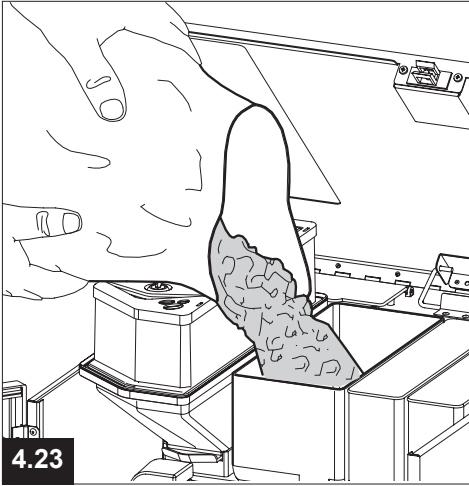


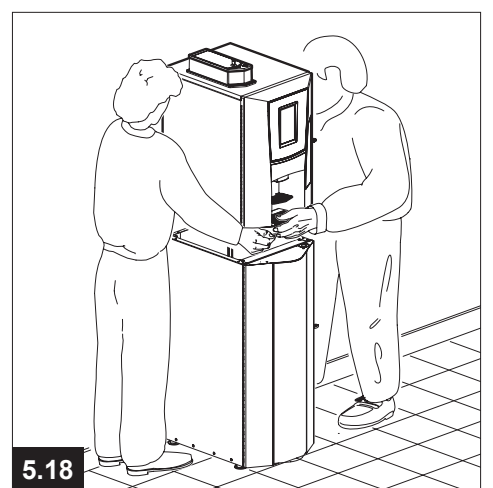
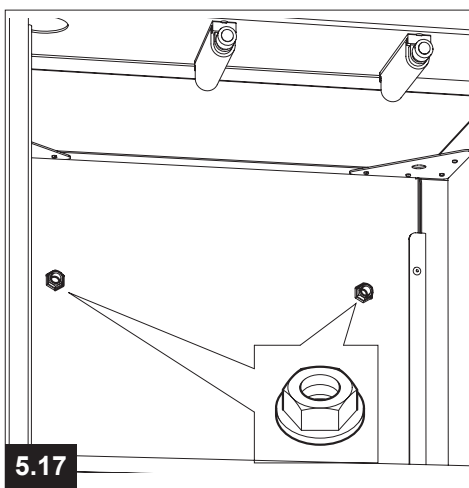
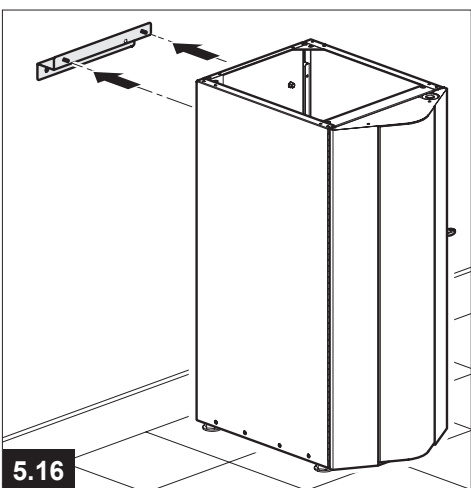
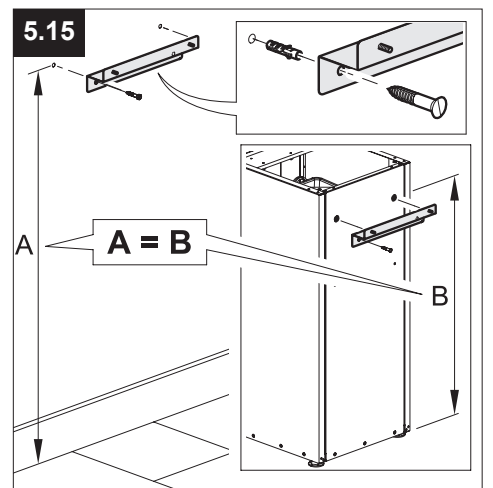
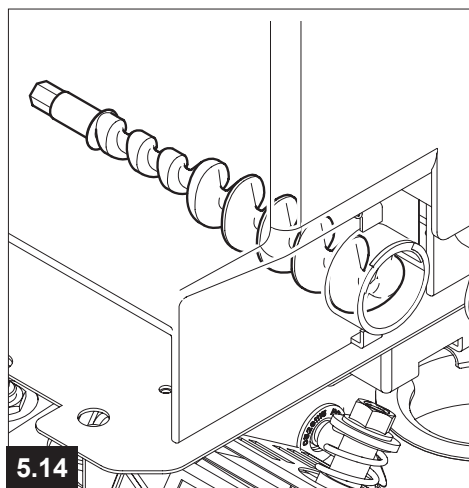
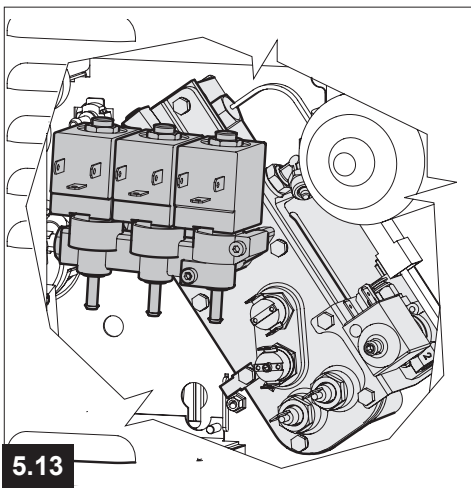
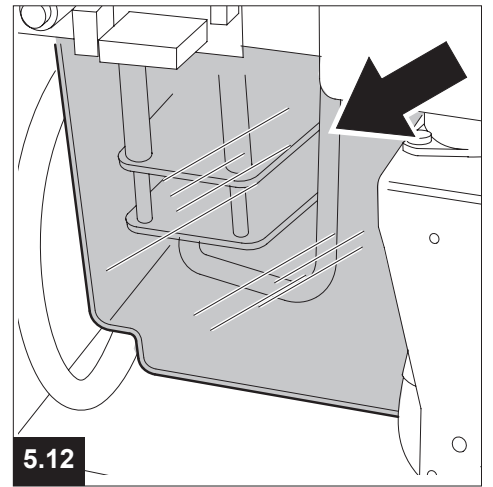
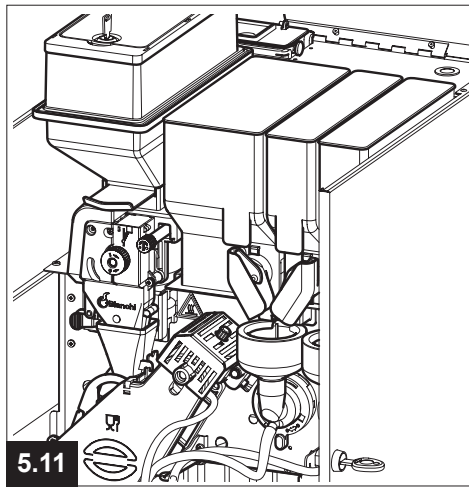
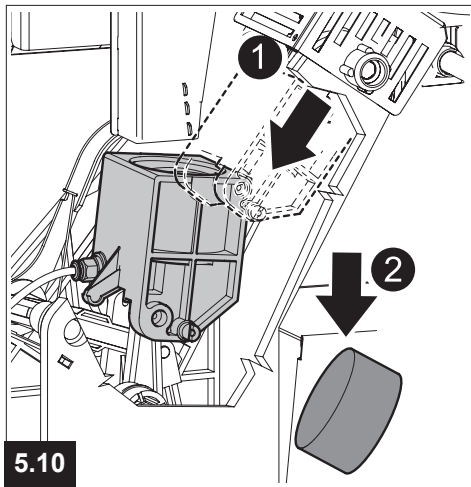
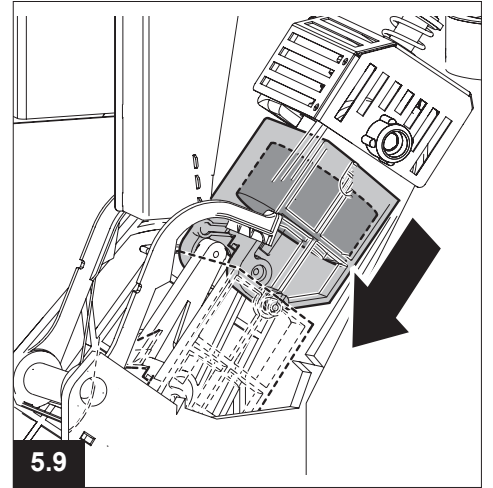
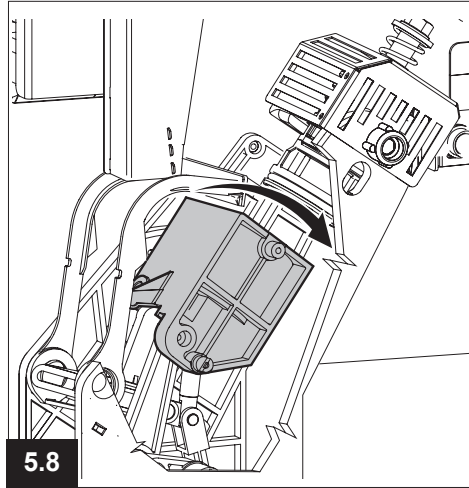
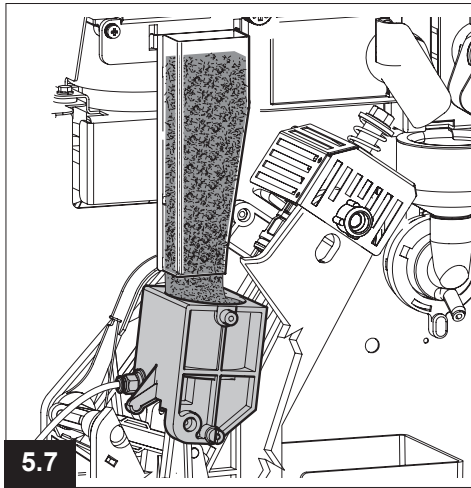
2.2

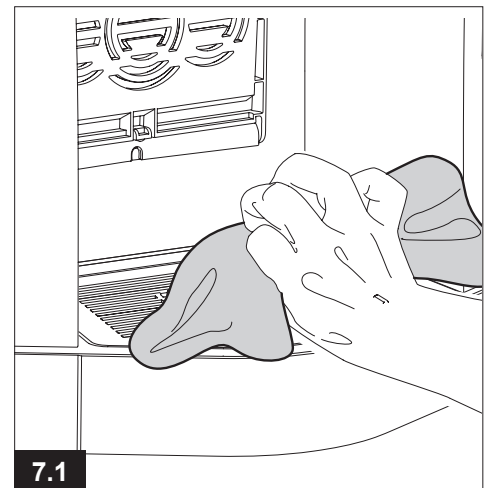
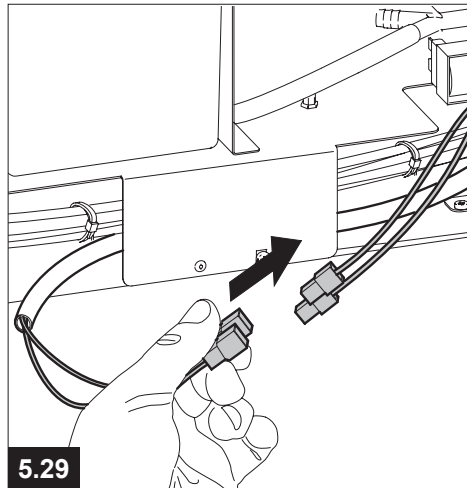
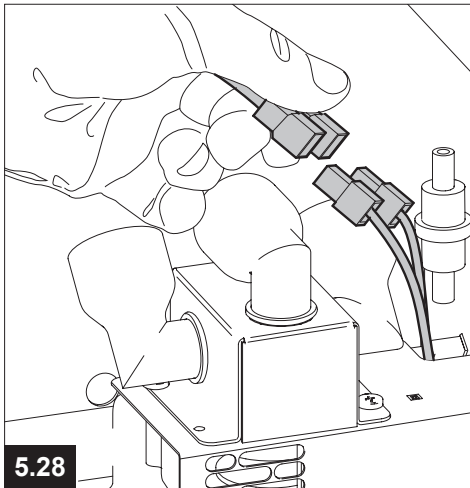
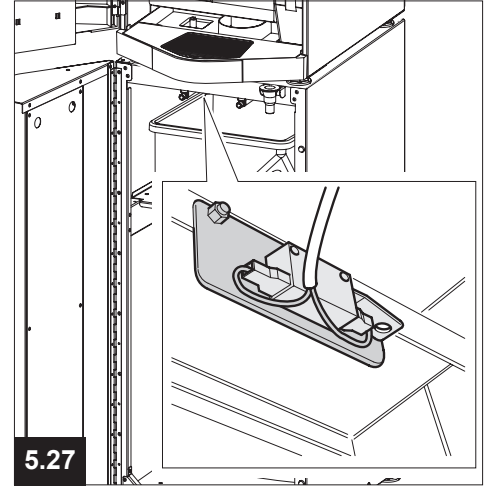
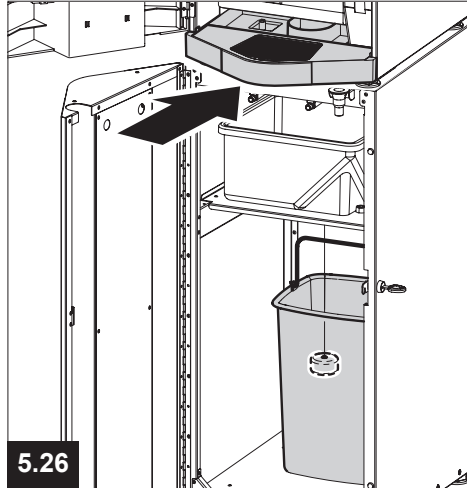
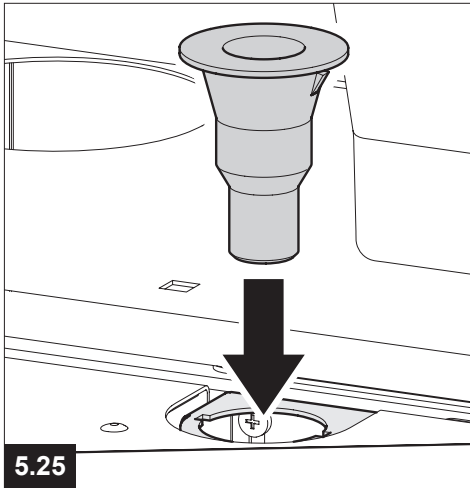
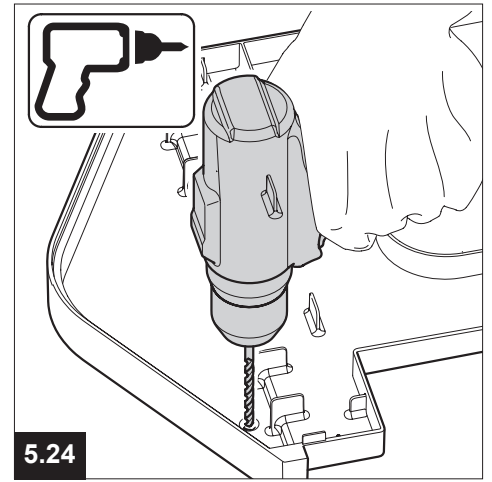
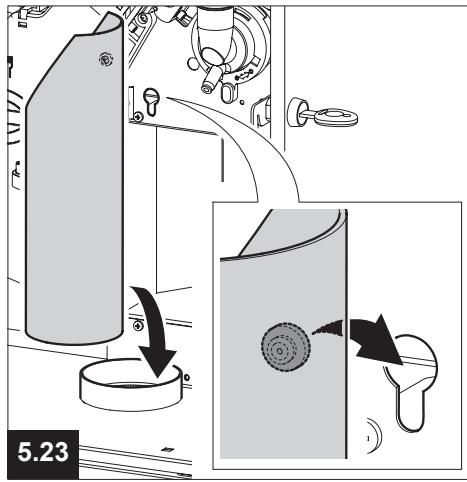
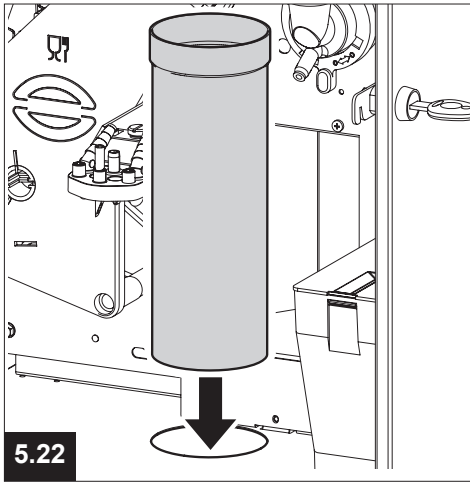
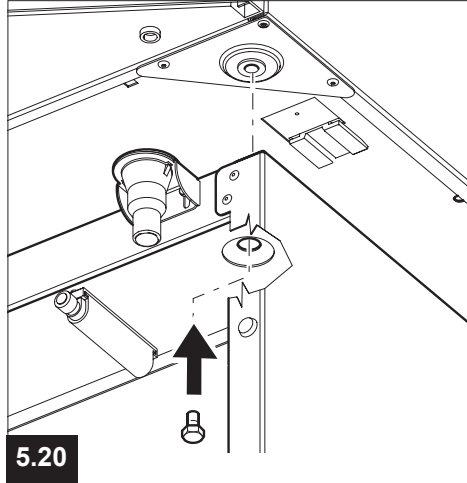
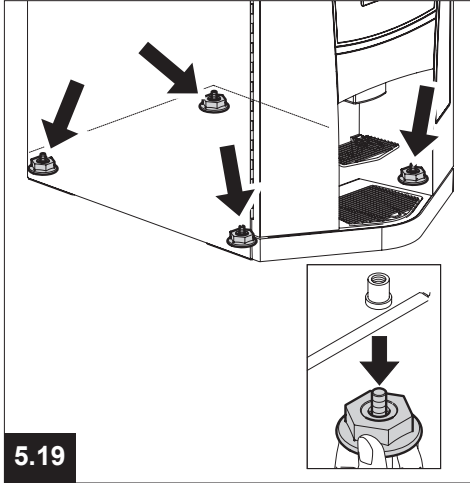


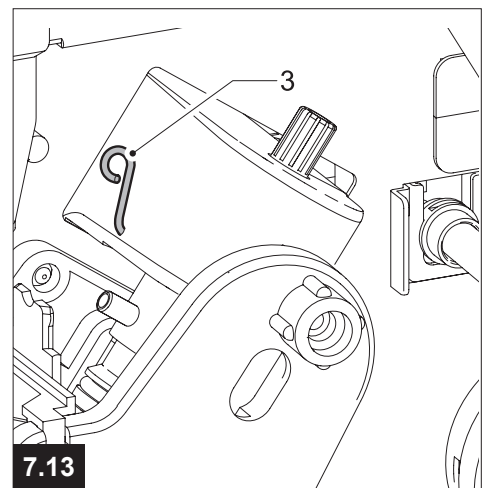
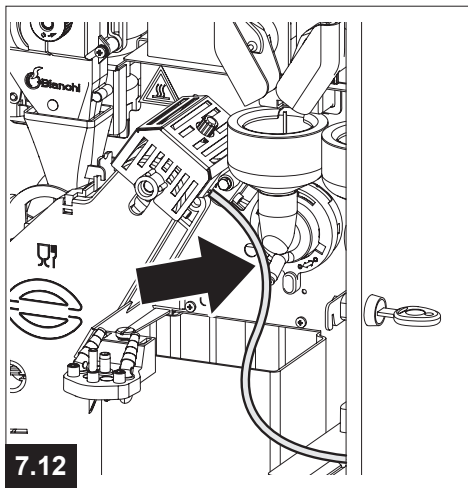
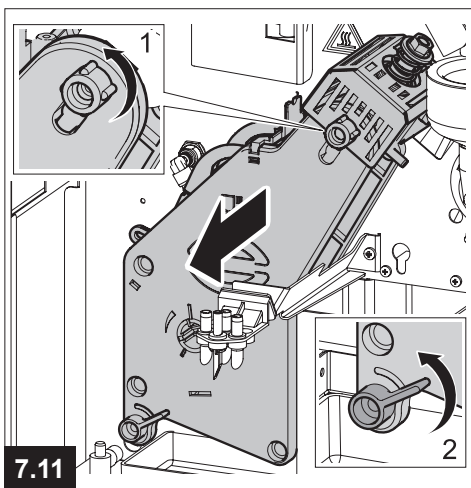
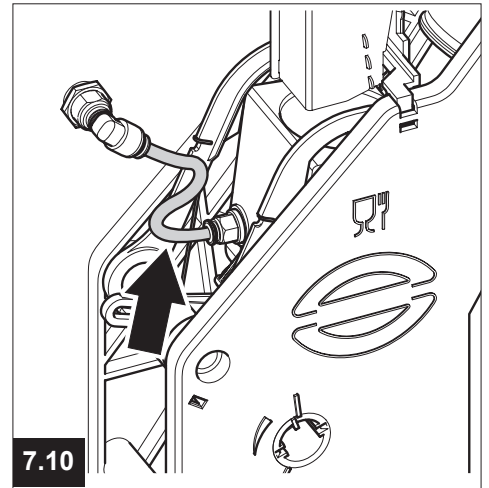
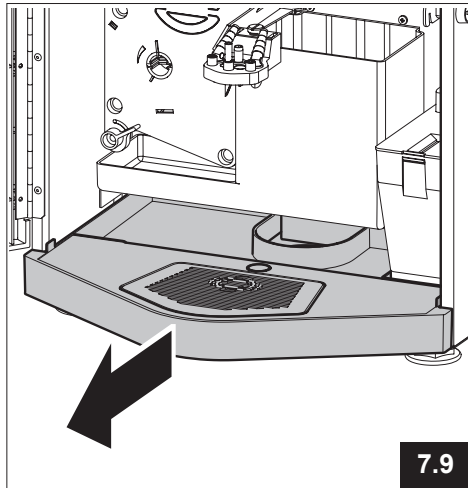
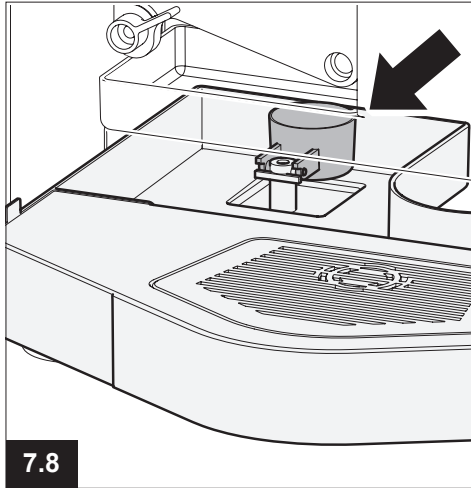
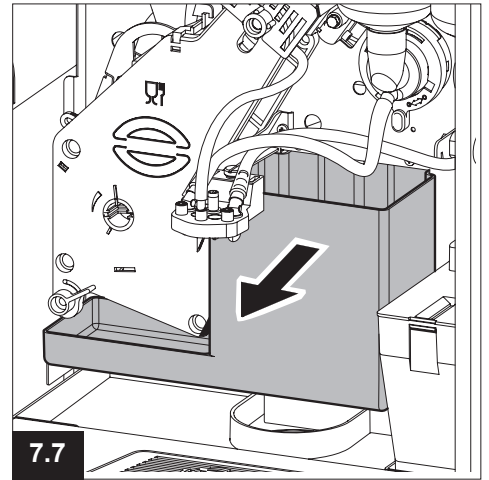
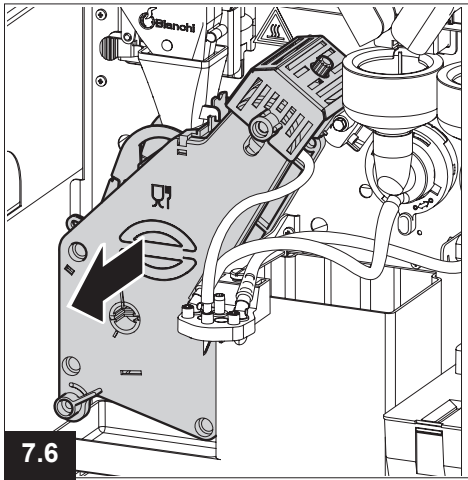
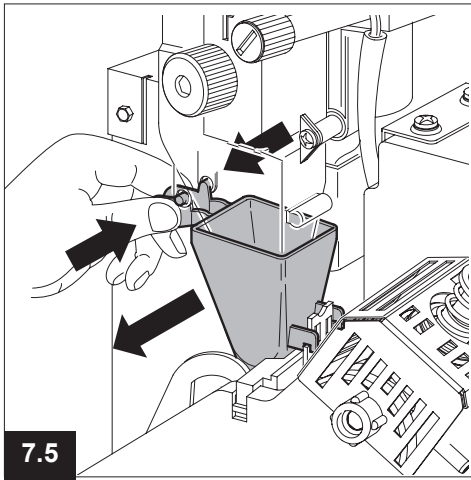
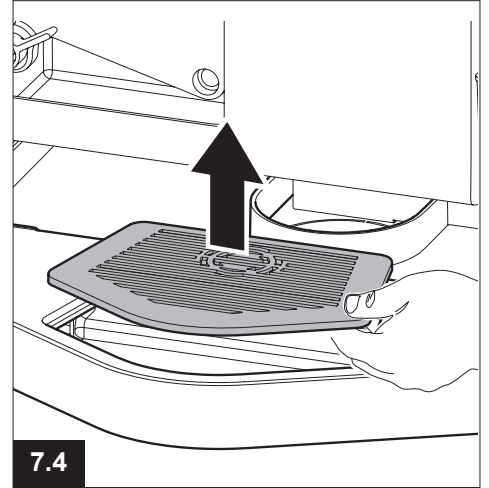
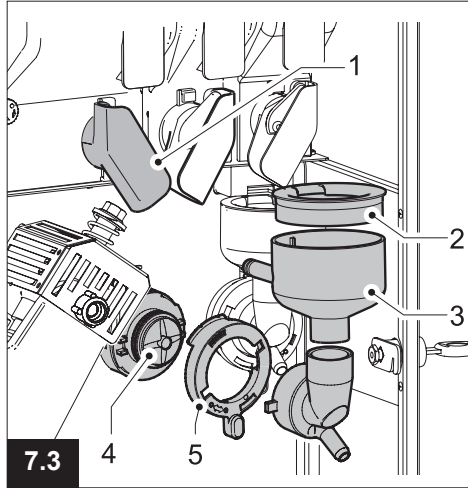
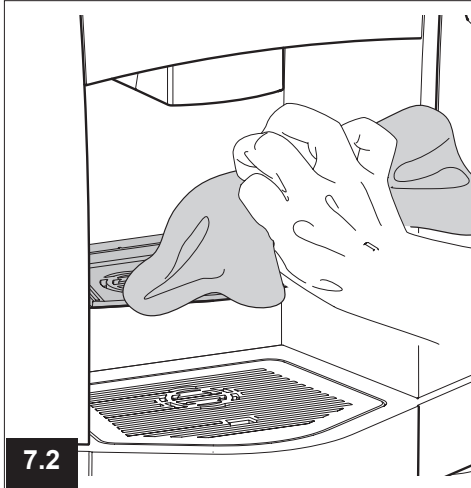


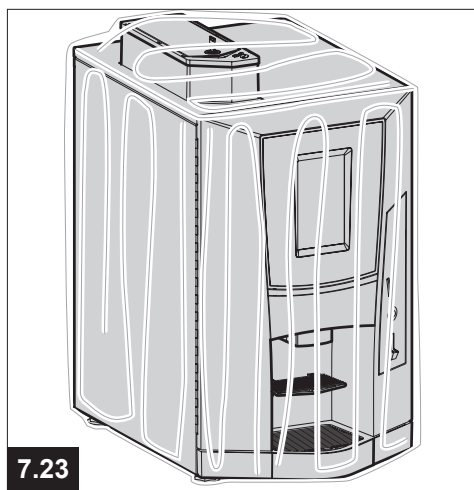
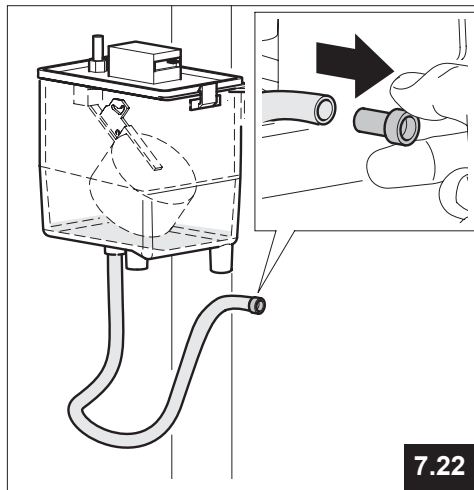
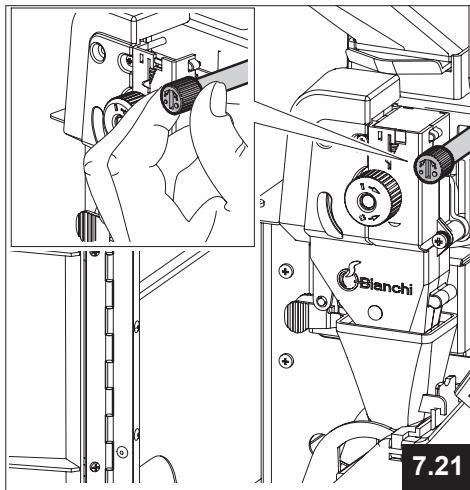
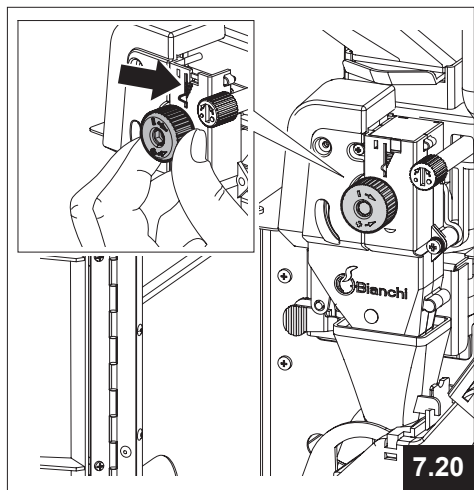
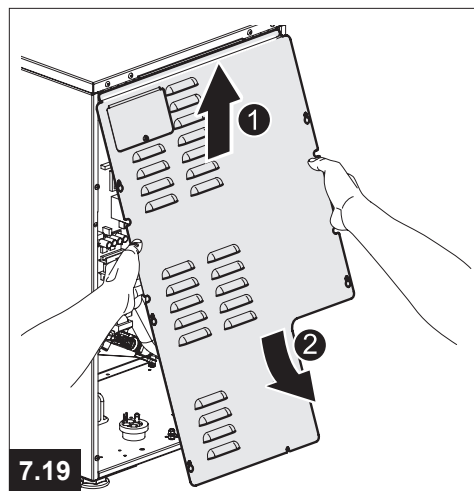
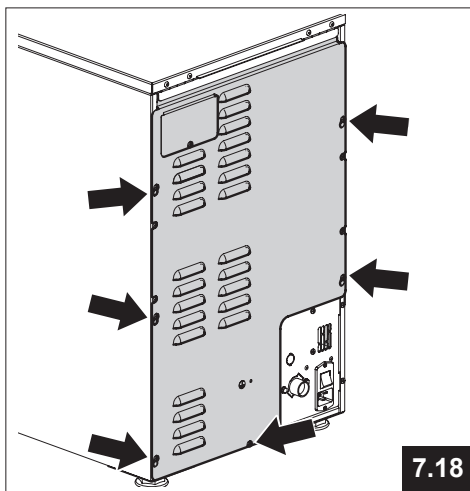
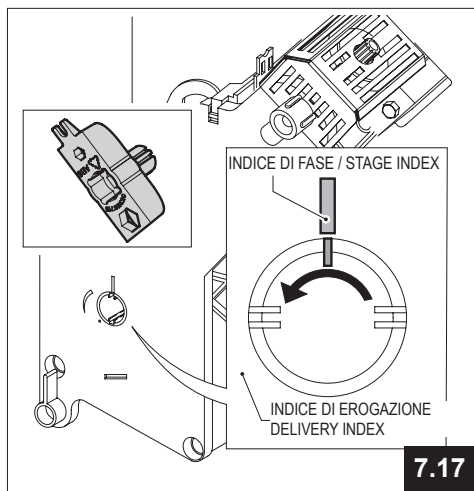
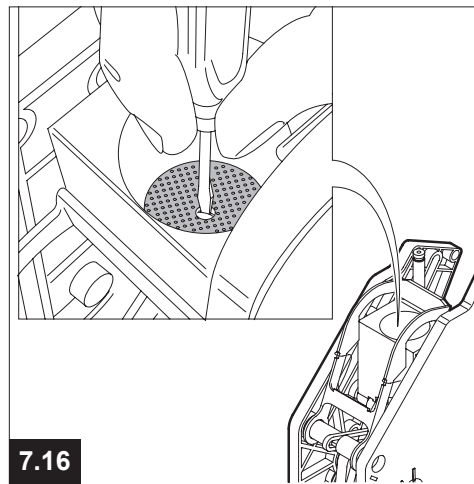
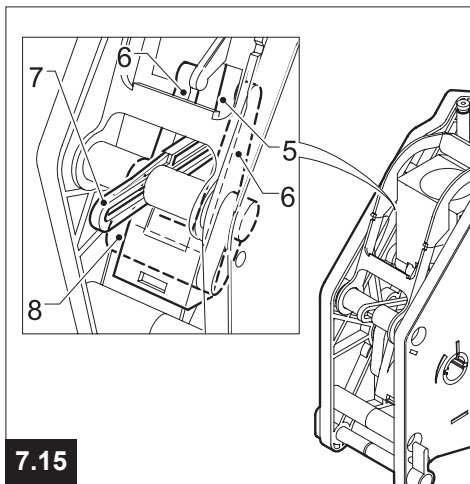
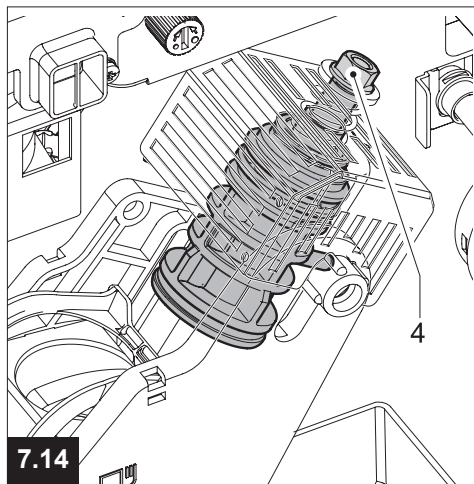






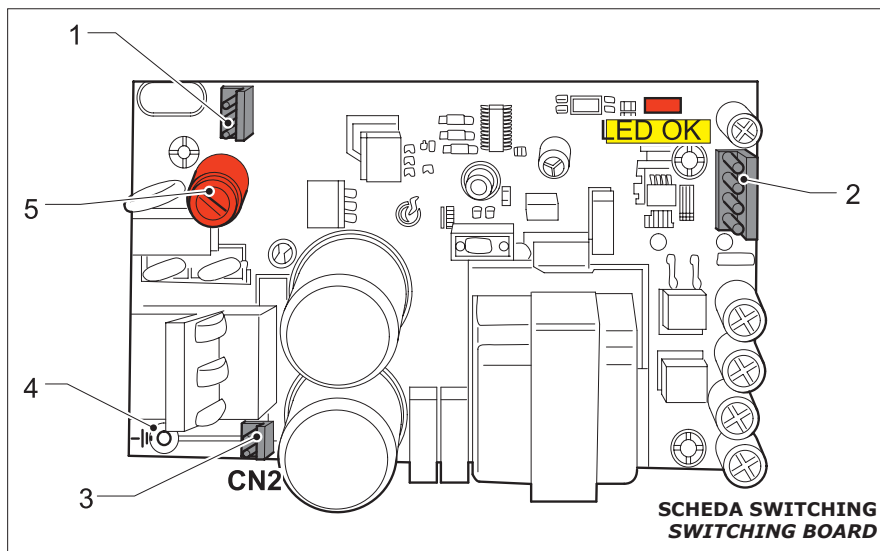






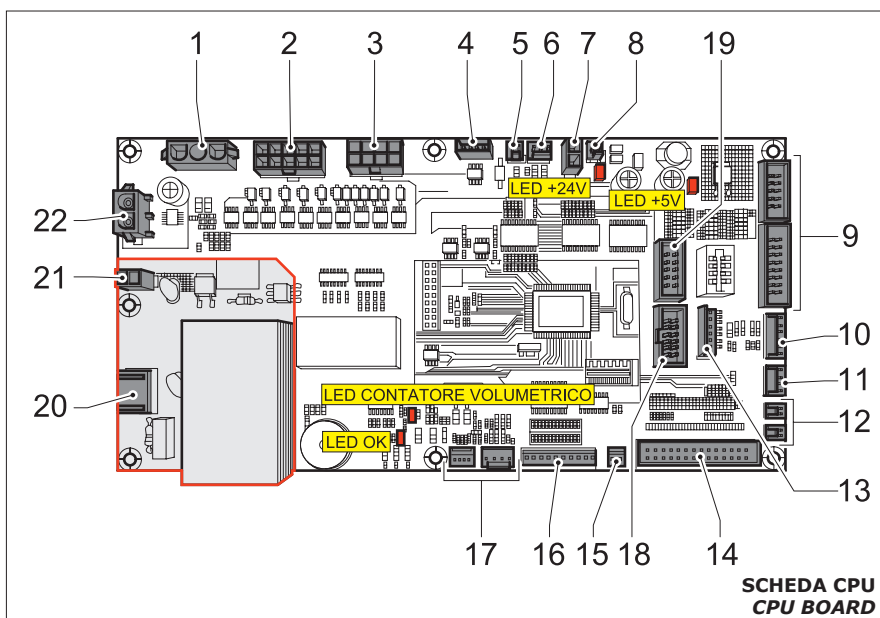


SCHEDE ELETTRONICHE



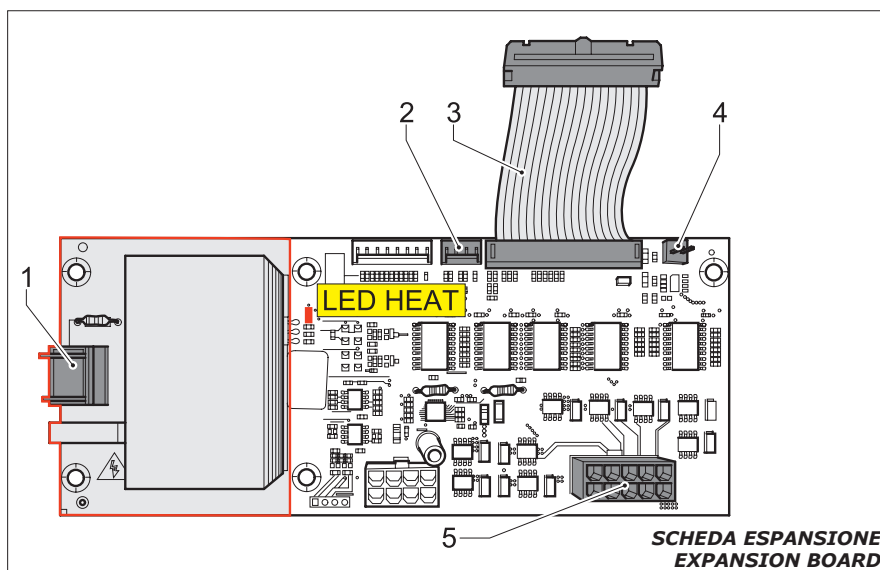
SWITCHING SF(CS) 0497xx

- | | |
|----|--|
| 1) | [CN1] LINE INPUT |
| 2) | [CN2] OUTPUT 24Vdc |
| 3) | Ponticello selezione tensione/
Voltage selection JUMPER |
| 4) | Connessione di terra/EARTH |
| 5) | FUSE T3,15A |



Scheda CPU - CPU Board SF(CS) 0506XX

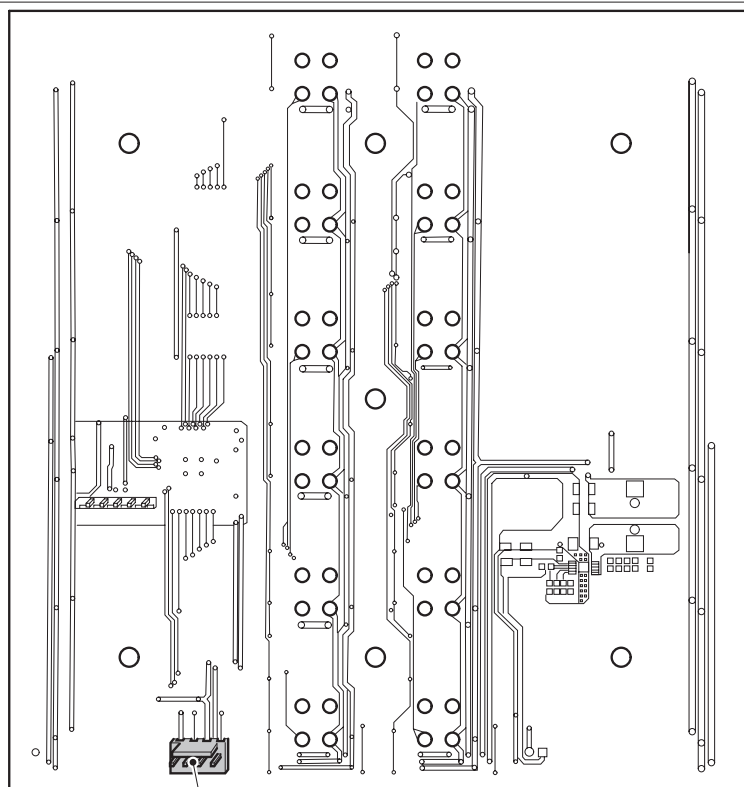
- | | |
|-----|--|
| 1) | Alimentazione 24Vdc / Supply |
| 2) | (OUTPUT 2) Elettrovalvole + mixer Polveri |
| 3) | (OUTPUT 3) Elettrovalvole + mixer polveri |
| 4) | (SLAVE) Comunicazione /Communication |
| 5) | (MASTER) Interfaccia Master-Slave / Interface |
| 6) | (KEY) Interfaccia per collegamento tastiera e display
Interface for keyboard and display connection |
| 7) | non gestito / Not managed |
| 8) | Uscita +24Vdc / Exit + 24Vdc |
| 9) | (VALIDATOR) |
| 10) | (COIN) |
| 11) | (MDB) |
| 12) | (MASTER) Interfaccia Master-Slave / Interface |
| 13) | (KEY) Chiave di taratura / Settings Key |
| 14) | Comunicazione scheda espansione /
Expansion boards communication |
| 15) | Sonda temperatura NTC / NTC temperature probe |
| 16) | (INPUT 2) Ausiliari e contatore volumetrico /
Auxiliaries and flow meter |
| 17) | (INPUT 1) Ausiliari / auxiliary |
| 18) | (IRDA/SERIAL) |
| 19) | (FLASH/SERIAL) |
| 20) | (OUTPUT 1) Comando Resistenza /
Heating element control |
| 21) | (OUTPUT 4) Comando Pompa / pump control |
| 22) | (OUTPUT 5) Comando macina caffè / Grinder command |



Scheda Exp. SF(CS) 0616XX

- | | |
|----|--|
| 1) | [OUTPUT] SOLO VERSIONI CON CALDAIA
AGGIUNTIVA - Comando resistenza seconda
caldaia 230 Vac/
ONLY VERSIONS WITH BOILER
ADDITIONAL - Second resistance command
230 Vac boiler / |
| 2) | [INPUT] SOLO VERSIONI TOUCH - Gestione
programmazione /manutenzione
ONLY TOUCH VERSIONS - Management
programming / maintenance |
| 3) | Interfaccia CPU - interface CPU |
| 4) | [INPUT] SOLO VERSIONI CON CALDAIA
AGGIUNTIVA - Sonda temperatura NTC 100k/
ONLY TOUCH VERSIONS WITH BOILER
ADDITIONAL - NTC temperature probe 100k |
| 5) | [OUTPUT] Utilizzatori 24 Vdc/
Loads 24 Vdc |

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

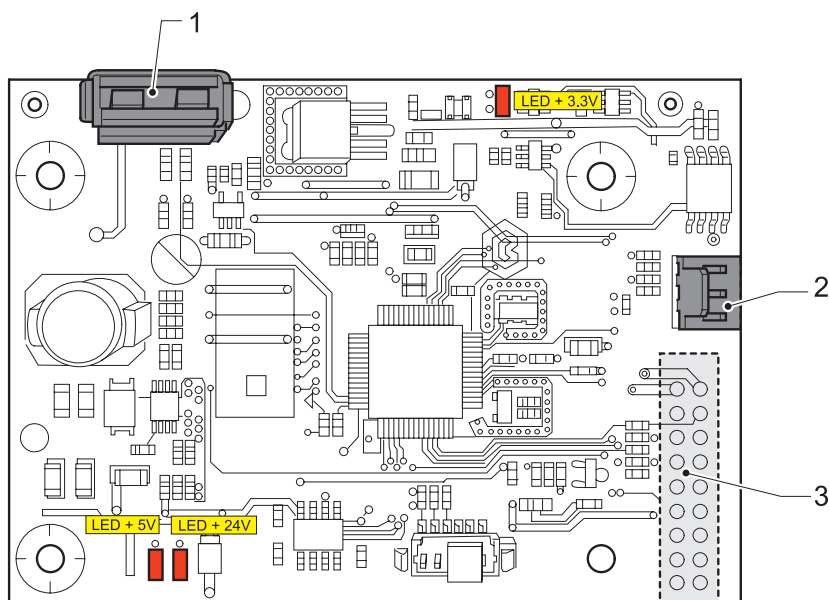


1

SCHEDA PULSANTIERA MECCANICA
MECHANICAL PUSH BUTTON BOARD

Scheda Pulsantiera SF(CS) 0788xx
Mechanical push button board SF(CS) 0788xx

- 1) Interfaccia CPU / CPU Interface



SCHEDA INTERFACCIA - solo su macchine easy
INTERFACE CARD - only on easy machines

Scheda Interfaccia USB. S F(CS) 0775xx - solo su
machine Easy
INTERFACE CARD USB. S F(CS) 0775xx- only on
easy machines

- 1) Interfaccia USB / USB interface
2) Interfaccia Flash - Serial /Flash interface-Serial
3) Interfaccia CPU (connettore sul lato opposto scheda) / CPU interface (connector on the opposite side card)



LAYOUT MACCHINA - VENDING MACHINE LAYOUT - LAYOUT MÁQUINA - PLAN DE MACHINE

LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - LAYOUT MÁQUINA

LAYOUT TALIA ES (Espresso brewer)

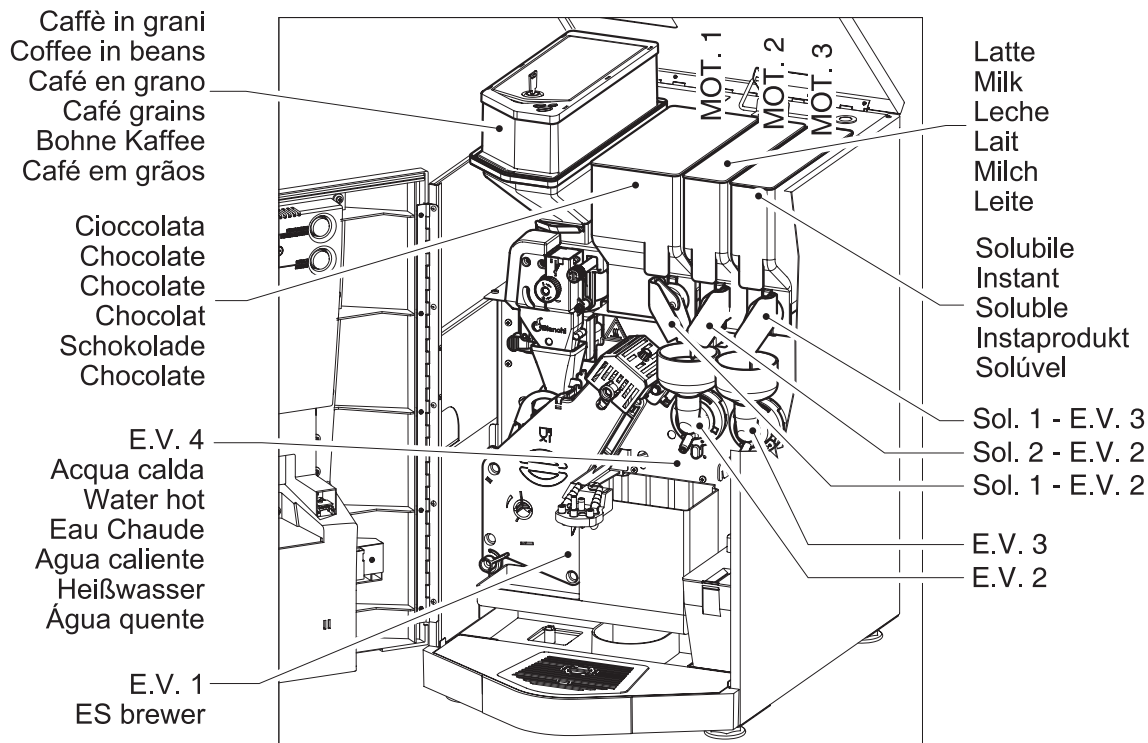
SINGLE BOILER and DUAL BOILER

- 3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE

LAYOUT FESTA ES (Espresso brewer)

DUAL BOILER

- 3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 ES brewer	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	Solubile	0	Instant	0	Solubile	0	Soluble	0	Instant	0	Solúvel	0
EV4 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



LAYOUT TALIA ESV (Variable chamber Espresso brewer)
SINGLE BOILER
3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE

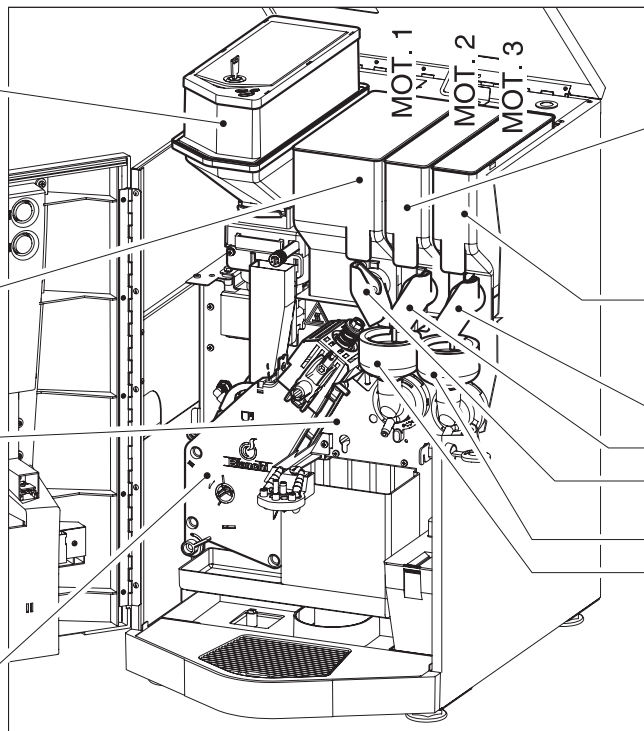
LAYOUT FESTA ESV (Variable chamber Espresso brewer)
DUAL BOILER
3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE

Caffè in grani
 Coffee in beans
 Café en grano
 Café grains
 Bohne Kaffee
 Café em grãos

Ciocolata
 Chocolate
 Chocolate
 Chocolat
 Schokolade
 Chocolate

E.V. 4
 Acqua calda
 Water hot
 Eau Chaude
 Agua caliente
 Heißwasser
 Água quente

E.V. 1
 ES brewer



Latte
 Milk
 Leche
 Lait
 Milch
 Leite

Solubile
 Instant
 Soluble
 Instaprodukt
 Solúvel

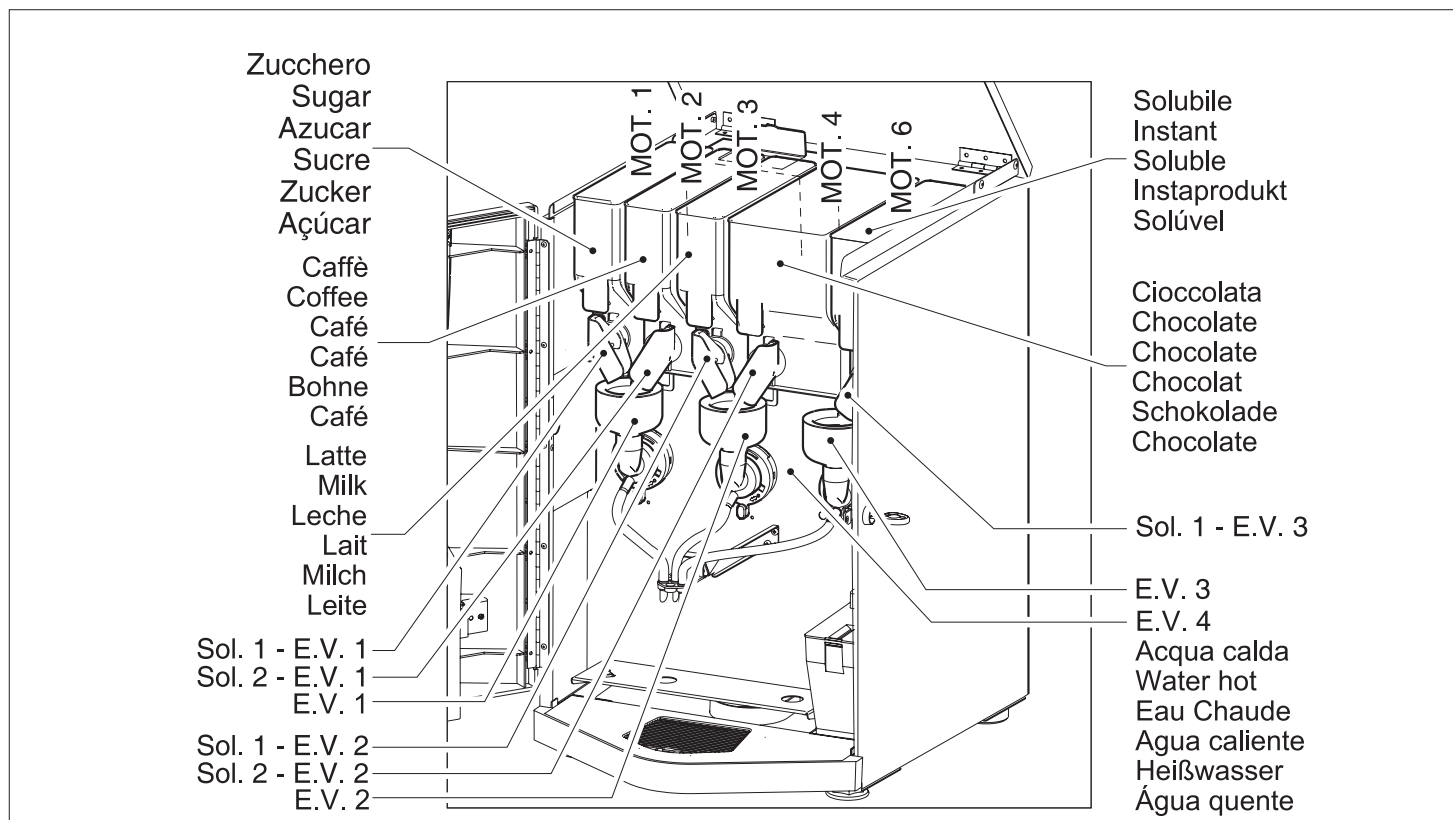
Sol. 1 - E.V. 3
 Sol. 2 - E.V. 2
 Sol. 1 - E.V. 2

E.V. 3
 E.V. 2

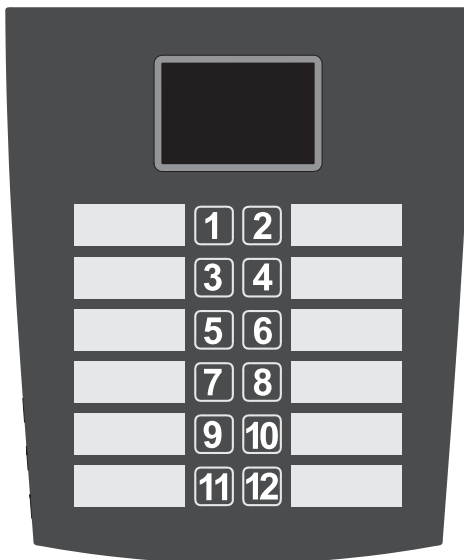
	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 ESV brewer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Ciocolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV3	Solubile	0	Instant	0	Soluble	0	Soluble	0	Instapro- dukt	0	Solúvel	0
EV4 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



LAYOUT TALIA - INSTANT
SINGLE BOILER - 5 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENT #1	INGREDIENT #2	INHALTSSTOFFE #1	INHALTSSTOFFE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1	Zucchero	Caffè solubile	Sugar	Instant coffee	Açuçar	Café soluble	Sucre	Café soluble	Zucker	Löslicher Kaffee	Açúcar	Café Solúvel
EV2	Latte	Ciocolata	Milk	Chocolate	Leche	Chocolate	Lait	Choc	Milch	Schokolade	Leite	Chocolate
EV3	Solubile	0	Instant	0	Soluble	0	Soluble	0	Instapro- dukt	0	Solúvel	0
EV4 Hot water	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

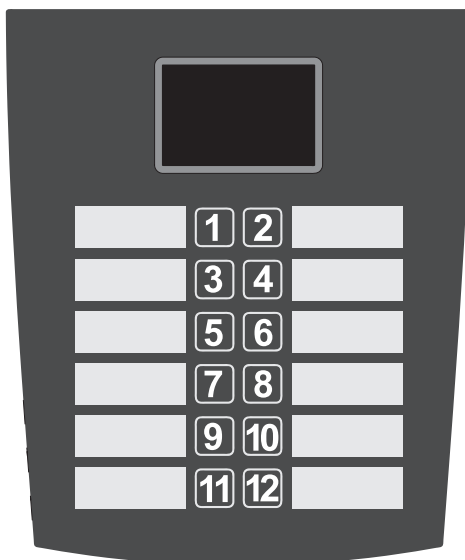


Espresso

Pulsantiera selezione	Selections keypad	Teclado selección
P1 CAFFÈ CORTO ESPRESSO P2 CAFFÈ LUNGO ESPRESSO P3 CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO P4 CAPPUCCINO ESPRESSO P5 MOCCACCINO ESPRESSO P6 LATTE MACCHIATO ESPRESSO P7 CAFFÈ CORTO DECA P8 CAFFÈ LUNGO DECA P9 CIOCCOLATA P10 CIOCCOLATA FORTE P11 CAFFÈ AMERICANO (XL) ESPRESSO P12 ACQUA CALDA (XL)	P1 SHORT COFFEE ESPRESSO P2 LONG COFFEE ESPRESSO P3 WHITE COFFEE ESPRESSO P4 CAPPUCCINO ESPRESSO P5 MOCCACCINO ESPRESSO P6 MILK AND COFFEE ESPRESSO P7 SHORT COFFEE DECA P8 LONG COFFEE DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE STRONG P11 BLACK COFFEE (XL) ESPRESSO P12 HOT WATER (XL)	P1 CAFÉ CORTO EXPRESO P2 CAFÉ LARGO EXPRESO P3 CAFÉ CORTADO EXPRESO P4 CAPUCHINO EXPRESO P5 MOCACHINO EXPRESO P6 LECHE MANCHADA EXPRESO P7 CAFÉ CORTO DECA P8 CAFÉ LARGO DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE FUERTE P11 BLACK COFFEE (XL) EXPRESO P12 AGUA CALIENTE (XL)
Clavier sélection	Tastatur Direktauswahl	Teclado seleção
P1 CAFÉ COURT EXPRESSO P2 CAFÉ LONG EXPRESSO P3 CAFÉ CREME EXPRESSO P4 CAPPUCCINO EXPRESSO P5 MOCCACCINO EXPRESSO P6 LAIT CAFÉ EXPRESSO P7 CAFÉ COURT DECA P8 CAFÉ LONG DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLAT FORT P11 CAFÉ FILTRE (XL) EXPRESSO P12 EAU CHAUDE (XL)	P1 KAFFEE KURZ EXPRESSO P2 KAFFEE LANGER EXPRESSO P3 KAFFEE MACCHIATO EXPRESSO P4 CAPPUCCINO EXPRESSO P5 MOCCACCINO EXPRESSO P6 MILCH MACCHIATO EXPRESSO P7 KAFFEE KURZ DECA P8 KAFFEE KURZ DECA P9 SCHOKOLADE P10 SCHOKOLADE FORT P11 BLACK COFFEE (XL) EXPRESSO P12 HEIßWASSER (XL)	P1 CAFÉ NORMAL EXPRESSO P2 CAFÉ LONGO EXPRESSO P3 CAFÉ PINGADO EXPRESSO P4 CAPPUCCINO EXPRESSO P5 MOCCACCINO EXPRESSO P6 LEITE PINGADO EXPRESSO P7 CAFÉ NORMAL DECA P8 CAFÉ LONGO DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE FORTE P11 BLACK COFFEE (XL) EXPRESSO P12 ÁGUA QUENTE (XL)

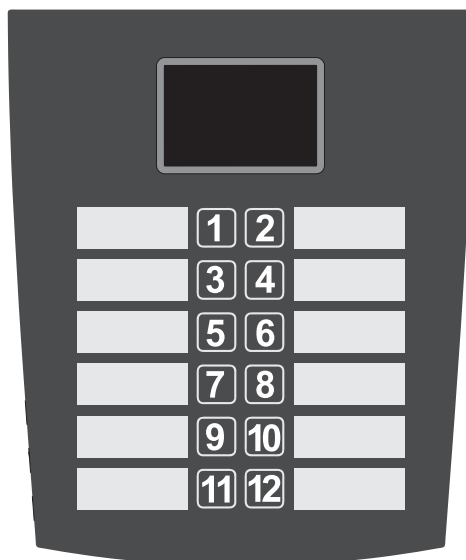
Espresso Camera Variabile

Pulsantiera selezione	Selections keypad	Teclado selección
P1 CAFFÈ CORTO ESPRESSO P2 CAFFÈ CORTO X2 ESPRESSO P3 CAFFÈ LUNGO ESPRESSO P4 CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO P5 CAPPUCCINO ESPRESSO P6 MOCCACCINO ESPRESSO P7 CAFFÈ CORTO DECA P8 CAFFÈ LUNGO DECA P9 CIOCCOLATA P10 CIOCCOLATA FORTE P11 CAFFÈ AMERICANO (XL) ESPRESSO P12 ACQUA CALDA (XL)	P1 SHORT COFFEE ESPRESSO P2 SHORT COFFEE X2 ESPRESSO P3 LONG COFFEE ESPRESSO P4 WHITE COFFEE ESPRESSO P5 CAPPUCCINO ESPRESSO P6 MOCCACCINO ESPRESSO P7 SHORT COFFEE DECA P8 LONG COFFEE DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE STRONG P11 BLACK COFFEE (XL) ESPRESSO P12 HOT WATER (XL)	P1 CAFÉ CORTO EXPRESO P2 CAFÉ CORTO X2 EXPRESO P3 CAFÉ LARGO EXPRESO P4 CAFÉ CORTADO EXPRESO P5 CAPUCHINO EXPRESO P6 MOCACHINO EXPRESO P7 CAFÉ CORTO DECA P8 CAFÉ LARGO DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE FUERTE P11 BLACK COFFEE (XL) EXPRESO P12 AGUA CALIENTE (XL)
Clavier sélection	Tastatur Direktauswahl	Teclado seleção
P1 CAFÉ COURT EXPRESSO P2 CAFÉ COURT X2 EXPRESSO P3 CAFÉ LONG EXPRESSO P4 CAFÉ CREME EXPRESSO P5 CAPPUCCINO EXPRESSO P6 MOCCACCINO EXPRESSO P7 CAFÉ COURT DECA P8 CAFÉ LONG DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLAT FORT P11 CAFÉ FILTRE (XL) EXPRESSO P12 EAU CHAUDE (XL)	P1 KAFFEE KURZ EXPRESSO P2 KAFFEE KURZ X2 EXPRESSO P3 KAFFEE LANGER EXPRESSO P4 KAFFEE MACCHIATO EXPRESSO P5 CAPPUCCINO EXPRESSO P6 MOCCACCINO EXPRESSO P7 KAFFEE KURZ DECA P8 KAFFEE KURZ DECA P9 SCHOKOLADE P10 SCHOKOLADE FORT P11 BLACK COFFEE (XL) EXPRESSO P12 HEIßWASSER (XL)	P1 CAFÉ NORMAL EXPRESSO P2 CAFÉ NORMAL X2 EXPRESSO P3 CAFÉ LONGO EXPRESSO P4 CAFÉ PINGADO EXPRESSO P5 CAPPUCCINO EXPRESSO P6 MOCCACCINO EXPRESSO P7 CAFÉ NORMAL DECA P8 CAFÉ LONGO DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE FORTE P11 BLACK COFFEE (XL) EXPRESSO P12 ÁGUA QUENTE (XL)



Instant

Pulsantiera selezione P1 - ZUCCHERO Preselezione P2 + ZUCCHERO Preselezione P3 CAFFÈ CORTO P4 CAFFÈ LUNGO P5 CAFFÈ MACCHIATO P6 CAPPUCCINO P7 CAFFÈ CORTO DECA P8 CAFFÈ LUNGO DECA P9 CIOCCOLATA P10 CIOCCOLATA FORTE P11 MOCCACCINO P12 ACQUA CALDA (XL)	Selections keypad P1 - SUGAR Pre-selection P2 + SUGAR Pre-selection P3 SHORT COFFEE P4 LONG COFFEE P5 WHITE COFFEE P6 CAPPUCCINO P7 SHORT COFFEE DECA P8 LONG COFFEE DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE STRONG P11 MOCCACCINO P12 HOT WATER (XL)	Teclado selección P1 - AZUCAR Preselección P2 + AZUCAR Preselección P3 CAFÉ CORTO P4 CAFÉ LARGO P5 CAFÉ CORTADO P6 CAPUCHINO P7 CAFÉ CORTO DECA P8 CAFÉ LARGO DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE FUERTE P11 MOCCACHINO P12 AGUA CALIENTE (XL)
Clavier sélection P1 - SUCRE Préselection P2 + SUCRE Préselection P3 CAFE' COURT P4 CAFE' LONG P5 CAFE' CREME P6 CAPPUCCINO P7 CAFE' COURT DECA P8 CAFE' LONG DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLAT FORT P11 MOCCACCINO P12 EAU CHAUDE (XL)	Tastatur Direktauswahl P1 - ZUCKER Vorauswahl P2 + ZUCKER Vorauswahl P3 KAFFEE KURZ P4 KAFFEE LANGER P5 KAFFEE MACCHIATO P6 CAPPUCCINO P7 KAFFEE KURZ DECA P8 KAFFEE KURZ DECA P9 SCHOKOLADE P10 SCHOKOLADE FORT P11 MOCCACCINO P12 HEIßWASSER (XL)	Teclado seleção P1 - AÇÚCAR Pré-selecção P2 + AÇÚCAR Pré-selecção P3 CAFE' NORMAL P4 CAFE' LONGO P5 CAFE' PINGADO P6 CAPPUCCINO P7 CAFE' NORMAL DECA P8 CAFE' LONGO DECA P9 CHOCOLATE P10 CHOCOLATE FORTE P11 MOCCACCINO P12 ÁGUA QUENTE (XL)



Pulsantiera Programmazione P1 incrementa valore P2 escape P3 decrementa valore P5 muovi cursore P7 enter	Programming keypad P1 increase value P2 escape P3 decrease value P5 move cursor P7 enter	Teclado de programación P1 aumentar valor P2 escape P3 disminuir valor P5 mover cursor P7 enter
Clavier programmation P1 augmenter valeur P2 escape P3 diminuir valor P5 déplacer curseur P7 enter	Tastatur programmierung P1 erhöhen P2 escape P3 vermindern P5 cursor bewegen P7 enter	Teclado programação P1 aumentar cifra P2 escape P3 diminuir cifra P5 mover cursor P7 enter

PULSANTIERA MANUTENZIONE Tasto 1: Scorrimento allarmi 2ª funzione Tasto 2: Reset allarmi - Tasto 3: Storico allarmi Prova completa/2ª funzione Tasto 4: Prova solo acqua - Tasto 5: Prova mixer - Tasto 6: Movimentazione gruppo Ricarica decontatori/2ª funzione Tasto 7: Visualizza battute totali Riempimento tubi MDB/2ª funzione Tasto 8: Lavaggio Svuotamento tubi MDB/2ª funzione	MAINTENANCE KEYPAD Key 1: Alarms scroll-down 2nd level function Key 2: Alarm reset - Key 3: Alarm history Test run complete/2nd level function Key 4: Only water test - Key 5: Mixer test - Key 6: Group movements Decounter recharge/2nd level function Key 7: View total selections MDB tube filling/2nd level function Key 8: Cleaning MDB tube emptying/2nd level function	TECLADO DE MANTENIMIENTO Tecla 1: Deslizar alarmas 2º función Tecla 2: Reset Alarmas - Tecla 3: Historia alarmas Prueba completa/2º función Tecla 4: Prueba sólo agua - Tecla 5: Prueba mixer - Tecla 6: Movilización grupo Recarga Descontadores/2º función Tecla 7: Visualiza ventas totales Llenado tubos MDB/2º función Tecla 8: Lavado Vaciado tubos MDB/2º función
CLAVIER ENTRETIEN Touche 1: Défilement des alarmes 2e fonction Touche 2: Reset alarmes - Touche 3: Historique des alarmes Essai complet /2e fonction Touche 4: Essai eau seule - Touche 5: Essai mixeur - Touche 6: Mouvement groupe Recharge décompteurs/2e fonction Touche 7: Afficher frappes totales Remplissage tubes MDB/2e fonction Touche 8: Lavage Vidage tubes MDB/2e fonction	TASTATUR WARTUNG Taste 1: Durchlauf der Alarme 2. Funktion Taste 2: Alarmrückstellung - Taste 3: Alarm-Historie Kompletter Test/ 2. Funktion Taste 4: Nur Wassertest - Taste 5: Mixertest - Taste 6: Gruppenbewegung Rückstellung der Rückzähler/2. Funktion Taste 7: Anzeige der Gesamtanschläge Rohrauffüllung MDBt/ 2. Funktion Taste 8: Reinigung Rohrentleerung MDBt/ 2. Funktion	TECLADO MANUTANÇÃO Tecla 1: Corrimento alarmes 2º função Tecla 2: Reset alarmes - Tecla 3: História de alarme Teste completado/ 2º função Tecla 4: Teste somente água - Tecla 5: Teste mixer - Tecla 6: Movimentação conjunto Recarga Decontadores/ 2º função Tecla 7: Visualiza batidas totais Enchimento tubos MDB/ 2º função Tecla 8: Lavagem Esvaziamento tubos MDB/ 2º função

