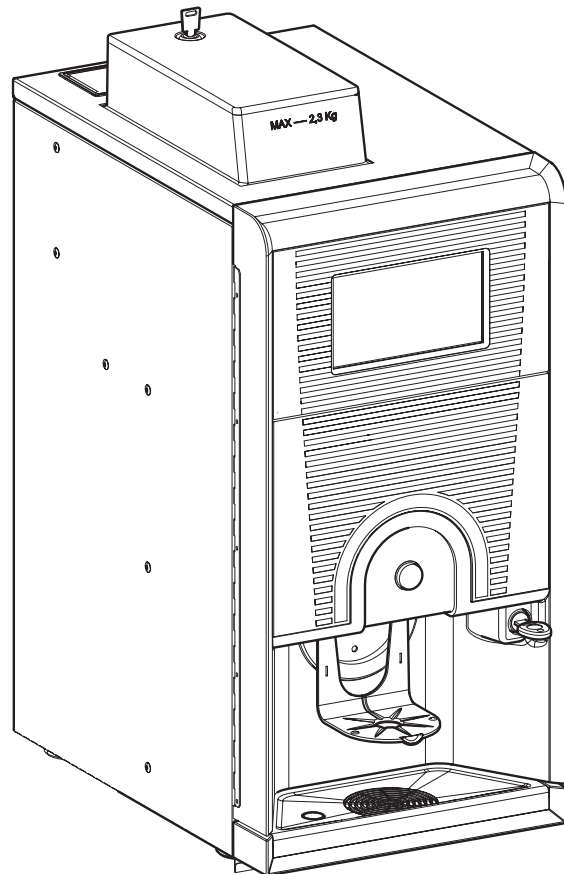
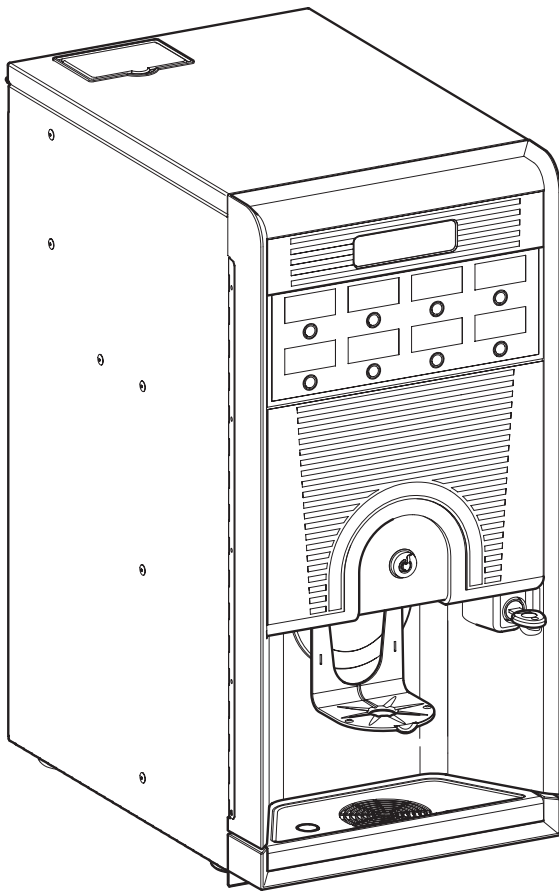




GAIA STYLE RY

AUREA



MODEL / DESIGNATION: BE / D9xxxxxxxxxxxx

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
ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ Інструкції на мові оригіналу

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001:2008

CERT. N° 9191.BVEN

UNI EN ISO 14001:2004

ITALIANO

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

ENGLISH

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

ESPAÑOL

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

FRANÇAIS

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

DEUTSCH

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

PORTUGUÊS

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

УКРАЇНСЬКА

Додаткову інформацію можна завантажити з нової зони веб-магазину Bianchi Industry за адресою: [hiip://bianchiindustry.aftersalestools.com](http://bianchiindustry.aftersalestools.com)
Однак для доступу до зони необхідно мати **ІМ'Я КОРИСТУВАЧА** та **ПАРОЛЬ**, які можна запросити безпосередньо на порталі, натиснувши «зарєєструватися». Проте модулі для першої установки та гарантійних запчастин можна завантажити з веб-сайту компанії [hiip://bianchiindustry.com/garanzia.php](http://bianchiindustry.com/garanzia.php)



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

Mod. GAIA STYLE RY - AUREA

Modello / Model / Modèle / Модель									
Linea Bar/Horeca Bar/Horeca line Línea Bar/Horeca Ligne Bar/Horeca Bar/Horeca-Linie Linha Bar/Horeca Лінійка моделей для бару/Horeca	>>>	BE							
Designazione / Designation Denominación / Dénomination Bestimmung / Designação / Позначення									
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Familienversion Versão familia Сімейна модель	>>>	D93	GAIA STYLE	OR	D94	AUREA			
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply characteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Versorgungsspannung Características tensão de alimentação Характеристики напруги живлення	>>>	1	220-240V; 50-60Hz	OR	4	220V; 60Hz	OR	6	110-120V; 60Hz
Caratteristiche caldaia Boiler characteristics Características caldera Caractéristiques chaudière Kesseleigenschaften Características da caldeira Характеристики водонагрівача	>>>	S0	Solubile Instant Розчинний напій	OR	S1	Monocaldaia Espresso Espresso single boiler Mono caldera Espresso Chaudière individuelle Espresso Einzelkessel Espresso Mono caldeira Espresso Одноконтурний водонагрівач Еспресо	OR	S2	Doppia caldaia piccola Small double boiler Caldera doble pequeña Double chaudière petit Kleinkesseldoppel Caldeira pequena dupla Маленький двококтурний водонагрівач
	>>>	V1	Caldaia espresso camera variabile Espresso boiler variable chamber Caldera espresso cámara variable Chaudière espresso chambre variable Espresso-Kessel variable Kammer Caldeira espresso câmara variável Водонагрівач еспресо зі змінною камерою	OR	V2	Espresso camera variabile con doppia caldaia small (exp variabile + caldaietta) Espresso boiler variable chamber + Double small boiler (exp. variable + small boiler) Caldera espresso cámara variable + Caldera doble small (exp + caldera small) Chaudière espresso chambre variable+Double chaudière small (exp variable + chaudière small) Espresso-Kessel variable Kammer + Doppelkessel small (exp.variable + kessel-small) Caldeira espresso câmara variável + Caldeira small dupla (exp. variável + caldeira small) Автомат для кави еспресо зі змінною камерою і маленьким двококтурним водонагрівачем (напр. змінна камера + маленький водонагрівач)			
Gruppi macinadosatori installati Installed coffee grinder groups Grupos molidores dosificadores instalados Groupe moulins doseurs installés Installierte Dosierungsmühlengruppen Conjuntos moinho dosadores instalados Встановлені групи кавомолок-дозаторів	>>>	G1	Nr. 1 Gruppo Nr. 1 Group 1 grupo 1 groupe Nr. 1 Gruppe 1 Conjunto № 1-а група	OR	T1	Nr.1 gruppi macinadosatore con dosatore a tempo (per camera variabile) 1 grinder-doser units with timed doser (for variable chamber) 1 grupos molinillos dosificadores con dosificador temporizado (para cámara variable) 1 groupes moulins doseurs avec doseur temporisé (pour chambre variable) Nr.1 Dosierungsmühlengruppe mit zeitbegrenztem Dosierer (für variable Kammer) 1 conjuntos dosador moedor com dosador temporizado (para câmara variável) №1 групи кавомолки-дозатора з часовим дозатором (для змінної камери)	OR	--	NULL (Solubile / Instant / Розчинна)
Caratteristiche pulsantiera Keyboard characteristics Características teclado Caractéristiques clavier Tastatur-Eigenschaften Características da botoeira Характеристики кнопкової панелі	>>>	KM	Pulsantiera membrana Membrane keyboard Teclado membrana Clavier membrane Membran Tastatur Botoeira membrana Мембранна кнопкова панель	OR	KK	Pulsantiera Touch su monitor Touch Keyboard on monitor Teclado Touch en monitores Clavier Touch sur moniteur Touch Tastatur auf Monitoren Botoeira Touch em monitores Сенсорна кнопкова панель на моніторі			
Alimentazione idrica Water supply Suministro de agua Alimentation en eau Wasserversorgung Alimentação hídrica Водопостачання	>>>	R	Rete idrica Water mains Red de suministro Réseau général Wassernetz Rede hídrica Водопровідна мережа	OR	A	Serbatoio autonomo Self-feeding tank Tanque autónomo Réservoir indépendant Autonomer Behälter Reservatório autónomo Незалежний резервуар			
Predisposizione monitor Monitor predisposition Preparación del monitor Préparation du moniteur Monitor Vorbereitung Preparação do monitor Встановлення монітору	>>>	MP	Monitor 7" Monitor 7" Monitor 7" Moniteur 7" Monitor 7" Monitor 7" 7-дюймовий монітор	OR	--	NULL			

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

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

Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D93xyuvwz**

x=1 o **2** o **3** o **4** o **6** >>> tensione di alimentazione; **y= S0** o **S1** o **S2** o **V1** o **V2** >>> tipologia caldaia; **u=** o **G1** o **T1** >>> gruppo macinacaffè; **v= KK** o **KM** >>> tipologia pulsantiera; **w=R** o **A** >>> tipo allacciamento idrico; **z=--** o **MP** >>> opzione monitor.

Nome commerciale: **GAIA STYLE RY****Distributore automatico di bevande calde e fredde**Anno di costruzione: **2022**

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

Conformità ai Requisiti Essenziali delle Legislazioni/Direttive/Regolamenti di seguito indicati.

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

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

SICUREZZA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita. EN 62233:2018 >>> Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Misurazione del rumore acustico.
COMPATIBILITA' ELETTRICITA' (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> 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 55014-2:2015 >>> Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 61000-3-2:2014 >>> Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso <=16A per fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitazione delle variazioni di tensioni, fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

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

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

Distributori automatici di bevande calde e fredde**Distributori automatici a spirali per prodotti freddi****Macchine per caffè ad uso professionale**Marchi: **BIANCHI INDUSTRY/BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Anno di costruzione: **2022**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRETTIVA DELEGATA (UE) 2015/863 DELLA COMMISSIONE del 31 marzo 2015 recante modifica dell'allegato II della direttiva 2011/65/UE del Parlamento europeo e del Consiglio dell'8 Giugno 2011 per quanto riguarda l'elenco delle sostanze con restrizioni d'uso nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE).

Si dichiara inoltre che, dal 23 luglio 2019, qualsiasi prodotto BIANCHI INDUSTRY S.p.A. immesso nello Spazio Economico Europeo (UE+Liechtenstein+Islanda+Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 3, 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 (Cr6+): 0.1%
- Bifenili polibromurati (PBB): 0.1%
- Eteri di difenile polibromurati (PBDE): 0.1%
- Bis(2-etilftalato) Ftalato DEHP: 0.1%
- Benzilbutilftalato (BBP): 0.1%
- Dibutilftalato (DBP): 0.1%
- Diisobutilftalato (DIBP): 0.1%

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

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

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

Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformità dei materiali impiegati ed a contatto con alimenti (MOCA)**

Con la presente Bianchi Industry S.p.a. dichiara che il prodotto è conforme alle seguenti disposizioni legislative:



Regolamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Consiglio del 27/10/2004	Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.			
Regolamento (UE) N. 2023/2006	Riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari			
Regolamento (UE) N. 10/2011 del 14/01/2011 e successivi aggiornamenti	Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.			
Regolamento (CE) N. 1895/2005 del 18/11/2005	Relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.			
Risoluzione EU CM/Res(2013)9	Risoluzione sui metalli e le leghe utilizzati nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti			
Risoluzione ResAP(2004)5	Risoluzione sui siliconi utilizzati nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti.			
Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.			
DPR 777/82	Attuazione direttiva comunitaria relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.			
Condizioni di contatto	ASSIEME COMPONENTI	ALIMENTO DI CONTATTO	CARATTERISTICHE CONTATTO	Tmax Contatto [°C]
	Assieme EV caricamento acqua & air break	Acqua fredda	Continuo	30/40
	Assieme tramoggia & macinadosatore caffè	Caffè in grani	Continuo	30/40
	Assieme gruppo espresso caffè	Polvere caffè; acqua; vapore.	Transitorio	100
	Assieme EV erogazione gruppo caldaia espresso	Acqua calda e vapore	INPUT continuo OUTPUT transitorio	100
	Assieme EV erogazione gruppo caldaia instant	Acqua calda	INPUT continuo OUTPUT transitorio	90
	Assieme scatola dosatrice instant	Polvere solubile	Continuo	30/40
NOTA	Utilizzo dei distributori automatici in oggetto di dichiarazione e relativi accessori secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione.			
E' responsabilità dell'utilizzatore verificare l'eventuale idoneità dei prodotti per l'utilizzo con l'alimento/gli alimenti specifici alle condizioni d'uso. Bianchi Industry S.p.a raccomanda l'esecuzione di un ciclo di lavaggio del circuito realizzato mediante l'utilizzo dei prodotti oggetto della presente dichiarazione prima della messa in funzione dell'impianto.				
Tutti i documenti di supporto relativi alla presente dichiarazione, compresa la documentazione relativa alle prove effettuate sui prodotti e le dichiarazioni di conformità rilasciate dai fornitori, sono a disposizione delle Autorità Competenti presso Bianchi Industry S.p.a.				
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

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

Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D94xyuvwz**

x=1 o 2 o 3 o 4 o 6 >>> tensione di alimentazione; **y= S0 o S1 o S2 o V1 o V2 >>>** tipologia caldaia; **u= o G1 o T1 >>>** gruppo macinacaffè; **v= KK o KM >>>** tipologia pulsantiera; **w=R o A >>>** tipo allacciamento idrico; **z=-- o MP >>>** opzione monitor.

Nome commerciale: **AUREA****Distributore automatico di bevande calde e fredde**Anno di costruzione: **2022**

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

Conformità ai Requisiti Essenziali delle Legislazioni/Direttive/Regolamenti di seguito indicati.

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

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

SICUREZZA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita. EN 62233:2018 >>> Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Misurazione del rumore acustico.
COMPATIBILITA' ELETTRICITÀ (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> 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 55014-2:2015 >>> Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 61000-3-2:2014 >>> Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso <=16A per fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitazione delle variazioni di tensioni, fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO r
Massimo Trapletti**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**A **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

Distribuidores automáticos de bebidas quentes e frias**Máquinas com espirais para produtos frios****Máquinas para café para uso profissional**Marcas: **BIANCHI INDUSTRY/BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Ano de construção: **2022**Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRETIVA DELEGADA (UE) 2015/863 DA COMISSÃO de 31 março 2015 com a modificação do anexo II da diretiva 2011/65/ UE do Parlamento europeu e do Conselho de 8 junho 2011 relativamente à lista das substâncias com restrições de uso nos equipamentos elétricos e eletrónicos (EEE).

Além disso, declara-se que a partir de 23 de julho de 2019, todo e qualquer produto da BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 3 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 (Cr6+): 0.1%
- Bifenis polibrominatos (PBB): 0.1%
- Éteres de bifenil polibrominato (PBDE): 0.1%
- Ftalato de bis(2-etil-hexilo) DEHP: 0.1%
- Ftalato de benzilo e butilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de dibutilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de disobutilo (DIBP): 0.1%

(* Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4 (1) e valores de concentração máxima total em peso, de materiais homogêneos.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO r
Massimo Trapletti

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

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

Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformità dei materiali impiegati ed a contatto con alimenti (MOCA)**

Con la presente Bianchi Industry S.p.a. dichiara che il prodotto è conforme alle seguenti disposizioni legislative:

Regolamento (UE) N. 1935/2004 Parlamento EU e Consiglio del 27/10/2004	Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Regolamento (UE) N. 2023/2006	Riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
Regolamento (UE) N. 10/2011 del 14/01/2011 e successivi aggiornamenti	Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.
Regolamento (CE) N. 1895/2005 del 18/11/2005	Relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari e successivi aggiornamenti.
Risoluzione EU CM/Res(2013)9	Risoluzione sui metalli e le leghe utilizzati nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti.
Risoluzione ResAP(2004)5	Risoluzione sui siliconi utilizzati nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti.
Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
DPR 777/82	Attuazione direttiva comunitaria relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Condizioni di contatto	ASSIEME COMPONENTI	ALIMENTO DI CONTATTO	CARATTERISTICHE CONTATTO	Tmax Contatto [°C]
	Assieme EV caricamento acqua & air break	Acqua fredda	Continuo	30/40
Assieme tramoggia & macinadosatore caffè	Caffè in grani	Continuo	30/40	
Assieme gruppo espresso caffè	Polvere caffè; acqua; vapore.	Transitorio	100	
Assieme EV erogazione gruppo caldaia espresso	Acqua calda e vapore	INPUT continuo OUTPUT transitorio	100	
Assieme EV erogazione gruppo caldaia instant	Acqua calda	INPUT continuo OUTPUT transitorio	90	
Assieme scatola dosatrice instant	Polvere solubile	Continuo	30/40	

NOTA Utilizzo dei distributori automatici in oggetto di dichiarazione e relativi accessori secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione.

E' responsabilità dell'utilizzatore verificare l'eventuale idoneità dei prodotti per l'utilizzo con l'alimento/gli alimenti specifici alle condizioni d'uso. Bianchi Industry S.p.a raccomanda l'esecuzione di un ciclo di lavaggio del circuito realizzato mediante l'utilizzo dei prodotti oggetto della presente dichiarazione prima della messa in funzione dell'impianto.

Tutti i documenti di supporto relativi alla presente dichiarazione, compresa la documentazione relativa alle prove effettuate sui prodotti e le dichiarazioni di conformità rilasciate dei fornitori, sono a disposizione delle Autorità Competenti presso Bianchi Industry S.p.a.


Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

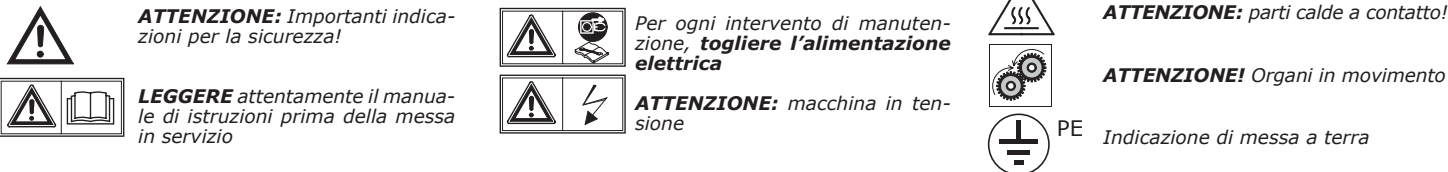
**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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

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

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

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

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA**PITTOGRAMMI****AVVERTENZE IMPORTANTI****MANUTENTORE (CARICATORE)**

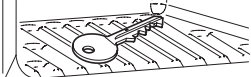
Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri. Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia della macchina (vedere le operazioni indicate al capitolo 7.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare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

**UTENTE (TECNICO INSTALLATORE)**

Viene definito utente/tecnico installatore, la persona addetta all'installazione della macchina, 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 negli interventi tecnici della macchina GAIA STYLE RY****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 per tarare Trimmer

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 DELLA MACCHINA
- 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)

Altezza	mm 635
Altezza (con contenitore maggiorato)	mm 702
Larghezza	mm 310
Profondità	mm 475
Peso	kg 25
Tensione d'alimentazione	220-240V; 50-60Hz
Tensione d'alimentazione *	220V; 60Hz
Tensione d'alimentazione *	110-120V; 60Hz
CONSUMI MEDI:	
Attacco rete idrica	3/4" gas
Attacco rete elettrica	Spina CEE 7/7
Attacco rete elettrica *	Spina NBR 14136:2001
Attacco rete elettrica *	IRAM 2073 plug
Attacco rete elettrica *	Spina Nema 5-15P
ALIMENTAZIONE IDRICA	
da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)	
Livello Pressione Sonora	LpA <70 dB(A)

CAPACITÀ CONTENITORI

Contenitore per Caffè in grani	kg 1,35
Contenitore singolo per prodotti solubili	1,5 litri
Contenitore doppio per prodotti solubili	3,5 litri

* Versioni nazionali specifiche

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

CONOSCERE LA MACCHINA

Descrizione della macchina - Versione Espresso (Fig.1.2)

- 1 Gruppo caffè e macina caffè
- 2 Gruppo contenitori bevande solubili
- 3 Contenitore caffè in grani
- 4 Serbatoio autonomo
- 5 Switching
- 6 Scheda tastiera
- 7 Caldaia preriscaldamento (versione doppia caldaia)
- 8 Vano erogazione
- 9 Pulsantiera
- 10 Scheda MASTER
- 11 Supporto bicchiere
- 12 Caldaia espresso
- 13 Supporto bricco (accessorio)
- 14 Schermo touch 7"
- 15 Led frontale porta
- 16 Contenitore caffè in grani maggiorato

Descrizione della macchina - Versione Solubili (Fig.1.3)

- 1 Gruppo contenitori bevande solubili
- 2 Serbatoio autonomo
- 3 Switching
- 4 Scheda tastiera
- 5 Caldaia solubili
- 6 Vano erogazione
- 7 Pulsantiera
- 8 Scheda MASTER
- 9 Supporto bicchiere
- 10 Supporto bricco (accessorio)
- 11 Schermo touch 7"
- 12 Led frontale porta

Uso previsto

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

Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti.

Lo zucchero, i bicchieri di plastica e le palette per la miscelazione dello zucchero verranno messe a disposizione dell'utente in quanto non distribuite automaticamente dalla macchina.

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



2.0 PREMESSA

2.1 - Avvertenze per l'operatore

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

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 della macchina.

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

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

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

Il tecnico installatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento della macchina.

- 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 sulla macchina devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.

- Questo manuale è parte integrante e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione della macchina.

- In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola della macchina stessa.

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni della macchina.

- Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico 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, della macchina; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **Bianchi Industry** né ad intervenire sulla macchina fornita precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.

- E' comunque facoltà della **Bianchi Industry**, 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 la macchina è stata acquistata, oppure contattare il Servizio Tecnico al seguente numero:

+039. 035.45.02.111

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (Fig.2.1)
- versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda) (Fig.2.2).

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

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

2.3 - Norme per la sicurezza

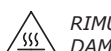


Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

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



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



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

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni della macchina.
 - Per garantire il normale esercizio, la macchina deve essere installata in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65% o protetta da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni.
 - Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre la macchina in perfette condizioni di pulizia.
 - Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso della macchina.
 - Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.
 - La macchina è dotata di clixon di massima temperatura (fig.2.3), in caso di apertura degli stessi per eccessivo surriscaldamento, per riarmare i clixon ripristinando il riscaldamento acqua, premere il peduncolo di colore rosso al centro del clixon (fig.2.3)
- Se al posto del peduncolo è presente un tastino incassato di colore rosso, riarmare il clixon utilizzando lo spillo presente sulla chiavetta in plastica in dotazione.

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

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



3.0 MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

La movimentazione della macchina deve essere effettuata da 2 persone (Fig.3.1).

Evitare:

- di trascinare la macchina
- di rovesciare o coricare la macchina per il trasporto
- di dare scossoni alla macchina

Evitare che la macchina:

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

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

3.2 Stoccaggio

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

3.3 Imballaggio

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

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

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

3.4 Ricevimento

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



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

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

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

3.5 Disimballaggio

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

Aprire la porta della macchina e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:

- Copertura vano gettoniere/scheda tastiera
- Contenitori prodotti.



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

4.0 INSTALLAZIONE



4.1 Posizionamento

- Se posizionata vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa (Fig.4.1), per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire la macchina con panni o similari.
- Posizionare la macchina mantenendo una inclinazione non superiore ai 2°. Regolare l'inclinazione agendo sull'altezza dei 4 piedini presenti sulla base della macchina stessa (Fig.4.2).



ATTENZIONE! Non posizionare la macchina vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.

La **Bianchi Industry** declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inoservanza delle norme di posizionamento.

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



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

Prima di procedere all'allacciamento della macchina alla rete idrica, verificare che questa sia:


- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.3).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.4.4).
- Collegare il rubinetto alla macchina, utilizzando per lo scopo un tubo idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. (Fig.4.5).
- Abbia una pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar).
Adottare dove richiesto ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "IEC 61770"
- L'attacco previsto è un 3/4" gas (Fig.4.6).
- La macchina può essere dotata di cartuccia filtro acqua, se previsto l'utilizzo, il montaggio della cartuccia filtro deve essere eseguito prima di effettuare l'operazione di "Prima Installazione".
- Utilizzare i nuovi tubi flessibili forniti con l'apparecchio, in caso di sostituzione del tubo di allacciamento alla rete idrica, non riutilizzare il tubo sostituito.
- Per garantire il buon funzionamento del distributore ed i cicli di manutenzione previsti è consigliabile la verifica della durezza dell'acqua in ingresso (<14 °f).

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

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

Per eseguire tale operazione è necessario:

- sollevare il coperchio posizionato nella parte superiore della macchina (Fig.4.7).
- riempire il serbatoio fino al raggiungimento del livello massimo segnato dall'etichetta livello presente dal serbatoio stesso (Fig.4.8)
- il livello massimo raggiunto è inoltre segnalato da un galleggiante di colore rosso presente sulla parte alta del serbatoio (Fig.4.9), quando si raggiunge il livello massimo il galleggiante si solleva fuoriuscendo dalla sede (Fig.4.9).
La capacità massima del serbatoio è di 3,8 litri.

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

4.4 Collegamento rete elettrica

La macchina è predisposta per funzionare con tensione monofase 220-240V; 50-60Hz (220V; 60Hz - 110-120V; 60Hz)* ed è protetta con 1 fusibile da 10A.

Si consiglia di controllare che:

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

La macchina deve essere collegata ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

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

- La macchina è dotata di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina CEE 7/7 (Spina NBR 14136:2001 - Spina Iram 2073 - Spina Nema 5_15P)* (Fig.4.10).
- Le prese non compatibili con la spina della macchina devono essere sostituite (Fig.4.11).
- E' vietato l'uso di prolunghes, adattatori e/o prese multiple.

La **Bianchi Industry** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inservanza parziale o totale delle suddette avvertenze.

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



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

* Versioni nazionali specifiche


4.5 Messa in servizio

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

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

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

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

 **L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta della macchina, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni. Non lasciare incustodita la macchina aperta.**

Ad ogni accensione della macchina avviene un ciclo di diagnosi per verificare lo stato delle periferiche ed effettuare il ripristino delle parti in movimento.

4.6 Installazione

4.6.1 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

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

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

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


Macchine con caldaia espresso

La sequenza delle operazioni sarà:

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

Nei modelli con la doppia caldaia in dotazione viene fornito un sacchettino contenente un fusibile, che sarà da inserire nell'apposito portafusibili posto sul retro del distributore (Fig. 4.16), solo dopo aver eseguito la prima installazione della macchina (una volta terminato il riempimento del circuito idraulico).

Il fusibile permette il funzionamento delle resistenze delle caldaie.

 **Attenzione, non inserire il fusibile prima del riempimento del circuito idraulico, si rischierebbe di bruciare le resistenze delle caldaie.**

Macchine con caldaia solubili:

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

Modalità prima auto-installazione

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

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

Macchine con caldaia espresso

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

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

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Macchine con caldaia solubili

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

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

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

16 / 01 / 2022



4.6.2 Lavaggio parti a contatto con alimenti

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

- Lavarsi accuratamente le mani.
- Utilizzare detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare, in ottemperanza alle norme HACCP (adottate dalla propria azienda).
- Prima di rimuovere il contenitore provvedere ad abbassare lo sportellino per evitare una fuoriuscita accidentale del prodotto solubile in esso contenuto (fig. 4.17).
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dalla macchina (Fig.4.18).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.4.19). 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.4.20).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.4.21).
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- Recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio.
- Dopo aver riposizionato il contenitore provvedere ad alzare lo sportellino per ripristinare il corretto funzionamento (fig. 4.22).

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



4.7 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

4.7.1 Caricamento contenitori

Il caricamento può essere effettuato lasciando i contenitori inseriti, sollevando lo sportello superiore della macchina (Fig. 4.23), oppure sfilando ciascun contenitore. In particolare, per il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig. 4.24).

- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig. 4.25).
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

Controllare le capacità di ciascun contenitore alla sezione CARATTERISTICHE TECNICHE.

4.7.2 Installazione sistemi di pagamento

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

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

5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

PRELIEVO BICCHIERE E PALETTA

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

L'utente quindi provvederà in modo autonomo a fornirsene dagli appositi distributori messi a disposizione nei pressi della macchina, provvedendo a posizionarli correttamente nel vano di erogazione (fig. 5.1, fig. 5.2 e fig. 5.3).

È possibile, inoltre, richiedere un supporto per poter posizionare nel vano erogazione un bricco (forniti entrambi a richiesta), come indicato in Fig. 5.4.

EROGAZIONE ZUCCHERO

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

BEVANDE SOLUBILI

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

- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia espresso (Fig.5.5) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da un apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico).
- Il motoriduttore del prodotto solubile, attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni, più prodotti possono essere convogliati nello stesso miscelatore) (Fig. 5.6).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore.

Fig. 5.7 - Caldaia di preriscaldamento.

Fig. 5.8 - Caldaia solubili in polisolfone.

CAFFÈ ESPRESSO

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

- Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.5.9).

- 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).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico) (Fig.5.11).
- Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata (Fig.5.12)

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

CAFFÈ ESPRESSO CON CAMERA VARIABILE

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso a camera variabile e di macinatura a tempo (Fig. 5.13) (caffè macinato erogato nel gruppo, senza dosatura meccanica).

Macinatura

- Selezionata una bevanda con presenza di caffè espresso, si avvia la macinatura per il tempo programmato dall'operatore nelle specifiche dosi (Fig. 5.14).
- Il caffè macinato cade direttamente nel bicchiere di infusione del gruppo caffè (già posizionato al di sotto dello scivolo caffè) (Fig. 5.15).

Gruppo in erogazione

- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione, imboccando il pistone (Fig. 5.16).

Pressatura

- Si attiva la pompa caffè e si apre l'elettrovalvola che va ad azionare il pistone superiore, la spinta idraulica (programmabile tramite la regolazione della pressione di spinta) porta il pistone all'interno del gruppo infusore, ottenendo così la compressione desiderata della pastiglia di caffè (Fig. 5.17). Terminata la compressione la valvola di carico si chiude.

Pre infusione (se programmata)

- Al termine della pressatura la macchina avvia la preinfusione. Si apre l'elettrovalvola caffè fino ad erogazione della quantità di acqua programmata, una volta erogata la dose di acqua per la preinfusione l'elettrovalvola caffè si richiude.

Terminata la preinfusione la macchina verifica il livello di pressatura del caffè ed eventualmente va a ripristinarlo andando a riaprire l'elettrovalvola di carico acqua fino al raggiungimento della pressatura desiderata (Vedere fase "Pressatura").

Infusione

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

Strizzazione

- Terminata l'erogazione l'elettrovalvola caffè si disattiva, viene azionata l'elettrovalvola di carico acqua (per un tempo programmabile) così da far scendere ulteriormente il pistone superiore andando a pressare e strizzare la pastiglia caffè, migliorandone l'asciugatura.

L'eventuale quantità di acqua prodotta durante la fase di strizzazione viene espulsa tramite la 3° via (o scarico) dell'elettrovalvola caffè.

Scarico

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

Ritorno

- Rientrato il pistone (Fig. 5.18-pos 1) viene nuovamente attivato il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo e pronto per un nuovo ciclo.
- Durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè esausta (Fig. 5.18-pos 2).

5.1 ACCESSORI

5.2 Kit mobili base

È disponibile, a richiesta, un mobile base a cui sovrapporre la macchina.

Nel kit sono contenuti:

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



Per l'installazione dei suddetti kit fare riferimento alle istruzioni fornite con gli stessi.

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

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

- Fissare la staffa in dotazione al muro, utilizzando le due viti ed i tasselli forniti con la stessa (fig. 5.19).
- Avvicinare il mobiletto alla staffa (fig. 5.20) e fissarlo alla stessa, utilizzando le due viti ed i due dadi in dotazione (fig. 5.21).
- Sovrapporre la macchina al mobiletto (fig. 5.22).
- Svitare i 4 piedini in dotazione alla macchina e rimuoverli (fig. 5.23), fissare la macchina al mobiletto, utilizzando le 4 viti in dotazione (fig. 5.24).

Istruzioni per il Manutentore

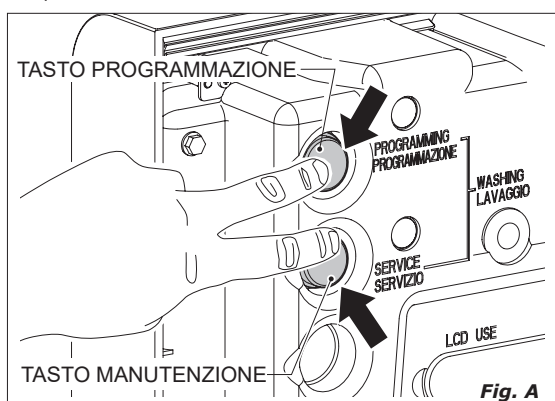
6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

STATO NORMALE

PULSANTIERE

I pulsanti assumeranno i seguenti significati:

- Tasto 1: Caffè corto
- Tasto 2: Caffè lungo
- Tasto 3: Caffè macchiato
- Tasto 4: Cappuccino
- Tasto 5: Cioccolata
- Tasto 6: Latte macchiato
- Tasto 7: Mocaccino
- Tasto 8: Acqua calda



Accesso alla programmazione

Si accederà al menù Programmazione premendo, per almeno 2 secondi, il pulsante posto dietro alla pulsantiera.

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

- Tasto 1:** Incrementa cifra
- Tasto 2:** Muovi cursore
- Tasto 3:** Esci dal menù/Escape
- Tasto 5:** Decrementa cifra
- Tasto 6:** Enter/Scorri opzioni

Nelle macchine con schermo Touch l'accesso al menù programmazione avviene in maniera identica, si accederà poi ad un'interfaccia grafica specifica (vedere sezione dedicata in fondo al manuale)

Accesso alla manutenzione (Versioni con pulsantiera meccanica Easy)

Si accederà al menù manutenzione premendo, per almeno 2 secondi, il pulsante posto dietro alla pulsantiera.

Tenendo premuto il tasto manutenzione per 5 secondi si effettua il reset per l'errori fondi.

I pulsanti assumeranno i seguenti significati:

- Tasto 1** SCORRIMENTO ALLARMI – 2ª funzione (premendo 2 volte il tasto 1) – 3ª funzione (premendo 3 volte il tasto 1).
- Tasto 2** RESET ALLARMI (in tutte le funzioni).
- Tasto 3** PROVA COMPLETA - STORICO ALLARMI (seconda funzione) - LAVAGGIO LATTE (terza funzione).
- Tasto 4** PROVA SOLO ACQUA - TEST INGRESSI (seconda funzione) - CARICO LATTE (terza funzione).
- Tasto 5** PROVA MIXER - TEST MACINADOSATORE (seconda funzione) -STORICO LAVAGGI LATTE/STORICO MACINATURA AUTOMATICA (se >3,0s) (terza funzione).
- Tasto 6** MOVIMENTAZIONE GRUPPO - RICARICA DECONTATORI (seconda funzione) - LAVAGGIO GRUPPO (solo per camera variabile) - RESET MEDIA MACINATURA AUTOMATICA (terza funzione).
- Tasto 7** VISUALIZZA BATTUTE TOTALI - RIEMPIMENTO TUBI MDB (seconda funzione) - REGOLA MACINE ORARIO (terza funzione).
- Tasto 8** LAVAGGIO - SVUOTAMENTO TUBI MDB (seconda funzione) - REGOLA MACINE ANTIORARIO (terza funzione).

Nelle macchine con schermo Touch l'accesso al menù manutenzione avviene in maniera identica, si accederà poi ad un'interfaccia grafica specifica (vedere sezione dedicata in fondo al manuale)

Per effettuare un lavaggio, premere i due pulsanti presenti in sequenza ravvicinata, a distanza di un secondo circa, e tenerli premuti per 5 secondi (Come indicato in Fig. A).

7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

7.1 Pulizia e caricamento



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



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

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

7.1.1 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

7.1.2 Pulizia quotidiana consigliata

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



Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al paragrafo 7.1.1

Operare come segue:

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

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

- Pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo; per facilitare il compito si può estrarre il gruppo dalla sede (Fig.7.7).
- Vuotare la vaschetta fondi liquidi e pulirla (Fig.7.8 - Fig. 7.9).
- Svuotare il contenitore dei fondi caffè (versioni caffè in grani) (Fig.7.10).

7.1.3 Pulizia settimanale

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

7.1.4 Caricamento prodotti

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

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

7.1.5 Pulizia contenitore fondi caffè e vaschetta liquidi

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

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

- Aprire la porta della macchina.
- Estrarre il contenitore fondi (vedi fig.7.10) e svuotarlo dai fondi caffè presenti.
- Pulire il contenitore fondi con liquido sanizzante.
- Entrare nel menù manutenzione e selezionare la voce "ricarica decontatori", in alternativa, tenendo premuto il tasto manutenzione per 5 secondi si effettua il reset per l'errore fondi (tutte le versioni macchina).

La macchina è dotata di vaschetta liquidi con galleggiante.

Quando la vaschetta liquidi risulta piena, agire come segue:

- Aprire la porta della macchina.
- Estrarre la vaschetta liquidi e svuotarla (vedi fig.7.8 e 7.9).
- Pulire la vaschetta liquidi con liquido sanizzante.



7.2 Manutenzione consigliata

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

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

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

7.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria

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



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

Affidare le operazioni sotto descritte a personale competente.

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

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

Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare in ottemperanza alle norme HACCP, seguendo quanto già descritto nel capitolo 4.6.2.

7.2.2 Manutenzione Gruppo e pistone caffè

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

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

Se la macchina è dotata di gruppo con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.11, poi, sia per il gruppo standard che con camera variabile, svitare il pomolo pos. 1, ruotare la levetta 2 (fig. 7.12) e quindi sfilare tutto il gruppo caffè.

- Per sfilare il pistone standard staccare il tubetto indicato in fig.7.13, estrarre la spina di fermo del pistone (fig.7.14 - pos.3) ed estrarre il pistone dalla caldaia.
- Se la macchina è dotata di sistema con camera variabile, staccare il tubetto indicato in fig. 7.12, svitare il dato di fermo (fig. 7.15-pos.4) presente sull'astina del pistone e sfilare il pistone dalla caldaia.

Ogni 10.000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare (Fig.7.16):

- asta filtro inferiore (5)
- biella (6)
- Aste guida (7)

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

- guarnizioni.
- Svitare le vite (Fig.7.17), lavare il filtro e all'occorrenza sostituirlo.
- rimontare tutto in ordine inverso.

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi Fig. 7.18).

Accesso alle parti interne

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

- disconnettere la macchina dalla rete elettrica e dalla rete idrica.
- allentare le viti di fissaggio dello schienale macchina (fig.7.19), sfilare verso l'alto lo schienale e rimuoverlo (fig. 7.20)

7.3 Procedure di manutenzione e sanizzazione

Equipaggiamento ideale:

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

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

Non utilizzare mai:

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

7.3.1 Sanizzazione



ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

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

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

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

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

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

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

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti
- I disinfettanti hanno il compito di distruggere i microrganismi presenti sulle superfici.

**Come ottenere la pulizia:**

- Si ottiene con l'impiego di detersivi e/o detersivi
- I detersivi hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano. Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detersivi/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia (a base di cloro).
- Per quanto non menzionato in questo capitolo fare riferimento alla normativa HACCP ed in particolare prestare attenzione a:
 - Pulizia dei locali
 - Trasporto prodotti
 - Manutenzione macchinari
 - Smaltimento rifiuti
 - Approvvigionamento acqua potabile
 - Igiene personale
 - Caratteristiche prodotti alimentari
 - Direttiva 93/43/CEE

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

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

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

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

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

- "l'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che, durante le operazioni di pulizia e sanitizzazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare la macchina.
- Per la pulizia interna usare strofinacci puliti, meglio ancora panni monouso.
- Indispensabile l'accorgimento di non far entrare mai in contatto prodotti usati per la pulizia generica della macchina da quelli usati per la pulizia delle parti a contatto con alimenti.
- Prestare attenzione durante le operazioni di pulizia a non trasferire germi da zone sporche ad altre già pulite.
- A) usare guanti puliti
- B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti
- C) prestare maggiori attenzioni nella pulizia delle parti a contatto con le sostanze alimentari
 - Rimuovere accuratamente tutti i residui di sporcizia prima di procedere all'utilizzo di disinfettanti.
 - Evitare accuratamente ogni contatto di alimenti con superfici sporche.
 - Durante le operazioni di pulizia attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nelle confezioni dei detersivi chimici. Evitare assolutamente che le confezioni degli alimenti vengano a contatto dei detersivi.
 - Accertarsi che il vostro equipaggiamento di pulizia sia in perfette condizioni di efficienza.
- D) terminare le operazioni di pulizia depositare i sacchi raccolta rifiuti in apposite aree lontane da quelle dove andranno le macchine.

7.4 Regolazioni**7.4.1 Regolazione dose e macinatura**

La macchina viene consegnata tarata su dei valori standard cioè:

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

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

- Grammatura del caffè macinato.

Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig.7.21). 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 7.21). La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.

- Regolazione del grado di macinatura manuale.

Ruotare la vite (Fig.7.22) per ottenere i risultati desiderati. Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.

Dopo la regolazione devono essere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegato per l'erogazione del prodotto.

Regolazione dose e macinatura (macinatura a tempo)

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

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

- Grammatura del caffè macinato.

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

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

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

7.5 Inattività

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

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente la macchina.
- Vuotare completamente la caldaia aprendo il rubinetto scarico caldaia presente sul fondo della caldaia con scambiatore (Fig.7.23).
- Svuotare la vaschetta galleggianti (Air Break) togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Togliere eventuali contenitori latte, ed effettuare il lavaggio completo del circuito latte, come indicato nel paragrafo sanitizzazione.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne della macchina .
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (Fig.7.24)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

8.0 SMANTELLAMENTO

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

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

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

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

**DECLARATION OF CONFORMITY****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
hereby declares under its own responsibility that the family of vending machinesTrademarks: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Manufacturer by : **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D93xyuvwz****x= 1 or 2 or 3 or 4 or 6 >>>** voltage category; **y= S0 or S1 or S2 or V1 or V2 >>>** Boiler type; **u= -- or G1 or T1 >>>** n./Type Grinders Cofee;
v=KK or KM >>> Keyboard version; **w= R or A >>>** Water connection type; **z= -- or MP >>>** opt. Monitor..Commercial name: **GAIA STYLE RY****Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**Construction Year: **2022**

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BIANCHI INDUSTRY Headquarters

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

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

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

SAFETY (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Safety of household and similar electrical appliances – General requirements. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines. EN 62233:2018 >>> Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure). EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010>>> Measurement of acoustic noise.
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus. EN 55014-2:2015 >>> Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus. EN 61000-3-2:2014 >>> Limits for harmonic current emissions - equipment input current ≤ 16 A per phase. EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤16 A per phase and not subject to conditional connection.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**DECLARATION OF CONFIRMITY****BIANCHI INDUSTRY 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 INDUSTRY/BRASILIA**Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Construction Year: **2022**Is in compliance with the Directive: **RoHS 3**

RoHS 3 - COMMISSION DELEGATED DIRECTIVE (EU) 2015/863 of 31 March 2015 amending Annex II to Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 as regards the list of restricted substances in electric and electronic equipment (EEE).

It is also hereby declared that as of July 23 2019 any products by BIANCHI INDUSTRY S.p.A. issued into the European Economic Area (EU+Liechtenstein+Iceland+Norway) conform with the Directive RoHS 3 and therefore comply with the substances concentrations limits listed below (*):

- Lead (Pb): 0.1%
- Mercury (Hg): 0.1%
- Cadmium (Cd): 0.01%
- Hexavalent chromium (Cr6 +): 0.1%
- Polybromurated (PBB) biphenyls: 0.1%
- Prolibrominated diphenyl ethers (PBDE): 0.1%
- Bis (2-ethylhexyl) phthalate DEHP: 0.1%
- Benzyl butyl phthalate (BBP): 0.1%
- Dibutylphthalate (DBP): 0.1%
- Diisobutyl phthalate (DIBP): 0.1%

(*) Annex II – Restricted substances referred to in Article 4(1) and maximum concentration values tolerated by weight in homogeneous materials.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti



DECLARATION OF CONFORMITY
BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declares under its own responsibility that the family of Vending Machines
Brand: **BIANCHI VENDING / BRASILIA**
Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY Spa**



Suitability of the materials used in contact with food.

With this Bianchi Industry S.p.a. declares that the product complies with the following legislative provisions:

Regulation (EU) N. 1935/2004 Euro Parliament and Council of 27/10/04	On materials and articles intended to come into contact with food.			
Regulation (EU) N. 2023/2006	On good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.			
Regulation (EU) N. 10/2011 of 14/01/2011 and subsequent updates	On plastic materials and articles intended to come into contact with food Text with EEA relevance.			
Regulation (EC) N. 1895/2005 of 18/11/2005	On the restriction of use of certain epoxy derivates in materials and articles intended to come into contact with food.			
Resolution EU CM/Res(2013)9	On metal and alloy materials and articles intended to come into contact with food.			
Resolution ResAP(2004)5	On silicones used for food contact applications.			
Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent updates	Hygienic discipline of packaging, containers, tools, intended to come into contact with food substances or substances for personal use.			
DPR 777/82	Implementation of the EU directive relating to materials and articles intended to come into contact with food			
Contact conditions	COMPONENTS ASSEMBLY	FOOD OF CONTACT	FEATURES CONTACT	Tmax Contact [°C]
	Inlet Water EV assembly & air break	Cold water	Continuous	30/40
	Coffee Hopper assembly & coffee grinder doser	Coffee beans	Continuous	30/40
	Espresso coffee Brewer assembly	Coffee powder; water; steam.	Temporary	100
	EV assembly for espresso boiler	Hot water and steam	INPUT continuous OUTPUT temporary	100
	EV assembly Instant boiler	Hot water	INPUT continuous OUTPUT temporary	90
	Instant canister assembly	Instant powder	Continuous	30/40
NOTE	Use of the vending machines in the subject of declaration and its accessories according to the procedures described in the operating and maintenance manuals			
It is the responsibility of the user to verify the suitability of the products for use with the specific food / foods under the conditions of use. Bianchi Industry S.p.a recommend the execution of a washing cycle of the circuit made by using the products covered by this declaration before putting the system into operation.				
All supporting documents relating to this declaration, including documentation relating to product tests and declarations of conformity issued by suppliers, are available to the Competent Authorities at Bianchi Industry S.p.a.				
This declaration is valid starting from the date below and it will be amended only if there will be substantial changes in the production of the materials, i.e. capable of changing some essential requirements for compliance purposes, or when the legislative references mentioned in this declaration will be modified and updated in such a way to require a new verification for compliance purposes				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DECLARATION OF CONFORMITY****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
hereby declares under its own responsibility that the family of vending machinesTrademarks: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Manufacturer by : **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D94xyuvwz**

x= 1 or 2 or 3 or 4 or 6 >>> voltage category; **y= S0 or S1 or S2 or V1 or V2 >>>** Boiler type; **u= -- or G1 or T1 >>>** n./Type Grinders Cofee;
v=KK or KM >>> Keyboard version; **w= R or A >>>** Water connection type; **z= -- or MP >>>** opt. Monitor.

Commercial name: **AUREA****Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser**Construction Year: **2022**

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BIANCHI INDUSTRY Headquarters

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

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

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

SAFETY (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Safety of household and similar electrical appliances – General requirements. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines. EN 62233:2018 >>> Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure). EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010>>> Measurement of acoustic noise.
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus. EN 55014-2:2015 >>> Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus. EN 61000-3-2:2014 >>> Limits for harmonic current emissions - equipment input current ≤ 16 A per phase. EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤16 A per phase and not subject to conditional connection.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**DECLARATION OF CONFIRMITY****BIANCHI INDUSTRY 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 INDUSTRY/BRASILIA**Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Construction Year: **2022**Is in compliance with the Directive: **RoHS 3**

RoHS 3 - COMMISSION DELEGATED DIRECTIVE (EU) 2015/863 of 31 March 2015 amending Annex II to Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 as regards the list of restricted substances in electric and electronic equipment (EEE).

It is also hereby declared that as of July 23 2019 any products by BIANCHI INDUSTRY S.p.A. issued into the European Economic Area (EU+Liechtenstein+Iceland+Norway) conform with the Directive RoHS 3 and therefore comply with the substances concentrations limits listed below (*):

- Lead (Pb): 0.1%
- Mercury (Hg): 0.1%
- Cadmium (Cd): 0.01%
- Hexavalent chromium (Cr6 +): 0.1%
- Polybromurated (PBB) biphenyls: 0.1%
- Prolibrominated diphenyl ethers (PBDE): 0.1%
- Bis (2-ethylhexyl) phthalate DEHP: 0.1%
- Benzyl butyl phthalate (BBP): 0.1%
- Dibutylphthalate (DBP): 0.1%
- Diisobutyl phthalate (DIBP): 0.1%

(*) Annex II – Restricted substances referred to in Article 4(1) and maximum concentration values tolerated by weight in homogeneous materials.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti



DECLARATION OF CONFORMITY
BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declares under its own responsibility that the family of Vending Machines
Brand: **BIANCHI VENDING / BRASILIA**
Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY Spa**



Suitability of the materials used in contact with food.

With this Bianchi Industry S.p.a. declares that the product complies with the following legislative provisions:

Regulation (EU) N. 1935/2004 Euro Parliament and Council of 27/10/04	On materials and articles intended to come into contact with food.			
Regulation (EU) N. 2023/2006	On good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.			
Regulation (EU) N. 10/2011 of 14/01/2011 and subsequent updates	On plastic materials and articles intended to come into contact with food Text with EEA relevance.			
Regulation (EC) N. 1895/2005 of 18/11/2005	On the restriction of use of certain epoxy derivates in materials and articles intended to come into contact with food.			
Resolution EU CM/Res(2013)9	On metal and alloy materials and articles intended to come into contact with food.			
Resolution ResAP(2004)5	On silicones used for food contact applications.			
Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent updates	Hygienic discipline of packaging, containers, tools, intended to come into contact with food substances or substances for personal use.			
DPR 777/82	Implementation of the EU directive relating to materials and articles intended to come into contact with food			
Contact conditions	COMPONENTS ASSEMBLY	FOOD OF CONTACT	FEATURES CONTACT	Tmax Contact [°C]
	Inlet Water EV assembly & air break	Cold water	Continuous	30/40
	Coffee Hopper assembly & coffee grinder doser	Coffee beans	Continuous	30/40
	Espresso coffee Brewer assembly	Coffee powder; water; steam.	Temporary	100
	EV assembly for espresso boiler	Hot water and steam	INPUT continuous OUTPUT temporary	100
	EV assembly Instant boiler	Hot water	INPUT continuous OUTPUT temporary	90
	Instant canister assembly	Instant powder	Continuous	30/40
NOTE	Use of the vending machines in the subject of declaration and its accessories according to the procedures described in the operating and maintenance manuals			
It is the responsibility of the user to verify the suitability of the products for use with the specific food / foods under the conditions of use. Bianchi Industry S.p.a recommend the execution of a washing cycle of the circuit made by using the products covered by this declaration before putting the system into operation.				
All supporting documents relating to this declaration, including documentation relating to product tests and declarations of conformity issued by suppliers, are available to the Competent Authorities at Bianchi Industry S.p.a.				
This declaration is valid starting from the date below and it will be amended only if there will be substantial changes in the production of the materials, i.e. capable of changing some essential requirements for compliance purposes, or when the legislative references mentioned in this declaration will be modified and updated in such a way to require a new verification for compliance purposes				


Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti



INFORMATION TO THE USERS

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

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

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

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



ATTENTION: Important safety indications



READ the instruction manual machine carefully before using the machine



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



ATTENTION: machine switched on



ATTENTION: hot parts in contact!



CAUTION! Parts in motion



PE Earthing indication



IMPORTANT NOTICES



MAINTENANCE TECHNICIEN (LOADER)

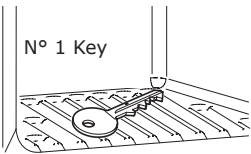
The maintenance technician is defined as being the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups. The maintenance technician is also responsible for cleaning the vending machine (see operations indicated in chapter 7.0). In the event of a fault the maintenance technician must call the installation technician.



USER (FITTER)

the user / fitter is defined as the person responsible for the installation of the vending machine, 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.

Keys at the disposal of the MAINTENANCE and INSTALLATION technicians



Tools used in technical interventions on Gaia Style Ry vending machine

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 MOVING OF THE 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 (FIG. 1.1)

Height	mm 635
Width (with enlarged container)	mm 702
Width	mm 310
Depth	mm 475
Weight	kg 25
Power frequency	220-240V; 50-60Hz
Power frequency *	220V; 60Hz
Power frequency *	110-120V; 60Hz
AVERAGE CONSUMPTIONS:	
Water supply connection	3/4" gas
Electrical supply connection	CEE 7/7 plug
Electrical supply connection *	NBR 14136:2001 plug
Electrical supply connection *	IRAM 2073 plug
Electrical supply connection *	NEMA 5-15P plug
WATER SUPPLY	
from mains supply with pressure range 0.05 to 0.65 MPa (0.5-6.5 bar)	
Noise level	LpA < 70 dB (A)
CONTAINER CAPACITY	
Coffee bean container	kg 1,35
Single instant powder container	1,5 lt.
Double instant powder container	3,5 lt.

* Special versions for the domestic market



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

KNOWING THE VENDING MACHINE

Machine description - Espresso version (Fig. 1.2)

- 1 Coffee group and grinder
- 2 Container units for soluble drinks
- 3 Coffee bean container
- 4 Self-feeding tank
- 5 Switching
- 6 Keyboard cards
- 7 Pre-heating boiler (for the double boiler version)
- 8 Dispensing chamber
- 9 Keyboard
- 10 Master board
- 11 Cup holder
- 12 Espresso boiler
- 13 Jug holder (accessory)
- 14 7" touch screen
- 15 Front door led
- 16 Enlarged coffee bean container

Machine description - Instant version (Fig. 1.3)

- 1 Container units for soluble drinks
- 2 Self-feeding tank
- 3 Switching
- 4 Keyboard cards
- 5 Instant boiler
- 6 Dispensing chamber
- 7 Keyboard
- 8 Master board
- 9 Cup holder
- 10 Jug holder (accessory)
- 11 7" touch screen
- 12 Front door LED

Foreseen use

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

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

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

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



2.0 PREMISE

2.1 - Important notices for operator

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



The 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 vending machine on the part of the user.

- Interventions by the user on the vending machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.
The 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 vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptations that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige **Bianchi Industry** 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 Industry** 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 vending machine from whom the machine has been purchased, or contact Bianchi Industry Technical Service at the following numbers:

+039. 035.45.02.111

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

- The data registered on the serial number label (Fig.2.1)
- version of program contained in the microprocessor (Adhesive label on the component installed on board) (Fig.2.2).

Bianchi Industry declines any responsibility for damages caused to people or belongings in consequence to:

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

2.3 SAFETY NORMS



Before using the vending machine, read this manual carefully.

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



Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.



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

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 65% or protected by a proper external body able to grant same conditions.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the vending machine in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.
- The machine is equipped with a safety valve, nonadjustable (fig. 2.3)
- The machine is equipped with maximum temperature Klixon thermostats, if these open due to excessive overheating, to rearm the Klixon and restore water heating, press the red handle at the center of the Klixon (fig.2.3)
- If there is a recessed button instead of a handle, rearm the Klixon using the pin on the provided plastic key.

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

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

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



3.0 MOVING OF THE VENDING MACHINE

3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

The vending machine must be shifted by 2 people (Fig.3.1).
Avoid :

- dragging the vending machine
- upset or lay down the vending machine during transport
- give jolts to the machine

Prevent the vending machine from:

- being knocked
- Stacking other objects on it
- Being exposed to the elements
- Positioned in damp places

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

3.2 Stocking

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

3.3 Packing

The vending machine is supplied with cardboard corners protected by polystyrene packaging (Fig.3.2).

The vending machine will be delivered packed, assuring both a mechanical protection and protection against damages from the external environment. On the package labels are applied indicating:

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

3.4 Reception

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

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

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

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

3.5 Unpacking

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

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

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

4.0 INSTALLATION



4.1 Positioning

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

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

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

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



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

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

- that it is drinkable (eventually through an laboratory's analysis certification).
- install, if not present, a tap in an accessible position to isolate the machine from the water mains should it be found to be necessary (Fig.4.3).
- before making water connections, make some water flow out of the tap so as to eliminate possible traces of impurities and dirt (Fig.4.4)
- Connect the tap to the dispenser using a pipe that is suitable for food contact and able to withstand the mains pressure (Fig. 4.5).
- Make sure that the network has a pressure between 0,05 and 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar).
Adopt only and exclusively the supplied tube corresponding to the rules "IEC 61770"
- the foreseen connection is a 3/4 gas (Fig.4.6).
- the vending machine can be fitted with a water filter cartridge, as required. The filter cartridge must be installed prior to commencing the "First Installation" procedure.
- The new hose-sets supplied with the appliance are to be used, in case of replacement of the connection pipe to the water mains, do not reuse the replaced tube.
- To ensure the correct operation of the vending machine and the scheduled maintenance cycles, it is advisable to check the hardness of inlet water (<14 °f).


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

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

In order to carry out the operation:

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

The reservoir maximum capacity is 3.8 litres.

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

4.4 Main Power supply connection

The vending machine is predisposed to function with mono-phase 220-240V; 50-60Hz (220V; 60Hz - 110-120V; 60Hz)* tension of net and is protected with n.1 fuse 10A.

We suggest to check that:

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

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

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

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

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

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

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

* Special versions for the domestic market.

4.5 Starting up of the unit

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

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



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

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



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

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



4.6 Installation

4.6.1 Hydraulic circuit filling

INSTALLATION

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

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

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

Vending machines equipped with espresso boiler

The sequence of operations will be as follows:

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

A bag is provided in the models with double boiler supplied, containing a fuse which, only after having carried out the first machine installation (once the hydraulic circuit has been filled), must be inserted into the appropriate fuse holder located on the back of the distributor (Fig. 4.16).

The fuse makes it possible for the boiler resistors to operate.



Caution, do not insert the fuse before having filled the hydraulic circuit, as there is a risk of burning the resistors of the boilers.

Vending machines equipped with soluble boiler:

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

First self-installation mode

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

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

Vending machines equipped with espresso boiler

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

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

The procedure will be carried out with the resistor off.

Vending machines equipped with soluble boiler

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

The procedure will be carried out with the resistor off.

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

16 / 01 / 2022

4.6.2 Cleaning of the parts in contact with food substances

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

- wash your hands carefully



- prepare an anti-bacterial cleaning solution with a chlorine base (products that can be purchased in pharmacies) following the concentrations given on the product instruction labels.

! Before removing the container lower the flap in order to prevent the accidental escape of the soluble product inside the same (fig. 4.17).

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

After re-positioning the container undertake to raise the flap in order to reset the correct function (fig. 4.22).

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

4.7 Product container loading (with machine off)



4.7.1 Loading containers

Filling is possible keeping the containers inserted, and by raising the upper flap of the vending machine (Fig. 4.23) or by extracting each container. For granulated coffee in particular it is necessary to close the closure flap before extracting the container.(Fig.4.24).

- remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig.4.25).
- pay attention that there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption foreseen in the time period between two loadings.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

4.7.2 Payment system installation

The vending machine is supplied without any payment system: The installation of the payment system is the responsibility of the installation technician. Current validator 12-24V arrangement for Executive Systems/MDB kit payment systems.

Bianchi Industry spa will not take responsibility for any eventual damage to the machine itself and/or to things and/or persons due to incorrect installation. Serial "executive" systems require a payment system KIT, which is provided separately.

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

5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

CUP AND SPOON COLLECTION

The vending machine does not feature an automatic cup and spoon distributor. The user shall therefore independently see to obtaining them via the appropriate dispenser available in the vicinity of the vending machine and shall ensure that they are correctly positioned in the dispensing compartment (fig. 5.1 and 5.2).

It is furthermore possible to request supply of a support element enabling the positioning of a jug (both available on request) inside the dispensing compartment, as illustrated in figures 5.3 and 5.4.

SUGAR DISPENSER

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

INSTANT DRINKS

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

- The solenoid valve fixed to the espresso boiler is engaged in order to deliver the required quantity of water into the mixer (fig.5.5).
- The pump that dispenses the quantity of programmed water is activated and is controlled by an appropriate electronic device (volumetric counter).
- 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 more than one product can be conveyed into the same mixer) (Fig.5.6).
- once the preset quantity of water and powder is dispensed, the whipper motor is switched off.

Fig. 5.7 - Pre-heating boiler

Fig. 5.8 - Instant powder boiler in polysulfone.

ESPRESSO COFFEE

This process only occurs for the versions provided with an express coffee group.

- 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).
- the pump that dispenses the quantity of programmed water and that is controlled by a specific electronic device, (volume meter), withdrawing the water from the coffee boiler (Fig.5.11).
- the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position; during this movement the used coffee grounds are expelled (Fig.5.12).

The operational sequence (coffee grinding and release) may occur in an inverse order according to the type of programming involved.

ESPRESSO COFFEE WITH VARIABLE CHAMBER

This process takes place only in models fitted with a variable chamber espresso group and timed grinding (Fig. 5.13) (ground coffee dispensed into the group without mechanical dosing).

Grinding

- Select a beverage including espresso, the grinding starts for the time programmed by the operator in the specific doses (Fig. 5.14).
- The ground coffee falls directly into the infusion cup in the coffee group (already positioned under the coffee chute) (Fig. 5.15)

Dispensing group

- The group rotating gear motor activates to place the group in the dispensing position, inserting the piston (Fig. 5.16).

Pressing

- The coffee pump is activated and the solenoid valve that drives the upper piston opens, the hydraulic thrust (programmable through adjustment of thrust pressure) brings the piston into the infusion group, therefore applying the desired amount of pressure on the coffee dose (Fig. 5.17). Once compression concludes the loading valve closes.

Pre-infusion (if programmed)

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

Infusion

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

Final pressing

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

Drain

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

Return

- Once the piston has retracted (Fig. 5.18-pos 1) the coffee group gear motor activates once again to place the group in the standby position, ready for a new cycle to begin.
- During the movement the used coffee dose is also expelled (Fig. 5.18-pos 2).

5.1 ACCESSORIES

5.2 Base unit kit

Upon request, a base unit is available for the vending machine.

The kit includes:

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

! To install the aforementioned kits, refer to the instructions provided with them.

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

! It is imperative to fix the cabinet to a wall, using the bracket supplied.

- Fix the supplied bracket to the wall, using the two screws and the plugs supplied with it (fig. 5.19).
- Near the cabinet to the bracket (fig. 5.20) and secure it to it, using the two screws and two nuts supplied (fig. 5.21).
- Place the machine on top of the cabinet (fig. 5.22).
- Loosen the 4 feet supplied with the machine and remove them (fig. 5.23), fix the machine to the cabinet, using the screws and nuts supplied (fig.5.24).

Instructions for Maintenance

6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

STANDARD MODE

PUSHBUTTON PANEL

The pushbuttons provided are meant for:

- Key 1** SHORT COFFEE
- Key 2** LONG COFFEE
- Key 3** WHITE COFFEE
- Key 4** CAPPUCCINO
- Key 5** CHOCOLATE
- Key 6** MILK AND COFFEE
- Key 7** MOCACCINO
- Key 8** HOT WATER

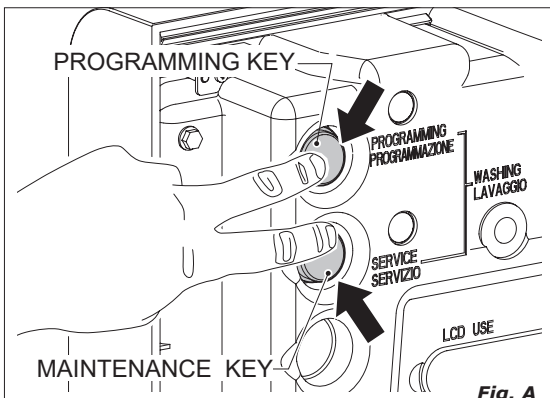


Fig. A

Access to Programming

Press the button at back of the control panel for at least 2 seconds to access the Programming menu.

In the programming mode the keys have the following meaning:

- Key 1** increase value
- Key 2** move cursor
- Key 3** escape
- Key 5** decrease value
- Key 6** enter / scroll options

On machines with a touch screen, proceed as usual to access to the programming menu, from where you can access a graphical interface (see dedicated section at the end of the user manual).

Access the maintenance (Style version with mechanical pushbutton)

Press the button at back of the control panel for at least 2 seconds to access the Programming menu.

Keep the service button pressed for 5 seconds to reset the "coffee ground error" alarm. The pushbuttons provided are meant for:

- BUTTON 1:** ALARM SLIDING –
2nd function (pressing button 1 twice) –
3rd function (pressing button 1 3 times)
- BUTTON 2:** ALARMS RESET (in all functions)
- BUTTON 3:** COMPLETE TEST - ALARM LOG (second function) -
MILK WASH (third function)
- BUTTON 4:** ONLY WATER TEST
INPUT TEST (SECOND FUNCTION)
MILK FILL-UP (third function)
- BUTTON 5:** MIXER TEST - GRINDER TEST (second function) -
MILK WASH LOG/AUTOMATIC GRINDING LOG (if >3.0s)
(third function)
- BUTTON 6:** UNIT HANDLING - DECOUNTER REFILL (second function)
UNIT WASH (only for variable chamber)/
AUTOMATIC GRIND AVERAGE RESET (third function)
- BUTTON 7:** VIEW TOTAL ENTRIES
FILLING MDB TUBES (second function)
CLOCKWISE GRINDER ADJUSTMENT (third function)
- BUTTON 8:** WASH
EMPTYING MDB TUBES (second function)
ANTI-CLOCKWISE GRINDER ADJUSTMENT (third function)

On machines with a touch screen, proceed as usual to access to the programming menu, from where you can access a graphical interface (see dedicated section at the end of the user manual).

Press the two buttons in quick succession (about 1 second interval) and keep them pressed for 5 seconds to start a wash cycle (see Fig. A).

7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

7.1 Cleaning and Loading



So as to guarantee the correct functioning of the vending machine during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms. These operations must be done with the vending machine open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the vending machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 65% or protected by a proper external body able to grant same conditions. Must not be installed in places where cleaning is done with water hoses (e.g. industrial, civilian and similar kitchens). Do not use water jets to clean the machine.

TYPE OF INTERVENTION	TIME / No. of COUN	
	EVERY DAY	EVERY WEEK
Remove and wash all the visible parts in the delivery area with a sanitizer* (see paragraph 4.6.2)	●	
Clean the dispensing area with sanitizing liquid*	●	
Empty the coffee grounds-collecting tank and wash it with a sanitizer*	●	
Remove all the containers and clean with a wet cloth all the container resting surfaces, as well as the bottom and the outside of the dispenser, especially in the delivery area, then clean with a sanitizer* (see paragraph 7.3.1).		●
Clean the touch selection screens and SAW push button panels with a wet cloth	●	

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

7.1.1 Periodic cleaning by the loader

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

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

7.1.2 Daily cleaning recommended

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



For all cleaning operations follow the instructions indicated in paragraph 7.1.1.

Operate as follows:

- clean all the visible parts in the dispensing area. (Fig. 7.1-7.2)
- funnels and powder chutes (Fig. 7.3-pos.1)
- water funnel (2), mixing bowls (3), whipper assembly (4).
- silicone water dispensing tubes.
- dispensing chamber (Fig. 7.4 - Fig. 7.5)
- coffee funnel and chute (Fig. 7.6)

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. 7.7)
- empty the waste liquids bin clean it and/or substitute it (Fig. 7.8 - 7.9).
- substitute the coffee spent grounds container (coffee in beans versions) (Fig. 7.10).

7.1.3 Weekly cleaning

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



7.1.4 Product loading

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

7.1.5 Cleaning of the coffee grounds container and the liquid tray

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

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

- Open the vending machine door
- Extract the coffee grounds container (fig.7.10) and empty it
- Clean the coffee grounds container with a sanitizing liquid
- Enter the maintenance menu and select the item "restore decouplers", alternatively, Keep the service button pressed for 5 seconds to reset the "coffee ground error" alarm (all machine versions).

The vending machine is equipped with a liquid tray.

When the liquid tray is full, proceed as follows:

- Open the vending machine door.
- Extract the liquid tray and empty it (fig.7.8 - Fig.7.9)
- Clean the liquid tray with a sanitizing liquid.

7.2 Recommended maintenance

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

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

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

7.2.1 Ordinary and Extraordinary Maintenance

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



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

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

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

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

Monthly effect the debacterisation of all the parts in contact with food substances using detergents appropriate for the specific use in the food industry, in accordance with HACCP standards following the operations already described under chapter 4.6.2.

7.2.2 Maintenance of the coffee group and piston

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

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

If the vending machine is equipped with a variable dispensing chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.11, then, for both the standard model and that with a variable dispensing chamber, unscrew the knob **1**, rotate the lever **2** (Fig. 7.12) and pull out the entire coffee group.

- To pull out the standard piston, remove the pipe shown in Fig.7.13, extract the piston stop pin (Fig.7.14 - pos. 3) and remove the piston from the boiler.
- If the vending machine is equipped with a variable chamber, remove the pipe shown in Fig. 7.12, unscrew the stop nut (Fig. 7.15-pos. 4) on the piston rod and remove the piston from the boiler.

Every 10.000 vends and anyhow monthly, it is advisable to lubricate all the mobile parts of the group, using silicone grease for alimentary use (Fig. 7.16):

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

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

- gaskets
- Loosen the screw (Fig. 7.17), wash the filter and replace if necessary.
- re-assemble everything in the inverse order.

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 7.18)

Access to internal parts

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

- disconnect the vending machine from power and water supply.
- loosen the fixing screws on the vending machine back (fig.7.19), slip off the back upwards and remove it (fig.7.20).

7.3 Maintenance procedures

Recommended equipment:

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

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

Never use:

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

7.3.1 Sanitization



IMPORTANT ADVICE

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

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

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

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

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

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

To ensure hygiene:

- Use disinfectants

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

For cleaning:

- Use detergents and/or deterative products



The detergents act to eliminate the dirt.

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

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

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

Important advice (ref. Directive 93/43)

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

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

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

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

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

A) Use clean gloves.

B) Use hot water not taken from toilets.

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

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

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

7.4 Regulations



7.4.1 Dosage and grinding regulations

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

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

- Ground coffee gram weighting.

Vary the quantity using the knob positioned on the measuring device (Fig.7.21).

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 7.21)

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

- Adjustment of the grade of manual grinding.

Turn the screw (fig.7.22) to obtain the desired results.

Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding. After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

Dosage and grinding regulations (timed grinding)

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

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

- Ground coffee gram weighting:

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

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

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

Scale formation may affect the water flow of electromagnetic valves.

7.5 Inactivity

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

- disconnect the machine electrically and hydraulically.
- Completely empty the boiler by opening the drainage tap on the bottom of the boiler with exchanger (Fig.7.23).
- Empty the floating bin (Air Break) by removing the top on the tube running along the drainage chute.
Replace the top once completely drained
- Clean all of the parts in contact with foods in accordance as described.
- Remove any milk containers, and completely clean the milk circuit as indicated in the disinfecting section.
- empty the liquid waste bin carefully
- eliminate the spent grounds bag
- clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
- protect the outside of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 7.24)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

8.0 DISMANTLEMENT

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

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

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

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

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

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

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D93xyuvwz**

x= 1 o 2 o 3 o 4 o 6 >>> alimentación de tensión; **y= S0 o S1 o S2 o V1 o V2 >>>** Tipo de caldera;
u= o G1 o T1 >>> Grupo moledores café; **v= KK o KM >>>** Tipo botonera; **w=R o A >>>** tipo de conexión de agua;
z=-- o MP >>> opción monitor

Nombre comercial: **GAIA STYLE RY****Dispensador automático de bebidas calientes y frías**Año de fabricación: **2022**

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

De conformidad con los Requisitos Esenciales de las Legislaciones/Directivas/Regulaciones indicadas a continuación.

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

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

SEGURIDAD (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta. EN 62233:2008 >>> Métodos de medida para los campos electromagnéticos de electrodomésticos y aparatos análogos en relación con la exposición humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medición de los niveles de presión acústico
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radioeléctricas para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de inmunidad para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 61000-3-2:2014 >>> Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada <= 16 A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitación de las variaciones de tensiones, fluctuaciones de tensión y del flicker en sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal <= 16 A por fase y no sujetos a conexión bajo condición.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

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

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

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

Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos****Máquinas de café para uso profesional**Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Año de fabricación: **2022**Están en conformidad con la Directiva: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRECTIVA DELEGADA (UE) 2015/863 DE LA COMISIÓN de 31 de marzo de 2015 por la que se modifica el anexo II de la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 en lo que respecta a la lista de sustancias restringidas para su uso en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE). Asimismo, se declara que, desde el 23 de enero de 2019, cualquier producto BIANCHI INDUSTRY S.p.A. comercializado en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 3, por lo tanto, no contiene sustancias con concentraciones superiores a los límites más abajo enumerados (*):

- Plomo (Pb): 0,1 %
- Mercurio (Hg): 0,1 %
- Cadmio (Cd): 0,01 %
- Cromo hexavalente (Cr6+): 0,1 %
- Bifenilos polibromados (PBB): 0,1 %
- Éteres de difenilo polibromados (PBDE): 0,1 %
- Bis (2-etilhexil) ftalato (DEHP): 0,1 %
- Benzilbutilftalato (BBP): 0,1 %
- Dibutilftalato (DBP): 0,1 %
- Diisobutilftalato (DIBP): 0,1 %

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

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry Spa
President & CEO
Massimo Trapletti

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

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

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

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****De conformidad con los materiales empleados y con los que están en contacto con los alimentos (MOCA)**

Con la presente, la empresa Bianchi Industry S.p.a. declara que el producto es conforme a las siguientes disposiciones legislativas:

Reglamento (EU) N. 1935/2004 del Parlamento de la EU y del Consejo de 27/10/2004	Sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.			
Regulación (EU) nº 2023/2006	Sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos			
Reglamento (EU) N. 10/2011 del 14/01/2011 y sus posteriores actualizaciones	Sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.			
Reglamento (EC) N. 1895/2005 de 18/11/2005	Relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.			
Resolución EU CM/Res(2013)9	Resolución sobre los metales y aleaciones utilizados en los materiales y objetos en contacto con los alimentos.			
Resolución ResAP(2004)5	Resolución sobre las siliconas utilizadas en los materiales y objetos en contacto con los alimentos.			
Decreto Ministerial de 21/03/1973 y sus posteriores actualizaciones	Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y objetos destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias o con sustancias de uso personal.			
DPR 777/82	Aplicación de la directiva comunitaria sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.			
Condiciones de contacto	CONJUNTO DE COMPONENTES	ALIMENTO DE CONTACTO	CARACTERÍSTICAS DE CONTACTO	T. máx. de contacto [°C]
	Conjunto de EV para carga del agua y air break (sistema de corte de aire)	Agua fría	Permanente	30/40
	Conjunto de la tolva y el molinillo-dosificador de café	Café granulado	Permanente	30/40
	Conjunto del grupo de café expreso	Polvos de café; agua; vapor.	Temporal	100
	Conjunto de EV para suministro del grupo de la caldera para café expreso	Agua caliente y vapor	Permanente en ENTRADA Temporal en SALIDA	100
	Conjunto de EV para suministro del grupo de la caldera para café instantáneo	Agua caliente	Permanente en ENTRADA Temporal en SALIDA	90
	Conjunto de la caja de dosificación para café instantáneo	Polvo soluble	Permanente	30/40
NOTA	Uso de los distribuidores automáticos objeto de la declaración y sus accesorios según los procedimientos descritos en el manual de uso y mantenimiento.			
Es responsabilidad del usuario comprobar la idoneidad de los productos para el uso con alimento/alimentos específicos bajo las condiciones de uso. Bianchi Industry S.p.a. recomienda ejecutar un ciclo de lavado del circuito realizado usando los productos objeto de la presente declaración antes de la puesta en funcionamiento de la instalación.				
Todos los documentos de ayuda relativos a la presente declaración, incluida la documentación sobre las pruebas realizadas en los productos y las declaraciones de conformidad expedidas por los proveedores, están a disposición de las Autoridades Competentes en Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaración es válida a partir de la fecha suministrada a continuación y se sustituirá en caso de que haya cambios sustanciales en la producción del material, siendo capaces de modificar algunos requisitos esenciales con fines de cumplimiento o cuando las referencias legislativas citadas en esta declaración se modifiquen o se actualicen de alguna forma para solicitar una nueva comprobación con fines de cumplimiento.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

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

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

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

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D94xyuvwz**

x= 1 o 2 o 3 o 4 o 6 >>> alimentación de tensión; **y= S0 o S1 o S2 o V1 o V2 >>>** Tipo de caldera;
u= o G1 o T1 >>> Grupo moledores café; **v= KK o KM >>>** Tipo botonera; **w=R o A >>>** tipo de conexión de agua;
z=-- o MP >>> opción monitor

Nombre comercial: **AUREA****Dispensador automático de bebidas calientes y frías**Año de fabricación: **2022**

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

De conformidad con los Requisitos Esenciales de las Legislaciones/Directivas/Regulaciones indicadas a continuación.

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

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

SEGURIDAD (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta. EN 62233:2008 >>> Métodos de medida para los campos electromagnéticos de electrodomésticos y aparatos análogos en relación con la exposición humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medición de los niveles de presión acústico
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radioeléctricas para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de inmunidad para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 61000-3-2:2014 >>> Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada <= 16 A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitación de las variaciones de tensiones, fluctuaciones de tensión y del flicker en sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal <= 16 A por fase y no sujetos a conexión bajo condición.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

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

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

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

Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos****Máquinas de café para uso profesional**Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Año de fabricación: **2022**Están en conformidad con la Directiva: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRECTIVA DELEGADA (UE) 2015/863 DE LA COMISIÓN de 31 de marzo de 2015 por la que se modifica el anexo II de la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 en lo que respecta a la lista de sustancias restringidas para su uso en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE). Asimismo, se declara que, desde el 23 de enero de 2019, cualquier producto BIANCHI INDUSTRY S.p.A. comercializado en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 3, por lo tanto, no contiene sustancias con concentraciones superiores a los límites más abajo enumerados (*):

- Plomo (Pb): 0,1 %
- Mercurio (Hg): 0,1 %
- Cadmio (Cd): 0,01 %
- Cromo hexavalente (Cr6+): 0,1 %
- Bifenilos polibromados (PBB): 0,1 %
- Éteres de difenilo polibromados (PBDE): 0,1 %
- Bis (2-etilhexil) ftalato (DEHP): 0,1 %
- Benzilbutilftalato (BBP): 0,1 %
- Dibutilftalato (DBP): 0,1 %
- Diisobutilftalato (DIBP): 0,1 %

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

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry Spa
President & CEO
Massimo Trapletti

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

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

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

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****De conformidad con los materiales empleados y con los que están en contacto con los alimentos (MOCA)**

Con la presente, la empresa Bianchi Industry S.p.a. declara que el producto es conforme a las siguientes disposiciones legislativas:

Reglamento (EU) N. 1935/2004 del Parlamento de la EU y del Consejo de 27/10/2004	Sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.			
Regulación (EU) nº 2023/2006	Sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos			
Reglamento (EU) N. 10/2011 del 14/01/2011 y sus posteriores actualizaciones	Sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.			
Reglamento (EC) N. 1895/2005 de 18/11/2005	Relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus posteriores actualizaciones.			
Resolución EU CM/Res(2013)9	Resolución sobre los metales y aleaciones utilizados en los materiales y objetos en contacto con los alimentos.			
Resolución ResAP(2004)5	Resolución sobre las siliconas utilizadas en los materiales y objetos en contacto con los alimentos.			
Decreto Ministerial de 21/03/1973 y sus posteriores actualizaciones	Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y objetos destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias o con sustancias de uso personal.			
DPR 777/82	Aplicación de la directiva comunitaria sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.			
Condiciones de contacto	CONJUNTO DE COMPONENTES	ALIMENTO DE CONTACTO	CARACTERÍSTICAS DE CONTACTO	T. máx. de contacto [°C]
	Conjunto de EV para carga del agua y air break (sistema de corte de aire)	Agua fría	Permanente	30/40
	Conjunto de la tolva y el molinillo-dosificador de café	Café granulado	Permanente	30/40
	Conjunto del grupo de café expreso	Polvos de café; agua; vapor.	Temporal	100
	Conjunto de EV para suministro del grupo de la caldera para café expreso	Agua caliente y vapor	Permanente en ENTRADA Temporal en SALIDA	100
	Conjunto de EV para suministro del grupo de la caldera para café instantáneo	Agua caliente	Permanente en ENTRADA Temporal en SALIDA	90
	Conjunto de la caja de dosificación para café instantáneo	Polvo soluble	Permanente	30/40
NOTA	Uso de los distribuidores automáticos objeto de la declaración y sus accesorios según los procedimientos descritos en el manual de uso y mantenimiento.			
Es responsabilidad del usuario comprobar la idoneidad de los productos para el uso con alimento/alimentos específicos bajo las condiciones de uso. Bianchi Industry S.p.a. recomienda ejecutar un ciclo de lavado del circuito realizado usando los productos objeto de la presente declaración antes de la puesta en funcionamiento de la instalación.				
Todos los documentos de ayuda relativos a la presente declaración, incluida la documentación sobre las pruebas realizadas en los productos y las declaraciones de conformidad expedidas por los proveedores, están a disposición de las Autoridades Competentes en Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaración es válida a partir de la fecha suministrada a continuación y se sustituirá en caso de que haya cambios sustanciales en la producción del material, siendo capaces de modificar algunos requisitos esenciales con fines de cumplimiento o cuando las referencias legislativas citadas en esta declaración se modifiquen o se actualicen de alguna forma para solicitar una nueva comprobación con fines de cumplimiento.				


Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti










INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

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


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


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

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

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

 **ADVERTENCIAS**

 **MANTENEDOR (REPONEDOR)**
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 de la máquina (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 7.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

 **USUARIO (TÉCNICO INSTALADOR)**
Se define como Usuario / Técnico Instalador a la persona encargada de la instalación de la máquina, 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 la máquina Gaia Style Ry

LLAVES DE CAJA nº 5,5 - nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 20 - nº 22	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 DE LA MÁQUINA
- 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)

Alto	mm 635
Ancho (con recipiente aumentado)	mm 702
Ancho	mm 310
Fondo	mm 475
Peso	kg 25
Tensión de alimentación	220-240V; 50-60Hz
Tensión de alimentación *	220V; 60Hz
Tensión de alimentación *	110-120V; 60Hz
CONSUMO MEDIO:	
Conexión hidráulica	3/4" gas
Conexión a la red eléctrica	clavija CEE 7/7
Conexión a la red eléctrica *	clavija NBR14136:2001
Conexión a la red eléctrica *	clavija IRAM 2073
Conexión a la red eléctrica *	clavija Nema 5-15P
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
desde la red con presión comprendida entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6,5 bar)	
Nivel de presión acústica	LpA < 70 dB(A)
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Contenedor de Café en granos	kg 1,35
Contenedor simple para productos solubles	1,5 l.
Contenedor doble para productos solubles	3,5 l.

* Versiones nacionales específicas

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

CONOCER LA MÁQUINA

Descripción de la máquina - Versión Expreso (Fig. 1.2)

- 1 Grupo café y muela de café
- 2 Grupo recipientes bebidas solubles
- 3 Contenedor de Café en granos
- 4 Tanque autónomo
- 5 Switching
- 6 Tarjeta teclado
- 7 Caldera precalentamiento (versión doble caldera)
- 8 Zona de recepción
- 9 Botonera
- 10 Tarjeta Master
- 11 Soporte vaso
- 12 Caldera Expreso
- 13 Soporte jarra (accesorio)
- 14 Pantalla táctil de 7"
- 15 Puerta con led frontal
- 16 Recipiente para café granulado aumentado

Descripción de la máquina - Versión solubles (Fig. 1.3)

- 1 Grupo café y muela de café
- 2 Tanque autónomo
- 3 Switching
- 4 Tarjeta teclado
- 5 Caldera solubles
- 6 Zona de recepción
- 7 Botonera
- 8 Tarjeta Master
- 9 Soporte vaso
- 10 Soporte jarra (accesorio)
- 11 Pantalla táctil de 7"
- 12 Puerta con led frontal

Modo de empleo

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

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


Los vasos de plástico y las paletinas para la mezcla del azúcar se pondrán a disposición del usuario pues no son distribuidas automáticamente por la máquina. La consumación dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.



2.0 PREMISA

2.1 Advertencia para el usuario

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

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

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

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

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

2.2 Advertencias generales



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

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

- La intervención en la máquina solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.
El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.
- Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.
A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre en la máquina deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina.
- Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace de las máquinas.
- En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula de la máquina.
- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones de la máquina.
- Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.
Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.
- Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.
- Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevas máquinas, no obligan a Bianchi Industry S.p.A. a incorporarlas en las máquinas ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de Bianchi Industry S.p.A., cuando lo estime oportuno y por razones justificadas, actualizar los manuales existentes en el mercado, actualizando la versión en línea publicada en el área restringida de la página web corporativa.



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

+039. 035.45.02.111

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características (Fig.2.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa) (Fig.2.2)

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

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

2.3 NORMAS DE SEGURIDAD



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

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



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



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

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones de la máquina.
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener siempre la máquina en perfectas condiciones de limpieza.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización de la máquina.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.
- La máquina está provista de clixon de temperatura máxima (fig.2.2), en caso de apertura de los mismos por excesivo sobrecalentamiento, para rearmarlos, restableciendo el calentamiento de agua, pulsar el botón de color rojo en el centro del clixon (fig.2.2).
Si en lugar del botón hay una tecla empotrada de color rojo, rearmar el clixon utilizando el punzón en dotación presente en la chaveta de plástico.

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

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



3.0 TRANSPORTE DE LA MÁQUINA

3.1 Transporte y traslado (Fig.3.1)

La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 personas (Fig.3.1).

Evitar de:

- arrastrar la máquina
- volcar o acostar la máquina durante el transporte
- dar sacudidas a la máquina

Evitar que la máquina:

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

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

3.2 Almacenamiento

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

3.3 Embalaje

La máquina está protegida por esquinas de poliestireno o cartón y por una película de polipropileno transparente (Fig. 3.2).

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

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

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

3.4 Recepción

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



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

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

3.5 Desembalaje

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

Quitar la cinta adhesiva de:

- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto



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

4.0 INSTALACIÓN



4.1 Posicionamiento

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



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

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

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



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

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

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


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

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

Para realizar esta operación es necesario:

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

La capacidad máxima del depósito es de 3,8 litros.

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

4.4 Conexión a la red eléctrica

La máquina está predispuesta para funcionar con tensión monofásica 220-240V; 50-60Hz (220V; 60Hz - 110-120V; 60Hz)* y está protegido con 1 fusible de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

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

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

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

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

- La máquina está dotada de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm², con clavija CEE 7/7 (Clavija NBR 14136:2001 - Clavija IRAM 2073 - Clavija Nema 5_15P)* (Fig.4.10).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.11).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples.

Bianchi Industry declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.


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

* Versiones nacionales específicas

4.5 Puesta en marcha

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

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

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

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



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

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



4.6 Instalación

4.6.1 Llenado del circuito hidráulico

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

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

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

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

Máquinas con caldera expreso

La secuencia de las operaciones será:

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

En los modelos con caldera doble suministrados se proporciona una pequeña bolsa que contiene un fusible, que debe introducirse en el portafusibles correspondiente situado en la parte trasera del distribuidor (Fig. 4.16), solo después de haber realizado la primera instalación de la máquina (y una vez completado el llenado del circuito hidráulico).

El fusible permite el funcionamiento de las resistencias de las calderas.



Atención: no introduzca el fusible antes del llenado del circuito hidráulico, ya que se podrían quemar las resistencias de las calderas.

Máquinas con caldera solubles

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

Modalidad de la primera auto-instalación

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

Máquinas con caldera expreso

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

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

El procedimiento se realizará con la resistencia apagada.

Máquinas con caldera solubles

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

El procedimiento se realizará con la resistencia apagada.

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

16 / 01 / 2022



4.6.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

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

- Lavarse cuidadosamente las manos:
- Preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.




Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 4.17).



- Desmontar todos los contenedores de producto de la máquina (Fig.4.18).
- Desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.19). 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.4.20)
- Con un trapo humedecido, (en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.21)
- Dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en la máquina.

Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 4.22).

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

4.7 Carga de producto (con la máquina apagada)



4.7.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior de la máquina (Fig. 4.23), o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.24).

- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig.4.25)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

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

4.7.2 Instalación del monedero

La máquina es suministrada sin el sistema de pago:

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

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

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

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

5.0 DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

TOMA DEL VASO Y DE LA PALETINA

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

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

Es posible, además, solicitar un soporte para poder posicionar en el compartimiento de suministro una jarra (suministrados ambos a pedido), como se indica en las fig. 5.3 y 5.4.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

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

BEBIDA SOLUBLE

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

- Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera expreso (Fig.5.5) para introducir la cantidad de agua programada en la batidora.
- Se activa la bomba que suministra la cantidad de agua programada, y controlada por un correspondiente dispositivo electrónico (contador volumétrico).
- 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, primero se dispensa el producto sobre la batidora) (Fig.5.6).
- Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

Fig. 5.7 - Caldera precalentamiento.

Fig. 5.8 - Caldera solubles en polisulfona.

CAFÉ EXPRESO

Este proceso se realiza sólo para los modelos dotados de grupo de café expreso.

- 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).

- 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.5.11)
- De nuevo se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo, (durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) (Fig.5.12).

La secuencia de estas operaciones (molienda y suministro café) puede efectuarse en orden inverso, según el tipo de programación utilizada.

CAFÉ EXPRESO (Máquinas con grupo de cámara variable)

Este proceso se realiza solamente para los modelos dotados de grupo café expreso con cámara variable y con molido en ese momento (Fig. 5.13) (café molido distribuido en el grupo, sin dosificación mecánica).

Moledura

- Una vez elegida una bebida con presencia de café expreso, se pone en marcha la moledura durante el tiempo programado por el operador en las dosis específicas (Fig. 5.14).
- El café molido cae directamente en el vaso de infusión del grupo café (ya colocado debajo de la rampa del café) (Fig. 5.15)

Grupo en suministro

- Se activa el moto-reductor de rotación del grupo para llevarlo a la posición de suministro, embocando el pistón (Fig. 5.16).

Prensado

- Se activa la bomba de café y se abre la electroválvula que acciona el pistón superior, el impulso hidráulico (programable regulando la presión del impulso) pone el pistón dentro del grupo de infusión, obteniendo así la compresión deseada de la pastilla de café (Fig. 5.17). Terminada la compresión la válvula de carga se cierra.

Pre-infusión (si está programada)

- Al final del prensado la máquina pone en marcha la pre-infusión.

Se abre la electroválvula de café hasta que distribuya la cantidad de agua programada, una vez suministrada la dosis de agua para la pre-infusión la electroválvula de café se cierra.

Terminada la pre-infusión la máquina comprueba el nivel de prensado del café y eventualmente lo restablece abriendo de nuevo la electroválvula de carga de agua hasta llegar al prensado deseado (Ver fase "Prensado").

Infusión

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

Escurrido

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

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

Descarga

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

Retorno

- Una vez que ha retrocedido el pistón (Fig. 5.18-pos 1) se activa de nuevo el moto-reductor del grupo café para volver a ponerlo de café en posición de reposo y listo para un nuevo ciclo.
- Durante este movimiento se expulsa la pastilla agotada (Fig. 5.18-pos 2).


5.1 ACCESORIOS

5.2 Kit muebles de base

Bajo pedido, suministramos un mueble de base sobre el que colocar la máquina.

El kit incluye:

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

 Para la instalación de los susodichos kit, consulte las instrucciones suministradas con los mismos.

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

 **Es imprescindible fijar el armario a la pared, usando el soporte suministrado.**

- Fije el soporte suministrado a la pared, usando los dos tornillos y tacos suministrados con el mismo (fig. 5.19).
- Acerque el armario al soporte (fig. 5.20) y fíjelo al mismo mediante los dos tornillos y tuercas suministrados (fig. 5.21).
- Coloque la máquina encima del armario (fig. 5.22).
- Desenrosque los 4 pies suministrados con la máquina y quítelos (fig.5.23), fije la máquina al armario mediante los tornillos y tuercas suministrados (fig.5.24).



Instrucciones de Mantenimiento

6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

ESTADO NORMAL

BOTONERA

Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

Tecla 1	CAFÉ CORTO
Tecla 2	CAFÉ LARGO
Tecla 3	CAFÉ CORTADO
Tecla 4	CAPUCHINO
Tecla 5	CHOCOLATE
Tecla 6	LECHE MANCHADA
Tecla 7	MOCACCINO
Tecla 8	AGUA CALIENTE

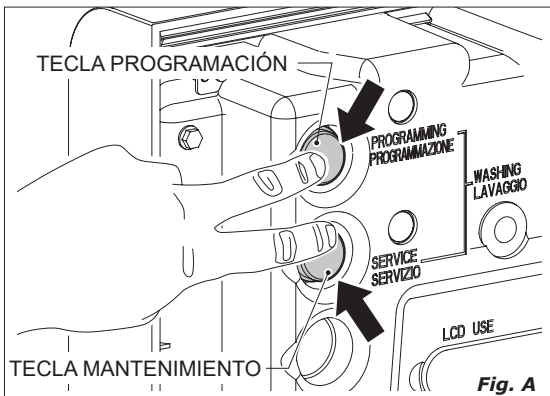


Fig. A

Acceso programación

Se accederá al menú de programación apretando el pulsador situado detrás de las botoneras durante al menos 2 segundos.

Los pulsadores asumirán los siguientes significados

- Tecla 1 aumentar valor
- Tecla 2 mover cursor
- Tecla 3 escape
- Tecla 5 disminuir valor
- Tecla 6 enter / deslizamiento options

En las máquinas con pantalla Touch, el acceso al menú de programación se realiza de la misma manera, y se accede después a una interfaz específica (véase la sección correspondiente al final del manual)

Acceso mantenimiento (Style versión con botonera mecánica)

Se accederá al menú de programación apretando el pulsador situado detrás de las botoneras durante al menos 2 segundos.

Manteniendo pulsado el botón de mantenimiento durante 5 segundos se efectúa el reset del "error de fondos".

Los pulsadores asumirán los siguientes significados

- Tecla 1:** DESPLAZAMIENTO POR LAS ALARMAS - 2º FUNCIÓN (PULSANDO 2 VECES LA TECLA 1) - 3º FUNCIÓN (PULSANDO 3 VECES LA TECLA 1)
- Tecla 2:** REINICIO DE LAS ALARMAS (EN TODAS LAS FUNCIONES)
- Tecla 3:** PRUEBA COMPLETADA - HISTORIAL DE ALARMAS (SEGUNDA FUNCIÓN) - LAVADO LECHE (TERCERA FUNCIÓN)
- Tecla 4:** PRUEBA SOLO CON AGUA - PRUEBA DE ENTRADAS (SEGUNDA FUNCIÓN) - CARGA LECHE (TERCERA FUNCIÓN)
- Tecla 5:** PRUEBA DE LA MEZCLADORA - PRUEBA DEL MOLINILLO-DOSIFICADOR (SEGUNDA FUNCIÓN) - HISTORIAL DE LAVADOS LECHE/HISTORIAL DE MOLIENDA AUTOMÁTICA (SE >3,0S) (TERCERA FUNCIÓN)
- Tecla 6:** DESPLAZAMIENTO DEL GRUPO - RECARGA DE LOS CONTADORES DECRECIENTES (SEGUNDA FUNCIÓN) - LAVADO DEL GRUPO (SOLO PARA CÁMARA VARIABLE) / PROMEDIO DE REINICIOS DE LA MOLIENDA AUTOMÁTICA (TERCERA FUNCIÓN)
- Tecla 7:** VISUALIZACIÓN DE LAS MOLIENDAS TOTALES - RELLENADO DE LOS CONDUCTOS MDB (SEGUNDA FUNCIÓN) - REGULACIÓN DE LOS MOLINILLOS GIRANDO HACIA LA DERECHA (TERCERA FUNCIÓN)
- TECLA 8:** LAVADO - VACIADO DE LOS CONDUCTOS MDB (SEGUNDA FUNCIÓN) - REGULACIÓN DE LOS MOLINILLOS GIRANDO HACIA LA IZQUIERDA (TERCERA FUNCIÓN)

En las máquinas con pantalla Touch, el acceso al menú de programación se realiza de la misma manera, y se accede después a una interfaz específica (véase la sección correspondiente al final del manual)

Para realizar un lavado, pulsar los dos botones presentes en secuencia rápida, a distancia de un segundo aproximadamente, y mantenerlos pulsados 5 segundos (tal como se indica en la fig. A).

7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

7.1 Limpieza y carga



Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes.

La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con la máquina abierta y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines...). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n°. VENTAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar y lavar todas las partes visibles en la zona de dispensación con líquido desinfectante* (véase apartado 4.6.2)	●	
Limpiar el compartimento de distribución con desinfectante*	●	
Vaciar el recipiente de posos de café y lavarlo con desinfectante*	●	
Extraer todas las bandejas y limpiar con paño húmedo todas las partes de apoyo de los recipientes, así como el fondo y el exterior de la máquina, en particular la zona de dispensación, y a continuación proceder con la desinfección* (véase apartado 7.3.1).		●
Limpieza pantallas Touch y botoneras SAW, con paño húmedo.	●	

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

7.1.1 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

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

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

7.1.2 Limpieza cotidiana aconsejada

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

⚠ Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 7.1.1

Realizar las siguientes operaciones:

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

Desmontar y lavar cuidadosamente:

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

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

- Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig. 7.7).
- sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo (Fig. 7.8 - 7.9)
- sustituir el contenedor de los posos de café, (versiones de café en grano) (Fig. 7.10)



7.1.3 Limpieza semanal

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

7.1.4 Carga de producto

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

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

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

- Abrir la puerta de la máquina
- Extraer el recipiente de fondos (fig.7.10) y vaciarlo de los fondos de café presentes
- Limpiar el recipiente de fondos con líquido desinfectante
- Entrar en el menú mantenimiento y seleccionar la opción "recargar contadores descendentes", alternativamente, manteniendo pulsado el botón de mantenimiento durante 5 segundos se efectúa el reset del "error de fondos" (Todas las versiones de la máquina).

La máquina cuenta con una bandeja de recogida de líquidos con flotador, cuando está llena, proceder de la manera siguiente:

- Abrir la puerta de la máquina.
- Extraer la bandeja de líquidos (fig.7.8 - fig.7.9) y vaciarla.
- Limpiar la bandeja de líquidos con líquido desinfectantes.



7.2 Mantenimiento aconsejado

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

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

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

7.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

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



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

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente. Si las operaciones requieren la máquina encendida, entréguela a personal capacitado.

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

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

7.2.2 Mantenimiento grupo y pistón café

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

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

Si la máquina está dotada de grupo con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.11, después, tanto para el grupo estándar como con cámara variable, destornillar el pomo **1**, girar la palanquita **2** (fig. 7.12) y después extraer todo el grupo café.

- Para extraer el pistón estándar, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.13, extraer la clavija de retención del pistón (fig.7.14 - pos.3) y extraer el pistón de la caldera.
- Si la máquina está dotada de sistema con cámara variable, desconectar el tubito indicado en la fig. 7.12, destornillar la tuerca de sujeción (fig. 7.15-pos.4) presente en la varilla del pistón y extraer el pistón de la caldera.

A los 10.000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario (Fig.7.16):

- filtro inferior (5)
- biela (6)
- guía (7)

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

- junta
- Destornillar el tornillo (Fig. 7.17), lavar el filtro y si es necesario sustituirlo.
- montar todo en sentido inverso.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (ver Fig. 7.18).

Acceso a las partes internas

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

- desconectar la máquina de la red eléctrica y de la red hídrica.
- aflojar los tornillos de fijación de la parte trasera de la máquina (fig.7.19), extraer hacia arriba la parte trasera y quitarla (fig. 7.20)

7.3 Procedimientos para la limpieza de la máquina

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

No utilizar nunca:

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

7.3.1 Sanitarización



ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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



Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

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

Cómo obtener la limpieza:

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

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más gruesa.

Existen en el 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
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

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

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

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

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

A) usar guantes limpios

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

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

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

- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.

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

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

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

7.4 Regulación



7.4.1 Regulación de la dosis y el molido

La máquina está regulada de fábrica para los siguientes valores:

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

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

- Gramaje del café molido.

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.7.21). Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos. Girando a la derecha la dosis disminuye.

Girando a la izquierda la dosis aumenta.

La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (ver la figura 7.21).

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

- Regulación del grado de molido manual.

Girar el tornillo (Fig.7.22) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

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

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

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

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

- Gramaje del café molido.

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

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

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

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

7.5 Inactividad

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

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente la máquina
- Vaciar completamente la caldera abriendo la llave de descarga de la caldera que se encuentra en el fondo de la caldera con intercambiador (Fig.7.23).
- Vaciar el recipiente de flotadores (Air Break) quitando la tapa situada en el tubo a lo largo de la rampa de descarga.
Montar de nuevo la tapa terminado el vaciado
- Lavar todas las partes en contacto con alimentos según lo ya descrito.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Retirar eventuales recipientes de leche, y efectuar el lavado completo del circuito de leche, como está indicado en el párrafo de saneamiento.
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas de la máquina
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.7.24)
- Almacenar en locales secos, protegidos y con temperaturas comprendidas entre 2 y 40°C, y una humedad relativa no superior al 65%



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

8.0 DESMANTELAMIENTO

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

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

Confiar a personal especializado cada uno de 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 INDUSTRY S.p.A.**

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

Mod.: **BE**Des.: **D93xyuvwz**

x= 1 ou 2 ou 3 ou 4 ou 6 >>> tension alimentation; **y= S0 ou S1 ou S2 ou V1 ou V2 >>>** type de chaudière; **u= G1 ou T1 -- >>>** Groupe moulin café;
v=KK ou KM >>> type panneau de commande; **w=R ou A >>>** type de connexion d'eau; **z=-- ou MP >>>** option moniteur

Nom commercial: **GAIA STYLE RY****Machine de boissons chaudes et froides**Année de fabrication: **2022**

DOSSIER INDUSTRIEL constitué et conservé auprès du Bureau d'études de BIANCHI INDUSTRY Spa au siège de la société

Conformité aux Exigences Essentielles des Législations/Directives/Règlementations indiquées ci-dessous.

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

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

SÉCURITÉ (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente. EN 62233:2008 >>> Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Détermination des niveaux de pression acoustique.
COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC)	EN 55014-1:2017 >>> Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues. EN 55014-2:2015 >>> Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages et appareils électriques analogues. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils < ou = à 16 A par phase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné inférieur ou égal < ou = à 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Président & CEO
 Massimo Trapletti

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides**Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids****Machines à café pour usage professionnel**Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Année de fabrication: **2022**sont conformes à la directive: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRECTIVE DÉLÉGUÉE (UE) 2015/863 DE LA COMMISSION du 31 mars 2015 modifiant l'annexe II de la Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 en ce qui concerne la liste des substances soumises à des restrictions destinées à être utilisées dans les équipements électriques et électroniques (EEE). Nous déclarons également qu'à compter du 23 juillet 2019, tout produit BIANCHI INDUSTRY S.p.A. émis dans l'Espace économique européen (UE + Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la Directive RoHS 3, il ne contient donc pas de substances avec des concentrations supérieures aux limites énumérées ci-dessous (*):

- Plomb (Pb) : 0.1 %
- Mercure (Hg) : 0.1 %
- Cadmium (Cd) : 0.01 %
- Chrome hexavalent (Cr6+) : 0.1 %
- Biphényles polybromés (PBB) : 0.1 %
- Polybromodiphényléthers (PBDE) : 0.1 %
- Phtalate de bis (2-éthylhexyle) DEHP : 0.1 %
- Phtalate de benzyle et de butyle (BBP) : 0.1 %
- Phtalate de dibutyle (DBP) : 0.1 %
- Diisobutyl phthalate (DIBP) : 0.1 %

(*) Annexe II - Substances avec restriction visée à l'article 4 (1) et valeurs de concentration maximale tolérée, en poids, de matériaux homogènes.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Président & CEO
 Massimo Trapletti



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

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



Conformité des matériaux utilisés et en contact avec des Denrées Alimentaires (MCDA)

Par la présente, la société Bianchi Industry S.p.a. déclare que le produit est conforme aux dispositions législatives suivantes:

Règlement (EU) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.			
Règlement (EU) N° 2023/2006	Relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires			
Règlement (EU) N° 10/2011 de la Commission du 14/01/2011 et ses mises à jour successives	Concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses actualisations postérieures.			
Règlement (EC) N° 1895/2005 de la Commission du 18/11/2005	Concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses mises à jour successives.			
Résolution EU CM/Res (2013)9	Résolution sur les métaux et les alliages utilisés dans les matériaux et les objets en contact avec les denrées alimentaires			
Résolution ResAP(2004)5	Résolution sur les silicones utilisées dans les matériaux et les objets en contact avec les denrées alimentaires			
Arrêté ministériel du 21/03/1973 et ses mises à jour successives	Discipline hygiénique pour les emballages, les récipients, les outils destinés au contact direct avec les substances alimentaires et personnelles.			
DPR 777/82	Mise en œuvre de la directive communautaire relative aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.			
Conditions de contact	ENSEMBLE DES COMPOSANTS	ALIMENT DE CONTACT	CARACTÉRISTIQUES CONTACT	Tmax Contact [°C]
	Ensemble EV chargement d'eau & air break	Eau froide	Continu	30/40
	Ensemble trémie & moulin-doseur à café	Café en grains	Continu	30/40
	Ensemble groupe café espresso	Café en poudre; eau; vapeur.	Transitoire	100
	Ensemble EV distribution groupe chaudière espresso	Eau chaude et vapeur	INPUT continu OUTPUT transitoire	100
	Ensemble EV distribution groupe chaudière instant	Eau chaude	INPUT continu OUTPUT transitoire	90
	Ensemble boîte de dosage instant	Poudre soluble	Continu	30/40
NOTA	Utilisation des distributeurs automatiques faisant l'objet de la déclaration et leurs accessoires conformément aux procédures décrites dans les manuels d'utilisation et d'entretien.			
Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'éventuelle aptitude des produits pour l'utilisation avec le ou les aliments spécifiques aux conditions d'utilisation. La société Bianchi Industry S.p.a. recommande d'effectuer un cycle de lavage du circuit réalisé en utilisant les produits faisant l'objet de cette déclaration, avant la mise en service de l'installation.				
Tous les documents justificatifs relatifs à cette déclaration, y compris la documentation relative aux essais effectués sur les produits et les déclarations de conformité délivrées par les fournisseurs, sont à la disposition des Autorités compétentes dans les locaux de la société Bianchi Industry S.p.a. Cette déclaration est valable à partir de la date indiquée ci-dessous et sera remplacée en cas de changements substantiels dans la production du matériau pouvant modifier certaines exigences essentielles aux fins de la conformité ou lorsque les références législatives mentionnées dans cette déclaration seront modifiées et mises à jour de manière à exiger une nouvelle vérification aux fins de la conformité				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

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

Mod.: **BE**Des.: **D94xyuvwz**

x= 1 ou 2 ou 3 ou 4 ou 6 >>> tension alimentation; **y= S0 ou S1 ou S2 ou V1 ou V2 >>>** type de chaudière; **u= G1 ou T1 -- >>>** Groupe moulin café;
v=KK ou KM >>> type panneau de commande; **w=R ou A >>>** type de connexion d'eau; **z=-- ou MP >>>** option moniteur

Nom commercial: **AUREA****Machine de boissons chaudes et froides**Année de fabrication: **2022**

DOSSIER INDUSTRIEL constitué et conservé auprès du Bureau d'études de BIANCHI INDUSTRY Spa au siège de la société

Conformité aux Exigences Essentielles des Législations/Directives/Règlementations indiquées ci-dessous.

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

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

SÉCURITÉ (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente. EN 62233:2008 >>> Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Détermination des niveaux de pression acoustique.
COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC)	EN 55014-1:2017 >>> Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues. EN 55014-2:2015 >>> Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages et appareils électriques analogues. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils < ou = à 16 A par phase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné inférieur ou égal < ou = à 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry Spa
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

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

Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides**Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids****Machines à café pour usage professionnel**Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Année de fabrication: **2022**sont conformes à la directive: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRECTIVE DÉLÉGUÉE (UE) 2015/863 DE LA COMMISSION du 31 mars 2015 modifiant l'annexe II de la Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 en ce qui concerne la liste des substances soumises à des restrictions destinées à être utilisées dans les équipements électriques et électroniques (EEE). Nous déclarons également qu'à compter du 23 juillet 2019, tout produit BIANCHI INDUSTRY S.p.A. émis dans l'Espace économique européen (UE + Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la Directive RoHS 3, il ne contient donc pas de substances avec des concentrations supérieures aux limites énumérées ci-dessous (*):

- Plomb (Pb) : 0.1 %
- Mercure (Hg) : 0.1 %
- Cadmium (Cd) : 0.01 %
- Chrome hexavalent (Cr6+) : 0.1 %
- Biphényles polybromés (PBB) : 0.1 %
- Polybromodiphényléthers (PBDE) : 0.1 %
- Phtalate de bis (2-éthylhexyle) DEHP : 0.1 %
- Phtalate de benzyle et de butyle (BBP) : 0.1 %
- Phtalate de dibutyle (DBP) : 0.1 %
- Diisobutyl phthalate (DIBP) : 0.1 %

(*) Annexe II - Substances avec restriction visée à l'article 4 (1) et valeurs de concentration maximale tolérée, en poids, de matériaux homogènes.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry Spa
 President & CEO
 Massimo Trapletti



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

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



Conformité des matériaux utilisés et en contact avec des Denrées Alimentaires (MCDA)

Par la présente, la société Bianchi Industry S.p.a. déclare que le produit est conforme aux dispositions législatives suivantes:

Règlement (EU) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.			
Règlement (EU) N° 2023/2006	Relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires			
Règlement (EU) N° 10/2011 de la Commission du 14/01/2011 et ses mises à jour successives	Concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses actualisations postérieures.			
Règlement (EC) N° 1895/2005 de la Commission du 18/11/2005	Concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et ses mises à jour successives.			
Résolution EU CM/Res (2013)9	Résolution sur les métaux et les alliages utilisés dans les matériaux et les objets en contact avec les denrées alimentaires			
Résolution ResAP(2004)5	Résolution sur les silicones utilisées dans les matériaux et les objets en contact avec les denrées alimentaires			
Arrêté ministériel du 21/03/1973 et ses mises à jour successives	Discipline hygiénique pour les emballages, les récipients, les outils destinés au contact direct avec les substances alimentaires et personnelles.			
DPR 777/82	Mise en œuvre de la directive communautaire relative aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.			
Conditions de contact	ENSEMBLE DES COMPOSANTS	ALIMENT DE CONTACT	CARACTÉRISTIQUES CONTACT	Tmax Contact [°C]
	Ensemble EV chargement d'eau & air break	Eau froide	Continu	30/40
	Ensemble trémie & moulin-doseur à café	Café en grains	Continu	30/40
	Ensemble groupe café espresso	Café en poudre; eau; vapeur.	Transitoire	100
	Ensemble EV distribution groupe chaudière espresso	Eau chaude et vapeur	INPUT continu OUTPUT transitoire	100
	Ensemble EV distribution groupe chaudière instant	Eau chaude	INPUT continu OUTPUT transitoire	90
	Ensemble boîte de dosage instant	Poudre soluble	Continu	30/40
NOTA	Utilisation des distributeurs automatiques faisant l'objet de la déclaration et leurs accessoires conformément aux procédures décrites dans les manuels d'utilisation et d'entretien.			
Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'éventuelle aptitude des produits pour l'utilisation avec le ou les aliments spécifiques aux conditions d'utilisation. La société Bianchi Industry S.p.a. recommande d'effectuer un cycle de lavage du circuit réalisé en utilisant les produits faisant l'objet de cette déclaration, avant la mise en service de l'installation.				
Tous les documents justificatifs relatifs à cette déclaration, y compris la documentation relative aux essais effectués sur les produits et les déclarations de conformité délivrées par les fournisseurs, sont à la disposition des Autorités compétentes dans les locaux de la société Bianchi Industry S.p.a. Cette déclaration est valable à partir de la date indiquée ci-dessous et sera remplacée en cas de changements substantiels dans la production du matériau pouvant modifier certaines exigences essentielles aux fins de la conformité ou lorsque les références législatives mentionnées dans cette déclaration seront modifiées et mises à jour de manière à exiger une nouvelle vérification aux fins de la conformité				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**INFORMATION AUX UTILISATEURS**

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

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

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

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

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



ATTENTION! Prescriptions de sécurité importantes!



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

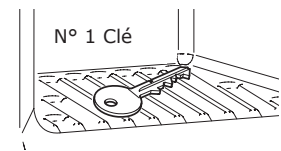
**AVERTISSEMENT IMPORTANT****MAINTENEUR (RÉAPPROVISIONNEUR)**

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 pouvoir au nettoyage de la machine (voir les opérations indiquées au chapitre 7.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.

**UTILISATEUR (TECHNICIEN INSTALLATEUR)**

Est défini comme Utilisateur / Technicien Installateur, la personne chargée de l'installation de la machine, 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 dans les interventions techniques sur la machine Gaia Style Ry****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 DE LA MACHINE
- 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)

Hauteur	mm 635
Largeur (avec récipient grand format)	mm 702
Largeur	mm 310
Profondeur	mm 475
Poids	kg 25
Tension d'alimentation	220-240V; 50-60Hz
Tension d'alimentation *	220V; 60Hz
Tension d'alimentation *	110-120V; 60Hz

CONSUMMATION MOYENNE:

Branchement réseau d'eau	3/4" gas
Branchement électrique	prise CEE 7/7
Branchement électrique *	prise NBR 14136:2001
Branchement électrique *	prise IRAM 2073
Branchement électrique *	prise NEMA 5-15P

ALIMENTATION RESEAU D'EAU

Avec une pression comprise entre 0,05 y 0,65 MPa (0,5 y 6,5 bar)	
Niveau de pression sonore	LpA < 70 dB(A)

CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS

Réservoir pour café en grains	kg 1,35
Réservoir unique pour produits solubles	1,5 lt.
Réservoir double pour produits solubles	3,5 lt.

* Versions nationales spécifiques



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

CONNAITRE LA MACHINE

Description de la machine - Versione Espresso (Fig. 1.2)

- 1 Groupe café et moulin à café
- 2 Groupe des récipients de boissons solubles
- 3 Réservoir pour café en grains
- 4 Réservoir indépendant
- 5 Switching
- 6 Fiche clavier
- 7 Chaudière de préchauffe (version à double chaudière)
- 8 Zone de réceptacle
- 9 Clavier
- 10 Fiche Master
- 11 Support gobelet
- 12 Chaudière espresso
- 13 Support pot (accessoire)
- 14 écran tactile 7"
- 15 Led à l'avant de la porte
- 16 Récipient pour café en grains grand format

Description de la machine - Versione solubles (Fig. 1.3)

- 1 Groupe des récipients de boissons solubles
- 2 Réservoir indépendant
- 3 Switching
- 4 Fiche clavier
- 5 Chaudière solubles
- 6 Zone de réceptacle
- 7 Clavier
- 8 Fiche Master
- 9 Support gobelet
- 10 Support pot (accessoire)
- 11 écran tactile 7"
- 12 Led à l'avant de la porte

Usage prévu

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

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



2.0 AVERTISSEMENT

2.1 Avertissement pour l'opérateur

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



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

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



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

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

2.2 Avertissements généraux

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat, ou contactez le service technique au numéro suivant:

+039. 035.45.02.111

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

- Données reportées sur l'étiquette de propriété (Fig.2.1)
- Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche) (Fig.2.2).

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

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

2.3 NORMES DE SECURITE



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

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



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



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

- En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations de la machine.
- Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions.
- Pour garantir un fonctionnement correct de la machine, le maintenir dans un état parfait de propreté.
- Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir de la machine.
- Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées. La machine est équipée de clixon de haute température (fig. 2.2): en cas d'ouverture de ces dispositifs à cause d'une surchauffe, il est nécessaire de les réarmer pour rétablir le mécanisme de réchauffage de l'eau. Pour ce faire, presser la goupille de couleur rouge au centre du clixon (fig.2.2). S'il y a, à la place de la goupille, un petit bouton encastré de couleur rouge, réarmer le clixon en se servant de l'épingle présente sur la clé en plastique fournie.

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

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



3.0 DEPLACEMENT DE LA MACHINE

3.1 Déplacement et transport (figure 3.1).

La déplacement de la machine devra être assuré par 2 personnes (Fig.3.1).

Eviter de :

- Traîner la machine
- Renverser la machine pour le transport
- Faire subir des secousses à la machine

Eviter que la machine :

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

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

3.2 Stockage

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

3.3 Embalage

La machine est protégée par des coins en polystyrène ou en carton et par un film transparent en polypropylène (Fig.3.2).

La machine est livrée 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 de machine et numéro de matricule.

3.4 Réception

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

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



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

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

3.5 Déballage

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

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

- Porte-cache monnayeur/fiche clavier
- Bac produits



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

4.0 INSTALLATION



4.1 Positionnement

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

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



Bianchi Industry déclinent toute responsabilité pour des dégâts dus à l'inobservation des normes de positionnement.

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



4.2 Branchement réseau d'eau (versions spécifiques pour alimentation au réseau d'eau)

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

- Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
- Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire (figure 4.3).
- avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau (minimum 10 litres) (figure 4.4).
- Relier le robinet au machine en utilisant à cet effet le tube adapté pour aliments et en mesure de supporter la pression de réseau (fig.4.5).
- Veiller à ce que le réseau ait une pression comprise entre 0,5 et 6,5 bars (si non, utiliser une pompe ou un réducteur de pression selon le cas). N'utiliser que le tuyau conforme à la norme "IEC 61770" fourni à cet effet.
- Le raccord prévu est de 3/4 gas (figure 4.6)
- La machine peut être équipée de cartouche filtre à eau ; le cas échéant, installer la cartouche filtre avant d'effectuer l'opération de première installation.
- Utilisez les nouveaux tuyaux flexibles fournis avec l'appareil, lors du remplacement du tuyau d'amenée d'eau, et ne réutilisez pas le tube remplacé.
- Pour assurer le bon fonctionnement du machine et les cycles de maintenance requis, il est conseillé de vérifier la dureté de l'eau entrante (<14 °f).

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

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

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

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

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



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

4.4 Raccordement électrique

La machine est prédisposé pour fonctionner sous une tension monophasée 220-240V; 50-60Hz (220V; 60Hz - 110-120V; 60Hz)* est protégé par 1 fusibles de 10A.

Nous conseillons de contrôler que le courant n'est pas une tension de $\pm 6\%$.

- La ligne d'alimentation soit apte à supporter la charge de la machine et soit équipée d'un interrupteur différentiel avec les caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale prévue.
- placer la machine de manière à ce que la fiche soit facilement accessible. La machine doit être relié impérativement à une fiche avec terre. Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.

Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.

- La machine est équipé d'un câble d'alimentation détachable H 05 VV - F 3 x 1.5 mm² avec prise CEE 7/7 (prise NBR 14136:2001 - prise IRAM 2073 - prise Nema 5_15P)* (figure 4.10).
- Les prises non compatibles avec la fiche de la machine doivent être remplacées (figure 4.11).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

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



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

* Versions nationales spécifiques

4.5 Mise en service

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

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



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

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



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

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



4.6 Installation

4.6.1 Remplissage du circuit d'eau

PROCÉDURE D'INSTALLATION

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

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

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

Machine à chaudière expresso

La séquence des opérations est la suivante:

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

Les modèles à double chaudière sont fournis avec un petit sachet contenant un fusible, qui doit être inséré dans le porte-fusible à l'arrière du distributeur (Fig. 4.16), uniquement après la première installation de la machine (une fois que le circuit hydraulique a été rempli).

Le fusible permet aux résistances de la chaudière de fonctionner.



Attention, ne pas insérer le fusible avant de remplir le circuit hydraulique, car cela pourrait brûler les éléments chauffants des chaudières.

Machine à chaudière solubles:

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

Mode première auto-installation

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

Machine à chaudière expresso

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

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

La procédure sera réalisée avec la résistance éteinte.

Machines à chaudière solubles

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

La procédure sera réalisée avec la résistance éteinte.

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

16 / 01 / 2022

4.6.2 Rincage des parties en contact avec les produits

Avec la machine étant allumée, laver les mélangeurs en appuyant sur les boutons comme indiqué dans les fonctions de service afin d'éliminer tout éventuel résidu de saleté de la chaudière café et de la chaudière soluble.


- 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 les concentrations reportées sur le produit même.



Avant d'enlever le récipient, abaisser le volet, afin d'éviter une fuite accidentelle du produit soluble qui y est contenu (fig. 4.17).



- Enlever tous les bacs produits de la machine (figure 4.18).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 4.19) 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 4.20).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactériante, nettoyer les embases des mixers (figure 4.21).
- 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.
- Après avoir repositionné le récipient, soulever le volet, afin de restaurer le fonctionnement (Fig.4.22).

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

4.7 Chargement produits (machine à l'arrêt)

4.7.1 Remplissage des bacs

- Le chargement peut se faire en laissant les récipients installés, en soulevant le portillon supérieur du machine (Fig.4.23), ou en déboîtant chaque récipient.
En cas de café en grains, toujours refermer la plaque de fermeture avant d'enlever le récipient (Fig. 4.24).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui-même (figure 4.25).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUE.

4.7.2 Installation système de paiement

La machine est fournie sans système de paiement.

L'installation du système de paiement est à la charge et de la responsabilité du technicien installateur. Préinstallation de série pour validateur 12-24V, pour systèmes Executive/ MDB kit systèmes de paiement.

Bianchi Industry 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. Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master.

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

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

5.0 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

PRELEVEMENT DU VERRE ET DE LA PALETTE

La machine ne dispose pas de distributeur automatique des verres et des palettes. L'utilisateur se les procurera directement dans les distributeurs mis à disposition près du distributeur, et les placera correctement dans le compartiment de distribution (fig. 5.1 et fig. 5.2). Il est également possible de demander un support permettant de placer un pot (tous deux sur demande) dans le compartiment de distribution comme le montrent les fig. 5.3 et 5.4.

DISTRIBUTION SUCRE

La machine ne prévoit pas, dans la version standard, la distribution du sucre; l'utilisateur devra donc sucrer les boissons.

BOISSONS SOLUBLES

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

- L'électrovanne fixée sur la chaudière expresso (fig.5.5) est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
- La pompe qui débite la quantité d'eau programmée contrôlée par un dispositif électronique spécial s'active (compteur volumétrique).
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer. (dans certaines versions, plusieurs produits peuvent être délivrés dans le même mixer) (figure 5.6).
- Quand la quantité d'eau et de poudre préprogrammée a été délivrée, le moteur du mixer est désactivé.

Fig. 5.7 - Chaudière de préchauffe

Fig. 5.8 - Chaudière solubles en polysulfone.

CAFE EXPRESSO

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

- Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur (figure 5.9).
- 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).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 5.11).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos; durant cette opération, la pastille de café usagée est expulsée (figure 5.12).

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

CAFÉ EXPRESSO AVEC CHAMBRE VARIABLE

Ce processus n'est exécuté que pour les modèles équipés de groupe café expresso à chambre variable et de moulin à café temporisé (Fig. 5.13) (café moulu distribué dans le groupe, sans dosage mécanique).

Mouture

- Après la sélection d'une boisson contenant du café expresso, la mouture se met en marche pendant le temps programmé par l'opérateur dans les doses spécifiques prévues (Fig. 5.14).
- Le café moulu tombe directement dans le gobelet d'infusion du groupe café (déjà placé sous la goulotte à café) (Fig. 5.15)

Groupe en distribution

- Le motoréducteur de rotation du groupe d'active pour le porter à la position de distribution, en alignement avec le piston (Fig. 5.16).

Pressage

- La pompe à café s'active; l'électrovanne qui s'ouvre actionne le piston supérieur, la poussée hydraulique (programmable moyennant le réglage de la pression de poussée) porte le piston à l'intérieur du groupe infuseur, obtenant ainsi la compression souhaitée de la pastille de café (Fig. 5.17). Une fois la compression terminée, la vanne de chargement se ferme.

Pré-infusion (si programmée)

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

Infusion

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

Essorage

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

Évacuation

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

Retour

- Après le retour du piston (Fig. 5.18-pos. 1), le motoréducteur du groupe café s'active à nouveau pour le reporter à la position de repos, prêt pour un nouveau cycle.
- Ce mouvement a également pour effet d'expulser la pastille de café usée (Fig. 5.18-pos 2).


5.1 ACCESSOIRES

5.2 Kit meubles de base

Sur demande, il existe un meuble de base sur lequel installer la machine.

Le kit contient les éléments suivants :

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

 Faites référence aux instructions fournies avec les kits pour l'installation de ceux-ci.

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

 **Il est obligatoire de fixer le boîtier à un mur, en utilisant le support fourni.**

- Fixer l'étrier fourni au mur, à l'aide des deux vis et chevilles fournies avec celui-ci (fig. 5.19).
- Rapprocher le boîtier de l'étrier (fig. 5.20) et le fixer à celui-ci à l'aide des deux vis et des deux écrous fournis (fig. 5.21).
- Placer la machine sur le boîtier (fig. 5.22).
- Dévisser les 4 pieds fournis avec la machine et les retirer (fig. 5.23), fixer la machine au boîtier, à l'aide des vis et des écrous fournis (fig.5.24).

Instructions pour la maintenance

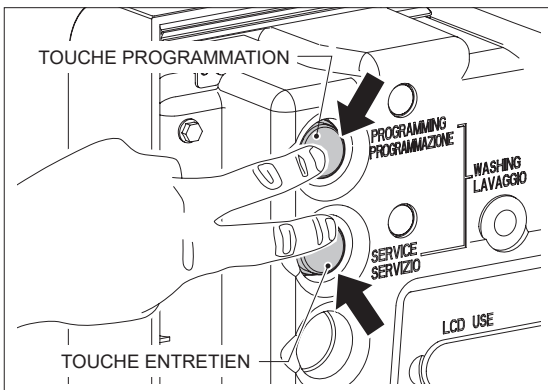
6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

ÉTAT NORMAL

TABLEAUX DE COMMANDE

Les boutons auront la signification suivante :

Touche 1	CAFE' COURT
Touche 2	CAFE' LONG
Touche 3	CAFE' CREME
Touche 4	CAPPUCCINO
Touche 5	CHOCOLATE
Touche 6	LAIT CAFE
Touche 7	MOCACCINO
Touche 8	EAU CHAUDE



Accès Programmation

Pour accéder au menu Programmation, presser le bouton-poussoir qui se trouve derrière la boîte à boutons pendant au moins 2 secondes.

En programmation les touches ont le sens suivant:

Touche 1	augmenter valeur
Touche 2	deplacer curseur
Touche 3	escape
Touche 5	disminuir valor
Touche 6	enter / défiler options

Dans les machines à écran Touch, l'accès au menu de programmation se fait de la même manière; une interface graphique spécifique s'ouvrira après (voir section spécifique à la fin du manuel).

Accès Entretien (Style Version avec boîte à boutons mécanique)

Pour accéder au menu Programmation, presser le bouton-poussoir qui se trouve derrière la boîte à boutons pendant au moins 2 secondes.

Tenir le bouton d'entretien pressé pendant 5 secondes pour réinitialiser l'«erreur marcs».

En entretien les touches ont le sens suivant:

- Touche 1:** DÉFILEMENT DES ALARMES - 2e FONCTION (EN APPUYANT 2 FOIS SUR LA TOUCHE 1) - 3e FONCTION (EN APPUYANT 3 FOIS SUR LA TOUCHE 1)
- Touche 2:** RÉINITIALISATION DES ALARMES (DANS TOUTES LES FONCTIONS)
- Touche 3:** ESSAI COMPLET - HISTORIQUE DES ALARMES (DEUXIÈME FONCTION) - LAVAGE LAIT (TROISIÈME FONCTION)
- Touche 4:** ESSAI EAU SEULEMENT - TEST ENTRÉES (DEUXIÈME FONCTION) - REMPLISSAGE LAIT (TROISIÈME FONCTION)
- Touche 5:** ESSAI MIXER - TEST MOULIN-DOSEUR (DEUXIÈME FONCTION) - HISTORIQUE DES LAVAGES LAIT/HISTORIQUE MOUTURE AUTOMATIQUE (SI >3,0 S) (TROISIÈME FONCTION)
- Touche 6:** MANUTENTION DU GROUPE - RECHARGE DES DÉCOMPTEURS (DEUXIÈME FONCTION) - LAVAGE GROUPE (UNIQUEMENT POUR CHAMBRE VARIABLE)/ RÉINITIALISATION MOUTURE AUTOMATIQUE MOYENNE (TROISIÈME FONCTION)
- Touche 7:** AFFICHE FRAPPES TOTALES - REMPLISSAGE TUBES MDB (DEUXIÈME FONCTION) - RÉGLAGE DES MEULES DANS LE SENS HORAIRE (TROISIÈME FONCTION)
- Touche 8:** LAVAGE - VIDAGE TUBES MDB (DEUXIÈME FONCTION) - RÉGLAGE DES MEULES DANS LE SENS ANTI-HORAIRE (TROISIÈME FONCTION)

Dans les machines à écran Touch, l'accès au menu de programmation se fait de la même manière; une interface graphique spécifique s'ouvrira après (voir section spécifique à la fin du manuel).

Pour effectuer un lavage, appuyer sur les deux boutons en séquence rapprochée, à distance d'une seconde environ, et les maintenir pressés 5 secondes (comme indiqué à la fig. A).

7.0 MANUTENTION ET ARRET

7.1 Nettoyage et remplissage



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

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

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

7.1.1 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

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

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

7.1.2 Nettoyage quotidien conseillé

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



Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 7.1.1.

Opérez comme suit :

- Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (figure 7.1 et figure 7.2).

Démontez et lavez correctement :

- Réceptacle à gobelets et descente de poudre (figure 7.3 - pos. 1)
- Bol mixer (2) corps de mixer (3) et hélice de mixage (4)
- Tube de distribution
- Zone d'infusion (figure 7.4-7.5)
- Descente et infuseur café (figure 7.6)

Avant d'effectuer les opérations de remontage, 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 7.7).



- Videz le seau d'égouttures le nettoyer correctement et le remettre (figure 7.8 - 7.9)
- Remplacez le conteneur récupérateur pastilles (version café grains) (figure 7.10)

7.1.3 Nettoyage hebdomadaire

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

7.1.4 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au chapitre 4.6 (première installation).

7.1.5 Nettoyage bac à marcs de café et bac à liquides

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

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

- Ouvrir la porte de la machine
- Extraire le bac à marcs (fig.7.10) et le vider des marcs de café présents
- Nettoyer le bac à marcs avec un liquide désinfectant
- Accéder au menu d'entretien et sélectionner l'option «recharger décompteurs», alternativement, tenir le bouton d'entretien pressé pendant 5 secondes pour réinitialiser l'«erreur marcs» (toutes les versions de la machine).

La machine est munie d'un bac à liquides avec flotteur.

Quand le bac à liquides est plein, procéder de la manière suivante:

- Ouvrir la porte de la machine.
- Extraire le bac à liquides et le vider (fig.7.8 - fig.7.9).
- Nettoyer le bac à liquides avec un liquide désinfectant.



7.2 Entretien conseillé

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

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

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

7.2.1 Nettoyage normal et particulier

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



Pour toutes les opérations qui demandent le démontage des composants de la machine, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

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

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance de la machine.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec des détergents adaptés à l'utilisation alimentaire en conformité avec les procédures HACCP, comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.6.2.

7.2.2 Entretien groupe et piston café

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

Cette opération suppose que le groupe café se trouve en position de repos. Si la machine est doté de groupe à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.11. Ensuite, aussi bien pour le groupe standard que pour celui à chambre variable, dévisser le pommeau pos. 1, tourner la manette 2 (fig. 7.12) puis extraire tout le groupe café.

- Pour extraire le piston standard, détacher le tube indiqué à la fig.7.13, extraire la goupille d'arrêt du piston (fig.7.14 - pos.3) et extraire le piston de la chaudière.
- Si la machine est doté de système à chambre variable, débrancher le tube indiqué à la fig. 7.12, dévisser l'écrou d'arrêt (fig. 7.15-pos.4) présent sur la baguette du piston et extraire le piston de la chaudière.

Toutes les 10.000 consommations ou mensuellement il est conseillé de graisser toutes les parties en mouvement du groupe en utilisant de la graisse silicone alimentaire (figure 7.16):

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

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

- joints
- Dévisser le vis (Fig. 7.17), laver le filtre et le remplacer en fonctions des besoins.
- Remontez le tout en ordre inverse.

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 7.18).

Accès aux parties intérieures

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

- Débrancher la machine du réseau électrique et du réseau d'eau.
- Desserrer les vis de fixation du dossier de la machine (fig.7.19), extraire le dossier vers le haut et l'enlever (fig. 7.20).

7.3 Procédures d'entretien et désinfection

Équipement idéal:

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

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

Ne jamais utiliser :

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

7.3.1 Désinfection



QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

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

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

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

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

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



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

Comment garantir l'hygiène :

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

Comment garantir la propreté:

- employer des détergents et/ou détersifs.
- Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté. Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore). Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:

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

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)

- Les locaux où les machines sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.
- En outre il est important que les locaux où la machine est 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 la machine est installé.

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

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

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

- Employer des gants propres
- Employer de l'eau chaude non des toilettes
- Faire plus d'attention pour le nettoyage des parties en contact avec les substances alimentaires
 - Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.
 - Éviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.
 - Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Éviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.
 - Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.
- A la fin des opérations de nettoyage mettre les sacs de récolte des ordures dans des aires appropriées loin des zones où les machines seront installés.

7.4 Reglages



7.4.1 Reglages doses et mouture

La machine est livrée réglée sur des valeurs standards :

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

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

- **Grammage du café moulu.** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.7.21). 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 7.21). La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

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

Tourner la vis (Fig.7.22) afin d'obtenir les résultats souhaités. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse. Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

Reglages doses et mouture (mouture temporisée)

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

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

- **Grammage du café moulu.** Modifier la quantité en agissant sur la programmation de la machine, modifier la configuration du temps de mouture.

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

Il est possible de régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre en modifiant les paramètres standard à travers le logiciel de programmation de la machine. Pour des problèmes liés à la formation de calcaire, il peut y avoir des réductions de débit d'eau des électrovannes.

7.5 Arrêt

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

- Débranchez électriquement et hydrauliquement la machine
- Vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet de vidange qui se trouve sur le fond de la chaudière à échangeur (Fig.7.23).
- Vider complètement le bac flottant (Air Break); pour ce faire, retirer le bouchon qui se trouve sur le tuyau le long de la goulotte d'évacuation. Une fois la vidange effectuée, remonter le bouchon.
- Laver toutes les parties en contact avec les aliments en suivant les indications fournies précédemment.
- Retirer les récipients de lait s'il y en a et laver complètement le circuit du lait en suivant les indications du paragraphe sur la désinfection.
- Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
- Enlevez le sac à marc
- Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes de la machine
- Protégez la machine avec un film plastique (figure 7.24)
- Emmagasiner dans des locaux secs, abrités et avec des températures comprises entre 2 et 40°C et une humidité relative non supérieure à 65%



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

8.0 FERRAILLAGE

Procédez au retrait de toutes les poudres et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent. Pour le ferrailage, on conseille de désassembler la machine en divisant les parties suivant leur nature (plastique, métal, etc...). Le confiez ensuite à des entreprises spécialisées dans le recyclage des matériaux.

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

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D93xyuvwz****x=0** oder **1** oder **2** oder **3** oder **4** oder **6** >>> Versorgungsspannung; **y=S0** oder **S1** oder **S2** oder **V1** oder **V2** >>> Kesseltyp; **u= --** oder **G1** oder **T1** >>> Kaffeemühlengruppe; **v=KK** oder **KM** >>> Tastatur Ausführung; **w=R** oder **A** >>> Wasser anschluss typ; **z=--** oder **MP** >>> Monitor OptionHandelsname: **GAIA STYLE RY****Getränkeautomat für warme und kalte Getränke**Baujahr: **2022**

TECHNISCHE BROSCHÜRE vom Technischen Büro bei BIANCHI INDUSTRY AG Hauptsitz, erstellt und aufbewahrt.

Einhaltung der grundlegenden Anforderungen der folgenden Gesetze/Richtlinien/Vorschriften.

Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.
Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	Grundlegende Anforderungen zur Sicherheit und Schutz der Gesundheit bei der Planung und Herstellung von Maschinen.
Richtlinie 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

Die Proben/Teste wurden in Übereinstimmung mit den gültigen harmonisierten europäischen Vorschriften durchgeführt.

SICHERHEIT (Niederspannung - Maschinenrichtlinie)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Allgemeine Anforderungen. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch. EN 62233:2008 >>> Verfahren zur Messung von elektromagnetischen Feldern von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Verfahren zur Messung der Akustik-Geräuschabstrahlung.
ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT:	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Begrenzung der Störaussendung (Funk-Entstörung) - sowohl kontinuierliche als auch diskontinuierliche Störgrößen - von Haushaltgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte und ähnlichen Elektrogeräten. EN 61000-3-2:2014 >>> Grenzwerte für Oberschwingungs-Ströme (Geräte-Eingangsstrom <=16A je Leiter). EN 61000-3-3:2013 >>> Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom = 16 A je Leiter, die keiner Status-Verbindung unterzogen sind.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:**Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke****Spiralenautomaten für kalte Produkte****Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch**Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Baujahr: **2022**Folgende Richtlinie erfüllen: **RoHS 3**

RoHS 3 - DELEGIERTE RICHTLINIE (EU) 2015/863 DER KOMMISSION vom 31. März 2015 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 hinsichtlich des Verzeichnisses von Stoffen, deren Verwendung in Elektro- und Elektronikgeräten Beschränkungen unterliegt (EEE). Des Weiteren wird erklärt, dass seit dem 23. Juli 2019 jedes Produkt der Firma BIANCHI INDUSTRY S.p.A., das im Europäischen Wirtschaftsraum (EU + Liechtenstein + Island + Norwegen) in Verkehr gebracht wird, die RoHS 3-Richtlinie erfüllt, d.h. keine Stoffe mit Konzentrationen über den unten aufgeführten Grenzwerten enthält (*):

- Blei (Pb): 0.1 %
- Quecksilber (Hg): 0.1 %
- Cadmium (Cd): 0.01 %
- Sechswertiges Chrom (Cr6+): 0.1 %
- Polybromierte Biphenyle (PBB): 0.1 %
- Polybromierte Diphenylether (PBDE): 0.1 %
- Bis(2-ethylhexyl)phthalat DEHP 0.1 %
- Benzylbutylphthalat (BBP): 0.1 %
- Dibutylphthalat (DBP): 0.1 %
- Diisobutylphthalat (DIBP): 0.1 %

(*) Anhang II - Stoffe, die Beschränkungen unterliegen, gemäß Artikel 4 Absatz 1 und zulässige Höchstkonzentrationen in homogenen Werkstoffen in Gewichtsprozent.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:
Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A**

**Konformität der verwendeten Materialien und der Materialien mit Lebensmittelkontakt
(Lebensmittelbedarfsgegenstände)**



Hiermit erklärt Bianchi Industry S.p.a., dass das Produkt den folgenden gesetzlichen Bestimmungen entspricht:

Verordnung (EG) N. 1935/2004 des Europ. Parlaments und des Rates vom 27.10.2004	Über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen .			
Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	Über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen			
Verordnung (EU) N. 10/2011 KOMMISSION vom 14.01.2011	Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierung.			
Verordnung (EG) N. 1895/2005 KOMMISSION vom 18.11.2005	Über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierungen.			
Europaratsresolution CM/Res(2013)9	Resolution bezüglich Metallen und Legierungen, die in Materialien und Gegenständen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.			
Resolution ResAP(2004)5	Resolution bezüglich Silikonen, die in Materialien und Gegenständen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.			
Ministerialerlass vom 21.03.1973 und darauffolgende Aktualisierungen	Hygienische Verordnungen für Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder mit Substanzen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen.			
Präsidialverordnung DPR 777/82	Umsetzung der Gemeinschaftsrichtlinie über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.			
Kontaktbedingungen	BAUGRUPPE	LEBENSMITTEL MIT KONTAKT	ART DES KONTAKTS	T max Kontakt [°C]
	Baugruppe MV Wasserzuführung & Air-Break	Kaltwasser	Kontinuierlich	30/40
	Baugruppe Fülltrichter & Dosiermahlwerk f- Kaffee	Kaffeebohnen	Kontinuierlich	30/40
	Baugruppe Espresso-Kaffee	Kaffeepulver; Wasser; Dampf.	Vorübergehend	100
	Baugruppe MV Ausgabe Kesseleinheit Espresso	Heißwasser und Dampf	INPUT kontinuierlich OUTPUT vorübergehend	100
	Baugruppe MV Ausgabe Kesseleinheit Instant	Heißwasser	INPUT kontinuierlich OUTPUT vorübergehend	90
	Baugruppe Dosierbehälter Instant	Lösliches Pulver	Kontinuierlich	30/40
BEMERKUNG	Benutzung der Automaten, Gegenstand der vorliegenden Erklärung und entsprechenden Zubehören nach den in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.			
Es liegt in der Verantwortung des Verwenders, die Eignung der Produkte für die Verwendung mit dem/den spezifischen Lebensmittel/n bei den entsprechenden Verwendungsbedingungen zu prüfen. Bianchi Industry S.p.a. empfiehlt vor der Inbetriebnahme der Anlage die Durchführung eines Reinigungszyklus des Kreislaufs unter Verwendung der in dieser Erklärung genannten Produkte.				
Alle diese Erklärung ergänzenden Unterlagen, einschließlich der Dokumentation zu Produkttests und de Konformitätserklärungen, die von Lieferanten ausgestellt wurden, stehen den zuständigen Behörden bei Bianchi Industry S.p.a. zur Verfügung.				
Diese Erklärung ist ab dem unten angegebenen Datum gültig und wird ersetzt, falls wesentliche Änderungen bei der Herstellung des Materials vorgenommen werden, durch die voraussichtlich bestimmte wesentliche Konformitätsanforderungen geändert werden, oder wenn die in dieser Erklärung erwähnten Verweise auf Rechtsvorschriften geändert bzw. aktualisiert werden, so dass eine neue Überprüfung hinsichtlich der Konformität erforderlich wird.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D94xyuvwz**

x= 1 oder 2 oder 3 oder 4 oder 6 >>> Versorgungsspannung; y=S0 oder S1 oder S2 oder V1 oder V2 >>> Kesseltyp; u= -- oder G1 oder T1 >>> Kaffeemühlengruppe; v=KK oder KM >>> Tastatur Ausführung; w=R oder A >>> Wasser anschluss typ; z=-- oder MP >>> Monitor Option

Handelsname: **AUREA****Getränkeautomat für warme und kalte Getränke**Baujahr: **2022**

TECHNISCHE BROSCHÜRE vom Technischen Büro bei BIANCHI INDUSTRY AG Hauptsitz, erstellt und aufbewahrt.

Einhaltung der grundlegenden Anforderungen der folgenden Gesetze/Richtlinien/Vorschriften.

Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.
Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	Grundlegende Anforderungen zur Sicherheit und Schutz der Gesundheit bei der Planung und Herstellung von Maschinen.
Richtlinie 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit)	Zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

Die Proben/Teste wurden in Übereinstimmung mit den gültigen harmonisierten europäischen Vorschriften durchgeführt.

SICHERHEIT (Niederspannung - Maschinenrichtlinie)	EN 60335-1:2012 +A11:2014 >>> Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Allgemeine Anforderungen. EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 >>> Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch. EN 62233:2008 >>> Verfahren zur Messung von elektromagnetischen Feldern von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Verfahren zur Messung der Akustik-Geräuschabstrahlung.
ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT:	EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 >>> Begrenzung der Störaussendung (Funk-Entstörung) - sowohl kontinuierliche als auch diskontinuierliche Störgrößen - von Haushaltgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 >>> Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte und ähnlichen Elektrogeräten. EN 61000-3-2:2014 >>> Grenzwerte für Oberschwingungs-Ströme (Geräte-Eingangsstrom <=16A je Leiter). EN 61000-3-3:2013 >>> Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom = 16 A je Leiter, die keiner Status-Verbindung unterzogen sind.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke**Spiralenautomaten für kalte Produkte****Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch**Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Baujahr: **2022**Folgende Richtlinie erfüllen: **RoHS 3**

RoHS 3 - DELEGIERTE RICHTLINIE (EU) 2015/863 DER KOMMISSION vom 31. März 2015 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 hinsichtlich des Verzeichnisses von Stoffen, deren Verwendung in Elektro- und Elektronikgeräten Beschränkungen unterliegt (EEE). Des Weiteren wird erklärt, dass seit dem 23. Juli 2019 jedes Produkt der Firma BIANCHI INDUSTRY S.p.A., das im Europäischen Wirtschaftsraum (EU + Liechtenstein + Island + Norwegen) in Verkehr gebracht wird, die RoHS 3-Richtlinie erfüllt, d.h. keine Stoffe mit Konzentrationen über den unten aufgeführten Grenzwerten enthält (*):

- Blei (Pb): 0.1 %
- Quecksilber (Hg): 0.1 %
- Cadmium (Cd): 0.01 %
- Sechswertiges Chrom (Cr6+): 0.1 %
- Polybromierte Biphenyle (PBB): 0.1 %
- Polybromierte Diphenylether (PBDE): 0.1 %
- Bis(2-ethylhexyl)phthalat DEHP 0.1 %
- Benzylbutylphthalat (BBP): 0.1 %
- Dibutylphthalat (DBP): 0.1 %
- Diisobutylphthalat (DIBP): 0.1 %

(*) Anhang II - Stoffe, die Beschränkungen unterliegen, gemäß Artikel 4 Absatz 1 und zulässige Höchstkonzentrationen in homogenen Werkstoffen in Gewichtsprozent.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti


DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
BIANCHI INDUSTRY S.p.A.

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
 erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:
 Marken: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
 Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A**

**Konformität der verwendeten Materialien und der Materialien mit Lebensmittelkontakt
 (Lebensmittelbedarfsgegenstände)**


Hiermit erklärt Bianchi Industry S.p.a., dass das Produkt den folgenden gesetzlichen Bestimmungen entspricht:


Verordnung (EG) N. 1935/2004 des Europ. Parlaments und des Rates vom 27.10.2004	Über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen .			
Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	Über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen			
Verordnung (EU) N. 10/2011 KOMMISSION vom 14.01.2011	Über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierung.			
Verordnung (EG) N. 1895/2005 KOMMISSION vom 18.11.2005	Über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und darauffolgende Aktualisierungen.			
Europaratsresolution CM/Res(2013)9	Resolution bezüglich Metallen und Legierungen, die in Materialien und Gegenständen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.			
Resolution ResAP(2004)5	Resolution bezüglich Silikonen, die in Materialien und Gegenständen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.			
Ministerialerlass vom 21.03.1973 und darauffolgende Aktualisierungen	Hygienische Verordnungen für Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder mit Substanzen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen.			
Präsidialverordnung DPR 777/82	Umsetzung der Gemeinschaftsrichtlinie über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.			
Kontaktbedingungen	BAUGRUPPE	LEBENSMITTEL MIT KONTAKT	ART DES KONTAKTS	T max Kontakt [°C]
	Baugruppe MV Wasserzuführung & Air-Break	Kaltwasser	Kontinuierlich	30/40
	Baugruppe Fülltrichter & Dosiermahlwerk f- Kaffee	Kaffeebohnen	Kontinuierlich	30/40
	Baugruppe Espresso-Kaffee	Kaffeepulver; Wasser; Dampf.	Vorübergehend	100
	Baugruppe MV Ausgabe Kesseleinheit Espresso	Heißwasser und Dampf	INPUT kontinuierlich OUTPUT vorübergehend	100
	Baugruppe MV Ausgabe Kesseleinheit Instant	Heißwasser	INPUT kontinuierlich OUTPUT vorübergehend	90
	Baugruppe Dosierbehälter Instant	Lösliches Pulver	Kontinuierlich	30/40
BEMERKUNG	Benutzung der Automaten, Gegenstand der vorliegenden Erklärung und entsprechenden Zubehören nach den in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung beschriebenen Vorgängen.			
Es liegt in der Verantwortung des Verwenders, die Eignung der Produkte für die Verwendung mit dem/den spezifischen Lebensmittel/n bei den entsprechenden Verwendungsbedingungen zu prüfen. Bianchi Industry S.p.a. empfiehlt vor der Inbetriebnahme der Anlage die Durchführung eines Reinigungszyklus des Kreislaufs unter Verwendung der in dieser Erklärung genannten Produkte.				
Alle diese Erklärung ergänzenden Unterlagen, einschließlich der Dokumentation zu Produkttests und de Konformitätserklärungen, die von Lieferanten ausgestellt wurden, stehen den zuständigen Behörden bei Bianchi Industry S.p.a. zur Verfügung.				
Diese Erklärung ist ab dem unten angegebenen Datum gültig und wird ersetzt, falls wesentliche Änderungen bei der Herstellung des Materials vorgenommen werden, durch die voraussichtlich bestimmte wesentliche Konformitätsanforderungen geändert werden, oder wenn die in dieser Erklärung erwähnten Verweise auf Rechtsvorschriften geändert bzw. aktualisiert werden, so dass eine neue Überprüfung hinsichtlich der Konformität erforderlich wird.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 President & CEO
 Massimo Trapletti

**BEDIENERINFORMATIONEN**

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

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


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


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

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

VOR INBETRIEBNAHME 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

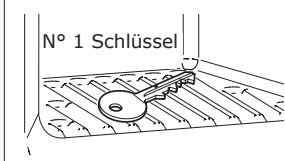
 PE Erdungshinweis

 **HINWEISE**

 **WARTUNGSTECHNIKER (BESCHICKUNG)**
Als Wartungsbeauftragter wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Wartungsbeauftragte muss außerdem für die Reinigung der Maschine sorgen (siehe die im Kapitel 7.0 angegebenen Arbeitsgänge). Im Falle eines Schadens muß der Wartungsbeauftragte den Installateurtechniker informieren.

 **BENUTZER (INSTALLATIONSTECHNIKER)**
Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen der Maschine 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.



Für die technischen Eingriffe auf den Maschine Gaia Style Ry erforderliche Werkzeuge

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 DIE MASCHINE
- 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)

Höhe	mm 635
Breite (mit vergrößertem Behälter)	mm 702
Breite	mm 310
Tiefe	mm 475
Gewicht	kg 25
Betriebsspannung	220-240V; 50-60Hz
Betriebsspannung *	220V; 60Hz
Betriebsspannung *	110-120V; 60Hz
<i>Durchschnittlicher Verbrauch:</i>	
Wassernetzanschluss	3/4" gas
Stromnetzanschluss	CEE 7/7 Stecker
Stromnetzanschluss *	NBR 14136:2001 Stecker
Stromnetzanschluss *	IRAM 2073 Stecker
Stromnetzanschluss *	Nema 5-15P Stecker
WASSERVERSORGUNG	
Über Netz mit Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 und 6,5 bar)	
Schalldruckpegel	LpA < 70 dB(A)
KAPAZITÄT DER BEHÄLTER	
Behälter für Bohnenkaffee	kg 1,35
Einzelbehälter für lösliche Produkte	1,5 lt.
Doppelbehälter für lösliche Produkte	3,5 lt.

* Spezifische nationale Versionen

! Die elektrischen Eigenschaften der verschiedenen Modelle sind auf dem Datenschild, das sich innerhalb die Maschine befindet, angegeben.

DIE MASCHINE KENNEN

Beschreibung die Maschine - Version Espresso (Abb. 1.2)

- 1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
- 2 Behältergruppen f. Instantdosierung
- 3 Behälter für Bohnenkaffee
- 4 Autonomer Heizkessel
- 5 Switching
- 6 Tastaturkarte
- 7 Vorheizkessel (Version Doppelheizkessel)
- 8 Entnahmefach entnehmen
- 9 Druckknopftafel
- 10 Master-Steuerung
- 11 Becherhalter
- 12 Espressoheizkessel
- 13 Kannenhalter (Zubehör)
- 14 Touch-Bildschirm 7 Zoll
- 15 Front-LED Tür
- 16 Vergrößerter Kaffeebohnenbehälter

Beschreibung die Maschine - Version Instantprodukt (Abb. 1.3)

- 1 Behältergruppen f. Instantdosierung
- 2 Autonomer Heizkessel
- 3 Switching
- 4 Tastaturkarte
- 5 Lösliche Getränke
- 6 Entnahmefach entnehmen
- 7 Druckknopftafel
- 8 Master-Steuerung
- 9 Becherhalter
- 10 Kannenhalter (Zubehör)
- 11 Touch-Bildschirm 7 Zoll
- 12 Front-LED Tür

Vorgesehene Verwendung

Die Maschine darf nur für die Ausgabe von Getränken eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelprodukten mit Wasser zubereitet oder (bei Bohnenkaffee) aufgebriht werden. Für diesen Zweck dürfen nur Lebensmittel verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden. Zucker, Plastikbecher und Rührstäbe für den Zucker gibt die Maschine nicht automatisch aus, sondern sie werden dem Benutzer zur Verfügung gestellt. 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

Diese Maschine wurde unter uneingeschränkter Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.



Der Techniker darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Wartungsarbeiten (die nur von spezialisierten Technikern durchgeführt werden dürfen und im vorliegenden Handbuch durch ein entsprechendes Piktogramm gekennzeichnet sind) erfordern das absichtliche Umgehen einiger Sicherheitsvorrichtungen der Maschine.

Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben. Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung der Maschine erfolgen können.

2.2 Allgemeine Hinweise

Vor Benutzung der Maschine müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.



Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung der Maschine durch den Bediener.

- Eingriffe des Benutzers an der Maschine sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde.
- Der Techniker, im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen der Maschine Kenntnis haben.
- Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.
- Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Maschine tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.
- Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine, und als solches muß es immer, bis zur Stilllegung und/oder Verschrottung der Maschine, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.
- Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild der Maschine angebrachten Daten enthalten.
- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung der Maschine gewährleistet.
- Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit der Maschine vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.
- Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.
- Im Moment der Einführung auf den Markt dieser Maschine ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Industry S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Maschine auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.
- Bianchi Industry S.p.a. ist jedenfalls berechtigt, wenn sie es für zweckmäßig halten sollte und aus gewichtigen Gründen, die schon auf dem Markt vorhandene Handbücher zu aktualisieren, indem die im dafür bestimmten Bereich der institutionellen Web-Site veröffentlichte Online-Version überarbeitet wird.

Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat



erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummern:

+039. 035.45.02.111

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

- *idie Angaben des Typenschildes (Abb. 2.1)*
- *im Mikroprozessor enthaltene Programmversion (Klebeschildchen auf dem Teil, das auf den Steuerung) (Abb. 2.2)*

Fa. Bianchi Industry übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:

- unvorschriftsgemäße Installation
 - ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr
 - unangemessene Reinigung und Instandhaltung
 - ungenehmigte Änderungen
 - Missbräuchliche Verwendung der Maschine.
 - Verwendung nicht-originaler Ersatzteile
- Keinesfalls ist die **Bianchi Industry** gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Maschine durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.
- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.
- Für die Beschickung dürfen nur für diesen Maschinentyp spezifische Produkte verwendet werden.
- Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, sie muss in einem trockenen Raum bei Temperaturen nie unter +5°C, und bei einer maximalen Temperatur von +32°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% installiert werden; oder durch ein spezielles Außengehäuse geschützt werden, das die gleichen Bedingungen gewährleistet. Sie darf außerdem nicht in Räumen aufgestellt werden, wo Wasserstrahlen für die Reinigung benutzt werden (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und leichtartige Räume ...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

2.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

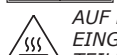


Vor Benutzung des Maschine muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.
- Den Techniker darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Maschine verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.
- Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Maschine bei kleinstmöglichem Risiko.



Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.



AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE Vorgenommen werden, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTE-TEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGECÜHLT SIND.

- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Maschine gewährleistet.
- Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs muss die Maschine in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich zwischen mindestens +5 °C und höchstens +32 °C liegt und deren relative Feuchtigkeit nicht 65 % überschreitet, oder die durch ein spezielles Außengehäuse geschützt werden, das die gleichen Bedingungen gewährleistet.
- Um immer eine korrekte Funktionsweise des Maschine zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.
- Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Maschine unbedingt der Hersteller angesprochen werden.
- Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzliche und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.
- Die Maschine ist mit Klixon ausgestattet (Abb.2.2), falls sich diese, infolge einer übermäßigen Übertemperatur, öffnen sollten, muss für ihre Neuarmierung, zur Wiederherstellung der Wassererwärmung, der rote Stiel in der Mitte des Klixons angedrückt werden (Abb.2.2).

Sollte an Stelle des Stiels eine rote kleine versenkte Taste vorhanden sein, muss der Klixon mit Hilfe der Nadel, die sich auf den mitgelieferten Plastikschlüssel befindet, neu armiert werden.

Das Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren und von physisch, sensorisch oder motorisch behinderten Personen, oder die keine Erfahrung haben oder nicht die erforderliche Kenntnis des Gerätes besitzen verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt sind oder dass sie die erforderlichen Anweisungen für die sichere Verwendung und für Kenntnisnahme der mit dem Gerät zusammenhängende Gefahren erhalten haben. Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Für die Reinigung und Wartung des Gerätes ist der Benutzer zuständig, die jedoch nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden dürfen.

Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.



3.0 HANDLING DER MASCHINE

3.1 Handling und Transport (ABB. 3.1)

Die Verschiebung des Automaten muss von zwei Personen vorgenommen werden (Abb. 3.1).

Zu vermeiden sind:

- Das Ziehen des Maschine
- Das Kippen oder Legen des Maschine für den Transport
- Das ruckartige Stoßen des Maschine

Dabei muss folgendes beachtet werden:

- Maschine darf keinen Stößen ausgesetzt werden
- Es dürfen keine anderen Kollies auf den Maschine gestellt werden
- Maschine darf weder Regen, noch Frost oder Hitzequellen ausgesetzt werden
- Maschine darf nicht in feuchten Räumen gelagert werden

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der obigen Warnungen verursacht werden.

3.2 Lagerung

Im Falle einer Lagerung muss eine Überlagerung von mehreren Maschinen vermieden werden. Die Maschine vertikal, in trockenen Räumen, bei einer Temperatur zwischen 2 und 40°C und einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.

3.3 Verpackung

Die Maschine ist durch Styropor- oder Pappecken und durch eine transparente Polypropylenfolie geschützt (Abb.3.2).

Die Maschine wird verpackt geliefert und gewährleistet gleichzeitig mechanischen Schutz und Schutz gegen die Aggression der äußeren Umgebung.

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 Maschine muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat.



Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. **sie darf auf keinen Fall** aufweisen:

- Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
- feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
- Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

3.5 Auspacken

- Polystyrolplatten abnehmen und den Automaten aus der Verpackung ziehen (Abb. 3.2)
- den Schlüssel aus dem Entnahmefach entnehmen (Abb. 3.3) die Tür des Automaten öffnen und das Klebeband von folgenden Teilen entfernen:
- von der Abdeckung der Kasse/der Tastatur-Steuerung
- von den Produktbehältern



Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.

4.0 INSTALLATION



4.1 Aufstellung

- Die Maschine muß mindestens 5 cm von einer Wand rückwärts positioniert werden, um die notwendige Lüftung zu gewährleisten (Abb.4.1). Die Maschine darf keinesfalls abgedeckt werden.
- Die Maschine mit einer Schrägstellung von nicht über 2° positionieren. Die Schrägstellung kann durch die Höheneinstellung der sich am Boden des Maschine selbst befindenden Füßchen justiert werden (Abb. 4.2)



ACHTUNG! Automat nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.

Fa. **Bianchi Industry** 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 (Spezifische Versionen für die Wassernetzversorgung)

Vor dem Anschluß des Maschine an das Wassernetz kontrollieren Sie bitte folgendes:

- die Trinkbarkeit des Wassers (gegebenenfalls durch ein Labor bestätigen lassen).
- falls nicht schon vorhanden, installieren Sie an zugänglicher Stelle einen Hahn, um gegebenenfalls das Gerät von der Leitung trennen zu können (Abb. 4.3).



- vor der Ausführung des Wasseranschlusses, lassen Sie etwas Wasser aus dem Hahn laufen, um eventuell in der Leitung vorhandene Schmutzpartikel zu entfernen (Abb. 4.4)
- Den Wasserhahn an den Maschine mit einem für Lebensmittel und für den Netzwasserdruck geeigneten Schlauch anschließen (Abb. 4.5).
- Sicherstellen, dass das Wassernetz einen Druck zwischen 0,05 und 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar) aufweist.
Es muss ausschließlich der entsprechend der Norm "IEC 61770" mitgelieferte flexible Schlauch verwendet werden
- Der vorgesehene Anschluß hat ist vom Typ 3/4" Gas (Abb. 4.6).
- Soweit vorgesehen, kann die Maschine mit einem Wasserfiltereinsatz ausgestattet werden. Die Montage dieses Filtereinsatzes muss vor dem Vorgang der „ersten Installation“ erfolgen.
- Die neuen, mit dem Gerät gelieferten Schläuche benutzen. Im Falle, dass der Anschluss-Schlauch am Wassernetz ausgewechselt werden muss, darf der ausgewechselte Schlauch nicht mehr verwendet werden.
- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Verkaufsautomaten und die erforderlichen Wartungszyklen zu gewährleisten, ist es ratsam, die Härte des einströmenden Wassers zu überprüfen (<14 °f).

4.3 Autonomer Kessel (Spezifische Versionen, ausgestattet mit Trinkwasserkessel)

Vor Einschaltung und Inbetriebsetzung der Maschine muss der Wasserkessel, der sich auf der Hinterseite des Maschine befindet, geladen und direkt durch die Ladevorrichtung gefüllt werden.

Hierfür muss folgendermaßen vorgegangen werden:

- Den Deckel auf der oberen Seite der Maschine hochheben (Abb.4.7).
- Den Behälter bis zum maximalen Niveau, das auf dem Wasserstandetikett auf dem Behälter selbst angegeben ist, auffüllen (Abb.4.8)
- Der erreichte Wasserstand wird außerdem durch einen sich auf der hohen Seite des Kessels befindenden roten Schwimmer angegeben (Abb.4.9), sobald der maximale Wasserstand erreicht wird, hebt sich der Schwimmer und springt aus seinem Sitz (Abb.4.9).
Die maximale Kapazität des Behälters beträgt 3,8 Liter.

⚠ ACHTUNG! Die Wasserauffüllung muss immer bei ausgeschalteter und vom Strom getrennter Maschine durchgeführt werden.

4.4 Anschluß ans Stromnetz

Die Maschine ist für eine einphasige Netzspannung 220-240V; 50-60Hz (220V; 60Hz - 110-120V; 60Hz)* ausgelegt und wird durch eine Sicherung von 10 A geschützt.

Bitte überprüfen Sie folgendes:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von $\pm 6\%$ liegen.
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Maschine bereitzustellen
- Die Versorgungsleitung muss für die vorgeschriebene Belastung des Maschine geeignet sein und mit einem Differenzialstecker von für die vorgeschriebene maximale Belastung geeigneten Charakteristiken ausgestattet werden.

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden. Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden. In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht. Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.

- Der Automat ist mit einem Netzkabel des Typs H05VV-F 3x1 mm² mit stecker CEE 7/7 (stecker NBR 14136:2001 - stecker IRAM 2073 - Nema 5_15P stecker)* ausgerüstet (Abb. 4.10).
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden (Abb. 4.11).
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

Fa. **Bianchi Industry** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die teilweise oder vollständige Nichteinhaltung der vorstehenden Hinweise.

⚠ Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.

* Spezifische nationale Versionen

4.5 Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit einem Anschlusskabel für die elektrische Stromleitung (Abb.4.12) sowie einem Schalter, der bei Betätigung die Stromzufuhr zu den Benutzerstellen trennt, ausgerüstet (Abb.4.13).

Sollten ordentliche oder ausserordentliche Wartungsarbeiten in Maschine erforderlich sein, muss der Schalter der Benutzergeräte ausgeschaltet werden; es muss darauf geachtet werden, dass bei elektrischem Anschluss, das Klemmenbrett unter Strom steht (Abb.4.14).



Die Klemme des Versorgungskabels bleibt unter Spannung (Abb.4.15).

- Einige Eingriffe müssen mit offener Tür, jedoch bei aktivem Gerät, durchgeführt.

⚠ Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Maschine bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden. Die Maschine darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Bei jeder Einschaltung des Maschine wird ein Diagnosenzyklus durchgeführt, um den Zustand der Peripheriegeräten zu überprüfen und die Wiederinstandsetzung der beweglichen Teile durchzuführen.

4.6 Installation

4.6.1 Füllung des Wasserkreises

INSTALLATIONSVORGANG

Der Installationsvorgang gilt für Maschine mit Mono- und Doppelwasserkessel, insbesondere Espresso-Kessel und Vorwärmungskessel, als auch für Maschine mit Kessel für lösliche Getränke mit Standsonde und ausgestattet mit Wassernetzanschluss.

Wenn die Maschine die Produktionslinie verlässt wird er in den Zustand der ERSTEN INSTALLATION gesetzt.

Am Aufstellungsplatz wird der Bediener nur das Wasser und das Stromnetz anschließen.

Maschinen mit Espresso-Kessel

Den Vorgang in folgender Reihenfolge durchführen:

- Einschaltung des Maschine (siehe Abb.4.14)
- Modalität Erste Installation (siehe entsprechenden Paragraph), bei der ersten Inbetriebsetzung der Maschine erfolgt eine Autoinstallation, die den Espresso-Kessel füllt, indem sie 300 cc Wasser aus den Düsen auslässt. Nach Beendigung wird nach dem Installationsdatum des Maschine gefragt. Nach Bestätigung des Datums, wartet die Maschine für 10 Sekunden und beginnt dann mit der Warmwasseraufheizung im Heizkessel.

Bei Modellen mit mitgeliefertem Doppelkessel wird ein kleiner Beutel mit einer Sicherung geliefert, die erst nach der ersten Installation der Maschine in den entsprechenden Sicherungshalter auf der Rückseite der Maschine (Abb. 4.16) eingesetzt werden darf (nachdem der Hydraulikkreislauf geladen wurde).

Die Sicherung ermöglicht den Betrieb der Heizwiderstände der Kessel.

Achtung, die Sicherung darf erst eingesetzt werden, nachdem der Hydraulikkreis geladen wurde, andernfalls könnten die Heizwiderstände der Kessel verbrennen.

Maschinen mit Kessel für lösliche Getränke:

- Einschaltung des Maschine (siehe Abb.4.14)
- Modalität erste Installation (siehe entsprechenden Paragraph), bei der ersten Inbetriebsetzung der Maschine erfolgt eine Autoinstallation, die den Kessel für lösliche Getränke bis zur Erreichung des maximalen Niveaus der Sonde füllt; danach wird die Wasserpumpe für 5 Sek. in Betrieb gesetzt. Nach Beendigung wird nach dem Installationsdatum des Maschine gefragt. Nach Bestätigung des Datums, wartet die Maschine für 10 Sekunden und beginnt dann mit der Warmwasseraufheizung im Heizkessel.

Modalität erste Autoinstallation

Bei der ersten Inbetriebsetzung der Maschine erfolgt eine Autoinstallation. Der Zweck dieses Vorgangs dient zur Vermeidung der manuellen Anschlüsse der elektrischen Verbinder auf die Platine nach der Füllung des Hydraulikkreises.

Maschine mit Espresso-Kessel

Bei der Einschaltung der Maschine füllt das Wasser den Air Break.

Wenn sich der Schwimmer in hoher Position befindet, beginnt die Maschine mit der automatischen Wasserfüllung bis der Zähler einen Durchlauf von 300 cc Wasser ermittelt hat (dann wird das Wasser durch das Kaffee-Elektroventil ausgegeben).

Dieser Vorgang erfolgt bei ausgeschaltetem Widerstand.

Maschine mit Kessel für lösliche Getränke

Bei der Einschaltung der Maschine füllt sich der Kessel für lösliche Getränke bis zum maximalen Niveau der Sonde; es startet dann die Pumpe für 5 Sekunden (es wird also durch das Elektroventil Wasser ausgegeben).

Dieser Vorgang erfolgt bei ausgeschaltetem Widerstand.

Am Ende des Vorgangs wird nach der Eingabe des Installationsdatums gefragt.

16 / 01 / 2022



4.6.2 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Spülen Sie die Mixer bei eingeschaltetem Maschine durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.

- Waschen Sie sich gründlich die Hände
- Es müssen für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel entsprechend der HACCP Verordnung - (die in unserem Unternehmen verwendet werden) verwendet werden.



Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.17).

- Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Maschine (Abb. 4.18)
- Nehmen Sie die Deckel und die Produkttrutschen (Abb. 4.19) 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. 4.20).



- Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.21)
- 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 Maschine ein.
- Nachdem der Behälter eingesetzt wurde, Klappe hochstellen und den korrekten Betrieb wieder herstellen. (Abb. 4.22).



Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülyklen durchgeführt werden.

4.7 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)



4.7.1 Füllen der Behälter

Das Auffüllen kann mit eingefügten Behältern erfolgen, indem die obere Automatenabdeckung geöffnet (Abb. 4.23) oder jeder Behälter einzeln herausgenommen wird.

Bei Bohnenkaffe ist es erforderlich, vor der Herausnahme des Behälters, die Verschlussplatte zu schliessen (Abb. 4.24).

Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.25).

Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.

Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

4.7.2 Anbringen der Zahlungssysteme

Die Maschine wird ohne das Zahlungssystem geliefert:

Die Installation des Zahlungssystems erfolgt durch den Verantwortlichen des Installationstechnikers.

Serienmäßig die Vorbereitung der Validierungs-Vorrichtung 12-24V, für Systeme Executive/MDB Satz für Zahlungssysteme.

Die Firma **Bianchi Industry S.p.A.** haftet nicht für eventuelle Schäden an der Maschine und / oder an Sachen und / oder Personen auf Grund einer falschen Installation. Zahlungssysteme mit Master-Steuerung verbinden.

Für die Serialsysteme "executive" ist der Zahlungssystem-Satz, der getrennt geliefert wird, erforderlich.

Anschließend müssen die korrekten Parameter programmiert werden.

In Kapitel "6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN" ist beschrieben, wie die Parameter des installierten Zahlungssystems eingegeben werden.

5.0 BETRIEBSBESCHREIBUNG

BECHER UND RÜHRSTAB-AUSGABE

Für den Dosierungautomat ist kein automatischer Verteiler für Becher und Rührstab vorgesehen.

Der Benutzer beliefert sich dementsprechend deren selbst über die dafür bestimmten Spender, die neben dem Automaten zur Verfügung stehen, unter Beachtung, dass diese korrekt im Ausgabefach positioniert werden. (Abb. 5.1 und Abb. 5.2).

Es kann außerdem ein Halter für die Positionierung einer Kanne im Ausgabefach, wie in den Abb. 5.3 und 5.4 angegeben, (beide werden auf Anfrage geliefert) geliefert werden.

ZUCKERAUSGABE

Bei dem Automat in der Standard-Version, ist keine Zuckerausgabe vorgesehen, der Benutzer muss dementsprechend selbst die Getränke zuckern.

INSTANTDOSIERUNG

Je nach Art des Getränks und des Maschinenmodells sind für die Zubereitung des Instantgetränks verschiedene Zubereitungsprozesse möglich:

- Das Elektroventil am Espressoheizkessel wird eingeschaltet um die programmierte Wassermenge in den Mixer laufen zu lassen (Abb. 5.5);
- Die Pumpe, die, die programmierte Wassermenge ausgibt und durch eine elektronische Vorrichtung kontrolliert wird, setzt sich in Betrieb (Volumenzähler).
- Bei der Instant-Version, wird das Elektroventil am Instantboiler eingeschaltet, um programmierte Wassermenge auszugeben.
- der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Modellen können verschiedene Produkte gleichzeitig in den gleichen Mixer gegeben werden) (Abb. 5.6)
- Nach Auslaß der festgelegten Mengen an Wasser und Instantpulver wird der Mixer abgeschaltet.

Abb. 5.7 - Vorheizkessel

Abb. 5.8 - Heizkessel für lösliche Produkte aus Polysulfon.

EXPRESSO

Dieser Vorgang erfolgt nur für die Modelle, die mit der Espresso-Gruppe ausgestattet sind.

- 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 Ausgabestellung, gleichzeitig verdichtet er das Kaffeepulver (Abb. 5.10)
 - die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus (Abb. 5.11)
 - der Antriebsmotor für die Rotation der Kaffeegruppe schaltet sich erneut ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung zurück; während dieses Vorgangs wird auch der Kaffeesatz ausgeworfen (Abb. 5.12).
- Der Ablauf dieser Vorgänge (Mahlen und Kaffeentnahme, kann je nach Programmierung auch in einer anderen Reihenfolge erfolgen.

EXPRESSO MIT VARIABLER KAMMER

Dieser Vorgang erfolgt nur bei den Modellen, die mit der Espresso-Kaffee-Gruppe mit variabler Kammer und mit Zeitmahlung (Abb. 5.13) ausgestattet sind (in der Gruppe ausgegebenen gemahlten Kaffee, ohne mechanische Dosierung).

Mahlen

- Nach der Wahl eines Getränks mit Espresso-Kaffee, startet das Mahlen für die durch den Operator für die spezifischen Dosen programmierte Zeit. (Abb. 5.14).
- Der gemahlene Kaffee fällt direkt in den Aufgussbecher der Kaffeegruppe (der schon unter der Kaffeerutsche positioniert ist) (Abb. 5.15)

Ausgabegruppe

- Es aktiviert sich der Getriebemotor für die Gruppenrotation, der die Gruppe in die Ausgabeposition bringt (Abb. 5.16).

Pressung

- Es wird die Kaffeepumpe aktiviert und es öffnet sich das Elektroventil, das den oberen Kolben aktiviert, die hydraulische Schubkraft (programmierbar durch die Regulierung des Schubkraftdrucks) schiebt den Kolben innerhalb der Aufgussgruppe, wodurch die gewünschte Pressung der Kaffeetablette erreicht wird (Abb. 5.17). Nach Beendigung der Pressung schließt sich das Wasserausgabeventil.

Vor-Aufguss (soweit programmiert)

- Am Ende der Pressung erfolgt der Vor-Aufguss. Es öffnet sich das Kaffee-Elektroventil bis zur erfolgten Ausgabe der programmierten Wassermenge, nach erfolgter Ausgabe der für den Voraufguss programmierten Wassermenge, schließt sich das Kaffee-Elektroventil. Nach dem Voraufguss überprüft die Maschine den Kaffee-Pressungsstand, der eventuell durch Öffnung des Wasserelektroventils, bis zur Erreichung der gewünschten Pressung, reguliert wird. (Siehe Phase "Pressung").

Aufguss

- Nach der Pressungsphase der Kaffeetablette öffnet sich das Kaffee-Elektroventil, das die programmierte Wassermenge ausgibt, die durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) gesteuert wird.

Auswringung

- Nach der Ausgabe wird das Kaffee-Elektroventil deaktiviert, das Wasserelektroventil (für eine programmierte Zeit) betrieben, damit der obere Kolben weiter gesenkt wird, der die Kaffeetablette für eine bessere Trocknung presst und auswringt. Die eventuell durch die Auswringungsphase erzeugte Wassermenge wird durch den 3. Weg (oder Abfluss) des Kaffee-Elektroventils abgetrieben.

Abläss

- Nach der Auswringungsphase wird der sich innerhalb des oberen Kolbens befindender Druck abgelassen (es schließt sich das Wasserelektroventil und öffnet sich das Ablässventil), damit dieser vollständig zurückgeht.

Zurück

- Nach Einzug des Kolben (Abb. 5.18-Pos 1) wird wieder der Getriebemotor der Kaffeegruppe betätigt, um ihn in die Ruheposition zu bringen, wo er dann für einen neuen Zyklus bereit steht.
- Während dieser Bewegung wird auch die erschöpfte Kaffeetablette ausgeworfen (Abb. 5.18-Pos 2).

5.1 ZUBEHÖRE

5.2 Mobiler Zubehörsatz

Auf Anfrage ist ein Basischränkchen vorhanden, worauf die Maschine gestellt werden kann.

Der Bausatz enthält:

- Kaffeesatzrutsche
- Kaffeesatz-Förderrohr
- Flüssigkeitsablasstrichter
- Aufnahmekessel der Abfallflüssigkeiten
- Kaffeesatz-Sammelschale
- Mikroschalter und „Überlauf“-Schwimmer



Für die Installation der oben beschriebenen Bausätze die mitgelieferten Anweisungen befolgen.

Für die Montage und Verbindung des Schränkchens an der Maschine muss folgendermaßen vorgegangen werden:



Der Schrank muss unbedingt an der Wand befestigt werden, hierzu den mitgelieferten Bügel verwenden.

- Den mitgelieferten Bügel an der Wand befestigen, hierzu die mitgelieferten zwei Schrauben und Dübel verwenden (Abb. 5.19).
- Den Schrank an den Bügel heran schieben (Abb. 5.20) und befestigen, hierzu die mitgelieferten zwei Schrauben und zwei Muttern verwenden (Abb. 5.21).
- Die Maschine auf den Schrank stellen (Abb. 5.22).
- Die 4 an der Maschine befestigten Füßchen abschrauben und entfernen (Abb. 5.23), die Maschine mit den 4 mitgelieferten Schrauben an das Schränkchen befestigen (Abb. 5.24).

Hinweise für Wartung

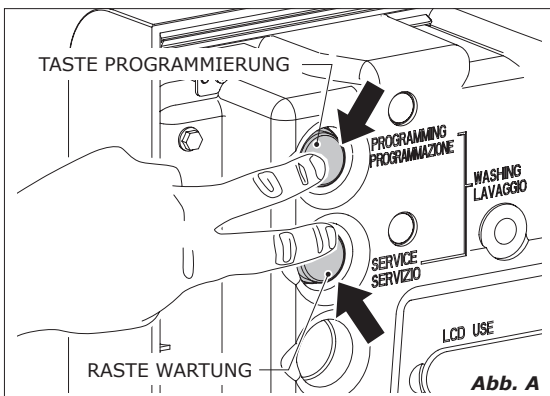
6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

NORMALZUSTAND

TASTATUREN

Die Tasten übernehmen folgende Bedeutungen:

Taste 1	KAFFEE KURZ
Taste 2	KAFFEE LANG
Taste 3	KAFFEE MACCHIATO
Taste 4	CAPPUCCINO
Taste 5	SCHOKOLADE
Taste 6	MILCH MACCHIATO
Taste 7	MOCACCINO
Taste 8	HEIßWASSER



Zugriffs Programmierung

Durch Andrücken für mindestens 2 Sekunden der Taste, die sich hinter der Tastatur befindet, greift man zum Programmiermenü zu. Die Tasten übernehmen folgende Bedeutungen:

- Taste 1 erhöhen
- Taste 2 cursor bewegen
- Taste 3 escape
- Taste 5 vermindern
- Taste 6 enter / abrollen der optionen

Bei den Maschinen mit Touchscreen greift man auf dieselbe Weise auf die Programmierung zu und gelangt dann zu einer spezifischen grafischen Benutzeroberfläche (siehe entsprechenden Abschnitt am Ende des Handbuchs)

Zugriffs wartung (Style Version mit mechanischen tastatur)

Durch Andrücken für mindestens 2 Sekunden der Taste, die sich hinter der Tastatur befindet, greift man zum Programmiermenü zu. Durch Andrücken für mindestens 5 Sekunden der Wartungstaste erfolgt das Reset für "Kaffeesatz-Fehler".

Die Tasten übernehmen folgende Bedeutungen:

- Taste 1: ALARME DURCHBLÄTTERN – 2.FUNKTION (TASTE 1 ZWEIMAL DRÜCKEN) – 3. FUNKTION (TASTE 1 DREIMAL DRÜCKEN)
- Taste 2: ALARM-RESET (BEI ALLEN FUNKTIONEN)
- Taste 3: VOLLSTÄNDIGER TEST – ALARMHISTORIE (ZWEITE FUNKTION) – MILCH SPÜLEN (DRITTE FUNKTION)
- Taste 4: TEST NUR WASSER – TEST EINGÄNGE (ZWEITE FUNKTION) – MILCH LADEN (DRITTE FUNKTION)
- Taste 5: PRÜFUNG MIXER – TEST DOSIERMÜHLE (ZWEITE FUNKTION) – HISTORIE SPÜLUNGEN MILCH/ HISTORIE AUTOMATISCHES MAHLEN (WENN >3,0 S) (DRITTE FUNKTION)
- Taste 6: BAUGRUPPE BEWEGEN – RÜCKWÄRTSZÄHLER EINSTELLEN (ZWEITE FUNKTION) – BAUGRUPPE SPÜLEN (NUR FÜR VARIABLE KAMMER)/ RESET MITTELWERT AUTOMATISCHES MAHLEN (DRITTE FUNKTION)
- Taste 7: ANZEIGE GESAMTZAHL AUSGABEN – MDB-RÖHREN FÜLLEN (ZWEITE FUNKTION) – EINSTELLUNG MAHLWERK IM UHRZEIGERSINN (DRITTE FUNKTION)
- Taste 8: SPÜLEN – MDB-RÖHREN ENTLEEREN (ZWEITE FUNKTION) – EINSTELLUNG MAHLWERK GEGEN UHRZEIGERSINN (DRITTE FUNKTION)

Bei den Maschinen mit Touchscreen greift man auf dieselbe Weise auf die Programmierung zu und gelangt dann zu einer spezifischen grafischen Benutzeroberfläche (siehe entsprechenden Abschnitt am Ende des Handbuchs)

Für die Durchführung der Reinigung, die beiden vorhandenen Tasten in kurzer Reihenfolge von etwa 1 Sekunde andrücken und für 5 Sekunden angedrückt halten (wie in Abb. A dargestellt).

7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

7.1 Reinigen und Füllen



Um eine störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerlässlich sind. Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen. Die Maschine ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, sie muss in einem trockenen Raum bei Temperaturen nie unter +5°C, und bei einer maximalem Temperatur von +32°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% installiert werden; oder durch ein spezielles Außengehäuse geschützt werden, das die gleichen Bedingungen gewährleistet. Sie darf außerdem nicht in Räumen aufgestellt werden, wo Wasserstrahlen für die Reinigung benutzt werden (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...).

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN	
	TÄGLICH	WÖCHENTLICH
Alle sichtbaren Teile in der Ausgabezone entfernen und mit flüssigem Desinfektionsmittel* waschen (siehe Paragraph 4.6.2)	●	
Das Ausgabefach mit einem Desinfektionsmittel * reinigen	●	
Den Behälter der Kaffeesätze entleeren und mit Desinfektionsmittel* reinigen	●	
Alle Behälter herausziehen und alle Aufstandflächen der Behälter mit einem feuchten Tuch abwischen, sowie den Boden und die Außenseiten der Maschine, insbesondere die Ausgabezone, dann mit der Entkeimung* vorgehen (siehe Paragraph 7.3.1)		●
Reinigung der Touch-Bildschirme und der SAW-Tastatur mit einem feuchten Tuch	●	

*Es müssen spezifische für Lebensmittel geeignete Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Verordnungen (die in unserem Unternehmen benutzt werden) verwendet werden.

7.1.1 Regelmäßige Reinigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfällen in den Mülleimern (schmutzige Becher, Stäbchen, Papier, Taschentücher, usw.). Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.

- Entfernung des groberen Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den GetränkeMaschine
- Danach kann der Maschine geöffnet werden

7.1.2 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck des Reinigens ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.



Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 7.1.1 vorgenommen werden.

Vorgehen wie folgt :

- Tuch befeuchten und alle sichtbaren Teile der Ausgabekammer reinigen (Abb. 7.1 und 7.2)
- Abnehmen und gründlich reinigen :
 - Zuführschnecken und Produktrutsche (Abb. 7.3 - 1)
 - Wassertrichter (2), Mixerkammer (3) und Mixerschraube (4)
 - Wasserschläuche aus Silikon
 - Ausgabekammer (Abb. 7.4 - 7.5)
 - Produktrutsche und Trichter (Abb. 7.6)

Vor dem Wiederausammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.

- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen; dazu kann die Gruppe von deren Aufnahme herausgezogen werden, um das Putzen zu vereinfachen (Abb. 7.7).



- Eimer für Flüssigabfälle leeren, reinigen und/oder austauschen (Abb. 7.8 - 7.9)
- Kaffeesatzbeutel ersetzen (nur bei Modellen mit Bohnenkaffee) (Abb. 7.10)

7.1.3 Wöchentliche Reinigung

Alle Behälter herausnehmen und mit einem feuchten Tuch alle Auflageflächen derselben sowie den Boden und die Außenwände des Automaten reinigen, insbesondere den Ausgabebereich (Abb. 7.1 - 7.2).

7.1.4 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen. Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter Kapitel 4.6 beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

7.1.5 Reinigung Kaffeesatzbehälter und Flüssigkeitsschale

Die Maschine ist mit einem Rückzähler der Kaffeesätze ausgestattet, nach Erreichung des programmierten Wertes meldet die Maschine „Kaffeesätze“.

Erscheint diese Meldung muss der Kaffeesatzbehälter geleert und der Rückzähler, wie folgt, wieder rückgestellt werden:

- Die Maschinentür öffnen
- Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen (Abb.7.10) und ihn leeren
- Den Kaffeesatzbehälter mit einem Desinfektionsmittel reinigen
- Zum Wartungsmenü zugreifen und „Wiederaufladung des Rückzählers“ auswählen, alternativ, durch Andrücken für mindestens 5 Sekunden der Wartungstaste erfolgt das Reset für "Kaffeesatz-Fehler" (alle Maschinenversionen).

Die Maschine ist mit einem Flüssigkeitstank mit Schwimmer ausgestattet.

Wenn der Flüssigkeitstank voll ist, verfahren Sie wie folgt:

- Die Maschinentür öffnen.
- Die Flüssigkeitsschale entnehmen (Abb.7.8 - Abb.7.9) und sie leeren.
- Die Flüssigkeitsschale mit einem Desinfektionsmittel reinigen.



7.2 Wertung empfohlene

La Bianchi Industry S.p.A. garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Maschine nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	ANZAHL DER EINGABEN					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Allgemeine Inspektion und (sofern erforderlich) Auswechseln der Teile - (Heizkessel - Elektroventil - 3-Weg-Elektroventil - Dichtungen der Kaffee- und Kolbengruppen - Kaffee- und Kolbengruppen)		●				
Schmierung der beweglichen Teile (wo erforderlich)		●				
Auswechseln der Mahlteile und der Mühlenlager					●	
Überprüfung und Auswechseln der Mixerdichtungen (sofern erforderlich)					●	
Entkalkung der Flüssigkeitshitzkessel und der Heizkessel mit Tauscher						●

NB.: Es ist ein Desinfektionssatz für die Reinigung und für die Vorbeugungswartung der Maschine erhältlich. Dieser Satz ermöglicht das Auswechseln im ganzen aller Teile, die einer Prüfung und Wartung unterzogen werden, sodass die Reinigung und Wartung erfolgen kann, indem die Maschinenstillstandzeiten reduziert werden.

7.2.1 Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.



Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Maschine vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden. Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Maschine durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden. Umfangreichere Eingriffe wie die Entkalkung der Boiler bedürfen der guten Kenntnis des Maschine.

Jeden Monat müssen alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, mit einem für den spezifischen Gebrauch im Lebensmittelbereich geeignetes Reinigungsmittel, entsprechend den HACCP-Vorschriften, desinfiziert werden, nach den schon im Kapitel 4.6.2. beschriebenen Angaben.

7.2.2 Wartung Gruppe und Kaffeekolben

Es wird empfohlen einmal im Monat die Einheit herauszunehmen und gründlich mit warmem Wasser zu reinigen.

Voraussetzung für diesen Arbeitsgang ist, dass die Kaffeevorrichtung sich in der Pausenstellung befindet

Wenn die Maschine mit einer Gruppe mit variabler Kammer ausgestattet ist, das in der Abb. 7.11 gezeigte Röhrchen entfernen, dann, sowohl für die Standard-Gruppe als auch mit variabler Kammer, den Knauf Pos 1 abschrauben, den Hebel 2 (Abb. 7.12) drehen und dann die vollständige Kaffeegruppe herausziehen.

- Zum Ausziehen des Standard-Kolbens, das in Abb.7.13 angegebene Röhrchen entfernen, den Kolbenhalterungsstift herausziehen (Abb.7.14 - Pos.3) und den Kolben aus dem Heizkessel ziehen.
- Wenn die Maschine mit einer Gruppe mit variabler Kammer ausgestattet ist, das in der Abb. 7.12 angegebene Röhrchen entfernen, die sich auf dem Kolbenstäbchen befindende Befestigungsmutter (Abb. 7.15-Pos.4) abschrauben und den Kolben aus dem Heizkessel ziehen.

Alle 10.000 Ausgaben bzw. mindestens einmal im Monat ist es ratsam, alle beweglichen Teile mit Silikonfett für Lebensmittelgeräte zu fetten (Abb. 7.16):

- Stab unterer Filter (5)
- Pleuel (6)
- Führungsstäbe (7)

Alle 10.000 Anschläge wird empfohlen die Dichtungen und die Filter zu überprüfen und eventuell auszuwechseln:

- Dichtungen
- Schraube lockern (Abb. 7.17), Filter reinigen und falls erforderlich austauschen.
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen

VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 7.18).

Zugriff zu den Innenteilen

Für den Zugriff zu den Innenteilen des Maschine (Pumpen, Espressoessel, Elektroventile, Elektroanschlüsse, usw.):

- Die Maschine vom Strom- und Wassernetz trennen.
- Die Befestigungsschrauben der Rückseite der Maschine lockern (Abb.7.19), die Rückseite nach oben herausziehen (Abb. 7.20).

7.3 WARTUNGSPROZEDUREN

Ideale Ausstattung:

Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folge zusammengesetzt sein:

- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Klemme zum Verschließen der Rohre
- Rolle mit Haushaltpapier
- Holz- oder Plastikstäbchen
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild "Maschine außer Betrieb"
- Ablagetisch (fakultativ)

Niemals verwenden:

- Schwämme, Lappen
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände

7.3.1 Hygienisierung

! EINIGE WICHTIGE HINWEISE

- Operatoren und Techniker, die für gewöhnlich mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen auf Körperhygiene und saubere Bekleidung achten.

Vor jedem Zugang zum Maschine 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 Maschine beginnen
- nachdem Sie auf der Toilette waren
- nachdem sie Haare berührt, sich geschneuzt oder gegessen haben
- nachdem Sie chemische Produkte zur Reinigung benutzt haben
- nachdem Sie anderen Leuten die Hand geschüttelt haben

Handschuhe müssen jedesmal gewechselt werden, wenn Sie mit verunreinigenden 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 Lebensmittelautomaten muss frei von giftigem Material und so beschaffen sein, dass sich kein Schmutz ansammeln oder Schimmel auf dem Maschine bilden kann.
- Außerdem muss der Raum, in dem sich die Maschine befindet, eine korrekte Reinigung ermöglichen und somit eine überkreuzte Kontamination von Lebensmitteln, Gerät, Material, Wasser durch Belüftung oder Eingriffe des Personals verhindert werden und externe Agenten wie Insekten oder andere Schädlinge ausgeschlossen sein.
- Prüfen Sie, ob der Wasseranschluss den EU-Richtlinien 80/778 entsprechen, die die Wasserqualität für Trinkwasser betreffen.
- Sorgen Sie für eine korrekte natürliche oder mechanische Belüftung und vermeiden Sie dabei mechanische Luftströme von einem verschmutzten Bereich in einen sauberen .

Die Reinigungsvorgänge können erfolgen an der Stelle, an der die Maschine aufgestellt ist.

Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Maschine für Heißgetränke:

Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des Getränke-Maschine 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 Getränke-Maschine 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 Lebensmittel in Berührung kommenden Teile immer besonders gründlich
- Entfernen Sie gründlich alle Restspuren von Schmutz, bevor sie mit der Desinfektion beginnen.
- Vermeiden Sie tunlichst jeglichen Kontakt von Lebensmitteln mit verschmutzten Oberflächen.
- Halten Sie sich bei der Reinigungsprozedur strikt an die Herstelleranweisungen auf der Verpackung der chemischen Produkte. Bringen Sie auf keinen Fall die Verpackung der Lebensmittel in Berührung mit den Reinigungsmitteln.
- Achten sie immer auf den guten Zustand Ihrer Reinigungsmittel.
- D) Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten müssen die Müllsäcke in die dafür vorgesehenen Bereiche weitab vom Maschine gebracht werden.

7.4 Einstellungen



7.4.1 Dosage and grinding regulations

- Die Maschine wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :
- Optimale Kaffeetemperatur im Becher zwischen 70°C und 80°C.
 - Optimale Temperatur der wasserlöslichen Produkte im Becher zwischen 70°C und 80°C.
 - Grammatur Kaffeepulver zwischen 6 und 8 Gramme.
 - Instantpulvermenge wie Tabelle

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

- **Abwiegen des gemahlene Kaffees.** Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.7.21). 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. 7.21). Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.

- Einstellung der manuellen Mahlung.

- Die Schraube (Abb. 7.22) drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung. Nach der Einstellung müssen 3 Einstellungen am Produkt vorgenommen werden, um die Richtigkeit der Einstellung zu überprüfen, je feiner die Körnung ist, desto länger ist die Zeit bis zur Ausgabe des Produktes.

Dosage and grinding regulations (zeitbeschränktes Mahlen)

- Grammatur Kaffeepulver zwischen 8 Gramme (zeitbeschränktes Mahlen).
- Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

- Abwiegen des gemahlene Kaffees.

- Die Menge über die Maschinenprogrammierung, durch Änderung der Mahlzeiteinstellung, ändern.

7.4.2 Einstellung der Wasserkapazität des Elektroventils der löslichen Getränke (nur Version mit Heizkessel für lösliche Getränke)

Es können die Wassermenge und die Pulverdosis elektronisch reguliert werden, indem die Standardparameter über die Programmierungssoftware der Maschine geändert werden. Das Problem der Kalkbildung kann durch Reduzierung der Wassermenge der Elektroventile eingeschränkt werden.

7.5 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Maschine müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :

- Maschine vom Strom- und Wassernetz trennen
- Den Heizkessel durch Öffnung des Hahns, der sich am Boden des Heizkessels mit Wärmeaustauscher befindet, vollständig leeren (Abb.7.23).
- Die Schwimmerwanne (Air Break) durch Entfernen des Verschlusses, der sich am Rohr der Abflussrutsche entlang befindet, leeren. Den Verschluss, nach erfolgter Entleerung, wieder montieren.
- Alle Teile, die in Berührung mit Lebensmittel kommen, wie schon oben beschrieben, sorgfältig reinigen.
- Eventuelle Milchbehälter beseitigen und einen kompletten Waschkreislauf des Milchkreislaufs, wie im Paragraph Sanierungsmaßnahmen angeben, durchführen.
- Eimer für Flüssigabfälle leeren und gründlich reinigen
- Kaffeesatzbeutel entfernen
- Mit einem Tuch alle Flächen im Innern und auf der Außenseite des Maschine reinigen
- Die Maschine mit Plastikfolie oder -sack abdecken (Abb. 7.24)
- In trockenen, geschützten Räumen bei Temperaturen zwischen 2und 40°C mit einer relativen Feuchtigkeit nicht über 65% lagern.



Nach einer langen Zeit der Inaktivität wiederholen Sie die Erstinstallation.

8.0 STILLEGUNG

Produkte und Wasser wie im vorherigen Kapitel beschrieben entfernen. Für die Stilllegung wird empfohlen, den Automaten in seine Einzelteile zu zerlegen und diese nach Materialien zu trennen(Kunststoff, Metall etc.) getrennt sammeln. Diese müssen anschließend einem Entsorgungsunternehmen anvertraut werden.

Wenn eine Kühlgruppe vorhanden ist, muß diese, ohne sie zu zerlegen, einer für deren Entsorgung geeigneten Firma übergeben werden.

Zu Beachten! Bitte feststellen, dass die Entsorgung der Maschinen nach den Umweltnormen und den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família

dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D93xyuvwz**

x= 1 ou 2 ou 3 ou 4 ou 6 >>> tensão de alimentação; **y= S0 ou S1 ou S2 ou V1 ou V2 >>>** tipo caldeira; **u= -- ou G1 ou T1 >>>** grupo moinho café
z=KK ou KM >>> tipo botoneira; **w=R o A >>>** tipo de conexão de água; **z=-- ou MP >>>** opção monitor

Nome comercial: **GAIA STYLE RY****Máquina de bebidas quentes e frias**Anno di costruzione: **2022**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.

Diretiva 2014/35/EU (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/EC (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/EU (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Segurança dos aparelhos elétricos de uso doméstico e similar - Norma geral. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda. EN 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO r

Massimo Trapletti

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias**Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios****Máquinas para café para uso profissional**Marca: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Ano de fabricação: **2022**Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRETIVA DELEGADA (UE) 2015/863 DA COMISSÃO de 31 março 2015 com a modificação do anexo II da diretiva 2011/65/ UE do Parlamento europeu e do Conselho de 8 junho 2011 relativamente à lista das substâncias com restrições de uso nos equipamentos elétricos e eletrônicos (EEE).

Além disso, declara-se que a partir de 23 de julho de 2019, todo e qualquer produto da BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 3 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (*):

- Plombo (Pb): 0.1%
- Mercúrio (Hg): 0.1%
- Cadmio (Cd): 0.01%
- Cromo hexavalente (Cr6+): 0.1%
- Bifenis polibrominatos (PBB): 0.1%
- Éteres de bifenil polibrominado (PBDE): 0.1%
- Ftalato de bis(2-etil-hexilo) DEHP: 0.1%
- Ftalato de benzilo e butilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de dibutilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de disobutilo (DIBP): 0.1%

(*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4 (1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO r

Massimo Trapletti

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformidade dos materiais usados e em contacto com os alimentos (MOCA)**

Com a presente Bianchi Industry S.p.a. declara que o produto está em conformidade com as seguintes disposições legislativas:

Regulamento (EU) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Regulamentação (EU) N. 2023/2006	Relativamente às boas práticas de fabricação dos materiais e dos objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares			
Regulamento (EU) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011 e atualizações sucessivas	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Regulamento (EC) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Resolução EU CM/Res(2013)9	Resolução sobre os metais e ligas usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos			
Resolução ResAP(2004)5	Resolução sobre os silicões usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos.			
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiénica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contacto com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.			
DPR 777/82	Implementação da diretiva comunitária relativa aos materiais e aos objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Condições de contacto	CONJUNTO DE COMPONENTES	ALIMENTO DE CONTACTO	CARACTERÍSTICAS CONTACTO	Tmáx Contacto [°C]
	Conjunto EV carregamento de água e air break	Água fria	Contínuo	30/40
	Conjunto tremonha e moedor dosador de café	Café em grãos	Contínuo	30/40
	Conjunto grupo expresso café	Pó de café; água; vapor	Transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira expresso	Água quente e vapor	INPUT contínuo OUTPUT transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira instant.	Água quente	INPUT contínuo OUTPUT transitório	90
	Conjunto caixa doseadora instant.	Pó solúvel	Contínuo	30/40
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.			
É responsabilidade do utilizador verificar a eventual idoneidade dos produtos para o uso com o alimento/alimentos específicos às condições de uso. Bianchi Industry S.p.a recomenda a execução de um ciclo de lavagem do circuito realizado usando os produtos em questão na presente declaração antes da colocação em funcionamento do sistema.				
Todos os documentos de assistência relativos à presente declaração, incluindo a documentação relativa aos testes realizados nos produtos e as declarações de conformidade emitidas pelos fornecedores, estão à disposição das Autoridades Competentes em Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaração é válida a partir da data abaixo indicada e será substituída caso ocorram alterações substanciais na produção do material capazes de alterar alguns requisitos essenciais relativamente à conformidade ou quando as referências legislativas citadas na presente declaração forem modificadas e atualizadas exigindo uma nova verificação da conformidade.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família

dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **BE**Des.: **D94xyuvwz**

x= 1 ou 2 ou 3 ou 4 ou 6 >>> tensão de alimentação; **y= S0 ou S1 ou S2 ou V1 ou V2 >>>** tipo caldeira; **u= -- ou G1 ou T1 >>>** grupo moinho café
z=KK ou KM >>> tipo bototeira; **w=R o A >>>** tipo de conexão de água; **z=-- ou MP >>>** opção monitor

Nome comercial: **AUREA****Máquina de bebidas quentes e frias**Anno di costruzione: **2022**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.

Diretiva 2014/35/EU (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/EC (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/EU (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Segurança dos aparelhos elétricos de uso doméstico e similar - Norma geral. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda. EN 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

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

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias**Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios****Máquinas para café para uso profissional**Marca: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Ano de fabricação: **2022**Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 3**

RoHS 3 - DIRETIVA DELEGADA (UE) 2015/863 DA COMISSÃO de 31 março 2015 com a modificação do anexo II da diretiva 2011/65/ UE do Parlamento europeu e do Conselho de 8 junho 2011 relativamente à lista das substâncias com restrições de uso nos equipamentos elétricos e eletrônicos (EEE).

Além disso, declara-se que a partir de 23 de julho de 2019, todo e qualquer produto da BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 3 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (*):

- Plombo (Pb): 0.1%
- Mercúrio (Hg): 0.1%
- Cadmio (Cd): 0.01%
- Cromo hexavalente (Cr6+): 0.1%
- Bifenis polibrominatos (PBB): 0.1%
- Éteres de bifenil polibrominado (PBDE): 0.1%
- Ftalato de bis(2-etil-hexilo) DEHP: 0.1%
- Ftalato de benzilo e butilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de dibutilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de disobutilo (DIBP): 0.1%

(*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4 (1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformidade dos materiais usados e em contacto com os alimentos (MOCA)**

Com a presente Bianchi Industry S.p.a. declara que o produto está em conformidade com as seguintes disposições legislativas:

Regulamento (EU) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Regulamentação (EU) N. 2023/2006	Relativamente às boas práticas de fabricação dos materiais e dos objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares			
Regulamento (EU) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011 e atualizações sucessivas	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Regulamento (EC) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Resolução EU CM/Res(2013)9	Resolução sobre os metais e ligas usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos			
Resolução ResAP(2004)5	Resolução sobre os silicões usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos.			
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiénica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contacto com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.			
DPR 777/82	Implementação da diretiva comunitária relativa aos materiais e aos objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Condições de contacto	CONJUNTO DE COMPONENTES	ALIMENTO DE CONTACTO	CARACTERÍSTICAS CONTACTO	Tmáx Contacto [°C]
	Conjunto EV carregamento de água e air break	Água fria	Contínuo	30/40
	Conjunto tremonha e moedor dosador de café	Café em grãos	Contínuo	30/40
	Conjunto grupo expresso café	Pó de café; água; vapor	Transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira expresso	Água quente e vapor	INPUT contínuo OUTPUT transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira instant.	Água quente	INPUT contínuo OUTPUT transitório	90
	Conjunto caixa doseadora instant.	Pó solúvel	Contínuo	30/40
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.			
É responsabilidade do utilizador verificar a eventual idoneidade dos produtos para o uso com o alimento/alimentos específicos às condições de uso. Bianchi Industry S.p.a recomenda a execução de um ciclo de lavagem do circuito realizado usando os produtos em questão na presente declaração antes da colocação em funcionamento do sistema.				
Todos os documentos de assistência relativos à presente declaração, incluindo a documentação relativa aos testes realizados nos produtos e as declarações de conformidade emitidas pelos fornecedores, estão à disposição das Autoridades Competentes em Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaração é válida a partir da data abaixo indicada e será substituída caso ocorram alterações substanciais na produção do material capazes de alterar alguns requisitos essenciais relativamente à conformidade ou quando as referências legislativas citadas na presente declaração forem modificadas e atualizadas exigindo uma nova verificação da conformidade.				

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

**INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**

Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos, e à eliminação dos resíduos".

O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.

O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.

A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.



ATENÇÃO: Importantes dicas para a segurança!



Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



ATENÇÃO: partes quentes em contato!



LER atentamente o manual de instruções antes de por em função.



ATENÇÃO: maquina em tensão



ATENÇÃO Partes em movimento



PE Indicação do fio terra

**ADVERTENCIAS****ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO (CARREGADOR)**

É a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café colherzinhas e copos.

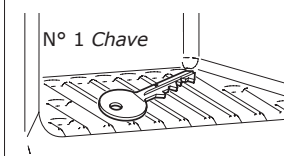
Ele deve também efetuar a limpeza da máquina (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.

**USUÁRIO (TÉCNICO INSTALADOR)**

O usuário /técnico instalador é a pessoa encargada pela instalação da máquina, pelo funcionamento e programação das funções.

Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR

**Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas de las máquinas Gaia Style Ry****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 CARATERISTICAS TECNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA
- 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)

Altura	mm 635
Largura (com recipiente maior)	mm 702
Largura	mm 310
Profundidade	mm 475
Peso	kg 25
Tensão de alimentação	220-240V; 50-60Hz
Tensão de alimentação *	220V; 60Hz
Tensão de alimentação *	110-120V; 60Hz

CONSUMOS MEDIOS:

Conexão rede hidrica	3/4" gas
Conexão rede elétrica	tomada CEE 7/7
Conexão rede elétrica *	tomada NBR 14136:2001
Conexão rede elétrica *	tomada IRAM 2073
Conexão rede elétrica *	tomada Nema 5-15P

ALIMENTAÇÃO HIDRICA

da rede com pressão compreendida entre 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)	
Nível de Pressão Sonora	LpA < 70 dB(A)

* Versões nacionais específicas

CAPACIDADE RECIPIENTES

Recipiente para Café em grãos	kg 1,35
Recipiente único para produtos solúveis	1,5 lt.
Recipiente duplo para produtos solúveis	3,5 lt.

 **As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta no interior das máquinas**

CONHECER O MÁQUINA

Descrição da máquina - Versão Espresso (Fig. 1.2)

- 1 Grupo café, moedor
- 2 Grupo recipientes bebidas solúveis
- 3 Recipiente para Café em grãos
- 4 Reservatório autónomo
- 5 Switching
- 6 Placa teclado
- 7 Caldeira de pré-aquecimento (versão caldeira dupla)
- 8 Zona distribuição
- 9 Botoeira
- 10 Placa MASTER
- 11 Suporte copo
- 12 Caldeira expresso
- 13 Suporte leiteira (acessório)
- 14 ecrã tátil 7"
- 15 Led frontal porta
- 16 Recipiente de grãos de café maior

Descrição da máquina - Versão solúveis (Fig. 1.3)

- 1 Grupo recipientes bebidas solúveis
- 2 Reservatório autónomo
- 3 Switching
- 4 Placa teclado
- 5 Caldeira solúveis
- 6 Zona distribuição
- 7 Botoeira
- 8 Placa MASTER
- 9 Suporte copo
- 10 Suporte leiteira (acessório)
- 11 ecrã tátil 7"
- 12 Led frontal porta

Uso contemplado

A máquina deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café). Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos. Os copos de plástico e as palhetas do açúcar devem ser postas à disposição do utilizador porque não dispensadas automaticamente pela máquina. As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um sucessivo consumo.



2.0 PREMISSA

2.1 Advertencias para o operador

Esta máquina foi projetada e fabricada no respeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinária indicadas neste manual.

O 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) e são indicadas neste manual com um pictograma (apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança da máquina.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do técnico instalador e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinária pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

2.2 Advertencias gerais



Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso da máquina.

As intervenções sobre a máquina devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento da máquina.

É 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 a máquina devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.

Este manual é parte integrante da máquina e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizador por parte dos vários operadores, até o desmantelamento e/ou destruição da máquina.

Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra cópia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula da máquina mesma.

Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação da máquina.

Modificações à 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 anula automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.

Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da emissão no mercado; eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a Bianchi Industry nem a intervir sobre a máquina fornecida anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.

A Bianchi Industry, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma cópia que deve ser conservada com o manual.



Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contactar o vendedor onde foi comprada a máquina ou o Serviço Técnico aos números:

☎ +039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig. 2.1)
- versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa) (Fig. 2.2).

A **Bianchi Industry** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso improprio da máquina
- peças não originais
- Em caso nenhum a **Bianchi Industry** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições da máquina por causa de avarias.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em máquinas.
- A máquina não é adequada para ser instalada no externo, deve ser posicionada em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições.
- Não pode ser instalada em locais nos quais sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA



Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal tecnico qualificado.
- O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes da máquina protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.



Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.



NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MÁQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação da máquina .
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre a máquina em perfeitas condições de limpeza.
- No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contactar imediatamente o fabricante antes do uso da máquina .
- Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.
- A máquina é dotada de clixon de temperatura máxima (fig.2.3); em caso de abertura dos mesmos devido a superaquecimento excessivo, para rearmar os clixon restabelecendo o aquecimento da água, pressionar a haste vermelha no centro do clixon (fig.2.3)
- Se no lugar da haste se encontrar presente uma tecla embutida vermelha, rearmar o clixon utilizando o alfinete presente na chave plástica em dotação.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou o necessário conhecimento desde que sob vigilância, ou após as mesmas terem recebido instruções relativas ao uso seguro do aparelho e à compreensão dos perigos inerentes ao mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção, destinada a ser efetuada pelo usuário, não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.



3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

A movimentação da máquina deve ser efetuada por duas pessoas.

Não :

- arrastar a máquina
- virar ou deitar a máquina para o transporte
- dar pancadas na máquina

Evitar que a máquina:

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

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

3.2 Estocagem

Para uma eventual estocagem, evitar sobrepor várias máquinas, mantê-las na posição vertical, em ambientes secos com temperaturas compreendidas entre 2 e 40 °C, e umidade relativa não superior a 65%.

3.3 Embalagem

A máquina é protegida por cantos de poliestireno ou papelão e por um filme transparente de polipropileno (Fig.3.2).

À máquina vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que a máquina não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.



Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer **não deve**:

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
- apresentar marcas de manomissão.

3.5 Desembalagem

Livrar a máquina de sua embalagem, removendo os painéis protetivos e retirando-o de sua caixa (Fig.3.2)

- tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.3)

Abriu a janelinha da máquina e tirar a fita adesiva dos componentes aqui elencados:

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.

4.0 INSTALAÇÃO



4.1 Posicionamento

- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma (Fig.4.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir a máquina com panos ou coisas parecidas.
- Posicionar a máquina mantendo uma inclinação não superior a 2°.

Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base da máquina (fig. 4.2).



ATENÇÃO! Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservância das normas de posicionamento.

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo da máquina, uma proteção suficientemente larga para cobrir o raio de ação da máquina .



4.2 Conexão à rede hídrica (versões específicas para alimentação a partir de rede hídrica)

Antes de conetar a máquina à rede de água, verificar que esta seja:

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- instalar, se não for presente, uma torneira em posição acessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig.4.3).
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais resíduos de impureza e de sujeira (Fig.4.4).
- Conectar a torneira à máquina, utilizando para tanto um tubo idóneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- A Ligação contemplada é um 3/4 gas (Fig.4.6).
- Se for previsto o uso a máquina pode ser dotada de cartucho filtro água, a montagem do cartucho filtro deve ser executada antes de efetuar a operação de "Primeira Instalação".
- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, em caso de substituição do tubo de ligação à rede de água, não reutilizar o tubo substituído.
- Para garantir o funcionamento correto da máquina de venda e os ciclos de manutenção necessários, é aconselhável verificar a dureza da água que entra (<14 °f)

4.3 Reservatório autônomo (versões específicas dotadas de reservatório água potável)

Antes de ligar e colocar a máquina em funcionamento é necessário carregar o reservatório de água, na zona traseira a máquina, e deve ser enchido diretamente a partir do carregador.

Para executar tal operação é necessário:

- erguer a tampa posicionada na parte superior da máquina (Fig.4.7).
- encher o reservatório até alcançar o nível máximo identificado pela etiqueta de nível presente no próprio reservatório (Fig.4.8)
- além disso o nível máximo alcançado é sinalizado por uma boia vermelha presente na parte alta do reservatório (Fig.4.9), quando o nível máximo é alcançado a boia se ergue saindo de sua sede (Fig.4.9).

A capacidade máxima do reservatório é de 3,8 litros.

ATENÇÃO! efetuar o carregamento de água sempre com a máquina desligada e desconectada da rede elétrica.

4.4 Conexão à rede elétrica

A máquina é predisposta para funcionamento com tensão monofásica 220-240V; 50-60Hz (220V; 60Hz - 110-120V; 60Hz)* e é protegida com um fusível de 10A.

Aconselhamos verificar que:

- A tensão de rede não tenha um descarte maior do $\pm 6\%$
 - A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga da máquina e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
 - Posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável. O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.
- Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.
- Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.
- A máquina é dotada de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com tomada CEE 7/7 (tomada NBR 14136:2001 - tomada IRAM 2073 - tomada Nema 5_15P)* (Fig.4.10).
 - As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.11).
 - É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservância da norma acima indicada.

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

! A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado

* Versões nacionais específicas

4.5 Por em função

A máquina é equipada com um cabo de conexão para a ligação à rede elétrica (fig. 4.12) e com um interruptor que corta a tensão a todos os utilizadores cada vez que é acionado (fig. 4.13).

Em caso de intervenções de manutenção ordinária ou de operações extraordinárias quando é necessário operar no interior da máquina, isolar os aparelhos utilizadores acionando o interruptor (fig. 4.14).



A régua de bornes do cabo de alimentação (Fig.4.15) fica sob tensão.

- Em algumas operações é necessário operar com a porta aberta mas com a máquina ativo, portanto, inserir a chave de segurança específica.



A abertura e a eventual ativação com porta aberta a máquina, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda a máquina aberto.

A cada ligação da máquina ocorre um ciclo de diagnóstico para verificar o estado das periféricas e efetuar o reset das partes em movimento.



4.6 Instalação

4.6.1 Enchimento circuito hidráulico

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido em máquinas com caldeira única e dupla, em especial Caldeira expresso e Caldeira de pré-aquecimento e para os máquinas com caldeira solúveis com sondas de nível e dotados de conexão à rede hídrica.

Na saída das linhas de produção a máquina será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO.

Instalado no local o técnico conectará somente a água e a rede elétrica.

Máquinas com caldeira expresso

A sequência das operações será:

- Ligação da máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira expresso alimentando 300cc de água pelos injetores. No fim será solicitada a inserção da data de instalação da máquina. Confirmada a data a máquina aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.

Nos modelos com banho-maria fornecida, é fornecido um pequeno saquinho contendo um fusível, que será inserido no porta-fusíveis apropriado na parte traseira do distribuidor (Fig. 4.16), somente após ter realizado a primeira instalação da máquina (depois de concluído o enchimento do circuito hidráulico). O fusível permite o funcionamento dos elementos de aquecimento das caldeiras.



Atenção, não insira o fusível antes de encher o circuito hidráulico para não queimar os elementos de aquecimento das caldeiras.

Máquinas com caldeira solúveis:

- Ligação da máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira solúveis até alcançar o nível máximo da sonda; sucessivamente será acionada a bomba de água por 5 s. No fim será solicitada a inserção da data de instalação da máquina. Confirmada a data a máquina aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.

Modalidade primeira auto instalação

Quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação. O escopo de tal procedimento é aquele de evitar as conexões manuais de conectores elétricos nas placas após o enchimento do circuito hidráulico. Máquinas com caldeira expresso.

Quando da ligação da máquina a água enche o air break.

Quando a boia estará na posição alta a máquina iniciará um carregamento automático de água que continuará até o medidor ter contado a passagem de 300cc de água (então será alimentada água por meio da válvula solenoide café).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

Máquinas com caldeira solúveis

Quando da ligação da máquina a caldeira solúveis se enche até alcançar o nível máximo da sonda; a bomba parte por 5 s. (então será alimentada água por meio das válvulas solenoides).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

No fim das operações será solicitada a inserção da data de instalação.

16 / 01 / 2022



4.6.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com a máquina ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quando indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível resíduo de sujeira do tanque café ou tanque solúveis.

- lavar bem as mãos
- Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, de acordo com as normas HACCP (adotadas pela empresa).




Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 4.17).

- tirar todos os recipientes produzidos pela máquina (Fig.4.18)



- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.19). 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.4.20)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.21)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguar-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las na máquina.
- Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 4.22).

 Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais resíduos.

4.7 Carga produtos (com a máquina desligada)



4.7.1 Carga recipientes

A carga pode ser efetuada deixando os recipientes inseridos, levantando a porta superior da máquina (Fig.4.23), ou desfiando cada recipiente. Particularmente para o café em grãos é necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig.4.24).

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.25)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas. Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

4.7.2 Instalação sistemas de pagamento

A máquina não tem sistema de pagamento; é responsabilidade de quem instala o sistema de pagamento por eventuais danos à máquina mesma e/ou a coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

Os seletores devem ser conectados diretamente na placa teclado, os sistemas seriais executivos necessitam do KIT sistemas de pagamento fornecido a parte.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parâmetros, adequados ao sistema usado.

5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

RETIRAR COPO E PALHETA

A máquina não dispensa automaticamente copos e palhetas.

Portanto, o usuário servir-se-á autonomamente nos relativos distribuidores posicionando-os corretamente no vão de alimentação (fig. 5.1 e fig. 5.2).

Além disso, é possível solicitar um suporte para poder posicionar uma leiteira no vão de alimentação (ambos fornecidos sob encomenda), como indicado na Fig. 5.3 e 5.4.

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Na versão padrão a máquina não prevê a alimentação de açúcar, portanto, o usuário deverá adicionar açúcar autonomamente nas bebidas.

BEBIDAS SOLUVEIS

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo da máquina, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

- A eletroválvula fixada sobre o tanque expresso ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada (Fig. 5.5)
- Ativa-se a bomba que alimenta a quantidade programada de água e controlada por um dispositivo eletrônico específico
- O motorreductor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) (Fig. 5.6)
- Distribuída a quantidade de água e de pó preselecionada, vem desativado o misturador

Fig. 5.7 - Caldeira de pré-aquecimento

Fig. 5.8 - Caldeira solúveis em polisulfone

CAFÉ EXPRESSO

Este processo somente ocorre nos modelos dotados de conjunto café expresso.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moído selecionada pelo dosador (fig. 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).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrônico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (Fig. 5.11).

- 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 (Fig. 5.12).

A sequência dessas operações (moagem e suprimento café) pode realizar-se em sentido contrário segundo o tipo de programação utilizada.

CAFÉ EXPRESSO COM CÂMARA VARIÁVEL

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de conjunto café expresso com câmara variável e com moagem a tempo (Fig. 5.13) (café moído alimentado no conjunto, sem dosagem mecânica).

Moagem

- Selecionada uma bebida com presença de café expresso, inicia a moagem pelo tempo configurado pelo operador nas especificações das doses (Fig. 5.14).
- O café moído cai diretamente no copo de infusão do conjunto café (já posicionado sob a rampa café) (Fig. 5.15)

Conjunto em alimentação

- Ativa-se o motorreductor rotação conjunto para levar o mesmo em posição de alimentação, engatando o pistão (Fig. 5.16).

Prensagem

- Ativa-se a bomba de café e abre-se a válvula solenoide que aciona o pistão superior; o impulso hidráulico (configurável por meio da regulação da pressão de impulso) leva o pistão para dentro do conjunto infusor, obtendo, assim, a compressão desejada da pastilha de café (Fig. 5.17). Terminada a compressão a válvula de carregamento fecha.

Pré-infusão (se programada)

- No fim da prensagem a máquina inicia a pré-infusão. Abre-se a válvula solenoide até a alimentação da quantidade de água programada, uma vez alimentada a dose de água para a pré-infusão, a válvula solenoide café fecha. Terminada a pré-infusão a máquina verifica o nível de prensagem do café e, eventualmente, restabelece o mesmo reabrindo a válvula solenoide de carregamento água até alcançar a prensagem desejada (Ver fase "Prensagem").

Infusão

- Terminada a fase de compressão da pastilha abre-se a válvula solenoide café e é alimentada a quantidade de água programada e controlada e relativo dispositivo eletrônico (contador volumétrico).

Espremedura

- Terminada a alimentação a válvula solenoide se desativa, é acionada a válvula solenoide de carregamento água (por um tempo programável) de modo a fazer descer ulteriormente o pistão superior prensando e espremendo a pastilha café, melhorando a sua secagem. A eventual quantidade de água produzida durante a fase de espremedura é expulsa por meio da 3a via (ou descarga) da válvula solenoide café.

Descarga

- Terminada a espremedura a pressão presente no interior do pistão superior é descarregada (fecha-se a válvula solenoide de carregamento e abre-se aquela de descarga), de modo a obter o completo retorno do mesmo.

Retorno

- Retornado o pistão (Fig. 5.18-pos 1) o motorreductor conjunto café é novamente ativado para levá-lo novamente para a posição de repouso e pronto para um novo ciclo.
- Durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada (Fig. 5.18-pos 2).


5.1 ACESSÓRIOS

5.2 Kit móveis base

Sob encomenda encontra-se disponível um móvel sobre o qual colocar a máquina.

No kit estão contidos:

- rampa de descarga fundos de café
- tubo transportador fundos
- funil descarga líquidos
- recipiente coleta líquidos de descarga
- recipiente coleta fundos
- microinterruptor e boia "Muito cheio"

 Para a instalação dos kits acima mencionados, consulte as instruções fornecidas com os mesmos.

Para a montagem e a combinação do móvel com a máquina proceder como segue:

 É imprescindível fixar o gabinete à parede, usando o suporte fornecido.

- Fixe o suporte fornecido à parede, utilizando os dois parafusos e as buchas fornecidas com o mesmo (fig. 5.19).
- Aproxime o armário do suporte (fig. 5.20) e fixe-o no mesmo, utilizando os dois parafusos e duas porcas fornecidos (fig. 5.21).
- Coloque a máquina em cima do armário (fig. 5.22).
- Desaparafuse os 4 pés fornecidos com a máquina e retire-os (fig.5.23), fixe a máquina ao armário, utilizando os parafusos e porcas fornecidos (fig.5.24).

Instruções para manutenção

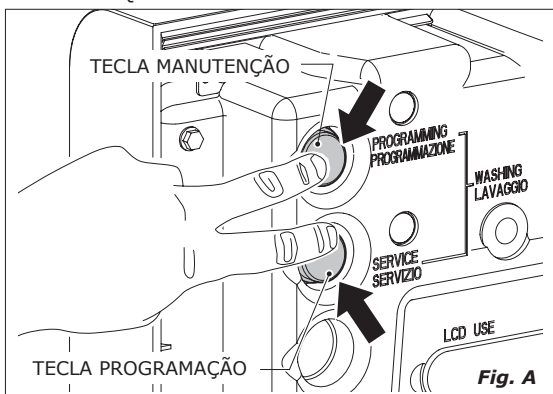
6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

ESTADO NORMAL

BOTOEIRAS

Os botões assumirão os seguintes significados:

Tecla 1	CAFE' NORMAL
Tecla 2	CAFE' LONGO
Tecla 3	CAFE' PINGADO
Tecla 4	CAPPUCCINO
Tecla 5	CHOCOLATE
Tecla 6	LEITE PINGADO
Tecla 7	MOCACCINO
Tecla 8	ÁGUA QUENTE



Acesso Programação

Pressionando o botão posicionado atrás da botoeira por pelo menos 2 segundos ter-se-á acesso ao menu Programação.

Em programação as teclas assumem os seguintes significados:

TECLA 1	aumentar cifra
TECLA 2	mover cursor
TECLA 3	escape
TECLA 5	diminuir cifra
TECLA 6	enter / Percorrer opções

Nas máquinas com monitor Touch, o acesso ao menu programação é feito em maneira idêntica, em seguida ter-se-á acesso a uma interface gráfica específica (ver seção dedicada no fim deste manual)

Acesso Manutenção (Versão Style com botoeiras mecânica)

Pressionando o botão posicionado atrás da botoeira por pelo menos 2 segundos ter-se-á acesso ao menu Programação.

Mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos".

Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:

Tecla 1: PERCORRER OS ALARMES – 2ª função (pressionando 2 vezes a tecla 1) – 3ª função (pressionando 3 vezes a tecla 1)

Tecla 2: RESET DE ALARMES (em todas as funções)

Tecla 3: TESTE COMPLETO - HISTÓRICO DE ALARMES (segunda função) - LAVAGEM LEITE (terceira função)

Tecla 4: TESTE APENAS DE ÁGUA - TESTE ENTRADAS (segunda função) - CARREGAMENTO LEITE (terceira função)

Tecla 5: TESTE MIXER - TESTE TRITURADORA-DOSEADORA (segunda função) - HISTÓRICO DE LAVAGENS LEITE/HISTÓRICO TRITURAÇÃO AUTOMÁTICA (se >3,0s) (terceira função)

Tecla 6: MOVIMENTAÇÃO DO GRUPO - RECARGA TEMPORIZADORES (segunda função) - LAVAGEM GRUPO (apenas para câmara variável)/RESET MÉDIA TRITURAÇÃO AUTOMÁTICA (terceira função)

Tecla 7: VISUALIZAÇÃO DE BATIDAS TOTAIS - ENCHIMENTO TUBOS MDB (segunda função) - REGULADOR DE TRITURAÇÃO HORÁRIA (terceira função)

Tecla 8: LAVAGEM - ESWAZIAMENTO TUBOS MDB (segunda função) - REGULADOR DE TRITURAÇÃO ANTI-HORÁRIA (terceira função)

Nas máquinas com monitor Touch, o acesso ao menu programação é feito em maneira idêntica, em seguida ter-se-á acesso a uma interface gráfica específica (ver seção dedicada no fim deste manual)

Para efetuar uma lavagem pressionar os dois botões presentes em sequência, a cerca de um segundo um do outro, e mantê-los pressionados por 5 segundos (Como indicado na Fig. A).

7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

7.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento da máquina no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com a máquina aberta e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos. Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / nº BATIDAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar e lavar com líquido sanitário* todas as partes em vista na zona de alimentação (ver parágrafo 4.6.2)	•	
Limpar o vão alimentação com produto sanitário*	•	
Esvaziar o recipiente fundos de café e lavá-lo com líquido sanitário*	•	
Extrair todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos mesmos, bem como o fundo da máquina e a sua parte externa, em especial a zona de alimentação, em seguida proceder com a sanitização* (ver parágrafo 7.3.1).		•
Limpeza monitores Touch e botoeira SAW, com um pano úmido	•	

*Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP (adotadas pela empresa).

7.1.1 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, colherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta da máquina
- uma vez acabada a limpeza abrir a máquina

7.1.2 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.



Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.1.1 Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.7.1 e Fig.7.2)

Tirar e lavar bem:

- canais e tubos de escorregamento pós (Fig.7.3-pos.1)
- canal água (2), câmara miscelação (3) e ventainha de mistura (4)
- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.7.4-7.5)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.6)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.7)
- esvaziar os recipientes fundos líquidos, limpá-los e/ou substituí-los (Fig.7.8-7.9)
- substituir os recipientes dos fundos café (versões café em grãos) (Fig.7.10)

Última operação: colheita das moedas.

7.1.3 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base da máquina e o externo particularmente a zona distribuição (Fig.7.1-7.2).



7.1.4 Carga produtos

Quando for necessário carregar os produtos e/ou materiais de consumo da máquina.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6

7.1.5 Limpeza do recipiente fundos café e tanque líquidos

A máquina é dotada de dispositivo de contagem fundos café, alcançado o valor programado a máquina sinaliza no display "fundos café".

Em presença desta mensagem é necessário esvaziar o recipiente fundos e restabelecer o dispositivo de contagem como segue:

- Abrir a porta da máquina
- Extrair o recipiente fundos (fig. 7.10) e esvaziar o mesmo dos fundos café presentes
- Limpar o recipiente fundos com líquido saneante
- Mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos".

A máquina é dotada de recipiente líquidos com boia.

Quando o recipiente estiver cheio agir como segue:

- Abrir a porta da máquina.
- Extrair o recipiente líquidos (fig. 7.8 - fig. 7.9) e esvaziá-lo.
- Limpar o recipiente líquidos com líquido higienizante.



7.2 Manutenção aconselhada

A **Bianchi Industry** garante o bom funcionamento no tempo da própria máquina, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	Nº di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspeção geral e substituição de partes (onde necessário) - (caldeira/válvulas solenoide/válvula solenoide 3 vias/vedações conjuntos café e pistões conjunto/conjuntos café e pistões conjunto)		●				
Lubrificação das partes em movimento do conjunto (onde necessário)		●				
Substituição moedores e rolamento moedores					●	
Verificação e substituição vedações mixer (onde necessário)					●	
Descalcificação caldeiras solúveis e caldeiras com trocador						●

Nota: Encontra-se disponível um kit sanitização para a limpeza e a manutenção preventiva da máquina, tal kit permite a substituição em bloco de todas as partes sujeitas a verificação e manutenção, de modo a poder efetuar a limpeza e a manutenção das mesmas reduzindo os tempos de máquina parada.

7.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas à variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.



Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes da máquina, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.

Se as operações necessitam da máquina ligada deixá-las a pessoal treinado. Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfetar todas as partes em contato com alimentos. Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP, seguindo quanto já descrito na seção 4.6.2.

7.2.2 Manutenção Conjunto e pistão café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente. Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

Se a máquina for dotada de conjunto com câmara variável, soltar o tubo indicado na fig. 7.11 e, em seguida, tanto para o conjunto padrão quanto com câmara variável, soltar o puxador pos. 1, girar a alavanca 2 (fig. 7.12) e, então, extrair todo o conjunto café.

- Para extrair o pistão padrão soltar o tibo indicado na fig. 7.13, extrair o pino de trava do pistão (fig. 7.14 - pos.3) e extrair o pistão da caldeira
- Se a máquina for dotada de sistema com câmara variável soltar o tubo indicado na fig. 7.12, soltar a porca de trava (fig. 7.15-pos.4) presente na haste do pistão e extrair o pistão da caldeira.

Cada 10000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig. 7.16):

- haste filtro inferior (5)
- biela (6)
- haste guia (7)

A cada 10000 operações, aconselha-se verificar e, eventualmente, substituir as guarnições de vedação e filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 7.17), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa.

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.18).

Acesso às partes internas

Para ter acesso às partes internas da máquina (bombas, caldeira café expresso, válvulas solenoides, conexões elétricas, etc.):

- desconectar a máquina da rede elétrica e da rede hídrica.
- afrouxar os parafusos de fixação do espaldar da máquina (fig. 7.19), extrair o espaldar para cima e extraí-lo (fig. 7.20).

7.3 Procedimento de manutenção

Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os tubos
- Papel alimentar
- Puzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "máquina fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

7.3.1 Sanitização



ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

Em particular antes de iniciar cada operação na máquina, certificar-se de:

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:

- Que se inicia a trabalhar na máquina
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois de ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

Para a higiene:

- Utilizar desinfetantes
- Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.



Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou deterativos
- Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
- Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).
- Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:
 - Limpeza dos ambientes
 - Transporte produtos
 - Manutenção maquinarias
 - Eliminação restos
 - Abastecimento água sanitária
 - Higiene pessoal
 - Características produtos alimentares
 - Diretriz 93/43/CEE

Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)

- Os locais onde serão instalados os máquinas devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira, o contato com materiais tóxicos e a formação de condensação ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado a máquina possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a 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 a máquina.

Exemplo do processo de limpeza ideal de uma máquina de bebidas quentes:

O operador responsável pela higiene da instalação, antes de abrir a máquina, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar a máquina.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral da máquina com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas

- Usar luvas limpas
 - Usar água quente não proveniente de banheiros
 - Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares
- Remoover 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.
- Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os máquinas.



7.4 Regulagens

7.4.1 Regulagem dose e moagem

A máquina vem entregada tarado sobre valores standard quer dizer:

- Temperatura ótima do café no copo entre 70°C e 80°C.
- Temperatura ótima de produtos solúveis no copo entre 70°C e 80°C.
- Medidas das gramas do pó de café entre 6 e 8 gramas.
- gramatura pós solúveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- **Gramatura do café moído.**
Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.7.21).
A cada disparo da manopola 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 7.21).
A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- Regulagem do grau de moagem manual.

Virar o parafuso (Fig.7.22) para obter os resultados desejados.
Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.
Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

Regolagem dose e moagem (moagem a tempo)

- Medidas das gramas do pó de café 8 gramas (moagem a tempo).

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- Gramatura do café moído.

Variar a quantidade agindo na programação da máquina, variando a configuração do tempo de moagem.

7.4.2 Regulagem da vazão de água válvulas solenoides solúveis (somente versão com caldeira solúveis)

É possível regular eletronicamente a quantidade de água e a dose de pó variando os parâmetros por meio do software de programação máquina.

Devido a problemas ligados à formação de calcário é possível ter reduções da vazão de água das válvulas solenoides.

7.5 Inatividade

Para uma prolongada inatividade da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desconectar eletricamente e hidráulicamente a máquina
- Esvaziar completamente a caldeira abrindo a torneira de descarga caldeira presente no fundo da caldeira com trocador (Fig.7.23).
- Esvaziar o recipiente boias (Air Break) tirando a tampa posicionada no tubo ao longo da rampa de descarga.
Terminado o esvaziamento remontar a tampa
- Lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito.
- Tirar eventuais recipientes de leite, e efetuar a lavagem completa do circuito leite, como indicado no parágrafo sanitização.
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas da máquina
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.7.24)
- Armazenar em locais secos, protegidos e com temperaturas compreendidas entre 2 e 40°C, e umidade relativa não superior a 65%



Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.

8.0 DESMANTELAMENTO

Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar a máquina dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

Atenção! Certificar-se que a sucata das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

**ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Компанія **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Корсо Африка, 2/3/9 - 24040 Дзінгонія ді ВЕРДЕЛІНО (БЕРГАМО) Італія
 Заявляє під власну відповідальність, що сімейство торгових автоматів:
 Марки: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
 Виробник: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Мод.: **BE**Позн.: **D93xyuvwz**

x=1 або **2** або **3** або **4** або **6** >>> напруга живлення; **y= S0** або **S1** або **S2** або **V1** або **V2** >>> тип водонагрівача; **u= o G1** або **T1** >>> група кавомолки; **v= KK** або **KM** >>> тип кнопкової панелі; **w=R** або **A** >>> тип підключення до водопостачання; **z=--** або **MP** >>> опція монітор.

Торгова назва: **GAIA STYLE RY****Торговий автомат для гарячих і холодних напоїв**Рік виробництва: **2022**

ТЕХНІЧНИЙ ДОКУМЕНТ створений і зберігається в Технічному відділі головного офісу BIANCHI INDUSTRY Spa.

Відповідність основним вимогам законодавства/Директив/Регламентів, зазначених нижче.

Директива ЄС 2014/35/UE (LVD)	Щодо гармонізації технічних стандартів держав-членів, що стосуються забезпечення на ринку електричного обладнання, призначеного для використання в певних межах напруги.
Директива ЄС 2006/42/CE (MD)	Основні вимоги щодо охорони здоров'я та безпеки, що стосуються проектування та конструкції машин.
Директива ЄС 2014/30/UE (EMC)	Щодо зближення законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності.

Випробування/перевірки були проведені відповідно до чинних європейських гармонізованих стандартів.

БЕЗПЕКА (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Безпека побутових та аналогічних електроприладів - Загальний стандарт. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Особливі стандарти для торгових автоматів і автоматичних приладів для торгівлі. EN 62233:2018 >>> Методи вимірювання електромагнітних полів побутових та аналогічних приладів з огляду на опромінення людини. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Вимірювання акустичного шуму.
СУМІСНІСТЬ ЕЛЕКТРОМАГНІТНА (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Межі та методи вимірювання характеристик радіозавад побутових приладів та аналогічних моторних чи теплових приладів, інструментів та аналогічних електроприладів. EN 55014-2:2015 >>> Вимоги щодо стійкості для побутових приладів, інструментів та аналогічних електроприладів. EN 61000-3-2:2014 >>> Обмеження для випромінювання гармонійного струму (обладнання з вхідним струмом <= 16 А на фазу). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Обмеження змін і коливань напруги та мерехтіння в системах електроживлення низької напруги для обладнання з номінальним струмом <= 16 А на фазу, і яке не підлягає підключенню за умови.

Дзінгонія ді Верделіно (Бергамо), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Президент і Генеральний директор
 Массімо Траплеті

**ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Компанія **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Корсо Африка, 2/3/9 - 24040 Дзінгонія ді ВЕРДЕЛІНО (БЕРГАМО) Італія
 Заявляє під власну відповідальність, що сімейство продукту:
Торгові автомати для гарячих і холодних напоїв
Торгові автомати спірального типу для холодних продуктів
Кавові автомати для професійного використання
 Марки: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
 Виробник: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Рік виробництва: **2022**

Відповідають вимогам наступної Директиви: **RoHS 3**

RoHS 3 - ДЕЛЕГОВАНА ДИРЕКТИВА КОМІСІЇ (ЄС) 2015/863 від 31 березня 2015 року, що вносить зміни до Додатку II Директиви 2011/65/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 8 червня 2011 року щодо переліку речовин з обмеженнями для використання в електричному та електронному обладнанні (EEE).

Цим документом також стверджується, що починаючи з 23 липня 2019 року будь-який продукт компанії BIANCHI INDUSTRY S.p.A., внесений до Європейської економічної зони (ЄС + Ліхтенштейн + Ісландія + Норвегія), відповідає вимогам Директиві RoHS 3, і тому не містить речовин, концентрація яких перевищує межі, наведені нижче (*):

- Свинець (Pb): 0,1%
- Ртуть (Hg): 0,1%
- Кадмій (Cd): 0,01%
- Шестивалентний хром (Cr6+): 0,1%
- Полібромовані біфеніли (PBB): 0,1%
- Полібромовані дифенілові ефіри (PBDE): 0,1%
- Біс (2-етилгексил) фталат DEHP: 0,1%
- Бутил бензил фталат (BBP): 0,1%
- Дибутілфталат (DBP): 0,1%
- Діізобутілфталат (DIBP): 0,1%

(*) Додаток II - Речовини з обмеженнями, зазначеними в Статті 4 (1),

і максимально допустимими значеннями концентрації, за масою, однорідних матеріалів

Дзінгонія ді Верделіно (Бергамо), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Президент і Генеральний директор
 Массімо Траплеті

**ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**Компанія **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Корсо Африка, 2/3/9 - 24040 Дзінгонія ді ВЕРДЕЛІНО (БЕРГАМО) Італія
Заявляє під власну відповідальність, що сімейство торгових автоматів:Марки: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Виробник: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Відповідність матеріалів, що використовуються та контактують з харчовими продуктами (МОСА)**

Цим документом Bianchi Industry S.p.a. заявляє, що продукт відповідає наступним законодавчим положенням:

Регламент (ЄС) № 1935/2004 Парламенту та Ради ЄС від 27/10/2004р.	Щодо матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами.			
Регламент (ЄС) № 2023/2006	Щодо належної виробничої практики для матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами			
Регламент (ЄС) № 10/2011 від 14/01/2011 та подальші оновлення	Щодо пластикових матеріалів та предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами та подальші оновлення.			
Регламент (ЄС) № 1895/2005 від 18/11/2005	Щодо обмеження використання деяких похідних епоксидних смол у матеріалах та предметах, призначених для контакту з харчовими продуктами, та подальші оновлення.			
Резолюція ЄС CM/Res(2013)9	Резолюція щодо металів і стопів, що використовуються в матеріалах і предметах, що контактують з харчовими продуктами			
Резолюція ResAP(2004)5	Резолюція щодо силікону, що використовується в матеріалах і предметах, що контактують з харчовими продуктами.			
Постанова Міністерства від 21/03/1973 та подальші оновлення	Гігієнічні норми регулювання щодо упаковки, тари та інструментів, призначених для контакту з харчовими речовинами або речовинами для особистого користування.			
Декрет Президента Республіки DPR 777/82	Реалізація Директиви Європейської економічної спільноти щодо матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами.			
Умови контакту	РАЗОМ КОМПОНЕНТИ	ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ КОНТАКТУ	ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНТАКТУ	T_{макс. Контакт} [°C]
	Разом ЕК завантаження води та повітряний розрив	Холодна вода	Постійний	30/40
	Разом лійка та кавомолка-дозатор	Кава в зернах	Постійний	30/40
	Разом група кава-еспресо	Кавовий порошок; вода; пара.	Тимчасовий	100
	Разом ЕК подачі групи водонагрівача еспресо	Гаряча вода та пара	Постійний ВХІД Тимчасовий ВИХІД	100
	Разом ЕК подачі групи водонагрівача instant	Гаряча вода	Постійний ВХІД Тимчасовий ВИХІД	90
	Разом коробка-дозатор instant	Розчинний порошок	Постійний	30/40
ПРИМІТКА	Використання торгових автоматів, що є предметом даної декларації, та відповідних аксесуарів згідно з процедурами, описаними в інструкціях з використання та обслуговування.			
Користувач несе відповідальність за перевірку придатності продукції для використання її з конкретними продуктами харчування за відповідних умов використання. Перед введенням системи в експлуатацію Bianchi Industry S.p.a. рекомендує виконати цикл промивки контуру, створеного з використанням продукції, що є предметом даної декларації.				
Усі підтверджуючі документи, що стосуються цієї декларації, включаючи документацію стосовно випробувань, проведених на продукції, та декларації про відповідність, видані постачальниками, доступні для компетентних органів безпосередньо в компанії Bianchi Industry S.p.a. Дія даної декларації починається з дати, наведеної нижче, і її буде замінено у випадку, якщо у виробництві матеріалу відбудуться суттєві зміни, здатні змінити деякі істотні вимоги щодо відповідності, або коли посилання на законодавство, наведені в цій декларації, будуть змінені та оновлені таким чином, що призведуть до необхідності проведення нової перевірки з метою визначення відповідності.				

Дзінгонія ді Верделіно (Бергамо), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
Президент і Генеральний
директор
Масімо Траплеті

**ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Компанія **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Корсо Африка, 2/3/9 - 24040 Дзінгонія ді ВЕРДЕЛІНО (БЕРГАМО) Італія
 Заявляє під власну відповідальність, що сімейство торгових автоматів:
 Марки: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
 Виробник: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Мод.: **BE**Позн.: **D94xyuvvw**

x=1 або **2** або **3** або **4** або **6** >>> напруга живлення; **y= S0** о **S1** або **S2** або **V1** або **V2** >>> тип водонагрівача; **u=** або **G1** або **T1** >>> група кавомолки; **v= KK** або **KM** >>> тип кнопкової панелі; **w=R** або **A** >>> тип підключення до водопостачання; **z=--** або **MP** >>> опція монітор.

Торгова назва: **AUREA****Торговий автомат для гарячих і холодних напоїв**Рік виробництва: **2022**

ТЕХНІЧНИЙ ДОКУМЕНТ створений і зберігається в Технічному відділі головного офісу BIANCHI INDUSTRY Spa.

Відповідність основним вимогам законодавства/Директив/Регламентів, зазначених нижче.

Директива ЄС 2014/35/UE (LVD)	Щодо гармонізації технічних стандартів держав-членів, що стосуються забезпечення на ринку електричного обладнання, призначеного для використання в певних межах напруги.
Директива ЄС 2006/42/CE (MD)	Основні вимоги щодо охорони здоров'я та безпеки, що стосуються проектування та конструкції машин.
Директива ЄС 2014/30/UE (EMC)	Щодо зближення законодавства держав-членів стосовно електромагнітної сумісності.

Випробування/перевірки були проведені відповідно до чинних європейських гармонізованих стандартів.

БЕЗПЕКА (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Безпека побутових та аналогічних електроприладів - Загальний стандарт. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Особливі стандарти для торгових автоматів і автоматичних приладів для торгівлі. EN 62233:2018 >>> Методи вимірювання електромагнітних полів побутових та аналогічних приладів з огляду на опромінення людини. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Вимірювання акустичного шуму.
СУМІСНІСТЬ ЕЛЕКТРОМАГНІТНА (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Межі та методи вимірювання характеристик радіозавод побутових приладів та аналогічних моторних чи теплових приладів, інструментів та аналогічних електроприладів. EN 55014-2:2015 >>> Вимоги щодо стійкості для побутових приладів, інструментів та аналогічних електроприладів. EN 61000-3-2:2014 >>> Обмеження для випромінювання гармонійного струму (обладнання з вхідним струмом <= 16 А на фазу). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Обмеження змін і коливань напруги та мерехтіння в системах електроживлення низької напруги для обладнання з номінальним струмом <= 16 А на фазу, і яке не підлягає підключенню за умови.

Дзінгонія ді Верделіно (Бергамо), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Президент і Генеральний директор
 Массімо Траппеті

**ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Компанія **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Корсо Африка, 2/3/9 - 24040 Дзінгонія ді ВЕРДЕЛІНО (БЕРГАМО) Італія
 Заявляє під власну відповідальність, що сімейство продукту:
Торгові автомати для гарячих і холодних напоїв
Торгові автомати спірального типу для холодних продуктів
Кавові автомати для професійного використання
 Марки: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
 Виробник: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Рік виробництва: **2022**

Відповідають вимогам наступної Директиви: **RoHS 2**

RoHS 3 - ДЕЛЕГОВАНА ДИРЕКТИВА КОМІСІЇ (ЄС) 2015/863 від 31 березня 2015 року, що вносить зміни до Додатку II Директиви 2011/65/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 8 червня 2011 року щодо переліку речовин з обмеженнями для використання в електричному та електронному обладнанні (EEE).

Цим документом також стверджується, що починаючи з 23 липня 2019 року будь-який продукт компанії BIANCHI INDUSTRY S.p.A., внесений до Європейської економічної зони (ЄС + Ліхтенштейн + Ісландія + Норвегія), відповідає вимогам Директиви RoHS 3, і тому не містить речовин, концентрація яких перевищує межі, наведені нижче (*):

- Свинець (Pb): 0,1%
- Ртуть (Hg): 0,1%
- Кадмій (Cd): 0,01%
- Шестивалентний хром (Cr6+): 0,1%
- Полібромовані біфеніли (PBB): 0,1%
- Полібромовані дифенілові ефіри (PBDE): 0,1%
- Біс (2-етилгексил) фталат DEHP: 0,1%
- Бутил бензил фталат (BBP): 0,1%
- Дибутілфталат (DBP): 0,1%
- Діізобутілфталат (DIBP): 0,1%

(*) Додаток II - Речовини з обмеженнями, зазначеними в Статті 4 (1), і максимально допустимими значеннями концентрації, за масою, однорідних матеріалів

Дзінгонія ді Верделіно (Бергамо), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Президент і Генеральний директор
 Массімо Траппеті

**ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Компанія **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
 Корсо Африка, 2/3/9 - 24040 Дзінгонія ді ВЕРДЕЛІНО (БЕРГАМО) Італія
 Заявляє під власну відповідальність, що сімейство торгових автоматів:
 Марки: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
 Виробник: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

**Відповідність матеріалів, що використовуються та контактують з харчовими продуктами (МОСА)**

Цим документом Bianchi Industry S.p.a. заявляє, що продукт відповідає наступним законодавчим положенням:


Регламент (ЄС) № 1935/2004 Парламенту та Ради ЄС від 27/10/2004р.	Щодо матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами.			
Регламент (ЄС) № 2023/2006	Щодо належної виробничої практики для матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами			
Регламент (ЄС) № 10/2011 від 14/01/2011 та подальші оновлення	Щодо пластикових матеріалів та предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами та подальші оновлення.			
Регламент (ЄС) № 1895/2005 від 18/11/2005	Щодо обмеження використання деяких похідних епоксидних смол у матеріалах та предметах, призначених для контакту з харчовими продуктами, та подальші оновлення.			
Резолюція ЄС CM/Res(2013)9	Резолюція щодо металів і стопів, що використовуються в матеріалах і предметах, які контактують з харчовими продуктами.			
Резолюція ResAP(2004)5	Резолюція щодо силікону, що використовується в матеріалах і предметах, що контактують з харчовими продуктами.			
Постанова Міністерства від 21/03/1973 та подальші оновлення	Гігієнічні норми регулювання щодо упаковки, тари та інструментів, призначених для контакту з харчовими речовинами або речовинами для особистого користування.			
Декрет Президента Республіки DPR 777/82	Реалізація Директиви Європейської економічної спільноти щодо матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами.			
Умови контакту	РАЗОМ КОМПОНЕНТИ	ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ КОНТАКТУ	ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНТАКТУ	T_{макс.} Контакт [°C]
	Разом ЕК завантаження води та повітряний розрив	Холодна вода	Постійний	30/40
	Разом лійка та кавомолка-дозатор	Кава в зернах	Постійний	30/40
	Разом група кава-еспресо	Кавовий порошок; вода; пара.	Тимчасовий	100
	Разом ЕК подачі групи водонагрівача еспресо	Гаряча вода та пара	Постійний ВХІД Тимчасовий ВИХІД	100
	Разом ЕК подачі групи водонагрівача instant	Гаряча вода	Постійний ВХІД Тимчасовий ВИХІД	90
	Разом коробка-дозатор instant	Розчинний порошок	Постійний	30/40
ПРИМІТКА	Використання торгових автоматів, що є предметом даної декларації, та відповідних аксесуарів згідно з процедурами, описаними в інструкціях з використання та обслуговування.			
Користувач несе відповідальність за перевірку придатності продукції для використання її з конкретними продуктами харчування за відповідних умов використання. Перед введенням системи в експлуатацію Bianchi Industry S.p.a рекомендує виконати цикл промивки контуру, створеного з використанням продукції, що є предметом даної декларації.				
Усі підтверджуючі документи, що стосуються цієї декларації, включаючи документацію стосовно випробувань, проведених на продукції, та декларації про відповідність, видані постачальниками, доступні для компетентних органів безпосередньо в компанії Bianchi Industry S.p.a. Дія даної декларації починається з дати, наведеної нижче, і її буде замінено у випадку, якщо у виробництві матеріалу відбудуться суттєві зміни, здатні змінити деякі істотні вимоги щодо відповідності, або коли посилання на законодавство, наведені в цій декларації, будуть змінені та оновлені таким чином, що призведуть до необхідності проведення нової перевірки з метою визначення відповідності.				

Дзінгонія ді Верделіно (Бергамо), 01/01/2022

Bianchi Industry SpA
 Президент і Генеральний директор
 Массімо Траплетті

**ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧІВ**








Відповідно до Законодавчої постанови від 25 вересня 2007 р. №185 і Статті №13 Законодавчої постанови від 25 липня 2005 р. №151 «Імплементация Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE та 2003/108/CE, що стосуються скорочення використання небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, а також утилізації відходів».

 Символ перекресленого баку для сміття, нанесений на обладнання, вказує на те, що продукт після закінчення терміну його використання необхідно збирати окремо від інших відходів.


Таким чином, після закінчення терміну служби користувач повинен доставити обладнання до відповідних центрів роздільного збору електронних та електротехнічних відходів або повернути його роздрібному продавцю, купуючи нове обладнання еквівалентного типу. Відповідний роздільний збір для подальшої передачі обладнання, що підлягає вторинному використанню, на переробку та екологічно безпечну утилізацію допомагає уникнути можливого негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я і сприяє переробці матеріалів, з яких складається обладнання. Незаконна утилізація продукту з боку користувача тягне за собою застосування адміністративних санкцій згідно із Законодавчою постановою № 22/1997 (Стаття 50 і наступні Зак.постанови №22/1997).


ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ МАШИНИ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ НАЛЕЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ У ВІДПОВІДНОСТІ ДО ОСНОВНИХ УМОВ БЕЗПЕКИ.


ЗНАКИ БЕЗПЕКИ

	УВАГА: Важлива інформація з безпеки!		Для проведення всіх операцій з технічного обслуговування потрібно від'єднати джерело живлення		УВАГА: контакт з гарячими деталями!
	Уважно ПРОЧИТАЙТЕ інструкцію перед введенням в експлуатацію		УВАГА: машина під напругою		УВАГА! Рухомі робочі органи
					PE Індикація заземлення

ПІКТОГРАМИ

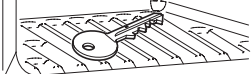
 **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

 **ТЕХНІЧНИЙ СПЕЦІАЛІСТ З ОБСЛУГОВУВАННЯ (ВІДПОВІДАЛЬНИЙ ЗА ЗАВАНТАЖЕННЯ)**
Технічним спеціалістом з обслуговування вважається особа, відповідальна за наповнення контейнерів розчинним продуктом, цукром, кавою, мішалками та склянками.
Технічний спеціаліст з обслуговування також повинен виконувати очищення машини (див. операції, вказані в розділі 7.0). У разі несправності технічний спеціаліст з обслуговування зобов'язаний викликати технічного спеціаліста з монтажу.

 **КОРИСТУВАЧ (ТЕХНІЧНИЙ СПЕЦІАЛІСТ ІЗ МОНТАЖУ)**
Користувач/технічний спеціаліст із монтажу визначається як особа, відповідальна за установку машини, введення її в експлуатацію та програмування функцій. Технічний спеціаліст із монтажу несе виключну відповідальність за кожну операцію з калібрування і також зберігає пароль доступу до програмування.

Ключі доступні для ТЕХНІЧНОГО СПЕЦІАЛІСТА З ОБСЛУГОВУВАННЯ і ТЕХНІЧНОГО СПЕЦІАЛІСТА З МОНТАЖУ

Ключ №1

**Інструменти, необхідні для технічних робіт на машині GAIA STYLE RY****ІВЕРОВИЙ КЛЮЧ**

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

ГАЙКОВИЙ КЛЮЧ (вилковий)

№ 7 - № 8 - № 10 - № 12 - № 14

ВИКРУТКИ

Маленький розмір
Середній розмір
Великий розмір
Хрестовина стандартна
Хрестовина маленька
Хрестовина середня
Хрестовина велика
Тефлонова маленького розміру для калібрування Тримера

КЛЮЧІЗ ТРИСКАЧКОЮ №14**ТЕСТЕР****НОЖИЦІ ЕЛЕКТРИКА****КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРОГРАМУВАННЯ****ВКАЗІВНИК РОЗДІЛІВ**

Інструкції для Користувача

- 1.0 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 2.0 ПЕРЕДМОВА
- 3.0 ПЕРЕМІЩЕННЯ МАШИНИ
- 4.0 УСТАНОВКА
- 5.0 ОПИС РОБОТИ

Інструкції для технічного спеціаліста з обслуговування

- 6.0 ІНСТРУКЦІЇ З ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
- 7.0 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПЕРЕСТІЙ
- 8.0 РОЗБИРАННЯ



Інструкції для Користувача

1.0 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Мал. 1.1)

Висота	мм 635
Висота (зі збільшеним контейнером)	мм 702
Ширина	мм 310
Глибина	мм 475
Вага	кг 25
Напруга живлення	220-240В; 50-60Гц
Напруга живлення *	220В; 60Гц
Напруга живлення *	110-120В; 60Гц
СЕРЕДНЄ СПОЖИВАННЯ:	
Підключення до водопровідної мережі	3/4-дюйм газ
Підключення до електричної мережі	Вилка CEE 7/7
Підключення до електричної мережі *	Вилка NBR 14136:2001
Підключення до електричної мережі *	Вилка IRAM 2073
Підключення до електричної мережі *	Вилка Nema 5-15P
ВОДОПОСТАЧАННЯ	
від мережі з тиском від 0,05 до 0,65 МПа (0,5 і 6,5 бар)	
Рівень звукового тиску	ЛрА <70 дБ(А)

МІСТКІСТЬ КОНТЕЙНЕРІВ

Контейнер для кави в зернах	1,35 кг
Одинарний контейнер для розчинних продуктів	1,5 літрів
Подвійний контейнер для розчинних продуктів	3,5 літрів

* Варіанти для окремих країн

! Електричні характеристики моделей вказані на таблиці з технічними характеристиками, розташовані на зовнішньому боці машини.

ЗНАЙОМСТВО З МАШИНОЮ

Опис машини - Версія еспресо (Мал. 1.2)

- 1 Група кавоварка та кавомолка
- 2 Група контейнери для розчинних напоїв
- 3 Контейнер для кави в зернах
- 4 Незалежний резервуар
- 5 Перемикач
- 6 Плата клавіатури
- 7 Водонагрівач попереднього підігріву (варіант із двоконтурним водонагрівачем)
- 8 Відсік для подачі
- 9 Кнопкова панель
- 10 Плата MASTER
- 11 Тримач для склянки
- 12 Водонагрівач еспресо
- 13 Тримач для глечика (аксесуар)
- 14 7-дюймовий сенсорний екран
- 15 Світлодіод передні дверцята
- 16 Збільшений контейнер для кави у зернах

Опис машини - Варіант для розчинних напоїв (Мал. 1.3)

- 1 Група контейнери для розчинних напоїв
- 2 Незалежний резервуар
- 3 Перемикач
- 4 Плата клавіатури
- 5 Водонагрівач для розчинних напоїв
- 6 Відсік для подачі
- 7 Кнопкова панель
- 8 Плата MASTER
- 9 Тримач для склянки
- 10 Тримач для глечика (аксесуар)
- 11 7-дюймовий сенсорний екран
- 12 Світлодіод передні дверцята

Передбачуване використання

Машини призначені виключно для подачі напоїв, приготованих шляхом змішування харчових продуктів з водою (для настоювання кави еспресо). Для цього використовуйте харчові продукти, заявлені виробником як придатні для автоматичного розподілу у відкритій тарі.

Цукор, пластикові склянки та мішалки для розмішування цукру будуть доступні для користувача, оскільки вони не розподіляються машиною автоматично.

Видані напої необхідно вживати негайно і ні в якому разі не зберігати для подальшого вживання.



2.0 ПЕРЕДМОВА

2.1 - Попередження для оператора

Ця машина була розроблена та виготовлена у повній відповідності до чинних правил безпеки і є безпечною для людей, які дотримуються вказівок із завантаження та планового очищення, що містяться у цій інструкції.



У жодному разі Користувач не повинен знімати засоби захисту, які вимагають зняття інструменту.

Деякі операції з технічного обслуговування (що мають виконуватися лише спеціалізованими технічними спеціалістами та позначаються в цій інструкції спеціальною піктограмою) вимагають навмисного обходу деяких засобів захисту машини.

Відповідно до правил безпеки, деякі операції є виключною відповідальністю технічного спеціаліста з монтажу обладнання, і лише за наявності спеціального дозволу оператор, відповідальний за регулярне технічне обслуговування, може мати доступ до певних операцій.

Знання та абсолютна увага, з технічної точки зору, до попереджень про безпеку та повідомлень про небезпеку, що містяться в цій інструкції, є необхідною умовою для виконання, в умовах мінімального ризику, установки, введення в експлуатацію, експлуатації та обслуговування машини.

2.2 - Загальні попередження



Перед використанням машини уважно прочитайте всі частини даної інструкції.

Знання інформації та вимог, що містяться в цій інструкції, є важливими для правильного використання машини користувачем.

Технічний спеціаліст із монтажу повинен пройти попередню підготовку та отримати інструкції щодо втручання, які мають виконуватися на машині, та виконувати лише ті з них, що знаходяться в межах його компетенції.

Технічний спеціаліст із монтажу повинен бути ознайомлений з механізмами роботизації.

- Покупець відповідає за належну підготовку технічних спеціалістів із монтажу та за донесення до їх відома всієї інформації та вимог, що зазначені в наданій технічній документації.
- Незважаючи на повне дотримання виробником вимог безпеки, ті, хто працює з машиною, повинні добре розуміти потенційні ризики, які існують під час втручання в роботу машини.
- Ця інструкція є невід'ємною частиною машини тому повинна завжди зберігатися всередині, щоб дати можливість іншим операторам отримати необхідну інформацію, аж до розбирання та/або утилізації машини.
- У разі втрати або пошкодження цієї інструкції можна отримати новий примірник, звернувшись із запитом до виробника, після повідомлення даних, зазначених на серійному номері самої машини.
- Функціональна надійність і оптимізація продуктивності машини гарантується тільки за рахунок використання оригінальних запчастин.
- Модифікації машини, які раніше не були узгоджені з виробником і виконані технічним спеціалістом із монтажу та/або керуючою відповідальною особою, повинні вважатися їх виключною відповідальністю. За всі операції, необхідні для забезпечення ефективної роботи машини до та під час її використання, несе відповідальність технічний спеціаліст/керуюча особа.
- Будь-яке втручання або модифікація машини, на проведення якої виробник не надав своєї попередньої згоди, звільняє його від відповідальності за пошкодження, що виникли або пов'язані з вищезгаданими діями, і автоматично скасовує гарантійні зобов'язання щодо самої машини.
- Ця інструкція відображає рівень технічної розробки машини на момент її розміщення на ринку; можливі зміни, удосконалення, коригування, внесені до машин, які згодом будуть представлені для реалізації, не зобов'язують компанію **Bianchi Industry** ані проводити будь-які оновлення в раніше поставленій машині, ані оновлювати відповідну технічну документацію, що постачається разом з нею.
- Однак компанія **Bianchi Industry** має право, коли вважає за потрібне та з обґрунтованих причин, оновлювати інструкції, що вже представлені на ринку, надсилаючи своїм клієнтам аркуші оновлення, які повинні зберігатися в самій інструкції.



Будь-які технічні проблеми, які можуть виникнути, можна легко вирішити, звернувшись до цієї інструкції. Для отримання додаткової інформації зв'яжіться з дилером, у якого була придбана машина, або зверніться до технічної служби за наступним номером:

+039. 035.45.02.111

Під час телефонного дзвінка вас попросять повідомити наступну інформацію:

- дані, зазначені в серійному номері (Мал.2.1)
- версію програми, що міститься в мікропроцесорі (клейка етикетка на компоненті, встановленому на платі) (Мал.2.2).

Bianchi Industry заперечує жодну відповідальність за матеріальну та фізичну шкоду в результаті:

- неправильної установки
- неналежного електропостачання та/або водопостачання
- неналежного очищення та обслуговування
- не дозволених модифікацій
- використання машини не за призначенням
- використання не оригінальних запасних частин
- **Bianchi Industry в жодному разі** не зобов'язана відшкодувати будь-які збитки, які виникли через вимушені перерви в роботі машини через поломки.
- Операції з установки та технічного обслуговування повинні виконуватися виключно кваліфікованим технічним персоналом, попередньо навченим для виконання цих завдань.
- Для заповнення автомату використовуйте лише продукти, спеціально призначені для використання в цих машинах.
- Машина не придатна для встановлення на відкритому повітрі, її потрібно розміщувати в сухих приміщеннях з температурою, яка ніколи не опускається нижче +5°C, максимальною температурою +32°C і відносною вологістю не вище 65%; або повинно передбачити встановлення спеціального зовнішнього корпусу для захисту машини, щоб гарантувати ті самі умови. Машину не можна встановлювати в приміщеннях, де для очищення використовуються струмені води (наприклад, промислові, цивільні кухні та в схожих місцях тощо). Не використовуйте струмені води безпосередньо на машині.

2.3 - Правила безпеки



Перед використанням машини уважно прочитайте всі частини даної інструкції.

- Операції з установки та технічного обслуговування повинні виконуватися виключно кваліфікованим технічним персоналом.
- Користувач в жодному разі не повинен мати доступ до тих частин машини, захист яких заблокований засобами, які вимагають звільнення інструмента.
- Знання та абсолютна увага до попереджень про безпеку та повідомлень про небезпеку, що містяться в цій інструкції, є необхідною умовою для виконання, в умовах мінімального ризику, установки, введення в експлуатацію та обслуговування машини.



Завжди від'єднуйте КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ перед проведенням операцій з обслуговування та очищення.



У ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ ВИКОНУЙТЕ РОБОТИ З МАШИНОЮ І НЕ ЗНИМАЙТЕ ЗАХИСНІ ЗАСОБИ ДО ПОВНОГО ОХОЛОДЖЕННЯ ГАРЯЧИХ ЧАСТИН МАШИНИ!

- Функціональна надійність і оптимізація продуктивності машини гарантується тільки за рахунок використання оригінальних запчастин.
- Для забезпечення нормальної роботи машини її потрібно розміщувати в приміщеннях з температурою, від мінімум +5°C до максимум +32°C і відносною вологістю не вище 65%; або необхідно передбачити встановлення спеціального зовнішнього корпусу для захисту машини, щоб гарантувати ті самі умови.
- Щоб забезпечити безперебійну роботу, завжди тримайте машину в ідеальному чистому стані.
- Якщо під час установки виникли умови використання, відмінні від зазначених у цій інструкції, або якщо вони змінюються з часом, необхідно зв'язатися з виробником безпосередньо перед використанням машини.
- Крім того, необхідно перевірити, чи впроваджуються та застосовуються подальші та можливі правила, встановлені національними або місцевим законодавством.
- Машина оснащена термостатами максимальної температури сліхон (Мал.2.3), які відкриваються у випадку надмірного перегріву; щоб повторно активувати термостати та відновити нагрівання води, натисніть на червону ніжку в центрі термостату (Мал.2.3)
Якщо замість ніжки присутня втоплена червона кнопка, виконайте повторну активацію термостату за допомогою шпильки на пластичному ключі, що додається.

Машину можуть користуватися діти віком від 8 років і люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або без досвіду чи необхідних знань, якщо вони перебувають під наглядом або після отримання інструкції щодо безпечного використання машини та розуміють небезпеку, яка може виникнути під час її використання. Діти не повинні гратися з машиною. Чищення та технічне обслуговування, відповідальність за виконання яких несе користувач, не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Доступ до зони обслуговування дозволяється тільки персоналу, що володіє спеціальними знаннями і практичним досвідом роботи з обладнанням.



3.0 ПЕРЕМІЩЕННЯ МАШИНИ

3.1 Переміщення та транспортування (Мал.3.1)

Переміщення машини повинно здійснюватися із залученням 2 осіб (Мал.3.1).

Уникайте наступного:

- тягнути машину
- перевертати машину догори або розміщувати її горизонтально для транспортування
- штовхати машину

Запобігайте тому, щоб машина:

- зазнавала ударів
- була перевантажена іншими вантажами
- зазнавала впливу дощу, морозу чи джерел тепла
- залишалася у вологих місцях

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені частковим або повним недотриманням наведених вище попереджень.

3.2 Зберігання

Для подальшого зберігання уникайте штабелювання кількох машин, тримайте їх у вертикальному положенні, у сухих приміщеннях з температурою від 2 до 40°C і відносною вологістю не вище 65%.

3.3 Упаковка

Машина захищена полістироловими або картонними куточками та прозорою поліпропіленовою плівкою (Мал.3.2).

Машина буде доставлена в упаковці, при цьому гарантується механічний захист і захист від загрози для зовнішнього середовища.

На упаковці нанесені етикетки, які вказують на наступне:

- переміщувати обережно
- не перевертати
- захищати від дощу
- не ставити зверху
- захищати від джерел тепла
- відсутність ударостійкості
- тип машини та серійний номер

3.4 Приймання

Під час приймання машини необхідно перевірити, чи не було її пошкоджено під час транспортування.



По завершенню транспортування цілісність упаковки повинна бути збереженою, і вона не повинна:

- Мати ознаки в'ятин, ударів, деформації або поломки корпусу контейнера.
- Мати вологі ділянки або ознаки, які можуть привести до припущення, що корпус піддавався впливу дощу, морозу або спеки.
- Мати ознаки порушення цілісності упаковки.

Якщо ви помітили будь-які пошкодження будь-якого характеру, негайно подайте скаргу до перевізника.

3.5 Розпакування

- Розпакуйте машину, знявши полістирольні панелі та витягнувши її з коробки (Мал.3.2)
- Вийміть ключ із відсіку для подачі (Мал.3.3).

Відкрийте дверцята машини та зніміть клейку стрічку з компонентів, перелічених нижче:

- Кришка приймача для монет/плата кнопкової панелі
- Контейнери для продуктів.



Пакувальні матеріали не можна залишати в межах досяжності сторонніх людей, оскільки вони є потенційними джерелами забруднення навколишнього середовища. Щодо питань утилізації звертайтеся до уповноважених компаній.

4.0 УСТАНОВКА



4.1 Розміщення

- У випадку розміщення біля стіни задня стінка машини повинна знаходитися на відстані не менше 5 см від неї (Мал.4.1), щоб забезпечити регулярну вентиляцію. Ні в якому разі не накривайте машину тканиною або подібним.
- Розташуйте машину, витримуючи нахил не більше 2°. Відрегулюйте нахил, коригуючи висоту 4 ніжок на основі самої машини (Мал.4.2).



УВАГА! Не розміщуйте машину поряд із легкозаймистими предметами, дотримуючись мінімальної безпечної відстані 30 см.

Компанія **Bianchi Industry** не несе жодної відповідальності за незручності через недотримання правил із розміщення.

Щоб уникнути забруднення підлоги через випадкові падіння продуктів, при необхідності розмістіть під машиною достатньо велике захисне покриття, що захистить всю потрібну ділянку.



4.2 Підключення до водопровідної мережі (особливі варіанти для підключення до водопровідної мережі)

Перед підключенням машини до водопровідної мережі переконайтеся, що ця система водопостачання:

- Питна (можливо проведення сертифікації в лабораторії аналізу).
 - За відсутності крану встановіть його в доступному місці, щоб ізолювати обладнання від водопостачання, якщо виникне така потреба (Мал.4.3).
 - Перед підключенням до водопостачання злийте воду з крана, щоб усунути будь-які домішки та сліди бруду (Мал.4.4).
 - Підключіть кран до машини, використовуючи для цієї мети шланг, придатний для харчових продуктів та здатний витримувати тиск мережі. (Мал.4.5).
 - Має тиск від 0,05 до 0,65 МПа (0,5 і 6,5 бар).
- За потреби використовуйте тільки шланг, що додається, відповідно до стандарту «IEC 61770»
- Передбачене підключення - 3/4-дюймові газ (Мал.4.6).
 - Машина може бути оснащена картриджем для фільтра води, якщо його використання передбачене. Необхідно провести монтаж картриджа для фільтра перед виконанням операції «Перша установка».
 - Використовуйте нові гнучкі шланги, що постачаються разом із обладнанням; у разі заміни шланга підключення до водопроводу не використовуйте повторно замінений шланг.
 - Щоб забезпечити належну роботу автомата та запланованих циклів технічного обслуговування, доцільно перевірити жорсткість води на вході (<14 °f).

4.3 Незалежний резервуар (варіанти, спеціально оснащені резервуаром для питної води)

Перед увімкненням та введенням машини в експлуатацію необхідно наповнити резервуар для води, розташований у задній частині машини. Наповнення резервуара повинен виконувати безпосередньо користувач.

Для виконання даної операції необхідно:

- підняти кришку, розташовану у верхній частині машини (Мал.4.7).
 - наповнити резервуар до максимального рівня, зазначеного на етикетці, що присутня на самому резервуарі (Мал.4.8)
 - про досягнення максимального рівня також сигналізує червоний поплавцевий датчик у верхній частині резервуара (Мал.4.9); при досягненні максимального рівня поплавцевий датчик виходить зі свого місця розташування (Мал.4.9).
- Максимальна ємність резервуара складає 3,8 літра.

УВАГА! завжди наповнюйте резервуар водою, коли машина вимкнена та від'єднана від електромережі.

4.4 Підключення до електричної мережі

Машина призначена для роботи з однофазною напругою 220-240В; 50-60 Гц (220 В; 60 Гц - 110-120 В; 60 Гц)* і захищена одним запобіжником на 10 А.

Рекомендовано перевірити наступне:

- Напруга мережі має відхилення не більше $\pm 6\%$.
- Лінія живлення підходить для підтримки навантаження машини та оснащена диференціальним перемикачем з характеристиками, які підтримують максимальне необхідне навантаження.
- Розташуйте машину таким чином, щоб вилка залишалася доступною.

Машина повинна бути підключена до заземленої розетки відповідно до чинних норм.

Для цього перевірте під'єднання проводу заземлення системи, щоб воно було ефективним і відповідає національним та європейським нормам електробезпеки.

У разі необхідності зверніться до професійного кваліфікованого персоналу для перевірки системи.

- Машина оснащена силовим кабелем H05VV-F 3x1,5 мм², з вилкою CEE 7/7 (Вилка NBR 14136: 2001 - Вилка Iram 2073 - Вилка Nema 5_15P) * (Мал.4.10).
- Розетки, які не сумісні з вилкою машини, необхідно замінити (Мал.4.11).
- Використання подовжувачів, адаптерів та/або кількох розеток заборонено.

Bianchi Industry відмовляється від жодної відповідальності за збитки, спричинені частковим або повним недотриманням вищезгаданих попереджень.

Якщо кабель живлення пошкоджено, негайно від'єднайте його від джерела живлення

Заміну кабелів живлення повинен виконувати кваліфікований персонал

* Варіанти для окремих країн



4.5 Введення в експлуатацію

Машина оснащена з'єднувальним кабелем для підключення до електричної мережі (Мал.4.12) і вимикачем, який вимикає напругу для всіх користувачів при його активації (Мал. 4.13).

Якщо для звичайного технічного обслуговування або надзвичайних операцій необхідно виконувати операції всередині машини, потрібно ізолювати задіяні пристрої, використовуючи вимикач (Мал. 4.14).



Клемна колодка кабелю живлення залишається під напругою (Мал.4.15).

- Однак для деяких операцій необхідно працювати з відкритими дверцятами та увімкненою машиною.



Відкриття та можливе увімкнення машини з відкритими дверцятами має виконувати виключно персонал, уповноважений на виконання подібних операцій. Не залишайте машину відкритою без нагляду.

Кожного разу, під час увімкнення машини виконується цикл діагностики для перевірки стану периферійних пристроїв та відновлення роботи рухомих частин.



4.6 Установка

4.6.1 Заповнення гідравлічного контуру

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

Процедура установки дійсна як для машин з одноконтурним і двоконтурним водонагрівачем, зокрема водонагрівачем еспресо та водонагрівачем попереднього підігріву, так і для машин з водонагрівачем для розчинних напоїв із датчиками рівня та оснащеними підключенням до водопроводу.

Після виходу з виробничого конвеєру машину буде переведено в стан ПЕРШОЇ УСТАНОВКИ.

Після доставки машини на місце роботи технічний спеціаліст лише виконає необхідні підключення водо- та електропостачання.

Машина з водонагрівачем еспресо

Послідовність операцій виглядає наступним чином:

- Увімкнення машини (див. Мал. 4.14).
- Режим першої установки (див. відповідний пункт): під час першого запуску машини буде виконана самостійна установка, яка наповнить водонагрівач еспресо шляхом подачі 300 куб. см води з форсунок. По закінченню операції надійде запит на внесення дати установки машини. Після підтвердження дати машина почекає 10 секунд і потім відразу почне нагрівати воду в водонагрівачі.

У моделях із двоконтурним водонагрівачем у комплекті постачається маленький пакет із топким запобіжником, який необхідно встановити у відповідний тримач для запобіжника на задній стінці торгового автомата (Мал. 4.16) тільки після виконання першої установки машини (коли заповнення гідравлічного контуру буде завершено).

Запобіжник забезпечує роботу нагрівальних елементів водонагрівачів.



Увага, не вставляйте запобіжник перед заповненням гідравлічного контуру, ви можете спалити нагрівальні елементи водонагрівачів.

Машина з водонагрівачем для розчинних напоїв:

- Увімкнення машини (див. Мал. 4.14)
- Режим першої установки (див. відповідний пункт): під час першого запуску машини буде виконана самостійна установка, яка наповнить водонагрівач для приготування розчинних напоїв до максимального рівня датчика; потім водяний насос запуститься на 5 сек. По закінченню операції надійде запит на внесення дати установки машини. Після підтвердження дати машина почекає 10 секунд і потім відразу почне нагрівати воду в водонагрівачі.

Режим першої самостійної установки

При першому запуску машини буде проведена самостійна установка.

Мета цієї процедури – уникнути ручного підключення електричних роз'ємів на платі після заповнення гідравлічного контуру.

Машина з водонагрівачем еспресо

При включенні машини вода заповнює повітряний розрив.

Коли поплавцевий датчик перебуватиме у високому положенні, машина почне автоматичне наповнення водою, яке триватиме доти, доки крильчатка не нарахує проходження 300 куб. см води (вода буде подаватися через електромагнітні клапани для кави).

Процедура буде виконуватися при вимкнених нагрівальних елементах.

Машина з водонагрівачем для розчинних напоїв

При увімкненні машини водонагрівач для розчинних напоїв заповнюється до максимального рівня датчика; насос запускається на 5 сек. (тоді вода буде подаватися через електромагнітні клапани).

Процедура буде виконуватися при вимкнених нагрівальних елементах.

По закінченню операції надійде запит на внесення дати установки машини.

16 / 01 / 2022

**4.6.2 Миття деталей, що контактують з харчовими продуктами**

Коли машина увімкнена, виконуйте миття змішувачів, натискаючи кнопки, як зазначено в сервісних функціях, щоб усунути будь-які можливі залишки бруду з водонагрівача для кави та водонагрівача для розчинних напоїв.

- Ретельно вимийте руки.
- Використовуйте миючі засоби, придатні для цільового використання в харчовій галузі, відповідно до стандартів НАССР (прийнятих вашою компанією).



- Перед тим, як зняти контейнер, опустіть кришку, щоб запобігти випадковому виливанню розчинного продукту, що в ньому міститься (Мал. 4.17).

- Витягніть все контейнери для продуктів із машини (Мал.4.18).
- Зніміть з них кришки та скати для продуктів (Мал.4.19). Занурте всі елементи в попередньо приготовлений розчин.
- Зніміть усі транспортери для порошку, лейки для води, камери та крильчатки для змішування, силіконові трубки і також занурте ці частини в підготовлений розчин (Мал.4.20).
- Серветкою, змоченою в розчині, також очистіть основні елементи блендерів (Мал.4.21).
- Деталі повинні залишатися зануреними в розчин відповідно до часу, зазначеного на самій упаковці.
- Дістаньте всі деталі, ретельно промийте їх, висушіть і переходьте до повторної збірки.
- Після повторного встановлення контейнера підніміть дверцята, щоб відновити правильну роботу (Мал. 4.22).



Для більшої безпеки доцільно виконувати автоматичне миття після збірки розібраних деталей, щоб усунути будь-які залишки.

**4.7 Завантаження продуктів (коли машину вимкнено)****4.7.1 Завантаження контейнерів**

Завантаження можна виконувати, залишивши контейнери всередині, піднявши верхні дверцята машини (Мал. 4.23), або витягаючи кожен контейнер. Зокрема, для кавових зерен перед зняттям контейнера необхідно закрити пластину для закриття (Мал. 4.24).

- Підніміть кришки кожного контейнера та розмістіть продукт, як зазначено на самій табличці (Мал. 4.25).
- Слідкуйте за тим, щоб не було грудочок, уникайте стиснення продукту та використання надмірної кількості, щоб запобігти старінню кави.

Перевірте місткість кожного контейнера в розділі ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

4.7.2 Установка платіжних систем

Машина постачається без платіжної системи:

За встановлення платіжної системи відповідає технічний спеціаліст.

Налаштування Валідатора 12-24 В в стандартній комплектації для платіжних систем Executive/MDV.

Компанія **Bianchi Industry** не несе солідарної відповідальності за будь-які пошкодження самої машини та/або фізичну та/або матеріальну шкоду через неправильну установку системи.

Системи з паралельним протоколом повинні підключатися безпосередньо до плати Master. Послідовні системи "executive" вимагають, щоб КОМПЛЕКТ платіжних систем постачався окремо.

Потім перейдіть до програмування для виконання належного калібрування.

Зверніться до розділу «6.0 ІНСТРУКЦІЇ З ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ 6.0», щоб перевірити налаштування параметрів, що відповідають використаній системі.

5.0 ОПИС РОБОТИ**ВИДАЧА СКЛЯНКИ ТА МІШАЛКИ**

Машина не має автоматичного розподільника для склянок і мішалок.

Тому користувач самостійно повинен організувати установку всередині машини відповідних розподільників, правильно розташувавши їх у відсіку для подачі (Мал. 5.1, Мал. 5.2 та Мал. 5.3).

Також можливо запросити підставку, щоб можна було розмістити глечик у відсіку для подачі (обидва постачаються запитом), як показано на Мал. 5.4.

ПОДАЧА ЦУКРУ

Стандартний варіант машини не передбачає подачу цукру, тому користувачеві доведеться самостійно підолоджувати напої.

РОЗЧИННІ НАПОЇ

Залежно від типу необхідного напою та моделі машини, для приготування напою можна активувати кілька процесів, описаних нижче.

- Електромагнітний клапан, закріплений на водонагрівачі еспресо (Мал.5.5), активується для подачі запрограмованої кількості води до блендера.
- Спрацьовує насос, який подає запрограмовану кількість води; він контролюється спеціальним електронним приладом (об'ємним лічильником).
- Мотор-редуктор розчинного продукту активує шнек для додання запрограмованої кількості продукту до блендера (у деяких варіантах до того самого змішувача можна транспортувати більше продуктів) (Мал. 5.6).
- Після подачі попередньо встановленої кількості води та порошку блендер вмикається.

Мал. 5.7 Водонагрівач для попереднього підігріву.

Мал. 5.8 - Водонагрівач для розчинних напоїв із полісульфона.

КАВА-ЕСПРЕСО

Цей процес запускається лише в моделях, оснащених групою кави-еспресо.

- Кавомолка працює, доки не буде досягнута доза меленої кави, встановлена дозатором (Мал.5.9).

- Спрацьовує електромагніт дозатора, через що дверцята відкриваються і, отже, кава потрапляє в склянку для заварювання.
- Вмикається мотор-редуктор обертання групи, щоб перевести її в положення подачі та одночасно стиснути таблетку меленої кави (Мал.5.10).
- Спрацьовує насос і подає запрограмовану кількість води, що контролюється спеціальним електронним приладом (об'ємним лічильником) (Мал.5.11).
- Мотор-редуктор кавової групи знову активується, щоб повернути її в вихідне положення; під час цього руху також виштовхується використана кавова таблетка (Мал.5.12)

Послідовність цих операцій (мелення та випуск кави) може відбуватися у зворотному порядку залежно від типу програмування, що використовується.

КАВОВИЙ АВТОМАТ ЕСПРЕСО ЗІ ЗМІННОЮ КАМЕРОЮ

Цей процес запускається лише в моделях, оснащених групою кави-еспресо зі змінною камерою та часовим помолом (Мал. 5.13) (мелена кава подається в групу без механічного дозування).

Мелення

- Після вибору напою з кавою-еспресо запускається мелення кави протягом часу, запрограмованого оператором для конкретного об'єму дозування (Мал. 5.14).
- Мелена кава потрапляє безпосередньо в заварювальну склянку групи кави (вже розташовану під скатом для розливання кави) (Мал. 5.15).

Група подачі

- Вмикається мотор-редуктор обертання групи, щоб перевести її в положення подачі, стискаючи поршень (Мал. 5.16).

Пресування

- Вмикається кавовий насос і відкривається електромагнітний клапан, який активує верхній поршень; гідравлічна тяга (програмована шляхом регулювання тиску тяги) вводить поршень всередину групи заварювання, таким чином досягаючи бажаного рівня стиснення кавової таблетки (Мал. 5.17). Після завершення стиснення клапан завантаження закривається.

Попереднє заварювання (якщо запрограмоване)

- Після закінчення пресування апарат починає попереднє заварювання. Електромагнітний клапан кави відкривається до тих пір, поки не буде випущена запрограмована кількість води. Після випуску необхідної дози води для попереднього заварювання електромагнітний клапан кави закривається. Після завершення попереднього заварювання машина перевіряє рівень пресування кави та повторно запускає процес, знову відкриваючи електромагнітний клапан для заповнення водою, доки не буде досягнуто бажаного рівня пресування (див. етап «Пресування»).

Заварювання

- Після завершення етапу стиснення кавової таблетки електромагнітний клапан кави відкривається і подає кількість води, яка програмується та контролюється спеціальним електронним пристроєм (об'ємним лічильником).

Віджимання

- Після завершення подачі електромагнітний клапан кави вмикається, електромагнітний клапан заповнення водою активується (на програмований час), щоб ще більше опустити верхній поршень, пресуючи та віджимати кавову таблетку, покращуючи її висихання. Будь-яка кількість води, що утворюється під час фази віджимання, зливається через 3-й хід (або злив) електромагнітного клапана кави.

Злив

- Після віджимання тиск всередині верхнього поршня звільняється (електромагнітний клапан завантаження закривається, а зливний клапан відкривається), щоб отримати його повне повернення.

Повернення

- Після втягнення поршня (Мал. 5.18-пол. 1) мотор-редуктор кавової групи знову активується, щоб повернути її у вихідне положення і підготувати до нового циклу.
- Під час цього руху використана кавова таблетка також виштовхується (Мал. 5.18-пол. 2).

5.1 АКСЕСУАРИ**5.2 Базовий комплект меблів**

За запитом доступна базова тумба, на яку можна встановити машину.

В комплект входять:

- скат для вивантаження кавової гущі
- труба для транспортера гущі
- лійка для зливання рідини
- відро для збору зливної рідини
- лоток для збору гущі
- мікроперемикач і поплавцевий датчик «Занадто повний»



Для встановлення вищезгаданих комплектів зверніться до інструкції, що постачаються разом із ними.

Щоб зібрати та поєднати тумбу з машиною, виконайте наступні дії:



Обов'язково закріпіть тумбу до стіни за допомогою кронштейна, що входить до комплекту.

- Закріпіть кронштейн з комплекту на стіні, використовуючи два гвинти та заглушки, що додаються (Мал.5.19).
- Наблизьте тумбу впритул до кронштейна (Мал. 5.20) і закріпіть її на ньому за допомогою двох гвинтів і двох гайок, що входять до комплекту (Мал. 5.21).
- Встановіть машину зверху на тумбу (Мал. 5.22).
- Відкрутіть 4 ніжки, що постачаються разом із машиною, та зніміть їх (Мал. 5.23), закріпіть машину на тумбі за допомогою 4 гвинтів, що додаються (Мал. 5.24).

Інструкції для технічного спеціаліста з обслуговування

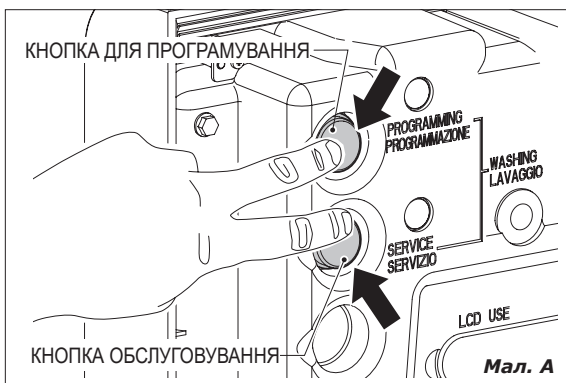
6.0 ІНСТРУКЦІЇ З ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

НОРМАЛЬНИЙ СТАН

КНОПКОВА ПАНЕЛЬ

Кнопки мають наступні призначення:

- Кнопка **1**: Кава-рістретто
- Кнопка **2**: Кава-лунго
- Кнопка **3**: Кава макіато
- Кнопка **4**: Капучіно
- Кнопка **5**: Шоколад
- Кнопка **6**: Латте макіато
- Кнопка **7**: Мокачіно
- Кнопка **8**: Гаряча вода



Вхід до програмування

До меню програмування можна отримати доступ, натискаючи кнопку за кнопковою панеллю протягом щонайменше 2 секунд.

Під час програмування кнопки отримують наступні призначення:

- Кнопка 1**: Збільшити цифру
- Кнопка 2**: Перемістити курсор
- Кнопка 3**: Вийти з меню/Вихід
- Кнопка 5**: Зменшити цифру
- Кнопка 6**: Увійти/Прокручування опцій

У машинах із сенсорним екраном доступ до меню програмування відбувається за аналогічним принципом; потім здійснюється вхід до певного графічного інтерфейсу (див. спеціальний розділ в кінці інструкції)

Доступ до технічного обслуговування (Варіанти з механічною кнопковою панеллю Easy)

До меню обслуговування можна отримати доступ, натискаючи кнопку за кнопковою панеллю протягом щонайменше 2 секунд.

Утримуючи кнопку обслуговування протягом 5 секунд, виконується скидання помилки гущі.

Кнопки мають наступні призначення:

- Кнопка 1** ПРОКРУТКА СИГНАЛІВ ТРИВОГИ- 2^а функція (натискаючи 2 рази кнопку 1) - 3^а функція (натискаючи 3 рази кнопку 1).
- Кнопка 2** СКИДАННЯ СИГНАЛІВ ТРИВОГИ (для всіх функцій).
- Кнопка 3** ПОВНА ПЕРЕВІРКА - ЖУРНАЛ СИГНАЛІВ ТРИВОГИ (друга функція)- ПРОМИВКА МОЛОЧНОГО КОНТУРУ (третя функція).
- Кнопка 4** ПЕРЕВІРКА ЛИШЕ ВОДА - ТЕСТ ВХОДІВ (друга функція) - ЗАПОВНЕННЯ МОЛОЧНОГО КОНТУРУ (третя функція).
- Кнопка 5** ПЕРЕВІРКА ЗМІШУВАЧА - ТЕСТ КАВОМОЛКИ-ДОЗАТОРА (друга функція) - ЖУРНАЛ ПРОМИВОК МОЛОЧНОГО КОНТУРУ/ЖУРНАЛ АВТОМАТИЧНОГО ПОМОЛУ (якщо >3,0сек) (третя функція).
- Кнопка 6** ПЕРЕМІЩЕННЯ ГРУПИ - ЗАВАНТАЖЕННЯ ЛІЧИЛЬНИКІВ (друга функція) - ПРОМИВКА ГРУПИ (тільки для змінної камери)- СКИДАННЯ СЕРЕДНЬОГО АВТОМАТИЧНОГО ПОМОЛУ (третя функція).
- Кнопка 7** ПОКАЗАТИ ЗАГАЛЬНУ КІЛЬКІСТЬ УДАРІВ - ЗАПОВНЕННЯ ТРУБ MDB (друга функція) - РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПОМОЛУ (третя функція).
- Кнопка 8** ПРОМИВКА - СПОРОЖНЕННЯ ТРУБ MDB (друга функція) - РЕГУЛЮВАННЯ ПОМОЛУ ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТРІЛКИ (третя функція).

У машинах із сенсорним екраном доступ до меню обслуговування відбувається за аналогічним принципом; потім здійснюється вхід до певного графічного інтерфейсу (див. спеціальний розділ в кінці інструкції)

Для виконання промивки натисніть дві кнопки в тісній послідовності з інтервалом приблизно в одну секунду і утримуйте їх протягом 5 секунд (як показано на Мал. А).

7.0 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПЕРЕСТІЙ

7.1 Очищення та завантаження



Щоб забезпечити правильну роботу машини протягом тривалого часу, необхідно регулярно виконувати операції, деякі з яких є важливими для дотримання чинних санітарних норм. Ці операції, якщо не зазначено інше, повинні виконуватися, коли машина відкрита та вимкнена. Операції з очищення повинні проводитися перед завантаженням продуктів. Для забезпечення нормальної роботи машини її потрібно розміщувати в приміщеннях з температурою, від мінімум +5°C до максимум +32°C і відносною вологістю не вище 65%; або необхідно передбачити встановлення спеціальногозовнішнього корпусу для захисту машини, щоб гарантувати ті самі умови. Машину не можна встановлювати в приміщеннях, де для очищення використовуються струмені води (наприклад, промислові, цивільні кухні та в схожих місцях тощо) і не використовуйте струмені води безпосередньо на машині.

ТИП ВТРУЧАННЯ	ЧАС / № УДАРІВ	
	ЩОДЕННО	КОЖНОГО ТИЖНЯ
Зніміть і помийте всі видимі деталі в зоні подачі, використовуючи дезінфікуючу рідину * (див. пункт 4.6.2).	●	
Очистіть відсік для подачі за допомогою дезінфікуючої рідини*.	●	
Спорожніть контейнер для кавової гущі і промийте його з використанням дезінфікуючої рідини*.	●	
Зніміть усі контейнери та протріть вологою ганчіркою всі опорні частини контейнерів, а також дно машини та зовнішній корпус, зокрема зону подачі, потім переходьте до дезінфекції* (див. пункт 7.3.1).		●
Очищення сенсорних екранів і кнопкових панелей SAW вологою ганчіркою.	●	

*Використовуйте миючі засоби, придатні для цільового використання в харчовій галузі, відповідно до стандартів HACCP (прийнятих вашою компанією)

7.1.1 Періодичне очищення, за проведення якого відповідає технічний спеціаліст з обслуговування

Перша операція. Утилізація відходів, присутніх у смітєвих баках (брудні склянки, мішалки, папір, носові хустки тощо). Після утилізації відходів можна починати очищення навколишньої зони.

- видалення більш грубого забруднення
- дезінфекція підлоги та стін навколишньої зони в радіусі 1 метра навколо машини
- після завершення операції можна відкрити машину.

7.1.2 Рекомендоване щоденне очищення

Мета – запобігти утворенню бактерій у місцях, що контактують з харчовими продуктами.



Для всіх операцій з очищення дотримуйтесь інструкцій, наведених у пункті 7.1.1

Виконуйте наступні кроки:

- очистіть всі видимі частини зони подачі (Мал.7.1 та Мал.7.2)

Зніміть і ретельно промийте:

- транспортери та скати для порошкових речовин(Мал.7.3-пол.1)
- водяний транспортер (2), камеру (3) та крильчатку для змішування (4)
- силіконові трубки для подачі
- відсік для подачі (Мал.7.4 - Мал.7.5)
- скат та лійку для кави(Мал.7.6)

Перед тим як приступити до повторного монтажу, ретельно висушіть всі деталі:

- Очистіть групу від залишків кавового порошку; для полегшення виконання операції групу можна витягти з місця розташування (Мал.7.7).
- Спорожніть лоток від залишків рідини та очистіть його (Мал.7.8 - Мал. 7.9).
- Спорожніть контейнер від кавової гущі (варіанти кавових автоматів для кави в зернах) (Мал.7.10).



7.1.3 Щотижнева очистка

Зніміть усі контейнери та протріть вологою ганчіркою всі опорні частини контейнерів, а також дно машини та зовнішній корпус, зокрема зону роздачі (Мал.7.1 - 7.2).

7.1.4 Завантаження продуктів

При необхідності завантажте продукти та/або витратні матеріали машини. Для виконання цих операцій зверніться до операцій з першої установки, розділ 4.6.

7.1.5 Очищення контейнера від кавової гущі та лотка від залишків рідини

Машини оснащена лічильником кавової гущі. Після досягнення запрограмованого значення машина виводить повідомлення «кавова гуща» на дисплей.

Якщо з'являється це повідомлення, контейнер для гущі необхідно спорожнити та скинути лічильник наступним чином:

- Відкрийте дверцята машини.
- Витягніть контейнер із гущею (див. Мал.7.10) і спорожніть його від присутніх залишків кавової гущі.
- Очистіть контейнер для гущі дезінфікуючою рідиною.
- Увійдіть в меню технічного обслуговування та виберіть пункт «перезавантаження лічильників»; або, утримуючи кнопку обслуговування протягом 5 секунд, можна скинути помилку гущі (усі варіанти машини).

Машини оснащена лотком для рідини з поплавцевим датчиком.

Коли лоток для рідини заповниться, дійте наступним чином:

- Відкрийте дверцята машини.
- Витягніть лоток для рідини та спорожніть його (див. Мал. 7.8 та 7.9).
- Очистіть лоток для рідини дезінфікуючою рідиною.



7.2 Рекомендоване обслуговування

Компанія **Bianchi Industry** гарантує належне функціонування своєї машини протягом тривалого часу лише за умови профілактичного технічного обслуговування, яке здійснюється згідно процедур, зазначених у таблиці нижче:

ТИП ВТРУЧАННЯ	№ ударів					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Загальний огляд та заміна деталей (за потреби) - (водонагрівач-електромагнітні клапани-3-ходовий електромагнітний клапан - ущільнення групи кави та поршні групи-груп кави та група поршнів)		●				
Змащення рухомих частин групи (за необхідності)		●				
заміна жорна та підшипника жорна					●	
Перевірте та замініть ущільнення змішувача (за необхідності)					●	
Очищення накипу водонагрівачів для розчинних напоїв та водонагрівачів із теплообмінником						●

Примітка: Для очищення та профілактичного обслуговування машини доступний набір для дезінфекції; цей набір дозволяє замінити всі частини, що підлягають огляду та технічному обслуговуванню, щоб мати можливість проводити очищення та технічне обслуговування, скорочуючи час перестою машини

7.2.1 Заплановане та позачергове технічне обслуговування

Операції, описані в цьому розділі, є суто орієнтовними, оскільки вони пов'язані з різними змінними, такими як: жорсткість води, вологість, використовувані продукти, умови та обсяг роботи тощо.



Для всіх операцій, які потребують розбирання компонентів машини, переконайтеся, що машина вимкнена.

Доручити описані нижче операції компетентному персоналу.

Якщо для виконання операцій необхідно працювати з увімкненою машиною, довірте цю роботу навченому персоналу.

Для більш складних операцій, таких як видалення накипу з водонагрівачів, потрібно добре розумітися на обладнанні.

Щомісяця дезінфікуйте всі частини, що контактують з харчовими продуктами, використовуючи миючі засоби, придатні для цільового застосування в харчовому секторі відповідно до стандартів НАССР, дотримуючись того, що вже описано в Розділі 4.6.2.

7.2.2 Обслуговування групи та поршня для кави

Рекомендовано щомісяця знімати групу і ретельно мити її в гарячій воді. Обов'язковою умовою для цієї операції є знаходження групи кави в стані спокою.

Якщо машина оснащена групою зі змінною камерою, від'єднайте трубку, вказану на Мал. 7.11; потім як для стандартної групи, так і для змінної камери відкрутіть ручку пол. 1, поверніть важіль 2 (Мал. 7.12) а потім зніміть всю групу кави.

- Щоб зняти стандартний поршень, від'єднайте трубку, вказану на Мал.7.13, витягніть стопорний штифт поршня (Мал.7.14 – пол.3) і витягніть поршень із водонагрівача.

- Якщо машина оснащена системою зі змінною камерою, від'єднайте трубку, зазначену на Мал. 7.12, відкрутіть упор (Мал. 7.15-пол.4), що присутній на штоку поршня, і витягніть поршень із водонагрівача.

Бажано змачувати всі рухомі частини групи кожні 10 000 ударів і в будь-якому випадку щомісяця, використовуючи харчове силіконове мастило (Мал.7.16):

- штанга нижнього фільтру (5)
- шатун (6)
- напрямна штанга (7)

Рекомендовано перевіряти та замінювати ущільнення та фільтри кожні 10 000 ударів:

- ущільнення.
- Відкрутіть гвинт (Мал.7.17), промийте фільтр і при необхідності замініть його.
- Змонтуйте всі елементи в зворотньому порядку.

ПРОЦЕДУРА ПЕРЕВІРКИ НАЛАГОДЖЕННЯ ГРУПИКАВИ

Переконайтеся, що у фазі спокою індекс обертання вирівняний за індексом фази (див.Мал. 7.18).

Доступ до внутрішніх частин

Щоб отримати доступ до внутрішніх частин машини (насоси, водонагрівач для кави-еспресо, електромагнітні клапани, електричні з'єднання тощо):

- від'єднайте машину від електричної та гідравлічної мереж.
- послабте кріпильні гвинти задньої стінки машини (Мал.7.19), посуňte її вгору та зніміть (Мал. 7.20)

7.3 Процедура з обслуговування та дезінфекції

Ідеальні приналежності:

Ідеальне обладнання для технічних спеціалістів із завантаження та обслуговування повинно складатися з наступних елементів:

- Валізка для інструментів
- Чиста робоча форма
- Одноразові рукавички
- Хомут для закриття труб
- Рулон харчового паперу
- Дерев'яна або пластикова паличка
- Упаковка з миючим засобом
- Упаковка з дезінфікуючим засобом
- Табличка «Машини не працює»
- Столик для підтримки (необов'язково)

Ніколи не використовуйте:

- Губки, маленькі губки, ганчірки з тканини
- Викрутки або металеві предмети

7.3.1 Санітарна обробка

! ДЕЯКІ ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Оператори та технічні працівники, які зазвичай контактують з харчовими продуктами, повинні ретельно слідкувати за особистою гігієною та чистою власною одягу.

Зокрема, перед початком будь-яких операцій на машині обов'язково:

- взути захисне взуття або принаймні придатне для використання
- ретельно вмити руки
- тримати нігті коротко підстриженими, чистими та без лаку
- тримати волосся коротко підстриженим та чистим
- уникати подряпин під час технічного обслуговування
- не палити і не їсти під час роботи
- уникати дотиків до волосся, рота та носа під час роботи
- уникати носіння кілець, браслетів, годинників
- закривати будь-які рани
- уникати використання сильних особистих ароматів

Більшість харчових забруднень розповсюджується саме через руки, тому ми нагадуємо вам мити руки за наступних обставин:

- перед початком роботи на машині
- після відвідування туалету
- після того, як ви доторкнулися до волосся, висякали ніс, поїли
- після роботи з миючими хімічними засобами
- після рукостикання з іншими

Якщо ви користуєтесь захисними рукавичками, міняйте їх щоразу після контакту із забрудненими предметами.

Як дотримуватись гігієнічних норм:

- Застосовуючи дезінфікуючі засоби Завданням дезінфікуючих засобів є знищення мікроорганізмів, присутніх на поверхнях.

**Як підтримувати чистоту:**

- Застосовуючи миючі засоби та/або засоби для чищення
- Завданням засобів для чищення є видалення грубих забруднень.
- На ринку представлені продукти, що одночасно є миючими/дезінфікуючими засобами, які зазвичай доступні в аптеках (на основі хлору).
- Щодо інформації, яка не згадується в цьому розділі, зверніться до правил НАССР і, зокрема, зверніть увагу на наступне:
 - Прибирання приміщень
 - Транспортування продуктів
 - Обслуговування машинного обладнання
 - Утилізація відходів
 - Забезпечення питною водою
 - Особиста гігієна
 - Характеристики харчових продуктів
 - Директива 93/43/CEE

Деякі важливі попередження (посил. на Директиву 93/43/CEE)

- Приміщення, в яких встановлені машини, повинні бути такими, що запобігають накопиченню бруду, контакту з токсичними матеріалами та утворенню конденсату або цвілі на поверхнях самої машини.
- Крім того, важливо, щоб у приміщеннях, де встановлена машина, дотримувались правильної гігієнічної практики, запобігаючи також перекресному забрудненню під час операції між харчовими продуктами, обладнанням, матеріалами, водою, повітрообміном або втручаннями персоналу, а також виключаючи агенти забруднення, наприклад, комах або інші шкідники.
- Переконайтеся, що підключення до водопостачання є достатнім і відповідає Директиві СЕЕ 80/778 щодо якості води, призначеної для споживання людиною.
- Безпечне належну механічну або природну вентиляцію, уникаючи механічного потоку повітря із забрудненої в чисту зону.

Операції з прибирання можуть проводитися в місці, де встановлено машину

Приклад ідеальної процедури очищення машини для приготування гарячих напоїв:

Особа, відповідальна за гігієнічне обслуговування системи, перед тим, як відкрити машину, повинна переконаватися, що зона навколо чиста, і розмістити табличку, яка вказує потенційним споживачам, що:

- «Обладнання не працює, триває технічне обслуговування»
- важливо, щоб під час операцій з очищення та дезінфекції обслуговуючий персонал ніколи не призупиняв свою роботу, щоб запустити машину.
- Для внутрішнього очищення використовуйте чисті ганчірки, ще краще одноразові.
- Важливо переконаватися, що засоби, які використовуються для загального чищення машини, ніколи не контактують з продуктами, які використовуються для очищення частин, що контактують з харчовими продуктами.
- Під час проведення процедури з очищення слідкуйте за тим, щоб не переносити мікроби з забруднених місць на вже очищені.

A) використовуйте чисті рукавички

B) використовувати гарячу воду, що не береться з туалету

C) приділяйте більше уваги очищенню деталей, що контактують з харчовими речовинами

- Обережно видаліть усі залишки бруду перед використанням дезінфікуючих засобів.

- Обережно уникайте будь-якого контакту харчових продуктів із брудними поверхнями.

- Під час очищення ретельно дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці хімічних миючих засобів. Завжди уникайте контакту харчових упаковок з миючими засобами.

- Переконайтеся, що ваші приналежності для прибирання знаходяться в ідеальному робочому стані.

D) Після завершення операції з прибирання відкладіть мішки для збору відходів у спеціальні місця, подалі від тих, куди будуть встановлені машини.

7.4. Регулювання**7.4.1 Регулювання дозування та помолу**

Машину поставляється відкаліброваною за стандартними значеннями, а саме:

- Температура кави в склянці від 70°C до 80°C.
- Температура розчинних продуктів у склянці від 70°C до 80°C.
- Вага порошку кави від 6 до 8 грам.
- Вага розчинних порошоків вказана у відповідних таблицях.

Щоб отримати найкращі результати для продукту, що використовується, рекомендуємо перевірити:

- Вагу меленої кави.

Для зміни кількості потрібно повернути ручку на дозаторі (Мал. 7.21).

Кожне натискання ручки регулювання відповідає значенню 0,05 грама.

При обертанні за годинниковою стрілкою доза зменшується.

При обертанні проти годинникової стрілки доза збільшується.

Змінення продукту можна контролювати за допомогою контрольних насічок, розміщених на корпусі дозування (див. Малюнок 7.21).

Зазвичай кавові таблетки повинні бути забутиновані та трохи вологими.

- Ручне регулювання ступеня помолу.

Поверніть гвинт (Мал. 7.22), щоб отримати бажаний результат.

При обертанні за годинниковою стрілкою ви отримуєте тонкий помел, повертаючи проти годинникової стрілки - грубий.

Після регулювання необхідно зробити 3 коригування продукту, щоб перевірити правильність налаштування: чим дрібніше розмір частинок, тим більше часу потрібно для подачі продукту.

Регулювання дозування та помолу (помел за часом)

- Маса порошку кави 8 грам (помел за часом).

Щоб отримати найкращі результати для продукту, що використовується, рекомендуємо перевірити:

- Вагу меленої кави.

Для зміни кількості необхідно внести зміни в програмування машини, регулюючи налаштування часу помолу.

7.4.2 Регулювання витрати води електромагнітних клапанів для розчинних напоїв (лише варіант із водонагрівачем для розчинних напоїв)

Можна регулювати кількість води та дозу порошку електронним шляхом, змінюючи стандартні параметри за допомогою програмного забезпечення машини.

При проблемах, пов'язаних з утворенням вапняного нальоту, може спостерігатися зниження витрати води через електромагнітні клапани.

7.5 Перестій

При тривалому перестоя машини необхідно проводити профілактичні роботи:

- Від'єднайте машину від електричної та гідравлічної систем.
- Повністю спорожніть водонагрівач, відкривши зливний кран водонагрівача, розташований на дні водонагрівача з теплообмінником (Мал. 7.23).
- Спорожніть лоток з поплавцевими датчиками (Повітряний розрив), знявши заглушку, розміщену на трубці вздовж зливного скату.
- Після спорожнення встановіть заглушку
- Вимийте всі частини, які контактують з харчовими продуктами, як описано вище.
- Зніміть усі контейнери для молока та повністю промийте молочний контур, як зазначено в пункті про санітарну обробку.
- Спорожніть відро для гуші та ретельно почистіть його.
- Викиньте мішок з кавовою гушею.
- Очистіть усі внутрішні та зовнішні поверхні машини ганчіркою.
- Захистіть зовнішню поверхню целофановою плівкою або пакетом (Мал. 7.24)
- Зберігайте в сухих, захищених приміщеннях при температурі від 2 до 40°C і відносною вологістю повітря не вище 65%



Після тривалого періоду перестоя повторіть процедуру першої установки.

8.0 РОЗБИРАННЯ

Спорожніть продукти та воду, як описано в попередньому параграфі.

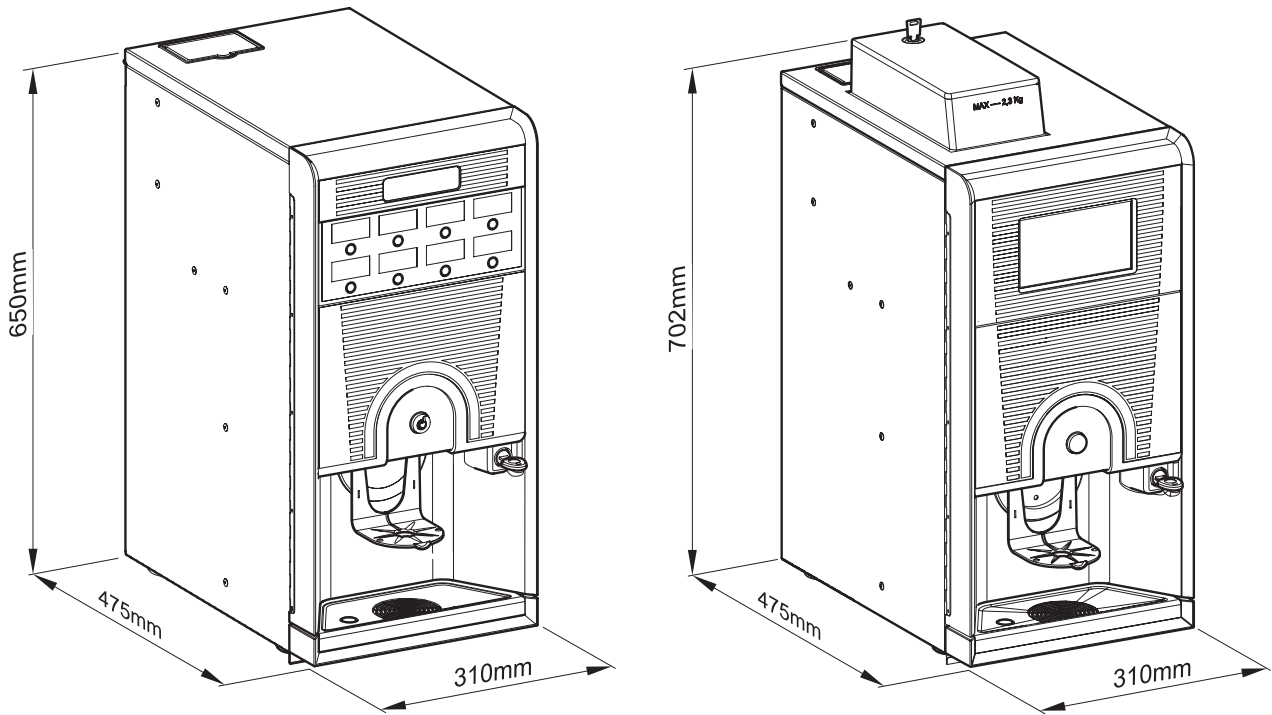
Для демонтажу машину доцільно розібрати складові машини, розділивши їх за конструктивною природою (пластмасові, металеві тощо).

Потім передайте розділені таким чином частини компаніям-спеціалістам у цій галузі.

Увага! Переконайтеся, що машини утилізуються у повній відповідності з екологічними стандартами та чинними нормами.

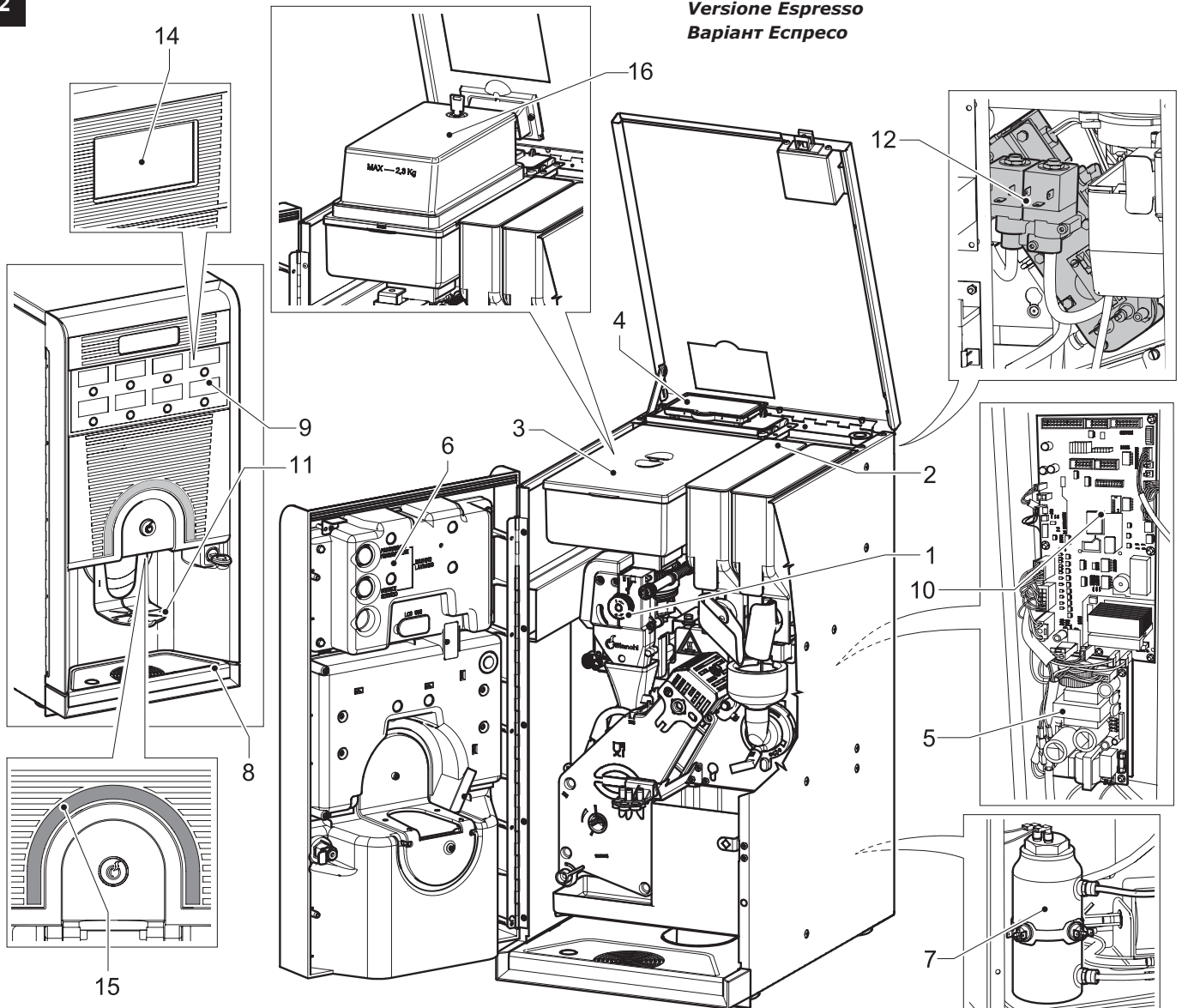


1.1



1.2

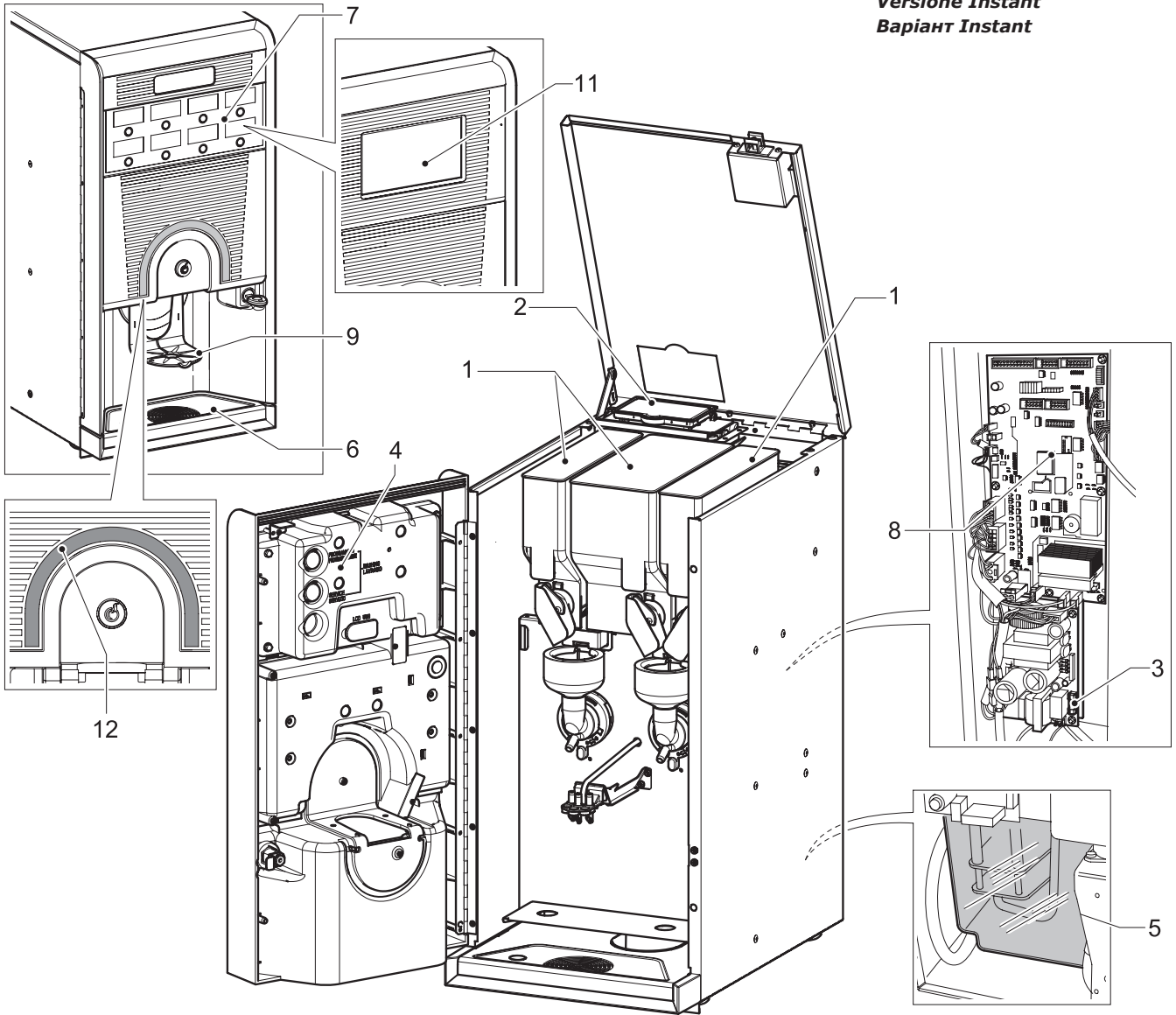
Versione Espresso
Вариант Еспресо






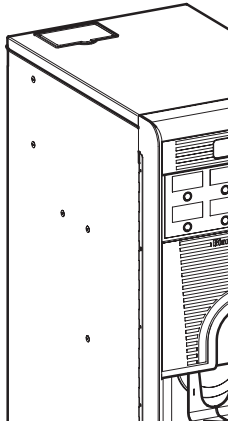
1.3

Versione Instant
Вариант Instant

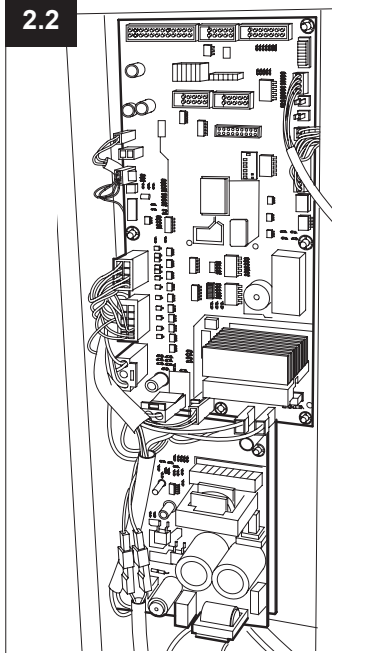


2.1

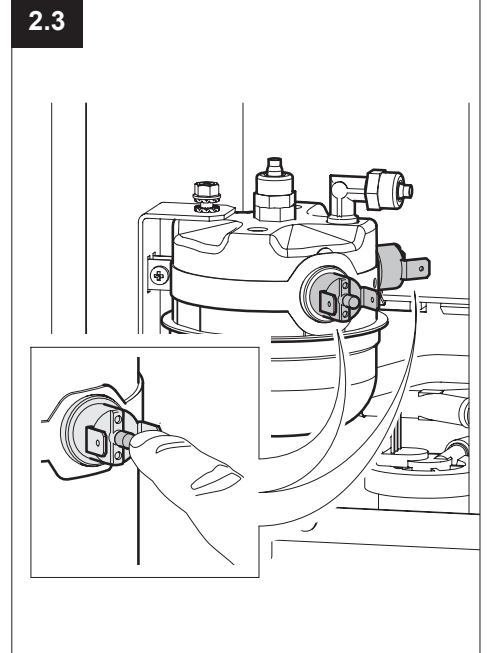
Model: XX	Des: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	 Bianchi Industry S.p.A. Caso Affari 7 - 24040 - Zogno (BG) - ITALIA Registro A.E.E. IT411000008657
S/N	XXXXXXXXXX	
xxx V	xx Hz	x,xx kW
xx / 2021		CE

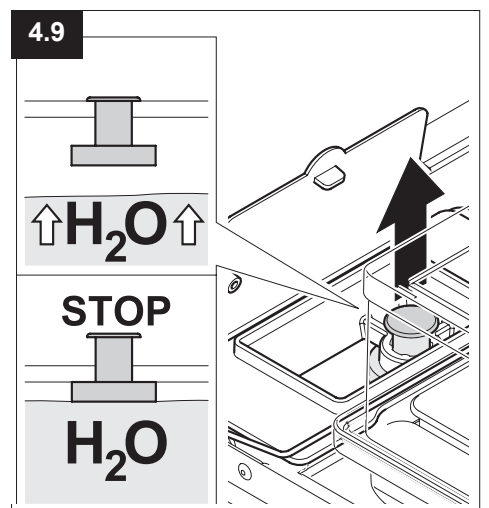
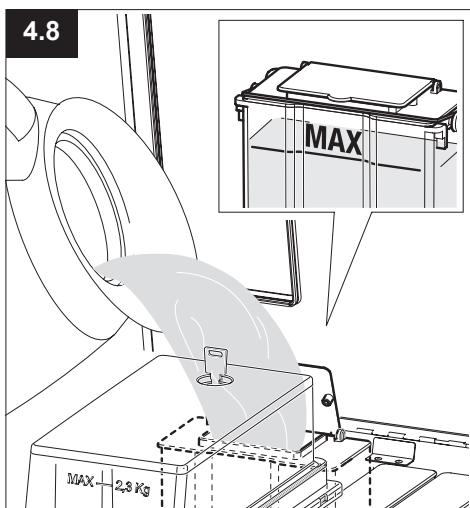
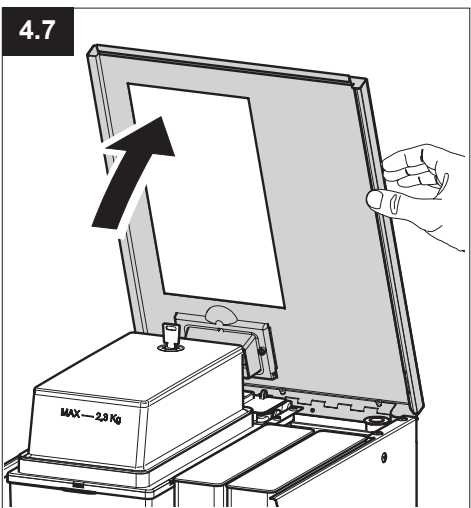
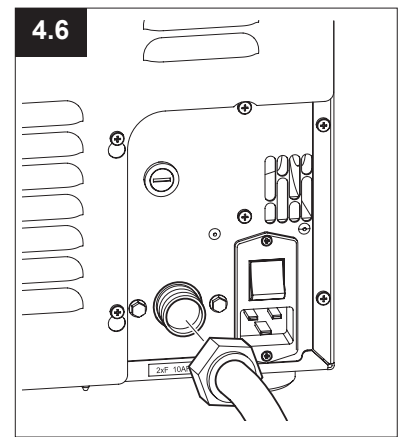
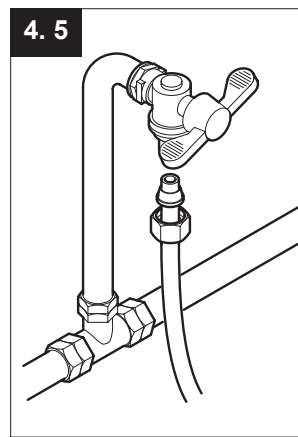
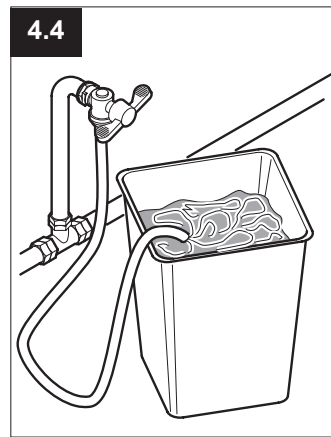
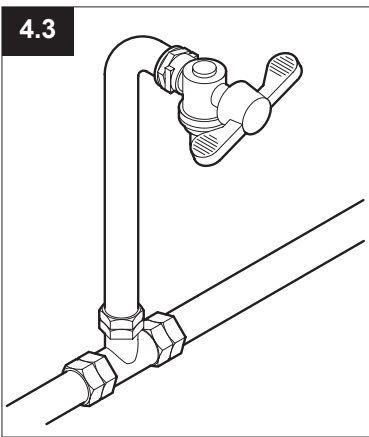
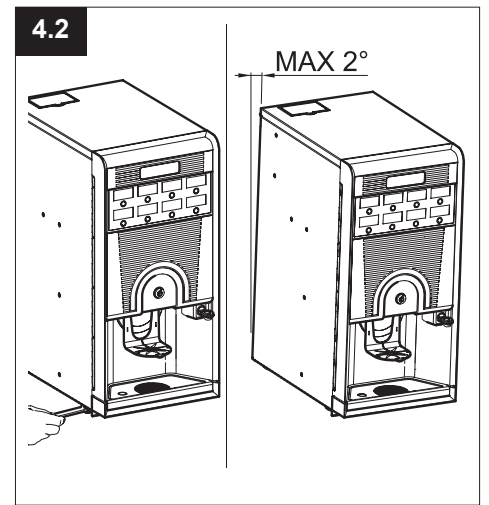
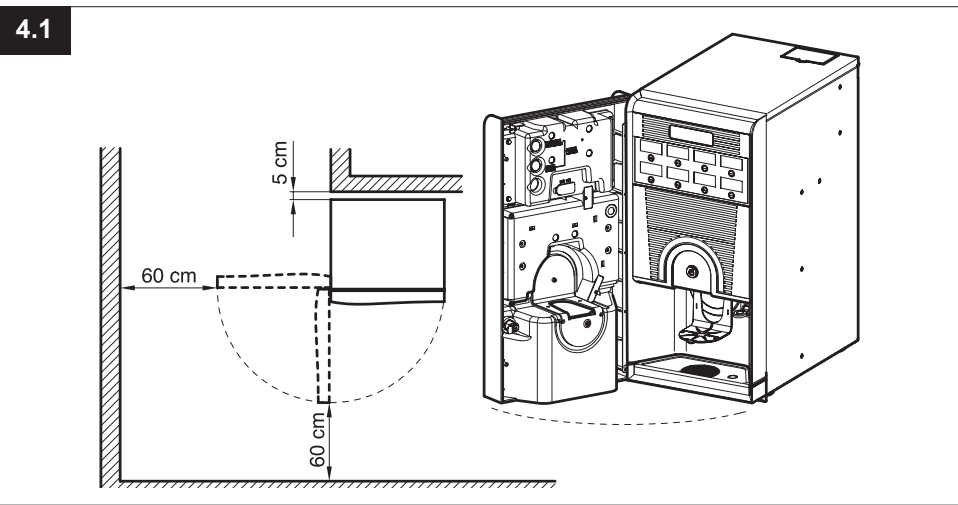
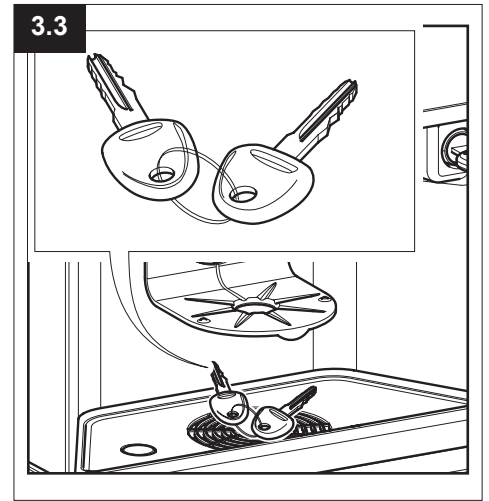
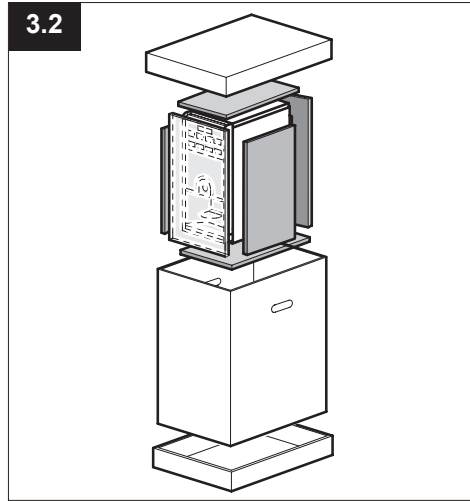
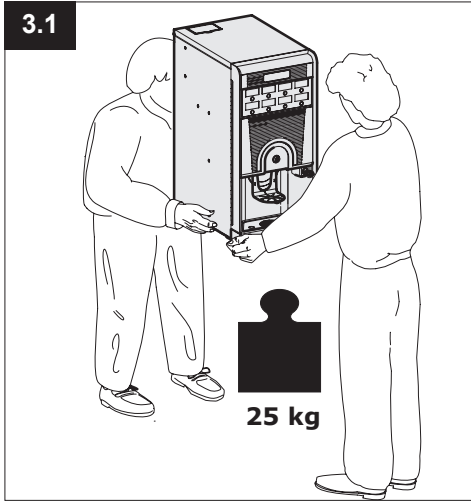


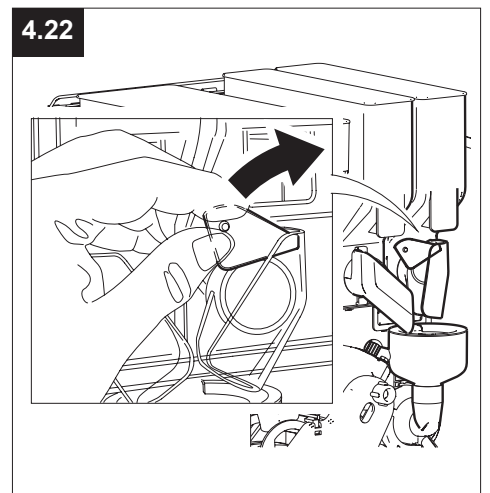
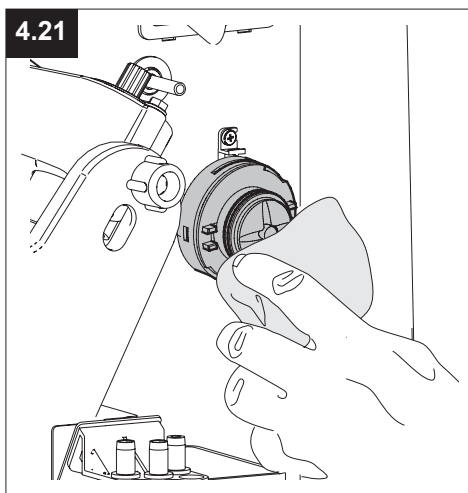
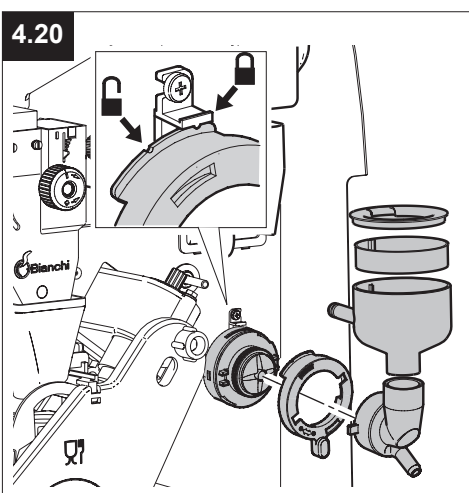
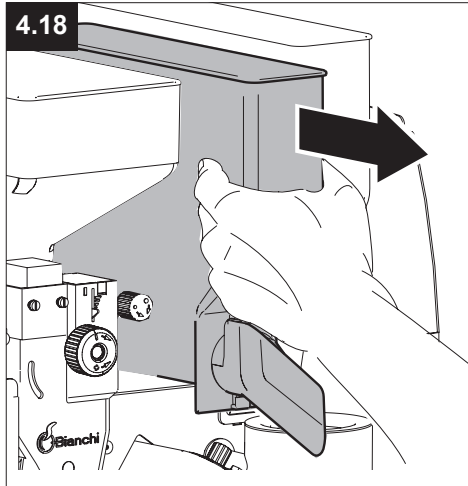
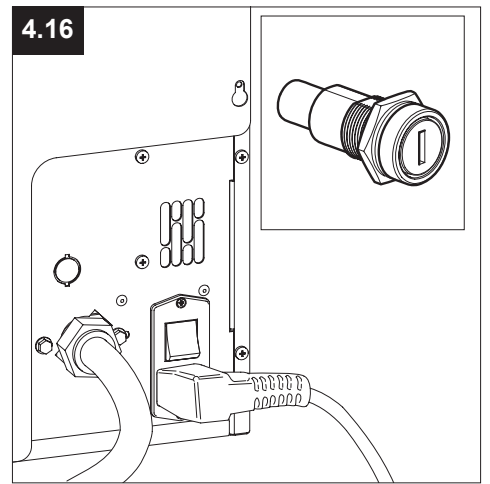
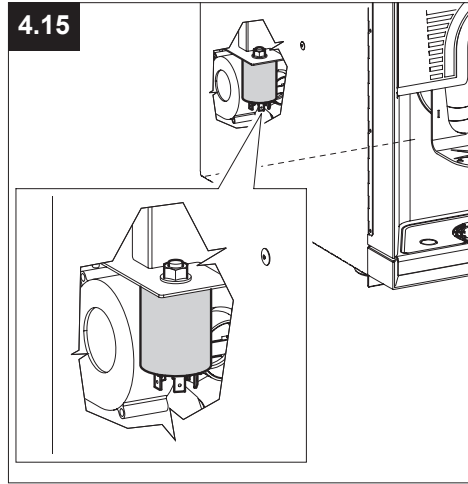
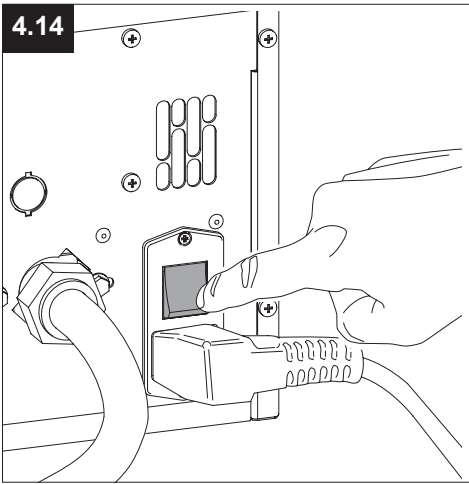
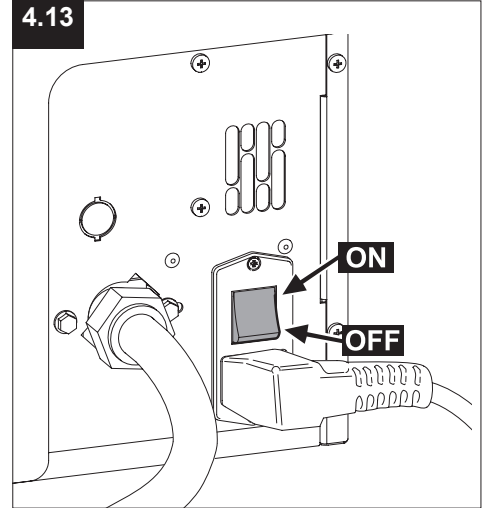
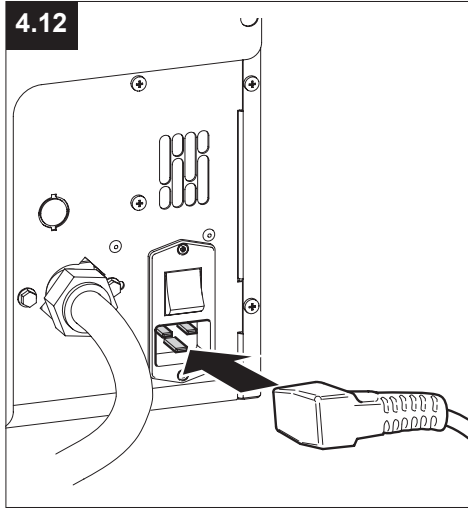
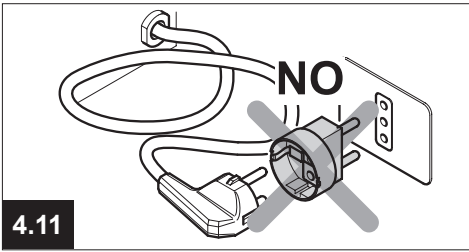
2.2

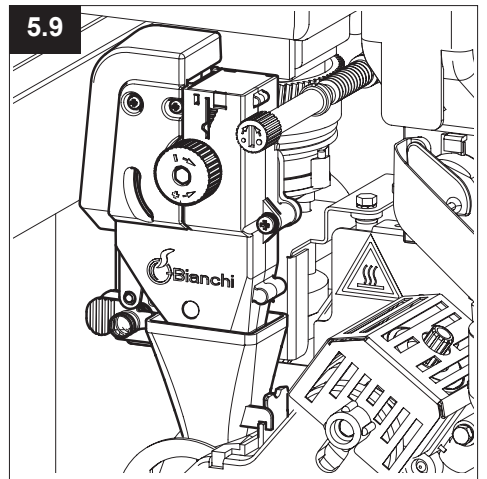
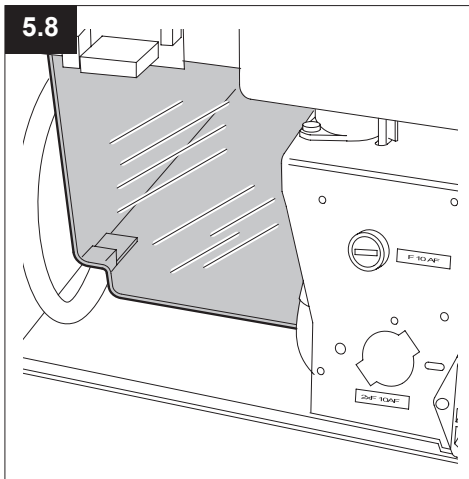
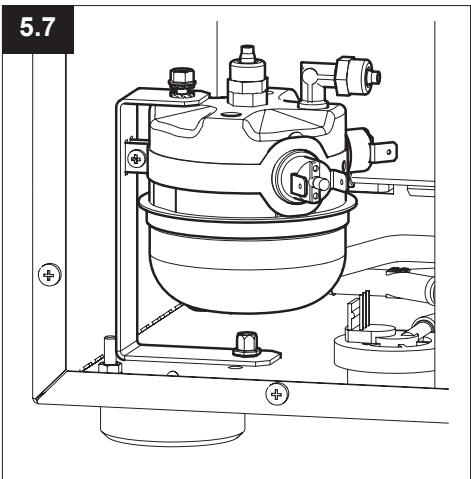
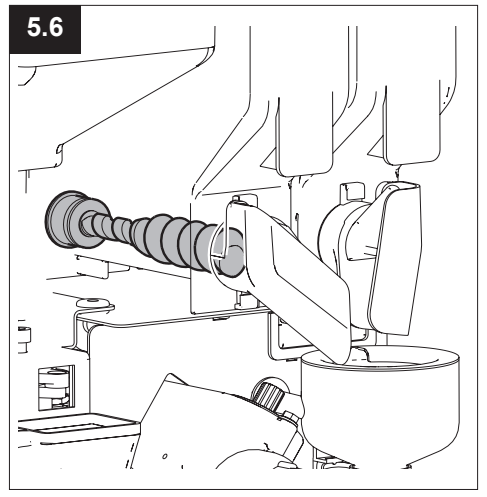
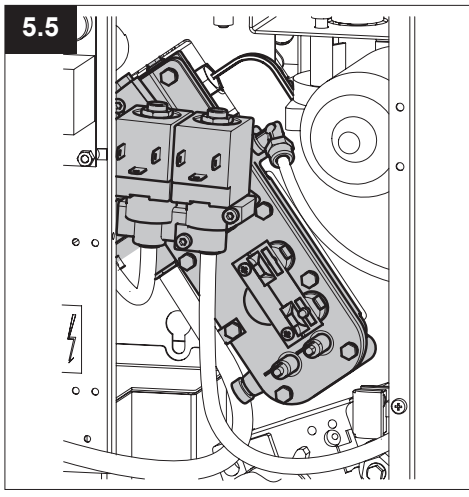
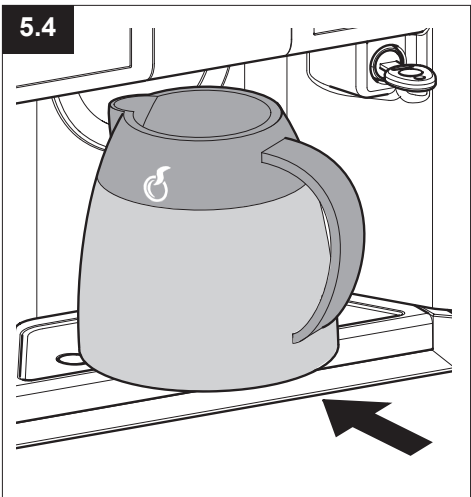
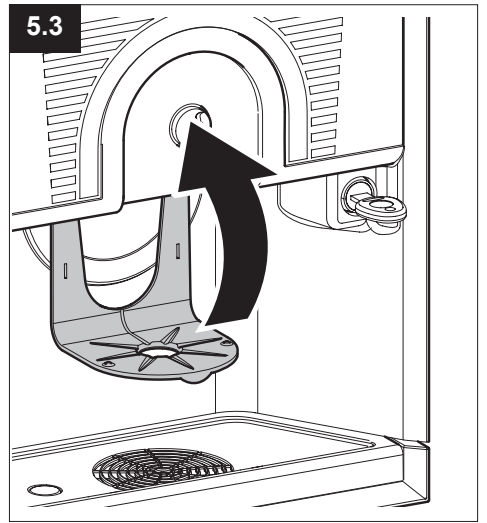
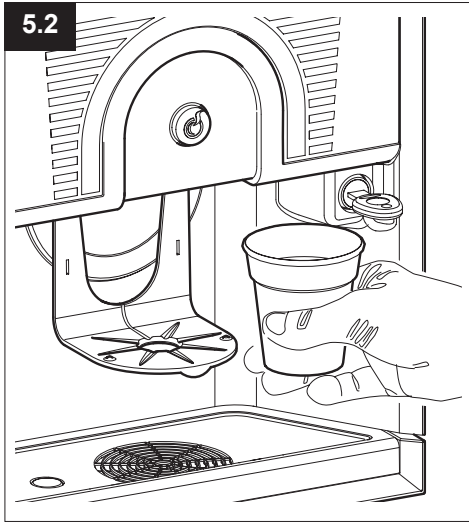
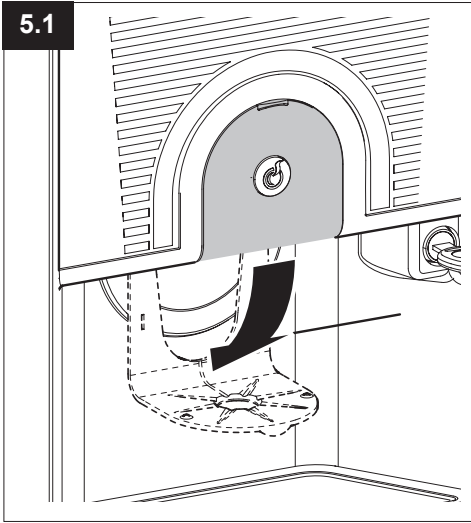
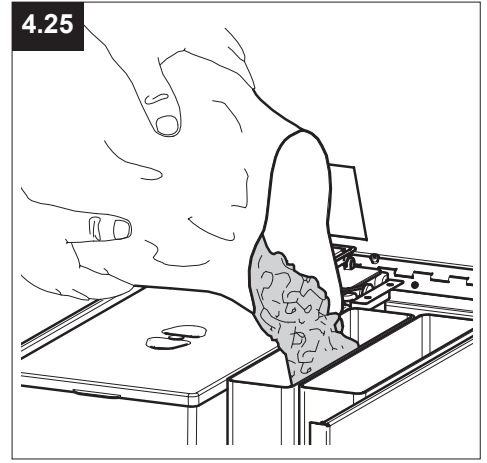
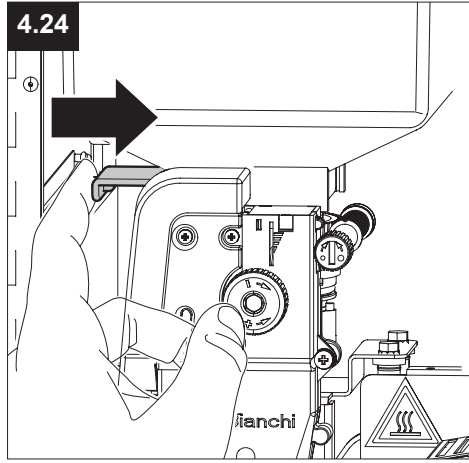
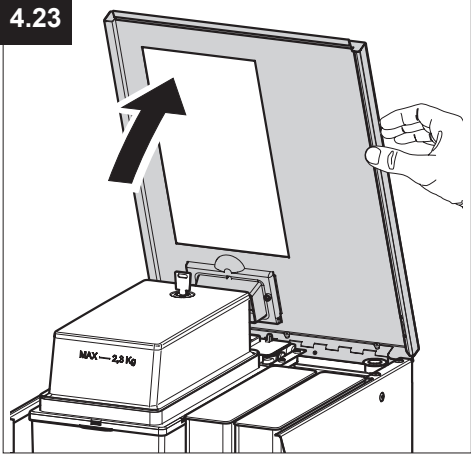


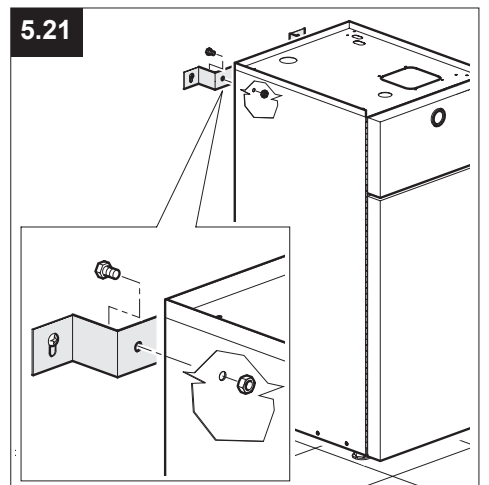
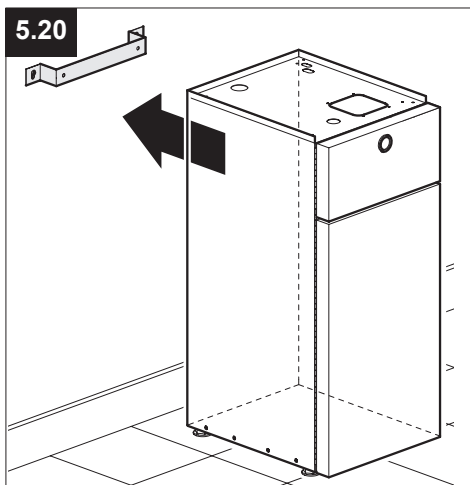
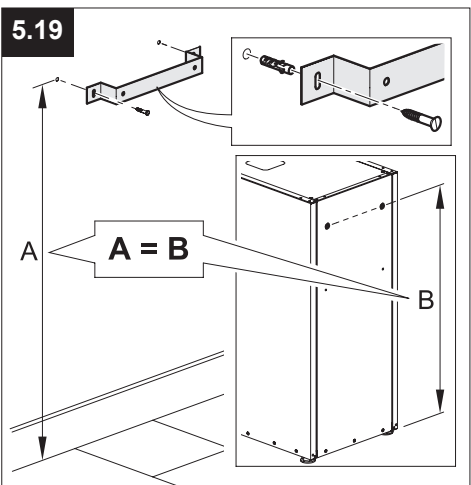
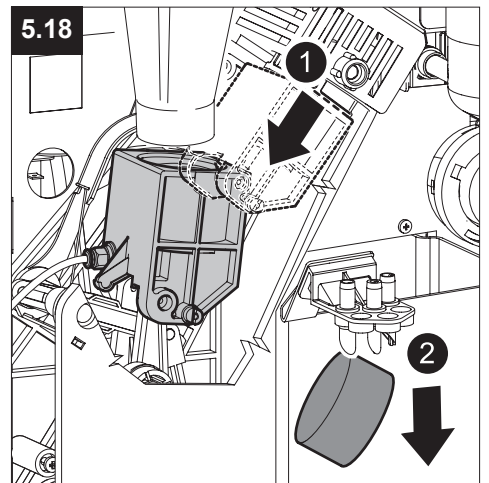
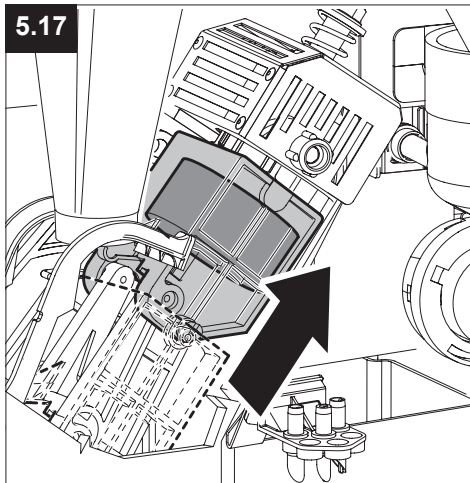
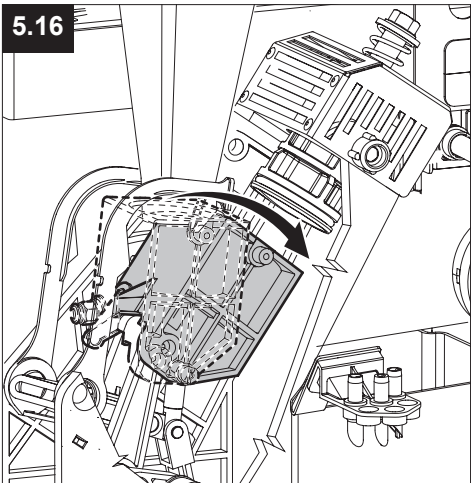
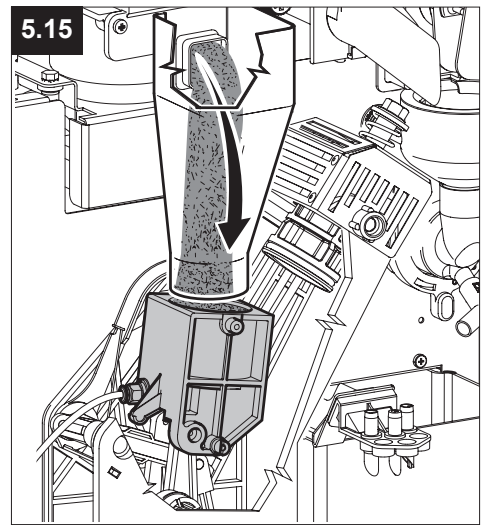
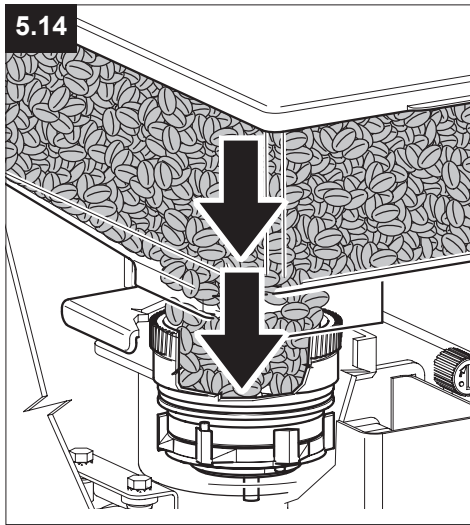
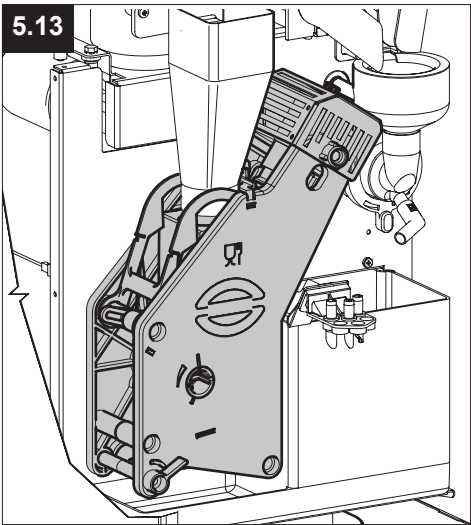
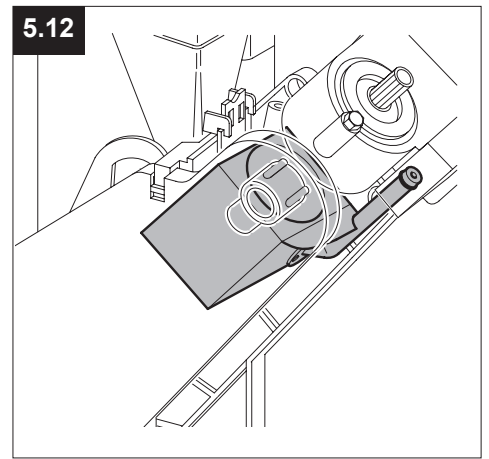
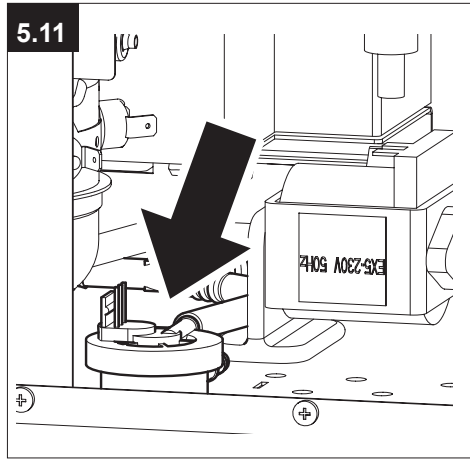
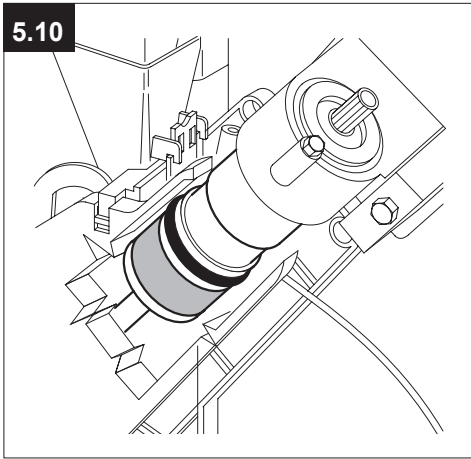
2.3

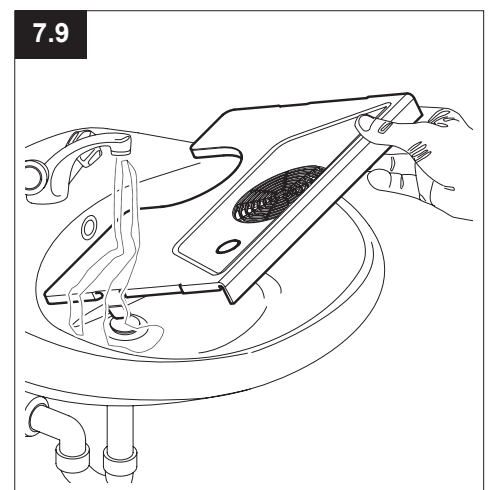
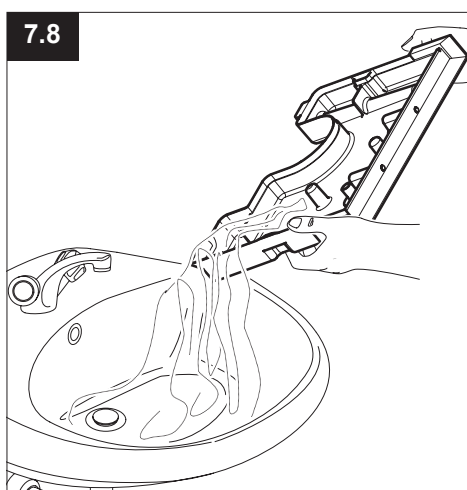
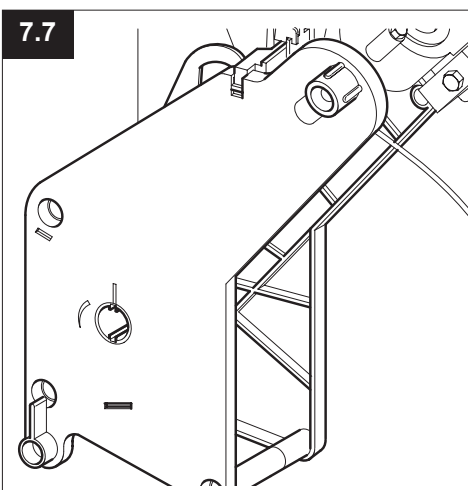
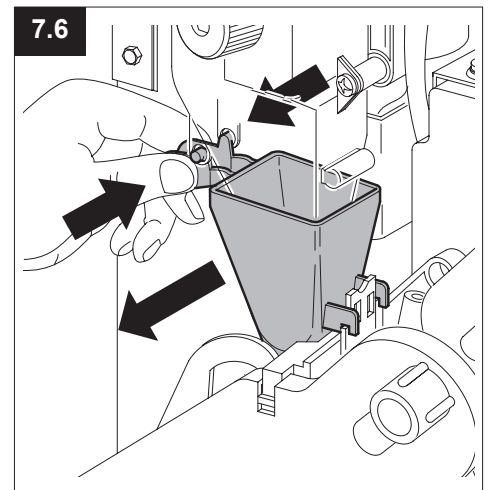
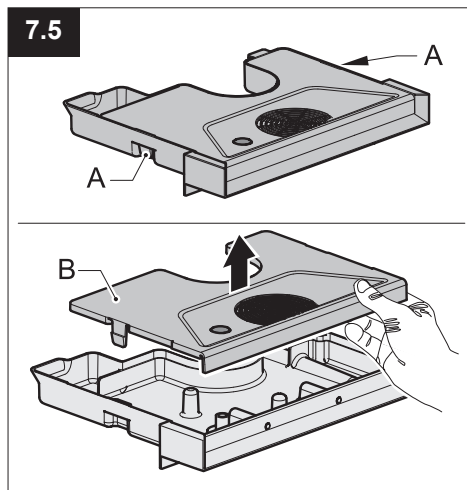
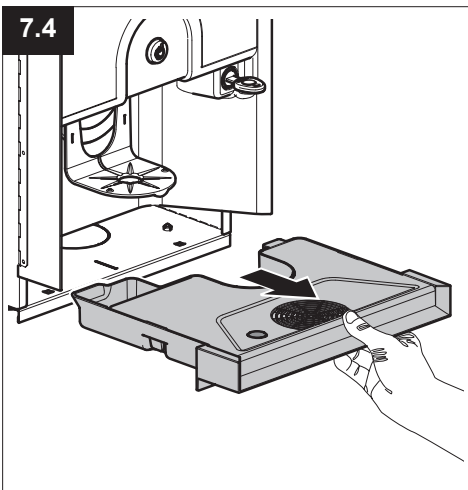
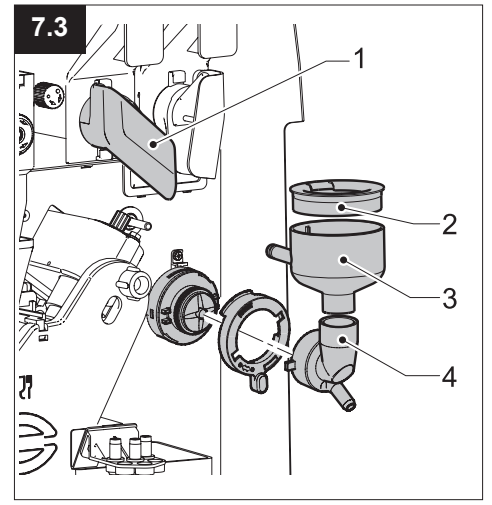
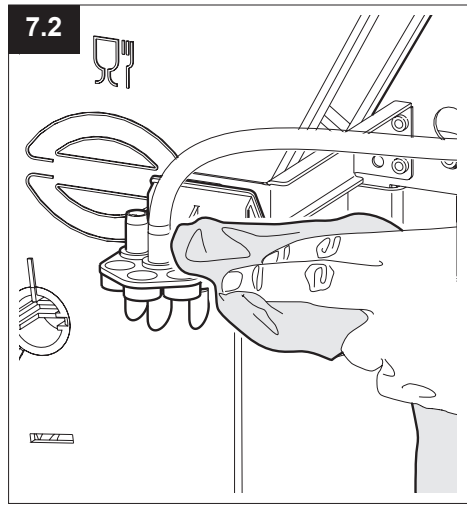
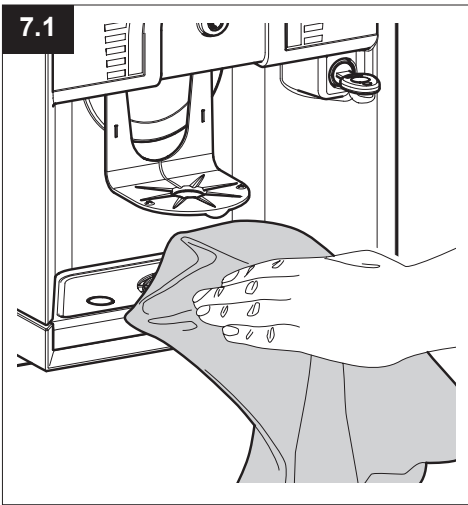
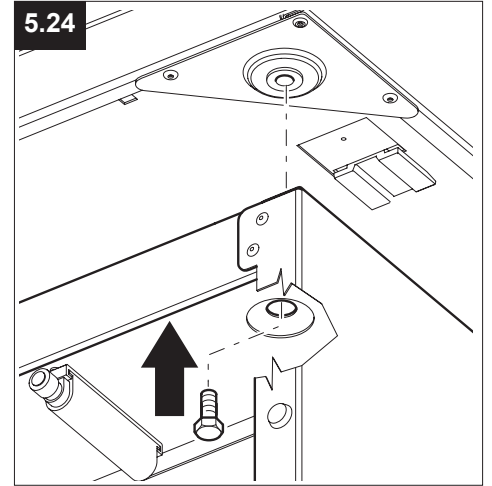
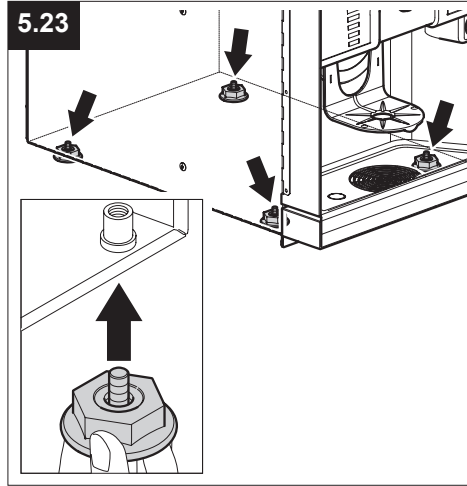
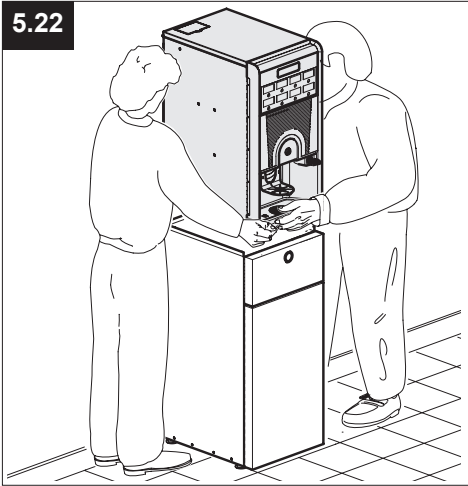


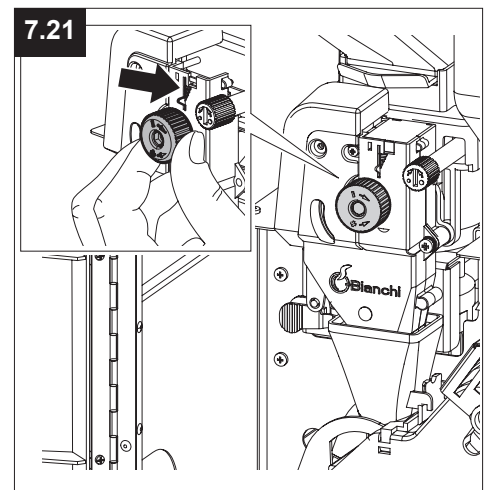
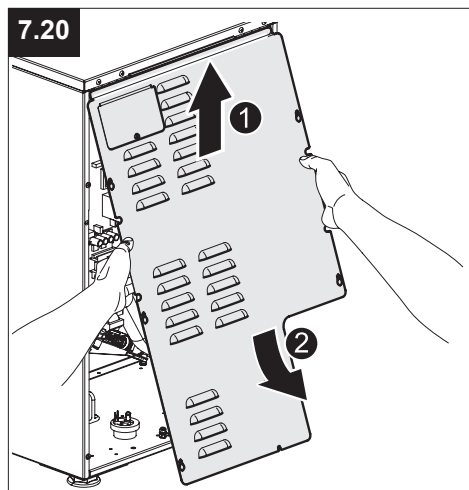
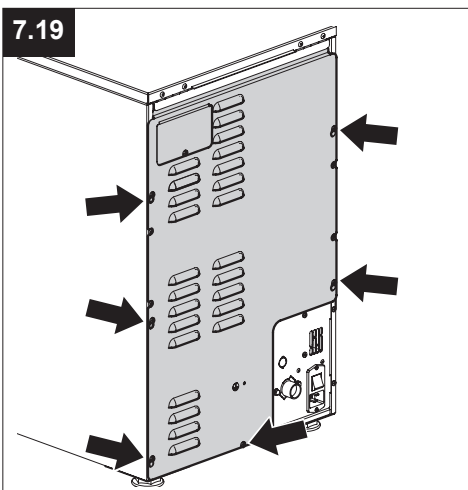
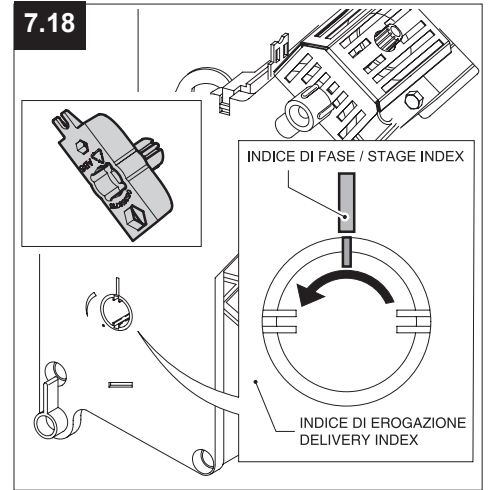
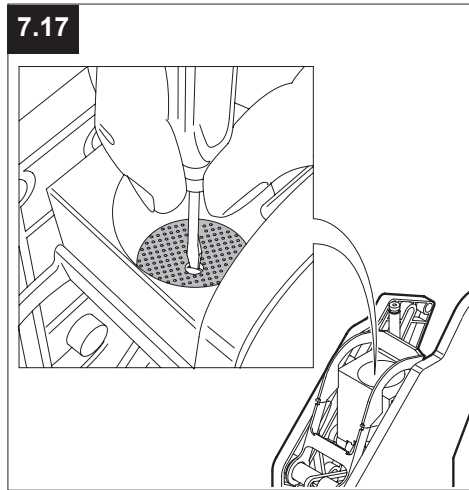
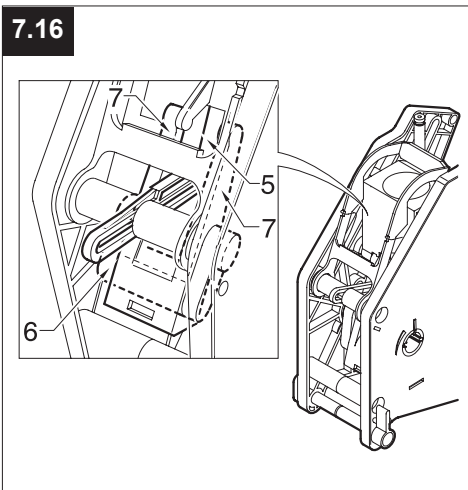
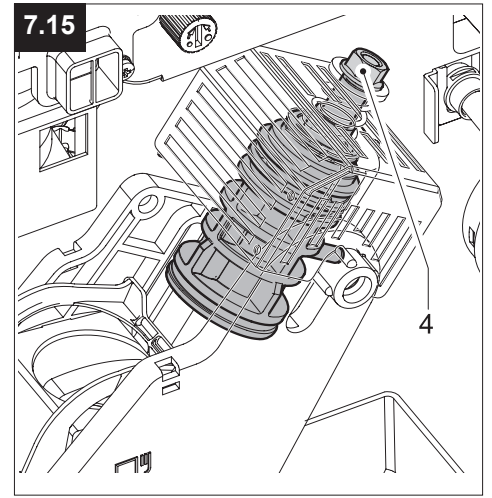
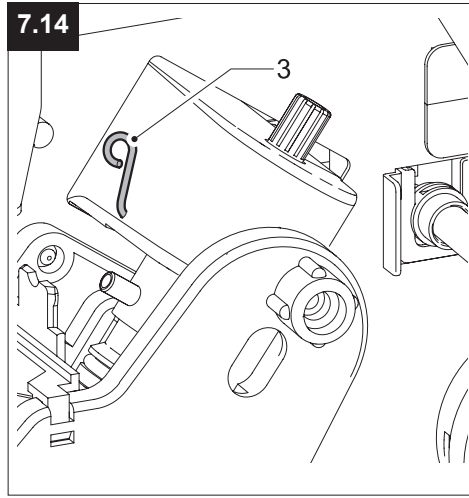
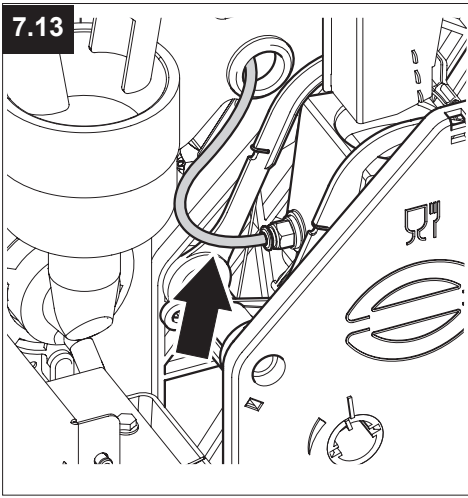
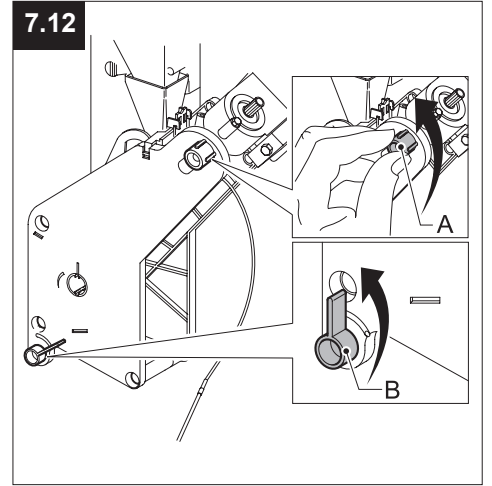
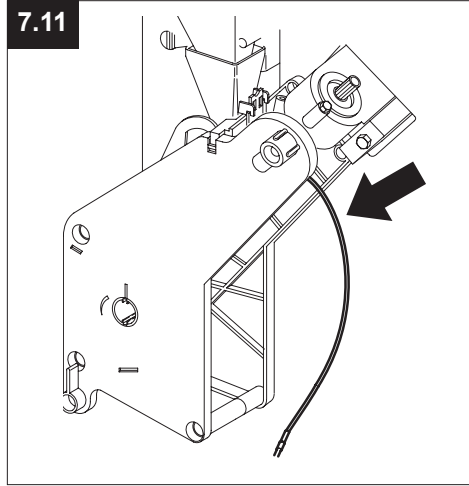
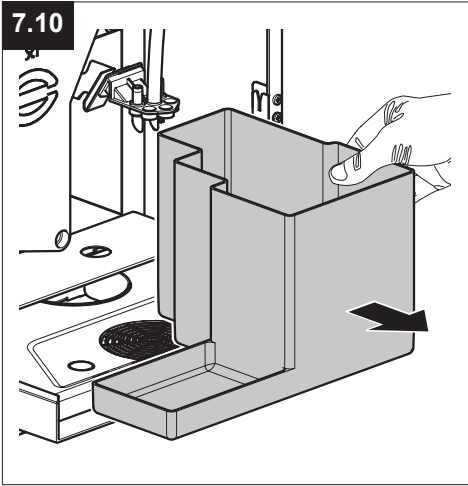


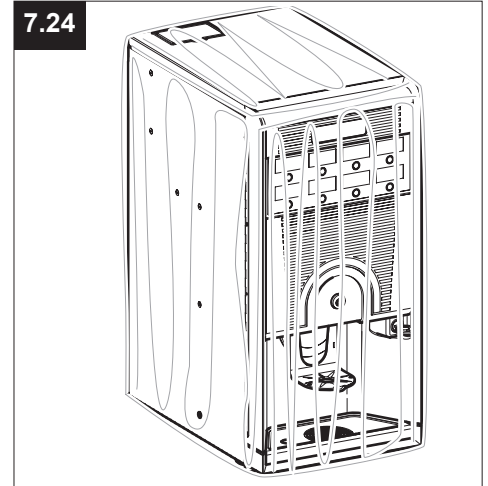
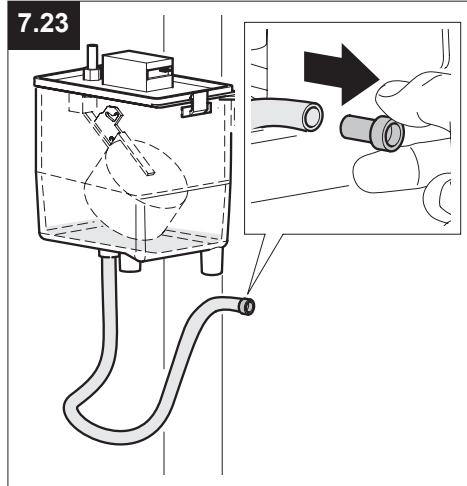
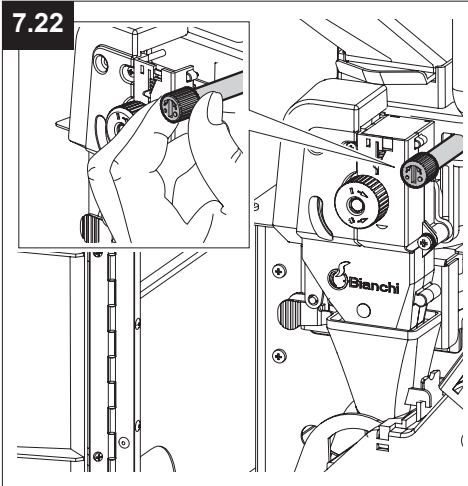




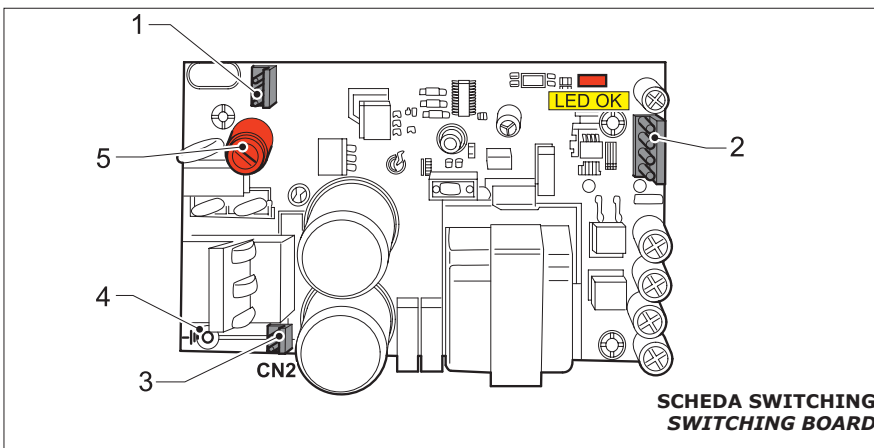




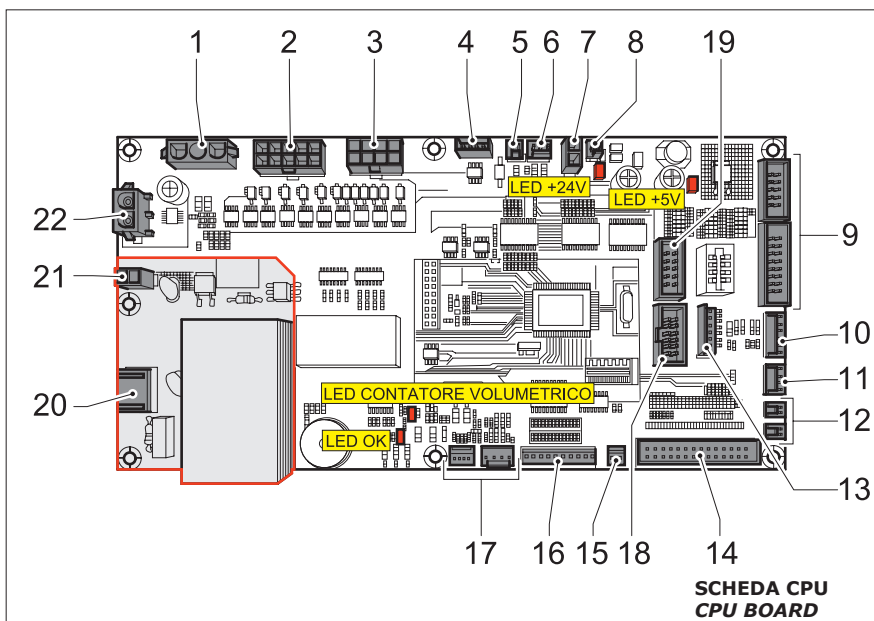




**SCHEDE ELETTRICHE
ELECTRONIC BOARD
ЕЛЕКТРОННІ СХЕМИ**



SWITCHING SF(CS) 0495xx	
1)	[CN1] LINE INPUT
2)	[CN2] OUTPUT 24Vdc
3)	Ponticello selezione tensione/ Voltage selection JUMPER
4)	Connessione di terra/EARTH
5)	FUSE T3,15A

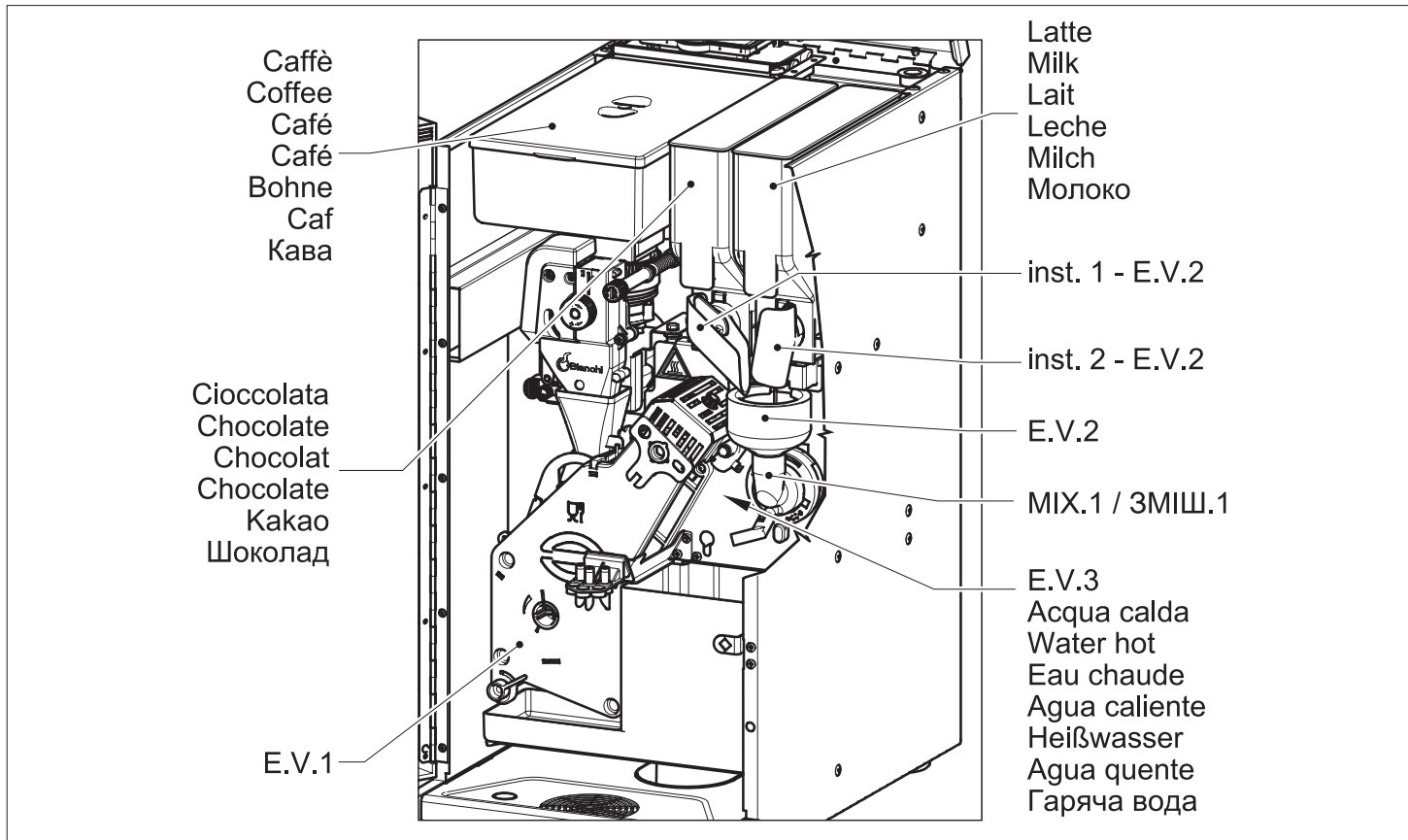


Scheda CPU SF(CS) 0506XX	
1)	Alimentazione 24Vdc / Supply
2)	(OUTPUT 2) Elettrovalvole + mixer Polveri
3)	(OUTPUT 3) Elettrovalvole + mixer polveri
4)	(SLAVE) Comunicazione /Communication
5)	(MASTER) Interfaccia Master-Slave / Interface
6)	(KEY) Interfaccia per collegamento tastiera e display Interface for keyboard and display connection
7)	non gestito / Not managed
8)	Uscita +24Vdc / Exit + 24Vdc
9)	(VALIDATOR)
10)	(COIN)
11)	(MDB)
12)	(MASTER) Interfaccia Master-Slave / Interface
13)	(KEY) Chiave di taratura / Settings Key
14)	Comunicazione scheda espansione / Expansion boards communication
15)	Sonda temperatura NTC / NTC temperature probe
16)	(INPUT 2) Ausiliari e contatore volumetrico / Auxiliaries and flow meter
17)	(INPUT 1) Ausiliari / auxiliary
18)	(IRDA/SERIAL)
19)	(FLASH/SERIAL)
20)	(OUTPUT 1) Comando Resistenza / Heating element control
21)	(OUTPUT 4) Comando Pompa / pump control
22)	(OUTPUT 5) Comando macina caffè / Grinder command



**LAYOUT MACCHINA
VENDING MACHINE LAYOUT
LAYOUT MÁQUINA
PLAN DU MACHINE
LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT
LAYOUT MÁQUINA
ПЛАН-СХЕМА МАШИНИ**

LAYOUT GAIA Style Ry - Espresso

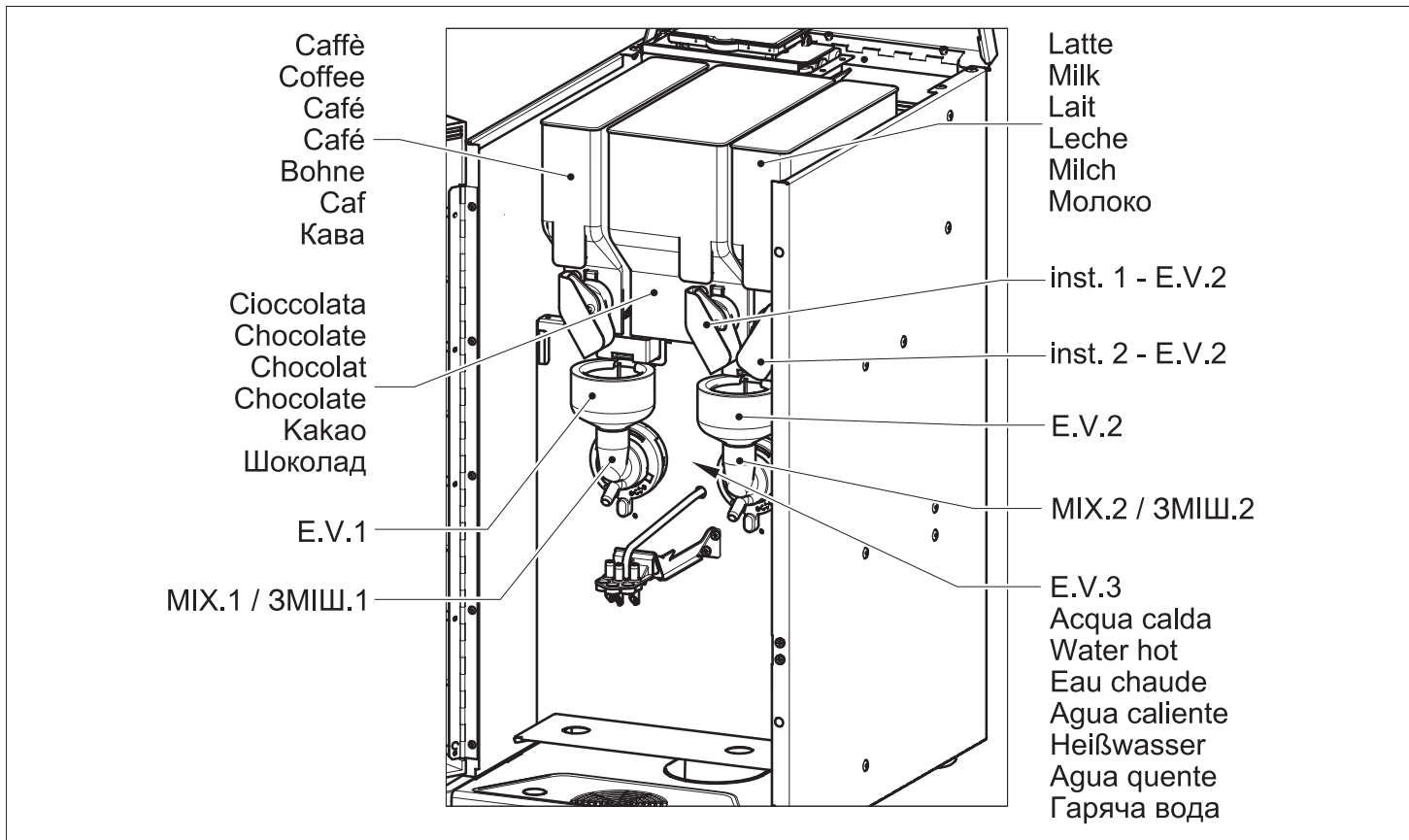


	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Ciocolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait
EV3 Acqua - Water - Agua - Eau - Wasser - Água - Кава	0	0	0	0	0	0	0	0

	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL	ПЕРШИЙ РОЗЧИННИЙ НАПІЙ	ДРУГИЙ РОЗЧИННИЙ НАПІЙ
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0
EV2	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite	Шоколад	Молоко
EV3 Acqua - Water - Agua - Eau - Wasser - Água - Кава	0	0	0	0	0	0



LAYOUT GAIA Style Ry - Instant

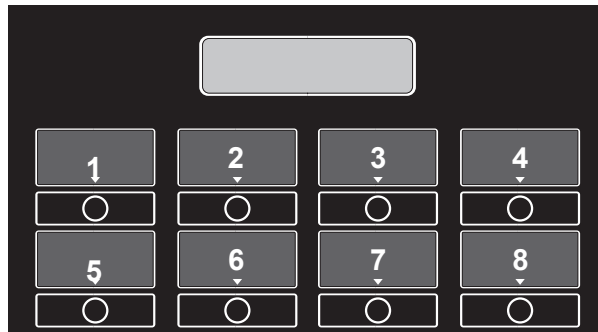


	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE
EV1	Caffè instant	0	Instant Coffee	0	Café instant	0	Café instant	0
EV2	Ciocolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait
EV3 Acqua - Water - Agua - Eau - Wasser - Água - Кава	0	0	0	0	0	0	0	0

	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLUVEL	SEGUNDO SOLUVEL	ПЕРШИЙ РОЗЧИННИЙ НАПІЙ	ДРУГИЙ РОЗЧИННИЙ НАПІЙ
EV1	Kaffee instant	0	Café instant	0	Розчинна кава	0
EV2	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite	Шоколад	Молоко
EV3 Acqua - Water - Agua - Eau - Wasser - Água - Кава	0	0	0	0	0	0



PULSANTIERA EASY GAIA Style Ry - Espresso - Instant



Pulsantiera selezione	Selections keypad	Teclado selección	Clavier sélection
P1 CAFFÈ CORTO	P1 SHORT COFFEE	P1 CAFÉ CORTO	P1 CAFE' COURT
P2 CAFFÈ LUNGO	P2 LONG COFFEE	P2 CAFÉ LARGO	P2 CAFE' LONG
P3 CAFFÈ MACCHIATO	P3 WHITE COFFEE	P3 CAFÉ CORTADO	P3 CAFE' CREME
P4 CAPPUCCINO	P4 CAPPUCCINO	P4 CAPUCHINO	P4 CAPPUCCINO
P5 CIOCCOLATA	P5 CHOCOLATE	P5 CHOCOLATE	P5 CHOCOLATE
P6 LATTE MACCHIATO	P6 MILK AND COFFEE	P56 LECHE MANCHADA	P6 LAIT CAFE
P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO
P8 ACQUA CALDA	P8 HOT WATER	P8 AGUA CALIENTE	P8 EAU CHAUDE

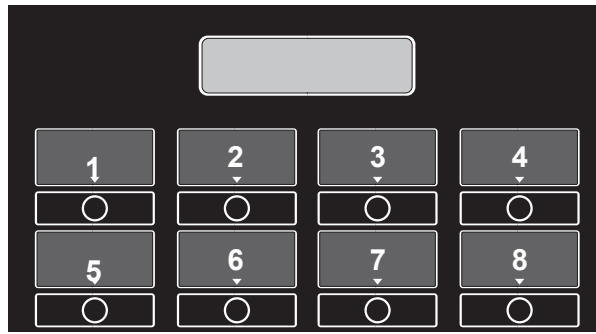
Tastatur Direktauswahl	Teclado seleção	Обрання кнопочої панелі
P1 KAFFEE KURZ	P1 CAFE' NORMAL	P1 КАВА-ПІСТРЕТТО
P2 KAFFEE LANG	P2 CAFE' LONGO	P2 КАВА-ЛУНГО
P3 KAFFEE MACCHIATO	P3 CAFE' PINGADO	P3 КАВА МАКІАТО
P4 CAPPUCCINO	P4 CAPPUCCINO	P4 КАПУЧІНО
P5 SCHOKOLADE	P5 CHOCOLATE	P5 ШОКОЛАД
P6 MILCH MACCHIATO	P6 LEITE PINGADO	P6 ЛАТТЕ МАКІАТО
P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO	P7 МОКАЧІНО
P8 HEIßWASSER	P8 ÁGUA QUENTE	P8 ГАРЯЧА ВОДА

Pulsantiera Programmazione	Programming keypad	Teclado de programación	Clavier programmation
P1 incrementa valore	P1 increase value	P1 aumentar valor	P1 augmenter valeur
P2 muovi cursore	P2 move cursor	P2 mover cursor	P2 deplacer curseur
P3 escape/ menù superiore	P3 escape	P3 escape	P3 escape
P5 decrementa valore	P5 decrease value	P5 disminuir valor	P5 disminuir valor
P6 enter/scorri opzioni	P6 enter / scroll options	P6 enter / deslizamiento options	P6 enter / défiler options

Tastatur programmierung	Teclado programação	Програмування кнопочої панелі
P1 erhöhen	P1 aumentar cifra	P1 збільшення значення
P2 cursor bewegen	P2 mover cursor	P2 переміщення курсору
P3 escape	P3 escape	P3 вийти/ верхнє меню
P5 vermindern	P5 diminuir cifra	P5 зменшення значення
P6 enter / abrollen der optionen	P6 enter / Percorrer opções	P6 увійти/прокрутити опції



PULSANTIERA EASY GAIA Style Ry - Espresso - Instant



PULSANTIERA MANUTENZIONE

Tasto 1 SCORRIMENTO ALLARMI –

2ª funzione (premendo 2 volte il tasto 1)

3ª funzione (premendo 3 volte il tasto 1).

Tasto 2 RESET ALLARMI (in tutte le funzioni).

Tasto 3 PROVA COMPLETA - STORICO ALLARMI
(seconda funzione)

LAVAGGIO LATTE (terza funzione).

Tasto 4 PROVA SOLO ACQUA -

TEST INGRESSI (seconda funzione) -

CARICO LATTE (terza funzione).

Tasto 5 PROVA MIXER -

TEST MACINADOSATORE (seconda funzione)

STORICO LAVAGGI LATTE/

STORICO MACINATURA AUTOMATICA (se >3,0s) (terza funzione).

Tasto 6 MOVIMENTAZIONE GRUPPO -

RICARICA DECONTATORI (seconda funzione)

LAVAGGIO GRUPPO (solo per camera variabile)

RESET MEDIA MACINATURA AUTOMATICA (terza funzione).

Tasto 7 VISUALIZZA BATTUTE TOTALI -

RIEMPIMENTO TUBI MDB (seconda funzione)

REGOLA MACINE ORARIO (terza funzione)

Tasto 8 LAVAGGIO -

SVUOTAMENTO TUBI MDB (seconda funzione)

REGOLA MACINE ANTIORARIO (terza funzione).

MAINTENANCE KEYPAD

BUTTON 1: ALARM SLIDING –

2nd function (pressing button 1 twice) –

3rd function (pressing button 1 3 times) –

BUTTON 2: ALARMS RESET (in all functions) –

BUTTON 3: COMPLETE TEST –

ALARM LOG (second function) –

MILK WASH (third function) –

BUTTON 4: ONLY WATER TEST –

INPUT TEST (second function) –

MILK FILL-UP (third function) –

BUTTON 5: MIXER TEST –

GRINDER TEST (second function) –

MILK WASH LOG/

AUTOMATIC GRINDING LOG (if >3.0s) (third function)

BUTTON 6: UNIT HANDLING –

DECOUNTER REFILL (second function) –

UNIT WASH (only for variable chamber)

AUTOMATIC GRIND AVERAGE RESET (third function)

BUTTON 7: VIEW TOTAL ENTRIES

FILLING MDB TUBES (second function) –

CLOCKWISE GRINDER ADJUSTMENT (third function)

BUTTON 8: WASH - EMPTYING MDB TUBES (second function) –

ANTI-CLOCKWISE GRINDER ADJUSTMENT (third function)

TECLADO MANTENIMIENTO

Tecla 1: DESPLAZAMIENTO POR LAS ALARMAS -

2ª función (pulsando 2 veces la tecla 1) -

3ª función (pulsando 3 veces la tecla 1)

Tecla 2: REINICIO DE LAS ALARMAS (en todas las funciones)

Tecla 3: PRUEBA COMPLETADA -

HISTORIAL DE ALARMAS (segunda función) -

LAVADO LECHE (tercera función)

Tecla 4: PRUEBA SOLO CON AGUA -

PRUEBA DE ENTRADAS (segunda función) -

CARGA LECHE (tercera función)

Tecla 5: PRUEBA DE LA MEZCLADORA -

PRUEBA DEL MOLINILLO-

DOSIFICADOR (segunda función) -

HISTORIAL DE LAVADOS LECHE/HISTORIAL DE MOLIENDA AUTOMÁTICA (se >3,0s) (tercera función)

Tecla 6: DESPLAZAMIENTO DEL GRUPO -

RECARGA DE LOS CONTADORES DECRECIENTES (segunda función) -

LAVADO DEL GRUPO (solo para cámara variable)

PROMEDIO DE REINICIOS DE LA MOLIENDA AUTOMÁTICA (tercera función)

Tecla 7: VISUALIZACIÓN DE LAS MOLIENDAS TOTALES - RELLENADO DE LOS CONDUCTOS MDB (segunda función) -

REGULACIÓN DE LOS MOLINILLOS GIRANDO HACIA LA DERECHA (tercera función)

TECLA 8: LAVADO -

VACIADO DE LOS CONDUCTOS MDB (segunda función) -

REGULACIÓN DE LOS MOLINILLOS GIRANDO HACIA LA IZQUIERDA (tercera función)

CLAVIER ENTRETIEN

Touche 1: DÉFILEMENT DES ALARMES -

2e FONCTION (EN APPUYANT 2 FOIS SUR LA TOUCHE 1) -

3e FONCTION (EN APPUYANT 3 FOIS SUR LA TOUCHE 1)

Touche 2: RÉINITIALISATION DES ALARMES (DANS TOUTES LES FONCTIONS)

Touche 3: ESSAI COMPLET -

HISTORIQUE DES ALARMES (DEUXIÈME FONCTION) -

LAVAGE LAIT (TROISIÈME FONCTION)

Touche 4: ESSAI EAU SEULEMENT -

TEST ENTRÉES (DEUXIÈME FONCTION) -

REMPLISSAGE LAIT (TROISIÈME FONCTION)

Touche 5: ESSAI MIXER -

TEST MOULIN-DOSEUR (DEUXIÈME FONCTION) -

HISTORIQUE DES LAVAGES LAIT/HISTORIQUE MOUTURE AUTOMATIQUE (SI >3,0 S) (TROISIÈME FONCTION)

Touche 6: MANUTENTION DU GROUPE -

RECHARGE DES DÉCOMPTEURS (DEUXIÈME FONCTION)-

LAVAGE GROUPE (UNIQUEMENT POUR CHAMBRE VARIABLE)

RÉINITIALISATION MOUTURE AUTOMATIQUE MOYENNE (TROISIÈME FONCTION)

Touche 7: AFFICHE FRAPPES TOTALES -

REMPLISSAGE TUBES MDB (DEUXIÈME FONCTION) -

RÉGLAGE DES MEULES DANS LE SENS HORAIRE (TROISIÈME FONCTION)

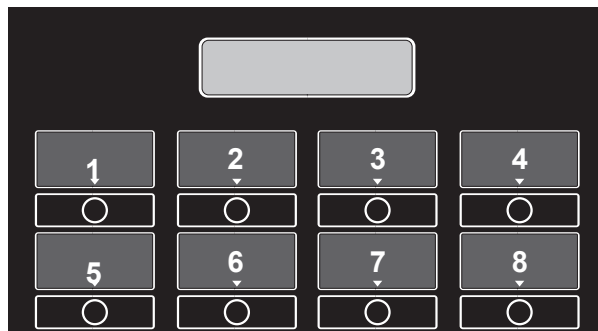
Touche 8: LAVAGE -

VIDAGE TUBES MDB (DEUXIÈME FONCTION) -

RÉGLAGE DES MEULES DANS LE SENS ANTI-HORAIRE (TROISIÈME FONCTION)



PULSANTIERA EASY GAIA Style Ry - Espresso - Instant



TASTATUR WARTUNG

Taste 1: ALARME DURCHBLÄTTERN –
 2.FUNKTION (TASTE 1 ZWEIMAL DRÜCKEN) –
 3. FUNKTION (TASTE 1 DREIMAL DRÜCKEN)
Taste 2: ALARM-RESET (BEI ALLEN FUNKTIONEN)
Taste 3: VOLLSTÄNDIGER TEST - ALARMHISTORIE (ZWEITE FUNKTION) -
 MILCH SPÜLEN (DRITTE FUNKTION)
Taste 4: TEST NUR WASSER -
 TEST EINGÄNGE (ZWEITE FUNKTION) -
 MILCH LADEN (DRITTE FUNKTION)
Taste 5: PRÜFUNG MIXER - TEST DOSIERMÜHLE (ZWEITE FUNKTION) -
 HISTORIE SPÜLUNGEN MILCH/
 HISTORIE AUTOMATISCHES MAHLEN (WENN >3,0 S)
 (DRITTE FUNKTION)
Taste 6: BAUGRUPPE BEWEGEN -
 RÜCKWÄRTSZÄHLER EINSTELLEN (ZWEITE FUNKTION) -
 BAUGRUPPE SPÜLEN (NUR FÜR VARIABLE KAMMER)/
 RESET MITTELWERT AUTOMATISCHES MAHLEN (DRITTE FUNKTION)
Taste 7: ANZEIGE GESAMTZAHL AUSGABEN -
 MDB-RÖHREN FÜLLEN (ZWEITE FUNKTION) -
 EINSTELLUNG MAHLWERK IM UHRZEIGERSINN (DRITTE FUNKTION)
Taste 8: SPÜLEN -
 MDB-RÖHREN ENTLEREN (ZWEITE FUNKTION) -
 EINSTELLUNG MAHLWERK GEGEN UHRZEIGERSINN (DRITTE FUNKTION)

ОБСЛУГОВУВАННЯ КНОПКОВОЇ ПАНЕЛІ

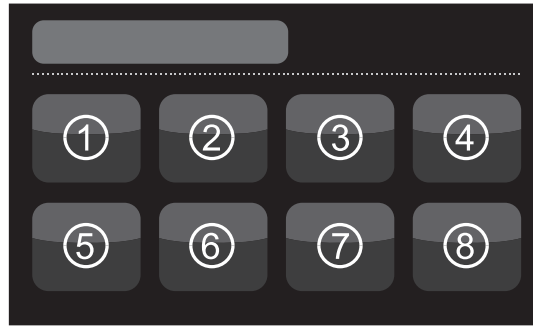
Кнопка 1: ПРОКРУТКА СИГНАЛІВ ТРИВОГИ –
 2^а функція (натискаючи 2 рази кнопку 1)
 3^а функція (натискаючи 3 рази кнопку 1).
Кнопка 2: СКИДАННЯ СИГНАЛІВ ТРИВОГИ (для всіх функцій).
Кнопка 3: ПОВНА ПЕРЕВІРКА - ЖУРНАЛ СИГНАЛІВ ТРИВОГИ
 (друга функція)
 ПРОМИВКА МОЛОЧНОГО КОНТУРУ (третя функція).
Кнопка 4: ПЕРЕВІРКА ЛИШЕ ВОДА -
 ТЕСТ ВХОДІВ (друга функція) -
 ЗАПОВНЕННЯ МОЛОЧНОГО КОНТУРУ (третя функція).
Кнопка 5: ПЕРЕВІРКА ЗМІШУВАЧА -
 ТЕСТ КАВОМОЛКИ-ДОЗАТОРА (друга функція)
 ЖУРНАЛ ПРОМИВОК МОЛОЧНОГО КОНТУРА/
 ЖУРНАЛ АВТОМАТИЧНОГО ПОМОЛУ (якщо >3,0сек) (третя функція).
Кнопка 6: ПЕРЕМІЩЕННЯ ГРУПИ -
 ЗАВАНТАЖЕННЯ ЛІЧИЛЬНИКІВ (друга функція)
 ПРОМИВКА ГРУПИ (тільки для змінної камери)
 СКИДАННЯ СЕРЕДНЬОГО АВТОМАТИЧНОГО ПОМОЛУ (третя функція).
Кнопка 7: ПОКАЗАТИ ЗАГАЛЬНУ КІЛЬКІСТЬ УДАРІВ -
 НАПОВНЕННЯ ТРУБ MDB (друга функція)
 РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПОМОЛУ (третя функція)
Кнопка 8: ПРОМИВКА -
 СПОРОЖНЕННЯ ТРУБ MDB (друга функція)
 РЕГУЛЮВАННЯ ПОМОЛУ ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТІЛКИ (третя функція).

TECLADO MANUTANÇÃO

Tecla 1: PERCORRER OS ALARMES –
 2ª função (pressionando 2 vezes a tecla 1) –
 3ª função (pressionando 3 vezes a tecla 1)
Tecla 2: RESET DE ALARMES (em todas as funções)
Tecla 3: TESTE COMPLETO -
 HISTÓRICO DE ALARMES (segunda função) -
 LAVAGEM LEITE (terceira função)
Tecla 4: TESTE APENAS DE ÁGUA -
 TESTE ENTRADAS (segunda função) -
 CARREGAMENTO LEITE (terceira função)
Tecla 5: TESTE MIXER - TESTE TRITURADORA-DOSEADORA
 (segunda função) -
 HISTÓRICO DE LAVAGENS LEITE/HISTÓRICO TRITURAÇÃO AUTOMÁTICA
 (se >3,0s) (terceira função)
Tecla 6: MOVIMENTAÇÃO DO GRUPO -
 RECARGA TEMPORIZADORES (segunda função) -
 LAVAGEM GRUPO (apenas para câmara variável)/
 RESET MÉDIA TRITURAÇÃO AUTOMÁTICA (terceira função)
Tecla 7: VISUALIZAÇÃO DE BATIDAS TOTAIS -
 ENCHIMENTO TUBOS MDB (segunda função) -
 REGULADOR DE TRITURAÇÃO HORÁRIA (terceira função)
Tecla 8: LAVAGEM -
 Esvaziamento Tubos MDB (segunda função) -
 REGULADOR DE TRITURAÇÃO ANTI-HORÁRIA (terceira função)



PULSANTIERA GAIA Style Ry (con schermo Touch) -Espresso - Instant



Pulsantiera selezione	Selections keypad	Teclado selección	Clavier sélection
P1 CAFFÈ CORTO	P1 SHORT COFFEE	P1 CAFÉ CORTO	P1 CAFE' COURT
P2 CAFFÈ LUNGO	P2 LONG COFFEE	P2 CAFÉ LARGO	P2 CAFE' LONG
P3 CAFFÈ MACCHIATO	P3 WHITE COFFEE	P3 CAFÉ CORTADO	P3 CAFE' CREME
P4 CAPPUCCINO	P4 CAPPUCCINO	P4 CAPUCHINO	P4 CAPPUCCINO
P5 CIOCCOLATA	P5 CHOCOLATE	P5 CHOCOLATE	P5 CHOCOLATE
P6 LATTE MACCHIATO	P6 MILK AND COFFEE	P56 LECHE MANCHADA	P6 LAIT CAFE
P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO
P8 ACQUA CALDA	P8 HOT WATER	P8 AGUA CALIENTE	P8 EAU CHAUDE

Tastatur Direktauswahl	Teclado seleção	Обрання кнопкової панелі
P1 KAFFEE KURZ	P1 CAFE' NORMAL	P1 КАВА-PICTPETTO
P2 KAFFEE LANG	P2 CAFE' LONGO	P2 КАВА-ЛУНГО
P3 KAFFEE MACCHIATO	P3 CAFE' PINGADO	P3 КАВА МАКІАТО
P4 CAPPUCCINO	P4 CAPPUCCINO	P4 КАПУЧІНО
P5 SCHOKOLADE	P5 CHOCOLATE	P5 ШОКОЛАД
P6 MILCH MACCHIATO	P6 LEITE PINGADO	P6 ЛАТТЕ МАКІАТО
P7 MOCACCINO	P7 MOCACCINO	P7 МОКАЧІНО
P8 HEIBWASSER	P8 ÁGUA QUENTE	P8 ГАРЯЧА ВОДА

PULSANTIERA GAIA Style Ry (con schermo Touch) - Programmazione

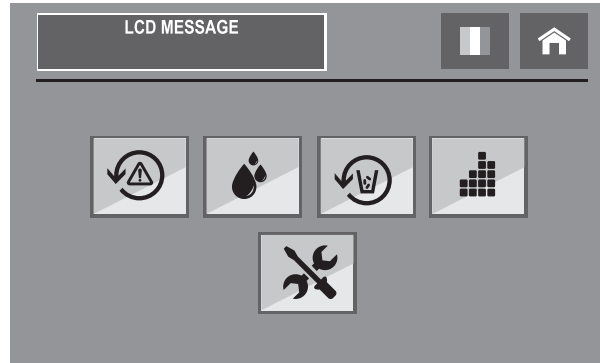


Pulsantiera Programmazione	Programming keypad	Teclado de programación	Clavier programmation
incrementa valore	increase value	aumentar valor	augmenter valeur
decrementa valore	decrease value	disminuir valor	diminuir valor
muovi cursore	move cursor	mover cursor	deplacer curseur
enter/scorri opzioni	enter / scroll options	enter/deslizamiento options	enter / défiler options
escape/ menù superiore	escape	escape	escape

Tastatur programmierung	Teclado programação	Програмування кнопкової панелі
erhöhen	aumentar cifra	збільшення значення
vermindern	diminuir cifra	зменшення значення
cursor bewegen	mover cursor	переміщення курсора
enter/abrollen der optionen	enter / Percorrer opções	увійти/прокрутити опції
escape	escape	вийти/верхнє меню



PULSANTIERA GAIA Style Ry (con schermo Touch) - Manutenzione Rapida



Pulsantiera Manutenzione Rapida	Maintenance Keypad Rapid	Teclado Mantenimiento rápida	Clavier Entretien Rapide
Reset guasti	Reset faults	Reset fallas	Reset de pannes
Ciclo lavaggio	Washing	Lavado	Lavage
Reset decontatori	Reset decounter	Reset Descontadores	Reset décompteurs
Battute totali	Total selections	Ventas totales	Frappes totales
Manutenzione completa	Maintenance completa	Mantenimiento completo	Entretien complète
Tastatur <i>Wartung Schnell</i>	Teclado <i>Manutenção Rápido</i>	Кнопкова панель <i>Швидке обслуговування</i>	
Reset Fehler	Reset de avarias	Скидання несправності	
Reinigung	Lavagem	Цикл промивки	
Reset Rückzähler	Reset Decontadores	Скидання лічильників	
Gesamtanschlag	Batidas totais	Загальна кількість ударів	
Wartung Komplette	Manutenção completo	Повне обслуговування	

NOTA: Tenendo premuto il tasto manutenzione per 5 secondi si effettua il reset per l'errori fondi.

NOTE: Keep the service button pressed for 5 seconds to reset the "coffee ground error" alarm.

NOTA: Manteniendo pulsado el botón de mantenimiento durante 5 segundos se efectúa el reset del "error de fondos".

NOTE: Tenir le bouton d'entretien pressé pendant 5 secondes pour réinitialiser l'«erreur marcs».

BEMERKUNG: Durch Andrücken für mindestens 5 Sekunden der Wartungstaste erfolgt das Reset für "Kaffeesatz-Fehler".

NOTA: Mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos".

ПРИМІТКА: Утримуючи кнопку обслуговування протягом 5 секунд, виконується скидання помилок гуці.

**PULSANTIERA GAIA Style Ry (con schermo Touch) - Manutenzione Completa**

Funzioni eseguite a codice (2 cifre)	Functions performed by code (2 digits)	Funciones realizadas por código (2 dígitos)
codice 11 – Scorrimento allarmi codice 12 – Reset allarmi codice 13 – Prova completa codice 14 – Prova solo acqua codice 15 – Prova mixer codice 16 – Rotazione gruppo codice 17 – Battute totali codice 18 – Lavaggio codice 21 – Test Ingressi codice 22 – Test macinatura codice 23 – Reset decontatori / Ricarica codice 24 – Riempimento tubi MDB codice 25 – Svuota tubi MDB codice 31 – Storico allarmi codice 32 – Reset fondi codice 33 – Carico latte codice 34 – Lavaggio latte codice 35 – Storico lavaggio latte codice 36 – Lavaggio gruppo (solo per camera variabile)	Code 11: Alarms scroll-down Code 12: Alarm reset Code 13: Test run complete Code 14: Only water test Code 15: Mixer test Code 16: Group movements Code 17: View total selections Code 18: Cleaning Code 21: Input test Code 22: Grinder-doser test Code 23: Decounter recharge Code 24: MDB tube emptying Code 25: MDB tube filling Code 31: Alarm history Code 32: Reset ground Code 33: Milk fill-up Code 34: Milk wash Code 35: Milk wash log Code 36: Unit wash (only for variable chamber)	Código 11: Deslizar alarmas Código 12: Reset Alarmas Código 13: Prueba completa Código 14: Prueba sólo agua Código 15: Prueba mixer Código 16: Movilización grupo Código 17: Visualiza ventas totales Código 18: Lavado Código 21: Test entradas Código 22: Prueba muele-dosador Código 23: Recarga Descontadores Código 24: Llenado tubos MDB Código 25: Vaciado tubos MDB Código 31: Historia alarmas Código 32: Restauración de existencias Código 33: Carga leche Código 34: Lavado leche Código 35: Historial de lavados leche Código 36: Lavado del grupo (solo para cámara variable)
Fonctions exécutées par code (2 chiffres) Code 11: Défilement des alarmes Code 12: Reset alarmes Code 13: Essai complet Code 14: Essai eau seule Code 15: Essai mixeur Code 16: Mouvement groupe Code 17: Afficher frappes totales Code 18: Lavage Code 21: Essai entrées Code 22: Essai moulin-doseur Code 23: Recharge décompteurs Code 24: Remplissage tubes MDB Code 25: Vidage tubes MDB Code 31: Historique des alarmes Code 32: Réinitialisation fonds Code 33: Remplissage lait Code 34: Lavage lait Code 35: Historique des lavages lait Code 36: Lavage groupe (uniquement pour chambre variable)	Funktionen, die durch Code ausgeführt werden (2 Ziffern) Code 11: Durchlauf der Alarme Code 12: Alarmrückstellung Code 13: Kompletter Test Code 14: Nur Wassertest Code 15: Mixertest Code 16: Gruppenbewegung Code 17: Anzeige der Gesamtanschläge Code 18: Reinigung Code 21: Test Eingänge Code 22: Mahldosierer test Code 23: Rückstellung der Rückzähler Code 24: Rohrauffüllung MDB Code 25: Rohrentleerung MDB Code 31: Alarm-Historie Code 32: Reset Satz Code 33: Milch laden Code 34: Milch spülen Code 35: Historie Milch-Spülungen Code 36: Spülen der Baugruppe nur für variable Kammer)	Funcões executadas por código (2 dígitos) Código 11: Corrimiento alarmes Código 12: Reset alarmes Código 13: Teste completado Código 14: Teste somente água Código 15: Teste mixer Código 16: Movimentação conjunto Código 17: Visualiza batidas totais Código 18: Lavagem Código 21: Teste entradas Código 22: Prova dosador do moedor Código 23: Recarga Decontadores Código 24: Enchimento tubos MDB Código 25: Esvaziamento tubos MDB Código 31: História de alarme Código 32: Reset fundos Código 33: Carregamento de leite Código 34: Lavagem de leite Código 35: Histórico lavagens leite Código 36: Lavagem do grupo (apenas para câmara variável)
Функції, що виконуються кодом (2 цифри) код 11 - Прокручування сигналів тривоги код 12 - Скидання сигналів тривоги код 13 - Повна перевірка код 14 - Перевірка лише вода код 15 - Перевірка змішувача код 16 - Обертання групи код 17 - Загальна кількість ударів код 18 - Промивка код 21 - Тест входів код 22 - Тест помолу	код 23 - Скидання лічильників / Завантаження код 24 - Наповнення труб MDB код 25 - Спороження труб MDB код 31 - Журнал сигналів тривоги код 32 - Скидання гуші код 33 - Наповнення молочного контуру код 34 - Промивка молочного контуру код 35 - Журнал промивок молочного контуру код 36 - Промивка групи (тільки для змінної камери)	

