

## 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

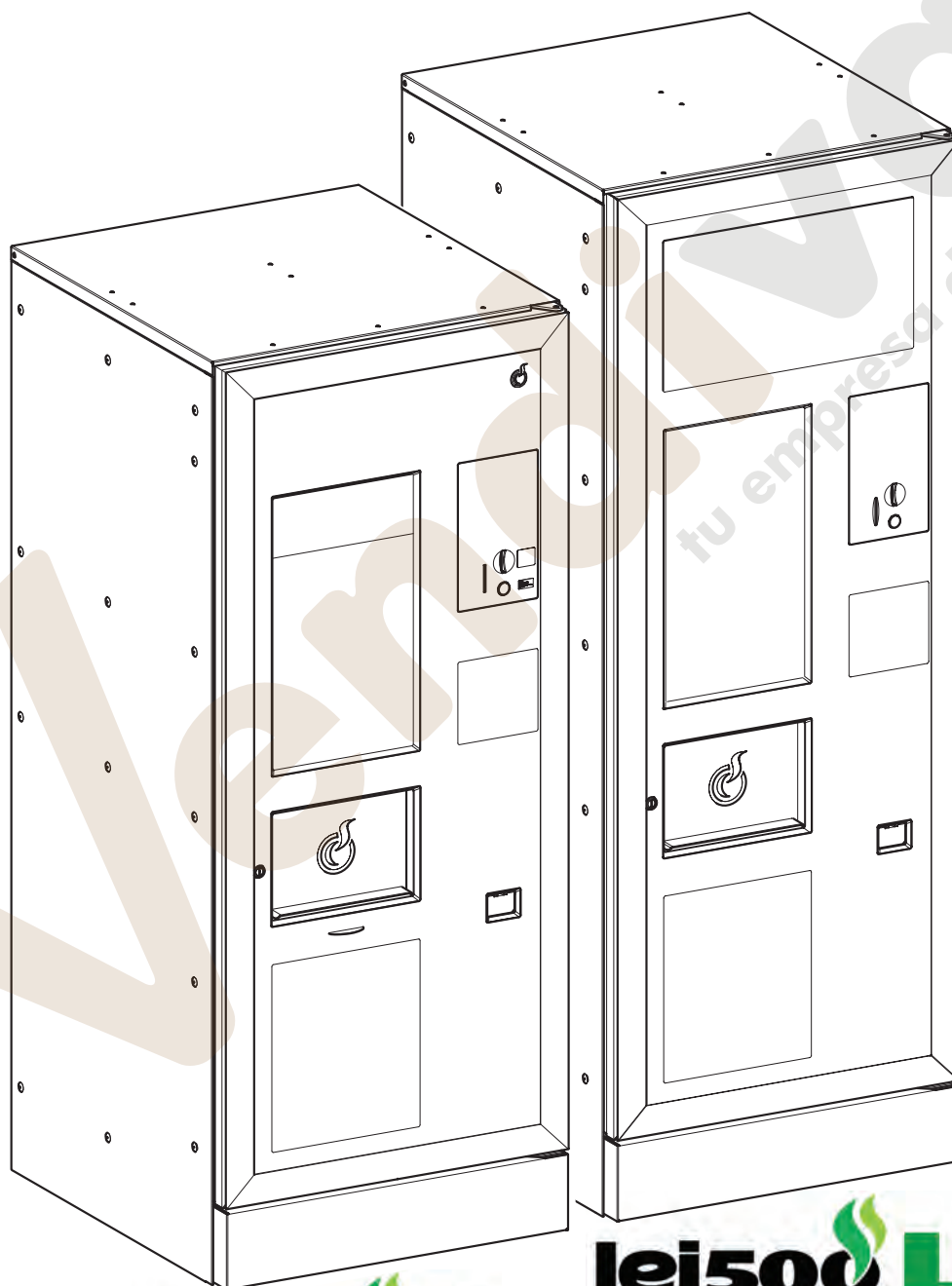


CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 14001:2004



CERT. N° 9191 BNVN



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



## 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 Des.: 107xyuvRwz; 205xyuvRwz**(x=0 o 3 >>> tensione alimentazione; y=ES o DC o IN >>> tipo caldaia; u=- o G1 o G2 >>> n. gruppi caffè)  
(v=KM o KS o KK >>> versione pulsantiera; w=- o MG >>> monitor; z=- o FB o BB >>> gruppo freddo)Nome commerciale: **lei500 porta piatta L/M****Distributore automatico di bevande calde e fredde**FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

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

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

**3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE** (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) -**EMC-****4) REG. (CE) 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.**REG. (CE) 1895/2005** relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossilici 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 &lt; 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 2014

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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



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

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

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

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

**Distributori automatici di bevande calde e fredde****Distributori automatici a spirali per prodotti freddi****Macchine per caffè ad uso professionale**Marca: **BIANCHI VENDING**Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Anno di costruzione: **2014**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

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

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

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

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

Amministratore Delegato

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2014

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.

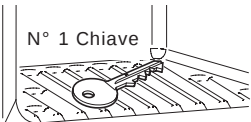


#### TECNICO INSTALLATORE

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

# Istruzioni per l'Utente

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

# Istruzioni per il Manutentore

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

# Istruzioni per l'Utente

## 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig.1.1)

|                            | 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                    |           |

| <b>CAPACITA' CONTENITORI</b> |          |          |
|------------------------------|----------|----------|
|                              | 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      |

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

### CONOSCERE IL DISTRIBUTORE

#### Lei 500 M-L espresso (Fig.1.2)

- 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

#### Lei 500 M-L Solubile (Fig.1.3)

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

### 1.1 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 palette per la miscelazione dello zucchero. Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.



## 2.0 PREMESSA

### 2.1 - Avvertenze per l'operatore

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.

### 2.2 - Avvertenze generali



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

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

– E' 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. ne 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.

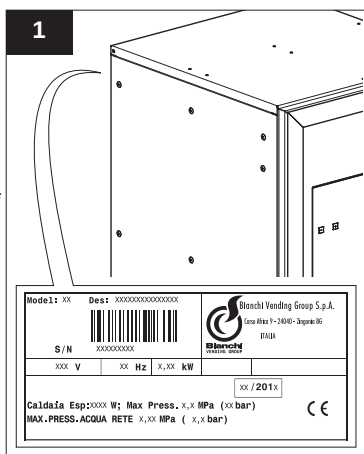
Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico è stato acquistato, oppure contattare il Servizio Tecnico ai seguenti numeri:

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 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 +5°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.

## 2.3 - Norme per la sicurezza



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

- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
- 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 prima di interventi di manutenzione o di pulizia.



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

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

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

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



## 3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

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

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

Evitare:

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

Evitare che il distributore:

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

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

### 3.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C (Fig.3.2).

### 3.3 Imballaggio

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

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

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

### 3.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento 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

### 3.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (Fig.3.3).
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso (Fig.3.4).
- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati (Fig. 3.5) lasciati liberi dalle viti
- Togliere la chiave dal vano prelievo monete (Fig.3.6).

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

- Colonna bicchieri (esempio in Fig.3.7).
- 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.3.8).



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.

## 4.0 INSTALLAZIONE



### 4.1 Posizionamento

- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa (Fig.4.1), per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.
- Per la sicurezza è consigliabile mettere delle squadrette di fissaggio (Fig. 4.2)
- Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile (Fig.4.3). 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. 4.4)

**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.4.1).

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.

### 4.2 Allacciamento rete idrica

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

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Abbina 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).
- Adottare solo ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "IEC 61770"
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.5).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig. 4.6).
- 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.4.7).

### 4.3 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 3x1,5mm<sup>2</sup>, con spina SCHUKO o altra tipologia.
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.8 - Fig.4.9).
- 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**



### 4.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (Fig.4.10) 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.4.11-pos.1) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (Fig.4.12).**

- 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.4.13).

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

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.



### 4.5 Installazione

#### 4.5.1 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 resistenza 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.4.15) 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.**



#### 4.5.2 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.4.16).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.4.17). 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.4.18).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.4.19).
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacuarli 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.

#### 4.6 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. 4.20 per sganciare il gruppo e ruotarlo verso sinistra come indicato in figura (2).
- Agire quindi su una seconda levetta (Fig.4.21) 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.4.22)

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



##### 4.7.1 Caricamento contenitori

Per il caricamento dei contenitori dei prodotti è necessario effettuare le operazioni preliminari descritte al paragrafo 4.6.

- 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.4.23).
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig.4.24).
- 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 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE.

##### 4.7.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificarne le caratteristiche consultando il capitolo 1.0 "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.4.25 e 4.26).
- 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 4.6 per poter accedere alle parti interne.

- sollevare il coperchio (Fig.4.25) ed inserire i bicchieri mancanti (Fig.4.26).

##### 4.7.3 Caricamento palette (solo versione Espresso)

Per il caricamento delle palette è necessario effettuare le operazioni preliminari descritte al paragrafo 4.6.

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

- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore (Fig.4.27)
- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta (Fig.4.28).
- 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.4.28).

##### 4.7.4 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 4.6), per poter accedere alla parte posteriore.

- Agire sulla vite con chiave a brugola, come indicato in figura 4.29, per allargare o stringere la forcilla.

##### 4.7.5 Inserimento secchio fondi e secchio liquidi

Accertarsi che il secchio di raccolta liquidi e il secchio di raccolta fondi caffè siano in posizione (Fig. 4.30) e periodicamente provvedere allo svuotamento.



##### 4.7.6 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.4.31).
- Montare il sistema di pagamento (Fig.4.32) 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 "6.0 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.4.33) come indicato in figura.

#### 4.8 Modalità prima auto-installazione

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione. Lo scopo di tale procedura è di evitare i collegamenti manuali di 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.

#### 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.**

## 5.0 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.5.1).  
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.5.2) 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. 5.3)

### 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. 5.4).
- 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.5.5).

### 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.5.6), 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.5.7)
- 2 si attiva l'elettromagnete che permette lo scarico dello zucchero dalla flangia allo scivolo che lo porterà nel bicchiere (Fig.5.8).

### CAFFE' ESPRESSO

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

- Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.5.9) .
- 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.5.10 - Fig.5.11).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico) (Fig.5.12), 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 motofrullatore (Fig.5.13).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.5.14) o sulla caldaia caffè (5.15) 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.5.16) 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 preafissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

# Istruzioni per il Manutentore

## 6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

### 6.1 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 (gestita solo da Bianchi Vending Group) per accedere al collaudo eseguito in linea di montaggio.

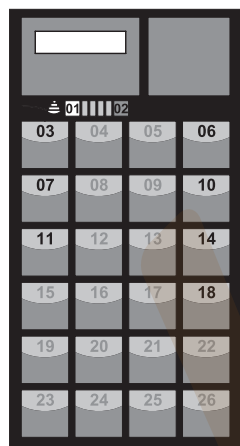
Note: Se la password del menù ridotto coincide con quella del menù completo sarà prioritaria quella del Menù completo

### 6.2 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.

#### 6.2.1 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)

### 6.3 MANUTENZIONE

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

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

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 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 Zuccheri

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.

## 7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

### 7.1 Pulizia e caricamento



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

Riferirsi alle disposizioni indicate al capitolo 2.3 NORME PER LA SICUREZZA e al capitolo 4.0 INSTALLAZIONE del presente libretto.

#### 7.1.1 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.

#### 7.1.2 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

### 7.1.3 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 7.5.1

#### 7.1.3.1 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. 7.1) per sganciare la parte inferiore del vano di erogazione ed estrarre la vaschetta (Fig. 7.2).
- Abbassare la leva situata nella parte posteriore, quindi spostare verso sinistra il vano ed estrarlo (Fig. 7.3).

#### 7.1.3.2 Pulizia scivolo zucchero

- Sganciare la molletta di fissaggio come indicato in figura 7.4. È possibile a questo punto asportare il particolare **A** tramite le viti pos.1, i particolari **B** e **C**, indicati in Figura 7.5 e il contenitore (Fig.7.6), quindi procedere alla pulizia.

#### 7.1.3.3 Pulizia porta ugelli

Svitare la vite godronata (Fig. 7.7) 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 7.8.

*asportare e lavare accuratamente tutte le parti indicate in Fig. 7.9:*

- 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.7.10)

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.7.11).

### 7.2 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 7.7.

#### 7.3 Sostituzione targhette prodotti (Fig. 7.12)

Per sostituire, eventualmente, le targhette prodotti, svitare il godrone (1-Fig.7.12) 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.

### 7.4 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 4.5.2.

#### 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. 7.13).

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).

#### 7.4.1 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 4.20-4.21 e 4.22).
- Agire quindi sulle due impugnature, estrarre il pannello e sostenerlo fino all'escursione completa (fig.7.14).

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.

### 7.5 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

#### 7.5.1 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.                                                                                                                                                        |                       |                |                                |



## 7.6 Regolazioni

### 7.6.1 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.
- Grammatura polvere di caffè tra 6 e 8 grammi.
- Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

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

- Grammatura del caffè macinato.** Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig.7.15). 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 7.15). La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.
- Regolazione del grado di macinatura manuale.** Ruotare la vite (Fig.7.16) 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.7.17)

- 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 delle precedenti regolazioni, la quinta sarà di regolazione.

### 7.6.2 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 "6.0 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 7.18

- Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi (Fig.7.19).

## 7.7 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.7.20).
- 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 cellophane.
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C



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

## 8.0 SMANTELLAMENTO

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

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

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

**DECLARATION OF CONFORMITY****BIANCHI 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** Des.: **107xyuvRwz; 205xyuvRwz**(x=0 or 3 >>> voltage category; y=ES or DC or IN >>> Boiler Group typology; u=-- or G1 or G2 >>> n. Grinders Coffee)  
(v=KM or KS or KK >>> Keyboard version; w=-- or MG >>> Monitor; z=-- or FB or BB >>> Cold Group)Commercial name: **lei500 porta piatta L/M****Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BVG Headquarters. - Construction Year: **2014** -

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

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

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

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

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

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

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

EN 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 &lt; 70 dB(A).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chief Executive Officer

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014

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

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

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

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

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

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

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

declares under its own responsibility that the product families:

**Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser****Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products****Coffee Machines for professional use**Brand: **BIANCHI VENDING**Manufacture: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Construction Year: **2014**Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

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

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

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014

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!

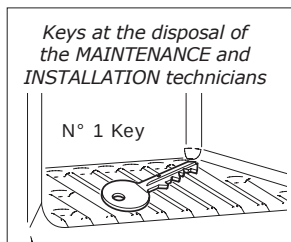
 **CAUTION!** Parts in motion

 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

# Instructions for the user

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

# Instructions for Maintenance

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

# Instructions for the user

## 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      |

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

### KNOWING THE DISTRIBUTOR

#### Lei 500 M-L espresso (Fig.1.2)

- 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

#### Lei 500 M-L Instant (Fig.1.3)

- 1 Drink dispensing group
- 2 Payment system
- 3 Cup column
- 4 Service button
- 5 Washing button
- 6 Dispensing hatch
- 7 Water bin
- 8 Dispensing chamber
- 9 Electronics board CPU
- 10 Switching
- 11 Power card
- 12 Expansion board

### 1.1 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.



## 2.0 PREMISE

### 2.1 - Important notices for operator

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

 The 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.

### 2.2 General Instructions



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

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

The 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 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, adaptations 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.

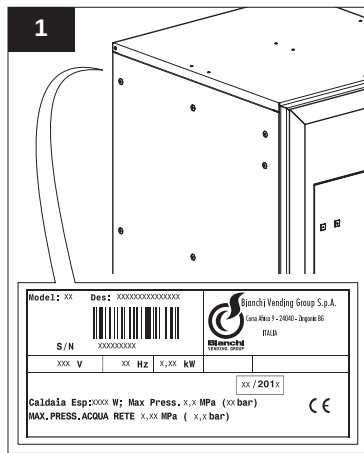
Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual ; For further information, contact the distributor from whom the machine has been purchased, or contact Bianchi Vending's Technical Service at the following numbers:

 +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

Telf. 902 07 07 59 - Whatsapp 615 35 50 96

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 5°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.

### 2.3 SAFETY NORMS



Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

- The installation and maintenance operations must be performed exclusively by qualified technical personnel.
- The 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 +5°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 65%.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the automatic distributor in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.

*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.**



## 3.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

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

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

Avoid :

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

Avoid as the distributor:

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

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

### 3.2 Stocking

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.3.2).

### 3.3 Packing

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

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

On the package labels are applied indicating:

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

### 3.4 Reception

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

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



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

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

### 3.5 Unpacking

- Free the distributor from the packaging, cutting the protective film in which it is wrapped, along one of the protection angles (Fig.3.3).
- Remove the distributor from transport pallet, unscrewing the screws (A) that block the fixing cross staff heads to the pallet (Fig.3.4).
- Release the pallet and insert the 4 feet into the threaded slots (fig. 3.5) freed of the screws (A)
- Remove the key from the coin tray (Fig. 3.6)

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

- cup turret (example in Fig.3.7)
- 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.3.8)



**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.**

## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Positioning

- If positioned near to a wall, there must be a minimum distance from the wall of at least 5 cm. (Fig.4.1) so as to allow a regular ventilation. In no case cover the distributor with cloths or similar.
- For safety purposes it is advisable to fit fixing brackets (Fig. 4.2)
- Position the distributor, checking the leveling by means of the adjustable feet already assembled on the machines (Fig.4.3). 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. 4.4)

**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.4.1). 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.

### 4.2 Connection to the main water supply

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

- that it is drinkable (eventually through an laboratory's analysis certification)
- 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). Adopt only and exclusively the supplied tube corresponding to the rules "IEC 61770"
- install, if not present, a tap in an accessible position to isolate the machine from the water mains should it be found to be necessary (Fig.4.5).
- before making water connections, make some water flow out of the tap so as to eliminate possible traces of impurities and dirt (Fig.4.6)
- 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.4.7).

### 4.3 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 3x1.5mm<sup>2</sup> power cable, with a SCHUKO or similar plug.
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.8 - Fig. 4.9).
- 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.**



### 4.4 Starting up of the unit

The distributor is equipped with a safety switch (Fig.4.10) 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.4.11-pos.1) as well as the service switch inside the distributor. (Fig.4.12).

- 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.4.13).

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



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

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.



### 4.5 Installation

#### 4.5.1 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.4.15).

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.



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

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

- wash your hands carefully
- 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.4.16)
- remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.4.17). 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.4.18)
- with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.4.19)
- 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.

#### 4.6 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. 4.20 to release the unit and turn it to the left as shown in figure (2).
- Then use the second lever (Fig.4.21) to extract the unit even further.
- Now the unit can be turned completely, providing access to the product containers and all internal parts (Fig.4.22)

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



##### 4.7.1 Loading containers

To load product containers, the preliminary operations outlined in paragraph 4.6 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. 4.23).
- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig. 4.24)
- 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.

##### 4.7.2 Cup loading

Use only cups suitable for automatic vending machines, (check the relevant features by consulting the chapter 1.0 "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.4.25 - Fig. 4.26)
- 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 4.6 to access internal parts.

- lift the cover (Fig.4.25) and load the cups (Fig.4.26).

##### 4.7.3 Spoon loading (Espresso only version)

To load spoon, the preliminary operations outlined in paragraph 4.6 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. 4.27)
- insert the spoons with their pack wrapping in the column and when they are positioned on the bottom cut and remove the wrapping (Fig. 4.28)
- 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.4.29).

##### 4.7.4 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 4.6) to access the rear part.

- Use an Allen key on the screw as shown in figure 4.29 to widen or narrow the support.

##### 4.7.5 Insertion of coffee grounds and liquid buckets

Ensure the liquid collection bucket and the coffee grounds bucket are in position (Fig. 4.30) and empty them regularly.

##### 4.7.6 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. 4.31)
- Connect the payment system (Fig.4.32) 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" 6.0 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. 4.33).

##### 4.8 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.

##### 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.**

## 5.0 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.5.1).  
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.5.2) 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. 5.3).

### 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. 5.4).
- After an initial movement, the sugar is dispensed, then the conveyor moves the cup again to dispense the drink (Fig.5.5).

### 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.5.6).

### 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.5.7).
2. The electromagnet is engaged which will empty the sugar from the flange into the chute which will deliver it to the cup (Fig.5.8).

### 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.5.9)
- 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.5.10 - Fig.5.11).
- 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.5.12).
- 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.5.13)
- The electro valve fixed on the soup boiler (Fig.5.14) or on the coffee boiler (Fig.5.15). 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.5.16)
- 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.

# Instructions for Maintenance

## 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

### 6.1 PASSWORD

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

PWD 1 - Reduced programming menu

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.

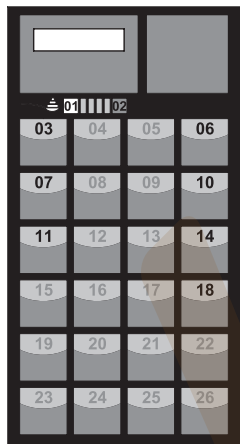
Note: If the password of the reduced menu coincides with the password of the complete menu, the latter will prevail.

### 6.2 MACHINE MENUS

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

#### 6.2.1 SOFTWARE MENUS MACHINE

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

### 6.3 MAINTENANCE

Maintenance is performed by pressing the key 'Service'.

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

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

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

The maintenance panel has the following functions:

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.

## 7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

### 7.1 Cleaning and Loading



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



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

Please refer to the provisions of section 2.3 SAFETY REGULATIONS and section 4.0 INSTALLATION of this manual.

#### 7.1.1 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.

#### 7.1.2 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.

#### 7.1.3 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 7.5.1.

### 7.1.3.1 Cleaning the dispenser unit

- proceed with the instructions in section 4.6 to access the cup column where the dispenser unit is located underneath.
- Raise the tabs (Fig. 7.1) to release the lower part of the dispenser unit and remove the tray (Fig. 7.2).
- Lower the lever at the rear, then move the unit to the left and remove it (Fig. 7.3).

### 7.1.3.2 Cleaning the sugar dispenser

- Release the securing spring as shown in figure 7.4. Component **A** can now be removed using the screws in position 1, and components **B** and **C** shown in Figure 7.5, in addition to the container (Fig. 5.6), allowing cleaning to be carried out.

### 7.1.3.3 Cleaning the nozzle holder

Loosen the knurled screw (Fig. 7.7) and remove the nozzle holder to clean. The steam extraction tube can be removed completely by loosening the knurled nut shown in figure 7.8.

*Remove and thoroughly wash all parts shown in Fig. 7.9:*

- 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. 7.10)

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. 7.11)

## 7.2 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 7.7.

### 7.3 Product tag replacement (Fig. 7.12)

To replace products tags, loosen the knurled screw (1 - Fig. 7.12) 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.

## 7.4 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.

Monthly effect the debacterisation of all the parts in contact with food substances using chlorine based solutions following the operations already described under chapter 4.5.2.

### COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 7.13)

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).

### 7.4.1 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 4.20- 4.21 and 4.22).
- Then, using the two handles, remove the panel, supporting it until it has been removed completely (Fig. 7.14).

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.

## 7.5 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.

### 7.5.1 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 detersive 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                                                                                                           |                    |            |                               |



## 7.6 Regulations

### 7.6.1 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.7.15).  
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 7.15)  
Coffee pellets must have a compact consistency and be slightly damp.

### - Adjustment of the grade of manual grinding.

Turn the screw (fig.7.16) 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. 7.17)

- 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

### 7.6.2 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 6.0 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 7.18

- To obtain a good rinsing of cups possibly act on the rate screw and then check that doses are reliable (Fig. 7.19).

## 7.7 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. 7.20).
- 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.



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

## 8.0 DISMANTLEMENT

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

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

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

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

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

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Tipo/Modelo: **HLP** Des.: **107xyuvRwz; 205xyuvRwz**

(x=0 o 3 >>> alimentación de tensión; y=ES o DC o IN >>> Tipo de caldera; u=-- o G1 o G2 >>> n. grupos café)  
(v=KM o KS o KK >>> versión botonera; w=-- o MG >>> monitor; z=-- o FB o BB >>> grupo frío)

Nombre comercial: **lei500 porta piatta L/M**

**Dispensador automático de bebidas calientes y frías**

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

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta).

EN 60335-2-24:2010 (Requisitos particulares para aparatos de refrigeración, aparatos fabricantes de helados y fabricantes de hielo).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA < 70 dB(A)

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

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

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

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

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

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

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

Pruebas de "Aptitud al contacto con productos alimenticios" según previsto por la normativa italiana D.M. 21-03-1973 y modificaciones sucesivas ⇒

Decreto de 4 de mayo de 2006 n° 227, y por las normas de transposición de las Directivas Europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 y Reg. CE n. 1895/2005.

El Administrador Delegado  
**Luca Parolari**

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2014

### INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, N° 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, N° 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".

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

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

La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. N° 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. N° 22/1997).

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

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

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

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Año de fabricación: **2013**

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

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

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

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

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

El Administrador Delegado

**Luca Parolari**

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2014



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



**¡ATENCIÓN!** Indicaciones importantes para la seguridad!



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



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



**¡ATENCIÓN!** : máquina conectada a la tensión eléctrica



**¡ATENCIÓN!** superficie de contacto MUY CALIENTE.



**¡ATENCIÓN!** Piezas en movimiento



PE Indicación de toma en tierra



## ADVERTENCIAS



### ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 5.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

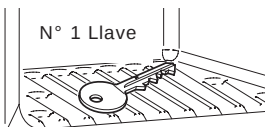


### TÉCNICO INSTALADOR

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

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR

Nº 1 Llave



### Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

#### LLAVES DE CAJA

nº 5,5 - nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 20 - nº 22

#### LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 12 - nº 14

#### DESTORNILLADORES

Corte pequeño

Corte mediano

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeña

Cruz mediana

Cruz grande

En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

#### LLAVE CRICK nº 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

## ÍNDICE CAPÍTULOS

# Instrucciones para el usuario

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

# Instrucciones de Mantenimiento

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

# Instrucciones para el usuario

## 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

|                            | LEI 500 M                       | LEI 500 L |
|----------------------------|---------------------------------|-----------|
| Alto (A) mm                | 1630 mm                         | 1830 mm   |
| Ancho (B) mm               | 665 mm                          | 665 mm    |
| Fondo (C) mm               | 775 mm                          | 775 mm    |
| Peso                       | 190 kg                          | 205 kg    |
| Tensión de alimentación    | 220 – 230 V                     |           |
| Frecuencia de alimentación | 50 Hz – 60 Hz                   |           |
| Alimentación red hídrica   | 0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar) |           |
| CONSUMI MEDI               |                                 |           |
| Conexión red hídrica       | 3/8" gas                        |           |
| Conexión red eléctrica     | prise SCHUKO                    |           |

| <b>CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES</b> |          |          |
|--------------------------------------|----------|----------|
|                                      | Lei500 M | Lei500 L |
| Café en grano                        | Kg 3,5   | Kg 4,5   |
| Café soluble                         | Kg 1,0   | Kg 1,4   |
| Leche                                | Kg 1,7   | Kg 2,2   |
| Chocolate                            | Kg 3,6   | Kg 4,8   |
| Té natural                           | Kg 3,3   | Kg 5,2   |
| Té de limón                          | Kg 2,4   | Kg 2,4   |
| Caldo                                | Kg 3,6   | Kg 3,8   |
| Azúcar                               | Kg 5,5   | Kg 5,5   |
| Vasos N°                             | 500      | 700      |
| Paletinas N°                         | 400      | 540      |



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

## CONOCER EL DISTRIBUIDOR

### Lei 500 M-L expreso (Fig.1.2)

- Grupo café y muela de café
- Grupo distribuidores bebidas
- Grupo de distribución de azúcar
- Grupo monedero
- Columna de vasos
- Columna Paletinas
- Tecla servicio
- Tecla lavado
- Portezuela de distribución
- Embudo de líquidos
- Zona de recepción
- Ficha CPU
- Switching
- Ficha de potencia
- Tarjeta de expansión

### Lei 500 M-L Soluble (Fig.1.3)

- Grupo distribuidores bebidas
- Grupo monedero
- Columna de vasos
- Tecla servicio
- Tecla lavado
- Portezuela de distribución
- Embudo de líquidos
- Zona de recepción
- Ficha CPU
- Switching
- Ficha de potencia
- Tarjeta de expansión

### 1.1 Modo de empleo

Los distribuidores automático se han de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas). El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos. También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.



## 2.0 PREMISA

### 2.1 Advertencia para el usuario

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

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

Para algunas operaciones de mantenimiento, (que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

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

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

### 2.2 Advertencias generales



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

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

- La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo. El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.
- Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.

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

- Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace del distribuidor automático.
- En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.
- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad. Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.
- Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.
- Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a Bianchi Vending Group a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de Bianchi Vending Group, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

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

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características (Fig.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).

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

- instalación incorrecta
- instalación eléctrica o hidráulica no adecuada
- limpieza y mantenimiento inadecuados
- modificaciones no autorizadas
- utilización incorrecta del distribuidor
- recambios no originales
- **Bianchi Vending Group S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.
- Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.
- El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 5° C tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines...).
- No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

## 2.3 NORMAS DE SEGURIDAD



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

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



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



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

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

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

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



## 3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

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

El transporte debe ser realizado por personal cualificado. El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

Evitar de:

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

Evitar que o distribuidor:

- tome choques
- seja sobrecargado com outros volumes
- fique exposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor
- seja posicionado em lugares húmidos

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

### 3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1° C.(Fig.3.2).

### 3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una película transparente de polipropileno (Fig.3.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

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

### 3.4 Recepción

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



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

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

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

### 3.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.3.3).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé (Fig.3.4).
- Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 3.5) dejados libres por los tornillos (A)
- Quitar la llave del cajetín para devolución del cambio (Fig.3.6).

Quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (Fig.3.7)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios
- cubos de residuos
- embudo de líquidos
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto (Fig.3.8)



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

## 4.0 INSTALACIÓN



### 4.1 Posicionamiento

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.
- Por seguridad se recomienda poner escuadras de fijación (Fig. 4.2).
- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2° (Fig.4.3).

La puerta tiene un ángulo doble de apertura ya que está previsto un tornillo de fijación que puede colocarse en dos posiciones (Fig. 4.4)

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

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

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.4.1).

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

### 4.2 Conexión a la red hidráulica

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

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).
- Utilizar sola y exclusivamente el tubo conforme a la normativa "IEC 61770" suministrado al efecto
- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.4).
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.5).
- conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo (Fig. 4.6).
- la conexión prevista es de 3/8 macho (Fig.4.7).

### 4.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 12' 5 A. y 20 A.

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

- en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

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

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

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

- El distribuidor está provisto de un cable de alimentación extraíble H05VV-F 3x1, 5mm<sup>2</sup>, con clavija SCHUKO o cualquier otro tipo.
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.8 - Fig.4.9).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples
- En algunos modelos se han montado enchufes específicos para el lugar de destino.

**Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.**

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação elétrica.



**La substituição de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado**



### 4.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.4.10) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta, (ver esquema eléctrico). En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.



**Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación (Fig. 4.11-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático (Fig. 4.12).**

- Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada.
- El técnico instalador puede operar de este modo, introduciendo la llave especial de plástico (rearme clixon) (suministrada en dotación con el distribuidor automático) en el interruptor de la puerta, girándola de 90° (Fig. 4.13).

**El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.**

La llave de exclusión de las seguridades la guarda, bajo su responsabilidad exclusiva, el técnico instalador.

Al encender el distribuidor se realiza un ciclo de diagnóstico para comprobar la posición de las partes en movimiento y la presencia del agua y de algunos productos.

Existe un sistema de seguridad que prevé, sin llave de servicio, que la puerta y la tapa estén cerradas cuando el distribuidor entra en función.



### 4.5 Instalación

#### 4.5.1 Carga de agua

#### PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores monocaldera.

#### MONOCALDERA EXPRESO

A la salida de las líneas, el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando el micro vacío agua no esté N.C. durante por lo menos 15 segundos. En dicha condición el D.A. enciende la bomba y, en condiciones de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua (medidos a través del ventilador). Tras este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y, enseguida después, empieza a calentar el agua en la caldera.

#### MONOCALDERA INOX PARA SOLUBLES

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor, en condición de resistencia OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la misma caldera. Dicha condición dura 200 segundos. Una vez acabado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Tras dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).

En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha se hacen transcurrir 10 segundos, a final de los cuales el D.A. empieza a calentar el agua en la caldera.

#### DOBLE CALDERA

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica. El distribuidor, en condición de resistencias OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la caldera inox.

Esta condición dura 200 segundos. Una vez terminado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg.

Después de dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).

En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Tras 10 segundos el D.A. enciende la bomba expreso y, en condición de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua a través la ev café (medidos a través el ventilador).

Después de este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor.

Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en las 2 calderas.

Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera (Fig.4.15).

**Antes de dar tensión, asegúrense de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y de haber abierto el grifo del agua.**



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

Para estas operaciones se refieren al apartado "Encendido de las partes interiores".

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

- lavarse cuidadosamente las manos;
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo escurpulosamente las indicaciones del producto
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.4.16)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.17). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig.4.18)
- con un trapo humedecido, ( en la solución ), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.19)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

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

#### 4.6 Encendido de las partes interiores

Para algunas operaciones de carga y de mantenimiento es necesario acceder a las partes interiores del distribuidor operando de la manera siguiente:

- Apretar la palanca (1) indicada en la Fig. 4.20 para desconectar el grupo y girarlo hacia la izquierda como indica la figura (2).
- Accionar entonces una segunda palanca (Fig.4.21) y sacar más el grupo.
- Ahora se puede girar completamente el grupo liberando así el acceso a los recipientes de los productos y a todas las partes interiores (Fig.4.22)

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



##### 4.7.1 Carga de los contenedores

Para cambiar los recipientes de los productos es necesario efectuar las operaciones preliminares descritas en el párrafo 4.6.

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

El distribuidor cuenta con un cárter superior abrible.

A través de esta apertura, se puede acceder a los contenedores para efectuar las operaciones de carga del producto.

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

##### 4.7.2 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática (verifiquen las características consultando el capítulo 1.0 "Características Técnicas"). Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

##### Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

- Verificar que la columna de vasos no esté alineada con el agujero de distribución. Cargar entonces todas las columnas procediendo hacia la izquierda; viceversa (cuando la columna está colocada en correspondencia del agujero de distribución), hay que cerrar la puerta y alimentar la máquina de modo tal que la columna de vasos gire y se conduzca automáticamente hasta una posición no alineada con el agujero y proceder entonces al cargamento (Fig.4.25-4.26).
- colocar la tapa de la columna de vasos y enganchar la abrazadera superior.

##### Cargamento normal

El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada.

Para efectuar la carga de los vasos se puede intervenir cuando se tiene el grupo de la columna de vasos perfectamente operativo. Para ello efectuar las mismas operaciones descritas en el párrafo 4.6 para poder acceder a las partes interiores.

- levantar la tapa de protección (Fig.4.25) e introducir los vasos que faltan (Fig. 4.26).

##### 4.7.3 Carga de las paletinas

Para cambiar las paletinas es necesario efectuar las operaciones preliminares descritas en el párrafo 4.6.

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

- Quitar el peso metálico de la guía. (Fig.4.27)
- colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.4.28)
- las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.
- al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico (Fig.4.28).

#### 4.7.4 Regulación de la horquilla porta-vasos

Se pueden adaptar las dimensiones de la horquilla de soporte de los vasos en función del tipo de vaso que se utiliza.

Abir el grupo, como se indica anteriormente (véase el párrafo 4.6), para poder acceder a la parte trasera.

- Operar sobre el tornillo con la llave allen, como se indica en la figura 4.29, para ensanchar o apretar la horquilla.

#### 4.7.5 Introducción del cubo para fondos y el cubo para líquidos

Comprobar que el cubo de recogida de líquidos y el cubo de recogida de fondos de café estén en posición (Fig. 4.30) y vaciarlos periódicamente.



#### 4.5.4 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:

La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.

La firma **Bianchi Vending Group S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.

- Abrir la puerta de protección de la placa y el monedero (Fig.4.31)

- Montar el monedero (Fig. 4.32) conectarlo con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.

- colocar el monedero (Fig. 4.33).

#### 4.8 Modalidad primera auto-instalación

Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación. El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

##### Para Mono caldera Expreso:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.

Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 200cc de agua (se suministrará entonces agua mediante un mezclador por toda la duración del procedimiento).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.

Al finalizar, el display mostrará una fecha.

##### Para Doble caldera Expreso + Soluble:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.

Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará el proceso de instalación automática y la consecuente carga de ambas calderas (se suministrará entonces agua mediante un mezclador y Café desde la EV 3 vías durante el procedimiento).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.

Al finalizar, el display mostrará una fecha.

##### Para Caldera Soluble:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.

Cuando el flotador estará en posición alta durante por lo menos 5 segundos consecutivos, la máquina abrirá una electroválvula soluble y comenzará un ciclo de carga de agua en la caldera (se suministrará entonces agua mediante un mezclador durante toda la duración del procedimiento).

El procedimiento se llevará a cabo

con la resistencia apagada.

Al finalizar, el display mostrará una

fecha.

##### Modelos

**Lei 500M/Lei 500L EASY - Con Botonera de membrana**

**Lei 500M/Lei 500L SMART - Con Botonera Saw**

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

**\* Para Lei 500M la configuración solamente se puede realizar por medio del Kit Display.**

## 5.0 DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

### COMPARTIMENTO DE DISTRIBUCIÓN

- El compartimento de distribución está provisto de un led que se ilumina cuando la distribución ha terminado y se puede tomar (Fig. 5.1). Cuando la portezuela se cierra de nuevo el led se apaga.
- El usuario no puede acceder normalmente al compartimento de distribución. Solamente cuando la distribución de la bebida se ha terminado, se puede levantar la portezuela para tomar el vaso con la bebida elegida. Cuando la portezuela se levanta, permanece en posición y el usuario puede tomar la bebida. Después de tomarla, transcurrido un tiempo determinado, la portezuela baja automáticamente.
- El sensor (1 – Fig.5.2) comprueba si hay vasos o algún otro recipiente, Jug o Mug, en el compartimento de distribución y permite, entonces, distribuir la bebida.
- El encargado del mantenimiento puede intervenir manualmente para abrir la portezuela operando sobre el electroimán indicado (Fig. 5.3)

### DISTRIBUIDOR DE VASOS

- El trasladador de vasos se desplaza desde la posición reposo/erogación a la estación "cup dispenser".
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada (Fig. 5.4).
- Con un primer movimiento, se distribuye el azúcar y, en este punto, el movimiento del transportador desplaza de nuevo el vaso para distribuir la bebida (Fig.5.5).

### DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso es activado solamente en las versiones que prevén el distribuidor de paletinas; es posible seleccionar la paletina en las opciones amargas y/o en los solubles.

- Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.5.6).

### DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

- 1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo (Fig.5.7)
- 2 se activa el electroimán que permite la descarga del azúcar desde la trampilla hasta la rampa permitiéndole llegar hasta el vaso (Fig. 5.8).

### CAFÉ EXPRESO

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

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (Fig.5.9).
- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.
- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (Fig.5.10-Fig. 5.11).
- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (Fig. 5.12).
- De nuevo se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo, (durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada).

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

### BEBIDA SOLUBLE

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

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

- Primero se activa el motor de la batidora (Fig.5.13).
- La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.5.14) o sobre la caldera café (Fig.5.15). se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada.
- Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.5.16).
- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.

# Instrucciones de Mantenimiento

## 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

### 6.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação.

Para poder facilitar a acelerar algunas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:

PWD 1 - Menu de programação reduzido

PWD 2 - Menu de programação completo

PWD 3 - Menu Ventas;

PWD 4 - Dividida em 2 PWD Impuestos: 88000 para testar todos os slaves BVM600;

Teste (administrada somente pela Bianchi Vending Group) para acessar ao teste executado na linha de montagem.

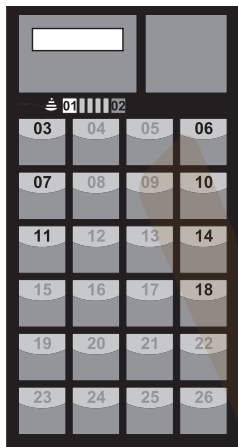
Nota: Se a password do menu reduzido coincidir com a do menu completo será prioritária a do menu completo

### 6.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

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

#### 6.2.1 MENÚ SOFTWARE

En programación las teclas tienen los significados siguientes:



P01: aumentar valor

P02: Escape

P03: disminuir valor

P06: prueba el nombre de caja EV o mixer (menú dosis)

P07: mover cursor

P10: solamente prueba de polvo (menú dosis)

P11: enter / deslizamiento options

P14: solamente prueba de agua (menú dosis)

P18: prueba completa (menú dosis)

## 6.3 MANTENIMIENTO

Se entra a la modalidad mantenimiento pulsando la tecla 'Service'. El display visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx', en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.

Pulsando dos veces la tecla Service, se by-pasará la fase de espera de la calefacción permitiendo efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en régimen.

Pulsando una tecla se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll. El panel mantenimiento prevé las siguientes funciones:

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

Tasto 01 Desliza las alarmas (si se pulsa durante 5 segundos aparecen en el display las 15 últimas alarmas)

Botón 02 Reset de alarmas

Botón 03 Prueba completa

Botón 04 Prueba solamente con agua

Botón 05 Prueba con café molido (solo molido y Reset Grupo)

Botón 06 Prueba sin azúcar

Botón 07 Rotación del grupo

Botón 08 Pulsaciones Totales (Caliente o Frío alternadas)

Botón 09 Movimiento transportador (Pos. 0-2 Visualiza los impulsos del display)

Botón 10 Prueba del mixer (si se aprieta durante 3 segundos)

Botón 11 Prova Motore Macinatura Auto (Se premuto per 3 sec. attiva per 2 sec. in senso antiorario e per 1 sec. in senso orario)

Botón 12 Caída de la cucharilla

Botón 13 Recarga de los Contadores

Botón 14 Llenado de los tubos MDB

Botón 15 Vaciado de los tubos MDB

Botón 16 Test de la Entradas y deslizamiento de tubos MDB (si está en modalidad llenar y vaciar tubos MDB)

Botón 17 No Disponible

Botón 18 Activar Imán Portezuela

Botón 19 No Disponible

Botón 20 Prueba caída vaso

Botón 21 Activar Imán Azúcar

Botón 22 Rotación de la columna de vasos

Botón 23 Activar Imán Sujeción Portezuela

Botón 24 Carga de la Caldera Exprés

Botón 25 Prueba Motores (Si se aprieta durante 3 segundos se activan en secuencia todos los motores durante 3 segundos)

Botón 26 Activar EV Entrada Agua (durante 2 segundos)

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

## 7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

### 7.1 Limpieza y carga



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

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo 2.3 NORMAS DE SEGURIDAD y el capítulo 4.0 INSTALACIÓN del presente manual.

#### 7.1.1 Mantenimiento aconsejado



Bianchi Vending Group S.p.A. garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el transcurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:

| TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN                                             | N° VENTAS |        |        |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|--------|--------|-----------|-----------|
|                                                                       | 5.000     | 10.000 | 20.000 | 30/40.000 | 70/80.000 |
| Regeneración depurador (*Resinas)                                     | ●         |        |        |           |           |
| Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición                   |           | ●      |        |           |           |
| Sustitución grupo café completo                                       |           | ●      |        |           |           |
| Descalcificación caldera expreso y electroválvulas                    |           |        |        | ●         |           |
| Sustitución de las molideras                                          |           |        |        |           | ●         |
| Decalcificación caldera soluble y electroválvulas                     |           |        |        |           | ●         |
| * si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador. |           |        |        |           |           |

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

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

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

### 7.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

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

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

#### 7.1.3.1 Limpieza compartimento de distribución:

- realizar las operaciones indicadas en el párrafo 4.5 para poder acceder a la columna de vasos donde, en la parte de abajo, está situado el compartimento distribuidor.
- Levantar las aletas (Fig. 7.1) para desenganchar la parte inferior del compartimento de distribución y extraer el recipiente (Fig. 7.2).
- Bajar la palanca situada en la parte trasera, desparar, entonces, hacia la izquierda el compartimento y extraerlo (Fig. 7.3).

#### 7.1.3.2 Limpieza de la rampa del azúcar

- Desenganchar la pinza de fijación como está indicado en la figura 7.4. Se puede, en este punto, retirar la pieza A por medio de los tornillos de la posición.1, las piezas B y C, indicados en la Figura 7.5 y el recipiente (Fig.7.6), entonces limpiar.

#### 7.1.3.3 Limpieza de los inyectores

Destornillar el tornillo moleteada (Fig. 7.7) y extraer el soporte porta-inyectores para realizar la limpieza.

se puede retirar completamente el tubo de aspiración de humos destronillando las tuercas moleteadas indicadas en la figura 7.8.

*retirar y lavar con esmero todas las piezas indicadas en la Fig. 7.9:*

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (1)
- salida de agua, (2), batidoras (3), aspas de las batidoras (4) y tuerca (5).
- tubos de silicona de dispensación del producto
- rampa y embudo de café (Fig.7.10)

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

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

### 7.2 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático. Tomar como referencia la sec. 7.7 correspondiente a la primera instalación.

### 7.3 Sustitución de las placas de los productos (Fig. 7.12)

Para sustituir, eventualmente, las placas de los productos, destornillar la pieza moldeada (1- Fig.7.12) situada en la parte interior de la puerta delantera. Desconectar el Led de iluminación (2)

Quitar el panel (3) y sustituirlo.

Montar de nuevo la totalidad al final de las operaciones de sustitución.

### 7.4 Mantenimiento ordinario y extraordinario

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



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

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

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

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

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 4.5.2.

### PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.13).

Verificar que na fase de distribuição o índice rotante esteja adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referência de distribuição (o índice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).

#### 7.4.1 Acesso às partes internas

Para acessar às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeira de café expresso, eletroválvulas, conexões elétricas, etc.):

- Girar hacia el exterior el grupo de la columna (referirse a las figuras 4.20 – 4.21 – 4.22).
- Agarrar entonces las dos asas, extraer el panel y sostenerlo hasta que salga completamente (fig. 7.14).

Después de haber efectuado las eventuales operaciones de mantenimiento levantar el panel completo hasta la posición vertical correcta y volver a poner el grupo de la columna en posición de trabajo girándolo hacia la derecha.

### 7.5 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

#### Equipo ideal:

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

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

#### No utilizar nunca:

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

#### 7.5.1 Sanitarización



#### ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

#### Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

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

#### Cómo obtener la limpieza:

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

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más gruesa.

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

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

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

#### Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distribuidor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.

- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático.

#### Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

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

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

A) usar guantes limpios

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

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

- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

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

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

| TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN                                                                                                                                                                                                                                              | TIEMPO / n° VENTAS |             |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                        | CADA DIA           | CADA SEMANA | 20000 VENTAS O MAX CADA MES. |
| Transportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con líquido higienizante.                                                                                                                                                                      | ●                  |             |                              |
| Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.                                                                                                                                                                                                         | ●                  |             |                              |
| Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante                                                                                                                                                                                                       | ●                  |             |                              |
| Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.                         |                    | ●           |                              |
| * Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi |                    |             | ●                            |

\*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.

## 7.6 Dosificación

### 7.6.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

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

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

#### - Gramaje del café molido.

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.7.15).

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

Girando a la derecha la dosis disminuye.

Girando a la izquierda la dosis aumenta.

La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 7.15).

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

- **Regulación del grado de molido manual.** Girar el tornillo (Fig.7.16) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso. Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto7

#### - Regulación automática molido (Fig.7.17)

- Permite, para las versiones expreso, guardar constante el molido, independientemente del porcentaje de humedad, de la temperatura y del desgaste de los molinillos.
- El primer calibrado se efectúa con dispositivo desconectado
- Regulen manualmente la dosis (6-7g)
- Regulen manualmente el molido
- Calculen el tiempo de elaboración en segundos (std 18s)
- Vuelvan a conectar el dispositivo
- Digiteen el tiempo de elaboración medido, en programación
- Cada 5 cafés,expresos se efectúa en automático el control de dicho parámetro. Las lecturas válidas corresponden al tercer / cuarto café.: Las primeras dos se ignorarán ya que resultado de las regulaciones anteriores, la quinta será de regulación

### 7.6.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

Ben los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

**CUIDADO:** Desajustar la capacidad volumétrica de agua, actuando en el tornillo de regulación de las válvulas solubles, significa perjudicar y variar las cantidades de agua elaborada en taza y, por consiguiente, la dosis de la misma.

- Para acceder a la electroválvula posicionada en la caldera solubles, es necesario quitar el panel (1) aflojando los dos tornillos (2) indicados en la figura 7.18
- Para obtener un buen enjuague de las copitas, actúen eventualmente en el tornillo de capacidad volumétrica, controlando luego la atendibilidad de las dosis (fig. 7.19).

## 7.7 Inactividad

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

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón (Fig.7.20).
- Vaciar todo el producto de los contenedores
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1° C.



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

## 8.0 DESMANTELAMIENTO

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

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

Confiar a personal especializado cada uno de estas partes.

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

# **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

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

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:

Marque: **BIANCHI VENDING**

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

Type/Modèle: **HLP Des.: 107xyuvRwz; 205xyuvRwz**

(x=0 o 3 >>> tension alimentation; y=ES o DC o IN >>> type de chaudière; u=- o G1 o G2 >>> nb. groupes café)  
(v=KM o KS o KK >>> version panneau de commande; w=- o MG >>> moniteur; z=- o FB o BB >>> groupe froid)

Nom commercial: **lei500 porta piatta L/M**

**Distributeur automatique de boissons chaudes et froides**

DOSSIER TECHNIQUE conservé auprès du bureau d'étude au siège BVG. - Année de fabrication: **2014**

est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

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

**2) Directive machines 2006/42/CE** et modifications et intégrations successives, transposée en Italie par le D.Lég. 17/2010 -DM-  
(Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines)

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

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

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

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

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

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

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008+A14:2010+A15:2011 (Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale)

EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 (Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente)

EN 60335-2-24:2010 (Règles particulières pour les appareils de réfrigération, les sorbetières et les fabriques de glace).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Détermination de la puissance acoustique. Niveau de pression sonore : LpA < 70 dB(A).

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

EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Exigences et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radio des appareils électrodomestiques et analogues à moteur ou thermiques, des outillages électriques et appareils analogues)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues).

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

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

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

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

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

L'administrateur delegue

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014

## **INFORMATION AUX UTILISATEURS**

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

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

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

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

# **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

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

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

**Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides**

**Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids**

**Machines à café pour usage professionnel**

Marque: **BIANCHI VENDING**

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

Année de fabrication: **2013**

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

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

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

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

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

L'administrateur delegue  
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), January 2014



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



**ATTENTION!** Prescriptions de sécurité importantes!



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



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



**ATTENTION:** machine sous tension!



**ATTENTION:** Parties en contact chaudes!



**ATTENTION!** Parties en mouvement



PE Indication de mise à la terre



#### AVERTISSEMENT IMPORTANT



#### TECHNICIEN D'ENTRETIEN

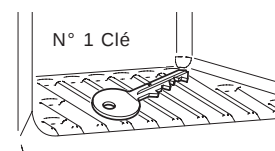
Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 5.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.



#### TECHNICIEN INSTALLATEUR

Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions. Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

Clés à disposition du **TECHNICIEN D'ENTRETIEN** et du **TECHNICIEN INSTALLATEUR**



#### Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.

##### CLES A TUBE

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

##### CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

##### TOURNEVIS

Plat petit  
Plat moyen  
Plat grand  
Cruciforme normal  
Cruciforme petit  
Cruciforme moyen  
Cruciforme grand  
En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer

##### CLES CRICK n° 14

TESTEUR  
CISEAUX D'ELECTRICIEN  
KIT DE PROGRAMMATION

## INDEX CHAPITRES

# Instructions pour l'utilisateur

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

# Instructions pour la maintenance

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

# Instructions pour l'utilisateur

## 1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

|                               | LEI 500 M                       | LEI 500 L |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------|
| Hauteur (A) mm                | 1630 mm                         | 1830 mm   |
| Largeur (B) mm                | 665 mm                          | 665 mm    |
| Profondeur (C) mm             | 775 mm                          | 775 mm    |
| Poids                         | 190 kg                          | 205 kg    |
| Tension d'alimentation        | 220 – 230 V                     |           |
| Fréquence d'alimentation      | 50 Hz – 60 Hz                   |           |
| Alimentation réseau hydrique  | 0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar) |           |
| CONSUMMATION MOYENNE:         |                                 |           |
| Branchement réseau hydrique   | 3/8" gas                        |           |
| Branchement réseau électrique | prise Schuko                    |           |

| <b>CONTENANCE BACS PRODUITS</b> |          |          |
|---------------------------------|----------|----------|
|                                 | Lei500 M | Lei500 L |
| Café grain                      | Kg 3,5   | Kg 4,5   |
| Café soluble                    | Kg 1,0   | Kg 1,4   |
| Lait                            | Kg 1,7   | Kg 2,2   |
| Chocolat                        | Kg 3,6   | Kg 4,8   |
| Thé naturel                     | Kg 3,3   | Kg 5,2   |
| Thé citron                      | Kg 2,4   | Kg 2,4   |
| Potage                          | Kg 3,6   | Kg 3,8   |
| Sucre                           | Kg 5,5   | Kg 5,5   |
| Gobelets n°                     | 500      | 700      |
| Palettes n°                     | 400      | 540      |

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

## CONNAITRE LE DISTRIBUTEUR

### Lei 500 M-L espresso (Fig.1.2)

- Groupe café et moulin à café
- Groupe distributeurs de boissons
- Groupe distribution de sucre
- Groupe monnayeur
- Tourelle gobelets
- Colonne Palettes
- Touche service
- Touche lavage
- Portillon de distribution
- Enjoliveur bas de caisse
- Zone de réceptacle
- Fiche électronique CPU
- Switching
- Groupe carte puissance
- Carte d'expansion

### Lei 500 M-L soluble (Fig.1.3)

- Groupe distributeurs de boissons
- Groupe monnayeur
- Tourelle gobelets
- Touche service
- Touche lavage
- Portillon de distribution
- Enjoliveur bas de caisse
- Zone de réceptacle
- Fiche électronique CPU
- Switching
- Groupe carte puissance
- Carte d'expansion

### 1.1 Usage prévu

Le distributeur automatique est prévu exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café espresso).

De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert. Les boissons sont délivrées par des gobelets en plastique distribués directement par le distributeur.

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

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



## 2.0 AVERTISSEMENT

### 2.1 Avertissement pour l'opérateur

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



**L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.**

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.

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

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

### 2.2 Avertissements généraux



**Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.**

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.

Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Bianchi Vending Group Spa se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.**

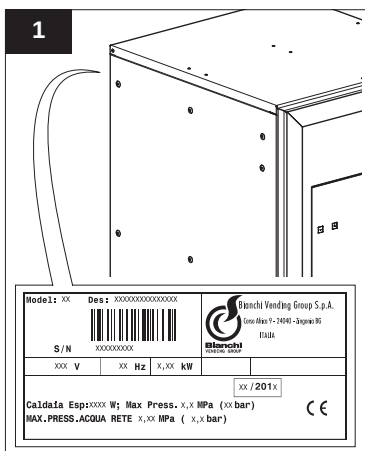
Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

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

- Données reportées sur l'étiquette de propriété (Fig.1)
- Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche).

**Bianchi Vending Group** décline toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à:

- Installation non correcte
- Alimentation électrique et eau non conformes
- Nettoyages et manutentions non adéquats
- Modifications non autorisées
- Usage non approprié du distributeur
- Pièces détachées non d'origine
- En aucun cas, Bianchi Vending Group S.p.A. n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.
- Les opérations d'installation et de manutention devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions
- Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.
- Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température ne descendant pas en dessous de 5° C et ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.



## 2.3 NORMES DE SECURITE



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

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



Debrancher impérativement le câble d'alimentation avant toute intervention de manutention ou de nettoyage du distributeur.



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

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

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

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



## 3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

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

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes. Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.

Eviter de:

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

Eviter que le distributeur:

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

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

### 3.2 Stockage

Pour un éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1°C (figure 3.2).

### 3.3 Emballage

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

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

Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant:

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

### 3.4 Reception

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

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



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

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

### 3.5 Deballage

- Libérer le distributeur de son film plastique en coupant celui-ci avec un outil approprié le long des angles de protection (fig. 3.3).
- Desserrer les vis (A) des pattes de fixation sur la palette (fig. 3.4).
- Libérer la palette et insérer 4 pieds dans les trous filetés (Fig. 3.5) libérés par les vis (A).
- Retirer la clé du compartiment de la monnaie (figure 3.6).

Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :

- Colonne gobelet (exemple : figure 3.7).
- Caisse à monnaie
- Bac à sucre
- Contrepoids palettes
- Porte-cache monnayeur
- Bac produits
- Flotteur du seau
- Enjoliveur bas de caisse
- Seau
- Enlever les polystyrènes qui bloquent les bacs produits. (figure 3.8).



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

## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Positionnement

- Le distributeur ne doit pas être plaqué contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur (figure 4.1). pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir le distributeur de chiffons ou autre.
- Pour la sécurité, il est conseillé d'installer des équerres de fixation (Fig. 4.2)
- Mettre le distributeur de niveau en se servant des pieds réglables (figure 4.3). S'assurer que le distributeur n'est pas une inclinaison supérieure à 2°.

La porte présente deux angles d'ouverture car la vis de fixation prévue peut être placée dans deux positions différentes (Fig. 4.4)



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

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

Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant (figure 4.1).

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

### 4.2 Branchement réseau d'eau

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

- Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
- Veiller à ce que le réseau ait une pression comprise entre 0,5 et 6,5 bars (sinon, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas). N'utiliser que le tuyau conforme à la norme "IEC 61770" fourni à cet effet.
- Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire (figure 4.4).
- avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau (minimum 10 litres)(figure 4.5).
- Brancher le robinet au distributeur en utilisant, à cet effet, un tube en nylon de type alimentaire et supportant la pression du réseau. Dans le cas où l'on utilise un tube flexible, il faut placer, à l'intérieur, la douille de renforcement fournie (Fig.4.6).
- Le raccord prévu est de 3/8 gas (figure 4.7).

### 4.3 Raccordement électrique

Le distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 230 V et il est protégé avec des fusibles de 12.5 A et 20A.

**Nous conseillons de contrôler que :**

- Le courant 230 V n'est pas une tension de  $\pm 6\%$ .
- Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
- Utilisez un système de protection différentiel.
- Placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible. Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre. Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique. Si nécessaire, faire intervenir du personnel qualifié pour vérification.
- Le distributeur est équipé d'un câble d'alimentation détachable H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, avec fiche SCHUKO ou autre.
- Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées (figure 4.8- figure 4.9).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.
- Quelques modèles sont pourvus de fiches spécifiques pour le lieu de destination.

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

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



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



### 4.4 Mise en service

Le distributeur possède un interrupteur de sécurité (figure 4.10).qui ôte la tension porte ouverte.(voir schéma électrique). En cas de nécessité, ouvrir la porte et débrancher la prise du distributeur.



**Reste sous tension, le connecteur du câble d'alimentation (figure 4.11 pos.1) et la prise de service à l'intérieur du distributeur (figure 4.12 pos.2).**

- Pour certaines opérations, il est nécessaire d'opérer avec la porte ouverte, mais distributeur sous tension. Le technicien installateur peut procéder de cette manière, introduire la clé spéciale en plastique (réarmement clixon) (fournie dans l'équipement standard du distributeur automatique) dans l'interrupteur de porte et la tourner de 90° (figure 4.13-pos.3).



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

La clé d'inhibition des systèmes de sécurité est gardée sous la responsabilité exclusive du technicien installateur.

Un cycle de diagnostic est exécuté à chaque allumage du distributeur pour vérifier la position des parties en mouvement, la présence d'eau et de certains produits.

Un système de sécurité prévoit, sans clé de service, que la porte et le toit restent fermés pour que le distributeur puisse se mettre en service.



### 4.5 Installation

#### 4.5.1 Remplissage circuit d'eau

#### PROCEDURE D'INSTALLATION

La procédure d'installation est valable uniquement pour les distributeurs mono chaudière.

#### MONO CHAUDIERE EXPRESSO

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.

Le distributeur va rappeler automatiquement l'eau jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. au moins pour 15 secondes. Dans cette condition le D.A. va activer la pompe et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau (mesurés à travers l'hélice). A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée.

Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

#### MONO CHAUDIERE INOX POUR SOLUBLES

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.

Le distributeur, en condition de résistance OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes). Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C. A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

#### DOUBLE CHAUDIERE

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique. Le distributeur, en condition de résistances OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière inox. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes).

Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C. Après 10 secondes le D.A. va activer la pompe expresso et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau à travers l'év. café (mesurés à travers l'hélice). A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans les 2 chaudières.

Lorsque le remplissage sera fini, effectuer des rinçages du groupe des mixers pour remplir tous les circuits et éliminer d'éventuels résidus dans la chaudière (figure 4.15).

Avant de mettre sous tension, s'assurer d'avoir bien branché le distributeur au réseau d'eau et d'avoir ouvert le robinet d'eau.



#### 4.5.2 Rincage des parties en contact avec les produits

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

- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Préparer une solution anti-bactérienne à base de chlore (produit que l'on trouve dans des magasins pharmaceutiques) en suivant scrupuleusement les indications reportées sur le produit même.
- Enlever tous les bacs produits du distributeur (figure 4.16).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 4.17) immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée (figure 4.18).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (figure 4.19).
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces éléments, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.

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

#### 4.6 Accès aux parties intérieures

Pour certaines opérations de chargement et d'entretien, il est nécessaire d'accéder aux parties intérieures du distributeur ; pour ce faire, procéder de la manière suivante :

- Appuyer sur le levier (1) comme le montre la Fig. 4.20 pour décrocher le groupe et le tourner vers la gauche comme le montre la figure (2).
- Agir sur un deuxième levier (Fig.4.21) et extraire encore le groupe.
- Il est alors possible de tourner le groupe complètement de façon à libérer l'accès aux colonnes des produits et à toutes les parties internes (Fig.4.22)

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



##### 4.6.1 Remplissage des bacs

Pour le chargement des récipients des produits, effectuer les opérations préliminaires décrites au paragraphe 4.6.

- Effectuer le chargement en séparant les récipients un par un.  
Pour le café en grains, il faut fermer la trappe avant d'enlever le bac (figure 4.23).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui-même (figure 4.24).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Le distributeur est pourvu d'un carter supérieur ouvrable.

A travers cette ouverture on a accès aux récipients pour effectuer les opérations de chargement du produit.

 Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe 1.0 Caractéristique technique.

##### 4.7.2 Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique (vérifier les caractéristiques dans le chapitre 1.0 "Caractéristiques Techniques"), évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A Gobelets.

##### Premier chargement

En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :

- Vérifier que la colonne de verres n'est pas alignée avec le trou de distribution.  
Charger ensuite toutes les colonnes en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Dans le cas contraire (lorsque la colonne est positionnée en correspondance du trou de distribution), fermer la porte et alimenter la machine de manière à ce que la colonne de verres puisse tourner et se placer automatiquement dans une position non alignée avec le trou, puis procéder au chargement (fig.4.25 - fig. 4.26).
- Remettre le couvercle de la tourelle.

##### Chargement normal

Le chargement normal des colonnes de verres doit être effectué machine à l'arrêt.

Pour effectuer le chargement des gobelets, il faut faire en sorte que le groupe colonne à gobelets soit parfaitement accessible. Pour ce faire, réaliser les opérations décrites au paragraphe 2.6 pour pouvoir accéder aux parties internes.

- soulever le couvercle (Fig.4.25) et insérer les gobelets manquants (Fig.4.26).

##### 4.7.3 Remplissage palettes

Pour le chargement des palettes, effectuer les opérations préliminaires décrites au paragraphe 4.6.

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

- Enlevez le contrepoids en métal de la colonne (figure 4.27).
- Insérez les palettes avec leur bandes d'emballage dans la colonne et uniquement après qu'elles soient positionnées, ôtez la bande d'emballage (figure 4.28).
- Faire attention que les palettes soient exemptes de bavure, ne soient pas incurvées et qu'elles soient disposées toutes horizontalement.
- A la fin du remplissage, remettre le contrepoids (figure 4.28).

#### 4.7.4 Réglage de la pince porte-gobelets

Il est possible d'adapter les dimensions de la pince de support du gobelet en fonction du type de gobelet utilisé.

Ouvrir le groupe conformément aux indications précédentes (cf. paragraphe 2.6) pour pouvoir accéder à la partie postérieure.

- Tourner la vis à l'aide d'une clé Allen comme le montre la figure 2.29 pour élargir ou pour serrer la

#### 4.7.5 Introduction du bac à marcs et du seau à liquides

Veiller à ce que le seau à liquides et le bac à marcs de café soient en position (Fig. 4.30) et les vider périodiquement.



#### 4.7.6 Installation système de paiement

Le distributeur est fourni sans système de paiement :

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

**Bianchi Vending Group S.p.A.** ne se tient pas coresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.

- enlever le portillon cache-monneyeur (figure 4.31).
- Reliez le système de paiement (figure 4.32) à la plaquette Master.

Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master, les systèmes exécutives au câble interface de la Master.

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

Vérifier les connexions du système de paiement selon le schéma de la carte indiqué.

- Accrochez le monneyeur (figure 4.33).

#### 4.8 MODALITE PREMIERE AUTO-INSTALLATION

A la première mise en marche de la machine une auto-installation sera effectuée. Le but de cette procédure est celui d'éviter les branchements manuels de câbles sur les cartes suite au remplissage du circuit hydraulique.

##### Pour Chaudière individuelle Espresso:

A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.

Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera un chargement automatique de l'eau qui va continuer jusqu'à ce que le dispositif n'a compté le passage de 200 cc d'eau (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer pour toute la durée de la procédure).

La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.

A la fin l'afficheur montrera une date.

##### Pour Double Chaudière Espresso + Soluble:

A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.

Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera la procédure d'installation automatique et ensuite de chargement des deux chaudières (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer et par la EV à 3 voies Café au cours de la procédure).

La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.

A la fin l'afficheur montrera une date.

##### Pour Chaudière Soluble :

A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.

Lorsque le flotteur est en position haute au moins pour 5 secondes consécutives la machine ouvrira une électrovanne soluble et commencera un cycle de chargement de l'eau dans la chaudière (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer pour toute la durée de la procédure).

La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.

A la fin l'afficheur montrera une date.

##### Modèles

**Lei 500M/Lei 500L EASY - avec clavier à membrane**

**Lei 500M/Lei 500L SMART - avec clavier Saw**

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

**\* Pour Lei 500M configuration possible uniquement avec Kit Display.**

## 5.0 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

### COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

- Le compartiment de distribution est muni d'une led qui s'éclaire quand la distribution est terminée et l'on peut prendre le produit (Fig. 5.1).  
Quand le portillon se ferme à nouveau, la led s'éteint elle aussi.
- Le compartiment de distribution est normalement inaccessible pour l'utilisateur. Ce n'est qu'après que la boisson a été versée qu'il est possible de lever le portillon frontal pour permettre à l'utilisateur de prendre le gobelet contenant la boisson sélectionnée.  
Quand le portillon se soulève, il reste en position pour que l'utilisateur puisse prendre sa boisson. Après cela, au terme d'un délai d'attente défini, le portillon s'abaisse automatiquement.
- Le capteur (1 – Fig.5.2) vérifie la présence du gobelet ou autre récipient, Jug ou Mug, dans le compartiment de distribution et autorise la distribution de la boisson.
- Le préposé à l'entretien peut intervenir manuellement sur l'ouverture du portillon en agissant sur l'électro-aimant indiqué (Fig. 5.3)

### DISTRIBUTION Gobelet

- Le translateur de gobelets se déplace de la position repos/distribution à la station "cup dispenser".
- Le moteur à l'intérieur du "cup dispenser" déplace les vis d'Archimède pour séparer et faire tomber le gobelet dans la fourche opportune (Fig. 5.4).
- Après un premier déplacement, la machine distribue le sucre, après quoi le mouvement du translateur reporte le gobelet à la position de distribution de la boisson (Fig.5.5).

### DISTRIBUTION PALETTE

Ce processus est activé uniquement sur les versions où il est prévu un distributeur de palettes. Il est possible, en option, d'avoir la palette sur les sélections sans sucre ou soluble.

- On active le moteur qui actionne le dispositif de distribution de la palette en faisant glisser celle-ci dans le gobelet (fig. 5.6).

### DISTRIBUTION SUCRE

Ou est prévu et demandé une quantité de sucre préprogrammée dans les temps doses, celle-ci sera délivrée avec possibilité d'arrêt quand elle aura rejoint la quantité demandée.

Le sucre est distribué directement dans le gobelet.

La procédure de distribution se fait suivant en deux cycles:

- 1 le moteur actionne la vis sans fin du bac sucre en délivrant la quantité désirée à l'intérieur du tube convoyeur (figure 5.7).
- 2 L'électroaimant s'active et permet l'écoulement du sucre du plateau vers le toboggan qui le déversera dans le gobelet (figure 5.8).

### CAFE EXPRESSO

Ce processus se fait uniquement sur les modèles dotés d'un groupe café expresso, après que l'on ait déjà délivré le gobelet et le sucre.

- Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur (figure 5.9).
- L'électro-aimant du doseur s'alimente provoquant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
- Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps (figure 5.10- Fig. 5.11).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 5.12).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée.

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

### BOISSONS SOLUBLES

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

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

- Le moteur de mixer vient être activé si il est présent (fig. 5.13).
- L'électrovanne fixée sur la chaudière solubles (Fig.5.14) ou sur la chaudière café (Fig.5.15) est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer (dans quelques versions produits divers peuvent finir dans le même mélangeur- par exemple lait et chocolat) (Fig. 5.16).
- Après avoir distribué la quantité d'eau et de poudre préfixée, le mixer est désactivé après un temps T établi en programmation.

# Instructions pour la maintenance

## 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

### 6.1 MOT DE PASSE

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

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

PWD 1 - Menu de programmation réduit

PWD 2 - Menu de programmation complet

PWD 3 - Menu Ventes;

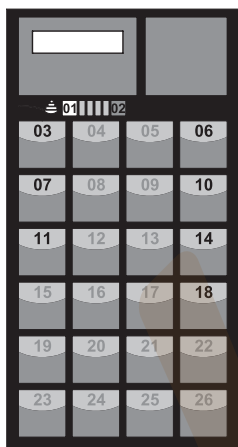
PWD 4 - Divise en 2 PWD Etablie: 88000 pour tester toutes les slave BVM600;

### 6.2 MENU EN MACHINE

La PWD 1 permet d'accéder au menu complet du distributeur automatique. La procédure d'accès au menu prévoit de: Appuyer sur la touche PROG sur la carte master, rentrer le mot de passe et appuyer sur la touche ENTER. Ci-après sont reportés les menus de programmation du D.A.

#### 6.2.1 MENU SOFTWARE MACHINE

En programmation les touches ont le sens suivant:



- P01: augmenter valeur
- P02: Escape
- P03: diminuer valeur
- P06: affiche le nom de boîte EV ou mixeur (menu doses)
- P07: déplacer curseur
- P10: essai poudres seules (menu doses)
- P11: enter / défiler options
- P14: essai eau seule (menu doses)
- P18: essai complet (menu doses)

### 6.3 ENTRETIEN

Quand on entre en entretien en appuyant sur la touche 'Service'.

L'écran visualise en ligne 1 'Entretien xxx', où xxx visualise la température de la chaudière, et en ligne 2 les éventuelles alarmes relevées.

En appuyant deux fois sur la touche Service, on va éviter la phase d'attente du chauffage et on pourra effectuer des sélections d'essai même à la température non à régime. En appuyant sur une touche on visualise la température des chaudières slave en scroll.

Le panne entretien prévoit les fonctions suivantes:

En entretien les touches ont le sens suivant:

- Touche 01 : Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent à l'écran).
- Touche 02 : Reset alarmes
- Touche 03: Essai complet
- Touche 04: Essai eau seule
- Touche 05: Essai café moulu (uniquement mouture et réinitialisation groupe).
- Touche 06: Essai sans sucre
- Touche 07: Rotation groupe
- Touche 08: Sélections totales plus chaud et froid alternées.
- Touche 09: Mouvement translateur (Pos. 0-2 affiche impulsions à l'écran)
- Touche 10: Essai mixer (pressé 3 secondes)
- Touche 11: Essai Motoréducteur mouture automatique (si pressé pendant 3 s, active 2 s dans le sens anti-horaire et 1 s dans le sens horaire).
- Touche 12: Décrochage palette
- Touche 13: Recharge décompteurs
- Touche 14: Remplissage tubes MDB
- Touche 15: Vidage tubes MDB

- Touche 16: Test entrées et glissement tubes MDB (si en mode rempl. ou vidage tubes MDB)
- Touche 17: Non Disponible
- Touche 18: Active aimant portillon
- Touche 19: Non Disponible
- Touche 20: Essai Décrochage palette
- Touche 21: Active aimant sucre
- Touche 22: Rotation colonne gobelets
- Touche 23: Active aimant d'arrêt portillon
- Touche 24: Chargement chaudière expresso
- Touche 25: Essai motoréducteurs (si pressée pendant 3 s tous les motoréducteurs sont activés en séquence pendant 3s)
- Touche 26: Activation EV entrée d'eau pendant 2 secondes

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

## 7.0 MANUTENTION ET ARRET

### 7.1 Nettoyage et remplissage



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

Se référer aux dispositions indiquées au chapitre 2.3 NORMES POUR LA SECURITE et au chapitre 4.0 INSTALLATION du présent manuel.

#### 7.1.1 Entretien conseillé



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

| TYPOLOGIE<br>D'INTERVENTION                         | N° SELECTIONS |        |        |           |           |
|-----------------------------------------------------|---------------|--------|--------|-----------|-----------|
|                                                     | 5.000         | 10.000 | 20.000 | 30/40.000 | 70/80.000 |
| Régénération épurateur (* Résines)                  | ●             |        |        |           |           |
| Remplacement piston complet de filtres et garniture |               | ●      |        |           |           |
| Remplacement groupe café complet                    |               | ●      |        |           |           |
| Décalcification chaudière express et électrovannes  |               |        |        | ●         |           |
| Remplacement meules                                 |               |        |        |           | ●         |
| Décalcification chaudière soluble et électrovannes  |               |        |        |           | ●         |

\*S'il n'y a aucune indication contraire de la part du fournisseur de l'épurateur.

#### 7.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

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

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

### 7.1.3 Nettoyage quotidien conseillé

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

 Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 7.5.1.

#### 7.1.3.1 Nettoyage du compartiment de distribution

- Procéder aux opérations indiquées au paragraphe 4.6 pour rendre accessible la colonne à gobelets où se trouve le compartiment de distribution, dans la partie inférieure.
- Soulever les ailettes (Fig. 7.1) pour décrocher la partie inférieure du compartiment de distribution et extraire le bac (Fig. 7.2).
- Baisser le levier qui se trouve dans la partie postérieure puis déplacer le compartiment à gauche et l'extraire (Fig. 7.3).

#### 7.1.3.2 Nettoyage de la goulotte à sucre

- Débrancher le ressort de fixation comme le montre la fig. 7.4. Il est alors possible de retirer l'élément A à l'aide des vis pos.1, les éléments B et C, indiqués à la Figure 7.5 et le bac (Fig. 7.6), puis procéder au nettoyage.

#### 7.1.3.3 Nettoyage porte-buses

Dévisser la vis moletée (Fig. 7.7) et extraire le supporte porte-buses pour réaliser le nettoyage.

Il est possible d'enlever complètement le tube d'aspiration des fumées en dévissant les écrous moletés visés à la figure 7.8.

*Enlever et laver soigneusement toutes les parties indiquées à la Fig. 7.9:*

- Réceptacle à gobelets et descente de poudre (pos.1)
- Bol mixer (2) corps de mixer (3), hélice de mixage (4) et bague (5).
- Tube de distribution
- Descente et infuseur café (figure 7.10)

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

- Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement (Figure 7.11).

### 7.2 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au chapitre 7.7 (première installation).

### 7.3 Remplacement des étiquettes produits (Fig. 7.12)

Pour remplacer le cas échéant les étiquettes produits, dévisser l'écrou moleté (1-Fig. 7.12) situé dans la partie intérieure de la porte antérieure.

Déconnecter la led d'éclairage (2)

Enlever le panneau (3) et procéder au remplacement.

Remonter le tout à la fin des opérations de remplacement.

### 7.4 Nettoyage normal et particulier

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



*Pour toutes les opérations qui demandent le démontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.*

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance du distributeur.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec les produits en utilisant des produits désinfectants comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.5.2.

### PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 7.13).

S'assurer qu'en phase de distribution, l'index tournant est en avance de 1,5 mm tout au plus du point de référence de distribution (l'index tournant doit être en position de distribution entre 0 et 1,5 mm à partir du point de distribution).

#### 7.4.1 Accès aux parties intérieures

Pour avoir accès aux parties intérieures du distributeur automatique (pompes, chaudière café expresso, électrovannes, branchements électriques, etc.):

- Tourner vers l'extérieur le groupe colonne (consulter les figures 4.20-4.21 - 4.22).
- Agir ensuite sur les deux poignées, extraire le panneau et le tenir jusqu'à qu'il soit complètement dehors (fig. 7.14).

Après avoir effectué les opérations d'entretien, soulever le panneau complet jusqu'à ce qu'il soit dans la position verticale correcte puis reporter le groupe colonne en position de travail en la tournant vers la droite.

### 7.5 PROCEDURES D'ENTRETIEN

#### Equipement idéal :

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

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

Ne jamais utiliser :

- Eponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- Tournevis ou objets métalliques.



#### 7.5.1 Désinfection

##### QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

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

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

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

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

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

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

#### Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

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

#### Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

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

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

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

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

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

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

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer sur le lieu où le distributeur automatique est installé.

### Exemple de procédure idéale de nettoyage d'un distributeur automatique de boissons chaudes :

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

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

A) Employer des gants propres

B) Employer de l'eau chaude non des toilettes

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

- Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.
- Eviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.
- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Eviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.
- Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.

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

Le tableau suivant résume le comportement recommandé afin de réduire au minimum le risque de prolifération et contamination de bactéries à l'intérieur du distributeur.

| TYPOLOGIE D'INTERVENTION                                                                                                                                                                                                                                 | TEMPS / n° SELECTIONS |                |                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|-----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                          | CHAQUE JOUR           | CHAQUE SEMAINE | 20000 BATTUES OU MAXI CHAQUE MOIS |
| Enlever et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec liquide désinfectant.                                                                                                                                                     | ●                     |                |                                   |
| Vider les seaux fonds liquides et les nettoyer avec liquide désinfectant.                                                                                                                                                                                | ●                     |                |                                   |
| Vider le récipient marc de café et le laver avec liquide désinfectant.                                                                                                                                                                                   | ●                     |                |                                   |
| Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond du distributeur et l'extérieur du distributeur, en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection. |                       | ●              |                                   |
| * Kit de désinfection des parties plastiques destinées au passage du produit en poudre ou liquide (coupes, tubes, brides de distribution, gicleurs...). Pour des informations plus détaillées, veuillez contacter directement la Société Bianchi.        |                       |                | ●                                 |
| * La Société Bianchi a prédisposé des kits spécifiques projetés exprès pour chaque modèle de distributeur.                                                                                                                                               |                       |                |                                   |

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

- **Grammage du café moulu.** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.7.15).  
Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes.  
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue.  
En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente.  
La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 7.15).  
La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.
- **Réglage du degré de mouture manuelle.** Tourner la vis (Fig.7.16) afin d'obtenir les résultats souhaités.  
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.  
Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.
- **Réglage automatique de la mouture (Fig.7.17)**
- Permet dans les versions expresso de maintenir constante la mouture, indépendamment du pourcentage, de la température et de l'usure des meules.
- Le premier réglage a lieu avec dispositif débranché
- Effectuer le réglage de la dose à la main (6-7g)
- Effectuer le réglage de la mouture à la main
- Calculer le temps de distribution en secondes (std 18s)
- Brancher le dispositif de nouveau
- Afficher le temps de distribution mesuré, en programmation
- Tous les 5 cafés expresso, le contrôle de ce paramètre sera effectué automatiquement. Les lectures valides correspondent avec les troisième/quatrième café. Les deux premières lectures seront ignorées étant le résultat des réglages précédents, la cinquième sera de réglage.

#### 7.6.2 Reglage des électrovannes solubles

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards, la procédure est illustrée au chapitre 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL.

**ATTENTION:** Dérégler le débit de l'eau en agissant sur la vis de réglage des vannes solubles signifie compromettre et varier la quantité d'eau distribuée dans la tasse et donc la dose de celle-ci.

Pour avoir accès à l'électrovanne, installée dans la chaudière solubles, il faut enlever le panneau (1) en desserrant les deux vis (2) indiquées en figure 7.18

- Pour obtenir un bon rinçage des coupelles agir éventuellement sur la vis de débit et ensuite vérifier la régularité des doses (Fig.7.19).

#### 7.7 Arrêt

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

- Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
- Videz complètement la chaudière soluble et le bac tampon, en enlevant le bouchon sur le tube de vidange
- Remettre le bouchon lorsque la vidange a été effectuée (figure 7.20)
- Enlevez tous les produits des bacs
- Procédez au lavage de toutes les parties en contact avec les poudres suivant chapitre déjà décrit
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
- Protégez le distributeur avec un film plastique
- Le stocker dans des locaux secs, à l'abri et avec une température non inférieure à 1°C.



Après une longue période d'inactivité répéter le processus d'installation initiale.

#### 8.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Pour le ferrailage, on conseille de désassembler le distributeur en divisant les parties suivant leur nature (plastique, métal, etc...).  
Le confiez ensuite à des entreprises spécialisées dans le recyclage des matériaux.

**Attention!** Vérifier que l'écoulement des machines a lieu conformément aux normes relatives à l'environnement et aux réglementations en vigueur.



### 7.6 Réglages

#### 7.6.1 Réglages doses et mouture

Le distributeur est livré réglé sur des valeurs standards :

- Température café dans le gobelet entre 70°C et 80 °C.
- Température produits solubles dans le gobelet entre 70°C et 80°C.
- Grammage poudre de café entre 6 et 8 grammes.
- Quantité de poudre soluble voir tableau.

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG****BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:Marke: **BIANCHI VENDING**Hersteller: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Typ/Modell: **HLP Des.: 107xyuvRwz; 205xyuvRwz**(x=0 o 3 >>> Versorgungsspannung; y=ES o DC o IN >>> Kesseltyp; u=- o G1 o G2 >>> Kaffeegruppen Nr)  
(v=KM o KS o KK >>> Tastaturlayout; w=- o MG >>> monitor; z=- o FB o BB >>> Kaltgruppe)Handelsname: **lei500 porta piazza L/M****Getränkeautomat für warme Getränke**TECHNISCHE UNTERLAGEN aufbewahrt bei BVG – Hauptsitz – Technisches Büro. - Baujahr: **2014**  
Den grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Richtlinien:**1) Tiefspannung 2006/95/EG** (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich dem elektrischen Material, das innerhalb von bestimmten Spannungsgrenzen eingesetzt wird) - **BT** -**2) Maschinenrichtlinie 2006/42/CE** und darauffolgende Änderungen und Ergänzungen, aufgenommen durch in Italien durch die Rechtsverordnung 17/2010 - **DM** - (Wesentliche Anforderungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bezüglich der Planung und Herstellung der Maschinen )**3) Elektromagnetische Kompatibilität 2004/108/EG** (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität) -**EMC**-**4) REG. (EG) 1935/2004** hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.**REG. (EG) 1895/2005** bezüglich der Benutzungseinschränkung von einigen Epoxyd-Derivaten, die in mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien oder Gegenständen enthalten sind.**Richtlinie. 2002/72 EG** hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Die Proben / Prüfungen wurden gemäß der gültigen Harmonisierten / Europäischen Vorschriften durchgeführt.

**1) SICHERHEIT (Tiefspannung - Maschinenrichtlinie):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Sicherheit der elektrischen Geräte für den Haushalt oder für einen ähnlichen Gebrauch. Allgemeine Vorschriften). EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Besondere Vorschriften für Handels-Automaten und automatische Geräte, die für den Verkauf bestimmt sind).

EN 60335-2-24:2010 (Wesentliche Anforderungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bezüglich der Planung und Herstellung der Maschinen ).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Rauschmessung. Schalldruck: LpA &lt; 70 dB(A)

**2) ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT (EMC):**

EN 55014-1:2006 (Grenzen und Messungsmethoden der Radiofunktstörungen bei motorgesteuerten oder thermischen Haushaltsgeräten, Werkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche Elektrogeräte).

EN 61000-3-2: 2006 (Grenzen für die Emission von harmonisiertem Strom)

EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Spannungsschwankungs- und Flicker-Begrenzung für Geräte mit Nennstrom ≤ 16 A)

EN 62233:2008 Messungsmethoden der elektromagnetischen Felder bei Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten, hinsichtlich der menschlichen Aussetzung.

**3) TAUGLICHKEIT DER MATERIALIEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN**

Probe der "Kontakttauglichkeit mit Lebensmitteln" entsprechend der italienischen Gesetzgebung D.M. 21-03-1973 und folgenden Änderungen ⇒ Dekret 4. Mai 2006 Nr. 227 und der Umsetzung folgender Europäischen Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2002/72/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, Reg. EG n. 1935/04 und Reg. EG Nr. 1895/2005.

GESETZLICHER VERTRETER  
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2014

**BEDIENERINFORMATIONEN**Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien **2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung". Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

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

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

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

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

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

Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

**Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke****Spiralenautomaten für kalte Produkte****Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch**Marke: **BIANCHI VENDING**Hersteller: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Baujahr: **2013**der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI VENDING GROUP S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftsraum (EU + Liechtenstein + Island + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (\*):

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

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

GESETZLICHER VERTRETER  
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2014

VOR INBETRIEBNAHME DES AUTOMATEN MUSS DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. ES ENTHÄLT WICHTIGE ANGABEN ÜBER DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN BETRIEB IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.



**ACHTUNG:** Wichtige Sicherheitshinweise!



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam **LESEN**.



Vor jeglicher Instandhaltungstätigkeit am Gerät **muß** das Gerät vom Netz getrennt werden



**ACHTUNG:** Gerät unter Spannung



**ACHTUNG:** Heiße Oberflächen



**ACHTUNG!** Teile in Bewegung



PE Erdungshinweis



## HINWEISE



### WARTUNGSBEAUFTRAGTER

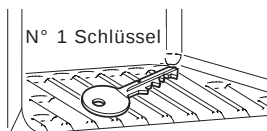
Als Wartungsbeauftragter wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Wartungsbeauftragte muß außerdem für die Reinigung des Dosierungautomates sorgen (siehe die im Kapitel 5.0 angegebenen Arbeitsgänge). Im Falle eines Schadens muß der Wartungsbeauftragte den Installateurtechniker informieren.



### INSTALLATEURTECHNIKER

Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen des Dosierungautomates beauftragte Person bezeichnet. Alle Arbeitsgänge zur Einstellung unterliegen ausschließlich dem Installateur, der außerdem das Zugangspasswort für die Programmierung besitzt.

Schlüssel beim WARTUNGSBEAUFTRAGTEN und dem Installateurtechniker.



### Notwendige Werkzeuge, um Arbeitsgänge am Getränkeautomat vorzunehmen.

#### ROHRSCHLÜSSEL

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

#### MAULSCHLÜSSEL (mit Gabel)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

#### SCHRAUBENDREHER

Kleine Größe  
Mittlere Größe  
Große Größe  
Normales Kreuz  
Kleines Kreuz  
Mittleres Kreuz  
Großes Kreuz  
In Teflon in kleiner Größe zur Einstellung der Trimmer

#### CRICK-SCHLÜSSEL Nr. 14

#### TESTER

#### ELEKTRIKERSCHERE

#### PROGRAMMIERKIT

## INHALTSVERZEICHNIS

# Anleitungen für den Benutzer

- 1.0 TECHNISCHE DATEN
- 2.0 VORWORT
- 3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG

# Hinweise für Wartung

- 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN
- 7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG
- 8.0 STILLEGUNG

# Anleitungen für den Benutzer

## 1.0 TECHNISCHE DATEN (Abb. 1.1)

|                               | LEI 500 M                       | LEI 500 L |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------|
| Höhe (A) mm                   | 1630 mm                         | 1830 mm   |
| Breite (B) mm                 | 665 mm                          | 665 mm    |
| Tiefe (C) mm                  | 775 mm                          | 775 mm    |
| Gewicht                       | 190 kg                          | 205 kg    |
| Betriebsspannung              | 220 – 230 V                     |           |
| Betriebsfrequenz              | 50 Hz – 60 Hz                   |           |
| Wassernetzversorgung          | 0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar) |           |
| Durchschnittlicher Verbrauch: |                                 |           |
| Wassernetzanschluss           | 3/8" gas                        |           |
| Stromnetzanschluss            | Schuko                          |           |
| BEHÄLTERVOLUMEN               |                                 |           |
|                               | Lei500 M                        | Lei500 L  |
| Kaffeebohnen                  | Kg 3,5                          | Kg 4,5    |
| Pulverkaffee                  | Kg 1,0                          | Kg 1,4    |
| Milchpulver                   | Kg 1,7                          | Kg 2,2    |
| Schokolade                    | Kg 3,6                          | Kg 4,8    |
| Tee natur                     | Kg 3,3                          | Kg 5,2    |
| Zitronen-Tee                  | Kg 2,4                          | Kg 2,4    |
| Brühe                         | Kg 3,6                          | Kg 3,8    |
| Zucker                        | Kg 5,5                          | Kg 5,5    |
| Becher N°                     | 500                             | 700       |
| Stäbe N°                      | 400                             | 540       |

**!** Die elektrischen Eigenschaften der verschiedenen Modelle sind auf dem Datenschild, das sich innerhalb der Automaten befindet, angegeben.

## DEN AUTOMATEN KENNEN

### Lei 500 M-L espresso (Abb.1.2)

- 1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
- 2 Getränkeverteilergruppe
- 3 Zuckerausgabeeinheit
- 4 Zahlungssystem
- 5 Becherstapler
- 6 Stäbchensäule
- 7 Servicetaste
- 8 Taste Reinigung
- 9 Ausgabeklappe
- 10 Vom Eimer für flüssige Abfälle
- 11 Entnahmefach entnehmen
- 12 Steuerung CPU
- 13 Switching
- 14 Leistungskarte
- 15 Erweiterungsplatine

### Lei 500 M-L Instantprodukt (Abb.1.3)

- 1 Getränkeverteilergruppe
- 2 Zahlungssystem
- 3 Becherstapler
- 4 Servicetaste
- 5 Taste Reinigung
- 6 Ausgabeklappe
- 7 Vom Eimer für flüssige Abfälle
- 8 Entnahmefach entnehmen
- 9 Steuerung CPU
- 10 Switching
- 11 Leistungskarte
- 12 Erweiterungsplatine

## 1.1 Vorgesehene Verwendung

Der Getränkeautomat darf nur für die Ausgabe von Getränken eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelprodukten mit Wasser vorbereitet oder (bei Kaffee espresso) aufgebrüht werden.

Für diesen Zweck dürfen nur solche Produkte verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden.

Die Getränke werden in entsprechenden Plastikbechern ausgegeben, die das Gerät automatisch bereitstellt. Wo dies vorgesehen ist, wird auch ein Stab zum Umrühren des Zuckers ausgegeben.

Die ausgegebenen Getränke müssen sofort konsumiert werden, auf keinen Fall dürfen sie für einen späteren Verbrauch aufbewahrt werden.



## 2.0 VORWORT

### 2.1 Hinweise für den Bediener

Dieser Getränkeautomat wurde unter völliger Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.

**!** Der Anwender darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Instandhaltungsvorgänge (die nur durch spezialisierte Techniker durchgeführt werden dürfen und in diesem Handbuch durch ein entsprechendes Piktogramm gekennzeichnet) machen eine bewußte Umgehung einiger Sicherheitseinrichtungen des Getränkeautomaten erforderlich.

Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.

Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Automaten erfolgen können.

### 2.2 Allgemeine Hinweise



Vor Benutzung des Getränkeautomaten müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung des Getränkeautomaten durch den Bediener.

– Eingriffe des Benutzers am Getränkeautomaten sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde.

Der Installationstechniker, im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Getränkeautomaten Kenntnis haben.

– Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.

Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.

– Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Automaten, und als solches muß es immer, bis zur Stilllegung und/oder Verschrottung des Getränkeautomaten, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.

– Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Getränkeautomaten angebrachten Daten enthalten.

– Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.

– Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Automaten vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.

– Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.

– Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Getränkeautomaten ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Getränkeautomaten auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.

– Es steht Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. dennoch frei, die auf dem Markt befindlichen Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, wenn sie dies aus gewichtigen Gründen für angemessen halten sollte. In diesem Fall werden Einlegeblätter nachgeliefert, die mit dem Handbuch zusammen aufbewahrt werden müssen.

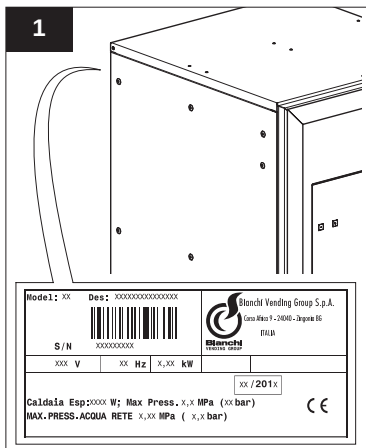
Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummern:

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

- die Angaben des Typenschildes (Abb. 1)
- im Mikroprozessor enthaltene Programmversion (Klebeschildchen auf dem Teil, das auf den Steuerung)

Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:

- unvorschriftsgemäße Installation
  - ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr
  - unangemessene Reinigung und Instandhaltung
  - ungenehmigte Änderungen
  - unpassende Verwendung des Getränkeautomaten
  - Verwendung nicht-originaler Ersatzteile
  - Keinesfalls ist die Bianchi Vending Group S.p.a. gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Getränkeautomaten durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.
  - Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.
  - Zum Nachfüllen, es dürfen nur Lebensmittelprodukte verwendet werden, die ausdrücklich für den Einsatz in Getränkeautomaten vorgesehen sind.
  - Der Getränkeautomat ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, er muß in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur nie unter 5°C sinkt, und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...).
- Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.



## 2.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

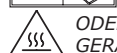


Vor Benutzung des Automaten muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.
- Ein Bediener darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Getränkeautomaten verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.
- Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Automaten bei kleinstmöglichem Risiko.



Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.



AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE VORGENOMMEN WERDEN, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.

- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.
- Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet.
- Um immer eine korrekte Funktionsweise des Automaten zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.
- Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Getränkeautomaten unbedingt der Hersteller angesprochen werden.
- Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzliche und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.



## 3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN

### 3.1 Handling und Transport (ABB. 3.1)

Der Transport des Getränkeautomaten muß von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Automat wird auf einer Palette angeliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Automaten zu vermeiden.

Zu vermeiden sind:

- das Anheben des Getränkeautomaten mit Seilen oder Pressen
- das Ziehen des Getränkeautomaten
- das Kippen oder Legen des Getränkeautomaten für den Transport
- Stöße
- die Belastung mit anderen Gegenständen
- Regen, Frost und Hitzequellen
- die Lagerung an einem feuchtem Ort

### 3.2 Lagerung

Im Falle einer eventuellen Lagerung muß absolut vermieden werden, mehrere Geräte übereinander zu stellen. Die Lagerung muß in vertikaler Stellung erfolgen, in trockenen Räumen mit Temperaturen über 1°C (Abb. 3.2)

### 3.3 Verpackung

Der AUTOMAT ist mit Styropor-Eckenschützern versehen und mit einer Klar-sichtfolie umhüllt (Abb. 3.2).

Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.

Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:

- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Typ-Version und Seriennummer

### 3.4 Empfang

Im Moment der Anlieferung des Automaten muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat. Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.



Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. sie darf auf keinen Fall aufweisen:

- Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
- feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
- Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

### 3.5 Auspacken

- Die Schutzhülle entlang einer der 4 Kantenabdeckungen aufschneiden und entfernen (Abb. 3.3)
- Das Gerät durch Entfernen der Schrauben (A) der Transportsicherung von der Palette lösen (Abb. 3.4)
- Die Palette entleeren und die 4 Stützfüße in die Gewindeöffnungen (Abb. 3.5) einsetzen, die durch die Schrauben (A) frei geworden sind.
- Den Schlüssel aus dem Münzenentnahmefach herausziehen (Abb. 3.6) die Tür des Automaten öffnen und das Klebeband von folgenden Teilen entfernen:
  - vom Bechermagazin (Beispiel in Abb.3.7)
  - vom der Münzkassa
  - vom Zuckerbehälter
  - vom Gewichtsstück des Stäbeladers
  - von der Abdeckung der Münzkassa/der Master-Steuerung
  - von den Produktbehältern
  - vom Schwimmer des Abwassereimers
  - von der Scheuerleiste
  - vom Eimer für flüssige Abfälle
  - den Styropor-Schutz von den Produktbehältern abnehmen (Abb. 3.8)



Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.



## 4.0 INSTALLATION

### 4.1 Aufstellung

- Der Automat muß mindestens 5 cm von einer Wand rückwärts positioniert werden, um die notwendige Lüftung zu gewährleisten (Abb. 4.1). Der Automat darf keinesfalls abgedeckt werden.
- Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen Befestigungswinkel anzubringen (Abb. 4.2)
- den Automaten aufstellen und über die beiden am Gerät befindlichen verstellbaren Füße nivellieren (Abb. 4.3). Die vertikale Achse des Automaten darf nicht mehr als 2° von der Senkrechten abweichen.

Die Tür hat zwei Öffnungswinkel, denn es ist eine Befestigungsschraube vorgesehen, die an 2 Stellen angebracht werden kann. (Fig. 4.4)



**ACHTUNG!** Automat nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.

Fa. Bianchi Vending Group S.p.A. übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch die fehlende Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht werden.

Wenn die Aufstellung in Korridoren erfolgt, die Teil eines Fluchtweges sind, muß sichergestellt werden, daß der Fluchtweg auch bei geöffneter Tür des Automaten ausreichend breit ist (Abb. 4.1).

Um zu verhindern, daß der Bodenbelag durch heruntergefallene Produkte verschmutzt wird, ist es eventuell angebracht, unter den Automaten eine Schutzmatte zu legen, die breit genug ist, um den Tätigkeitsradius des Automaten abzudecken.

### 4.2 Anschluß ans Wassernetz

Vor dem Anschluß des Automaten an das Wassernetz kontrollieren Sie bitte folgendes:

- die Trinkbarkeit des Wassers (gegebenenfalls durch ein Labor bestätigen lassen).
- Sicherstellen, dass das Wassernetz einen Druck zwischen 0,5 und 6,5 bar aufweist (andernfalls muß eine Pumpe bzw. ein Druckminderer, je nach Fall angeschlossen werden. Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "IEC 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden
- falls nicht schon vorhanden, installieren Sie an zugänglicher Stelle einen Hahn, um gegebenenfalls das Gerät von der Leitung trennen zu können (Abb. 4.4).
- vor der Ausführung des Wasseranschlusses, lassen Sie etwas Wasser aus dem Hahn laufen, um eventuell in der Leitung vorhandene Schmutzpartikel zu entfernen (Abb. 4.5)
- Nylon mit einem für Nahrungsmittel und Leitungsdruck geeigneten Nylonrohr an Getränkeautomat schließen; sollte ein Schlauch verwendet werden, muss die beiliegende Verstärkungshülse in den Schlauch gesetzt werden (Bild 4.6).
- Der vorgesehene Anschluß hat ist vom Typ 3/8" Gas (Abb. 4.7).

### 4.3 Anschluß ans Stromnetz

Der Automat ist für eine Netzspannung von 230 Volt ausgelegt, er ist durch Sicherungen von 12,5 A und 20A geschützt.

#### Bitte überprüfen Sie folgendes:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von  $\pm 6\%$  liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen
- Automat so aufstellen, dass Zugriff zum Stecker möglich ist

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden.

Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.

In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht.

Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.

- Der Automat ist mit zwei abtrennbaren Versorgungskabeln H05VV-F 3x1,5 mm<sup>2</sup> mit SCHUKO-Stecker bzw. von sonstiger Typologie ausgestattet.
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden (Abb. 4.8 - Abb. 4.9).
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.
- Bei einigen Modellen sind die für den Bestimmungsort spezifischen Stecker eingebaut

Fa. Bianchi Vending Group S.p.A. übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die teilweise oder vollständige Nichteinhaltung der vorstehenden Hinweise.

Sollte das Speisekabel beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.



**Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.**



### 4.4 Inbetriebnahme

Der Automat ist mit einem Sicherheitsschalter (Abb. 4.10) ausgerüstet, der bei jedem Öffnen der Tür den Stromkreis aller elektrischen Bauteile unterbricht (Siehe Verkabelungsschema).

Sollte eine Unterbrechung des Stromkreises erwünscht werden, ist dies daher durch Öffnen der Tür oder durch Ziehen des Netzsteckers möglich.



**Unter Spannung bleiben der Stecker des Netzkabels (Abb. 4.11-1) sowie die Hilfssteckdose im Innern des Automaten (Abb. 4.12).**

- Für einige Vorgänge ist es erforderlich, bei geöffneter Tür zu arbeiten, ohne daß der Stromkreis unterbrochen wird. Der Installateurtechniker kann folgendermaßen vorgehen, indem er den speziellen Plastikschlüssel (Clixon-Neuarmierung) (der in Ausstattung mit dem Automat geliefert wird) in den Türschalter steckt und um 90° dreht (Abb. 4.13)



**Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Automaten bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden. Der Automat darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.**

Der Schlüssel für den Ausschluss der Sicherheit wird vom Installateur, unter seiner ausschließlichen Verantwortung, aufbewahrt.

Bei jeder Einschaltung des Automaten erfolgt ein Diagnosenzyklus, der die Position der beweglichen Teile und den Stand des Wassers und einiger Produkte überprüft.

Es besteht ein Sicherheitssystem, das vorsieht, dass, ohne Dienstschlüssel, die Tür und die Bedeckung für die Inbetriebsetzung des Automaten, geschlossen sein müssen.



## 4.5 Installation

### 4.5.1 Füllen des Wasserkreislaufs

#### EINBAUVERFAHREN

Die Installation ist in Automaten Einzel- und Doppelkessel gültig.

#### ESPRESSO EINZELBOILER

Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.

Der Automat wird das Wasser automatisch füllen, bis das Mikro Wassermangel für mindestens 15 Sek. ausgeschlossen bleibt. In diesem Zustand schaltet der Automat die Pumpe ein und bei Widerstand OFF wird er 200 Cc Wasser abgeben (die durch die Gebläse gemessen werden). Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

#### INOX EINZELBOILER FÜR INSTANTGETRÄNKE

Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.

Der Automat wird bei Widerstand OFF das Wasser automatisch füllen und das Elektroventil 2 öffnen, um den Boiler zu entlüften. Das dauert 200 Sek. Danach wird der Automat das Ventil 2 und die Wasserbeaufschlagung für 20 Sek. schließen. Nach dieser Zeit wird das Wasser weiter gefüllt bis das Mikro Wassermangel für mehr als 5 Sek. ausgeschlossen bleibt (diese Operation ist mit einem zweiten Timeout von 200 Sek. verbunden). In diesem Zustand schaltet der Automat das Elektroventil 2 ein und wird 20s Wasser abgeben. Am Ende der Abgabe wartet man ab, dass das Mikro Wassermangel wieder ausgeschlossen ist. Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

#### DOPPELBOILER

Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.

Der Automat wird bei Widerstand OFF das Wasser automatisch füllen und das Elektroventil 2 öffnen, um den Inox Boiler zu entlüften. Das dauert 200 Sek. Danach wird der Automat das Ventil 2 und die Wasserbeaufschlagung für 20 Sek. schließen. Nach dieser Zeit wird das Wasser weiter gefüllt bis das Mikro Wassermangel für mehr als 5 Sek. ausgeschlossen bleibt (diese Operation ist mit einem zweiten Timeout von 200 Sek. verbunden). In diesem Zustand schaltet der Automat das Elektroventil 2 ein und wird 20s Wasser abgeben. Am Ende der Abgabe wartet man ab, dass das Mikro Wassermangel wieder ausgeschlossen ist. Nach 10 Sek. schaltet der Automat die Espresso-Pumpe ein und bei Widerstand OFF wird 200 Cc Wasser durch den ev Kaffee abgeben (die durch die Gebläse gemessen werden).

Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser in beiden Boilern zu heizen.

Nach Beendigung des Füllvorgangs muß die Mixergruppe mehrmals gespült werden, um alle Leitungen zu füllen und um eventuelle Verschmutzungen aus dem Boiler zu entfernen (Abb. 4.15)

Vor dem Zuschalten der Spannung überprüfen, daß der Getränkeautomat an das Wassernetz angeschlossen und der Wasserhahn geöffnet wurde.



#### 4.5.2 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Für diese Operationen beziehen sich auf Absatz "Zugang zu den Innenteilen".

Spülen Sie die Mixer bei eingeschaltetem Automaten durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.

- Waschen Sie sich gründlich die Hände
- Bereiten Sie eine desinfizierende, bakterizide Lösung auf Chlorbasis vor (in Apotheken erhältlich), in der auf der Packung angegebenen Konzentration.
- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Automaten (Abb. 4.16)
- Nehmen Sie die Deckel und die Produkttrutschen (Abb. 4.17) ab und tauchen Sie sie in die vorbereitete Reinigungslösung.
- Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.18).
- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.19)
- Lassen Sie alle Teile für die auf der Packung des Reinigungsmittel angegebenen Dauer in der Lösung
- Spülen Sie nun alle Teile gründlich ab, trocknen Sie sie und bauen Sie sie wieder in den Automaten ein.



Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülzyklen durchgeführt werden.

#### 4.6 Zugang zu den Innenteilen

Für einige Ladungs- bzw. Wartungseingriffen muss man zu den Innenteilen des Automaten zugreifen, indem folgendermaßen vorgegangen wird:

- Den in Abb. 4.20 dargestellten Hebel (1) drücken, um die Gruppe auszuheben und diese, entsprechend der Abb. (2) nach links drehen.
- Dann auf den zweiten Hebel (Fig. 4.21) drücken und die Gruppe freisetzen.
- Jetzt kann die Gruppe vollständig gedreht und somit der Zugriff zu den Produktbehältern und zu allen Innenteilen gewährleistet werden (Abb. 4.22).

#### 4.7 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)



##### 4.7.1 Füllen der Behälter

Für die Aufladung der Produktbehälter müssen vorerst einige im Par. 4.6 beschriebenen Vorgänge durchgeführt werden.

- Für die Aufladung muss jeder Behälter einzeln herausgezogen werden. Besonders im Fall des Kaffeebohnenbehälters ist es erforderlich, die Verschlussplatte vor dem Herausnehmen des Behälters zu schließen (Abb. 4.23).
- Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.24).
- Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.

Der Automat ist mit einem oberen zu öffnenden Gehäuse ausgestattet. Über dieser Öffnung hat man Zugriff zu den Behältern zur Auffüllung derselben mit den Produkten.



Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

##### 4.7.2 Auffüllen des Bechermagazins

Nur Becher verwenden, die für Getränkeautomaten vorgesehen sind (Eigenschaften im Kap. 1.0 "Technische Merkmale" nachprüfen). Die Becherstangen dürfen beim Beschicken nicht zusammengedrückt werden. Das Magazin darf nicht von Hand gedreht werden.

##### Erste Auffüllung

In der Beschickungsphase muß, bei vollständig leerem Magazin, folgendermaßen vorgegangen werden:

- Überprüfen, ob die Bechersäule zur Ausgabeöffnung ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, alle Säulen entgegen dem Uhrzeigersinn auffüllen. Andernfalls (Wenn sich die Säule über der Ausgabeöffnung befindet), die Klappe schließen und die Maschine an die Stromversorgung anschließen, so daß sich die Bechersäule dreht und automatisch in einer Position anhält, in der sie nicht zur Ausgabeöffnung ausgerichtet ist. Dann die Becher auffüllen (Abb. 4.25 - Abb. 4.26).
- Den Bechermagazin mit dem Deckel schließen und mit der oberen Halterung befestigen.

##### Normale Auffüllen

Das normale Auffüllen der Bechersäule muß bei ausgeschalteter Maschine erfolgen.

Für die Becherbeladung ist es zweckmäßig, dass die Bechersäulengruppe vollständig zugänglich ist. Zu diesem Zweck muss, wie im Paragr. 4.6 für den Zugang zu den Innenteilen, vorgegangen werden.

- Den Deckel heben (Abb. 4.25) und die fehlenden Becher eingeben (Abb. 4.26).

##### 4.7.3 Auffüllen des Stäbestaplers

Für die Aufladung des Stäbestaplers müssen vorerst einige im Par. 4.6 beschriebenen Vorgänge durchgeführt werden.

**Zu Beachten! Nur für Automaten geeignete Stäbchen anwenden.**

- Das Gewichtsstück aus dem Stapelhalter entnehmen (Abb. 4.27)
- Die Stäbchen mit ihrem Verpackungsband in den Stapler einführen, wenn dies geschehen ist, das Band aufschneiden und herausziehen (Abb. 4.28)
- Nach Beendigung des Füllvorgangs das Gewichtsstück wieder einführen
- Es muß darauf geachtet werden, daß die Stäbchen keine Grate haben, daß sie nicht gebogen sind und daß sie alle horizontal liegen (Abb. 4.28)

##### 4.7.4 Regulierung der Becherhaltergabel

Die Ausmaße der Becherhaltergabel kann dem zu verwendeten Becher angepasst werden.

Die Gruppe für den Zugang zur hinteren Seite öffnen, wie schon vorher erläutert (siehe Paragr. 4.6).

- Mit Hilfe eines Inbusschlüssels durch die Schraube die Gabel erweitern bzw. verengen, wie in Abb. 4.29 dargestellt.

##### 4.7.5 Einsetzen des Kaffeesatz- und Flüssigkeitseimers

Es muss sichergestellt werden, dass die Auffangeimer für den Kaffeesatz und der Auffangeimer für die Flüssigkeiten korrekt positioniert sind (Abb. 4.30) und periodisch für ihre Entleerung sorgen.



##### 4.7.6 Anbringen der Zahlungssysteme

Der Getränkeautomat wird ohne das Zahlungssystem geliefert:

Die Installation des Zahlungssystems erfolgt durch den Verantwortlichen des Installationstechnikers.

Die Firma **Bianchi Vending Group S.p.A.** haftet nicht für eventuelle Schäden an der Maschine und / oder an Sachen und / oder Personen auf Grund einer falschen Installation.

- Schutzabdeckung der Master-Steuerung und des Münzzählers öffnen (Abb. 4.31)
- Zahlungssysteme (Abb. 4.32) mit Master-Steuerung verbinden

Die Wählschalter müssen direkt mit der Master-Steuerung verbunden werden, serielle "Executive"-Systeme dagegen über das mitgelieferte Schnittstellenkabel.

Anschließend müssen die korrekten Parameter programmiert werden.

In Kapitel "6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN" ist beschrieben, wie die Parameter des installierten Zahlungssystems eingegeben werden.

Die Verbindungen vom Zahlungssystem durch Nachschlagen vom obengenannten Kartenschema prüfen.

- Münzschaltgerät (Abb. 4.33) am Halter einhängen.

#### 4.8 ERSTE AUTO-INSTALLATION

Beim ersten Anlassen der Maschine wird eine Auto-Installation durchgeführt. Ziel dieses Vorgangs ist das Vermeiden der manuellen Verbindungen der Drähte auf den Karten in der Folge auf das Füllen des Hydraulikkreises.

##### Für Einzelkessel Espresso:

Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt.

Wenn sich der Schwimmer auf hoher Position befindet beginnt die Maschine die automatische Füllung mit Wasser, die solange andauert, bis der Durchflussmesser den Durchlauf von 200 cm<sup>3</sup> Wasser abgemessen hat (es wird also während der gesamten Ablaufdauer Wasser durch einen Mixer ausgegeben). Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.

Bei Beendigung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

##### Für Doppelkessel Espresso + Instantprodukt:

Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt.

Wenn sich der Schwimmer in hoher Position befindet beginnt die Maschine den Vorgang der automatischen Installation und der entsprechenden Füllung beider Heizkessel (es wird also während des Verlaufs Wasser über einen Mixer und Kaffee vom 3-Wege-Ventil ausgegeben). Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.

Bei Beendigung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

##### Für Heizkessel Instantprodukt :

Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt. Wenn sich der Schwimmer während mindestens 5 aufeinander folgenden Sekunden in hoher Position befindet öffnet die Maschine ein Magnetventil Instant und beginnt einen Wassereinfüllzyklus in den Heizkessel (es wird also während der gesamten Ablaufdauer Wasser durch einen Mixer ausgegeben).

Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt. Bei Beendigung dieses Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

##### Modelle

**Lei 500M/Lei 500L EASY – Mit Folientastatur**

**Lei 500M/Lei 500L SMART – Mit Saw-Tastatur**

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

**\* Für den Lei 500M ist die Konfiguration nur durch Kit Display möglich.**

## 5.0 BETRIEBSBESCHREIBUNG

### AUSGABEFACH

- Das Ausgabefach ist mit einer LED ausgestattet, die, nach Beendigung der Ausgabe und Freigabe zur Entnehmung, aufleuchtet (Abb.5.1).  
Wenn die Klappe wieder geschlossen wird, schaltet sich auch die LED aus.
- Das Ausgabefach ist normalerweise für den Benutzer nicht zugänglich. Erst nach Ausgabe des Getränks kann die Klappe für die Entnahme des mit dem gewählten Getränk gefüllten Bechers hochgehoben werden.  
Wenn die Klappe hochgehoben wird, bleibt diese in Position, damit der Benutzer den Becher entnehmen kann. Nach der Entnahme wird sich dieser, nach einer bestimmten Zeit, wieder automatisch senken.
- Der Sensor (1 – Abb.5.2) ermittelt das Vorhandensein des Bechers oder eines sonstigen Behälters, Jug oder Mug im Ausgabefach und gibt die Freigabe zur Ausgabe des Getränks.
- Der Wartungstechniker kann manuell auf die Öffnung der Klappe durch den angegebenen Elektromagnet eingreifen (Fig. 5.3)

### BECHER-AUSGABE

- Der Becher-Zuordner geht aus der Standby-/Ausgabe-Stellung in die Bechermagazin-Stellung.
- Der Motor im Bechermagazin bewegt die Schnecken, die den Becher vom Stapel löst und in die entsprechende Gabel fallen lässt (Abb. 5.4).
- Nach der ersten Verschiebung wird der Zucker ausgegeben und, an dieser Stelle, wird der Becher für die Ausgabe des Getränks weiter verschoben (Fig.5.5).

### STABAUSGABE

Dieser Vorgang wird nur bei den Modellen aktiviert, in denen ein Stabgeber vorgesehen ist; die Stabausgabe kann gegebenenfalls auch für die Wahlmöglichkeit „ohne Zucker“ und/oder die Instantgetränke wählbar gemacht werden.

- Ein Auswurfmotor trennt den Stab vom Stapel im Stapelbehälter und lässt ihn in den Becher rutschen (Abb.5.6).

### ZUCKERAUSGABE

Wo dies vorgesehen und verlangt ist, wird eine Menge Zucker ausgegeben, deren Höchstmenge programmiert ist. Diese Zuckerausgabe kann bei Erreichen der gewünschten Menge unterbrochen werden.

Der Zucker wird direkt in den Becher ausgegeben.

Der Ausgabevorgang erfolgt in der folgenden Reihenfolge:

- 1 Der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke des Zuckerbehälters, die die gewünschte Zuckermenge in das Fallrohr gibt (Abb. 5.7)
- 2 Elektromagnet, mit dessen Hilfe Zucker von Flansch in Rutsche und Becher fällt, wird eingeschaltet (Abb. 5.8).

### EXPRESSO

Dieser Vorgang ist nur bei den Modellen mit Expressogruppe (aus Messing oder Kunststoff) möglich, er beginnt nach erfolgter Ausgabe des Bechers und des Zuckers

- die Kaffeemühle wird solange eingeschaltet, bis die von der Dosiervorrichtung vorgegebene Kaffeemenge gemahlen ist (Abb. 5.9)
- der Elektromagnet der Dosiervorrichtung wird eingeschaltet, dies bewirkt die Öffnung der Verschlussklappe und das Herausfallen des Kaffeepulvers in den Brühbehälter.
- der Antriebsmotor für die Rotation der Gruppe schaltet sich ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung, gleichzeitig verdichtet er das Kaffeepulver (Abb. 5.10 - Abb. 5.11).
- die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus (Abb. 5.12)
- der Antriebsmotor für die Rotation der Kaffeegruppe schaltet sich erneut ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung zurück; während dieses Vorgangs wird auch der Kaffeesatz ausgeworfen.

Die Reihenfolge dieser Operationen (Mahlen und Ausgabe des Kaffeepulvers) kann, je nach gewähltem Programm, auch in umgekehrter Reihenfolge erfolgen.

### INSTANTGETRÄNKE

Dieser Vorgang wird begonnen, wenn die Vorgänge der Becher- und Zuckerausgabe schon erfolgt sind.

Je nach Art des Getränks und des Getränkeautomaten können für die Zubereitung der Instantgetränke verschiedene Zubereitungsprozesse erfolgen:

- wenn vorhanden, schaltet sich der Mixermotor ein (Abb. 5.13).
- Das Elektroventil am Instantprodukten (Abb. 5.14) oder am Kaffeeboiler (Abb. 5.15) wird in Betrieb gesetzt, um die vorbestimmte Wassermenge in den Mixer zu giessen.
- der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Ausführungen können mehrere Produkte in den gleichen Mixer eingeschüttet werden, wie z. B. Milch und Kakao) (Abb.5.16)
- Wenn die vorbestimmte Wasser- und Pulvermenge abgegeben wird, wird der Mixer nach einer bei der Programmierung eingestellten Zeit T abgeschaltet.

# Hinweise für Wartung

## 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

### 6.1 PASSWORT

Die Programmierlogik sieht für den Zugang über die Taste PROG die Eingabe eines Passworts vor, das es ermöglicht, in ein einheitliches Programmations-Menü zu gelangen.

Zur Vereinfachung und Beschleunigung einiger Vorgänge vor Ort wird das Passwortmanagement wie folgt unterteilt:

PWD 1 – eingeschränktes Programmationsmenü

PWD 2 – komplettes Programmationsmenü

PWD 3 – Menü Verkäufe;

PWD 4 – In 2 PWD aufgeteilt: 88000 für die Prüfung aller Slave BVM600; Test (wird nur von Bianchi Vending Group verwendet) für den Zugang zur Prüfung am Ende der Montagelinie.

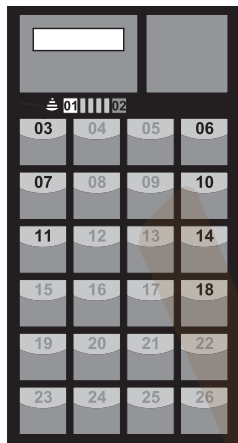
Bemerkung: Wenn das Passwort des eingeschränkten Menüs mit demjenigen des kompletten Menüs übereinstimmt, hat das Passwort des kompletten Menüs Vorrang

### 6.2 MENU IN MASCHINE

PWD 1 ermöglicht den Zugang zum kompletten Menü des Verkaufsautomaten. Der folgende Ablauf beschreibt den Zugang zum Menü: Taste PROG auf der Master Karte drücken, Passwort eingeben und Taste ENTER drücken. Es folgt eine Aufstellung der Menüs der Programmierung des V.A.

#### 6.2.1 MENU SOFTWARE MASCHINE

Bei der programmierung bekommen die tasten folgende bedeutungen:



- P01: erhöhen
- P02: Escape
- P03: vermindern
- P06: im dosierungsmenü wird der namen der schachtel oder des mixers angezeigt 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 wird ein kompletter test durchgeführt

### 6.3 WARTUNG

Durch Drücken der Aussentaste 'Service' tritt man den Menü Wartung ein. Der Bildschirm visualisiert in der Zeile 1 'Wartung xxx', wo xxx die Boilertemperatur zeigt, und in der Zeile 2 die ggf. festgestellten Warnungen. Durch zweimal Drücken der Taste Service wird die Wartezeit für das Warmlaufen übersprungen und kann man Testauswahlen durchführen, auch wenn die Betriebstemperatur noch nicht erreicht ist. Durch Drücken einer Taste wird die Temperatur der Boiler slave in scroll visualisiert.

Die Wartungstafel sieht folgende Funktionen vor:

In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:

- Taste 01 Scrollt die Alarme (wenn diese für 5 Sekunden gedrückt wird erscheinen auf dem Bildschirm die letzten 15 Alarme)
- Taste 02 Rückstellung der Alarme
- Taste 03 Prüfung erfolgt
- Taste 04 Nur Wasserprüfung
- Taste 05 Prüfung gemahlener Kaffee (Nur Mahlen und Rückstellung der Gruppe)
- Taste 06 Prüfung ohne Zucker
- Taste 07 Gruppenrotation
- Taste 08 Gesamtanschläge (Warm und Kalt abwechselnd)
- Taste 09 Verschiebungsbewegung (Pos. 0-2 visualisiert die Impulse auf dem Bildschirm)
- Taste 10 Mixerprüfung (wenn für 3 Sekunden gedrückt)
- Taste 11 Prüfung aut. Mahlungsmotor (wenn für 3 Sekunden gedrückt wird er für 2 Sekunden gegen den Uhrzeigersinn und für 1 Sekunde im Uhrzeigersinn aktiviert)

- Taste 12 Stäbchenfreigabe
- Taste 13 Aufladung der Rückzähler
- Taste 14 Füllung der MDB-Röhrchen
- Taste 15 Entleerung der MDB-Röhrchen
- Taste 16 Test Eingänge und MDB-Röhrchenablauf (sofern in Modalität Füllung bzw. Entleerung der MDB-Röhrchen)
- Taste 17 Nicht anwendbar
- Taste 18 Aktiviert den Klappenmagnet
- Taste 19 Nicht anwendbar
- Taste 20 Prüfung Becherfreigabe
- Taste 21 Aktiviert den Zuckermagnet
- Taste 22 Rotation der Bechersäule
- Taste 23 Aktiviert den Klappenhaltermagnet
- Taste 24 Füllung des Espressoessels
- Taste 25 Prüfung des Getriebemotors (wenn für 3 Sekunden gedrückt werden in Abfolge alle Getriebemotoren für 3 Sekunden aktiviert)
- Taste 26 Aktiviert EV am Wassereingang (für 2 Sekunden.)

Bei der Wartung müssen die angegebenen Nummern nacheinander auf der alphanumerischen Tastatur eingegeben werden, um die gewünschte Funktion zu erhalten.

## 7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

### 7.1 Reinigen und Füllen



Um einen störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerlässlich sind. Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen. Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

Dispositionen im Kapitel 2.3 SICHERHEITSNORMEN und Kapitel 4.0 INSTALLIERUNG dieses Handbuchs beachten.

#### 7.1.1 Wartungsempfehlungen



La Bianchi Vending Group garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Automaten nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:

| TYPOLOGIE DES EINGRIFFS                                               | ANZAHL DER EINGABEN |        |        |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--------|-----------|-----------|
|                                                                       | 5.000               | 10.000 | 20.000 | 30/40.000 | 70/80.000 |
| Regenerierung Reinigungsanlage (* Harze)                              | ●                   |        |        |           |           |
| RAustausch des Kolbens einschließlich der Filter und Dichtung         |                     | ●      |        |           |           |
| Kompletter Austausch Kaffeegruppe                                     |                     | ●      |        |           |           |
| Entkalkung des Espresso-Heisswassertanks und der Elektroventile       |                     |        |        | ●         |           |
| Austausch Mahlanlage                                                  |                     |        |        |           | ●         |
| Entkalkung des Instantgetränk-Heisswassertanks und der Elektroventile |                     |        |        |           | ●         |

\* falls vom Hersteller der Reinigungsanlage nicht anderweitig angegeben.

### 7.1.2 Regelmäßige Reinigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfälle in den Mülleimern (schmutzige Becher, Stäbchen, Papier, Taschentücher, usw.). Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.

- Entfernung des groben Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den Getränkeautomaten
- Danach kann der Getränkeautomat geöffnet werden

### 7.1.3 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck des Reinigens ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

 **Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 7.5.1 vorgenommen werden.**

#### 7.1.3.1 Reinigung des Ausgabefachs

- Wie im Paragr. 4.6 beschrieben vorgehen, um den Zugang zu der Bechersäule zu bekommen, wo sich das Ausgabefach im darunter liegenden Bereich befindet.
- Die Flügel heben (Abb. 7.1), um das untere Teil des Ausgabefachs zu befreien und die Schale herausziehen (Abb. 7.2).
- Den Hebel auf der hinteren Seite senken, dann das Fach nach links schieben und herausziehen (Fig. 7.3).

#### 7.1.3.2 Reinigung der Zuckerrutsche

- Die Befestigungsklamme ausklinken, wie in der Abb. 7.4 dargestellt. Jetzt kann das Detail **A** durch die Schrauben der Pos. 1, die in der Abb. 7.5 dargestellten Details **B** und **C** und der Behälter (Abb. 7.6) entfernt und gereinigt werden.

#### 7.1.3.3 Reinigung der Düsenhalter

Die gerändelte Schraube (Fig. 7.7) abschrauben und die Halterung des Düsenhalters für ihre Reinigung entfernen. Der Rauchansaugschlauch kann vollständig, durch Abschrauben der gerändelten Muttern, abgenommen werden, wie in der Abb. 7.8 dargestellt.

*Alle in der Abb. 7.9 angegebenen Teile entfernen und sorgfältig abwaschen:*

- Zuführschnecken und Produktrutsche (1)
- Wassertrichter (2), Mixerammer (3), Mixerschraube (4) und Nutmutter (5).
- Wassersschläuche aus Silikon
- Produktrutsche und Trichter (Abb. 7.10)

Vor dem Wiederzusammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.

- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen; dazu kann die Gruppe von deren Aufnahme herausgezogen werden, um das Putzen zu vereinfachen (Abb. 7.11).

### 7.2 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen.

Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter Kapitel 7.7 beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

### 7.3 Auswechseln der Produktschilder (Abb. 7.12)

Für ein eventuelles Auswechseln der Produktschilder, die gerändelte Schraube, die sich innerhalb der Vordertür befindet, abschrauben (1 – Abb. 7.12). Die Beleuchtungs-LED abtrennen (2).

Die Tafel abnehmen (3) und die Auswechslung vornehmen.

Nach dem Auswechseln wieder alles zusammenbauen.

### 7.4 Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.



*Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Automaten vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.*

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden. Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Automaten durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden.

Umfangreichere Eingriffe wie die Entkalkung der Boiler bedürfen der guten Kenntnis des Automaten.

Jeden Monat müssen alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, mit einem Reinigungsmittel auf Chlorbasis desinfiziert werden, wie dies in Kapitel 4.5.2 beschrieben ist.

### VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 7.13).

Sicherstellen, daß in der Phase der Ausgabe von Kaffee der Rotationsanzeiger nicht mehr als 1,5 mm vor dem Bezugspunkt für die Ausgabe steht (der Rotationsanzeiger muß sich in der Ausgabeposition zwischen 0 und 1,5 mm vom Ausgabepunkt befinden).

### 7.4.1 Zugang zu den Innenteilen

Für den Zugang zu den inneren Teilen des Verkaufsautomaten (Pumpen, Heizkessel Espresso, Magnetventile, elektrische Anschlüsse, usw.):

- Die Säulengruppe nach außen drehen (Auf die Abb. 4.20- 4.21 e 4.22 Bezug nehmen).
- Die beiden Griffe ergreifen, die Platte herausziehen und sie bis zum kompletten Ausschlag stützen. (Abb. 7.14).

Nach den eventuellen Wartungseingriffen, die komplette Platte bis zur korrekten vertikalen Position heben und dann die Säulengruppe, durch eine rechte Drehung, wieder in Arbeitsstellung bringen.

### 7.5 WARTUNGSPROZEDUREN

#### Ideale Ausstattung:

Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folgt zusammengesetzt sein:

- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Klemme zum Schließen der Röhren
- Rolle mit Haushaltspapier
- Holz- oder Plastikstäbchen
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild "Getränkeautomat außer Betrieb"
- Ablagetisch (fakultativ)

#### Niemals verwenden:

- Schwämme, Lappen
- Pinsel
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände

#### 7.5.1 Hygienisierung

#### EINIGE WICHTIGE HINWEISE

- Operatoren und Vending-Techniker, die für gewöhnlich mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen auf Körperhygiene und saubere Bekleidung achten.

Vor jedem Zugang zum Automaten muss folgendes beachtet werden:

- Sicherheitsschuhe oder zumindest geeignetes Schuwerk tragen
- Vorher gründlich Hände waschen
- Saubere kurze Fingernägel, kein Nagellack
- Saubere kurze Haare tragen
- Verletzungen wie Kratzer während der Wartung vermeiden
- Während der Arbeit darf weder gegessen noch geraucht werden
- Während der Arbeit weder Haare, Mund und Nase berühren
- Keine Ringe, Armbänder oder Uhren tragen
- Eventuelle Verletzungen abdecken
- Starke Parfümierung vermeiden

Am häufigsten werden Lebensmittel durch Berühren verunreinigt, deshalb vergessen Sie nicht, sich jedes mal die Hände zu waschen:

- bevor Sie mit der Arbeit am Automaten beginnen
  - nachdem Sie auf der Toilette waren
  - nachdem sie Haare berührt, sich geschneuzt oder gegessen haben
  - nachdem Sie chemische Produkte zur Reinigung benutzt haben
  - nachdem Sie anderen Leuten die Hand geschüttelt haben
- Handschuhe müssen jedesmal gewechselt werden, wenn Sie mit verunreinigten Gegenständen in Berührung kommen.

#### Wie kann die Hygiene erzielt werden:

- Durch den Einsatz von Desinfizierungsmitteln

Die Desinfizierungsmittel haben die Aufgabe die auf den Oberflächen vorhandenen Mikroorganismen zu vernichten.

#### Wie kann die Sauberkeit erzielt werden:

- Durch Einsatz von Reinigungsmitteln

Die Reinigungsmittel haben die Aufgabe den groben Schmutz zu entfernen. Im Handel sind Produkte erhältlich, die gleichzeitig eine reinigende/desinfizierende Wirkung haben. Normalerweise sind diese in der Apotheke erhältlich (mit Chlor).

Für alle nicht aufgeführten Fälle gilt das HACCP; vor allem ist zu beachten:

- Reinigung der Räume
- Transport der Produkte
- Wartung der Geräte
- Entsorgung der Abfälle
- Zuführung von Trinkwasser
- Hygiene Personals
- Eigenschaften der Lebensmittel
- Richtlinie 93/43/EWG

Einige wichtige Hinweise (siehe Richtlinie 93/43)

- Die Umgebung von Lebensmittellautomaten muss frei von giftigem Material und so beschaffen sein, dass sich kein Schmutz ansammeln oder Schimmel auf dem Automaten bilden kann.
- Außerdem muss der Raum, in dem sich der Automat befindet, eine korrekte Reinigung ermöglichen und somit eine überkreuzte Kontamination von Lebensmitteln, Gerät, Material, Wasser durch Belüftung oder Eingriffe des Personals verhindert werden und externe Agenten wie Insekten oder andere Schädlinge ausgeschlossen sein.
- Prüfen Sie, ob der Wasseranschluss den EU-Richtlinien 80/778 entsprechen, die die Wasserqualität für Trinkwasser betreffen.

- Sorgen Sie für eine korrekte natürliche oder mechanische Belüftung und vermeiden Sie dabei mechanische Luftströme von einem verschmutzten Bereich in einen sauberen.

Die Reinigungsvorgänge können erfolgen an der Stelle, an der der Getränkeautomat aufgestellt ist

#### Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Automaten für Heißgetränke:

Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des Getränkeautomaten den sauberen Zustand des Raumes überprüfen und ein Schild anbringen, daß die potentiellen Verbraucher darauf hinweist, daß:

- "dieses Gerät auf Grund von Wartungsarbeiten außer Betrieb ist"
- es wichtig ist, daß während der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten der Beschäftigte nie seine Arbeit unterbrechen muß, um den Getränkeautomaten einzuschalten.
- Benutzen Sie saubere Lappen bei der inneren Reinigung des Automaten, am besten Einwegprodukte.
- Vermeiden Sie immer den Kontakt von Reinigungsmitteln für das Gehäuse mit Reinigungsmitteln für diejenigen Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung keine Krankheitserreger von verschmutzten Teilen auf bereits gereinigte Teile übertragen werden.

A) Benutzen Sie saubere Handschuhe

B) Entnehmen Sie nie warmes Wasser aus Toilettenräumen

C) Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile immer besonders gründlich

- Entfernen Sie gründlich alle Restspuren von Schmutz, bevor sie mit der Desinfektion beginnen.

- Vermeiden Sie tunlichst jeglichen Kontakt von Lebensmitteln mit verschmutzten Oberflächen.

- Halten Sie sich bei der Reinigungsprozedur strikt an die Herstelleranweisungen auf der Verpackung der chemischen Produkte. Bringen Sie auf keinen Fall die Verpackung der Lebensmittel in Berührung mit den Reinigungsmitteln.

- Achten sie immer auf den guten Zustand Ihrer Reinigungsmittel.

D) Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten müssen die Müllsäcke in die dafür vorgesehenen Bereiche weitaus vom Automaten gebracht werden.

In der folgenden Tabelle fassen wir die Hinweise für korrektes Verhalten zusammen, um das Risiko der Ansiedlung von Bakterien im Inneren des Automaten zu vermeiden

| TYPOLOGIE DES EINGRIFFS                                                                                                                                                                                                                                  | ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN |             |                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|-----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                          | TÄGLICH                    | WÖCHENTLICH | 20000 EINGABEN ODER MONATSMAXIMUM |
| Entfernen und reinigen Sie alle sichtbaren Teile im Auswurfbereich mit hygienisierenden Flüssigreinigern                                                                                                                                                 | ●                          |             |                                   |
| Leeren Sie die Sammelwanne für flüssige Überreste und reinigen Sie sie mit hygienisierenden Reinigern                                                                                                                                                    | ●                          |             |                                   |
| Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie ihn mit hygienisierenden Reinigern                                                                                                                                                                    | ●                          |             |                                   |
| Entnehmen Sie alle Container und reinigen Sie mit einem feuchten Tuch alle Containerhalterungen, sowie den Boden und das Gehäuse des Automaten, vor allem den Auswurfbereich; nehmen Sie daraufhin die Hygienisierung vor                                |                            | ●           |                                   |
| * Hygienebausatz bestehend aus Plastikteilen für den Durchlauf des Produkts in flüssiger oder Pulverform (Schalen, Rohre, Auswurfsflansch, Düsen, ...). Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an die Firma La Bianchi Vending Group spa |                            |             | ●                                 |
| *La Bianchi hat für jedes Automatenmodell passende Bausätze ausgearbeitet.                                                                                                                                                                               |                            |             |                                   |



## 7.6 Einstellungen

### 7.6.1 Dosage and grinding regulations

Der Automat wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :

- Kaffeetemperatur im Becher zwischen 70°C und 80 °C.
- Temperatur der Instantprodukte im Becher zwischen 70°C und 80 °C.
- Grammatur Kaffeepulver zwischen 6 und 8 Gramme.
- Instantpulvermenge wie Tabelle

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

- **Abwiegen des gemahlene Kaffees.** Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.7.15). Jede Stufe des Drehgriffes entspricht einem Wert von 0,05 g. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Menge verringert. Durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Menge erhöht. Die Veränderung der Produktmenge kann über die Bezugskennzeichnungen auf der Dosiervorrichtung überprüft werden (Siehe Abb. 7.15). Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.

- **Einstellung der manuellen Mahlung.**

Die Schraube (Abb. 7.16) drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.

Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung.

Nach der Einstellung müssen 3 Einstellungen am Produkt vorgenommen werden, um die Richtigkeit der Einstellung zu überprüfen, je feiner die Körnung ist, desto länger ist die Zeit bis zur Ausgabe des Produktes.

- **Automatische Einstellung der Mahlung (Abb.7.17)**

- Es ermöglicht, bei den Espresso-Ausführungen die Mahlung gleichmäßig zu behalten, unabhängig von Feuchtigkeit, Temperatur und Mühlenverschleiss.

- Die erste Eichung wird bei ausgeschlossenenem Gerät durchgeführt

- Dosis manuell einstellen (6-7g)

- Mahlung manuell einstellen

- Abgabezeit in Sek. rechnen (std 18s)

- Gerät anschliessen

- gemessene Abgabezeit einstellen, bei der Programmierung

- je 5 Espresso, wird diesen Parameter automatisch geprüft. Die gültigen Ablesungen entsprechen den dritten bzw. vierten Kaffee. Die ersten zwei werden nicht beachtet, weil sie sich aus den vorigen Einstellungen ergeben, die fünfte wird als Einstellung gelten.

### 7.6.2 Einstellung Wasserförderung für Instantgetränke

Bei den löslichen Produkten kann die Wassermenge und die Pulverdosisierung elektronisch durch Veränderung der Standardparameter eingestellt werden.

Der Vorgang wird im Kapitel 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN beschrieben.

**BEACHTEN:** Wenn man die Wassermenge durch die Einstellschraube der Instantproduktventile enteicht, wird die abgegebene Wassermenge in den Becher beeinträchtigt und die Dosis geändert.

Für den Zugang zum Magnetventil im Heizkessel Instantprodukte muss das Panel (1) entfernt werden, indem die beiden auf Abbildung 7.18 gezeigten Schrauben (2) entfernt werden.

- Um eine korrekte Spülung der Becher zu erreichen, kann man auf die Wassermengenschraube wirken und die Dosierung danach prüfen (Fig. 7.19).

## 7.7 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Automaten müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :

- Automat vom Strom- und Wassernetz trennen
- Instantboiler und Schwimmerwanne durch Entfernen des Stopfens am Schlauch auf der der Auslaßrutsche vollständig leeren.
- Nach der vollständigen Entleerung Stopfen wieder anbringen (Abb. 7.20)
- Alle Produktbehälter leeren
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich wie beschrieben reinigen
- Eimer für Flüssigabfälle leeren und gründlich reinigen
- Kaffeesatzbeutel entfernen
- Mit einem Tuch alle Flächen im Innern und auf der Außenseite des Automaten reinigen
- Den Automat mit Plastikfolie oder -sack abdecken
- In trockenen, geschützten Räumen lagern, in denen die Temperatur nicht unter 1°C sinkt



Nach einer langen Zeit der Inaktivität wiederholen Sie die Erstinstallation.

## 8.0 STILLEGUNG

Produkte und Wasser wie im vorherigen Kapitel beschrieben entfernen. Für die Stillegung wird empfohlen, den Automaten in seine Einzelteile zu zerlegen und diese nach Materialien zu trennen (Kunststoff, Metall etc.) getrennt sammeln. Diese müssen anschließend einem Entsorgungsunternehmen anvertraut werden.

Wenn eine Kühlgruppe vorhanden ist, muß diese, ohne sie zu zerlegen, einer für deren Entsorgung geeigneten Firma übergeben werden.

**Zu Beachten!** Bitte feststellen, dass die Entsorgung der Maschinen nach den Umweltnormen und den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Tipo/Modelo: **HLP** Des.: **107xyuvRwz; 205xyuvRwz**(x=0 o 3 >>> tensão de alimentação; y=ES o DC o IN >>> tipo caldeira; u=- o G1 o G2 >>> n. conjuntos café)  
(v=KM o KS o KK >>> versão botoeira; w=- o MG >>> monitor; z=- o FB o BB >>> grupo frio)Nome comercial: **lei500 porta piatta L/M****Distribuidor automático de bebidas quentes e frias**FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

**1) Baixa Tensão 2006/95/CE** (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) -BT-**2) Diretiva máquinas 2006/42/CE** e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - DM-.

(Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).

**3) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE** (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) -EMC-**3) REG. (CE) 1935/2004** relativa aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares**REG. (CE) 1895/2005** relativo à restrição do uso de alguns derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares**DIR. 2002/72 CE** relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

**1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Diretiva máquinas):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda).

EN 60335-2-24:2010 (Normas especiais para aparelhos de refrigeração, aparelhos para sorvetes e produtores de gelo).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA &lt; 70 dB(A)

**2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):**

EN 55014-1:2006 +A1:2009 ((Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites para as emissões de corrente harmónica).

EN 61000-3-3:2008 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana).

**3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES**

Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas actualizações ⇒Decreto 4 de Maio 2006 nº 227, e das adaptações das Directivas Europeias: 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 nº 1935/04 e Reg. CE nº 1895/2005.

O administrador delegado

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2014

**INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e eletrónicos, e à eliminação dos resíduos". O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos. O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrónicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.

A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

**Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias****Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios****Máquinas para café para uso profissional**Marca: **BIANCHI VENDING**Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**Ano de fabricação: **2013**Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens eléctricas e eletrónicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. introduzido no Espaço Económico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (\*):

- Chumbo [Pb] 0,1%
- Mercúrio [Hg] 0,1%
- Cádmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenis polibrominatos [PBB] 0,1%
- Éteres de bifenil polibrominato [PBDE] 0,1%

(\*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4(1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

O administrador delegado

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2014



ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.



**ATENÇÃO:** Importantes dicas para a segurança!



**LER** atentamente o manual de instruções antes de por em função.



Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



**ATENÇÃO:** máquina em tensão  
**ATENÇÃO:** partes quentes em



contato!



**ATENÇÃO** Partes em movimento



Indicação do fio terra

PE



#### ADVERTENCIAS



#### OPERADOR DA MANUTENÇÃO

É a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café colherzinhas e copos.

Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 5.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.

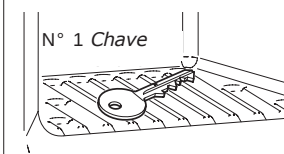


#### TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.

Todas as operações de regulação, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



#### Aprelhos necessários para intervenções no distribuidor automático

##### CHAVES TUBULARES

nº 5,5 - nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 20 - nº 22

##### CHAVES DE BOCA (com pinos)

nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 12 - nº 14

##### CHAVES DE PARAFUSOS

Corte pequeno

Corte medio

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeno

Cruz medio

Cruz grande

Em Teflon de corte pequeno para regular

Trimmer

##### CHAVE CRICK nº 14

##### TESTER

##### TESOURA ELETRICISTA

##### KIT DE PROGRAMAÇÃO

## Índice Capítulo

# Instruções para o utilizador

- 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- 4.0 INSTALAÇÃO
- 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

# Instruções para manutenção

- 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
- 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
- 8.0 DESMANTELAMENTO

# Instruções para o utilizador

## 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig.1.1)

|                           | LEI 500 M                       | LEI 500 L |
|---------------------------|---------------------------------|-----------|
| Altura (A)                | 1630 mm                         | 1830 mm   |
| Largura (B)               | 665 mm                          | 665 mm    |
| Profundidade (C)          | 775 mm                          | 775 mm    |
| Peso                      | 190 kg                          | 205 kg    |
| Tensão de alimentação     | 220 – 230 V                     |           |
| Frequencia de alimentação | 50 Hz – 60 Hz                   |           |
| Alimentação rede hídrica  | 0,05 ÷ 0,65 MPa (0,5 ÷ 6,5 bar) |           |
| CONSUMOS MEDIOS:          |                                 |           |
| Conexão rede hídrica      | 3/8" gas                        |           |
| Conexão rede eléctrica    | tomada SCHUKO                   |           |

| <b>CAPACIDADE RECIPIENTES</b> |          |          |
|-------------------------------|----------|----------|
|                               | Lei500 M | Lei500 L |
| Café em grãos                 | Kg 3,5   | Kg 4,5   |
| Café solúvel                  | Kg 1,0   | Kg 1,4   |
| Leite granular                | Kg 1,7   | Kg 2,2   |
| Chocolate                     | Kg 3,6   | Kg 4,8   |
| Chá natural                   | Kg 3,3   | Kg 5,2   |
| chá de limão                  | Kg 2,4   | Kg 2,4   |
| Caldo                         | Kg 3,6   | Kg 3,8   |
| Açúcar                        | Kg 5,5   | Kg 5,5   |
| Copinhos n°                   | 500      | 700      |
| Culherzinhas n°               | 400      | 540      |



As características eléctricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta no interior dos distribuidores

## CONHECER O DISTRIBUIDOR

### Lei 500 M-L espresso (Fig.1.2)

- Grupo café, moedor
- Grupo distribuição bebidas
- Grupo distribuição açúcar
- Sistemas de pagamento
- Coluna copinhos
- Coluna paletinas
- Tecla de serviço
- Tecla de lavagem
- Porta alimentações
- Recipiente fundos líquidos
- Zona distribuição
- Ficha CPU
- Switching
- Placa de potência
- Placa de expansão

### Lei 500 M-L Solúvel (Fig.1.3)

- Grupo distribuição bebidas
- Sistemas de pagamento
- Coluna copinhos
- Tecla de serviço
- Tecla de lavagem
- Porta alimentações
- Recipiente fundos líquidos
- Zona distribuição
- Ficha CPU
- Switching
- Placa de potência
- Placa de expansão

### 1.1 Uso contemplado

O distribuidor automático deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café espresso).

Utilizar produtos alimentares adequados à distribuição automática em recipientes abertos. As bebidas vem distribuídas em apositos copinhos de plástico distribuídos automaticamente pela máquina.

Onde for contemplado, vem distribuída também a colherzinha para misturar o açúcar. As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um sucessivo consumo.



## 2.0 PREMISSA

### 2.1 Advertencias para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no respeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinaria indicadas neste manual.



O utilizador não deve por nenhuma razão tirar as proteções que necessitam de um apetrecho para serem removidas.

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por técnicos especializados) são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do técnico instalador e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinaria pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

### 2.2 Advertencias gerais



Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso do distribuidor automático.

As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

– E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação técnica fornecida.

Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervêm sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.

– Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.

– Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.

– Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.

– Modificações à máquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo técnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.

– O técnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiência da máquina antes e durante o uso.

– Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.

– Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático; eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a BIANCHI VENDING GROUP nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.

– A BIANCHI VENDING GROUP, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.

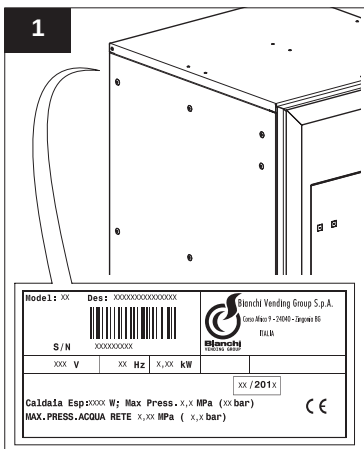
Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Técnico aos números:

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig.1)
- versão do programa contido no micro-processador (plaqueta adesiva no componente montado na placa).

A Bianchi Vending Group S.p.A. declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por:

- instalação não correta
  - alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
  - limpeza e manutenção não adequadas
  - modificações não autorizadas
  - uso improprio do distribuidor
  - peças não originais
  - Em caso nenhum a Bianchi Vending Group S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.
  - As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
  - Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos para o uso em distribuidores automáticos.
  - O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 5°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...).
- Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina



## 2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.



Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.



**NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MÁQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!**

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.
- No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.
- Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.

As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.



## 3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

### 3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

O transporte do distribuidor deve ser efetuado por pessoal competente. O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.

Não:

- levantar o distribuidor com correias ou prensas
- arrastar o distribuidor
- virar ou deitar o distribuidor para o transporte
- dar pancadas no distribuidor

Evitar que o distribuidor:

- tome choques
- seja sobrecarregado com outros volumes
- fique exposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor
- seja posicionado em lugares húmidos

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

### 3.2 Estocagem

Para a estocagem, evitar de por mais máquinas encima, mante-las em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C (Fig.3.2).

### 3.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em poliestireno e por uma película transparente em polipropileno (Fig.3.2).

O distribuidor automático vem entregue embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo.

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

### 3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que o distribuidor automático não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.



Na fim do transporte a embalagem deve ser íntegra, quer dizer não deve:

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
- apresentar marcas de manomissão.

### 3.5 Desembalagem

- Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção (Fig.3.3).
- Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo (Fig.3.4).
- Soltar o pallet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 3.5) deixados soltos dos parafusos (A)
- Tirar a chave do vão retirada moedas monete (Fig.3.6)

Abriu a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aqui elencados:

- coluna copinhos (exemplo Fig.3.7)
- caixa
- Recipiente do açúcar
- peso da coluna colherzinhas
- cobertura caixa fichas Master
- recipientes produtos
- flutuante cheio fundos líquidos
- faixa terminal
- recipiente fundos líquidos
- tirar o poliestireno que bloqueia os recipientes produtos (Fig.3.8)



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.

## 4.0 INSTALAÇÃO



### 4.1 Posicionamento

- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distância mínima de 5 cm da mesma (Fig.6.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
- Para a segurança aconselha-se colocar suportes de fixação (Fig. 4.2)
- Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel (Fig.4.3). Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 2°.

A porta tem um ângulo de abertura duplo pois é previsto um parafuso de fixação que pode ser colocado em 2 posições (Fig. 4.4)

**ATENÇÃO!** Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservância das normas de posicionamento. Se a instalação vem efetuada em corredores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem (Fig.4.1).

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cobrir o raio de ação do distribuidor automático.

### 4.2 Conexão à rede hídrica

Antes de conetar o distribuidor à rede da água, verificar que esta seja:

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- instalar, se não for presente, uma torneira em posição acessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig.4.5).
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais resíduos de impureza e de sujeira (Fig.4.6).
- Conetar a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede.
- A Ligação contemplada é um 3/8 gas (Fig.4.7).

### 4.3 Conexão à rede elétrica

O distribuidor funciona com tensão monofase 230 Volt e é protegido com fusíveis de 12,5A e 20A.

**Aconselhamos verificar que:**

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do  $\pm 6\%$ .
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável. Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.

O aparelho deve ser conectado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- O distribuidor é dotado de cabo de alimentação removível H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, com tomada SCHUKO ou outra tipologia.
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.8 - Fig.4.9).
- É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.
- Em alguns modelos estão montadas fichas específicas para o local de destinação.

A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inobservância parcial ou total das advertências acima.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação elétrica.

**! A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado**



### 4.4 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança (Fig.4.10) que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).

Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconectar a tomada da aparelhagem.



Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.4.11-pos.1) e a tomada de serviço no interno do distribuidor automático (Fig.4.12).

- Para algumas operações é porém necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo.

Para o técnico instalador é possível operar inserindo a chave de plástico especial (rearme clixon) (fornecida em dotação com o distribuidor automático) no interruptor da porta, girando-a de 90° (Fig.4.13).



A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.



A chave de exclusão das seguranças deve ser guardada e fica sob a exclusiva responsabilidade do técnico instalador.



A cada ligação do distribuidor ocorre um ciclo de diagnose para verificar a posição das partes em movimento e a presença de água e de alguns produtos. Sem a chave de serviço existe um sistema de segurança que, para que o distribuidor entre em funcionamento, prevê que a porta e o teto tenham que estar fechados.



### 4.5 Instalação



#### 4.5.1 Enchimento circuito hidráulico

#### PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido só nos distribuidores com mono caldeira.

#### MONO CALDEIRA ESPRESSO

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor puxará automaticamente a água para que o micro vácuo da água não seja N.C. ao menos por 15 segundos. Nesta condição o D.A. acende a bomba e, em condição de resistência OFF, distribuirá 200 cc de água (medidos através da ventuinha). Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará a aquecer a água na caldeira.

#### MONO CALDEIRA INIXIDÁVEL PARA SOLÚVEIS

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automaticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácuo da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos). Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, espera-se que o micro vácuo da água volte N.C.. Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data serão decorridos 10 segundos ao final dos quais o D.A. iniciará a aquecer a água na caldeira.

#### DUPLA CALDEIRA

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automaticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácuo da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos).

Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, espera-se que o micro vácuo da água volte N.C..

Esperados 10 segundos o D.A. acende a bomba e, em condições de resistência OFF, distribuirá 200 cc de água através da ev do café (medidos através da ventuinha). Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará o aquecimento da água nas 2 caldeiras. Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais resíduos da caldeira (Fig.4.15).

Antes de dar tensão, verificar a conexão do distribuidor à rede hídrica e a abertura da torneira da água.



#### 4.5.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível resíduo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.

- lavar bem as mãos
- preparar uma solução desinfetante antibacterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.4.16)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.17). Por tudo na solução anteriormente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de mistura, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.18)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.19)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor



**Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais resíduos.**

#### 4.6 Acesso às partes internas

Para algumas operações de carregamento e manutenção é necessário acessar às partes internas do distribuidor operando como segue:

- Pressionar a alavanca (1) indicada na Fig. 4.20 para desengatar o conjunto e girá-lo para a esquerda como ilustrado na figura (2).
- Então, agir na segunda alavanca (Fig.4.21) e extrair ulteriormente o conjunto.
- Agora é possível girar completamente o conjunto liberando assim o acesso aos recipientes dos produtos e a todas as partes internas (Fig.4.22)

#### 4.7 Carga produtos (com a máquina desligada)



##### 4.7.1 Carga recipientes

Para o carregamento dos recipientes dos produtos é necessário efetuar as operações preliminares descritas no parágrafo 4.6.

- Efetuar o carregamento tirando cada recipiente. Particularmente para o café em grãos é necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig.4.23).
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.24)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

O distribuidor é fornecido de um carter superior que pode ser aberto. Através desta abertura é possível acessar os recipientes para efetuar as operações de carregamento do produto.



**Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.**

##### 4.7.2 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, (verificar as suas características, consultando o capítulo 1.0 "Características Técnicas") prestar atenção a não comprimí-los durante a carga. Não tentar de virar manualmente a coluna.

##### Primeira carga

Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazio, operar assim:

- Controlar que a coluna copinhos não esteja alinhada com o furo de distribuição. Em seguida carregar todas as colunas operando no sentido antehorário, viceversa (quando a coluna está posicionada em correspondência do furo de distribuição), fechar a porta e alimentar a máquina de forma que a coluna copinhos vire e desloque-se automaticamente numa posição não alinhada com o furo e seguir com a carga (Fig.4.25 - Fig. 4.26).
- por a tampa da coluna copinhos e enganchar a suporte superior (Fig. 4.28).

##### Normal carga

A normal carga das colunas copinhos deve ser efetuada com a máquina desligada.

Para efetuar o carregamento dos copos é oportuno intervir tendo o conjunto coluna copos perfeitamente manuseável. Para tanto, para poder ter acesso às partes internas, efetuar as mesmas operações descritas no parágrafo 4.6.

- erguer a tampa (Fig.4.25) e inserir os copos faltantes (Fig.4.26).

##### 4.7.3 Carga copinhos (somente a versão expresso)

Para o carregamento dos copinhos é necessário efetuar as operações preliminares descritas no parágrafo 4.6.

**Atenção! Utilizar só paletinas próprias para serem usadas em distribuidores automáticos.**

- Tirar o peso de metal do incolonador (Fig. 4.27)
- Introduzir as colherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfiar a fita (Fig. 4.28)
- Prestar atenção que as colherzinhas não apresentem babaduras, não estejam encurvadas e que estejam todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (Fig. 4.28).

##### 4.7.4 Regulagem da forquilha porta copo

É possível adaptar as dimensões da forquilha de suporte do copo em função do tipo de copo utilizado.

Abrir o conjunto, conforme instruções anteriores (ver parágrafo 4.6), para poder ter acesso à parte traseira.

- Para alargar ou apertar a forquilha agir no parafuso utilizando uma chave Allen como indicado na figura 4.29.

##### 4.7.5 Inserção recipiente fundos e recipiente líquidos

Certificar-se que o recipiente de coleta líquidos e recipiente de coleta dos fundos de café estejam em sua posição (Fig. 4.30) e, periodicamente, esvaziá-los.

##### 4.7.6 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:

A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador.

A **Bianchi Vending Group S.p.A.** não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

- remover a porta de proteção fichas (Fig.4.31).
  - coneter o sistemas de pagamento (Fig.4.32) para as fichas à ficha Master
- Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais execute com o cabo interface em dotação.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.

Verificar as conexões do sistema de pagamento, consultando o esquema da trazido.

- enganchar o dispositivo (Fig.4.33).

#### 4.8 MODALIDADES ANTES DA AUTO-INSTALAÇÃO

Na primeira inicialização da máquina será efetuada uma auto-instalação.

O objetivo deste procedimento é evitar as ligações manuais de fios nas fichas, após o enchimento do circuito hidráulico.

##### Para Mono caldeira Expresso:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará uma carga automática de água que continuará até que a ventoinha não terá contado a passagem de 200 colheres de água (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.

##### Para Dupla caldeira Expresso + Solúvel:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará o processo de instalação automática e consequente carregamento de ambas as caldeiras (será então distribuída a água através de um mixer e pela EV 3 vias Café durante o procedimento). O procedimento será executado com a resistência apagada. No final o display mostrará uma data.

##### Para Caldeira Solúvel:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuador estiver na posição alta por pelo menos 5 segundos consecutivos a máquina abrirá uma válvula solúvel e iniciará um ciclo de carga de água na caldeira (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.

GG / MM / AA

##### Modelos

Lei 500M/Lei 500L EASY - Com Teclado de membrana

Lei 500M/Lei 500L SMART - Com Teclado Saw

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

**\* Para Lei 500M configuração possível somente por meio de Kit Display.**

## 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

### VÃO DE ALIMENTAÇÃO

- O vão de alimentação é dotado de um LED que se ilumina quando a alimentação tiver terminado e a bebida estiver pronta para ser retirada (Fig.5.1).  
Quando a porta se fecha novamente o LED também apaga.
- O vão de alimentação normalmente não resulta acessível ao usuário. Somente quando a bebida foi alimentada é possível erguer a porta para permitir a retirada do copo com a bebida selecionada.  
Quando a porta é erguida esta fica na posição e permite ao usuário a retirada da bebida. Após a retirada, passado um tempo definido, a porta abaixa automaticamente.
- O sensor (1 – Fig.5.2) verifica a presença do copo ou de outro recipiente, Jug ou Mug, no vão de alimentação e permite a alimentação da bebida
- O encarregado da manutenção pode intervir manualmente na abertura da porta agindo no eletroímã indicado (Fig. 5.3)

### DISTRIBUIÇÃO COPINHO

- transferidor copinhos desloca-se da posição descanso/distribuição à estação "cup dispenser"
- motor no interno do cup dispenser movimenta os dispositivos a caracol para separar e deixar cair o copinho no aposito alojamento (Fig. 5.4).
- Após um primeiro deslocamento é alimentado o açúcar e, neste ponto, o movimento do translador desloca novamente o copo para a alimentação da bebida (Fig.5.5).

### DISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor colherzinhas; é possível selecionar a colherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

- ativa-se o motorreductor que aciona o dispositivo de desganchamento colherzinha no copinho (Fig.5.6).

### 2.6 DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Onde previsto, vem distribuída uma quantidade de açúcar, diretamente no copinho, prefixada na dose máxima com possibilidade de bloco uma vez alcançada a dose desejada.

O açúcar vem distribuído diretamente no copinho.

A distribuição vem efetuada segundo estas fases:

- 1 o motorreductor aciona o caracol do recipiente açúcar, vazando a quantidade desejada no interno do tubo de distribuição (Fig.5.7).
- 2 ativa-se o eletromagnete que permite a descarga do açúcar do flange à guia que o leva no copinho (Fig.5.8).

### CAFE' ESPRESSO

Este processo verifica-se só nos modelos dotados de grupo café espresso, depois dos processos de distribuição copinho e açúcar.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador (figure 5.9).
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motorreductor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (Fig.5.10-Fig.5.11).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrônico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café (Fig.5.12)
- ativa-se novamente o motorreductor grupo café para levá-lo em posição de descanso; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada.

A sequencia destas operações (moagem e distribuição café) pode verificar-se no sentido inverso em relação ao tipo de seleção utilizada.

### BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açúcar está completada.

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

- ativa-se, se presente, o motomisturador (Fig.5.13)
- A electroválvula fixada na caldeira dos solúveis (Fig.5.14) ou na caldeira do café (Fig.5.15) é activada para emitir no batedor a quantidade de água programada.
- O motorreductor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões diversos produtos podem ir para o mesmo mixer, ver o caso do leite e chocolate) (Fig.5.16).
- Distribuída a quantidade de água e de pó pré fixada, o batedor será desactivado depois de um tempo T programado.

# Instruções para manutenção

## 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

### 6.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação.

Para poder facilitar a acelerar algumas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:

PWD 1 - Menu de programação reduzido

PWD 2 - Menu de programação completo

PWD 3 - Menu Vendas;

PWD 4 - Dividida em 2 PWD Impostos: 88000 para testar todos os slaves BVM600;

Teste (administrada somente pela Bianchi Vending Group) para acessar ao teste executado na linha de montagem.

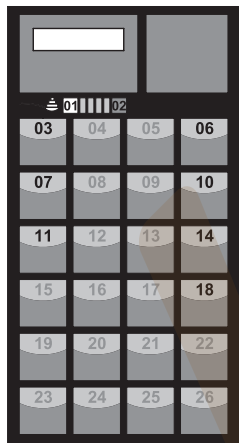
Nota: Se a password do menu reduzido coincidir com a do menu completo será prioritária a do menu completo

### 6.2 MENU EM MÁQUINA

A PWD 1 permite acessar ao menu completo do distribuidor automático. O procedimento de acesso ao menu prevê: pressionar o botão PROG na ficha máster, inserir a password e pressionar a tecla ENTER. A seguir são listados o menu de programação do D.A.

#### 6.2.1 MENU SOFTWARE EM MÁQUINA

Em programação as teclas assumem os seguintes significados:



- P1 aumentar cifra
- P2 escape
- P3 diminuir cifra
- P6 no menu doses: mostra o nome da caixa EV ou mixer
- P7 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

### 6.3 MANUTEÇÃO

Entra-se em manutenção premendo a tecla 'Service'.

O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx', onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados. Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectuar seleções de prova também com a temperatura não regular. Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll. O painel manutenção prevê as seguintes funções:

Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:

- Tecla 01 Corre os alarmes (se pressionado durante 5 segundos visualizam-se no display os últimos 15 alarmes)
- Tecla 02 Reset alarmes
- Tecla 03 Teste completo
- Tecla 04 Teste somente com água
- Tecla 05 Teste Café moído (somente moagem e Reset Conjunto)
- Tecla 06 Teste Sem açúcar
- Tecla 07 Rotação conjunto
- Tecla 08 Batidas Totais (Quente e Frio alternadas)
- Tecla 09 Movimento translador (Pos. 0-2 visualiza impulsos no display)
- Tecla 10 Teste mixer (se pressionado durante 3 segundos)
- Tecla 11 Teste Motor Moagem Auto (Se pressionado durante 3 s. ativa por 2 s. em sentido anti-horário e por 1 s. em sentido horário)
- Tecla 12 Desengate colherzinha
- Tecla 13 Recarga Contadores decrescentes
- Tecla 14 Enchimento tubos MDB
- Tecla 15 Esvaziar tubos MDB

- Tecla 16 Teste Entradas e escoamento tubos MDB (se em mod. enchimento ou esvaziamento tubos MDB)
- Tecla 17 Não Disponível
- Tecla 18 Ativa Ímã Porta
- Tecla 19 Não Disponível
- Tecla 20 Teste Desengate Copo
- Tecla 21 Ativa Ímã Açúcar
- Tecla 22 Rotação coluna copos
- Tecla 23 Ativa Ímã Trava Porta
- Tecla 24 Carregamento Caldeira Espresso
- Tecla 25 Teste Motores (Se pressionado durante 3 s. são ativados na sequência todos os motores por 3 s.)
- Tecla 26 Ativa EV Entrada Água (por 2 s.)

Em manutenção será necessário digitar em sequência, no teclado alfanumérico, os números indicados para obter a função desejada.

## 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

### 7.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.



#### 7.1.1 Manutenção aconselhada



A Bianchi Vending Group garante o bom funcionamento no tempo do próprio distribuidor, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

| TIPO DE INTERVENÇÃO                                          | N° DE BATIDAS |        |        |           |           |
|--------------------------------------------------------------|---------------|--------|--------|-----------|-----------|
|                                                              | 5.000         | 10.000 | 20.000 | 30/40.000 | 70/80.000 |
| Regeneração do depurador (* Resinas)                         | ●             |        |        |           |           |
| Substituição do pistão com os filtros e guarnição            |               | ●      |        |           |           |
| Substituição do grupo completo do café                       |               | ●      |        |           |           |
| Descalcificação da caldeira do expresso e válvulas elétricas |               |        |        | ●         |           |
| Substituição do moedor                                       |               |        |        |           | ●         |
| Descalcificação da caldeira do solúvel e válvulas elétricas  |               |        |        |           | ●         |

\*: se não há indicações contrárias por parte do fornecedor do depurador.

#### 7.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

**Primeira operação.** Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, colherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

### 7.1.3 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.

 **Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.5.1**

#### 7.1.3.1 Limpeza vão alimentação

- proceder com as operações indicadas no parágrafo 4.6 para tornar a coluna de copos acessível onde, na parte subjacente, encontra-se posicionado o vão alimentador.
- Erguer as aletas (Fig. 7.1) para desengatar a parte inferior do vão de alimentação e extrair o recipiente (Fig. 7.2).
- Abaixar a alavanca situada na parte traseira e, então, deslocar o vão para a esquerda e extraí-lo (Fig. 7.3).

#### 7.1.3.2 Limpeza rampa açúcar

- Desengatar a mola de fixação como indicado na figura 7.4.  
Neste ponto é possível tirar a peça **A** por meio dos parafusos pos.1, as peças **B** e **C**, indicadas na Figura 7.5 e o recipiente (Fig.7.6), então, proceder com a limpeza.

#### 7.1.3.3 Limpeza porta bicos

Soltar o parafuso recartilhado (Fig. 7.7) e extrair o suporte porta bicos para efetuar a limpeza.

é possível tirar completamente o tubo de aspiração dos fumos soltando as porcas recartilhadas indicadas na figura 7.8.

*tirar e lavar cuidadosamente todas as peças indicadas na Fig. 7.9:*

- canais e tubos de escorregamento pós (1)
- canal água (2), camara miscelagem (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
- tubos de distribuição de silicone
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.10)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig.7.11).

### 7.2 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 7.7.

### 7.3 Substituição placas produtos (Fig. 7.12)

Para substituir, eventualmente, as placas produtos, soltar o recartilhado (1- Fig.7.12) posto na parte interna da porta dianteira.

Desconectar o LED de iluminação (2).

Tirar o painel (3) e proceder com a substituição.

No fim das operações de substituição remontar o conjunto.

### 7.4 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas à variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.



*Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes do distribuidor, verificar que o mesmo esteja desligado.*

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.

Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.

Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfetar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção 4.5.2.

### PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.13).

Verificar que na fase de distribuição o índice rotante esteja adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referência de distribuição (o índice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).

#### 7.4.1 Acesso às partes internas

Para acessar às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeira de café expresso, eletroválvulas, conexões elétricas, etc.):

- Girar o conjunto coluna para o externo (consultar as figuras 4.20- 4.21 e 4.22).
- Então, agir nas duas empunhaduras, extrair o painel e sustentá-lo até a excursão completa (fig.7.14).

Após ter efetuado as eventuais operações de manutenção erguer o painel até a correta posição vertical e, então, levar o conjunto coluna para a posição de trabalho girando-o para a direita.

### 7.5 PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO

#### Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pausinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Pinceis
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

#### 7.5.1 Sanitização

#### ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

Em particular antes de iniciar cada operação no distribuidor, certificar-se de:

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:

- Que se inicia a trabalhar no distribuidor
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

#### Para a higiene:

- Utilizar desinfetantes

Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.

#### Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou detersivos

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinas
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Características produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

*Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)*

- Os locais onde serão instalados os distribuidores automáticos devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira, o contato com materiais tóxicos e a formação de condensação ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado o distribuidor possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretriz CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

As operações de limpeza podem ser efetuadas no lugar onde foi instalado o distribuidor automático

### Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:

O operador responsável pela higiene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral do distribuidor com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas

A) Usar luvas limpas

B) Usar água quente não proveniente de banheiros

C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares

- Remover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confeções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confeções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.

D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os distribuidores automáticos.

Resumimos na tabela a seguir o comportamento que sugerimos, com a finalidade de reduzir ao mínimo o risco de proliferação e contaminação por bactérias no interior do distribuidor

| TIPO DE INTERVENÇÃO                                                                                                                                                                                                                      | TEMPO / n° BATIDAS |             |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|-------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                          | CADA DIA           | CADA SEMANA | 20000 BATIDAS OU MAX CADA MÊS |
| Retirar e lavar todas as partes em vista na zona de distribuição com produto de limpeza                                                                                                                                                  | ●                  |             |                               |
| Esvaziar os baldes com restos de líquidos e limpá-los com produto de limpeza                                                                                                                                                             | ●                  |             |                               |
| Esvaziar o recipiente dos fundos de café e lavá-lo com produto de limpeza                                                                                                                                                                | ●                  |             |                               |
| Tirar todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos recipientes, além do que o fundo do distribuidor e o externo do distribuidor, em particular a zona de distribuição, proceder depois com a sanitização |                    | ●           |                               |
| * Kits de sanitização compostos por partes plásticas destinadas à passagem do produto em pó ou líquido (ventosas, tubos, bordo de distribuição, condutores,...) Para maiores informações, consulte diretamente a Bianchi.                |                    |             | ●                             |
| *A Bianchi predispõe kits especificamente estudados para cada modelo de distribuidor                                                                                                                                                     |                    |             |                               |



## 7.6 Regulagens

### 7.6.1 Regulagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores standard quer dizer:

- Temperatura café no copo entre 70°C e 80 °C.
- Temperatura produtos solúveis nos compartimentos entre 70°C e 80 °C.
- Medidas das gramas do pó de café entre 6 e 8 gramas.
- gramatura pós solúveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- **Gramatura do café moído.** Variar a quantidade acionando a manopla sobre o dosador (Fig.7.15).

A cada disparo da manopla de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.

Virando no sentido horário a dose diminui.

Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.

A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 7.15).

A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- **Regulagem do grau de moagem manual.** Virar o parafuso (Fig.7.16) para obter os resultados desejados.

Virando no sentido horário obtém-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtém-se uma moedura grossa.

Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

- **Regulagem automática da moagem (Fig.7.17)**

- Permite nas versões espresso manter constante a moagem, independente da taxa de humidade, da temperatura e do desgaste do moinho.

- A primeira regulagem deve ser efectuada com o dispositivo desconectado

- Executar a manualmente a regulagem da dose (6-7g)

- Executar manualmente a regulagem da moagem

- Calcular o tempo de preparação em segundos (std 18s)

- Conectar novamente o dispositivo

- Programar o tempo de preparação medido, na programação

- Cada 5 cafés espressos, será executado um controlo automático de tal parâmetro. As leituras válidas correspondem com o terceiro/quarto café.

As primeiras duas serão ignoradas porque são resultados das regulagens anteriores, a quinta será de regulagem.

### 7.6.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas solúveis

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros standard, este processo vem ilustrado no capítulo 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE.

**ATENÇÃO:** Retirar a condução da água utilizando os parafusos de regulagem das válvulas dos solúveis, significa comprometer e variar as quantidades de água distribuídas na chávina e então a dose da mesma.

Para acessar à válvula, posicionada na caldeira solúveis, é necessário retirar o painel (1) afrouxando os dois parafusos (2) indicados na figura 7.18

- Para obter um bom enxague dos vasos de vidro utilizar eventualmente os parafusos de condução controllando depois a aceitabilidade das doses (Fig.7.19).

### 7.7 Inatividade

Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desconectar eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
- esvaziar completamente a caldeira solúveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento. (Fig.7.20).
- descarregar todos os produtos dos recipientes
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C



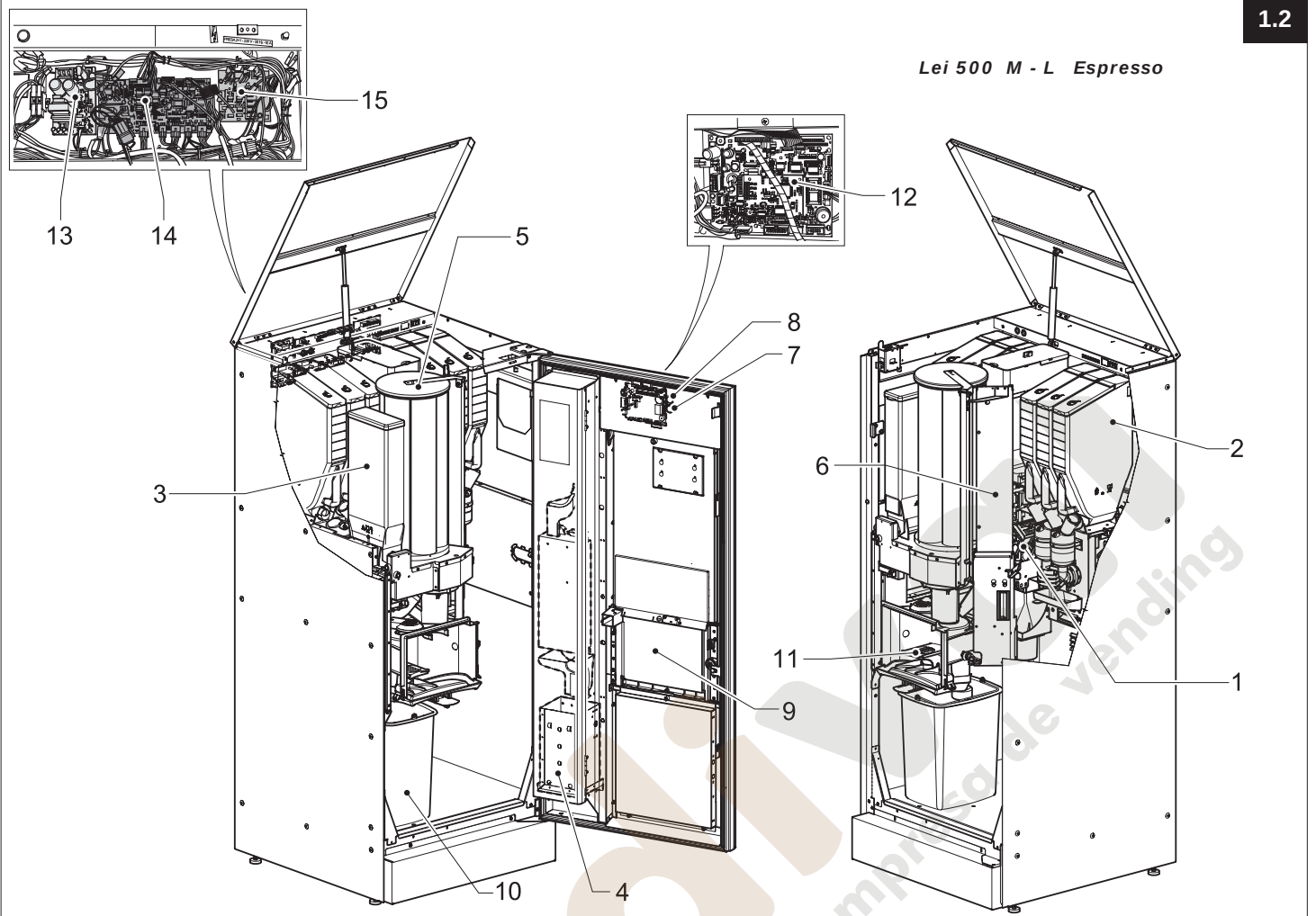
Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

## 8.0 DESMANTELAMENTO

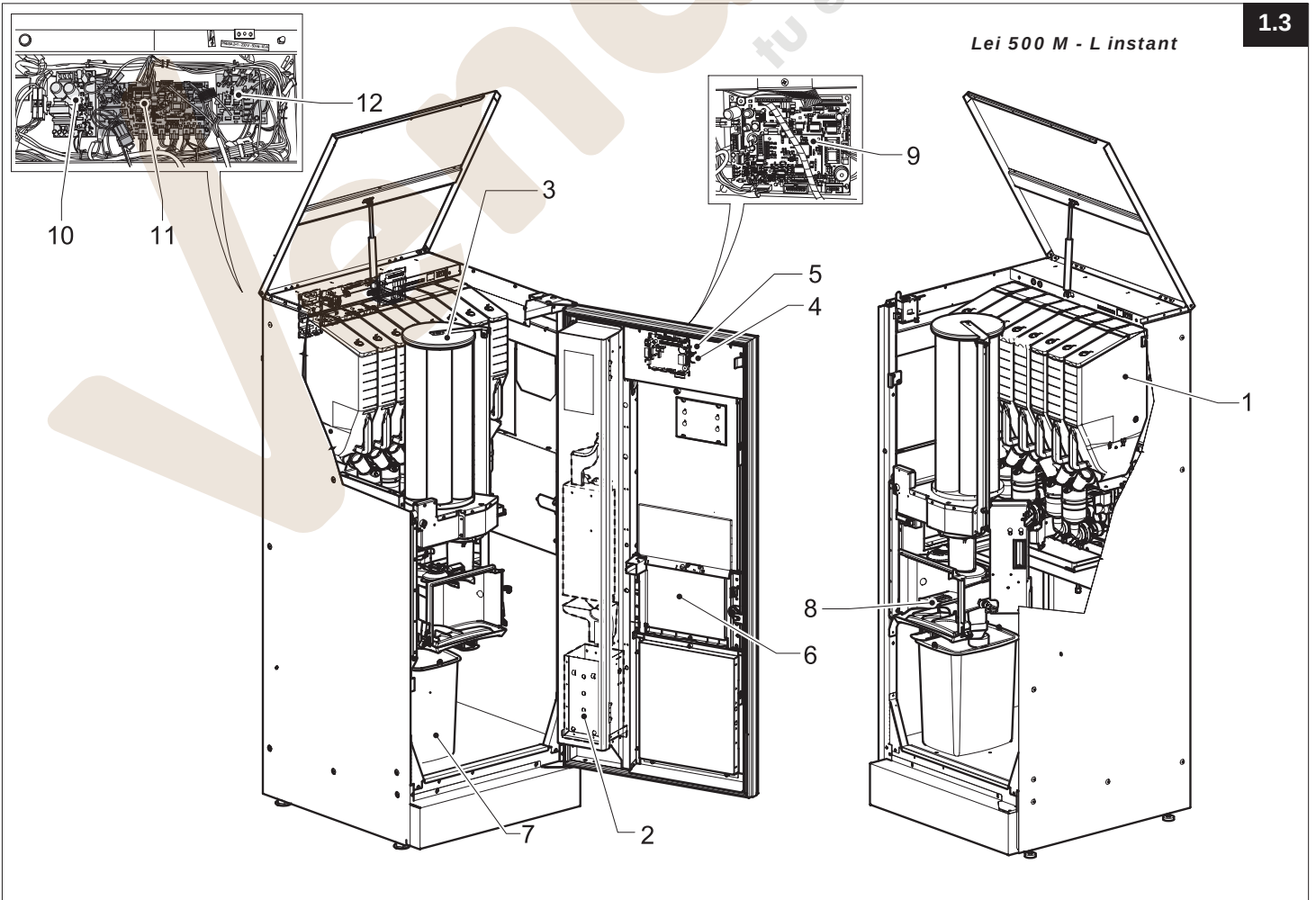
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desmontar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

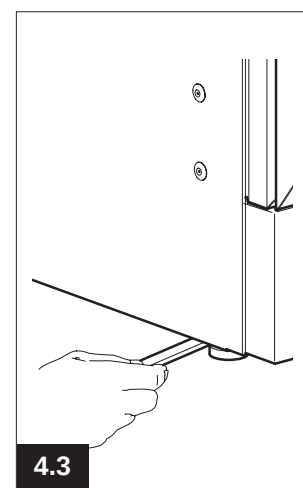
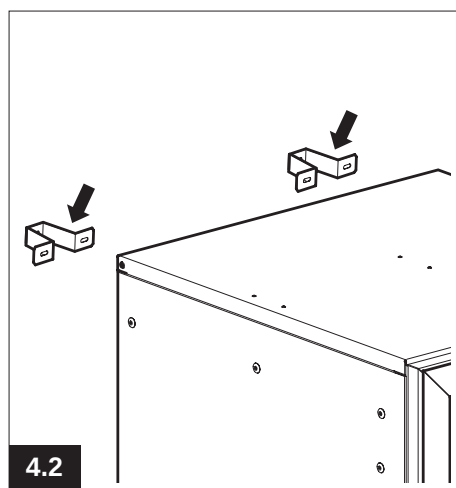
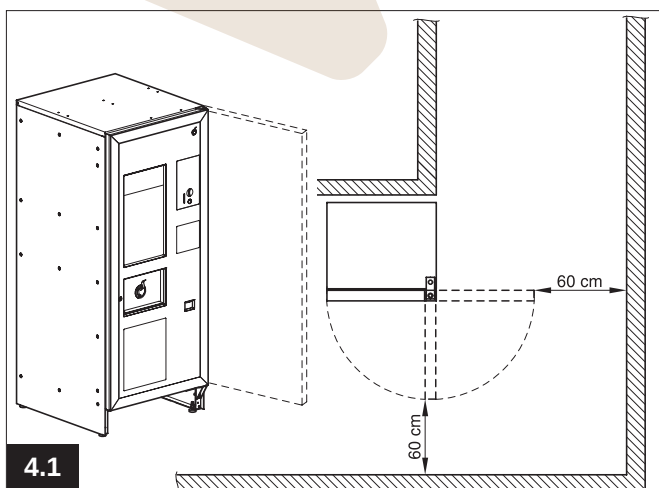
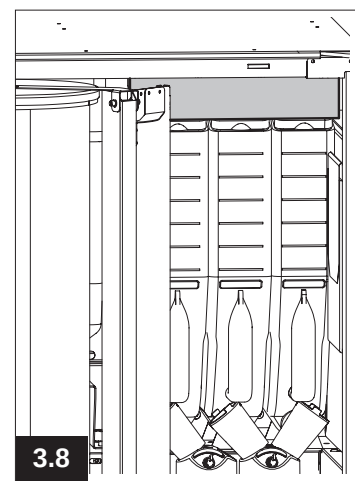
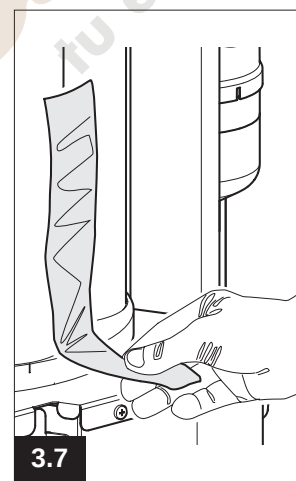
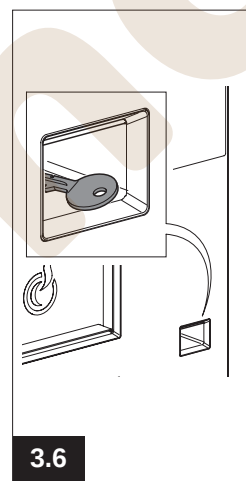
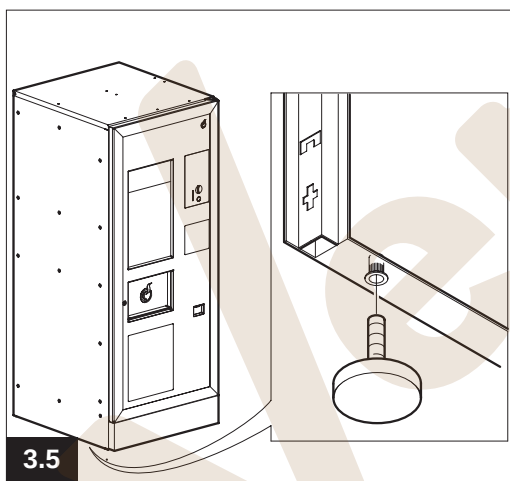
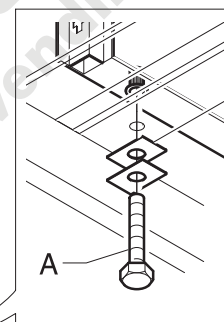
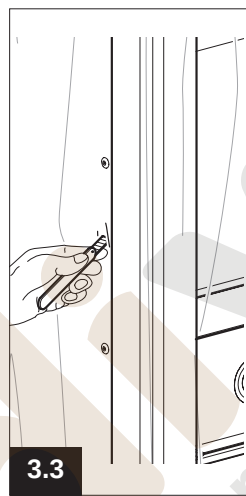
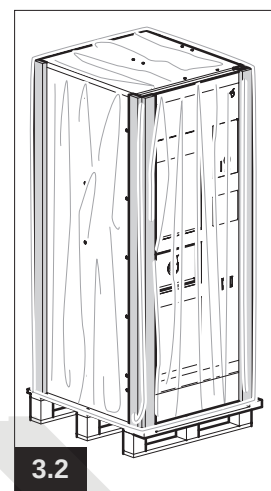
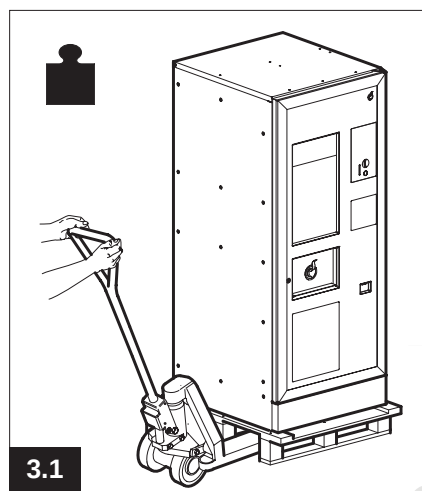
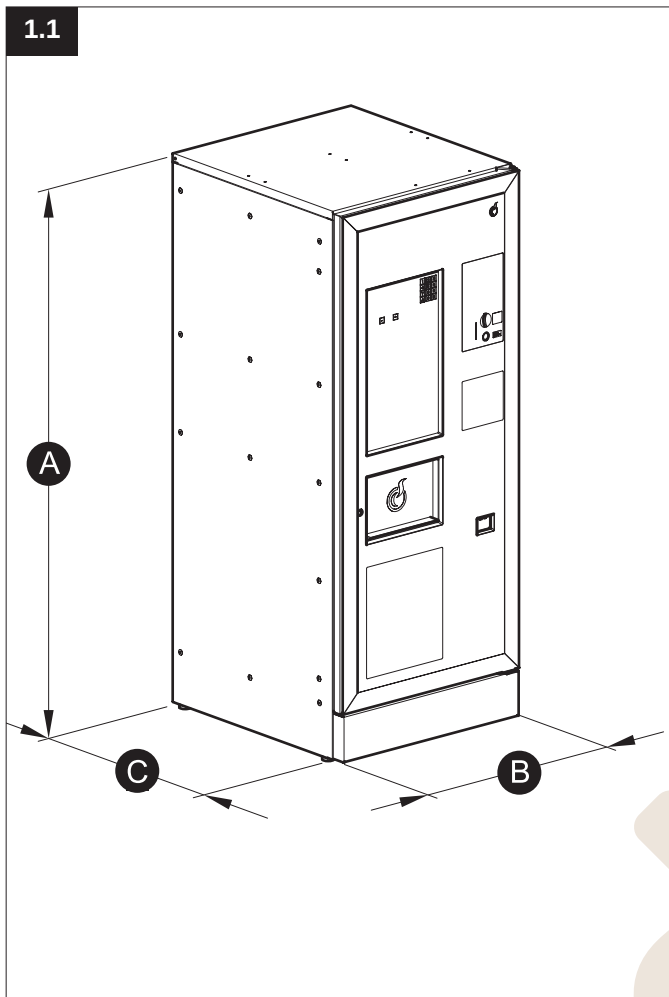
**Atenção!** Certificar-se que a sucagem das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

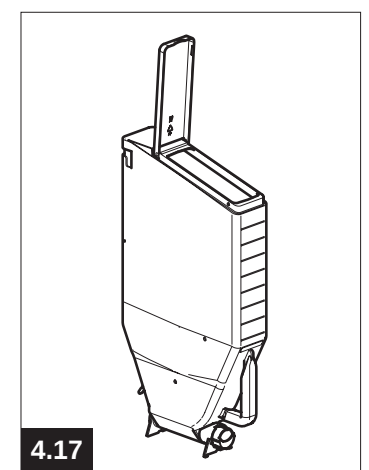
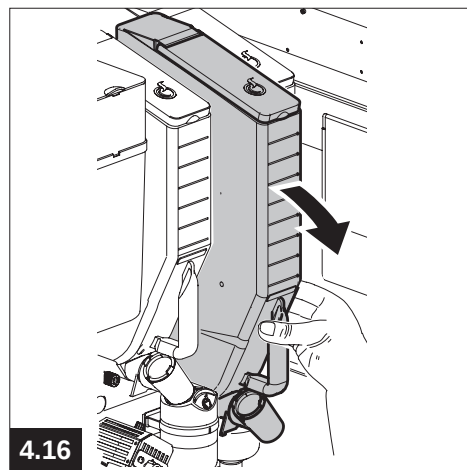
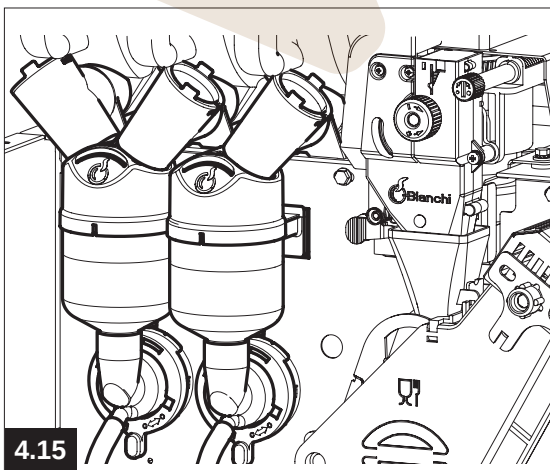
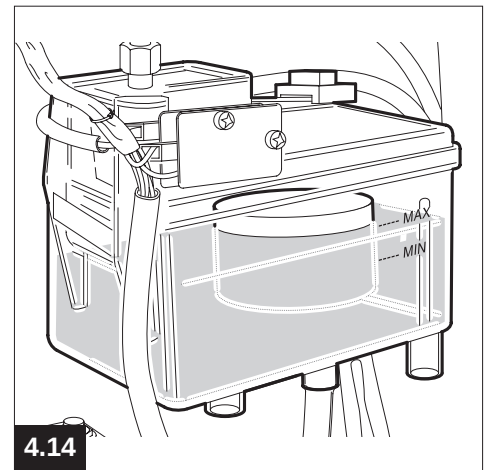
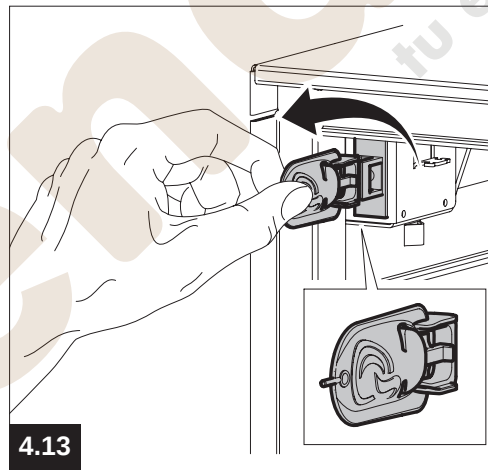
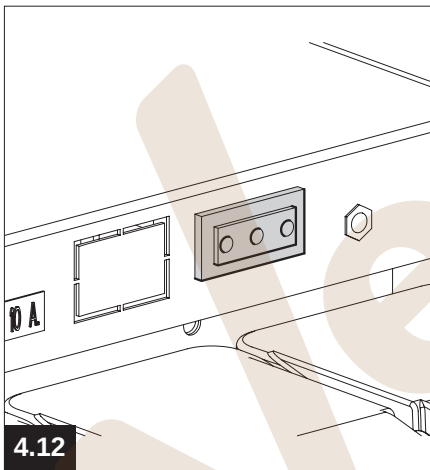
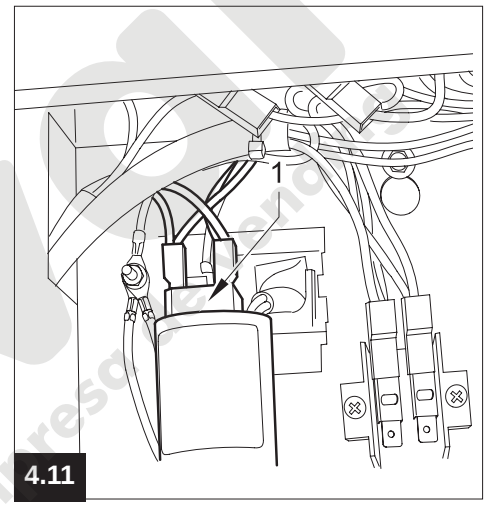
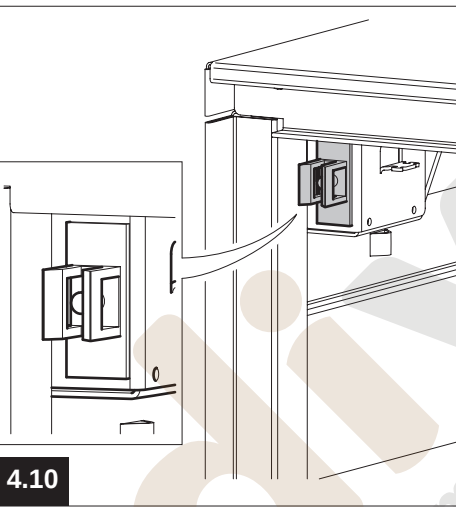
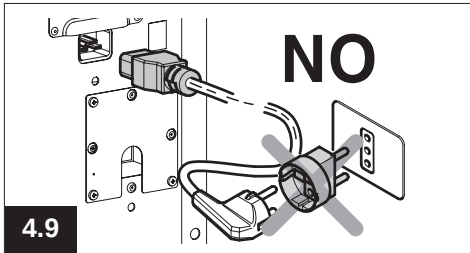
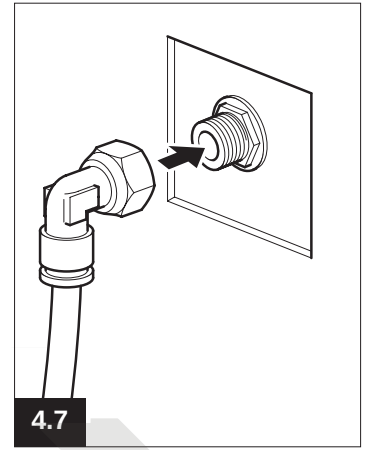
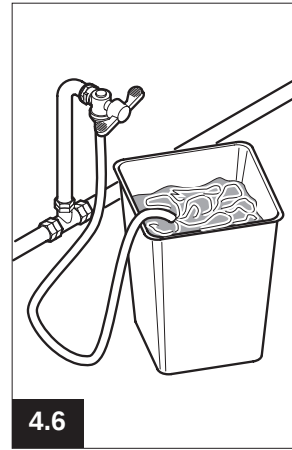
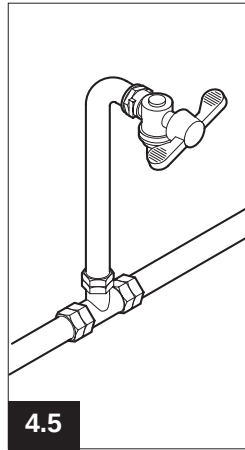
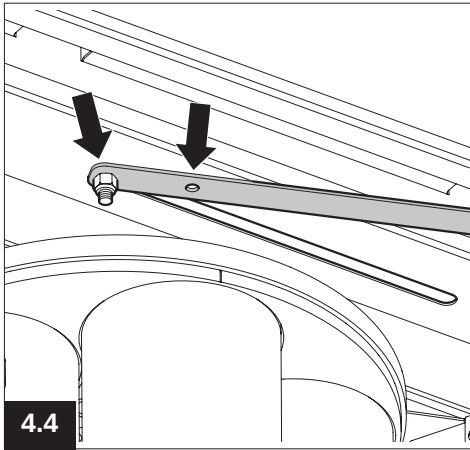
Lei 500 M - L Espresso



Lei 500 M - L Instant







Le fig. 4.20, 4.21, 4.22, 5.6, 5.7, 5.8, 7.5 e 7.6 mostrano la configurazione per Lei500 Espresso; le versioni Instant non prevedono l'erogatore palette e la scatola dello zucchero.

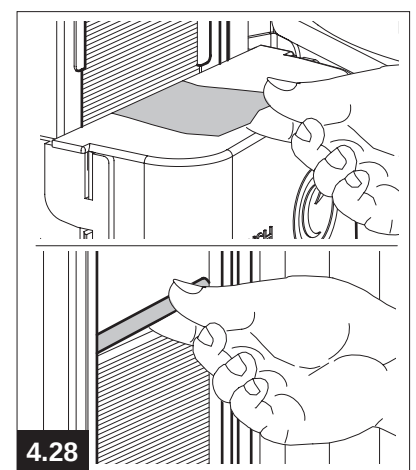
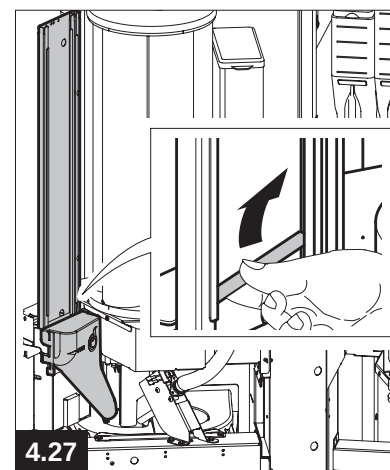
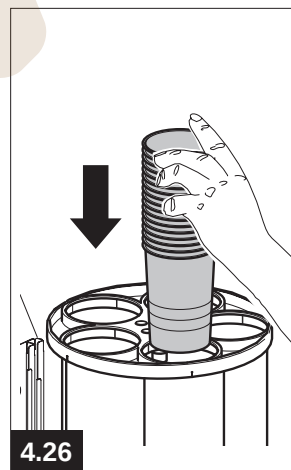
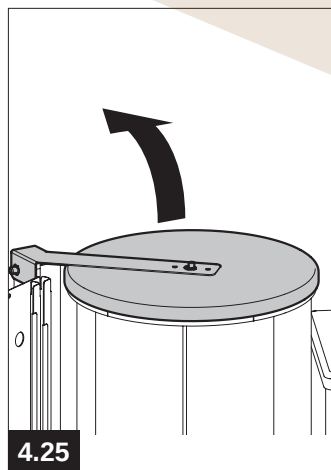
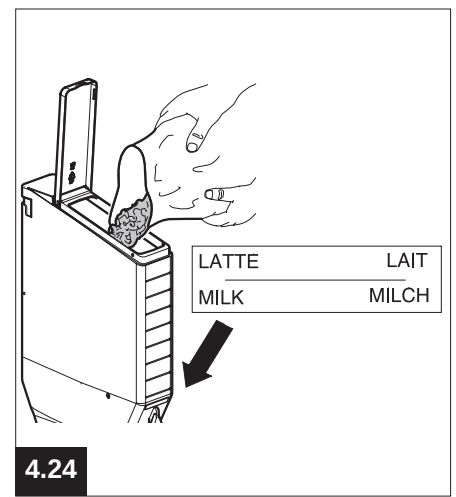
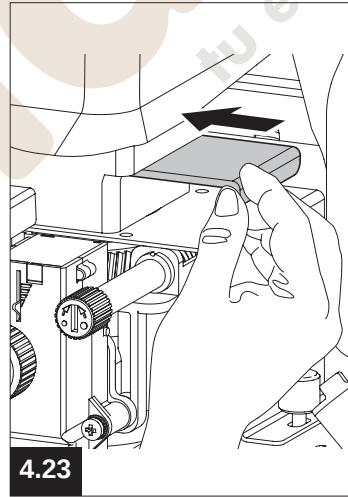
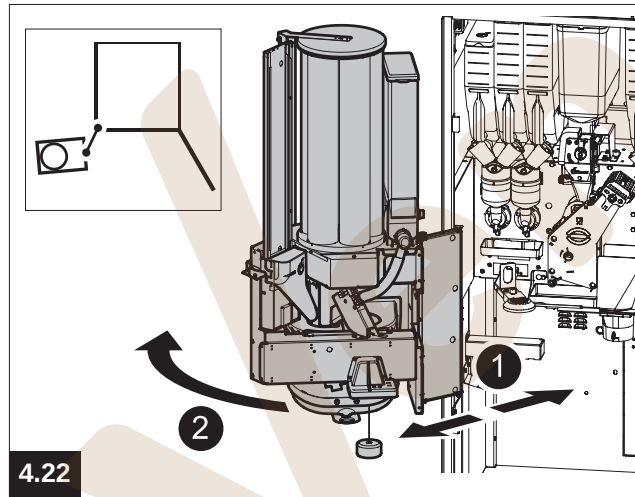
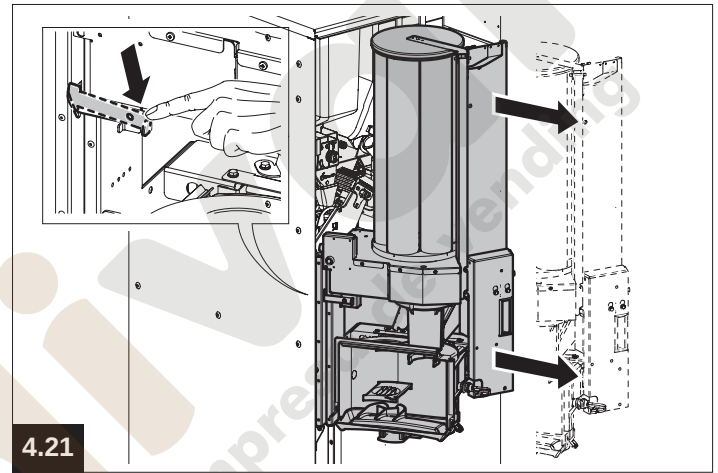
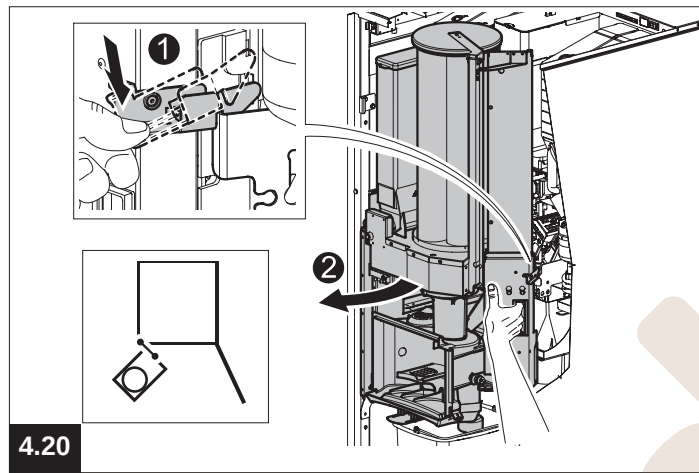
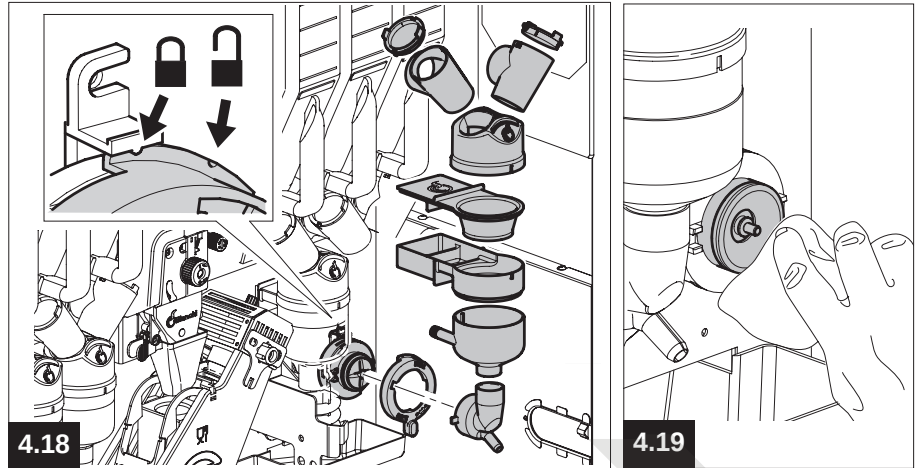
The fig. 4.20, 4.21, 4.22, 5.6, 5.7, 5.8, 7.5 and 7.6 show the configuration for Lei500 Espresso; Instant versions do not provide the spoon dispensing and box sugar.

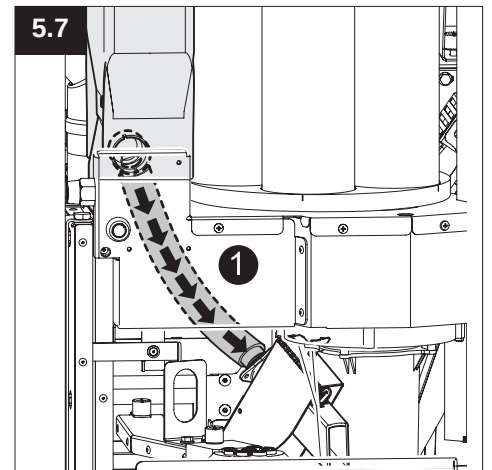
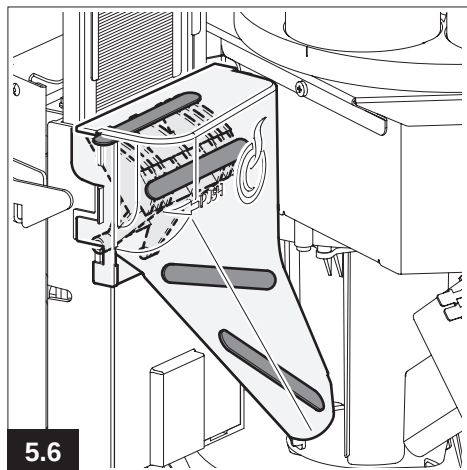
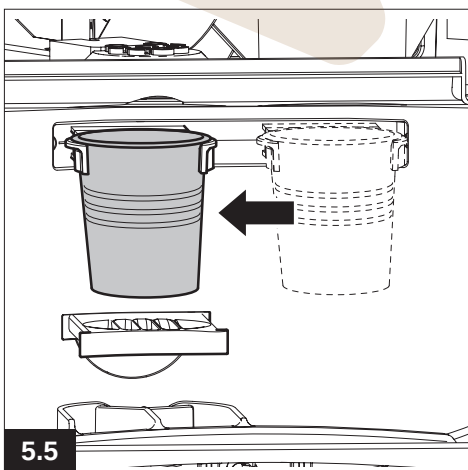
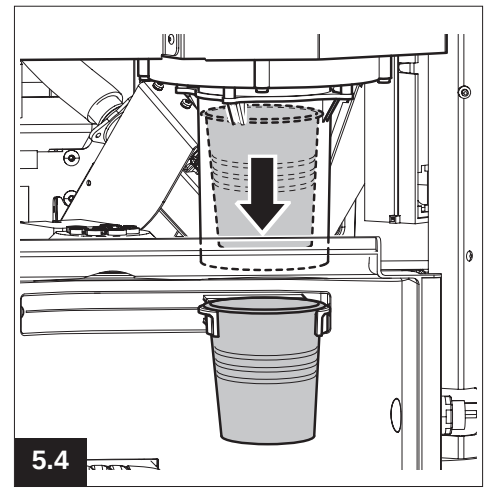
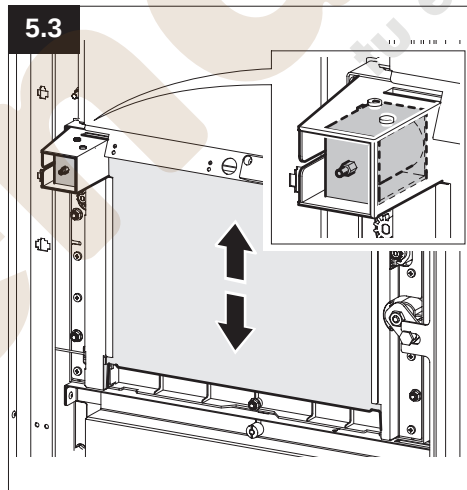
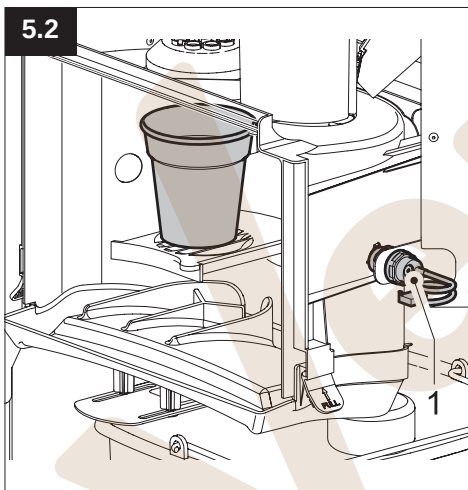
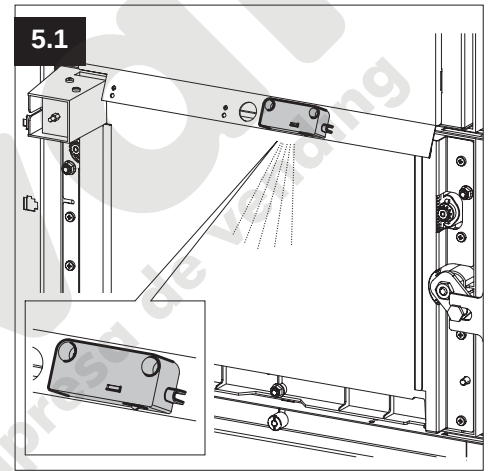
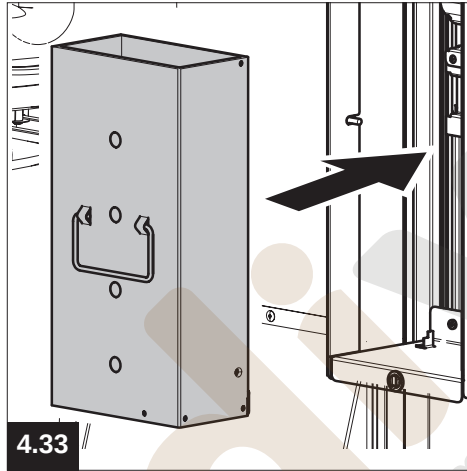
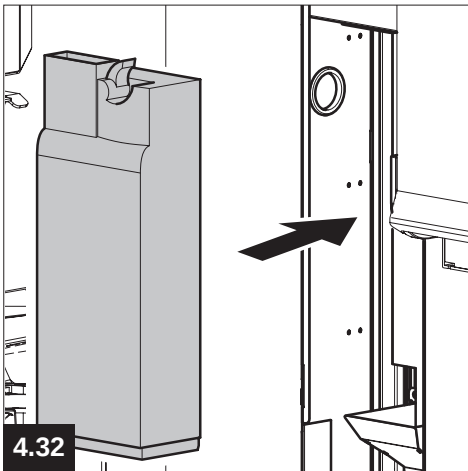
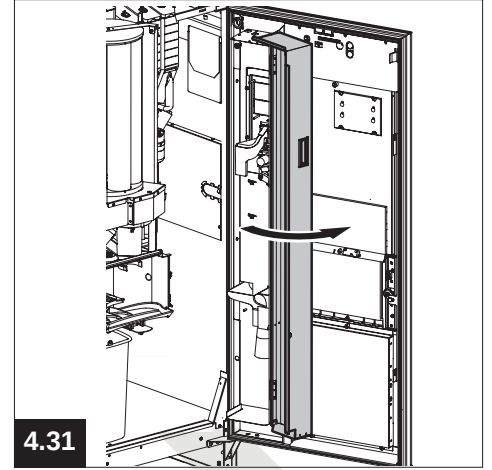
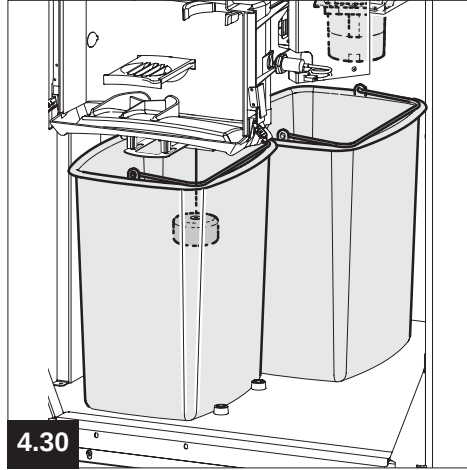
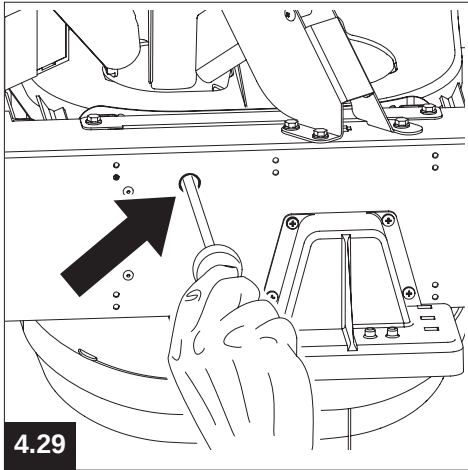
Las fig. 4.20, 4.21, 4.22, 5.6, 5.7, 5.8, 7.5 e 7.6 muestran la configuración para Lei500 Espresso; las versiones Instant no prevén el distribidor de cucharillas y la caja del azúcar.

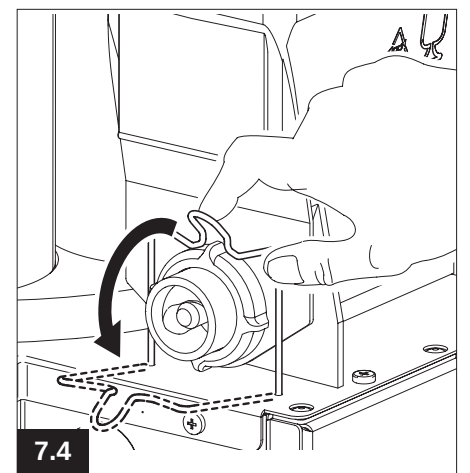
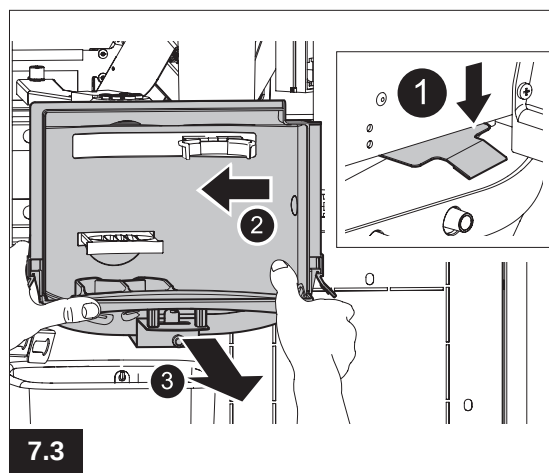
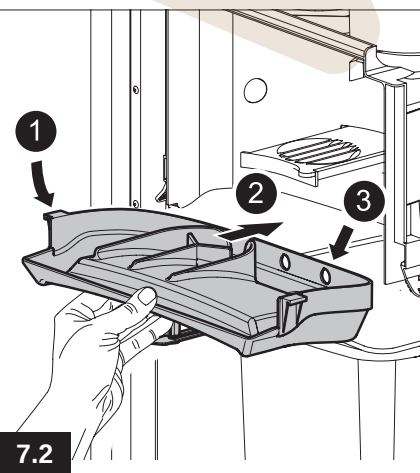
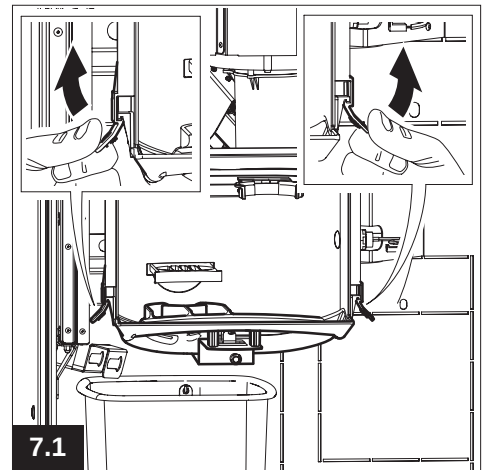
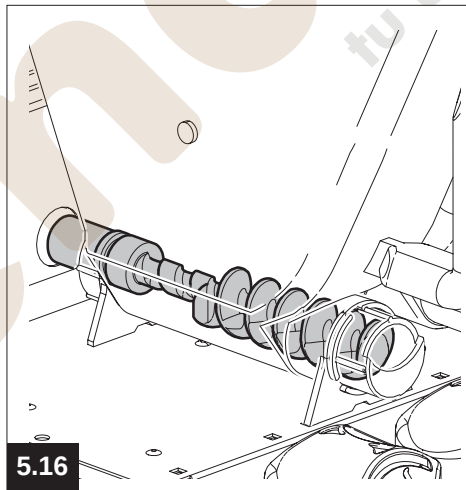
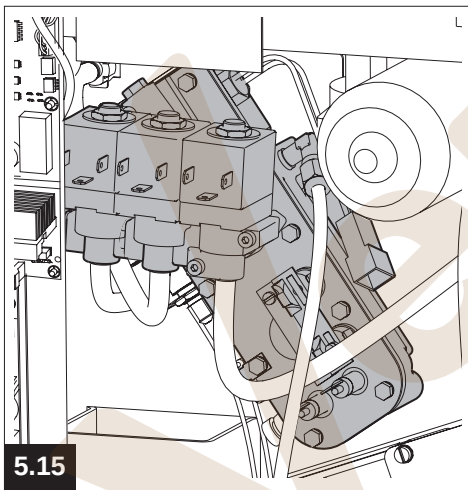
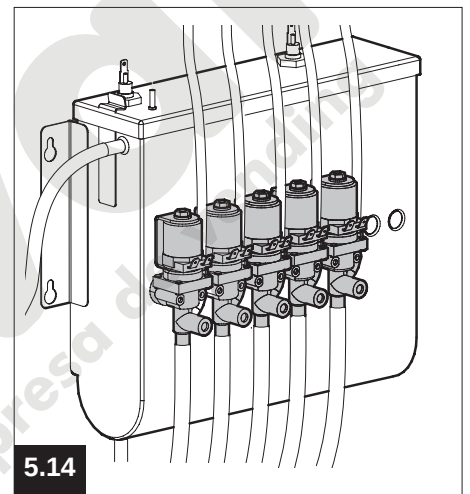
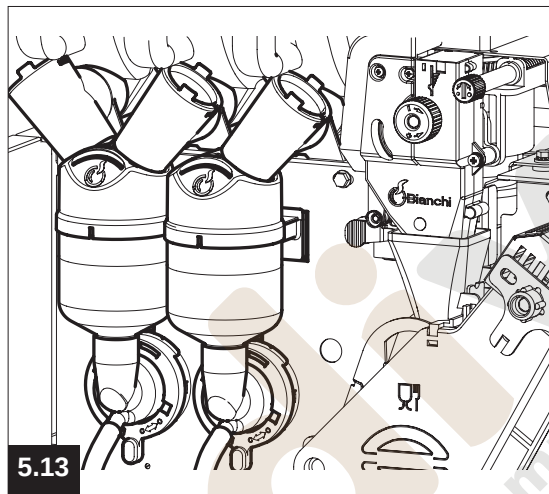
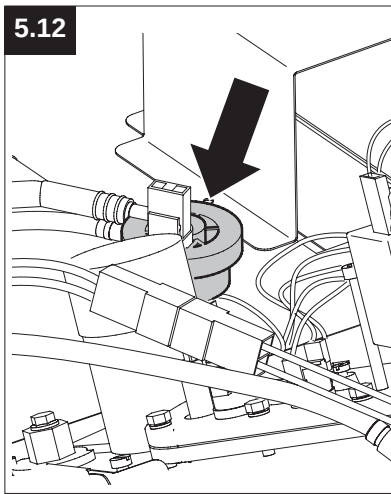
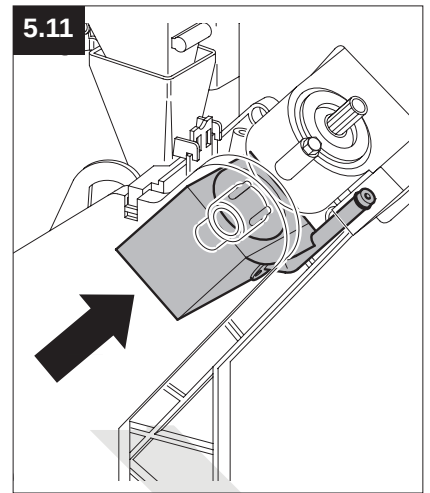
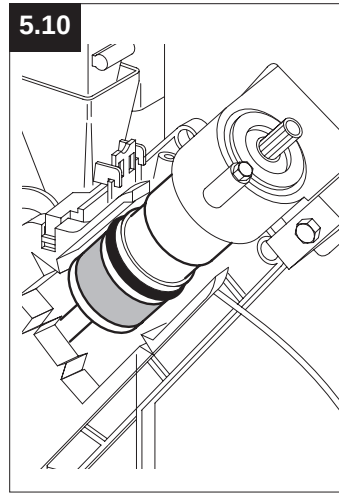
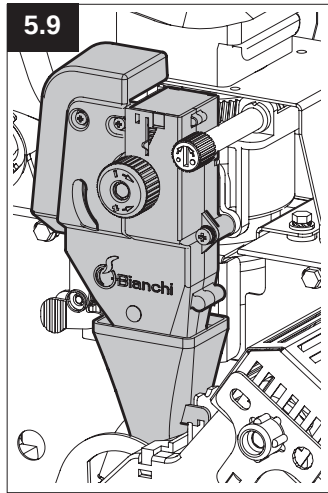
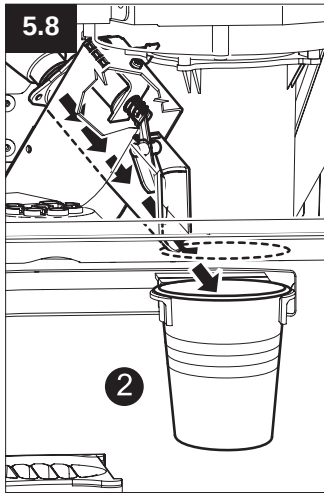
Les fig. 4.20, 4.21, 4.22, 5.6, 5.7, 5.8, 7.5 et 7.6 montrent la configuration pour Lei500 Espresso; les versions Instant ne prévoient ni le distributeur de palette, ni la boîte à sucre.

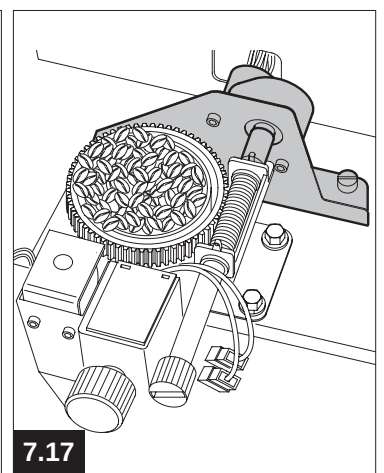
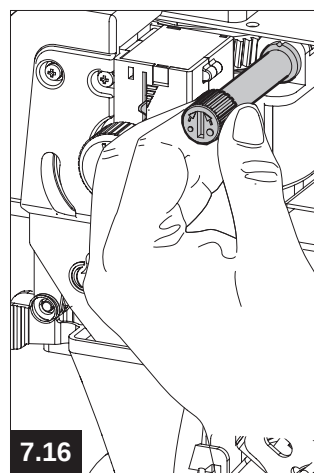
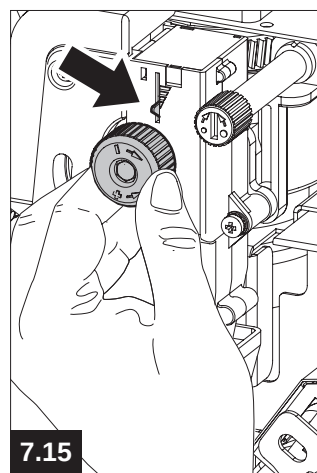
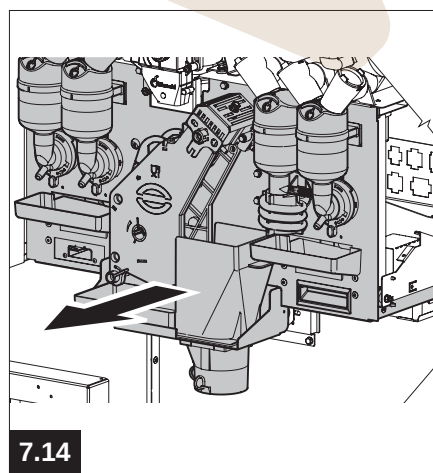
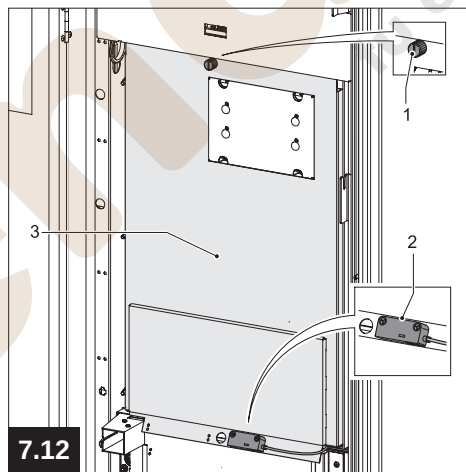
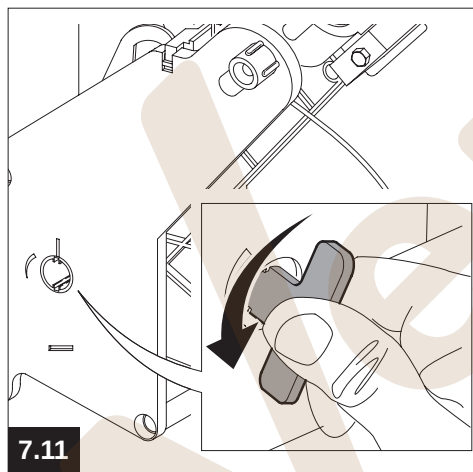
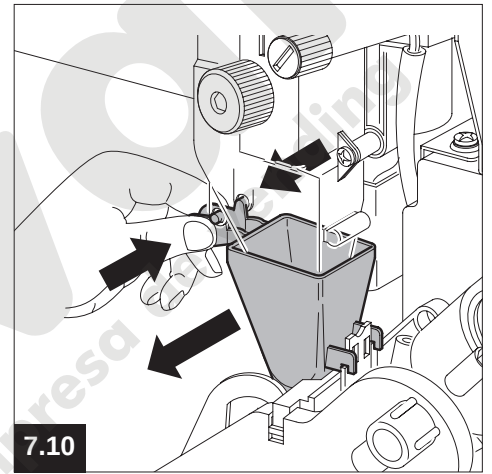
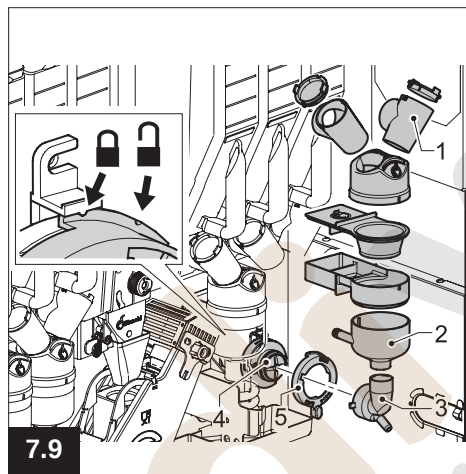
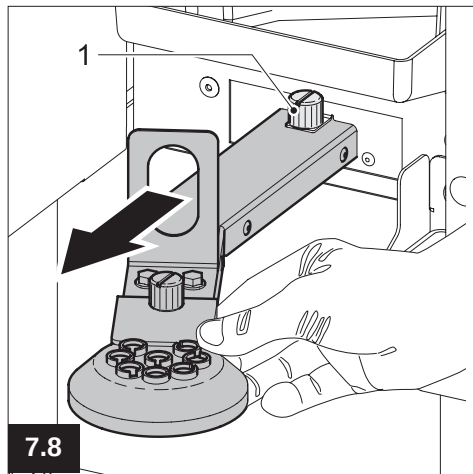
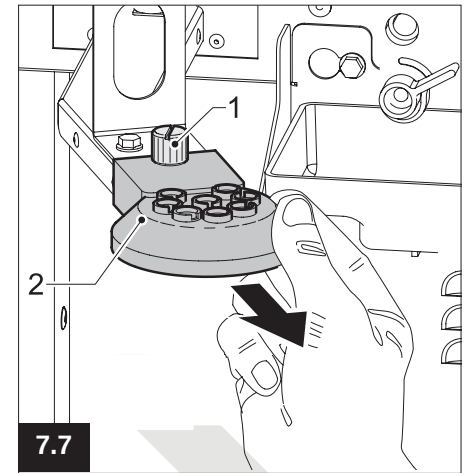
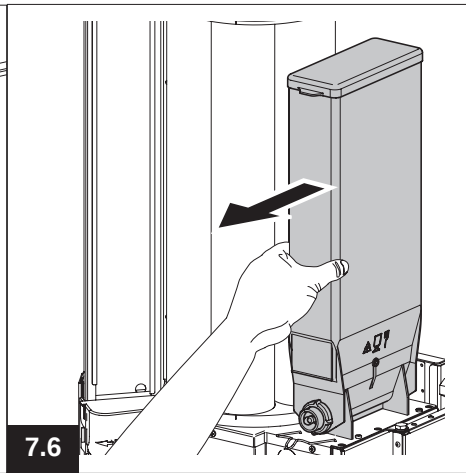
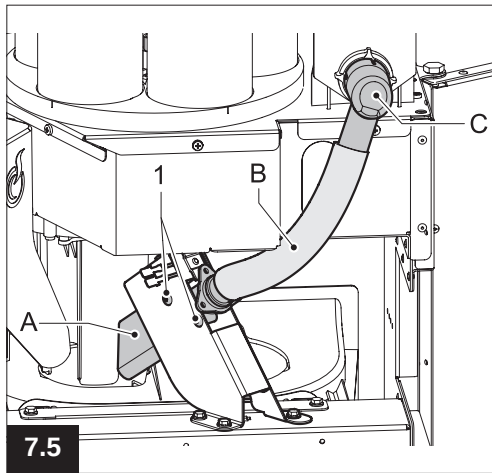
Die Abb. 4.20, 4.21, 4.22, 5.6, 5.7, 5.8, 7.5 und 7.6 zeigen die Konfiguration für Lei500 Espresso; die Instant-Versionen sehen die Ausgabe der Stäbchen und die Zuckerschachtel nicht vor.

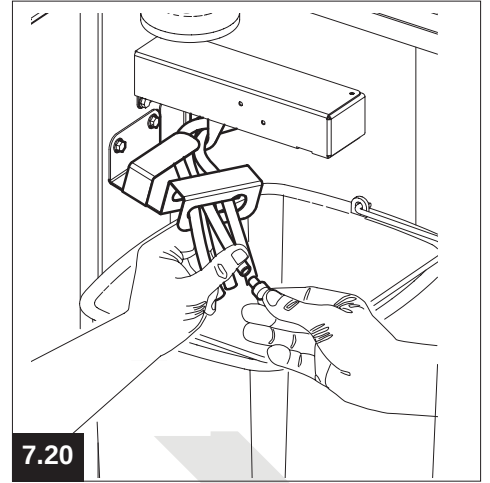
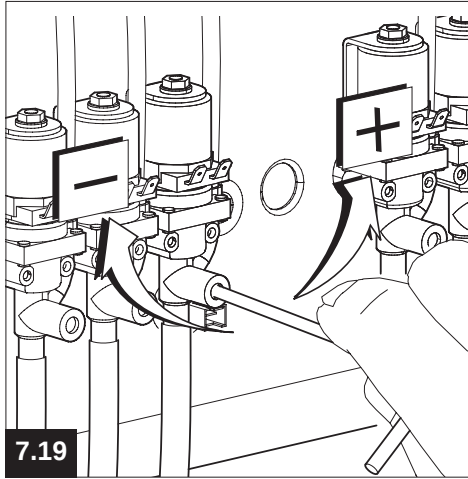
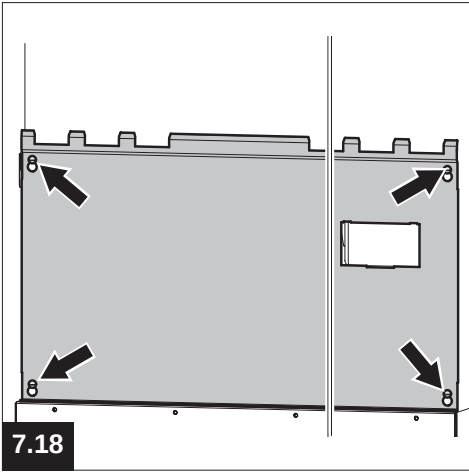
As fig. 4.20, 4.21, 4.22, 5.6, 5.7, 5.8, 7.5 e 7.6 mostram a configuração para Lei500 Espresso; as versões Instant não preveem o alimentador colherzinha e a caixa do açúcar.











LAYOUT DISTRIBUTORE AUTOMATICO - Lei500 M - L - Espresso - Lei500 M - L Doppio macinino - Lei500 M - L Solubile

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:

**AUTOMATIC DISTRIBUTOR LAYOUT - Lei500 M - L - Espresso - Lei500 M - L Double grinder - Lei500 M - L Instant**

With the new dose menu we have the possibility to create selections with the required sequences. Therefore any selection can be combined, creating a maximum sequence of 3 electrovalves; each electrovalve can be coupled to 2 products at most. These couplings are factory made, therefore, for a correct use of the distributor we should keep strictly to the following indications.

LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - Lei500 M - L - Expreso - Lei500 M - L Doble Molino - Lei500 M - L Soluble

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas. Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos. Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:

**PLAN DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE - Lei500 M - L - Espresso - Lei500 M - L Double moulin - Lei500 M - L Soluble**

Avec le nouveau menu Doses on a la possibilité de créer des sélections avec les séquences préférées. On pourra donc combiner chaque sélection, créant une séquence de 3 électrovannes maxi; chaque électrovanne pourra être couplée à 3 produits maxi. Ces combinaisons ont été effectuées en usine et par conséquent pour une utilisation correcte du distributeur il faudra suivre scrupuleusement les indications suivantes:

LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - Lei500 M - L - Espresso - Lei500 M - L Doppelmühle - Lei500 M - L Instantprodukt

Das Menü DOSIERUNG ermöglicht die Einstellung der gewünschten Sequenz für jede Anwahltaste.

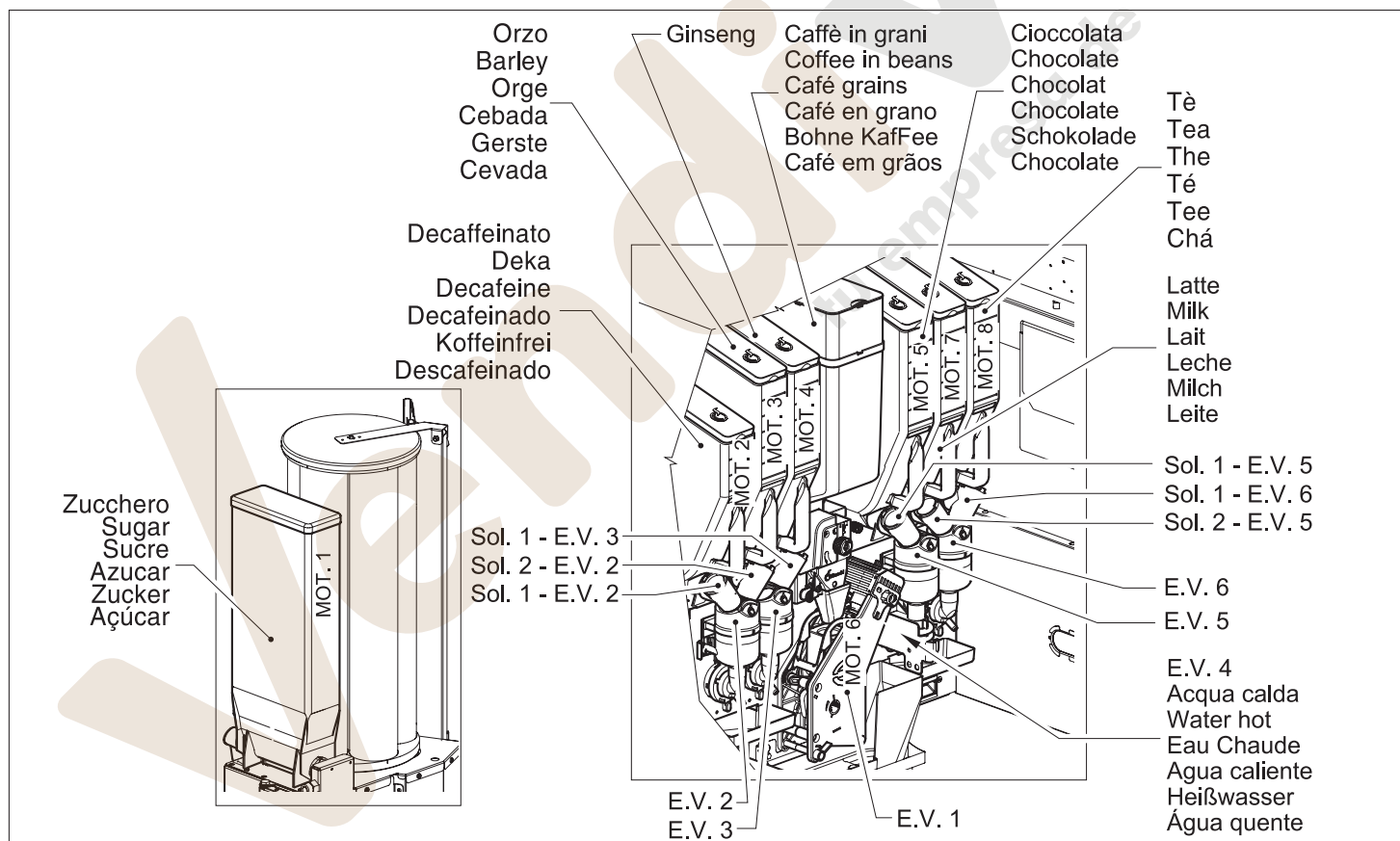
Jede Anwahl kann mit einer Sequenz von maximal 3 Elektroventilen kombiniert werden. Jedes Elektroventil kann mit einer Sequenz von maximal 3 Produkten kombiniert werden. Folgende Sequenz ist werksseitig gewählt worden, um die korrekte Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten bitten wir Sie sich an dieser zu orientieren.:

LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - Lei500 M - L - Expresso - Lei500 M - L Duplo Moedor - Lei500 M - L Solúvel

Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar seleccões com as sequências preferidas.

Se é possível combinar cada selecção, criando uma sequência de um máximo de 3 electroválvulas; cada electroválvula poderá ser associado a um máximo 3 produtos. Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicações:

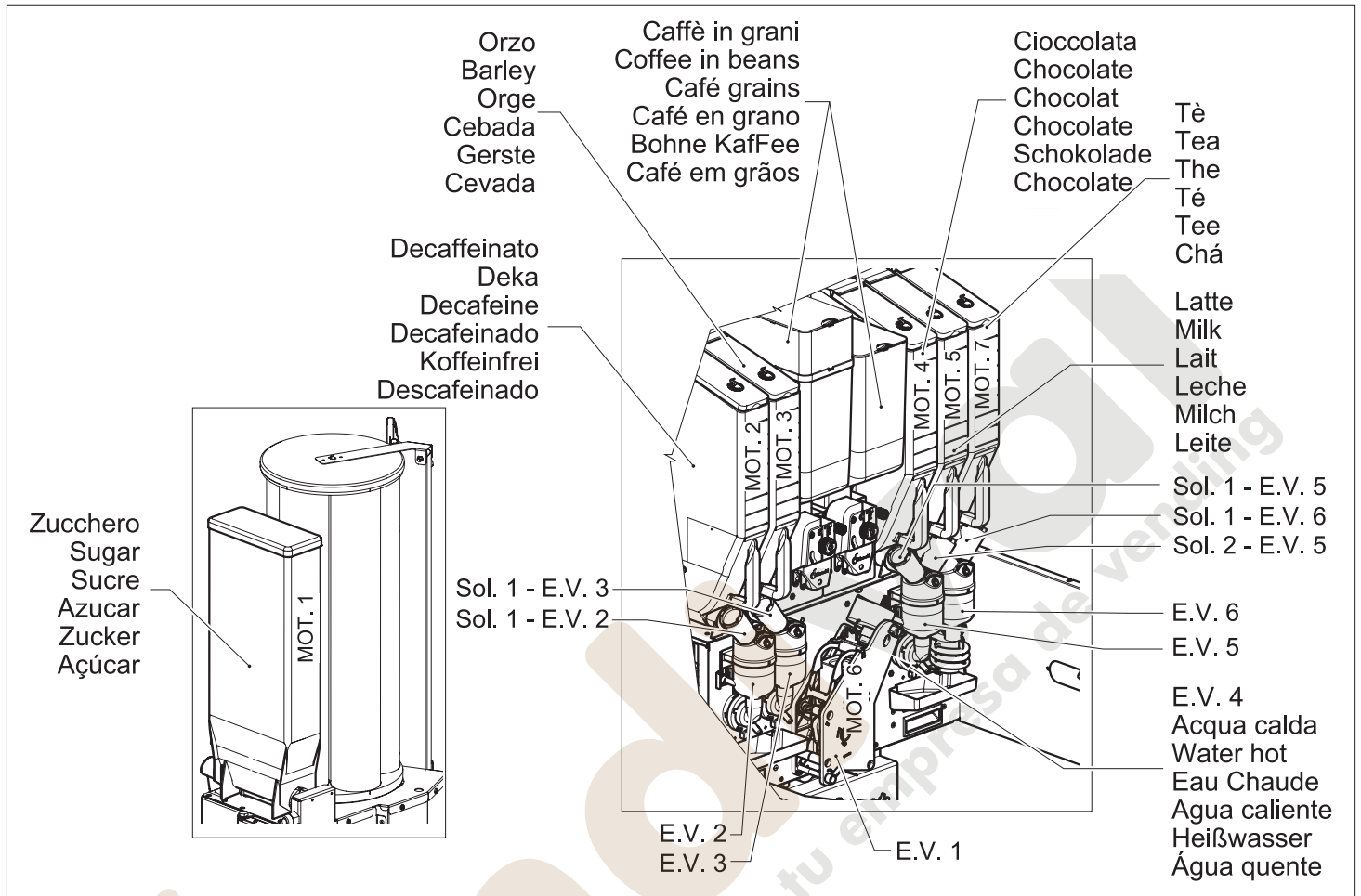
**Lei500 M - L - Espresso**



|                                                       | 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-<br>Café - Cafe -<br>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 -<br>Agua - Eau -<br>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 zitrone   |                | Chà limão        |                 |

# Lei500 M - L Doppio macinino

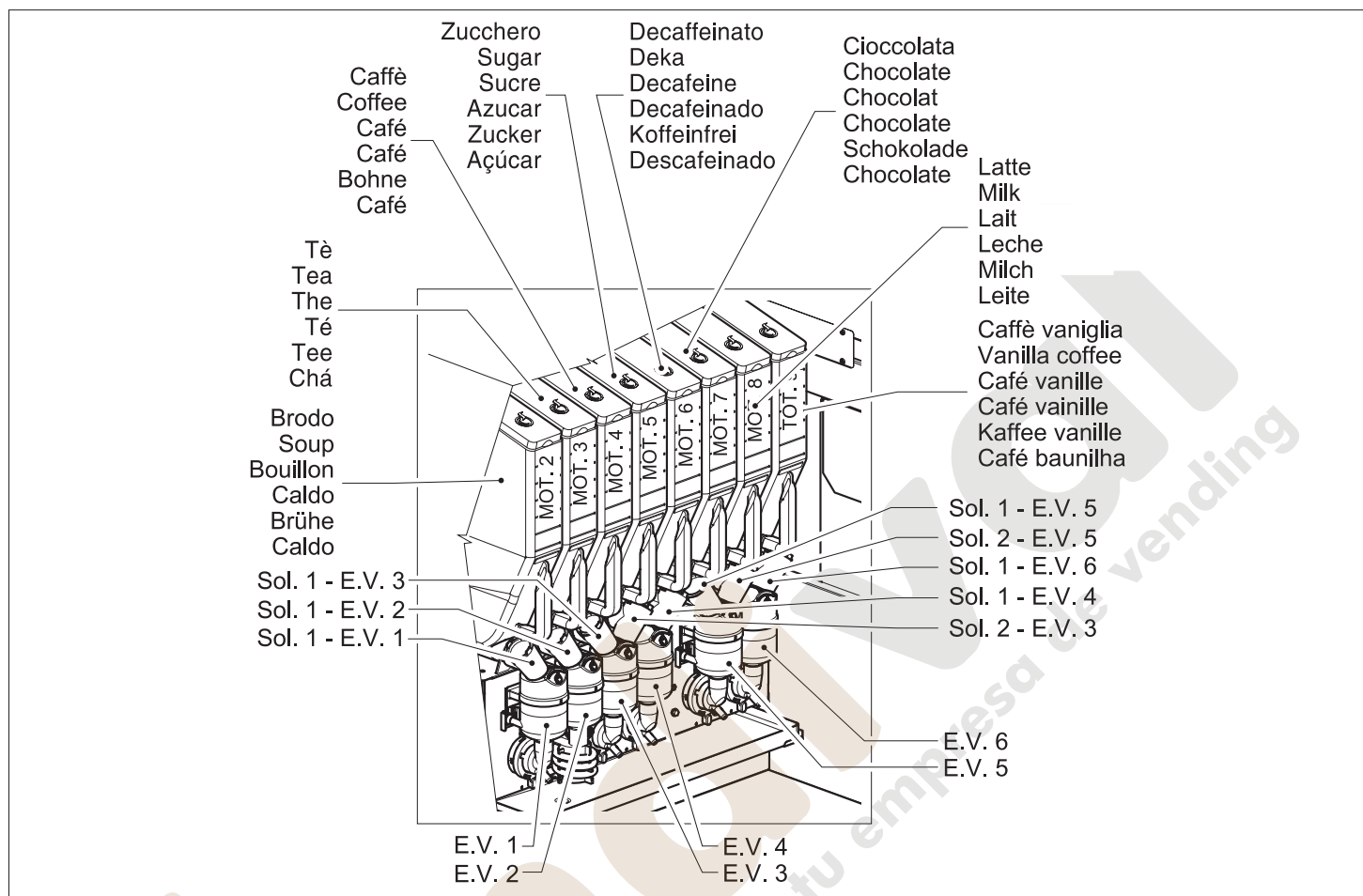
Double grinder-Doble Molino-Double moulin-Doppelmühle-Duplo Moedor



|                                                  | 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 | Decaffeinado     | Cevada          |
| EV3                                              | Orzo o Gingseng | 0                | Barley Gingseng | 0           | Cebada Gingseng  | 0                | Orge Gingseng   | 0                | Getreidekaffee Gingseng | 0              | Cevada Gingseng  | 0               |
| EV4 Acqua - Water - Agua - 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 zitrone             |                | Chà limão        |                 |

## Lei500 M - L Solubile

Instant - Soluble - Soluble - Instantprodukt - Solúvel



|     | 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 | Brodo          | 0                | Broth      | 0           | Caldo            | 0                | Bouillage       | 0                | Brühe         | 0              | Caldo            | 0               |
| EV2 | The            | 0                | Tea        | 0           | Té               | 0                | The             | 0                | Tee           | 0              | Chá              | 0               |
| EV3 | Caffè          | Zucchero         | Coffee     | Sugar       | Café             | Azúcar           | Cafe            | Sucre            | Kaffee        | Zucker         | Café             | Açúcar          |
| EV4 | Decaffeinato   | 0                | Deka       | 0           | Descafeinado     | 0                | Decafeine       | 0                | Koffeinfrei   | 0              | Descafeinado     | 0               |
| EV5 | Ciocolata      | Latte            | Chocolate  | Milk        | Chocolate        | Leche            | Choc            | Lait             | Schokolade    | Milch          | Chocolate        | Leite           |

**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.**

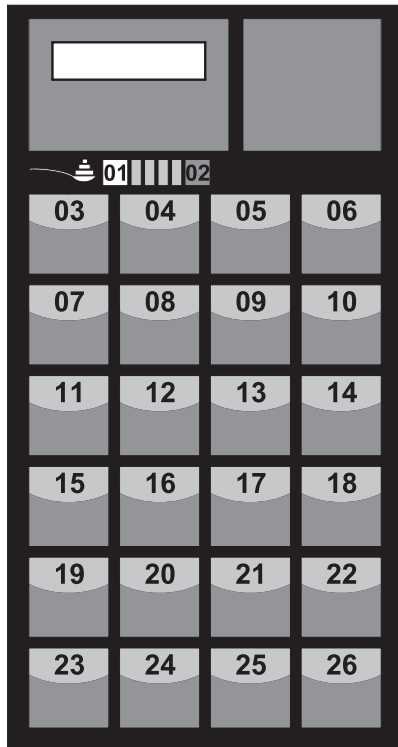
**Abajo son las configuraciones STANDARD de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.**

**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.**

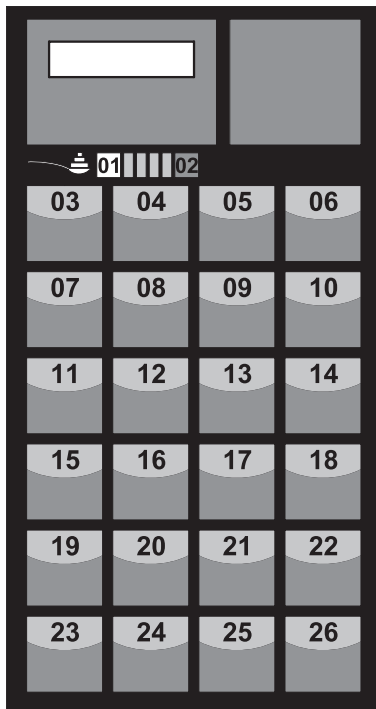
**Lei 500 M - L Espresso**



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1-P2 +/- ZUCCHERO</b><br><b>P03 CAFFÈ CORTO Espresso</b><br><b>P04 CAFFÈ LUNGO Espresso</b><br><b>P05 CAFFÈ MACCHIATO Esp.</b><br><b>P06 CAPPUCCINO Espresso</b><br><b>P07 CAFFÈ CORTO Deca</b><br><b>P08 CAFFÈ LUNGO Deca</b><br><b>P09 CAFFÈ MACCHIATO Deca</b><br><b>P10 CAPPUCCINO Deca</b><br><b>P11 CAFFÈ CORTO al Ginseng</b><br><b>P12 CAFFÈ LUNGO al Ginseng</b><br><b>P13 CAFFÈ MACCHIATO al Ginseng</b><br><b>P14 CAPPUCCINO al Ginseng</b><br><b>P15 CAFFÈ D'ORZO</b><br><b>P16 CAFFÈ LUNGO D'ORZO</b><br><b>P17 CAFFÈ D'ORZO MACCHIATO</b><br><b>P18 CAPPUCCINO D'ORZO</b><br><b>P19 LATTE</b><br><b>P20 LATTE MACCHIATO Esp.</b><br><b>P21 LATTE MACCHIATO Deca</b><br><b>P22 LATTE MACCHIATO Orzo</b><br><b>P23 CIOCCOLATA AL LATTE</b><br><b>P24 CIOCCOLATA</b><br><b>P25 THE AL LIMONE</b><br><b>P26 SOLO BICCHIERE</b> | <b>P1-P2 +/- SUGAR</b><br><b>P03 SHORT COFFEE Esp.</b><br><b>P04 LONG COFFEE Esp.</b><br><b>P05 WHITE COFFEE Esp.</b><br><b>P06 CAPPUCCINO Esp.</b><br><b>P07 SHORT COFFEE Deca</b><br><b>P08 LONG COFFEE Deca</b><br><b>P09 WHITE COFFEE Deca</b><br><b>P10 CAPPUCCINO Deca</b><br><b>P11 SHORT COFFEE Ginseng</b><br><b>P12 LONG COFFEE Ginseng</b><br><b>P13 WHITE COFFEE Ginseng</b><br><b>P14 CAPPUCCINO Ginseng</b><br><b>P15 BARLEY</b><br><b>P16 LONG BARLEY</b><br><b>P17 WHITE BARLEY</b><br><b>P18 CAPPUCCINO &amp; BARLEY</b><br><b>P19 MILK</b><br><b>P20 MILK AND COFFEE Esp.</b><br><b>P21 MILK AND COFFEE Deca</b><br><b>P22 MILK AND BARLEY</b><br><b>P23 CHOCOMILK</b><br><b>P24 CHOCOLATE</b><br><b>P25 LEMON TEA</b><br><b>P26 ONLY CUP</b>                                                                        | <b>P1-P2 +/- AZÚCAR</b><br><b>03 CAFÉ CORTO Esp.</b><br><b>04 CAFÉ LARGO Esp.</b><br><b>05 CAFÉ CORTADO Esp.</b><br><b>06 CAPUCHINO Esp.</b><br><b>07 CAFÉ CORTO Descaf.</b><br><b>08 CAFÉ LARGO Descaf.</b><br><b>09 CAFÉ CORTADO Descaf.</b><br><b>10 CAPUCHINO Descaf.</b><br><b>11 CAFÉ CORTO Ginseng</b><br><b>12 CAFÉ LARGO Ginseng</b><br><b>13 CAFÉ CORTADO Ginseng</b><br><b>14 CAPUCHINO Ginseng</b><br><b>15 CEBADA</b><br><b>16 CEBADA LARGO</b><br><b>17 CEBADA CORTADO</b><br><b>18 CAPUCHINO CEBADA</b><br><b>19 LECHE</b><br><b>20 LECHE MANCHADA Esp.</b><br><b>21 LECHE MANCHADA Descaf.</b><br><b>22 LECHE Y CEBADA</b><br><b>23 CHOCOLECHE</b><br><b>24 CHOCOLATE</b><br><b>25 TÉ DE LIMÓN</b><br><b>26 SOLO VASO</b>                                    |
| <b>P1-P2 +/- SUCRE</b><br><b>03 CAFE COURT Esp.</b><br><b>04 CAFE LONG Esp.</b><br><b>05 CAFE CREME Esp.</b><br><b>06 CAPPUCCINO Esp.</b><br><b>07 CAFE COURT Deca</b><br><b>08 CAFE LONG Deca</b><br><b>09 CAFE CREME Deca</b><br><b>10 CAPPUCCINO Deca</b><br><b>11 CAFE COURT Ginseng</b><br><b>12 CAFE LONG Ginseng</b><br><b>13 CAFE CREME Ginseng</b><br><b>14 CAPPUCCINO Ginseng</b><br><b>15 ORGE COURT</b><br><b>16 ORGE LONG</b><br><b>17 ORGE LAIT</b><br><b>18 CAPPUCCINO ORGE</b><br><b>19 LAIT</b><br><b>20 LAIT CAFE Esp.</b><br><b>21 LAIT CAFE Deca</b><br><b>22 LAIT ET ORGE</b><br><b>23 CHOCOLAT LAIT</b><br><b>24 CHOCOLAT</b><br><b>25 THÉ AU CITRON</b><br><b>26 GOBELET</b>                                                                                                                                          | <b>P1-P2 +/- ZUCKER</b><br><b>03 KAFFEE KURZ Esp.</b><br><b>04 KAFFEE LANG Espresso</b><br><b>05 KAFFEE MACCHIATO Esp.</b><br><b>06 CAPPUCCINO Espresso</b><br><b>07 KAFFEE KURZ KOFFEINFREI</b><br><b>08 KAFFEE LANG KOFFEINFREI</b><br><b>09 KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFREI</b><br><b>10 CAPPUCCINO KOFFEINFREI</b><br><b>11 KAFFEE KURZ Ginseng</b><br><b>12 KAFFEE LANG Ginseng</b><br><b>13 KAFFEE MACCHIATO Ginseng</b><br><b>14 CAPPUCCINO Ginseng</b><br><b>15 GETREIDEKAFFEE</b><br><b>16 GETREIDEKAFFEE LANG</b><br><b>17 GETREIDEKAFFEE MACCHIATO</b><br><b>18 CAPPUCCINO GETREIDE</b><br><b>19 MILCH</b><br><b>20 MILCH UND KAFFEE Esp.</b><br><b>21 MILCH UND KOFFEINFREI</b><br><b>22 MILCH UND GETREIDEKAFFEE</b><br><b>23 SCHOKOLADE MIT MILCH</b><br><b>24 SCHOKOLADE</b><br><b>25 ZITRONEN-TEE</b><br><b>26 BECHER</b> | <b>P1-P2 +/- AÇÚCAR</b><br><b>03 CAFE' NORMAL Esp.</b><br><b>04 CAFE' LONGO Espresso</b><br><b>05 CAFE' PINGADO Esp.</b><br><b>06 CAPPUCCINO Espresso</b><br><b>07 CAFE' DESCAFEINADO</b><br><b>08 CAFE' LONGO DESCAFEINADO</b><br><b>09 CAFE' PINGADO DESCAFEIN.</b><br><b>10 CAPPUCCINO DESCAF.</b><br><b>11 CAFE' NORMAL Ginseng</b><br><b>12 CAFE' LONGO Ginseng</b><br><b>13 CAFE' PINGADO Ginseng</b><br><b>14 CAPPUCCINO Ginseng</b><br><b>15 CEVADA</b><br><b>16 CEVADA LONGO</b><br><b>17 CEVADA PINGADO</b><br><b>18 CAPPUCCINO CEVADA</b><br><b>19 LEITE</b><br><b>20 LEITE PINGADO Esp.</b><br><b>21 LEITE PINGADO Descaf.</b><br><b>22 LEITE PINGADO Cevada</b><br><b>23 CHOCOLATE LEITE</b><br><b>24 CHOCOLATE</b><br><b>25 CHÁ DE LIMÃO</b><br><b>26 COPO</b> |

# **Lei 500 M - L Doppio Macinino**

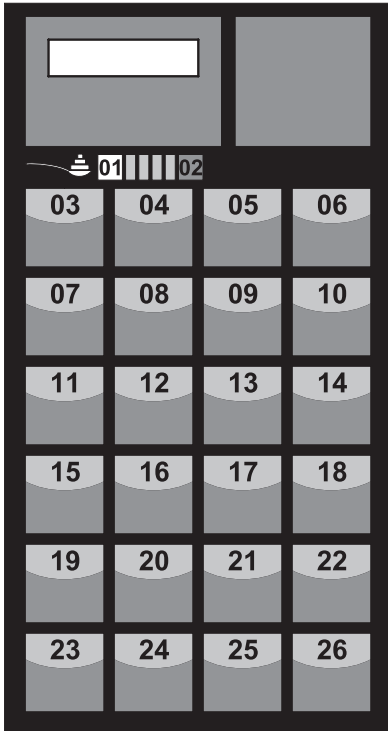
Double grinder - Doble Molino - Double moulin - Doppelmühle - Duplo Moedor



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>P1-P2 +/- ZUCCHERO</b><br/> <b>P03</b> CAFFÈ CORTO Espr. qualità 1<br/> <b>P04</b> CAFFÈ LUNGO Espr. qualità 1<br/> <b>P05</b> CAFFÈ MACCHIATO Espr. qualità 1<br/> <b>P06</b> CAPPUCCINO Espr. qualità 1<br/> <b>P07</b> CAFFÈ CORTO Espr. qualità 2<br/> <b>P08</b> CAFFÈ LUNGO Espr. qualità 2<br/> <b>P09</b> CAFFÈ MACCHIATO Espr. qualità 2<br/> <b>P10</b> CAPPUCCINO Espr. qualità 2<br/> <b>P11</b> CAFFÈ CORTO Deca<br/> <b>P12</b> CAFFÈ LUNGO Deca<br/> <b>P13</b> CAFFÈ MACCHIATO Deca<br/> <b>P14</b> CAPPUCCINO Deca<br/> <b>P15</b> CAFFÈ CORTO Orzo o Ginseng<br/> <b>P16</b> CAFFÈ LUNGO Orzo o Ginseng<br/> <b>P17</b> CAFFÈ MACCHIATO Orzo o Ginseng<br/> <b>P18</b> CAPPUCCINO Orzo o Ginseng<br/> <b>P19</b> LATTE<br/> <b>P20</b> LATTE MACCHIATO Esp. qualità 1<br/> <b>P21</b> LATTE MACCHIATO Esp. qualità 2<br/> <b>P22</b> LATTE MACCHIATO Deca<br/> <b>P23</b> CIOCCOLATA AL LATTE<br/> <b>P24</b> CIOCCOLATA<br/> <b>P25</b> THE AL LIMONE<br/> <b>P26</b> SOLO BICCHIERE</p> | <p><b>P1-P2 +/- SUGAR</b><br/> <b>P03</b> SHORT COFFEE Espr. quality 1<br/> <b>P04</b> LONG COFFEE Espr. quality 1<br/> <b>P05</b> WHITE COFFEE Espr. quality 1<br/> <b>P06</b> CAPPUCCINO Espr. quality 1<br/> <b>P07</b> SHORT COFFEE Espr. quality 2<br/> <b>P08</b> LONG COFFEE Espr. quality 2<br/> <b>P09</b> WHITE COFFEE Espr. quality 2<br/> <b>P10</b> CAPPUCCINO Espr. quality 2<br/> <b>P11</b> SHORT COFFEE Deca<br/> <b>P12</b> LONG COFFEE Deca<br/> <b>P13</b> WHITE COFFEE Deca<br/> <b>P14</b> CAPPUCCINO Deca<br/> <b>P15</b> SHORT COFFEE Barley or Ginseng<br/> <b>P16</b> LONG COFFEE Barley or Ginseng<br/> <b>P17</b> WHITE COFFEE Barley or Ginseng<br/> <b>P18</b> CAPPUCCINO Barley or Ginseng<br/> <b>P19</b> MILK<br/> <b>P20</b> MILK AND COFFEE Espr. quality 1<br/> <b>P21</b> MILK AND COFFEE Espr. quality 2<br/> <b>P22</b> MILK AND COFFEE Deca<br/> <b>P23</b> CHOCOMILK<br/> <b>P24</b> CHOCOLATE<br/> <b>P25</b> LEMON TEA<br/> <b>P26</b> ONLY CUP</p>                                                           | <p><b>P1-P2 +/- AZÚCAR</b><br/> <b>03</b> CAFÉ CORTO Espr. calidad 1<br/> <b>04</b> CAFÉ LARGO Espr. calidad 1<br/> <b>05</b> CAFÉ CORTADO Espr. calidad 1<br/> <b>06</b> CAPUCHINO Espr. calidad 1<br/> <b>07</b> CAFÉ CORTO Espr. calidad 2<br/> <b>08</b> CAFÉ LARGO Espr. calidad 2<br/> <b>09</b> CAFÉ CORTADO Espr. calidad 2<br/> <b>10</b> CAPUCHINO Espr. calidad 2<br/> <b>11</b> CAFÉ CORTO Descaf.<br/> <b>12</b> CAFÉ LARGO Descaf.<br/> <b>13</b> CAFÉ CORTADO Descaf.<br/> <b>14</b> CAPUCHINO Descaf.<br/> <b>15</b> CAFÉ CORTO Cebada/Ginseng<br/> <b>16</b> CAFÉ LARGO Cebada/Ginseng<br/> <b>17</b> CAFÉ CORTADO Cebada/Ginseng<br/> <b>18</b> CAPUCHINO Cebada/Ginseng<br/> <b>19</b> LECHE<br/> <b>20</b> LECHE MANCHADA Espr. calidad 1<br/> <b>21</b> LECHE MANCHADA Espr. calidad 2<br/> <b>22</b> LECHE MANCHADA Descaf.<br/> <b>23</b> CHOCOLECHE<br/> <b>24</b> CHOCOLATE<br/> <b>25</b> TÉ DE LIMÓN<br/> <b>26</b> SOLO VASO</p>                                            |
| <p><b>P1-P2 +/- SUCRE</b><br/> <b>03</b> CAFE COURT Espr. qualité 1<br/> <b>04</b> CAFE LONG Espr. qualité 1<br/> <b>05</b> CAFE CREME Espr. qualité 1<br/> <b>06</b> CAPPUCCINO Espr. qualité 1<br/> <b>07</b> CAFE COURT Espr. qualité 2<br/> <b>08</b> CAFE LONG Espr. qualité 2<br/> <b>09</b> CAFE CREME Espr. qualité 2<br/> <b>10</b> CAPPUCCINO Espr. qualité 2<br/> <b>11</b> CAFE COURT Deca<br/> <b>12</b> CAFE LONG Deca<br/> <b>13</b> CAFE CREME Deca<br/> <b>14</b> CAPPUCCINO Deca<br/> <b>15</b> CAFE COURT Orge/Ginseng<br/> <b>16</b> CAFE LONG Orge/Ginseng<br/> <b>17</b> CAFE CREME Orge/Ginseng<br/> <b>18</b> CAPPUCCINO Orge/Ginseng<br/> <b>19</b> LAIT<br/> <b>20</b> LAIT CAFE Espr. qualité 1<br/> <b>21</b> LAIT CAFE Espr. qualité 2<br/> <b>22</b> LAIT CAFE Deca<br/> <b>23</b> CHOCOLAT LAIT<br/> <b>24</b> CHOCOLAT<br/> <b>25</b> THÉ AU CITRON<br/> <b>26</b> GOBELET</p>                                                                                                    | <p><b>P1-P2 +/- ZUCKER</b><br/> <b>03</b> KAFFEE KURZ Espr. Qualität 1<br/> <b>04</b> KAFFEE LANG Espresso Qualität 1<br/> <b>05</b> KAFFEE MACCHIATO Espr. Qualität 1<br/> <b>06</b> CAPPUCCINO Espresso Qualität 1<br/> <b>07</b> KAFFEE KURZ Espr. Qualität 2<br/> <b>08</b> KAFFEE LANG Espresso Qualität 2<br/> <b>09</b> KAFFEE MACCHIATO Espr. Qualität 2<br/> <b>10</b> CAPPUCCINO Espresso Qualität 2<br/> <b>11</b> KAFFEE KURZ KOFFEINFREI<br/> <b>12</b> KAFFEE LANG KOFFEINFREI<br/> <b>13</b> KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFREI<br/> <b>14</b> CAPPUCCINO KOFFEINFREI<br/> <b>15</b> KAFFEE KURZ Getreide / Ginseng<br/> <b>16</b> KAFFEE LANG Getreide / Ginseng<br/> <b>17</b> KAFFEE MACCHIATO Getreide/Ginseng<br/> <b>18</b> CAPPUCCINO Getreide / Ginseng<br/> <b>19</b> MILCH<br/> <b>20</b> MILCH UND KAFFEE Espr. Qualität 1<br/> <b>21</b> MILCH UND KAFFEE Espr. Qualität 2<br/> <b>22</b> MILCH UND KOFFEINFREI<br/> <b>23</b> SCHOKOLADE MIT MILCH<br/> <b>24</b> SCHOKOLADE<br/> <b>25</b> ZITRONEN-TEE<br/> <b>26</b> BECHER</p> | <p><b>P1-P2 +/- AÇÚCAR</b><br/> <b>03</b> CAFE' NORMAL Espr. qualidade 1<br/> <b>04</b> CAFE' LONGO Espr. qualidade 1<br/> <b>05</b> CAFE' PINGADO Espr. qualidade 1<br/> <b>06</b> CAPPUCCINO Espr. qualidade 1<br/> <b>07</b> CAFE' NORMAL Espr. qualidade 2<br/> <b>08</b> CAFE' LONGO Espr. qualidade 2<br/> <b>09</b> CAFE' PINGADO Espr. qualidade 2<br/> <b>10</b> CAPPUCCINO Espr. qualidade 2<br/> <b>11</b> CAFE' DESCAFEINADO<br/> <b>12</b> CAFE' LONGO DESCAFEINADO<br/> <b>13</b> CAFE' PINGADO DESCAFEIN.<br/> <b>14</b> CAPPUCCINO DESCAF.<br/> <b>15</b> CAFE' NORMAL cevada/Ginseng<br/> <b>16</b> CEVADA LONGO cevada/Ginseng<br/> <b>17</b> CEVADA PINGADO cevada/Ginseng<br/> <b>18</b> CAPPUCCINO cevada/Ginseng<br/> <b>19</b> LEITE<br/> <b>20</b> LEITE PINGADO Espr. qualidade 1<br/> <b>21</b> LEITE PINGADO Espr. qualidade 2<br/> <b>22</b> LEITE PINGADO Deca<br/> <b>23</b> CHOCOLATE LEITE<br/> <b>24</b> CHOCOLATE<br/> <b>25</b> CHÁ DE LIMÃO<br/> <b>26</b> COPO</p> |

# Lei 500 M - L Solubile

Instant - Soluble - Soluble - Instantprodukt - Solúvel

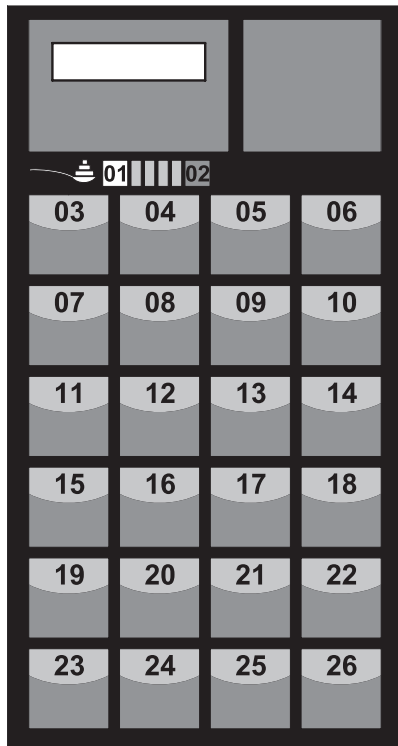


|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1-P2 +/- ZUCCHERO</b><br><b>P03</b> CAFFÈ CORTO<br><b>P04</b> CAFFÈ CORTO Deca<br><b>P05</b> CAFFÈ VANIGLIA<br><b>P06</b> CIOCCOLATA<br><b>P07</b> CAFFÈ LUNGO<br><b>P08</b> CAFFÈ LUNGO Deca<br><b>P09</b> CAPPUCCINO<br><b>P10</b> CIOCCOLATA AL LATTE<br><b>P11</b> CAFFÈ con PANNA<br><b>P12</b> CAFFÈ on PANNA Deca<br><b>P13</b> MOCACCINO<br><b>P14</b> LATTE E CIOCCOLATA<br><b>P15</b> CAFFÈ MACCHIATO<br><b>P16</b> CAFFÈ MACCHIATO Deca<br><b>P17</b> CIOCCOLATA GOURMET<br><b>P18</b> LATTE<br><b>P19</b> LATTE ALLA NOCCIOLA<br><b>P20</b> LATTE ALLA NOCCIOLA Deca<br><b>P21</b> CIOCCOLATA con PANNA<br><b>P22</b> THE alla MENTA<br><b>P23</b> CAFFÈ AMERICANO<br><b>P26</b> ZUPPA DI POMODORO | <b>P1-P2 +/- SUGAR</b><br><b>P03</b> SHORT COFFEE<br><b>P04</b> SHORT COFFEE Deca<br><b>P05</b> VANILLA COFFEE<br><b>P06</b> CHOCOLATE<br><b>P07</b> LONG COFFEE<br><b>P08</b> LONG COFFEE Deca<br><b>P09</b> CAPPUCCINO<br><b>P10</b> CHOCOMILK<br><b>P11</b> COFFEE WITH CREAM<br><b>P12</b> COFFEE WITH CREAM Deca<br><b>P13</b> MOCACCINO<br><b>P14</b> MILK & CHOCOLATE<br><b>P15</b> WHITE COFFEE<br><b>P16</b> WHITE COFFEE Deca<br><b>P17</b> CHOCOLATE GOURMET<br><b>P18</b> MILK<br><b>P19</b> NUT-FLAVOURED MILK<br><b>P20</b> NUT-FLAVOURED MILK Deca<br><b>P21</b> CHOCOLATE WITH CREAM<br><b>P22</b> MINT TEA<br><b>P23</b> BLACK COFFEE<br><b>P26</b> TOMATO SOUP                               | <b>P1-P2 +/- AZÚCAR</b><br><b>03</b> CAFÉ CORTO Espr.<br><b>04</b> CAFÉ CORTO Descaf.<br><b>05</b> CAFÉ VANILLA<br><b>06</b> CHOCOLATE<br><b>07</b> CAFÉ LARGO<br><b>08</b> CAFÉ LARGO Descaf.<br><b>09</b> CAPUCHINO<br><b>10</b> CHOCOLECHE<br><b>11</b> CAFÉ CON CREMA<br><b>12</b> CAFÉ CON CREMA Descaf.<br><b>13</b> MOCACHINO<br><b>14</b> LEITE COM CHOCOLATE<br><b>15</b> CAFÉ CORTADO<br><b>16</b> CAFÉ CORTADO Descaf.<br><b>17</b> CHOCOLATE GOURMET<br><b>18</b> LECHE<br><b>19</b> LECHE CON AVELLANAS<br><b>20</b> LECHE CON AVELLANAS Descaf.<br><b>21</b> CHOCOLATE CON CREMA<br><b>22</b> TÉ CON MINT<br><b>23</b> BLACK COFFEE<br><b>26</b> SOPA DE TOMATE |
| <b>P1-P2 +/- SUCRE</b><br><b>03</b> CAFE COURT<br><b>04</b> CAFE COURT Deca<br><b>05</b> CAFE VANILLE<br><b>06</b> CHOCOLAT<br><b>07</b> CAFE LONG<br><b>08</b> CAFE LONG Deca<br><b>09</b> CAPPUCCINO<br><b>10</b> CHOCOLAT AU LAIT<br><b>11</b> CAFE CREME<br><b>12</b> CAFE CREME Deca<br><b>13</b> MOCACCINO<br><b>14</b> LAIT CHOCOLAT<br><b>15</b> CAFE AU LAIT<br><b>16</b> CAFE AU LAIT Deca<br><b>17</b> CHOCOLATE GOURMAND<br><b>18</b> LAIT<br><b>19</b> LAIT NOISETTE<br><b>20</b> LAIT NOISETTE Deca<br><b>21</b> CHOCOLAT CREME<br><b>22</b> THE MENTHE<br><b>23</b> CAFE FILTRE<br><b>26</b> POTAGE TOMATE                                                                                          | <b>P1-P2 +/- ZUCKER</b><br><b>03</b> KAFFEE KURZ<br><b>04</b> KAFFEE KURZ KOFFEINFREI<br><b>05</b> KAFFEEVANILLE<br><b>06</b> SCHOKOLADE<br><b>07</b> KAFFEE LANG<br><b>08</b> KAFFEE LANG KOFFEINFREI<br><b>09</b> CAPPUCCINO<br><b>10</b> SCHOKOLADE MIT MILCH<br><b>11</b> KAFFEE MIT SAHNE<br><b>12</b> KAFFEE MIT SAHNE KOFFEINFREI<br><b>13</b> MOCACCINO<br><b>14</b> MILCH SCHOKOLADE<br><b>15</b> KAFFEE MIT MILCH<br><b>16</b> KAFFEE MIT MILCH KOFFEINFREI<br><b>17</b> SCHOKOLADE GOURMET<br><b>18</b> MILCH<br><b>19</b> HASELNUSS-MILCH<br><b>20</b> HASELNUSS-MILCH KOFFEINFREI<br><b>21</b> SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE<br><b>22</b> MINZTEE<br><b>23</b> BLACK COFFEE<br><b>26</b> TOMATESUPPE | <b>P1-P2 +/- AÇÚCAR</b><br><b>03</b> CAFE' NORMAL<br><b>04</b> CAFE' DESCAFEINADO<br><b>05</b> CAFÉ VANILLA<br><b>06</b> CHOCOLATE<br><b>07</b> CAFE' LONGO<br><b>08</b> CAFE' LONGO Descaf.<br><b>09</b> CAPPUCCINO<br><b>10</b> CHOCOLATE LEITE<br><b>11</b> CAFÉ COM CREME<br><b>12</b> CAFÉ COM CREME Descaf.<br><b>13</b> MOCACCINO<br><b>14</b> LEITE COM CHOCOLATE<br><b>15</b> CAFE' PINGADO<br><b>16</b> CAFE' PINGADO Descaf.<br><b>17</b> CHOCOLATE GOURMET<br><b>18</b> LEITE<br><b>19</b> LEITO COM AVELÃ<br><b>20</b> LEITO COM AVELÃ DESCaf.<br><b>21</b> CHOCOLATE COM CREME<br><b>22</b> CHÁ DE MENTA<br><b>23</b> BLACK COFFEE<br><b>26</b> SOPA DE TOMATE  |

**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:**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P03:</b> Incrementa cifra<br><b>P04:</b> Escape/Esci menù<br><b>P07:</b> Decrementa valore o voce menù<br><b>P06:</b> Mostra il nome di scatola, EV o mixer (Menù dosi)<br><b>P11:</b> Muovi cursore<br><b>P10:</b> Prova solo polvere (Menù dosi)<br><b>P15:</b> Enter/scorri opzioni<br><b>P14:</b> Prova solo acqua (Menù dosi)<br><b>P18:</b> Prova completa (Menù dosi) | <b>P03:</b> increase value<br><b>P04:</b> Escape<br><b>P07:</b> Decrementa valore o voce menù<br><b>P06:</b> in the doses selections menu shows name of box or mixer<br><b>P11:</b> move cursor<br><b>P10:</b> in the doses selections menu performs only soluble powder test<br><b>P15:</b> enter / scroll options<br><b>P14:</b> in the doses selections menu performs only water test<br><b>P18:</b> in the doses selections menu performs complete test | <b>P03:</b> aumentar valor<br><b>P04:</b> Escape<br><b>P07:</b> diminuir valor<br><b>P06:</b> prueba el nombre de caja EV o mixer (menú dosis)<br><b>P11:</b> mover cursor<br><b>P10:</b> solamente prueba de polvo (menú dosis)<br><b>P15:</b> enter / deslizamiento options<br><b>P14:</b> solamente prueba de agua (menú dosis)<br><b>P18:</b> prueba completa (menú dosis)          |
| <b>P03:</b> augmenter valeur<br><b>P04:</b> Escape<br><b>P07:</b> diminuer valor<br><b>P06:</b> affiche le nom de boîte EV ou mixeur (menu doses)<br><b>P11:</b> déplacer curseur<br><b>P10:</b> essai poudres seules (menu doses)<br><b>P15:</b> enter / défiler options<br><b>P14:</b> essai eau seule (menu doses)<br><b>P18:</b> essai complet (menu doses)                 | <b>P03:</b> erhöhen<br><b>P04:</b> Escape<br><b>P07:</b> vermindern<br><b>P06:</b> im dosierungsmenü wird der namen der schachtel oder des mixers angezeigt<br><b>P11:</b> cursor bewegen<br><b>P10:</b> im dosierungsmenü wird nur der pulvertest durchgeführt<br><b>P15:</b> enter / abrollen der optionen<br><b>P14:</b> im dosierungsmenü wird nur der wassertest durchgeführt<br><b>P18:</b> im dosierungsmenü wird ein kompletter test durchgeführt   | <b>P03:</b> aumentar cifra<br><b>P04:</b> escape<br><b>P07:</b> diminuir cifra<br><b>P06:</b> no menu doses: mostra o nome da caixa EV ou mixer<br><b>P11:</b> mover cursor<br><b>P10:</b> no menu doses:Executa teste somente pó<br><b>P15:</b> enter / Percorrer opções<br><b>P14:</b> no menu doses: executa teste Somente água<br><b>P18:</b> 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 Bicchieri  
**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)

**P01** Desliza las alarmas (si se pulsa durante 5 segundos aparecen en el display las 15 últimas alarmas)  
**P02** Reset de alarmas  
**P03** Prueba completa  
**P04** Prueba solamente con agua  
**P05** Prueba con café molido (solo molido y Reset Grupo)  
**P06** Prueba sin azúcar  
**P07** Rotación del grupo  
**P08** Pulsaciones Totales (Caliente o Frio alternadas)  
**P09** Movimiento transportador (Pos. 0-2 Visualiza los impulsos del display)  
**P10** Prueba del mixer (si se aprieta durante 3 segundos)  
**P11** Prova Motore Macinatura Auto (Se premuto per 3 sec. attiva per 2 sec. in senso antiorario e per 1 sec. in senso orario)  
**P12** Caída de la cucharilla  
**P13** Recarga de los Contadores  
**P14** Llenado de los tubos MDB  
**P15** Vaciado de los tubos MDB  
**P16** Test de la Entradas y deslizamiento de tubos MDB (si está en modalidad llenar y vaciar tubos MDB)  
**P17** No Disponible  
**P18** Activar Imán Portezuela  
**P19** No Disponible  
**P20** Prueba caída vaso  
**P21** Activar Imán Azúcar  
**P22** Rotación de la columna de vasos  
**P23** Activar Imán Sujeción Portezuela  
**P24** Carga de la Caldera Exprés  
**P25** Prueba Motoreductores (Si se aprieta durante 3 segundos se activan en secuencia todos los motorreductores durante 3 segundos)  
**P26** Activar EV Entrada Agua (durante 2 segundos)

**P01** Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent à l'écran).  
**P02** Reset alarmes  
**P03** Essai complet  
**P04** Essai eau seule  
**P05** Essai café moulu (uniquement mouture et réinitialisation groupe).  
**P06** Essai sans sucre  
**P07** Rotation groupe  
**P08** Sélections totales plus chaud et froid alternées.  
**P09** Mouvement translateur (Pos. 0-2 affiche impulsions à l'écran)  
**P10** Essai mixer (pressé 3 secondes)  
**P11** Essai Motoréducteur mouture automatique (si pressé pendant 3 s, active 2 s dans le sens anti-horaire et 1 s dans le sens horaire).  
**P12** Décrochage palette  
**P13** Recharge décompteurs  
**P14** Remplissage tubes MDB  
**P15** Vidage tubes MDB  
**P16** Test entrées et glissement tubes MDB (si en mode rempl. ou vidage tubes MDB)  
**P17** Non Disponible  
**P18** Active aimant portillon  
**P19** Non Disponible  
**P20** Essai Décrochage palette  
**P21** Active aimant sucre  
**P22** Rotation colonne gobelets  
**P23** Active aimant d'arrêt portillon  
**P24** Chargement chaudière expresso  
**P25** Essai motoréducteurs (si pressée pendant 3 s tous les motoréducteurs sont activés en séquence pendant 3s)  
**P26** Activation EV entrée d'eau pendant 2 secondes

**P01** Scrollt die Alarme (wenn diese für 5 Sekunden gedrückt wird erscheinen auf dem Bildschirm die letzten 15 Alarme)  
**P02** Rückstellung der Alarme  
**P03** Prüfung erfolgt  
**P04** Nur Wasserprüfung  
**P05** Prüfung gemahlener Kaffee (Nur Mahlen und Rückstellung der Gruppe)  
**P06** Prüfung ohne Zucker  
**P07** Gruppenrotation  
**P08** Gesamtanschläge (Warm und Kalt abwechselnd)  
**P09** Verschiebungsbewegung (Pos. 0-2 visualisiert die Impulse auf dem Bildschirm)  
**P10** Mixerprüfung (wenn für 3 Sekunden gedrückt)  
**P11** Prüfung aut. Mahlungsmotor (wenn für 3 Sekunden gedrückt wird er für 2 Sekunden gegen den Uhrzeigersinn und für 1 Sekunde im Uhrzeigersinn aktiviert)  
**P12** Stäbchenfreigabe  
**P13** Aufladung der Rückzähler  
**P14** Füllung der MDB-Röhrchen  
**P15** Entleerung der MDB-Röhrchen  
**P16** Test Eingänge und MDB-Röhrchenablauf (sofern in Modalität Füllung bzw. Entleerung der MDB-Röhrchen)  
**P17** Nicht anwendbar  
**P18** Aktiviert den Klappenmagnet  
**P19** Nicht anwendbar  
**P20** Prüfung Becherfreigabe  
**P21** Aktiviert den Zuckermagnet  
**P22** Rotation der Bechersäule  
**P23** Aktiviert den Klappenhaltermagnet  
**P24** Füllung des Espressokessels  
**P25** Prüfung des Getriebemotors (wenn für 3 Sekunden gedrückt werden in Abfolge alle Getriebemotoren für 3 Sekunden aktiviert)  
**P26** Aktiviert EV am Wassereingang (für 2 Sekunden.)

**P01** Corre os alarmes (se pressionado durante 5 segundos visualizam-se no display os últimos 15 alarmes)  
**P02** Reset alarmes  
**P03** Teste completo  
**P04** Teste somente com água  
**P05** Teste Café moído (somente moagem e Reset Conjunto)  
**P06** Teste Sem açúcar  
**P07** Rotação conjunto  
**P08** Batidas Totais (Quente e Frio alternadas)  
**P09** Movimento translador (Pos. 0-2 visualiza impulsos no display)  
**P10** Teste mixer (se pressionado durante 3 segundos)  
**P11** Teste Motor Moagem Auto (Se pressionado durante 3 s. ativa por 2 s. em sentido anti-horário e por 1 s. em sentido horário)  
**P12** Desengate colherzinha  
**P13** Recarga Contadores decrescentes  
**P14** Enchimento tubos MDB  
**P15** Esvaziar tubos MDB  
**P16** Teste Entradas e escorrimento tubos MDB (se em mod. enchimento ou esvaziamento tubos MDB)  
**P17** Não Disponível  
**P18** Ativa Imã Porta  
**P19** Não Disponível  
**P20** Teste Desengate Copo  
**P21** Ativa Imã Açúcar  
**P22** Rotação coluna copos  
**P23** Ativa Imã Trava Porta  
**P24** Carregamento Caldeira Espresso  
**P25** Teste Motoredutores (Se pressionado durante 3 s. são ativados na sequência todos os motoredutores por 3 s.)  
**P26** Ativa EV Entrada Água (por 2 s.)

|                    |                  |                                                                                     |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo MO8.2_02 IT | MODULO OPERATIVO |  |
| Rev.5 del 22/06/12 |                  |                                                                                     |
| Pag 1/1            |                  |                                                                                     |

### SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via fax o via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending Group S.p.A. In caso di problemi, utilizzare il presente modulo per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia. Si fa notare che l'invio di questo modulo é condizione necessaria per l'attivazione della garanzia sulla matricola che, altrimenti, decadrà regolarmente dopo un anno dalla data di consegna da Bianchi Italia della matricola stessa.

Si raccomanda di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito

Da inviare via fax al numero:

o via e-mail all'indirizzo:

|                            |  |                                                                                             |  |
|----------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Modello                    |  | Matricola                                                                                   |  |
| Mittente<br>(nome società) |  | Nr. telefono del cliente<br>(per eventuale ricontatto da parte<br>del personale di Bianchi) |  |
| Data installazione         |  | Indirizzo e-mail/Nr. Fax<br>(per conferma attivazione<br>garanzia)                          |  |

PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?

SI

NO

SE SI,  
PROBLEMATICHE  
RISCONTRATE

|  |
|--|
|  |
|--|

IN CASO DI PROBLEMI ALLA PRIMA INSTALLAZIONE, LISTA RICAMBI NECESSARI:

|                         | Codice | Quantità |
|-------------------------|--------|----------|
| Particolari mancanti    |        |          |
| Cablaggi                |        |          |
| Schede elettroniche     |        |          |
| Centralina alimentatore |        |          |
| Pulsantiera             |        |          |
| Circuito idraulico      |        |          |
| Pompa                   |        |          |
| Elettrovalvole          |        |          |
| Motori/Elettromagneti   |        |          |
| Microinterruttori       |        |          |
| Gruppo caffè            |        |          |
| Macinino dosatore       |        |          |
| Distributore bicchiere  |        |          |
| Distributore palette    |        |          |
| Gruppo frigorifero      |        |          |
| Filtro                  |        |          |
| Altro                   |        |          |

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vending Group S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative

|  |
|--|
|  |
|--|

|                    |                  |                                                                                     |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo MO8.2_02 IT | MODULO OPERATIVO |  |
| Rev.5 del 22/06/12 |                  |                                                                                     |
| Pag 1/1            |                  |                                                                                     |

### SCHEDA DI RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via fax o via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending Group S.p.A. per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia.

Si raccomanda inoltre di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito

Da inviare via fax al numero:

o via e-mail all'indirizzo:

|                            |  |                                                                                             |  |
|----------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Modello                    |  | Matricola                                                                                   |  |
| Mittente<br>(nome società) |  | Nr. telefono del cliente (per<br>eventuale ricontatto da parte del<br>personale di Bianchi) |  |
| Data installazione         |  | Indirizzo e-mail/Nr. Fax<br>(per conferma attivazione<br>garanzia)                          |  |

**PROBLEMATICHE  
RISCONTRATE**

|  |
|--|
|  |
|--|

### LISTA DEI RICAMBI NECESSARI

|                         | Codice | Quantità |
|-------------------------|--------|----------|
| Particolari mancanti    |        |          |
| Cablaggi                |        |          |
| Schede elettroniche     |        |          |
| Centralina alimentatore |        |          |
| Pulsantiera             |        |          |
| Circuito idraulico      |        |          |
| Pompa                   |        |          |
| Elettrovalvole          |        |          |
| Motori/Elettromagneti   |        |          |
| Microinterruttori       |        |          |
| Gruppo caffè            |        |          |
| Macinino dosatore       |        |          |
| Distributore bicchiere  |        |          |
| Distributore palette    |        |          |
| Gruppo frigorifero      |        |          |
| Filtro                  |        |          |
| Altro                   |        |          |

### NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

|                                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Riportare eventuali note sul prodotto<br>e/o sul servizio offerto dalla Bianchi<br>Vending Group S.p.A., per avere, in<br>futuro, un prodotto che vada sempre<br>maggiormente incontro alle Sue<br>aspettative |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|                    |                  |                                                                                     |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo MO8.2_02 EN | MODULO OPERATIVO |  |
| Rev.5 del 22/06/12 |                  |                                                                                     |
| Pag 1/1            |                  |                                                                                     |

### FIRST INSTALLATION FORM - WARRANTY ACTIVATION

Bianchi kindly asks to you to fill this form in once the process of first installation of the unit has been performed and to send it to us (via FAX or e-mail as specified below). If something goes wrong during the first installation process, please specify the matter occurred with relative brief description of the fact in the dedicated box, then send this form to the same fax n° or e-mail address as below. The one year warranty will start from the moment thst the hereby form is received correctly filled in all voices, else automatically the company will start the warranty from the date of sale of the unit.

It is reccomanded to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warranty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and at:

|                            |  |                                                                     |  |
|----------------------------|--|---------------------------------------------------------------------|--|
| To be sent to fax:         |  | or e-mail:                                                          |  |
| Model                      |  | Serial number                                                       |  |
| Sender:<br>(company title) |  | Sender telephone nr.<br>(eventual call back by the BVG)             |  |
| Installation Date          |  | Sender E-mail/ Fax nr.<br>(to confirm the warranty being activated) |  |

#### MATTER DURING THE FIRST INSTALLATION?

YES

NO

IF YES, WRITE HERE A DESCRIPTION

|  |
|--|
|  |
|--|

#### MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY SPARE PARTS REQUIRED

|                     | Code | Quantity |
|---------------------|------|----------|
| Missing parts       |      |          |
| Wiring/cable        |      |          |
| Electronics boards  |      |          |
| Power supply        |      |          |
| Keypad              |      |          |
| Hydraulic circuit   |      |          |
| Pump                |      |          |
| Electrovalve        |      |          |
| Motor/electromagnet |      |          |
| Microswitch         |      |          |
| Coffee Group        |      |          |
| Grinder/doser       |      |          |
| Cup dispenser       |      |          |
| Stirrer Dispenser   |      |          |
| Refrigerator group  |      |          |
| Water filter        |      |          |
| Other               |      |          |

#### SATISFACTION NOTE

|                                                                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| (write eventual notes about product and/or service provided by the BVG. This to improve and better satisfy Your needs in the future) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                    |                  |                                                                                     |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo MO8.2_02 EN | MODULO OPERATIVO |  |
| Rev.5 del 22/06/12 |                  |                                                                                     |
| Pag 1/1            |                  |                                                                                     |

### WARRANTY CLAIM

Dear Customer, the hereby form is a formal warranty claim to be sent via fax or e-mail as specified below. Please, to describe the matter occurred in the dedicated box. Beware, the BVG, could ask to return the faulty component back for quality inspection purposes. On top of that, to verify the right claiming.

It is recommended to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warranty policy available in the Use & Maintenance manual sent with machines and on the:

|                            |  |                                                                     |  |
|----------------------------|--|---------------------------------------------------------------------|--|
| To be sent to fax:         |  | or e-mail:                                                          |  |
| Model                      |  | Serial number                                                       |  |
| Sender:<br>(company title) |  | Sender telephone nr.<br>(eventual call back by the BVG)             |  |
| Installation Date          |  | Sender E-mail/ Fax nr.<br>(to confirm the warranty being activated) |  |

### MATTER OCURED

### REQUIRED PARTS

|                     | Code | Quantity |
|---------------------|------|----------|
| Missing parts       |      |          |
| Wiring/cable        |      |          |
| Electronics boards  |      |          |
| Power supply        |      |          |
| Keypad              |      |          |
| Hydraulic circuit   |      |          |
| Pump                |      |          |
| Electrovalve        |      |          |
| Motor/electromagnet |      |          |
| Microswitch         |      |          |
| Coffee Group        |      |          |
| Grinder / doser     |      |          |
| Cup dispenser       |      |          |
| Stirrer Dispenser   |      |          |
| Refrigerator group  |      |          |
| Water filter        |      |          |
| Other               |      |          |

### SATISFACTION NOTE

|                                                                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| (write eventual notes about product and/or service provided by the BVG. This to improve and better satisfy Your needs in the future) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Vendival  
tu empresa de vending

