

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

UNI EN ISO 9001:2008

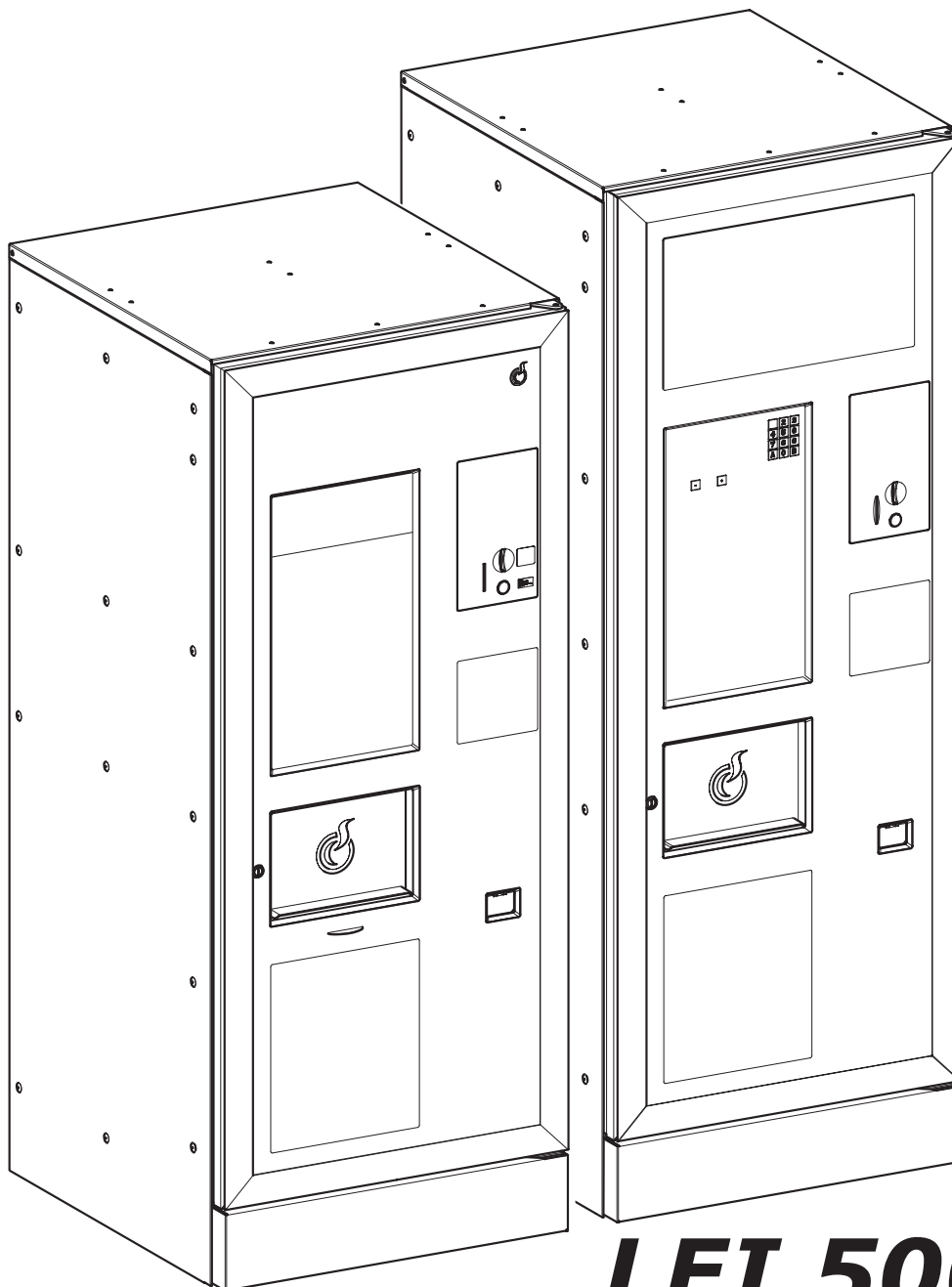


CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 14001:2004



CERT. N° 9191 BNVN



MODEL / DESIGNATION: **HLP/2053 xxx KMx (KSx)**
HLP/1073 xxx KMx (KSx)

LEI 500M **LEI 500L**

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dal nuovo portale di Bianchi Vending Group all'indirizzo: <http://webshop.bianchivending.com>. Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente a Bianchi Vending all'indirizzo: info@bianchivending.com solamente se si è in possesso di un codice cliente.

I moduli di **PRIMA INSTALLAZIONE** e **RICAMBI IN GARANZIA** possono essere invece scaricati dal sito istituzionale: <https://www.bianchivending.com> sotto la voce "Quick links - Garanzia".

ENGLISH

For further information, please log on to Bianchi Vending Group's new portal <http://webshop.bianchivending.com>, which can be accessed via a **USERNAME** and **PASSWORD** that can be obtained directly from Bianchi Vending at info@bianchivending.com only if you possess a customer code.

The **FIRST INSTALLATION** and **SPARE PARTS UNDER WARRANTY** forms can be downloaded from <https://www.bianchivending.com> - Quick links - Warranty.

ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Vending Group en la dirección <http://webshop.bianchivending.com>. Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y una **CONTRASEÑA** que pueden pedirse directamente a Bianchi Vending en la dirección: info@bianchivending.com solamente si se tiene un código cliente.

Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: <https://www.bianchivending.com> con la opción "Quick links - Garantía".

FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Vending Group à l'adresse <http://webshop.bianchivending.com>. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous devez demander directement à Bianchi Vending à l'adresse de courrier électronique info@bianchivending.com uniquement si vous possédez un code client.

Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: <https://www.bianchi vending.com> à la rubrique « Liens rapides - Garantie ».

DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Portal von Bianchi Vending Group unter der Adresse <http://webshop.bianchivending.com> heruntergeladen werden. Für den Zugriff muss der Benutzer in Besitz einer **USERNAME** und eines **PASSWORDS** sein, die direkt bei Bianchi Vending unter der Adresse: info@bianchivending.com nur mit der Eingabe einer eigenen Kundennummer eingeholt werden können.

Die Formulare der **ERSTEN INSTALLATION** und **ERSATZTEILE IN GARANTIE** können dagegen auf der institutionellen Webseite <https://www.bianchivending.com> unter "Quick links - Garanzia" heruntergeladen werden.

PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Vending Group no endereço: <http://webshop.bianchivending.com>. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que podem ser solicitados diretamente à Bianchi Vending no endereço: info@bianchivending.com somente caso se possua um código cliente.

Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: <https://www.bianchivending.com> no ponto "Quick links - Garantia".

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

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

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

Marca: **BIANCHI VENDING**Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Tipo/Modello: **HLP/2053 xxx KMx (KSx); HLP/1073 xxx KMx (KSx)**

(x=0 o 3 >>> tensione alimentazione; y=ES o IN >>> tipo caldaia; u=-- o G1 o G2 >>> n. gruppi caffè)

(v=KM o KS >>> versione pulsantiera; -- o FB o BB gruppo freddo)

Nome commerciale: **lei500M - lei500L****Distributore automatico di bevande calde e fredde**FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2013** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-****2) Direttiva macchine 2006/42/CE** e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 **-DM-**.

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

3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-****4) REG. (CE) 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.**REG. (CE) 1895/2005** relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.**DIR. 2002/72 CE** relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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

1) SICUREZZA (Bassa Tensione- Direttiva Macchine):

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).

EN 60335-2-24:2010 (Norme particolari per apparecchi di refrigerazione, apparecchi per gelati e produttori di ghiaccio).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 (Misurazione del rumore acustico). Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A).

2) COMPATIBILITA' Elettromagnetica (EMC):

EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limiti per le emissioni di corrente armonica).

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

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

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

Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana: D.M. 21-03-1973 e successivi emendamenti ⇒ Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE. Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.

Amministratore Delegato

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2013

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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



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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

Distributori automatici di bevande calde e fredde**Distributori automatici a spirali per prodotti freddi****Macchine per caffè ad uso professionale**Marca: **BIANCHI VENDING**Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Anno di costruzione: **2013**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

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

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

- Piombo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,1%
- 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.

Amministratore Delegato

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2013

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

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA



ATTENZIONE: Importanti indicazioni per la sicurezza!



LEGGERE attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio



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



ATTENZIONE: macchina in tensione



ATTENZIONE: parti calde a contatto!



ATTENZIONE! Organi in movimento



PE Indicazione di messa a terra

PITTOGRAMMI



AVVERTENZE IMPORTANTI



MANUTENTORE

Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri. Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 5.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.



TECNICO INSTALLATORE

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

Chiavi a disposizione del
MANUTENTORE e del
TECNICO INSTALLATORE

N° 1 Chiave

Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

CHIAVI A TUBO

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

CHIAVI FISSE (a forchetta)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CACCIAVITI

Taglio piccolo
Taglio medio
Taglio grande
Croce normale
Croce piccolo
Croce medio
Croce grande
In Teflon a taglio piccolo

CHIAVE CRICK n° 14

TESTER

FORBICI ELETTRICISTA

KIT DI PROGRAMMAZIONE

INDICE CAPITOLI

PREMESSA

1.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

2.0 INSTALLAZIONE

3.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

4.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

5.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

6.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

7.0 SMANTELLAMENTO



PREMESSA

I - Avvertenze per l'operatore

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

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

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

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

II - Avvertenze generali



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

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

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

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

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

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

- Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.
- In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.
- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.
- Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.
- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immisione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **Bianchi Vending Group S.p.A.** né ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.
- E' comunque facoltà della **Bianchi Vending Group S.p.A.**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.

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

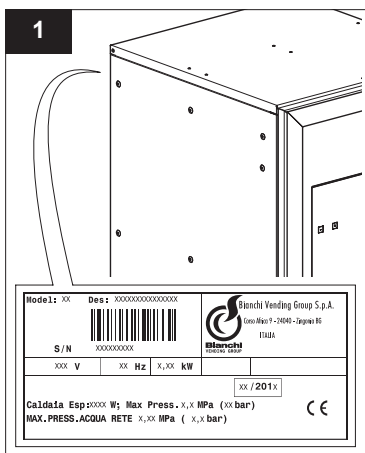
+039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (Fig.1)
- versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda).

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

- installazione non corretta
 - alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata
 - pulizia e manutenzione non adeguate
 - modifiche non autorizzate
 - uso improprio del distributore
 - ricambi non originali
- In nessun caso **Bianchi Vending Group S.p.A.** è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni del distributore a causa di guasti.
- Le operazioni d'installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e precedentemente addestrato allo svolgimento di queste mansioni.
- Per la ricarica, utilizzare esclusivamente prodotti alimentari specifici per l'uso in distributori automatici.
- Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere allocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini...).
- Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.



III - Norme per la sicurezza

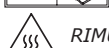


Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

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



Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE SULLA MACCHINA E NON RIMUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!



- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +50°C e l'umidità relativa assoluta non superi l'85%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
- Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

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

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



1.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

1.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.1.1)

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

Evitare:

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

Evitare che il distributore:

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

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

1.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C (Fig.1.2).

1.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.1.2).

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

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

1.4 Ricevimento

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

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



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

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

1.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (Fig.1.3).
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso (Fig.1.4).
- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati (Fig. 1.5) lasciati liberi dalle viti
- Togliere la chiave dal vano prelievo monete (Fig.1.6).

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

- Colonna bicchieri (esempio in Fig.1.7).
- Cassa monete.
- Contenitore dello zucchero.
- Pesetto della colonna palette.
- Copertura vano gettoniere/scheda Master
- Contenitori prodotti.
- Galleggiante pieno fondi liquidi.
- Fascia battiscopa.
- Secchio fondi liquidi.
- Togliere i polistiroli che bloccano i contenitori prodotti (Fig.1.8).



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

2.0 INSTALLAZIONE



2.1 Posizionamento

- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa (Fig.2.1), per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.
- Per la sicurezza è consigliabile mettere delle squadrette di fissaggio (Fig. 2.2)
- Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile (Fig.2.3). Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.

La porta ha un doppio angolo di apertura perché è prevista una vite di fissaggio che può essere collocata in 2 posizioni (Fig. 2.4)

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

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

Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio (Fig.2.1).

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

2.2 Allacciamento rete idrica

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

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Abbia una pressione compresa tra 0,5 e 6,5 bar (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.2.5).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.2.6).
- Collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo del tubo in nylon idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete.
- L'attacco previsto è un 3/8" gas (Fig.2.7).

2.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 12,5A e 20A.

Si consiglia di controllare che:

- La tensione di rete di 230 V non abbia uno scostamento maggiore del $\pm 6\%$.
- La linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico.
- Utilizzare un sistema di protezione differenziale.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile.

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

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinché sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica. Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione removibile H05VV-F 3x1,5mm², con spina SCHUKO o altra tipologia.
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.2.8 - Fig.2.9).
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.
- In alcuni modelli sono montate spine specifiche per il luogo di destinazione.

La **Bianchi Vending Group 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



2.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (Fig.2.10) che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico). In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.



Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.2.11-pos.1) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (Fig.2.12).

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.
- E' possibile, per il tecnico installatore, operare in questo modo, inserendo la speciale chiavetta in plastica (riarmo clixon) (fornita in dotazione nel corredo del distributore automatico) nell'interruttore porta, ruotandola di 90° (Fig.2.13).

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

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

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

Esiste un sistema di sicurezza che prevede, senza chiave di servizio, che la porta ed il tetto debbano essere chiusi perché il distributore entri in funzione.



2.5 Installazione

2.5.1 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

La procedura di installazione è valida nei distributori mono e doppia caldaia.

MONO CALDAIA ESPRESSO

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

Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore richiama automaticamente l'acqua finché il micro vuoto acqua non sia N.C. almeno per 15 secondi. In questa condizione il D.A. accende la pompa e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua (misurati attraverso il ventolino).

Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

MONO CALDAIA INOX PER SOLUBILI

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore, in condizione di resistenza OFF, richiama automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfatare l'aria presente nella caldaia stessa.

Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec. Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finché il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua.

Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data si faranno trascorrere 10 secondi al termine dei quali il D.A. inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

DOPPIA CALDAIA

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

Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore, in condizione di resistenze OFF, richiama automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfatare l'aria presente nella caldaia inox.

Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec.

Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finché il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua.

Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Attesi 10 secondi il D.A. accende la pompa espresso e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua attraverso l'ev caffè (misurati attraverso il ventolino). Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore.

Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua nelle 2 caldaie.

A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer (Fig.2.15) per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia.

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



2.5.2 Lavaggio parti a contatto con alimenti

Per queste operazioni far riferimento al Paragrafo "Accesso alle parti interne".

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

- Lavarsi accuratamente le mani
- Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sul prodotto stesso.
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore (Fig.2.16).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.2.17). 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.2.18).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.2.19).
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.



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

2.6 Accesso alle parti interne

Per alcune operazioni di caricamento e manutenzione è necessario accedere alle parti interne del distributore operando nel seguente modo:

- Premere la levetta (1) indicata in Fig. 2.20 per sganciare il gruppo e ruotarlo verso sinistra come indicato in figura (2).
- Agire quindi su una seconda levetta (Fig.2.21) ed estrarre ulteriormente il gruppo.
- Ora è possibile ruotare completamente il gruppo liberando così l'accesso ai contenitori dei prodotti ed a tutte le parti interne (Fig.2.22)

2.7 Caricamento prodotti (a macchina spenta)



2.7.1 Caricamento contenitori

Per il caricamento dei contenitori dei prodotti è necessario effettuare le operazioni preliminari descritte al paragrafo 2.6.

- Effettuare il caricamento sfilando ciascun contenitore.
Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig.2.23).
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig.2.24).
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

Il distributore è provvisto di un carter superiore apribile.

Anche attraverso questa apertura è possibile accedere ai contenitori per effettuare le operazioni di caricamento del prodotto.



Controllare le capacità di ciascun contenitore al paragrafo 6.0 CARATTERISTICHE TECNICHE.

2.7.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificarne le caratteristiche consultando il capitolo 6.0 "Caratteristiche Tecniche"), evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.

Primo caricamento

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

- Verificare che la colonna bicchieri non sia allineata con il foro di distribuzione, quindi caricare tutte le colonne. Viceversa (quando la colonna è posizionata in corrispondenza del foro di distribuzione), chiudere la portiera ed alimentare la macchina in modo tale che la colonna bicchieri ruoti e si porti automaticamente in una posizione non allineata con il foro e quindi procedere al caricamento (Fig.2.25 e 2.26).
- Rimettere il coperchio della colonna bicchieri ed agganciare la staffa superiore.

Normale caricamento

Il normale caricamento delle colonne bicchieri deve avvenire a macchina spenta.

Per effettuare il caricamento dei bicchieri è opportuno intervenire avendo il gruppo colonna bicchieri perfettamente agibile. A tale scopo effettuare le medesime operazioni descritte al paragrafo 2.6 per poter accedere alle parti interne.

- sollevare il coperchio (Fig.2.25) ed inserire i bicchieri mancanti (Fig.2.26).

2.7.3 Caricamento palette

Per il caricamento delle palette è necessario effettuare le operazioni preliminari descritte al paragrafo 2.6.

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

- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore (Fig.2.27)
- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta (Fig.2.28).
- Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.
- Completato il caricamento reinserire il pesetto (Fig.2.28).

2.7.4 Regolazione forcilla porta bicchiere

È possibile adattare le dimensioni della forcilla supporto bicchiere in funzione del tipo di bicchiere stesso che viene utilizzato.

Aprire il gruppo, come da precedenti indicazioni (vedi paragrafo 2.6), per poter accedere alla parte posteriore.

- Agire sulla vite con chiave a brugola, come indicato in figura 2.29, per allargare o stringere la forcilla.

2.7.5 Inserimento secchio fondi e secchio liquidi

Accertarsi che il secchio di raccolta liquidi e il secchio di raccolta fondi caffè siano in posizione (Fig. 2.30) e periodicamente provvedere allo svuotamento.



2.7.6 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:

L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico installatore.

La **Bianchi Vending Group spa** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.

- Aprire il portello protezione scheda e gettoniera (Fig.2.31).
- Montare il sistema di pagamento (Fig.2.32) e collegarlo alla scheda Master. I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda Master, i sistemi seriali executive attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione. Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature. Consultare il capitolo "4.0 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato. Verificare le connessioni del sistema di pagamento, consultando lo schema della scheda riportato.
- Agganciare la gettoniera (Fig.2.33) come indicato in figura.

2.8 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 fili sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

Per Mono caldaia Espresso:

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack. Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà un carico automatico di acqua che continuerà finché il ventolino non avrà contato il passaggio di 200cc di acqua (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer per tutta la durata della procedura). La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta. Al termine il display mostrerà una data.

Per Doppia caldaia Espresso + Solubile:

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà il processo di installazione automatica e conseguente caricamento di entrambe le caldaie (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer e dalla EV 3 vie Caffè durante la procedura).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Al termine il display mostrerà una data.

Per Caldaia Solubile :

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta per almeno 5 secondi consecutivi la macchina aprirà una elettrovalvola solubile ed inizierà un ciclo di carico acqua in caldaia (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer per tutta la durata della procedura).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Al termine il display mostrerà una data.

Ora dobbiamo inserire la data dell'installazione utilizzando la pulsantiera come indicato.

GG / MM / AA

Modelli

Lei 500M/Lei 500L EASY - Con Tastiera a membrana

Lei 500M/Lei 500L SMART - Con Tastiera Saw

Lei 500M/Lei 500L B-Touch - Full display*

*** Per Lei 500M configurazione possibile solo tramite Kit Display.**

3.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

VANO EROGAZIONE

- Il vano erogazione è provvisto di un led che si illumina quando l'erogazione è ultimata e pronta per essere prelevata (Fig.3.1).
Quando lo sportello si chiude nuovamente anche il led si spegne.
- Il vano erogazione risulta essere normalmente non accessibile all'utente. Solo quando la bevanda è erogata, è possibile alzare lo sportello per consentire il prelievo del bicchiere con la bevanda selezionata.
Quando lo sportello viene sollevato, rimane in posizione e consente all'utente il prelievo della bevanda. Dopo il prelievo, trascorso un tempo definito, lo sportello si abbassa in automatico.
- Il sensore (1 - Fig.3.2) verifica la presenza del bicchiere o altro contenitore, Jug o Mug, nel vano di erogazione e consente l'erogazione della bevanda
- Il manutentore può intervenire manualmente sull'apertura dello sportello agendo sull'elettromagnete indicato (Fig. 3.3)

EROGAZIONE BICCHIERE

- Il traslatore bicchieri si sposta dalla posizione riposo/erogazione alla stazione "cup dispenser".
- il motore all'interno del cup dispenser movimenta le chioccioline per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcella di sostegno all'interno del vano erogazione / prelievo (Fig. 3.4).
- Dopo un primo spostamento, viene erogato lo zucchero e, a questo punto, il movimento del traslatore sposta nuovamente il bicchiere per l'erogazione della bevanda (Fig.3.5).

EROGAZIONE PALETTA

Questo processo viene attivato solo sulle versioni dove è previsto il distributore palette; è possibile opzionare la palette su qualsiasi bevanda a seconda delle esigenze.

- viene attivato il motoriduttore che aziona il dispositivo di sgancio palette (Fig.3.6), facendola scivolare nel bicchiere.

EROGAZIONE ZUCCHERO

Dove previsto e richiesto, viene erogata una quantità di zucchero prefissata nella dose massima, con possibilità di blocco raggiunta la dose desiderata. Lo zucchero viene erogato direttamente nel bicchiere.

Il procedimento di erogazione avviene secondo queste fasi:

- 1 il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (Fig.3.7)
- 2 si attiva l'elettromagnete che permette lo scarico dello zucchero dalla flangia allo scivolo che lo porterà nel bicchiere (Fig.3.8).

CAFFÈ ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso, dopo che sono già avvenuti i processi di erogazione bicchiere e zucchero.

- Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.3.9).
- 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.3.10 - Fig.3.11).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico) (Fig.3.12), pescando dalla caldaia caffè.
- Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata.

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

BEVANDE SOLUBILI

Questo processo viene avviato quando i processi di erogazione bicchiere e zucchero sono già stati completati.

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

- Viene attivato, se presente, il motoriduttore (Fig.3.13).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.3.14) o sulla caldaia caffè (3.15) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- La caldaia Solubili viene montata sulla versione solubili e sulla versione Espresso Doppia caldaia.
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea (Fig.3.16) per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore vedi il caso di latte e cioccolata).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

4.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

4.1 PASSWORD

L'attuale logica di programmazione prevede, all'accesso tramite il pulsante PROG, 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

PWD 2 - Menu di programmazione completo

PWD 3 - Menu Vendite;

PWD 4 - Divisa in 2 PWD Imposte: 88000 per collaudare tutti gli slave BVM600;

Collaudo (gestito solo da Bianchi Vending Group) per accedere al collaudo eseguito in linea di montaggio.

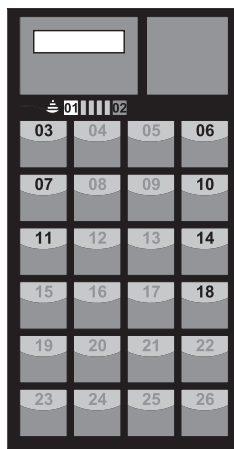
Note: Se la password del menù ridotto coincide con quella del menù completo sarà prioritaria quella del Menù completo

4.2 MENU IN MACCHINA

La PWD 1 permette di accedere al menu completo del distributore automatico. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROG sulla scheda master, inserire la password e premere il tasto ENTER. Di seguito sono elencati i menu di programmazione del D.A.

4.2.1 MENU IN MACCHINA

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:



P01: Incrementa cifra

P02: Escape/Esci menù

P03: Decrementa valore o voce menù

P06: Mostra il nome di scatola, EV o mixer (Menù dosi)

P07: Muovi cursore

P10: Prova solo polvere (Menù dosi)

P11: Enter/scorri opzioni

P14: Prova solo acqua (Menù dosi)

P18: Prova completa (Menù dosi)

4.3 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.

Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni:

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:

- | | |
|----------|---|
| Tasto 01 | Scorre allarmi, (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi) |
| Tasto 02 | Reset allarmi |
| Tasto 03 | Prova completa |
| Tasto 04 | Prova solo acqua |
| Tasto 05 | Prova Caffè macinato (solo macinatura e Reset Gruppo) |
| Tasto 06 | Prova Senza zucchero |
| Tasto 07 | Rotazione gruppo |
| Tasto 08 | Battute Totali (Caldo e Freddo alternate) |
| Tasto 09 | Movimento traslatore (Pos. 0-2 visualizza impulsi a display) |
| Tasto 10 | Prova mixer (se premuto per 3 secondi) |
| Tasto 11 | Prova Motore Macinatura Auto (Se premuto per 3 sec. attiva per 2 sec. in senso antiorario e per 1 sec. in senso orario) |
| Tasto 12 | Sgancio Palette |
| Tasto 13 | Ricarica Decontatori |
| Tasto 14 | Riempimento tubi MDB |
| Tasto 15 | Svuota tubi MDB |
| Tasto 16 | Test Ingressi e scorri tubi MDB (se in mod. riempi o svuota tubi MDB) |
| Tasto 17 | Non Disponibile |
| Tasto 18 | Attiva Magnete Sportello |
| Tasto 19 | Non Disponibile |
| Tasto 20 | Prova Sgancio Bicchiere |
| Tasto 21 | Attiva Magnete Zucchero |
| Tasto 22 | Rotazione colonna bicchieri |
| Tasto 23 | Attiva Magnete Fermo Sportello |
| Tasto 24 | Carico Caldaia Espresso |
| Tasto 25 | Prova Motoriduttori (Se premuto per 3 sec. vengono attivati in sequenza tutti i motoriduttori per 3 sec.) |
| Tasto 26 | Attiva EV Ingresso Acqua (per 2 sec.) |

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

5.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

5.1 Pulizia e caricamento



Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti.



Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%. 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...). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

Riferirsi alle disposizioni indicate al capitolo III NORME PER LA SICUREZZA e al capitolo 2.0 INSTALLAZIONE del presente libretto.

5.1.1 Manutenzione consigliata



La **Bianchi Vending Group S.p.A.** garantisce il buon funzionamento nel tempo del proprio distributore solo a fronte di una manutenzione preventiva eseguita rispettando le modalità riportate nella tabella sottostante:

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	N° di Battute				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Rigenerazione depuratore (* resine)	●				
Sostituzione pistone completo di filtri e guarnizione		●			
Sostituzione gruppo caffè completo		●			
Decalcificazione caldaia espresso ed elettrovalvole				●	
Sostituzione macine					●
Decalcificazione caldaia solubile ed elettrovalvole					●
* se non sussistono indicazioni contrarie da parte del fornitore del depuratore.					

5.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

5.1.3 Pulizia quotidiana consigliata

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



Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al capitolo 5.5.1

5.1.3.1 Pulizia vano erogazione

- procedere alle operazioni indicate al paragrafo 2.6 per rendere accessibile la colonna bicchieri dove, nella parte sottostante, è posizionato il vano erogatore.
- Sollevare le alette (Fig. 5.1) per sganciare la parte inferiore del vano di erogazione ed estrarre la vaschetta (Fig. 5.2).
- Abbassare la leva situata nella parte posteriore, quindi spostare verso sinistra il vano ed estrarlo (Fig. 5.3).

5.1.3.2 Pulizia scivolo zucchero

- Sganciare la molletta di fissaggio come indicato in figura 5.4. È possibile a questo punto asportare il particolare **A** tramite le viti pos.1, i particolari **B** e **C**, indicati in Figura 5.5 e il contenitore (Fig.5.6), quindi procedere alla pulizia.

5.1.3.3 Pulizia porta ugelli

Svitare la vite godronata (Fig. 5.7) ed estrarre il supporto porta ugelli per eseguire la pulizia.

È possibile asportare completamente il tubo di aspirazione fumi svitando i dadi godronati indicati in figura 5.8.

asportare e lavare accuratamente tutte le parti indicate in Fig. 5.9:

- convogliatori e scivoli polveri (1)
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4) e ghiera (5)
- tubi di erogazione al silicone
- scivolo e imbuto caffè (Fig.5.10)

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.5.11).

5.2 Caricamento prodotti

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

Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione capitolo 2.7.

5.3 Sostituzione targhette prodotti (Fig. 5.12)

Per sostituire, eventualmente, le targhette prodotti, svitare il godrone (1-Fig.5.12) posto sulla parte interna della porta anteriore.

Scollegare il Led d'illuminazione (2).

Togliere il pannello (3) e procedere alla sostituzione.

Rimontare il tutto al termine delle operazioni di sostituzione.

5.4 Manutenzione ordinaria e straordinaria

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



Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente.

Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.

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

Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando prodotti a base di cloro seguendo quanto già descritto nel capitolo 2.5.2.

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi Fig. 5.13).

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

5.4.1 Accesso alle parti interne

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

- Ruotare verso l'esterno il gruppo colonna (far riferimento alle figure 2.20-2.21 e 2.22).
- Agire quindi sulle due impugnature, estrarre il pannello e sostenerlo fino all'escursione completa (fig.5.14).

Dopo aver effettuato le eventuali operazioni di manutenzione sollevare il pannello completo fino alla corretta posizione verticale e riportare quindi il gruppo colonna in posizione di lavoro ruotandolo verso destra.

5.5 Procedure di manutenzione

Equipaggiamento ideale:

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

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

Non utilizzare mai:

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

5.5.1 Sanitizzazione



ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

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

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

- indossare scarpe antinfortunistiche o almeno adatte all'uso
- lavarsi le mani con cura
- mantenere le unghie corte, pulite e prive di tinta
- portare capelli corti e puliti

- evitare di graffiarsi durante le operazioni di manutenzione
- non fumare e non mangiare durante il lavoro
- evitare di toccare capelli, bocca, naso durante il lavoro
- evitare di indossare anelli, bracciali, orologi
- coprire eventuali ferite
- evitare profumazioni personali forti

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

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

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

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

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

Come ottenere la pulizia:

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

I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.

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

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

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

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

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

Le operazioni di pulizia possono avvenire sul posto in cui è installato il distributore automatico

Esempio di procedura di pulizia ideale di un distributore automatico di bevande calde:

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

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

A) usare guanti puliti

B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti

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

- Rimuovere accuratamente tutti i residui di sporcizia prima di procedere all'utilizzo di disinfettanti.
- Evitare accuratamente ogni contatto di alimenti con superfici sporche.

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

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

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

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

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	TEMPO / N° DI BATTUTE		
	OGNI GIORNO	OGNI SETTIMANA	20.000 BATTUTE O MAX OGNI MESE
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante	●		
Vuotare i secchi fondi liquidi e pulirli con sanitizzante	●		
Vuotare il contenitore fondi caffè e lavarlo con sanitizzante	●		
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo del distributore e l'esterno del distributore, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione		●	
* Kit di sanitizzazione composti da parti plastiche destinate al passaggio del prodotto in polvere o liquido (coppette, tubi, flangia di erogazione, ugelli,...). Per maggiori informazioni Vi preghiamo di contattare direttamente la Bianchi Vending Group			●
*La Bianchi ha predisposto dei kit specifici appositamente studiati per ogni modello di distributore.			



5.6 Regolazioni

5.6.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

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

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

- **Grammatra del caffè macinato.** Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig. 5.15). 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 5.15). La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.
- **Regolazione del grado di macinatura manuale.** Ruotare la vite (Fig. 5.16) per ottenere i risultati desiderati. Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa. Dopo la regolazione devono essere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegato di erogazione del prodotto.

- Regolazione automatica macinatura (Fig.5.17)

- Permette nelle versioni espresso di mantenere costante la macinatura, indipendentemente dalla percentuale di umidità, dalla temperatura e dall'usura delle macine.
- La prima taratura si esegue a dispositivo scollegato
- Eseguire manualmente la regolazione della dose (6-7g)
- Eseguire manualmente la regolazione della macinatura
- Calcolare il tempo di erogazione in secondi (std 18s)
- Ricollegare il dispositivo
- Impostare il tempo di erogazione misurato, in programmazione
- Ogni 5 caffè espressi, verrà eseguito in automatico il controllo di tale parametro. Le letture valide corrispondono con il terzo / quarto caffè.: Le prime due saranno ignorate poiché risultato dell precedenti regolazioni, la quinta sarà di regolazione.

5.6.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili

Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard, la procedura è illustrata al capitolo "4.0 ISTRUZIONI SOFTWARE"

ATTENZIONE: *Starare la portata acqua agendo sulla vite di regolazione delle valvole solubili, significa compromettere e variare le quantità d'acqua erogata in tazza e quindi la dose della stessa*

Per accedere alla elettrovalvola, posizionata nella caldaia solubili, è necessario togliere il pannello (1) allentando le due viti (2) indicate in figura 5.18

- Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi (Fig.5.19).

5.7 Inattività

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

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
- Vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta galleggianti, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto (Fig.5.20).
- Scaricare tutti i prodotti dai contenitori.
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan.
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

6.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 6.1)

	LEI 500 M	LEI 500 L
Altezza (A)	1630 mm	1830 mm
Larghezza (B)	665 mm	665 mm
Profondità (C)	775 mm	775 mm
Peso	190 kg	205 kg
Tensione di alimentazione	220 – 230 V	
Frequenza di alimentazione	50 Hz – 60 Hz	
Alimentazione rete idrica	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
CONSUMI MEDI		
Connessione rete idrica	3/8" gas	
Connessione rete elettrica	Spina Schuko	

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

CAPACITA' CONTENITORI		
	Lei500 M	Lei500 L
Caffè in grani	Kg 3,5	Kg 4,5
Caffè solubile	Kg 1,0	Kg 1,4
Latte	Kg 1,7	Kg 2,2
Cioccolata	Kg 3,6	Kg 4,8
Tè naturale	Kg 3,3	Kg 5,2
Tè al limone	Kg 2,4	Kg 2,4
Brodo	Kg 3,6	Kg 3,8
Zucchero	Kg 5,5	Kg 5,5
Bicchieri N°	500	700
Palette N°	400	540

CONOSCERE IL DISTRIBUTORE (Fig.6.2)

- Gruppo caffè e macina caffè
- Gruppo distributori bevande
- Gruppo erogazione zucchero
- Sistemi di pagamento
- Colonna bicchieri
- Colonna palette
- Tasto servizio
- Tasto lavaggio
- Sportello erogazioni
- Secchio fondi liquidi
- Vano erogazione
- Scheda CPU
- Switching
- Scheda potenza
- Scheda espansione
- Adesivo

6.1 USO PREVISTO

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

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

7.0 SMANTELLAMENTO

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

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

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

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

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

Declares under its own responsibility that the family of Professional Machines:

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

Type/Model: **HLP/2053 xxx KMx (KSx); HLP/1073 xxx KMx (KSx)**
 (x=0 or 3 >>> supply voltage; y=ES or IN >>> water heater type; u=-- or G1 or G2 >>> no. coffee units)
 (v=KM or KS >>> control panel version;-- FB or BB cold unit)
 Commercial name: **lei500M - lei500L**

Automatic Hot & Cold Beverages DispenserTECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BVG Headquarters. - Construction Year: **2013** -

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

1) LOW VOLTAGE – 2006/95/EC (on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits) –LV–.**2) MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EC** and amendments and additions implemented in Italy by D.LGS 17/2010 – Machinery Dir.**3) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY – 2004/108/EC** (on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility) –EMC–.**4) REG. (EC) 1935/2004** on materials and articles intended to come into contact with food.**REG. (EC) 1895/2005** on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food.**DIR. 2002/72 EC** relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

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

1) SAFETY (Low Voltage - Machinery Directive):

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

(Safety of household and similar electrical appliances – General requirements).

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines).

EN 60335-2-24:2010 (Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice makers).

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

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):

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

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

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

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

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

3) SUITABILITY OF MATERIALS FOR CONTACT WITH FOOD STUFFS

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

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

Chief Executive Officer

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

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

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

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

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

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

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

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

declares under its own responsibility that the product families:

Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products****Coffee Machines for professional use**Brand: **BIANCHI VENDING**Manufacture: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Construction Year: **2013**Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

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

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

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), January 2013

Chief Executive Officer

Luca Parolari



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

 **ATTENTION:** Important safety indications

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

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

 **ATTENTION:** machine switched on

 **ATTENTION:** hot parts in contact!

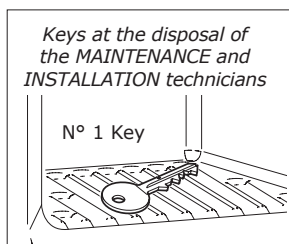
 **CAUTION!** Parts in motion

 PE Earthing indication

IMPORTANT NOTICES

 **MAINTENANCE TECHNICIAN**
The maintenance technician is defined as being the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups. The maintenance technician is also responsible for cleaning the distributor (see operations indicated in chapter 5 .0). In the event of a fault the maintenance technician must call the installation technician.

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



Tools necessary for undertaking interventions on the automatic dispenser.

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

SPANNERS (fork type)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

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

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

INDEX

PREMISE

- 1.0 TRANSPORTING THE AUTOMATIC VENDING MACHINE**
- 2.0 INSTALLATION**
- 3.0 TECHNICAL DESCRIPTION OF THE OPERATION**
- 4.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS**
- 5.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY**
- 6.0 DESCRIPTION OF THE MACHINE'S TECHNICAL CHARACTERISTICS**
- 7.0 DISMANTLEMENT**



PREMISE

I - Important notices for operator

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

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

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

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

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

II - General Instructions



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

- Interventions by the user on the automatic vending machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.
The installation technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the machine.
- It is the buyer's responsibility to ascertain that the users have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.
Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the automatic dispensers must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.

- This manual is an integral part of the equipment and as such must always remain inside of the same, so as to allow further consultations on the part of the various operators, until the dismantlement and/or scrapping of the machine.
- In case of loss or damage of the present manual it is possible to receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.
- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the installation technician and/or manager, are considered to be under his entire responsibility.
All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during its use are at the users charge.
- Any manipulations or modifications made to the machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.
- This manual reflects the status at the moment of the emission of the automatic vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptmets that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige **BIANCHI VENDING GROUP Spa** neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.
- It is however **BIANCHI VENDING's Group** faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.

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

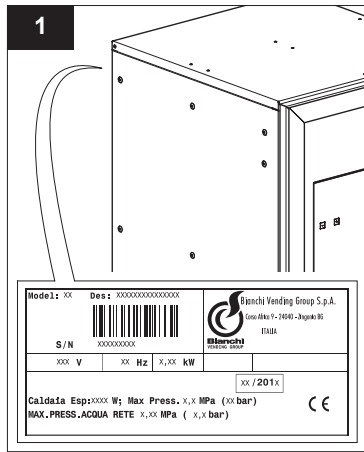
+039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

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

- The data registered on the serial number label (Fig.1)
- version of program contained in the microprocessor (Adhesive label on the component installed on board).

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

- Incorrect installation
- Inappropriate electrical and/or water connection.
- Inadequate cleaning and maintenance
- Not authorized modifications
- Improper use of the distributor
- Not original spare parts
- Under no circumstances is **Bianchi Vending Group Spa** obliged to compensate for eventual damage resulting from the forced suspension of drink deliveries as the result of faults.
- Installation and maintenance operations, must be done exclusively by qualified technical personnel with prior training for carrying out these duties.
- For refilling use only food products that are specific for automatic vending machines.
- The automatic distributor is not suitable for external installation. The machine must be installed in dry places, with temperatures that never go below 1°C it must not be installed in places where cleaning is done with water hoses (e.g. industrial, civilian and similar kitchens). Do not use water jets to clean the machine.



III - SAFETY NORMS



Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

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



Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.



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

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +1°C and a maximum of +50°C and humidity of not over 85%.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the automatic distributor in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.

This device is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by individuals without the required knowledge and experience, unless said individuals have been instructed on the use of the device and are duly supervised by a person responsible for their safety. Children must be monitored to ensure that they do not play with the device, or use it as though it were a toy.

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.



1.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

1.1 Moving and transport (Fig.1.1)

The transport of the distributor must be effected by competent personnel. The distributor is delivered on a pallet; for the shifting use a trolley and move it slowly in order to avoid capsizing or dangerous movements.

Avoid :

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

Avoid as the distributor:

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

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

1.2 Stocking

For eventual stocking, avoid laying several machines over each other, maintain it in vertical position, in dry places with temperatures not inferior to 1°C (Fig.1.2).

1.3 Packing

The distributor is protected with polystyrene angles and by a transparent film in polypropylene (Fig.1.2).

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

On the package labels are applied indicating:

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

1.4 Reception

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

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



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

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

1.5 Unpacking

- Free the distributor from the packaging, cutting the protective film in which it is wrapped, along one of the protection angles (Fig.1.3).
- Remove the distributor from transport pallet, unscrewing the screws (A) that block the fixing cross staff heads to the pallet (Fig.1.4).
- Release the pallet and insert the 4 feet into the threaded slots (fig. 1.5) freed of the screws (A)
- Remove the key from the coin tray (Fig. 1.6)

Open the door of the distributor and remove the adhesive tape from the components listed here below:

- cup turret (example in Fig.1.7)
- coin box
- sugar container
- weight on the spoon dispenser column
- coin mechanism cover / Master board
- product containers
- water bin float mechanism
- bottom skirting-board
- water bin
- remove the polystyrene that blocks the product containers (Fig.1.8)



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.

2.0 INSTALLATION



2.1 Positioning

- If positioned near to a wall, there must be a minimum distance from the wall of at least 5 cm. (Fig.2.1) so as to allow a regular ventilation. In no case cover the distributor with cloths or similar.
- For safety purposes it is advisable to fit fixing brackets (Fig. 2.2)
- Position the distributor, checking the leveling by means of the adjustable feet already assembled on the machines (Fig.2.3). make sure that the distributor doesn't have an inclination of more than 2 degrees.

The door has a double opening angle because a fixing screw that can be placed in 2 positions is provided (Fig. 2.4)

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

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

If the installation is made in safety evacuation corridors make sure that with the distributor door open there is anyhow sufficient space to pass by (Fig.2.1). So as to avoid that the floor gets dirty, due to accidental spilling of the products, use, if necessary, under the distributor, a protection sufficiently wide to cover the distributors' operating space.

2.2 Connection to the main water supply

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

- that it is drinkable (eventually through an laboratory's analysis certification)
- it has a pressure comprised between 0.5 and 6.5 (bar) (if this should not be the case, use a pump or a water pressure, reducer according to the case).
- 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.2.5).
- before making water connections, make some water flow out of the tap so as to eliminate possible traces of impurities and dirt (Fig.2.6)
- connect the cock to the distributor, using a pipe in nylon material suitable for food products and suitable for the mains pressure.
- the foreseen connection is a 3/ 8 gas (Fig.2.7).

2.3 Main Power supply connection

The distributor is predisposed to function with mono-phase 230 Volt tension and is protected with 12,5A and 20A fuses.

We suggest to check that:

- the tension of net of 230 V doesn't have a difference of more than $\pm 6\%$
- The power supply output is able to bear the power load of the machine.
- use a system of diversified protection
- position the machine in such a way as to ensure that the plug remains accessible

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

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

- The vending machine has a removable H05VV-F 3x1.5mm² power cable, with a SCHUKO or similar plug.
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.2.8 - Fig. 2.9).
- The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.
- In some models, specific plugs are assembled for the destination place.

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

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



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



2.4 Starting up of the unit

The distributor is equipped with a safety switch (Fig.2.10) that disconnects the machine whenever the door is opened (see electric schema).

In case of necessity, therefore, open the door or disconnect unplugging of the machine from the power supply.



The clamp of the power cable junction box remain under tension (Fig.2.11-pos.1) as well as the service switch inside the distributor. (Fig.2.12).

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

The installation technician can work like this by inserting the special plastic key (Klixon reset switch) (provided with vending machine) in the door switch and turning it 90° (Fig.2.13).

The opening and the possible connection with the distributor's door open



must be performed only by authorized in carrying out these operations. Don't leave the distributor open and unguarded.

The installation technician is solely responsible for keeping the safety cut-off key.

Each time the vending machine is switched on a diagnostic cycle commences to check the position of moving parts and the presence of water and products.

There is a safety system without a service key that requires the door and top cover to be closed before the vending machine will operate.



2.5 Installation

2.5.1 Filling of water circuit

INSTALLATION PROCEDURE

The installation procedure is valid only for the single boiler distributors.

EXPRESSO SINGLE BOILER

At the line output, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As soon as it reaches the location, the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor will automatically require water until micro lack of water reaches N.C. for at least 15 seconds. In this condition D.A. switches on the pump and, with resistance OFF, will supply 200 cc of water (measured through the fan). Following this procedure the distributor installation date is stored. Once the date has been confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat water in the boiler.

SINGLE STAINLESS STEEL BOILER FOR SOUPS

At the output of BV lines, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION.

As soon it reaches the location the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor, in condition of OFF resistance, will automatically require water and will open the electrovalve 2 to vent air which is in the boiler.

This condition will last 200 seconds. At the end of this timeout, the distributor will close the electrovalve 2 and the input water ev for 20 sec. After this period, the water loading will last until the micro lack of water is N.C. for a time exceeding 5 sec (this operation is linked to a second timeout of 200 seconds). In this condition D.A. automatically activates the electrovalve 2 which will supply 20 s of water.

At the end of the supply, the micro lack of water returns become N.C. After this procedure the distributor installation date is stored. When the date is confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat up water in boilers.

DOUBLE BOILER

At the output of the lines, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As it reaches the location the operator will link only water (both in the case of linking to the mains and autonomous tanker) and the mains.

The distributor, in condition of resistances OFF, will automatically require water and will open the electrovalve 2 to vent the air which is in the stainless boiler.

This condition will last 200 seconds. At the end of this timeout, the distributor will close the electrovalve 2 and the water input ev for 20 sec.

After this time water loading will continue until the micro lack of water is N.C. for a time exceeding 5 sec (this operation is linked to a second timeout of 200 seconds). In this condition the D.A. activates the electrovalve 2 and will supply 20 sec of water.

At the end of the supply, the micro lack shall return to N.C. After 10 sec D.A. activates the espresso pump, and, on condition of resistance OFF, it will supply 20 cc of water through the coffee ev (measured through the fan).

After this procedure, the distributor installation date is stored. When the date is confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat up water in the 2 boilers.

At the end of the water filling, effect a cleaning cycle of the mixer group so as to fill all the circuits and remove eventual residues from the boiler (Fig.2.15).

Before connecting the power supply, ensure that the distributor has been connected to the water mains and that the water tap has been turned on.



2.5.2 Cleaning of the parts in contact with food substances

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

- wash your hands carefully
- prepare an anti-bacterial cleaning solution with a chlorine base (products that can be purchased in pharmacies) carefully following the indications on the product instruction labels.
- remove all the product containers from the distributor (Fig.2.16)
- remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.2.17). 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.2.18)
- with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.2.19)
- the parts must soak in the solution for the time indicated on the solutions' instruction label.
- Recover all the parts, rinse them abundantly, dry them perfectly and proceed with the re-assembly in the distributor.

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

2.6 Access to internal parts

Some loading and maintenance operations require internal parts of the vending machine to be accessed as follows:

- Press the lever (1) shown in Fig. 2.20 to release the unit and turn it to the left as shown in figure (2).
- Then use the second lever (Fig.2.21) to extract the unit even further.
- Now the unit can be turned completely, providing access to the product containers and all internal parts (Fig.2.22)

2.7 Product container loading (with machine off)



2.7.1 Loading containers

To load product containers, the preliminary operations outlined in paragraph 2.6 must be carried out.

- Refill by removing each container. Particularly, for the coffee bean container, it is necessary close the chute door before removing the container (Fig. 2.23).
- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig. 2.24)
- pay attention that they there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption foreseen in the time period between two loadings.

The distributor is equipped with an openable upper case.

Even through this opening it is possible to access the containers to the loading of the product.

 Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

2.7.2 Cup loading

Use only cups suitable for automatic vending machines, (check the relevant features by consulting the chapter 6.0 "Technical Specifications."), avoid compressing the cups between themselves during the loading. Don't try to rotate the turret manually.

First filling

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

- Check that the cup column is not aligned with the distribution outlet, then fill all the columns. Opposite sense (when the column is aligned with the distribution outlet), close the door and switch on the machine so that the cup column rotates and automatically places itself in a position in which it is not aligned with the inlet and then proceed to fill (Fig.2.25 - Fig. 2.26)
- Put the cup turret's lid back on and snap in the spring band.

Normal filling

The cup column should normally filled with the machine off. The cup column unit should be open to load cups. To do this carry out the same operations outlined in section 2.6 to access internal parts.

- lift the cover (Fig.2.25) and load the cups (Fig.2.26).

2.7.3 Spoon loading

To load product containers, the preliminary operations outlined in paragraph 2.6 must be carried out.

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

- Remove the metal weight from the spoon dispensing column (Fig. 2.27)
- insert the spoons with their pack wrapping in the column and when they are positioned on the bottom cut and remove the wrapping (Fig. 2.28)
- once the loading is completed put the weight back in the spoon dispensing column.
- Check that the spoon are cut burr-free, that they are not bent and that they are all placed horizontally (Fig.2.29).

2.7.4 Cup holder support adjustment

The dimensions of the cup holder support can be adjusted in relation to the type of cup used.

Open the unit as outlined previously (see section 2.6) to access the rear part.

- Use an Allen key on the screw as shown in figure 2.29 to widen or narrow the support.

2.7.5 Insertion of coffee grounds and liquid buckets

Ensure the liquid collection bucket and the coffee grounds bucket are in position (Fig. 2.30) and empty them regularly.

2.7.6 Payment system installation

The distributor is supplied without any payment system:

The installation of the payment system is the responsibility of the installation technician.

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

- open the board and coin mechanism protection door (Fig. 2.31)
- Connect the payment system (Fig.2.32) to the Master board.

The selectors must be directly connected to the Master board the and the serial executive systems through the interface cable supplied with the machine.

Then go into programming for the correct settings.

Consult chapter "4.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS" so as to verify setting of the parameters, that must be coherent with the system used.

Check the payment system connections, by consulting the diagram of the sheet shown.

- Hook the coin mechanism (Fig. 2.33).

2.8 First self installation mode

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

For Espresso single boiler:

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.

When the floater is in the upper position the machine will start loading water automatically and this will go on until 200cc of water are counted by the fan (then water will be supplied via a mixer throughout the procedure).

The procedure will be carried out with resistance off.

At the end a date will be shown on the display.

For Espresso + Instant Double boiler

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.

When the floater is in the upper position the machine will start the automatic installation process and following loading of both boilers (then water will be supplied via a mixer and by the 3-way Coffee EV throughout the procedure). The procedure will be carried out with resistance off.

At the end a date will be shown on the display.

For Instant boiler :

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.

When the floater is in the upper position at least for 5 consecutive seconds the machine will open an instant electrovalve and start a water loading cycle in the boiler (then water will be supplied via a mixer throughout the procedure).

The procedure will be carried out with resistance off.

At the end a date will be shown on the display.

Now we must enter the installation date using the push button panel as shown.

GG / MM / AA

Models

Lei 500M/Lei 500L EASY - with membrane touch keypad

Lei 500M/Lei 500L SMART - with SAW keypad

Lei 500M/Lei 500L B-Touch - Full display*

*** For Lei 500M configuration only possible using display kit.**

3.0 DESCRIPTION OF OPERATION

DISPENSER UNIT

- The dispenser unit has a LED which lights up when the drink has been dispensed and is ready to be removed (Fig.3.1).
When the hatch closes again the LED also switches off.
- The dispenser unit cannot usually be accessed by the user. It is only possible to lift the hatch when the drink has been dispensed, in order to remove the cup with the selected drink.
When the hatch is lifted it remains in position to enable the user to remove the drink. After the drink has been removed the hatch drops automatically after a set time.
- The sensor (1 - Fig.3.2) verifies the presence of the cup/jug/mug in the dispenser unit and enables the drink to be dispensed.
- The maintenance technician can intervene manually to open the hatch by using the electromagnet shown (Fig. 3.3).

CUP DISTRIBUTION

- the cup translation device shifts from idle/dispensing position to the "cup dispenser" station
- the motor inside the cup dispenser moves the volutes which separates the cup making it fall into the special holder fork (Fig. 3.4).
- After an initial movement, the sugar is dispensed, then the conveyor moves the cup again to dispense the drink (Fig.3.5).

SPOON DISPENSING

This process is activated only in the versions where the spoon dispenser is foreseen; In these versions it is possible to select the spoon in the selections without sugar and/ or in the instant selections.

- the geared motor that operates the spoon release device is activated making the spoon fall into the cup. (Fig.3.6).

SUGAR DISPENSER

Where set and requested, an amount of sugar in the preset maximum dose is dispensed with the possibility of stopping the latter at the desired dose.

The sugar is dispensed directly in the cup.

The dispensing procedure occurs according to the following phases:

1. the geared motor activates the helicoidal screw conveyor of the sugar product container, dispensing the desired quantity into the product chutes (Fig.3.7).
2. The electromagnet is engaged which will empty the sugar from the flange into the chute which will deliver it to the cup (Fig.3.8).

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.3.9)
- 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.3.10 - Fig.3.11).
- 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.3.12).
- the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position; during this movement the used coffee grounds are expelled

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

INSTANT DRINKS

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

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

- If present, the whipper motor is activated (Fig.3.13)
- The electro valve fixed on the soup boiler (Fig.3.14) or on the coffee boiler (Fig.3.15). it is activated to introduce into the mixer the programmed water quantity.
- The Instant boiler is installed on the instant version and on the Double Boiler Espresso version.
- 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.3.16)
- 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.

4.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

4.1 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

PWD 2 - Complete programming menu

PWD 3 - Sales Menu;

PWD 4 - Subdivided into 2 PWD set: 88000 to test all BVM600 slaves;

Test (managed by Bianchi Vending Group only) to access the test carried out in the assembly line.

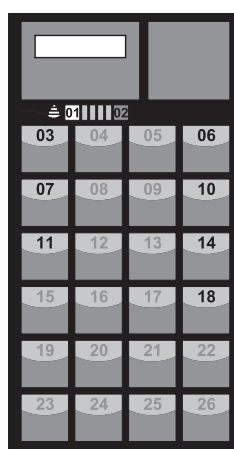
Note: If the password of the reduced menu coincides with the password of the complete menu, the latter will prevail.

4.2 MACHINE MENUS

PWD 1 allows the access the complete menu of the vending machine. The menu access procedure is as follows: press PROG key on the master board, enter the password and press ENTER key. Below is a list of programming menus of the vending machine.

4.2.1 SOFTWARE MENUS MACHINE

In the programming mode the keys have the following meaning:



P01: increase value

P02: Escape

P03: Decrementa valore o voce menù

P06: in the doses selections menu shows name of box or mixer

P07: move cursor

P10: in the doses selections menu performs only soluble powder test

P11: enter / scroll options

P14: in the doses selections menu performs only water test

P18: in the doses selections menu performs complete test

4.3 MAINTENANCE

Maintenance is performed by pressing the key 'Service'.

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

Pressing twice the key Service, the stand by heating phase will be bypassed, allowing you to perform test selections even on non regimen temperatures.

Pressing a key the slave boiler temperature will be displayed in scroll.

The maintenance panel has the following functions:

In the maintenance mode the keys have the following meaning:

Key 01: Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)

Key 02: Reset alarms

Key 03: Complete test

Key 04: Only water test

Key 05: Ground coffee test (only grinding and unit reset)

Key 06: Test without sugar

Key 07: Group rotation

Key 08: Total entries display (alternating hot and cold)

Key 09: Nozzle movement (Item 0-2 view pulse display)

Key 10: Mixer test (if pressed for 3 seconds)

Key 11: Auto grinding motor test (If pressed for 3 sec. active for 2 sec. in anti-clockwise direction and 1 sec. in clockwise direction)

Key 12: Spoon release

Key 13: Refill

Key 14: MDB tube filling

Key 15: MDB tube depletion

Key 16: Input test and empty pipes for MDB

Key 17: not Available

Key 18: Door magnet active

Key 19: not Available

Key 20: Cup release test

Key 21: Sugar magnet active

Key 22: Column rotation

Key 23: Doorstop magnet active

Key 24: Espresso hot water feed

Key 25: Gear motor test (If pressed for 3 sec. all the gear motors are activated in sequence for 3 sec.

Key 26: Water inlet solenoid valve active (for 2 seconds)

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

5.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

5.1 Cleaning and Loading



So as to guarantee the correct functioning of the distributor during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms. These operations must be done with the distributor open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of -1°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 70%. 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.

Please refer to the provisions of section III SAFETY REGULATIONS and section 2.0 INSTALLATION of this manual.

5.1.1 Recommended maintenance



Bianchi Vending Group spa guarantees the proper operation of its distributor over time only with a preventive maintenance carried out in compliance with the provisions listed below:

TYPE OF INTERVENTION	No. of COUN				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Softener regeneration (*Resins)	●				
Replacement of piston equipped with filters and gask		●			
Replacement of entire coffee group		●			
Decalcification of espresso boiler and solenoid valves				●	
Replacement of grinders					●
Decalcification of instant drink boiler and solenoid valve					●
* if not otherwise recommended by the softener supplier.					

5.1.2 Periodic cleaning by the maintenance technician

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

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

5.1.3 Daily cleaning recommended

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



For all cleaning operations follow the instructions indicated in paragraph 5.5.1.

5.1.3.1 Cleaning the dispenser unit

- proceed with the instructions in section 2.6 to access the cup column where the dispenser unit is located underneath.
- Raise the tabs (Fig. 5.1) to release the lower part of the dispenser unit and remove the tray (Fig. 5.2).
- Lower the lever at the rear, then move the unit to the left and remove it (Fig. 5.3).

5.1.3.2 Cleaning the sugar dispenser

- Release the securing spring as shown in figure 5.4. Component **A** can now be removed using the screws in position 1, and components **B** and **C** shown in Figure 5.5, in addition to the container (Fig. 5.6), allowing cleaning to be carried out.

5.1.3.3 Cleaning the nozzle holder

Loosen the knurled screw (Fig. 5.7) and remove the nozzle holder to clean. The steam extraction tube can be removed completely by loosening the knurled nut shown in figure 5.8.

Remove and thoroughly wash all parts shown in Fig. 5.9:

- funnels and powder chutes (pos.1)
- water funnel (2), mixing bowls (3), whipper assembly (4) and lock nut (5)
- silicone water dispensing tubes.
- coffee funnel and chute (Fig. 5.10)

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. 5.11)

5.2 Product loading

When necessary provide for the loading of the products and/or consumption materials of the automatic vending machine. For these operations please refer to the operations described under chapter 2.7.

5.3 Product tag replacement (Fig. 5.12)

To replace products tags, loosen the knurled screw (1 - Fig. 5.12) on the inside of the front door.

Disconnect the illumination LED (2).

Remove the panel (3) and proceed with the replacement.

Reassemble everything after replacing the tag.

5.4 Ordinary and Extraordinary Maintenance

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



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

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

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

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

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 5.13)

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

5.4.1 Access to internal parts

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

- Turn the column unit towards the outside (see figures 2.20- 2.21 and 2.22).
- Then, using the two handles, remove the panel, supporting it until it has been removed completely (Fig. 5.14).

After performing any maintenance operations raise the complete panel until it is in the correct vertical position and put the column unit back in the operating position by turning it to the right.

5.5 MAINTENANCE PROCEDURES

Recommended equipment:

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

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

Never use:

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

5.5.1 Sanitization



IMPORTANT ADVICE

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

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

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

- cover wounds (if any)
- avoid any personal strong perfume

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

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

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

To ensure hygiene:

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

For cleaning:

- Use detergents and/or deterative products
- The detergents act to eliminate the dirt.

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

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

- Cleaning of the premises
- Product transportation
- Machinery maintenance
- Waste disposal
- Drinking water procurement
- Personnel hygiene
- Food product characteristics
- Personnel training
- (Directive 93/43 CEE)

Important advice (ref. Directive 93/43)

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

The cleaning operations may be undertaken at the site of installation of the automatic distributor

Example of a recommended cleaning procedure of a hot drink automatic distributor:

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

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

A) Use clean gloves.

B) Use hot water not taken from toilets.

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

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

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

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

TYPE OF INTERVENTION	TIME / No. of COUN		
	EVERY DAY	EVERY WEEK	20000 COUN OR MAX EVERY MONTH
Remove and wash all visible parts in the delivery area with sanitizing liquid.	●		
Empty the liquid ground collecting buckets and clean them with sanitizing liquid.	●		
Empty the coffee ground collecting tank and wash it with sanitizing liquid	●		
Remove all containers and clean with a wet cloth all container supporting parts, as well as the bottom and the outside of the distributor, in particular the delivery area; then proceed to sanitization.		●	
* Sanitization kits including plastic parts for the passage of pulverized or liquid product (cups, pipes, delivery flange, nozzles,...). For any further information, please contact directly our offices.			●
* Bianchi Vending Group has prepared specific kits expressly designed for every distributor mode			



5.6 Regulations

5.6.1 Dosage and grinding regulations

- Coffee temperature in the cup between 70° and 80°
- Temperature of soup products in the cup between 70°C and 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.5.15). 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 5.15) Coffee pellets must be have a compact consistency and be slightly damp.
- **Adjustment of the grade of manual grinding.** Turn the screw (fig.5.16) to obtain the desired results. Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding. After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

- Automatic adjustment of grinding (Fig. 5.17)

- It allows in the espresso versions to keep grinding steady, irrespective of the percentage of moisture, temperature and wear of blades.
- The first adjustment is performed with the device disconnected
- Performing the dose adjustment manually (6-7g)
- Performing the grinding adjustment manually
- Reckoning the supply time in seconds (std 18s)
- Reconnecting the device
- Setting the measured supply time, in programming
- Out of 5 espresso coffee, this parameter test will be automatically performed. The valid readings correspond with the third / fourth coffee: The first two will be ignored since they are the results of the previous adjustments, the fifth will be adjusting tests

5.6.2 Regulation of the instant solenoid water delivery valves

In the case of soluble products you can regulate the quantity of water and the powder dosage electronically by varying the standard parameter, according to the procedure indicated in chapter 4.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS.

ATTENTION: *Re-adjust water rate by acting on the soup valve adjusting screws means to compromise and alter the quantity of water supplied in cup and therefore its dose.*

To access the electrovalve placed in the instant boiler, remove panel (1) by loosening the two screws (2) shown in figure 5.18

- To obtain a good rinsing of cups possibly act on the rate screw and then check that doses are reliable (Fig. 5.19).

5.7 Inactivity

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

- disconnect the machine electrically and hydraulically.
- empty completely the instant boiler and the floater reservoir removing the plug located on the hose along the drain chute (Fig. 5.20).
- Put the plug back in once the draining has been done.
- unload all the product from the containers
- perform a thorough cleaning of all the parts in contact with food substances according to what has already been described.
- empty the liquid waste bin carefully
- eliminate the spent grounds bag
- clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
- protect the outside of the machine with a plastic film wrapping or bag.
- stock in a dry and protected place where the temperature is not less than 1° C.

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS

	LEI 500 M	LEI 500 L
Height (A)	1630 mm	1830 mm
Width (B)	665 mm	665 mm
Depth (C)	775 mm	775 mm
Weight	190 kg	205 kg
Power Supply	220 – 230 V	
Power frequency	50 Hz – 60 Hz	
Water supply	0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar)	
AVERAGE CONSUMPTIONS:		
Water supply connection	3/8" gas	
Electrical supply connec.	Schuko plug	

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

PRODUCT CONTAINER CAPACITY		
	Lei500 M	Lei500 L
Coffee in beans	Kg 3,5	Kg 4,5
Instant coffee	Kg 1,0	Kg 1,4
Milk	Kg 1,7	Kg 2,2
Chocolate	Kg 3,6	Kg 4,8
Tea	Kg 3,3	Kg 5,2
Frozen-dry tea	Kg 2,4	Kg 2,4
Broth	Kg 3,6	Kg 3,8
Sugar	Kg 5,5	Kg 5,5
Caps N°	500	700
Spoons N°	400	540

KNOWING THE DISTRIBUTOR (Fig.6.2)

- 1 Coffee group and grinder
- 2 Drink dispensing group
- 3 Sugar dispenser group
- 4 Payment system
- 5 Cup column
- 6 Spoons column
- 7 Service button
- 8 Washing button
- 9 Dispensing hatch
- 10 Water bin
- 11 Dispensing chamber
- 12 Electronics board CPU
- 13 Switching
- 14 Power card
- 15 Expansion board
- 16 Adhesive

6.1 Foreseen use

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

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

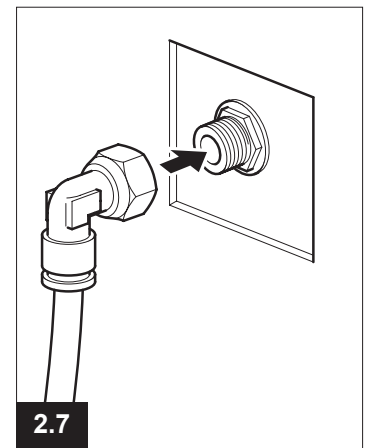
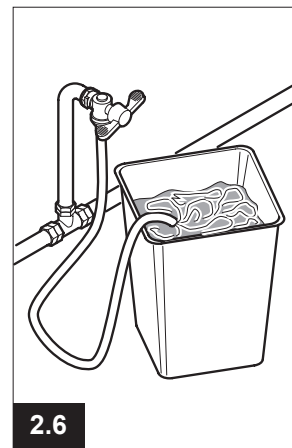
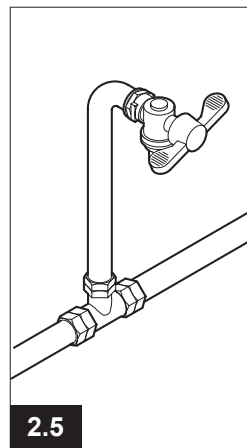
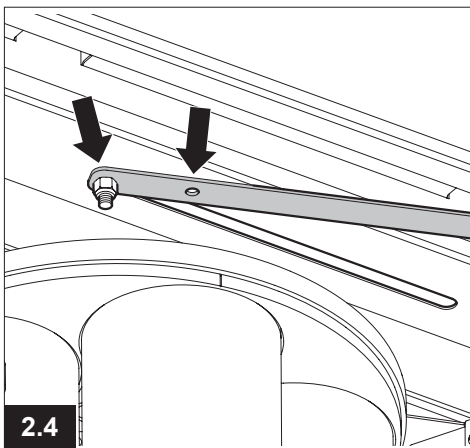
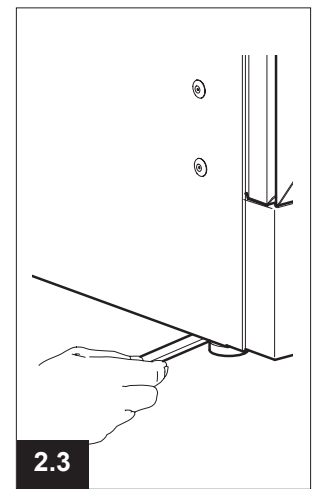
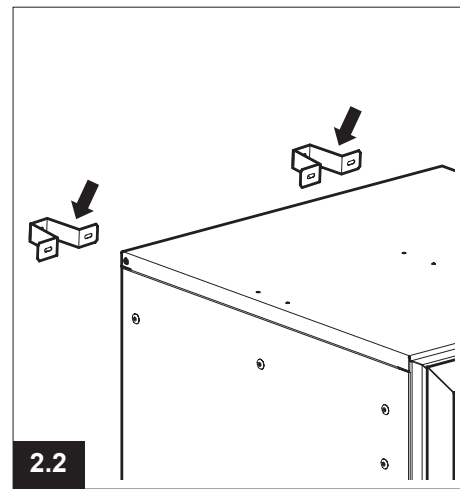
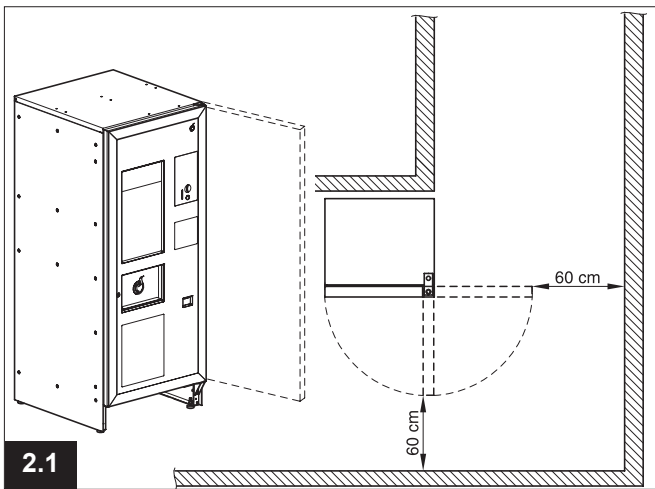
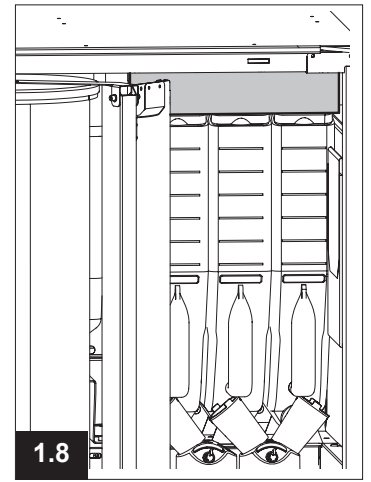
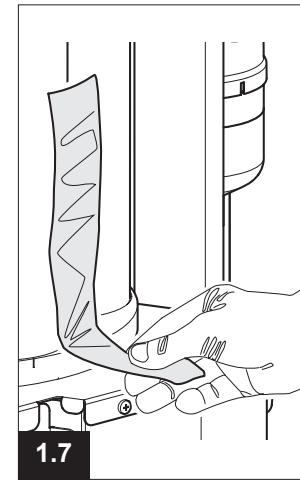
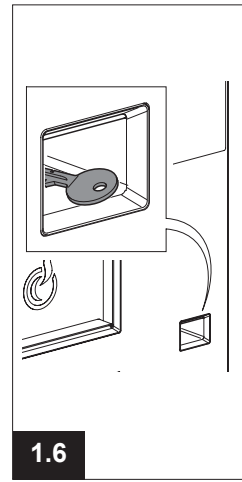
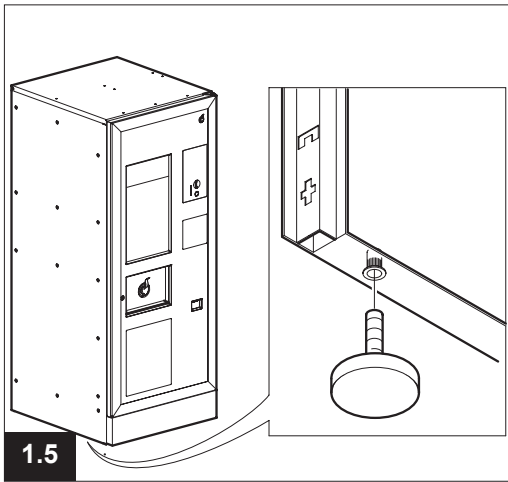
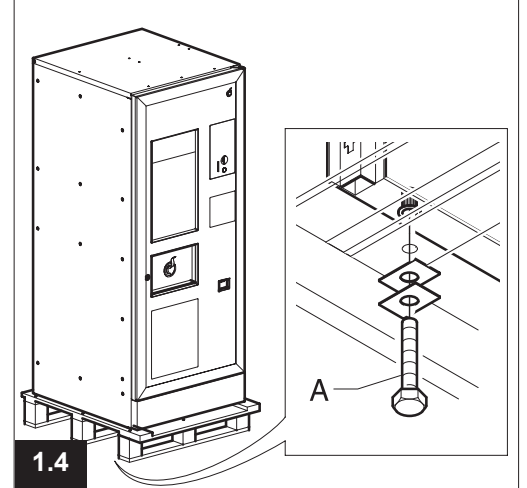
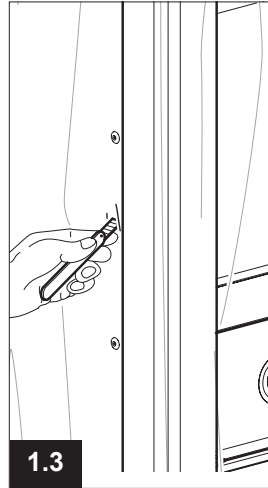
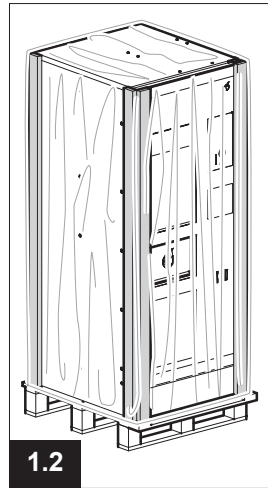
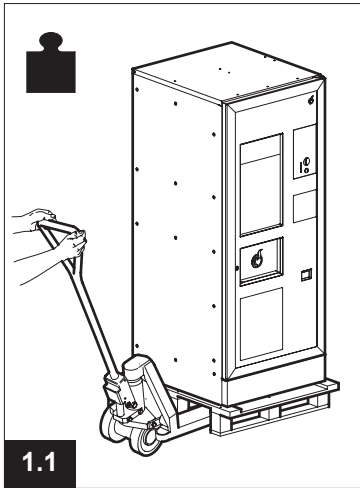
The drinks must be consumed immediately and in no case are to be kept for subsequent consumption.

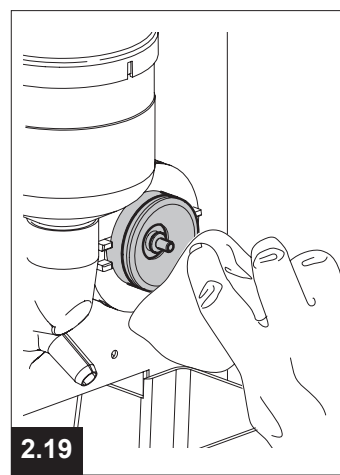
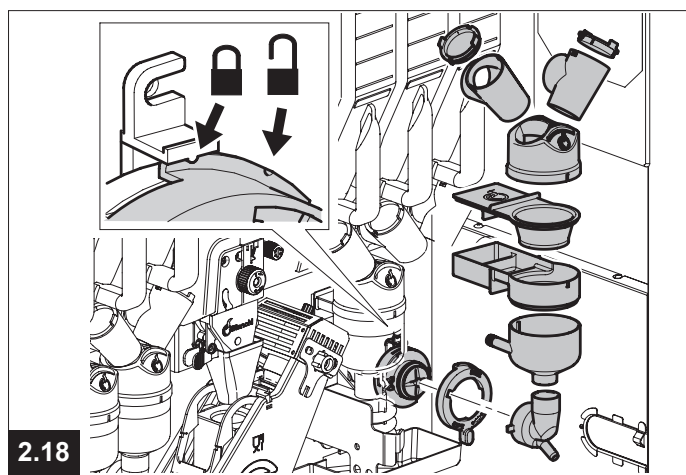
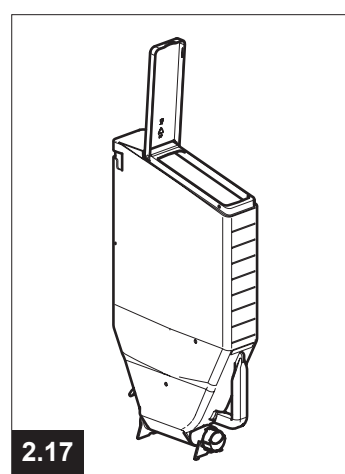
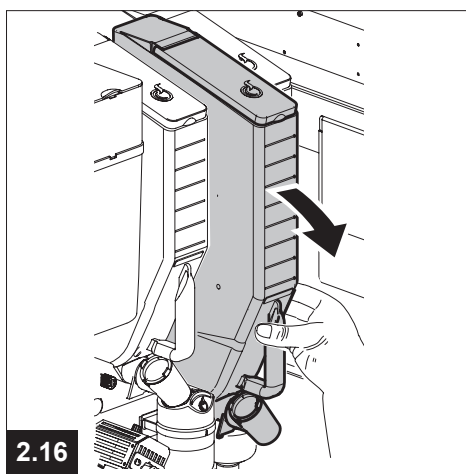
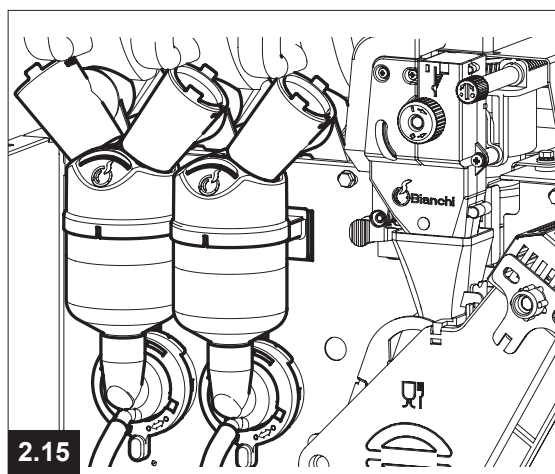
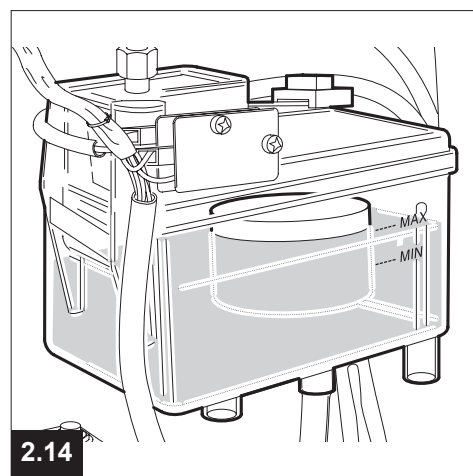
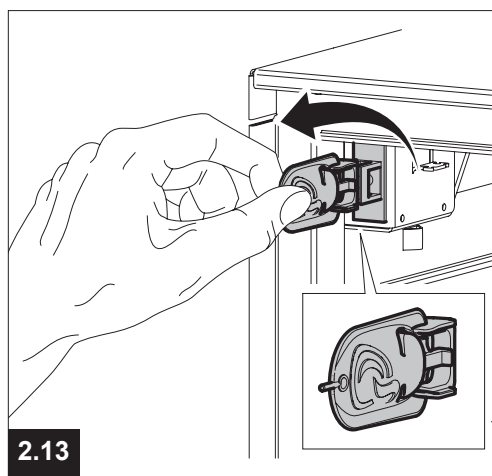
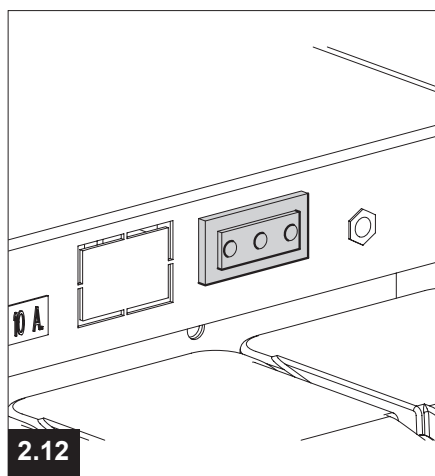
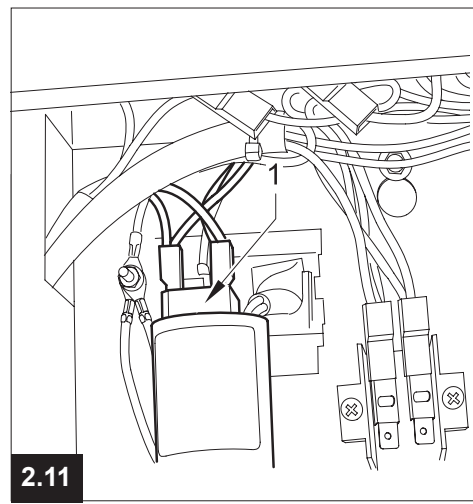
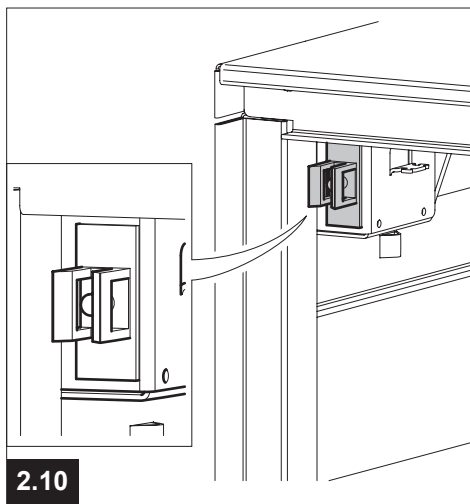
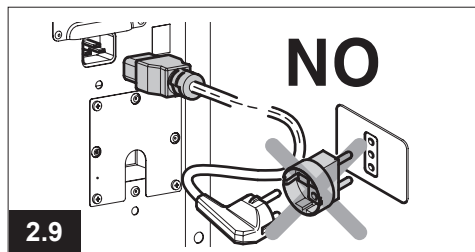
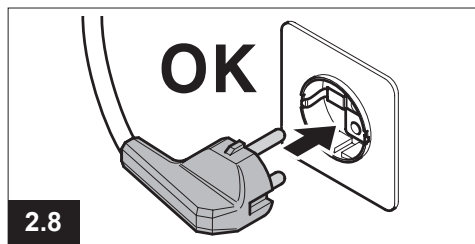
7.0 DISMANTLEMENT

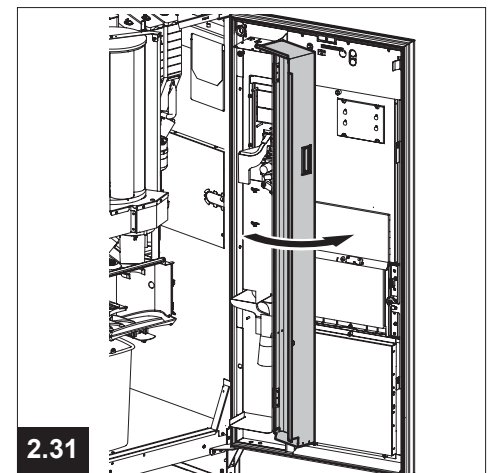
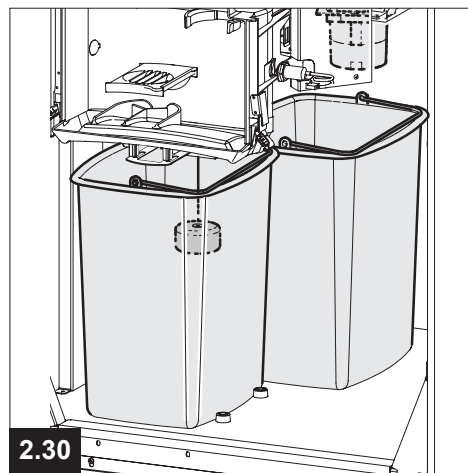
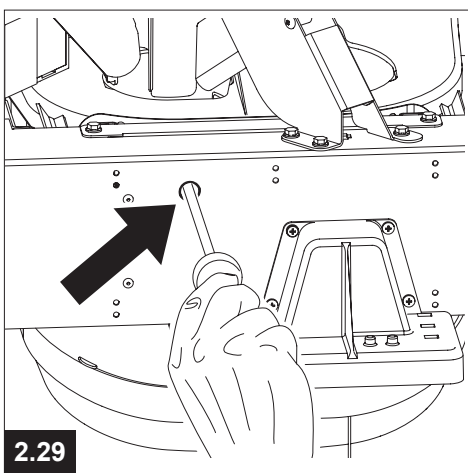
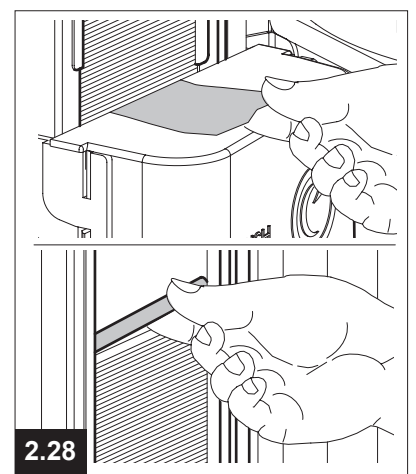
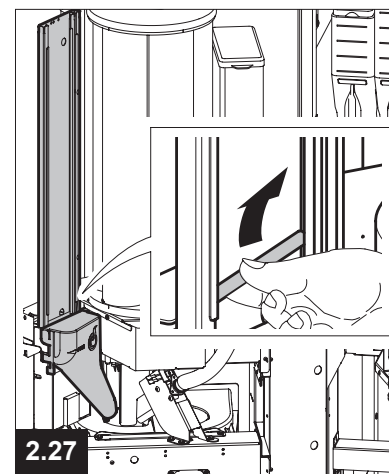
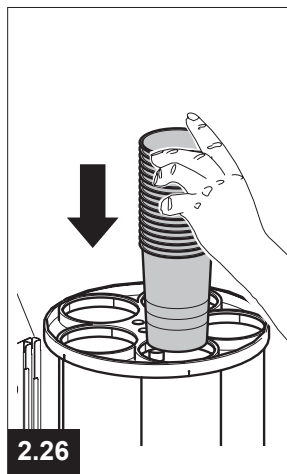
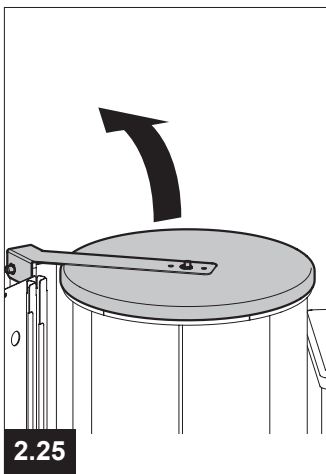
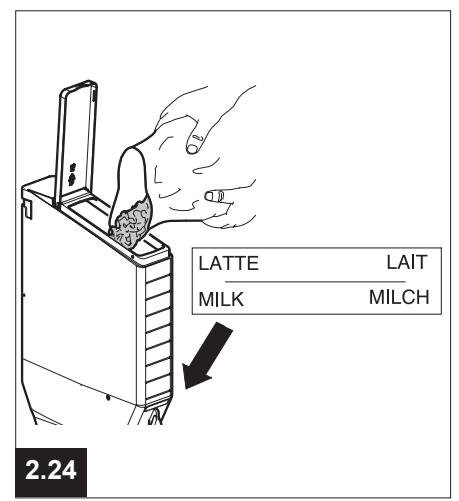
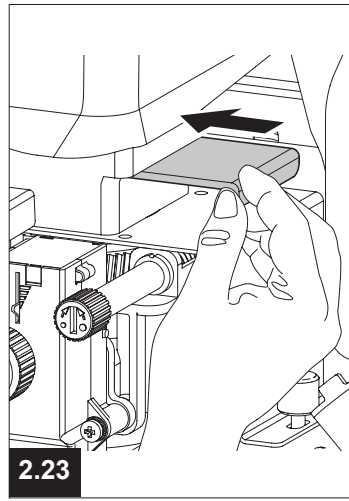
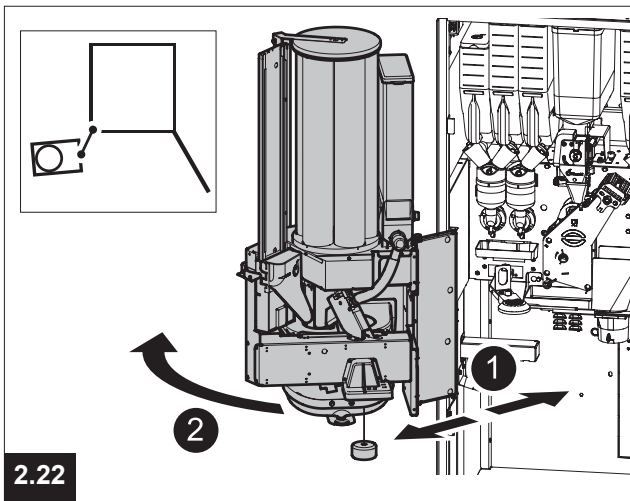
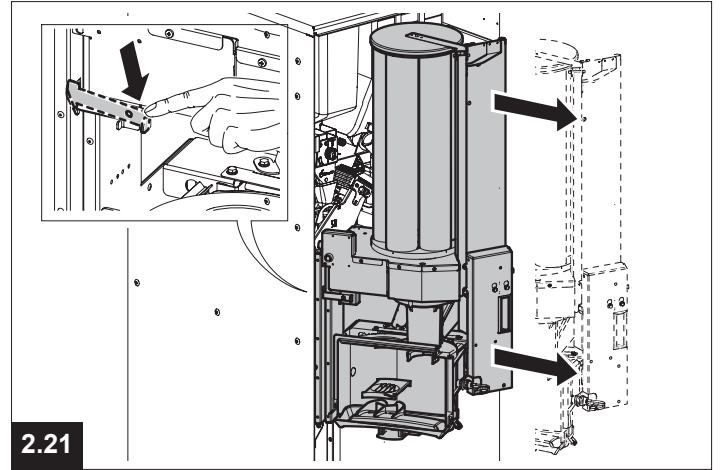
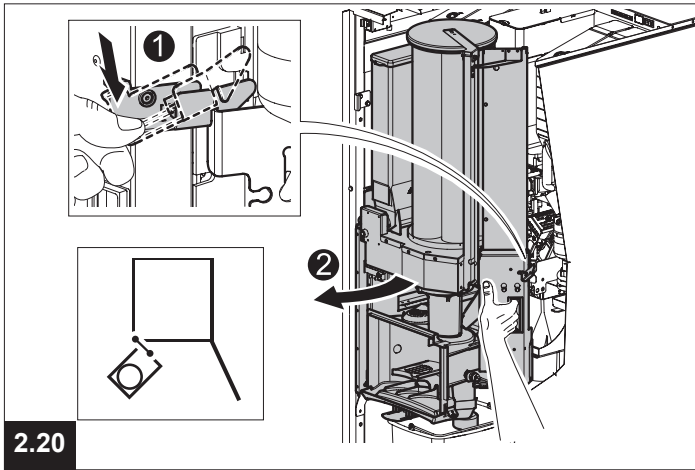
Proceed with the emptying of the products and of the water as described in the previous paragraph.

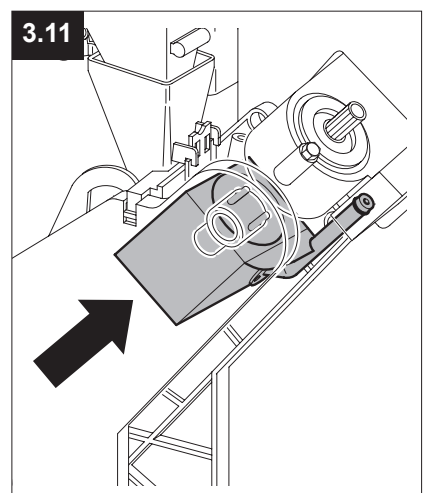
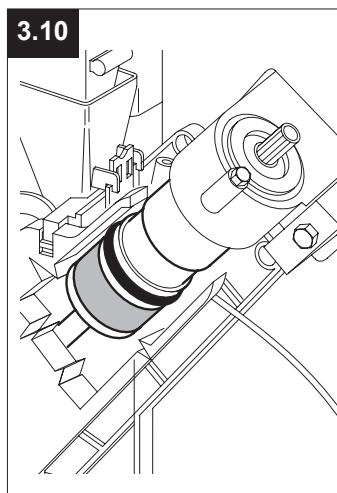
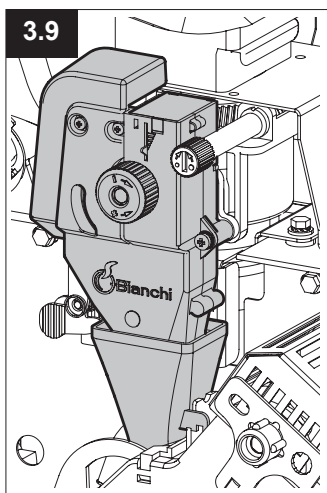
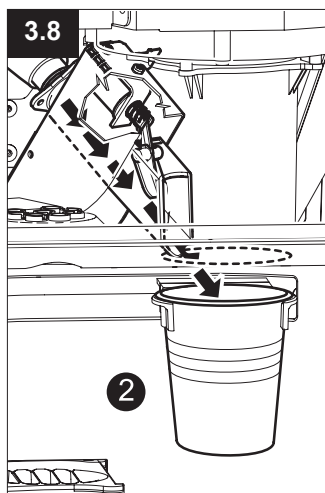
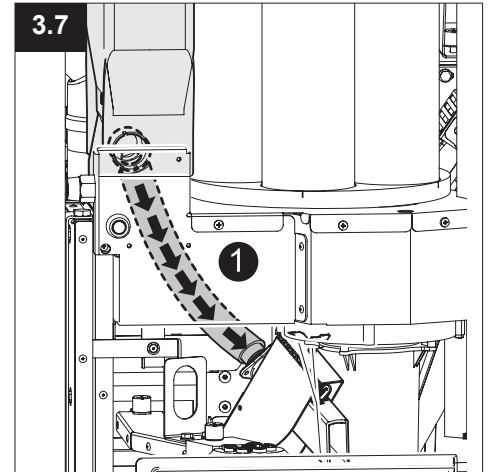
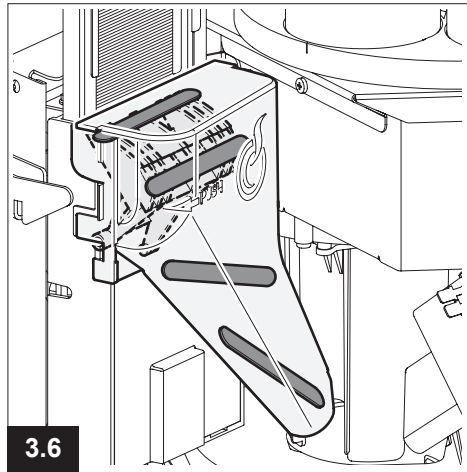
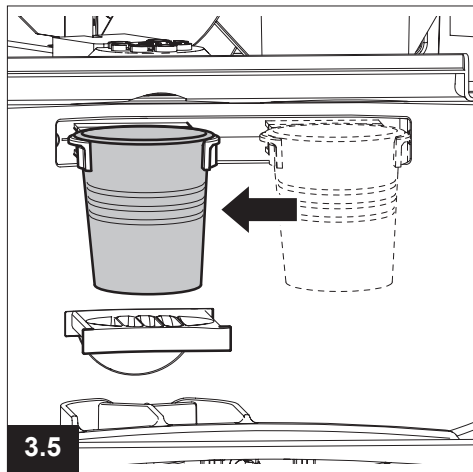
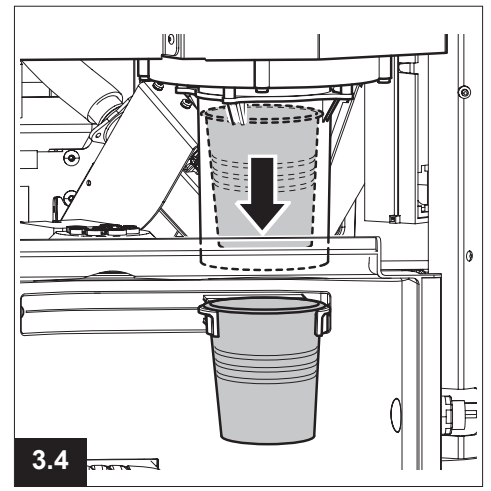
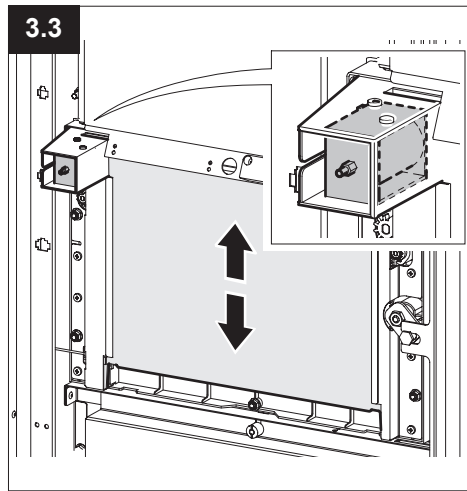
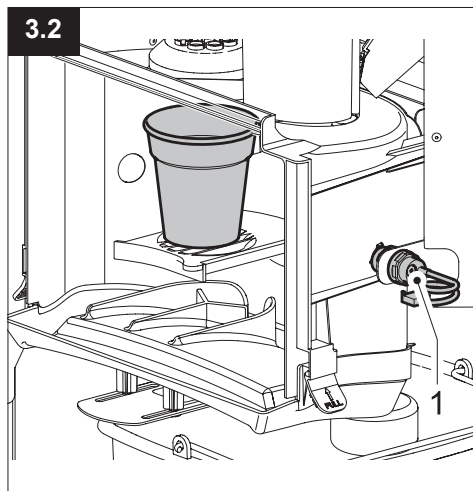
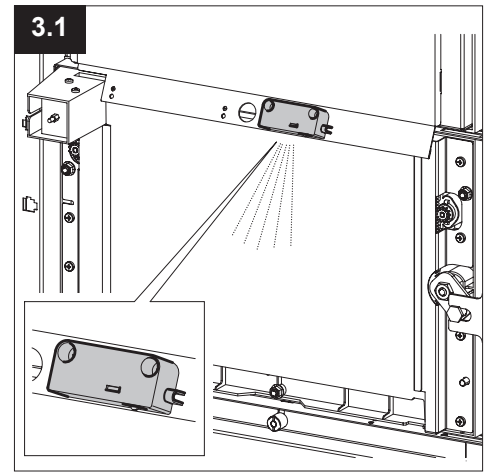
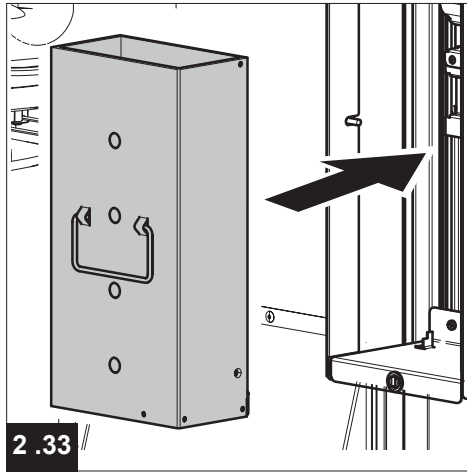
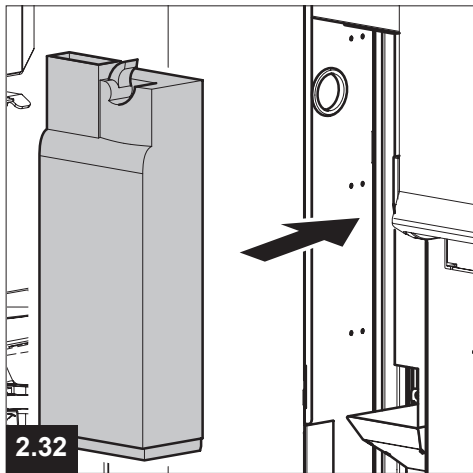
For the dismantlement we advise to disassemble the machine dividing the parts according to their composition (plastic, metal etc.). Subsequently entrust to specialised companies the parts divided in this manner.

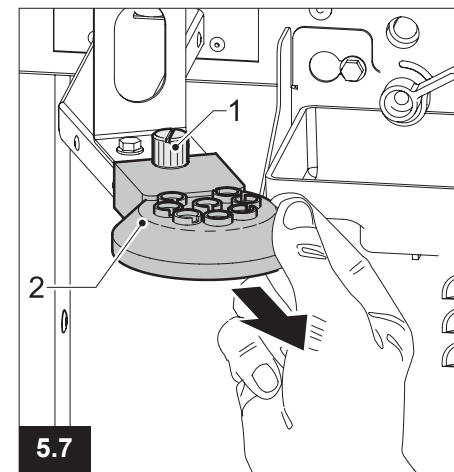
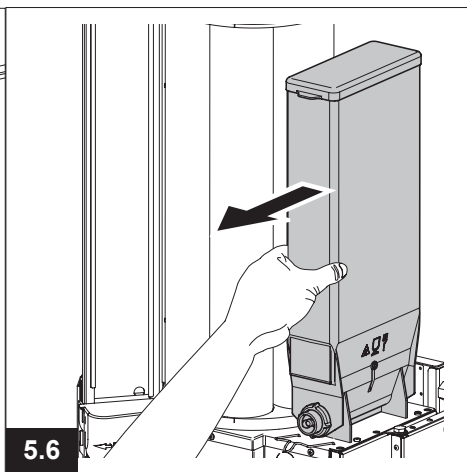
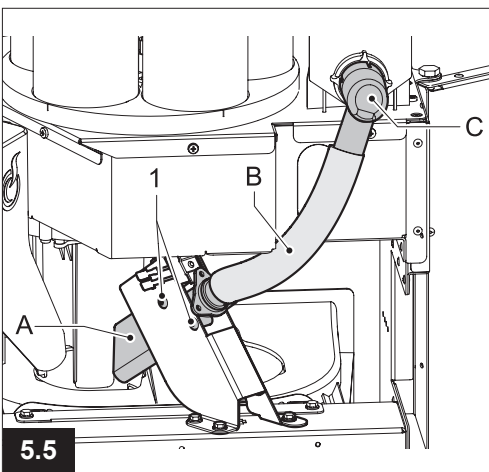
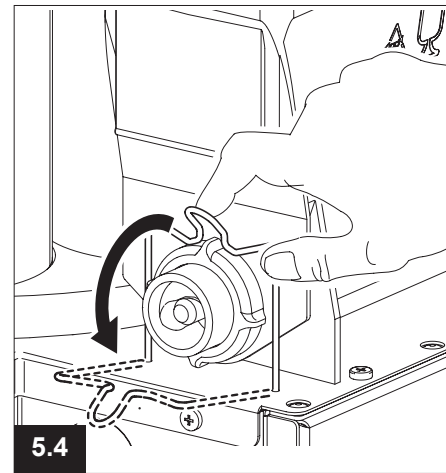
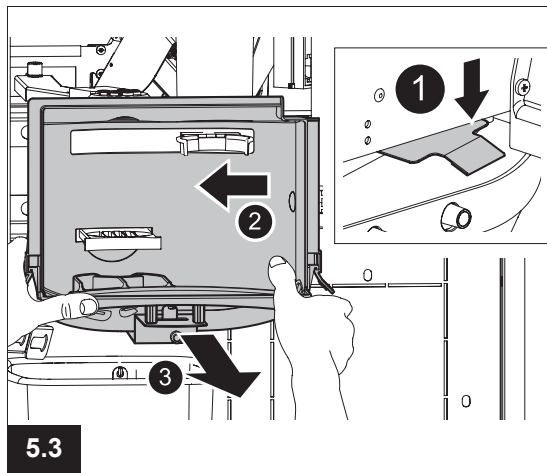
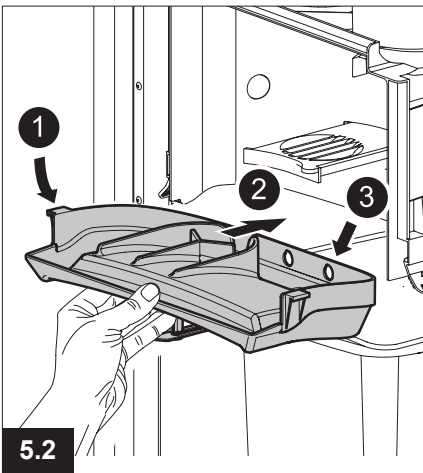
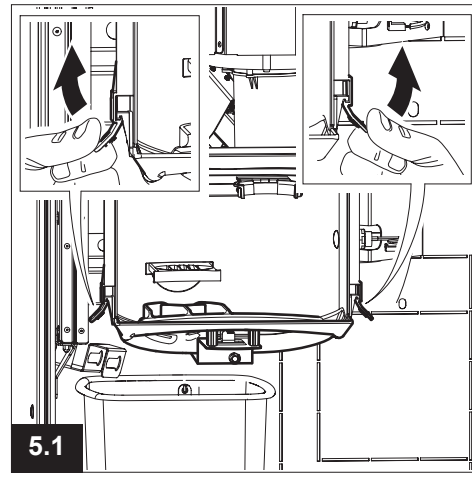
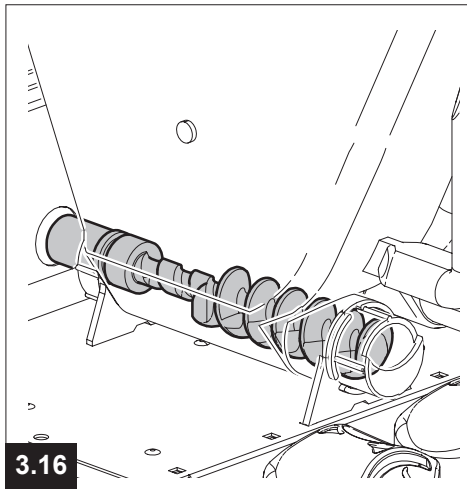
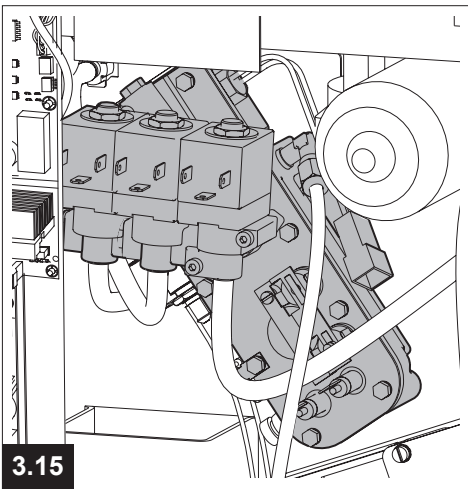
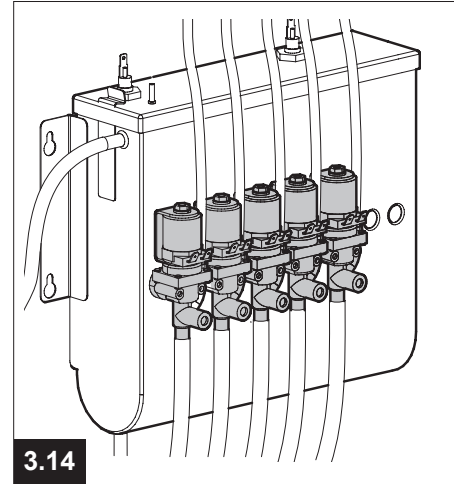
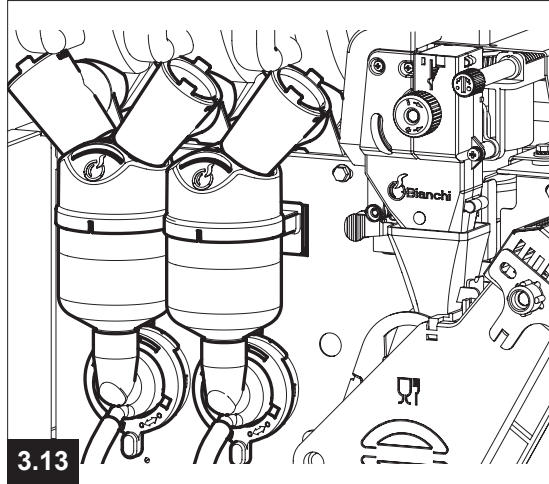
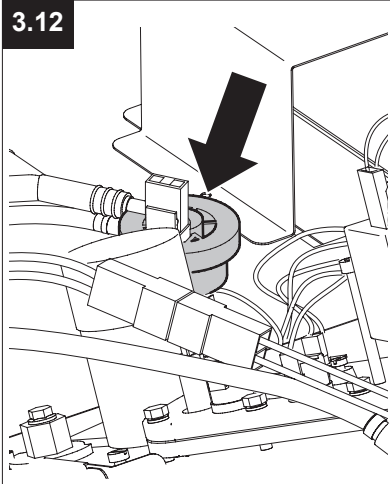
Attention! *Check that the machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force*

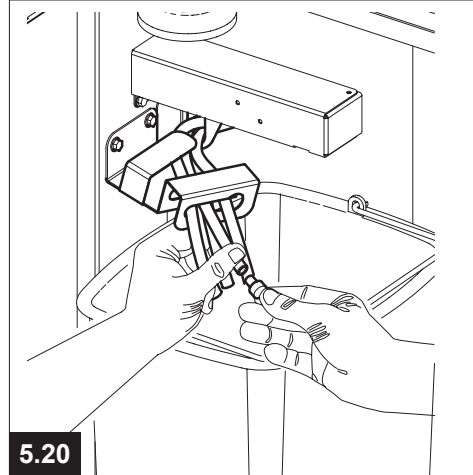
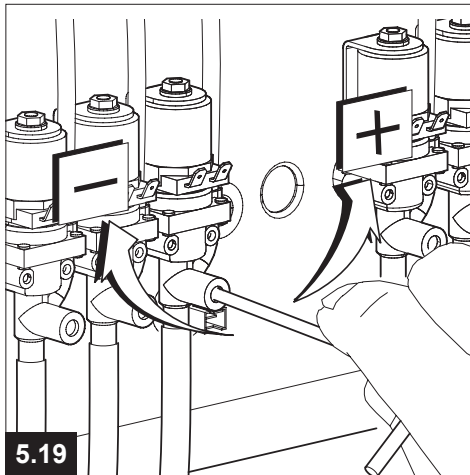
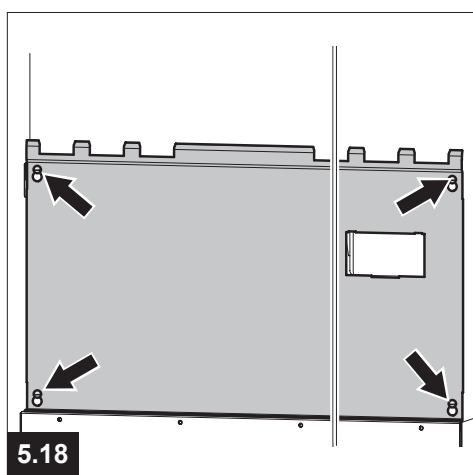
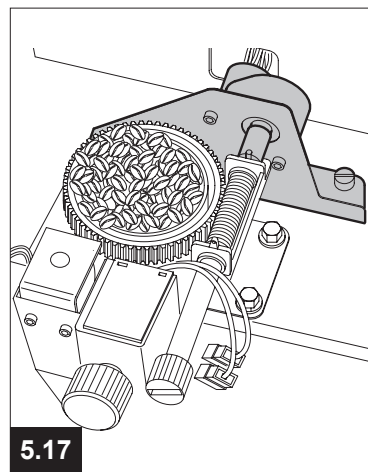
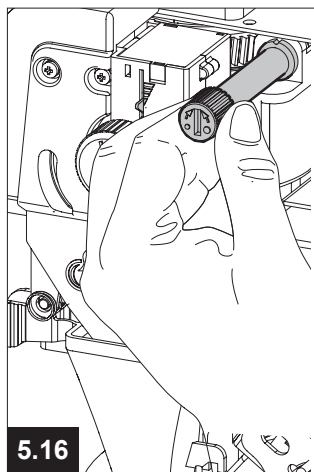
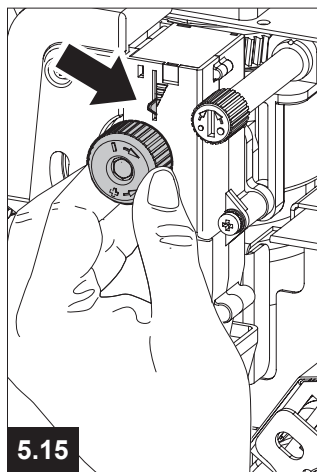
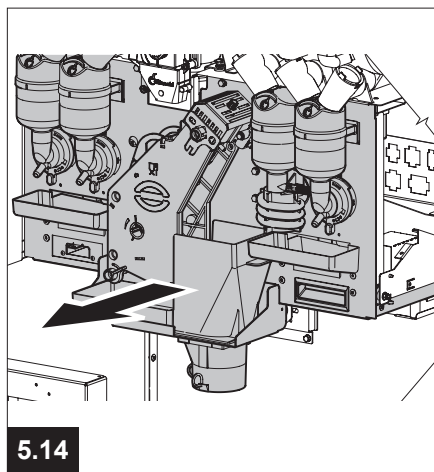
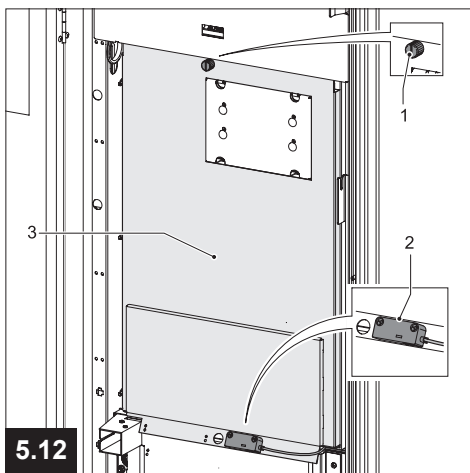
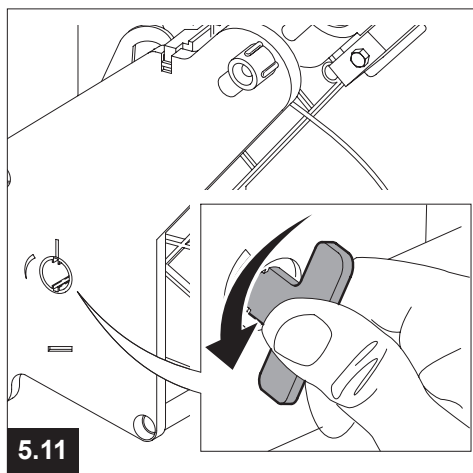
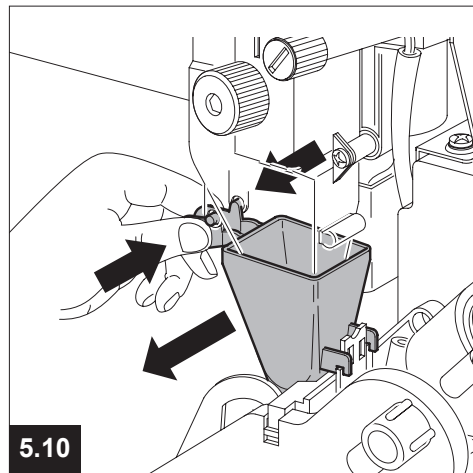
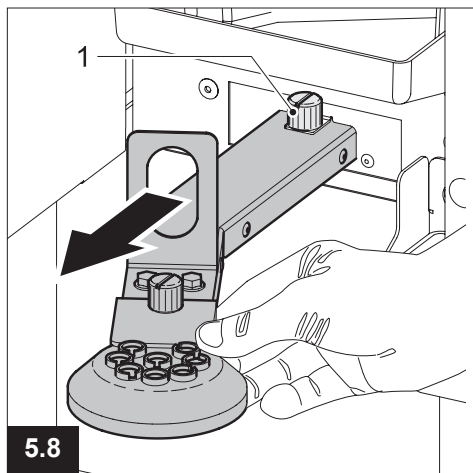


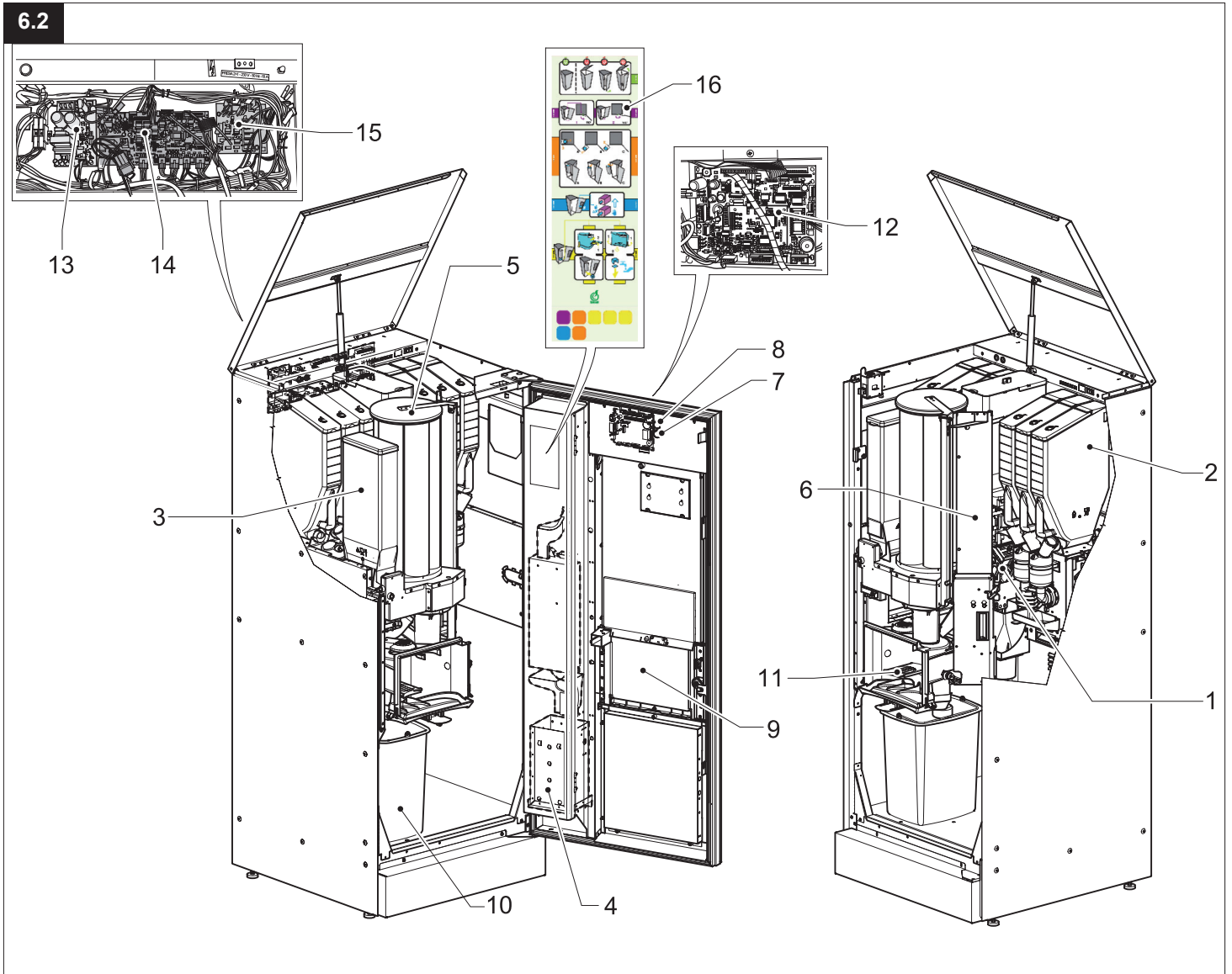
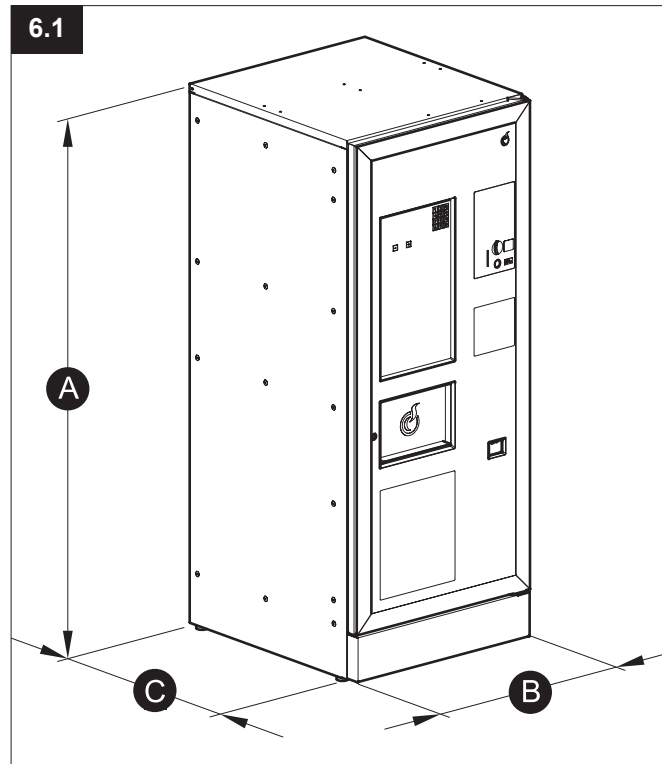










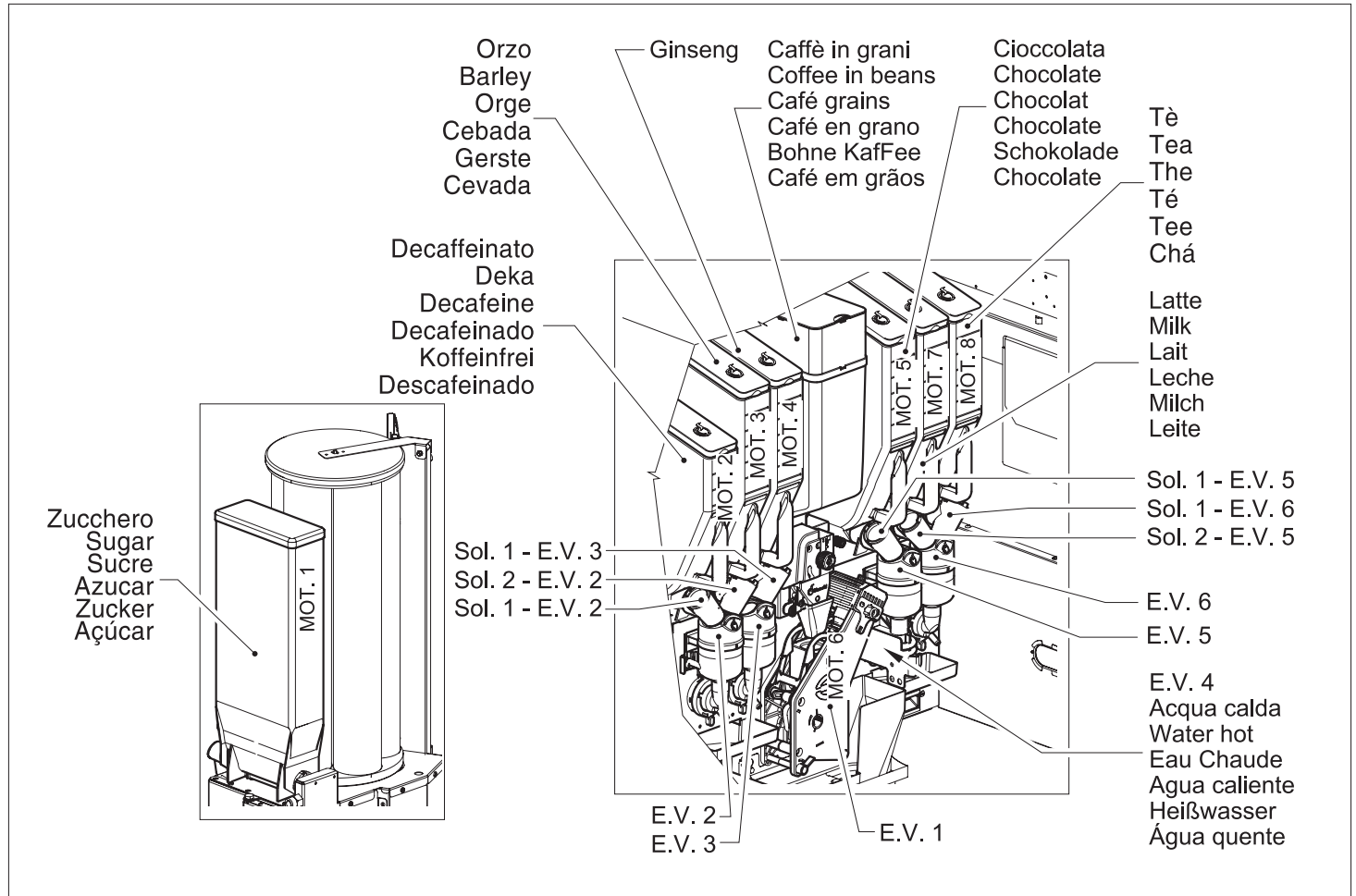


LAYOUT DISTRIBUTORE AUTOMATICO - AUTOMATIC DISTRIBUTOR LAYOUT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - PLAN DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE - LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.

Si potrà quindi combinare ogni selezione, creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a 2 prodotti. Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi, per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenerci strettamente alle seguenti Indicazioni:

Lei500 M



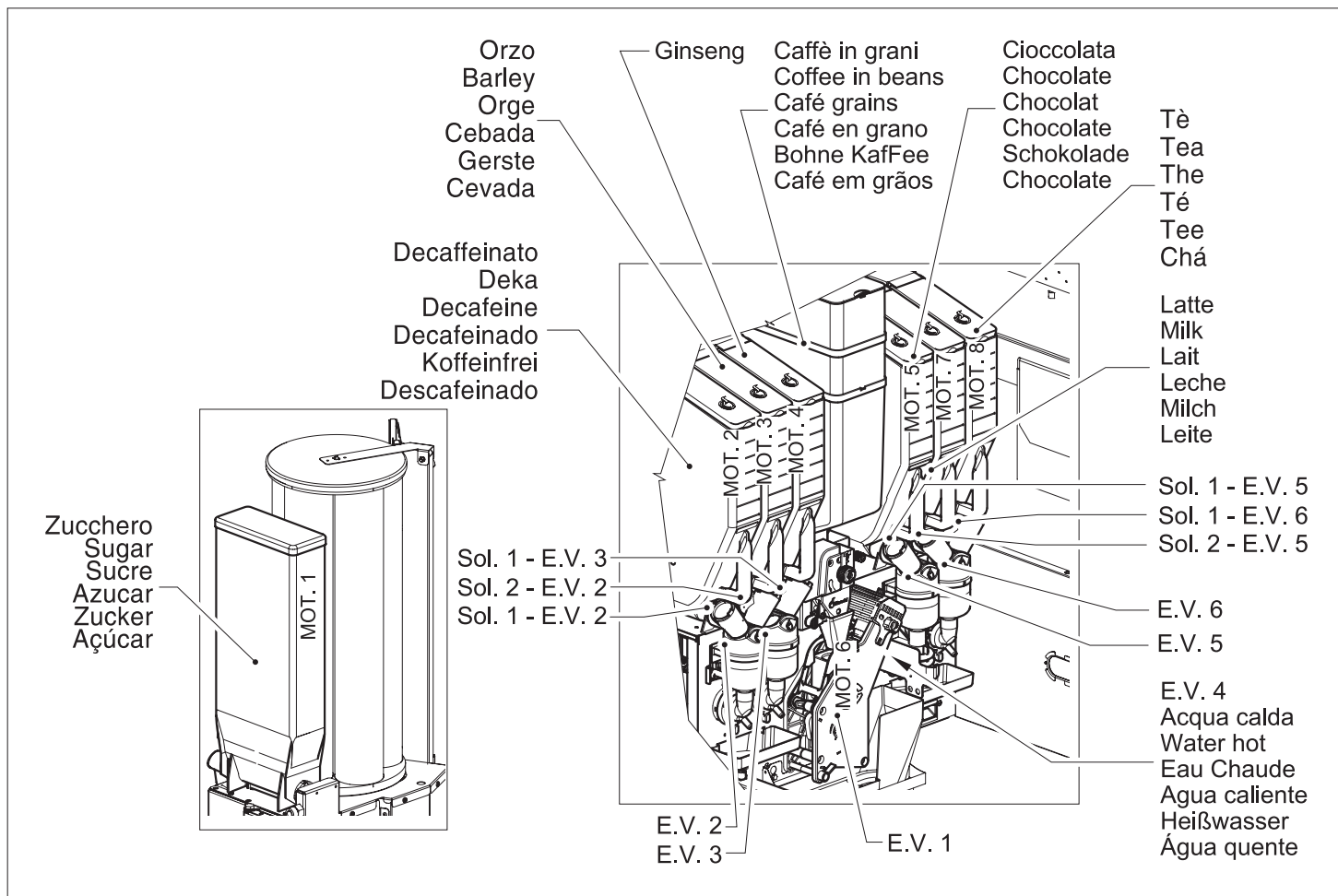
	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - KafFee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	Orzo	Deka	Barley	Descafeinado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

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

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.

Si potrà quindi combinare ogni selezione, creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a 2 prodotti. Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi, per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenerci strettamente alle seguenti Indicazioni:

Lei500 L



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

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

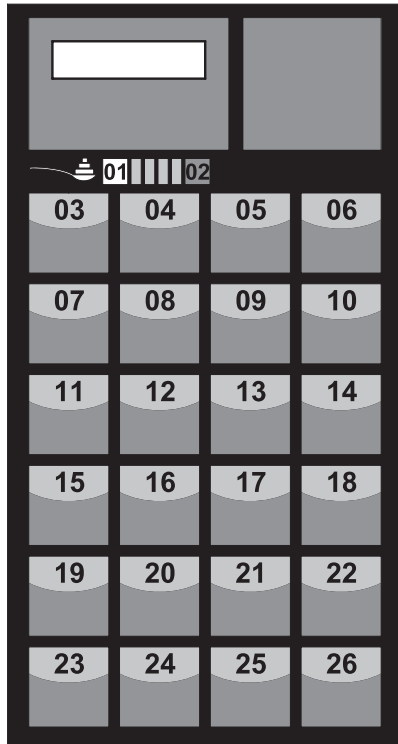
Here below are the STANDARD configurations of the selection labels to insert into the keyboard of the indicated machine.

Abajo son las configuraciones STANDARD de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.

Listes ci dessous les configurations STANDARD des labels à être insérés dans le clavier de choix du modèle indiqué.

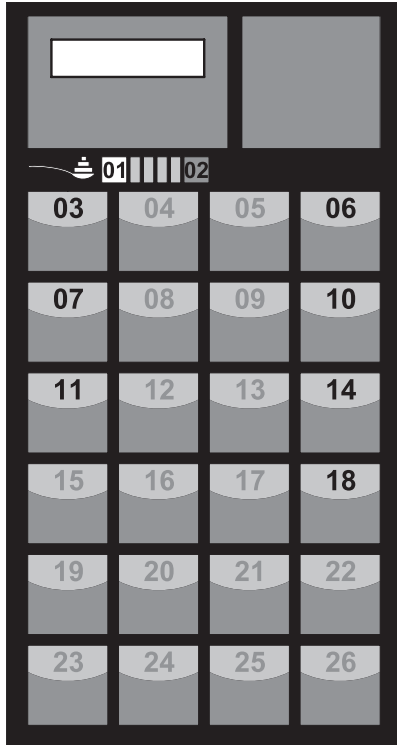
Im Folgenden finden Sie die STANDARD Konfiguration des keyboard

Abaixo mostra as STANDARD configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento dos distribuidores.



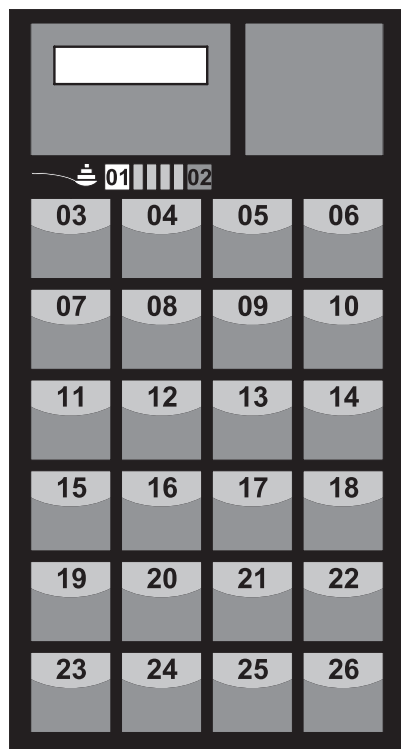
P1-P2 +/- ZUCCHERO P03 CAFFÈ CORTO Espresso P04 CAFFÈ LUNGO Espresso P05 CAFFÈ MACCHIATO Esp. P06 CAPPUCCINO Espresso P07 CAFFÈ CORTO Deca P08 CAFFÈ LUNGO Deca P09 CAFFÈ MACCHIATO Deca P10 CAPPUCCINO Deca P11 CAFFÈ CORTO al Ginseng P12 CAFFÈ LUNGO al Ginseng P13 CAFFÈ MACCHIATO al Ginseng P14 CAPPUCCINO al Ginseng P15 CAFFÈ D'ORZO P16 CAFFÈ LUNGO D'ORZO P17 CAFFÈ D'ORZO MACCHIATO P18 CAPPUCCINO D'ORZO P19 LATTE P20 LATTE MACCHIATO Esp. P21 LATTE MACCHIATO Deca P22 LATTE MACCHIATO Orzo P23 CIOCCOLATA AL LATTE P24 CIOCCOLATA P25 THE AL LIMONE P26 SOLO BICCHIERE	P1-P2 +/- SUGAR P03 SHORT COFFEE Esp. P04 LONG COFFEE Esp. P05 WHITE COFFEE Esp. P06 CAPPUCCINO Esp. P07 SHORT COFFEE Deca P08 LONG COFFEE Deca P09 WHITE COFFEE Deca P10 CAPPUCCINO Deca P11 SHORT COFFEE Ginseng P12 LONG COFFEE Ginseng P13 WHITE COFFEE Ginseng P14 CAPPUCCINO Ginseng P15 BARLEY P16 LONG BARLEY P17 WHITE BARLEY P18 CAPPUCCINO & BARLEY P19 MILK P20 MILK AND COFFEE Esp. P21 MILK AND COFFEE Deca P22 MILK AND BARLEY P23 CHOCOMILK P24 CHOCOLATE P25 LEMON TEA P26 ONLY CUP	P1-P2 +/- AZÚCAR P03 CAFÉ CORTO Expreso P04 CAFÉ LARGO Expreso P05 CAFÉ CORTADO Expreso P06 CAPUCHINO Expreso P07 CAFÉ CORTO Descaf. P08 CAFÉ LARGO Descaf. P09 CAFÉ CORTADO Descaf. P10 CAPUCHINO Descaf. P11 CAFÉ CORTO Ginseng P12 CAFÉ LARGO Ginseng P13 CAFÉ CORTADO Ginseng P14 CAPUCHINO Ginseng P15 CEBADA P16 CEBADA LARGO P17 CEBADA CORTADO P18 CAPUCHINO CEBADA P19 LECHE P20 LECHE MANCHADA Expreso P21 LECHE MANCHADA Descaf. P22 LECHE MANCHADA Cebada P23 CHOCOLECHE P24 CHOCOLATE P25 TÉ LIMÓN P26 SOLO VASO
P1-P2 +/- SUCRE P03 CAFE COURT Esp. P04 CAFE LONG Esp. P05 CAFE CREME Esp. P06 CAPPUCCINO Esp. P07 CAFE COURT Deca P08 CAFE LONG Deca P09 CAFE CREME Deca P10 CAPPUCCINO Deca P11 CAFE COURT Ginseng P12 CAFE LONG Ginseng P13 CAFE CREME Ginseng P14 CAPPUCCINO Ginseng P15 ORGE COURT P16 ORGE LONG P17 ORGE LAIT P18 CAPPUCCINO ORGE P19 LAIT P20 LAIT CAFE Esp. P21 LAIT CAFE Deca P22 LAIT ORGE P23 CHCOLAT LAIT P24 CHOCOLAT P25 THÉ AU CITRON P26 GOBELET	P1-P2 +/- ZUCKER P03 KAFFEE KURZ Espresso P04 KAFFEE LANG Espresso P05 KAFFEE MIT MILCH Espresso P06 CAPPUCCINO Espresso P07 KAFFEE KURZ KOFFEINFREI P08 KAFFEE LANG KOFFEINFREI P09 KAFFEE MIT MILCH KOFFEINFREI P10 CAPPUCCINO KOFFEINFREI P11 KAFFEE Ginseng P12 KAFFEE LANG Ginseng P13 KAFFEE MIT MILCH Ginseng P14 CAPPUCCINO Ginseng P15 GETREIDEKAFFEE P16 GETREIDEKAFFEE LANG P17 GETREIDEKAFFEE MIT MILCH P18 CAPPUCCINO GETREIDE P19 MILCH P20 MILCH MIT KAFFEE Espresso P21 MILCH MIT KOFFEINFREI P22 MILCH MIT GETREIDEKAFFEE P23 SCHOKOLADE MIT MILCH P24 SCHOKOLADE P25 TEE ZITRONE P26 BECHER	P1-P2 +/- AÇÚCAR P03 CAFE' NORMAL Expreso P04 CAFE' LONGO Expreso P05 CAFE' PINGADO Expreso P06 CAPPUCCINO Expreso P07 CAFE' DESCAFEINADO P08 CAFE' LONGO DESCAFEINADO P09 CAFE' PINGADO DESCAFEIN. P10 CAPPUCCINO DESCAF. P11 CAFE' Ginseng P12 CAFE' LONGO Ginseng P13 CAFE' PINGADO Ginseng P14 CAPPUCCINO Ginseng P15 CEVADA P16 CEVADA LONGO P17 CEVADA PINGADO P18 CAPPUCCINO CEVADA P19 LEITE P20 LEITE PINGADO Expreso P21 LEITE PINGADO Descafeinado P22 LEITE PINGADO Cevada P23 CHOCOLATE LEITE P24 CHOCOLATE P25 CHÀ LIMÃO P26 COPO

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:
In the programming mode the keys have the following meaning:
En programación, las teclas asumen los siguientes significados:
En programmation les touches ont le sens suivant:
In der Programmierung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
Na programação as teclas assumem os seguintes significados:



P01: Incrementa cifra P02: Escape/Esci menù P03: Decrementa valore o voce menù P06: Mostra il nome di scatola, EV o mixer (Menù dosi) P07: Muovi cursore P10: Prova solo polvere (Menù dosi) P11: Enter/scorri opzioni P14: Prova solo acqua (Menù dosi) P18: Prova completa (Menù dosi)	P01 increase value P02 escape P03 decrease value P06 in the doses selections menu shows name of box or mixer P07 move cursor P10 in the doses selections menu performs only soluble powder test P11 enter / scroll options P14 in the doses selections menu performs only water test P18 in the doses selections menu performs complete test
P01 aumentar valor P02 escape P03 disminuir valor P06 en el menù dosis prueba el nombre de caja o mixer P07 mover cursor P10 en el menù dosis realiza solamente prueba de polvo P11 enter / deslizamiento options P14 en el menù dosis realiza solamente prueba de agua P18 en el menù dosis realizaprueba completa	P01: augmenter valeur P02: escape P03: diminuir valor P06: dans le menu doses affiche le nom de boîte ou mixeur P07: déplacer curseur P10: dans le menu doses essai oudres seules P11: enter / défiler options P14: dans le menu doses essai eau seule P18: dans le menu doses essai complet
P01: erhöhen P02: escape P03: vermindern P06: im dosierungsmenü wird der namen der schachtel oder des mixers angezeigt P07: cursor bewegen P10: im dosierungsmenü wird nur der pulvertest durchgeführt P11: enter / abrollen der optionen P14: im dosierungsmenü wird nur der wassertest durchgeführt P18: im dosierungsmenü wir ein kompletter test durchgeführt	P01 aumentar cifra P02 escape P03 diminuir cifra P06 no menu doses: mostra o nome da caixa ou mixer P07 mover cursor P10 no menu doses: Executa teste somente pó P11 enter / Percorrer opções P14 no menu doses: executa teste Somente água P18 no menu doses: executa teste Completo

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:
In the maintenance mode the keys have the following meaning:
En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:
En entretien les touches ont le sens suivant:
In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:



Tasto 01 Scorre allarmi
(se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
Tasto 02 Reset allarmi
Tasto 03 Prova completa
Tasto 04 Prova solo acqua
Tasto 05 Prova Caffè macinato (solo macinatura e Reset Gruppo)
Tasto 06 Prova Senza zucchero
Tasto 07 Rotazione gruppo
Tasto 08 Battute Totali (Caldo e Freddo alternate)
Tasto 09 Movimento traslatore (Pos. 0-2 visualizza impulsi a display)
Tasto 10 Prova mixer (se premuto per 3 secondi)
Tasto 11 Prova Motore Macinatura Auto (Se premuto per 3 sec. attiva per 2 sec. in senso antiorario e per 1 sec. in senso orario)
Tasto 12 Sgancio Paletta
Tasto 13 Ricarica Decontatori
Tasto 14 Riempimento tubi MDB
Tasto 15 Svuota tubi MDB
Tasto 16 Test Ingressi e scorri tubi MDB (se in mod. riempi o svuota tubi MDB)
Tasto 17 Non Disponibile
Tasto 18 Attiva Magnete Sportello
Tasto 19 Non Disponibile
Tasto 20 Prova Sgancio Bicchiere
Tasto 21 Attiva Magnete Zucchero
Tasto 22 Rotazione colonna bicchieri
Tasto 23 Attiva Magnete Fermo Sportello
Tasto 24 Carico Caldaia Espresso
Tasto 25 Prova Motoriduttori (Se premuto per 3 sec. vengono attivati in sequenza tutti i motoriduttori per 3 sec.)
Tasto 26 Attiva EV Ingresso Acqua (per 2 sec.)

Key 01 Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)
Key 02: Reset alarms
Key 03 Complete test
Key 04 Only water test
Key 05 Ground coffee test (only grinding and unit reset)
Key 06 Test without sugar
Key 07 Group rotation
Key 08 Total entries display (alternating hot and cold)
Key 09 Nozzle movement (Item 0-2 view pulse display)
Key 10 Mixer test (if pressed for 3 seconds)
Key 11 Auto grinding motor test (If pressed for 3 sec. active for 2 sec. in anti-clockwise direction and 1 sec. in clockwise direction)
Key 12 Spoon release
Key 13 Refill
Key 14 MDB tube filling
Key 15 MDB tube depletion
Key 16 Input test and empty pipes for MDB
Key 17 not Available
Key 18 Door magnet active
Key 19 not Available
Key 20 Cup release test
Key 21 Sugar magnet active
Key 22 Column rotation
Key 23 Doorstop magnet active
Key 24 Espresso hot water feed
Key 25 Gear motor test (If pressed for 3 sec. all the gear motors are activated in sequence for 3 sec.)
Key 26 Water inlet solenoid valve active (for 2 seconds)