MANUALE USO E MANUTENZIONE
Istruzioni Originali

USE AND MAINTENANCE MANUAL
Translations of the Original Instructions

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO
Traducciones de las instrucciones originales

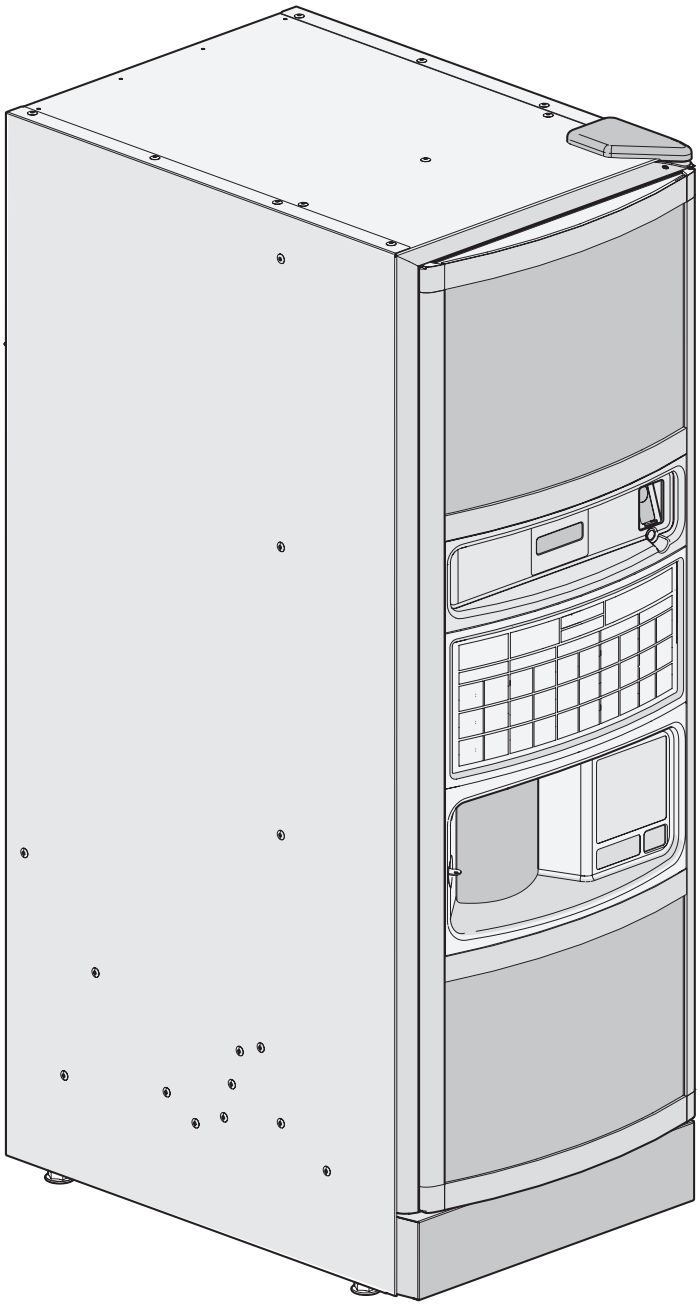
MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN
Traductions des instructions originales

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
Übersetzung der originalen Anweisungen

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
Traduções das Instruções originais

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

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



MODEL / DESIGNATION: **HL / 1090DCGxKSRy**
HL / 1120ESGxKSRy
HL / 1120DCGxKSRy

LEI 2 cups

ITALIANO

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

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

ENGLISH

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

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

ESPAÑOL

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

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

FRANÇAIS

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

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

DEUTSCH

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

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

PORTUGUÊS

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:
Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabbricante: **BIANCHI VENDING S.p.A.**

Tipo/Modello: **HL** Des.: **1090DCGxKSRy; 1120ESGxKSRy; 1120DCGxKSRy;**
(x=1 o 2 >>> gruppo macinazione singolo o doppio; **y=FB o BB** >>> accessorio gruppo bevande fredde**)**
Nome commerciale: **lei2cups 900/1200**

Distributore automatico di bevande calde e fredde

FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2014** -
E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:
1) Bassa Tensione 2006/95/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**
2) Direttiva macchine 2006/42/CE e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 -**DM**-.
(Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine).
3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**
4) REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.
DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Le prove / verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate / Europee:
1) SICUREZZA (Bassa **T**ensione **- D**irettiva **M**acchine**):**
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).
EN 60335-2-24:2010 (Norme particolari per apparecchi di refrigerazione, apparecchi per gelati e produttori di ghiaccio).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 (Misurazione del rumore acustico). Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A).
2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari).
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limiti per le emissioni di corrente armonica).
EN 61000-3-3:2008 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana).
3) IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI

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

Zingonia di Verdellino (BG), Luglio 2014

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).

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

Distributori automatici di bevande calde e fredde
Distributori automatici a spirali per prodotti freddi
Macchine per caffè ad uso professionale

Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabbricante: **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Anno di costruzione: **2014**
Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

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

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

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

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Luglio 2014

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

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

ATTENZIONE: *Importanti indicazioni per la sicurezza!*

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

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

ATTENZIONE: *macchina in tensione*

ATTENZIONE: *parti calde a contatto!*

ATTENZIONE! *Organi in movimento*

PE *Indicazione di messa a terra*

PITTOGRAMMI

AVVERTENZE IMPORTANTI

MANUTENTORE
Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri.
Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 6.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.

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

Chiavi a disposizione del MANUTENTORE e del TECNICO INSTALLATORE
N° 1 Chiave

Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

CHIAVI A TUBO
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

CHIAVI FISSE (a forchetta)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CACCIAVITI
Taglio piccolo
Taglio medio
Taglio grande
Croce normale
Croce piccolo
Croce medio
Croce grande
In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer

CHIAVE CRICK n° 14
TESTER
FORBICI ELETTRICISTA
KIT DI PROGRAMMAZIONE

INDICE

1.0 PREMESSA
- ***1.1 Avvertenze per l'operatore***
- ***1.2 Avvertenze generali***
- ***1.3 Norme per la sicurezza***
- ***1.4 Caratteristiche tecniche***
- ***1.5 Conoscere il distributore***
- ***1.6 Uso previsto***
- ***1.7 Descrizione del funzionamento***
- ***1.8 Sicurezze e automatismi***
- ***1.9 Movimentazione del distributore automatico***
- ***1.10 Inattività***

2.0 INSTALLAZIONE
- ***2.1 Posizionamento***
- ***2.2 Allacciamento rete idrica***
- ***2.3 Collegamento rete elettrica***
- ***2.4 Messa in servizio***
- ***2.5 Installazione***
- ***2.6 Modalita' prima auto-installazione***

3.0 CARICAMENTO E PULIZIA
- ***3.2 Caricamento prodotti (a macchina spenta)***
- ***3.3 Procedure di manutenzione***

4.0 MANUTENZIONE
- ***4.1 Principi base del funzionamento***
- ***4.2 Installazione sistemi di pagamento***
- ***4.3 Accessori***
- ***4.4 Istruzioni software***
- ***4.5 Menu di programmazione***
- ***4.6 Manutenzione***
- ***4.7 Manutenzione e inattività***
- ***4.8 Manutenzione ordinaria e straordinaria***
- ***4.9 Accesso alle parti interne***
- ***4.10 Rimozione scivolo bicchieri***
- ***4.11 Sanitizzazione***
- ***4.12 Regolazioni***

1.0 PREMESSA

1.1 AVVERTENZE PER L'OPERATORE

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

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

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed indicate in questo manuale da un pittogramma apposito) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.
Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.
La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

1.2 - AVVERTENZE GENERALI

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

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

- E' *responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.*
  Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.
- *Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.*
- *In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.*
- *Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.*
- *Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con il 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 immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano* ***Bianchi Vending S.p.A.*** *ne ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.*
- *E' comunque facoltà della* ***Bianchi Vending S.p.A.,*** *quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.*

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

☎ +039. 035.45.02.111

In caso di chiamata è bene sapere indicare:
- *i dati riportati sulla matricola (Fig.1)*
- *versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda).*

Bianchi Vending S.p.A. *declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:*
- *installazione non corretta*
- *alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata*
- *pulizia e manutenzione non adeguate*
- *modifiche non autorizzate*
- *uso improprio del distributore*
- *ricambi non originali*

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

1.3 NORME PER LA SICUREZZA

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

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

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

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

– Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
– Ogni volta che si eseguono operazioni di manutenzione al set di giunzioni per il collegato alla rete idrica , bisogna utilizzare un set di nuove guarnizioni mentre quelle vecchie non devono essere riutilizzate.
– La sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da personale del centro di assistenza.
– Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa assoluta non superi l' 65%.
– Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
– Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

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

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

1.4 CARATTERISTICHE TECNICHE

	Lei2 cups
Altezza (A) mm	1830
Larghezza (B) mm	665
Profondità (C) mm	990
Peso kg	214
Alimentazione elettrica	220-230V - 50Hz
Connessione rete elettrica	Spina Schuko
Connessione rete idrica	3/4" gas
ALIMENTAZIONE IDRICA	
da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)	

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

CAPACITA' CONTENITORI	
Caffè in grani	da 3,8 a 4,5 Kg
Doppia campana	Kg 3,5 cad. (x2)
Caffè solubile	Kg 1,4*
Orzo	Kg 1,4
Latte granulare	Kg 2,2
Creamer	Kg 4,0
Cioccolata	Kg 4,8
Tè al limone	Kg 5,2
Tè naturale	Kg 2,4
Brodo	Kg 3,8
Bevanda fredda	Kg 4,0
Zucchero	Kg 5,2

** Nelle versioni doppia campana la capacità della scatola Decaffeinato è 0,34Kg*

1.5 CONOSCERE IL DISTRIBUTORE **(Fig.1.2)**

1 Gruppo caffè e macina caffè
2 Gruppo distributori bevande
3 Gruppo erogazione zucchero
4 Vano sistemi di pagamento
5 Colonna bicchieri da 25cl.
6 Colonna bicchieri standard
7 Scheda CPU
8 Scheda potenza
9 Colonna palette
10 Secchio fondi liquidi
11 Vano erogazione
12 Tasto servizio
13 Tasto lavaggio
14 Braccio estraibile
15 Sportello motorizzato

1.6 USO PREVISTO

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

Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le bevande sono erogate in appositi bicchieri distribuiti automaticamente dalla macchina.

Dove previsto, viene erogata anche la paletta per la miscelazione dello zucchero. Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

1.7 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Nel normale funzionamento il distributore si pone in stato di attesa.
Introducendo l'importo necessario, secondo il prezzo impostato e premendo il tasto relativo alla bevanda voluta, si attiva il ciclo di erogazione che può essere suddiviso in diversi processi:

1.8 SICUREZZE E AUTOMATISMI

In questo modello di distributore automatico sono previste alcune automazioni atte a garantire le sicurezze nell'uso.

- Il distributore automatico è dotato di una doppia porta di sicurezza. Per accedere alla porta svitare le tre viti come indicato in figura 1.3 facendo molta attenzione che siano tutte e tre ben svitate, altrimenti si rischia di deformare la controporta .
- Il vano erogazione è provvisto di un led che ne garantisce la corretta illuminazione.
- Il vano erogazione risulta essere normalmente non accessibile all'utente. Solo quando la bevanda è erogata, lo sportello frontale, si abbassa per consentire il prelievo del bicchiere con la bevanda selezionata.
  Al prelievo, un sensore (2 Fig. 1.4) legge l'assenza del bicchiere e comanda la chiusura dello sportello (Fig. 1.5).
  Il distributore si pone in attesa della nuova selezione.
- Il sensore (3 Fig. 1.6) verifica la presenza del bicchiere nel vano di erogazione, e consente l'erogazione della bevanda.
- Nella colonna distribuzione bicchieri è predisposto un dispositivo (microinterruttore per segnalazione riserva ultima colonna bicchieri) che legge la presenza o meno dei bicchieri nella colonna stessa.
- Un sensore controlla il corretto funzionamento della colonna bicchieri.
- Verificare in caso di manutenzione che il piolo delle colonne sia perfettamente centrato (Fig. 1.7).

1.9 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

1.9.1 Movimentazione e Trasporto *(Fig.1.8)*

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

Evitare:

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

Evitare che il distributore:

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

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

1.9.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, NON sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C e non superiori a + 40°C.

1.9.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.1.9).

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

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

1.9.4 Ricevimento

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

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

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

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

1.9.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione *(Fig.1.10)*.
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso *(Fig.1.11)*.
- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati *(Fig. 1.12)* lasciati liberi dalle viti
- Togliere la chiave dal vano erogazione *(Fig.1.13).*

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

- Colonna bicchieri (esempio in *Fig.1.14*).
- Cassa monete.
- Contenitore dello zucchero.
- Pesetto della colonna palette .
- Copertura vano gettoniere/scheda Master
- Contenitori prodotti.
- Galleggiante pieno fondi liquidi.
- Fascia battiscopa.
- Secchio fondi liquidi.
- Togliere i polistiroli che bloccano i contenitori prodotti *(Fig.1.15).*

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

1.10 INATTIVITÀ

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

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
- Vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta galleggianti, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto *(Fig.1.16)*.
- Scaricare tutti i prodotti dai contenitori.
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (*Fig.1.17)*
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

2.0 INSTALLAZIONE

2.1 Posizionamento

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

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

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

Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio *(Fig.2.1)*. Per evitare che il pavimento si sporchi, causa cadute accidentali di prodotti, utilizzare, se necessario, sotto il distributore, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione del distributore automatico.

2.2 Allacciamento rete idrica

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

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Abbia una pressione compresa tra 0,5 e 6.5 bar (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.2.4).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.2.5).
- Collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo una connessione idonea per alimenti, seguendo la direttiva IEC61770, ed adatta a sopportare la pressione di rete.
- L'attacco previsto è un 3/8" gas (Fig.2.6).

2.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 12,5A e 20A. (10A e 20A il modello monocaldaia e la versione solubile, 15A e 20A la versione solubile freddo).

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

- Il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento.
- La tensione di rete di 230 V non abbia uno scostamento maggiore del ± 6%.
- La linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico.
- L'interruttore generale abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che l'interruttore, la presa di corrente e la spina rimangano accessibili.

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

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

Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.
- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina SCHUKO *(Fig.2.7)*.
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite *(Fig.2.8).*
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.
- In alcuni modelli sono montate spine specifiche per il luogo di destinazione.

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

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

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

2.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza *(Fig.2.9)* che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico).
In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.

Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.2.10-pos.1) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (Fig.2.11).

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.

  E' possibile, per il tecnico installatore, operare in questo modo, inserendo la speciale chiavetta in plastica (riarmo clixon) (fornita in dotazione nel corredo del distributore automatico) nell'interruttore porta, ruotandola di 90° *(Fig.2.12)*.

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

Non lasciare incustodito il distributore aperto.

La chiave di esclusione delle sicurezze è custodita sotto l'esclusiva responsabilità del tecnico installatore.
Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare lo stato delle periferiche del DA ed effettuare il ripristino delle parti in movimento.
Il tecnico potrà abbandonare i D.A. solo ad operazione di diagnosi completata.

2.5 Installazione

2.5.1 Lavaggio resine decalcificatore dove installato come accessorio

La macchina è predisposta per poter accogliere un depuratore.
Sul distributore è già montata la testata.

2.5.2 Riempimento circuito idraulico

LA PROCEDURA DI INSTALLAZIONE È LA SEGUENTE:

DOPPIA CALDAIA

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

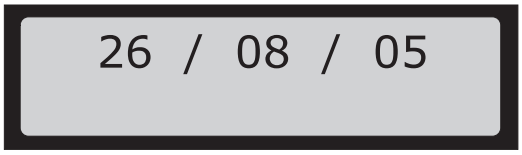
Alla prima accensione il D.A. si presenta in modalità di PRIMA INSTALLAZIONE.
Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua e la rete elettrica.
A display il D.A. mostrerà il messaggio lampeggiante di prima installazione
Questa condizione durerà circa 200 secondi. Terminato questo timeout viene richiesta la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua nelle 2 caldaie.
A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia (Fig.2.14).

2.6 Modalita' prima auto-installazione

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione.
Lo scopo di tale procedura è di evitare i collegamenti manuali di fili sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

Per Doppia caldaia Espresso:

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.
Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà il processo di installazione automatica e conseguente caricamento di entrambe le caldaie (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer e dalla EV 3 vie Caffè durante la procedura).
La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.
Al termine il display mostrerà una data.



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

3.0 CARICAMENTO E PULIZIA

3.1 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A distributore acceso effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.
- Lavarsi accuratamente le mani
- Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sul prodotto stesso.
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore *(Fig.3.1).*
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti *(Fig.3.2)*. 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.3.3).*
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori *(Fig.3.4).*
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.

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

3.2 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

3.2.1 Caricamento contenitori

Per accedere alle parti interne del distributore, è necessario eseguire alcune operazioni preliminari:
- Spostare la levetta 1 e, mantenendola in posizione, ruotare il gruppo come indicato in figura 3.5.
- Spostare poi la levetta 2 Fig. 3.6 nel senso indicato dalla freccia e provvedere ad una ulteriore rotazione del gruppo. A questo punto si ottiene la piena accessibilità alle parti interne e ad eventuali operazioni alle colonne bicchieri.
- Per effettuare il caricamento è necessario sfilare ciascun contenitore. Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore *(Fig.3.7)*.
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa *(Fig.3.8).*
- 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 al paragrafo 1.4 CARATTERISTICHE TECNICHE.

3.2.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificarne le caratteristiche consultando il paragrafo 1.4 "Caratteristiche Tecniche"), evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.

Primo caricamento - In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:
- Verificare che la colonna bicchieri non sia allineata con il foro di distribuzione. quindi caricare tutte le colonne procedendo in senso antiorar io, viceversa (quando la colonna è posizionata in corrispondenza del foro di distribuzione), chiudere la portiera ed alimentare la macchina in modo tale che la colonna bicchieri ruoti e si porti automaticamente in una posizione non allineata con il foro e quindi procedere al caricamento.
- Richiudere il coperchio della colonna bicchieri.

Normale caricamento - Il normale caricamento delle colonne bicchieri deve avvenire a macchina spenta, si effettua semplicemente aprendo la porta anteriore, sollevando la staffa fermo colonna, sollevando il coperchio (Fig.3.9) ed inserendo i bicchieri mancanti (Fig.3.10).

3.2.3 Caricamento palette

Attenzione! *Utilizzare solo palette adatte ad essere impiegate in distributori automatici.*
- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore *(Fig.3.11)*
- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta *(Fig.3.12).*
- Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.
- Completato il caricamento reinserire il pesetto *(Fig.3.13)*.

3.2.4 Caricamento 6° solubile

- Spostare in avanti tutto il gruppo (Fig. 3.14).
- Caricare il prodotto solubile (Fig. 3.15).
- Riportare in posizione tutto il gruppo spingendolo fino a fine corsa.
- Per eventuali operazioni di pulizia/manutenzione svitare la ghiera indicata (Fig. 3.16) e togliere il carrello.

Al termine riposizionare il carrello e fissarlo con la ghiera.

3.2.5 Inserimento secchio fondi e secchio liquidi

Accertarsi che il secchio di raccolta liquidi e il secchio di raccolta fondi caffè siano in posizione (Fig. 3.17) e periodicamente provvedere allo svuotamento.

3.2.6 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.
Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione *capitolo 3.2.*

3.3 Procedure di manutenzione

Equipaggiamento ideale:
Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:
- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Morsetto per chiudere le cannucce
- Rotolo di carta alimentare
- Bastoncino in legno o plastica
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

Non utilizzare mai:
- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Pennelli
- Cacciaviti od oggetti metallici

4.0 MANUTENZIONE

4.1 PRINCIPI BASE DEL FUNZIONAMENTO

4.1.1 DISTRIBUZIONE BICCHIERE

– E' la prima operazione che il distributore avvia (salvo per le selezioni con preselezione "senza bicchiere").

– il motore all'interno del cup dispenser movimenta le chiocciole per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcella di sostegno all'interno del vano erogazione / prelievo (Fig.4.1).

N.B. In funzione al tipo di bevanda selezionata, il cup dispenser movimenterà il bicchiere per bevande standard o il bicchiere da 25cl. per bevande lunghe.

– La presenza del bicchiere viene rilevata attraverso un sensore che da il consenso all'avvio delle operazioni di erogazione.

Per l'erogazione di bevande da 25cl. utilizzare esclusivamente bicchieri HUHTAMAKI mod. SP 80-361

4.1.2 CAFFE' ESPRESSO

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

– Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.4.2) .

– 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.4.3 - Fig.4.4).

– Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig.4.5).

– Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata.

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

4.1.3 EROGAZIONE PALETTA

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

– viene attivato il motoriduttore che aziona il dispositivo di sgancio paletta, facendola scivolare nel bicchiere (Fig.4.6).

4.1.4 BEVANDE SOLUBILI

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

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

- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (Fig.4.7).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.4.8) viene attivata per immettere nel mixer la quantità di acqua programmata.
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel mixer (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore vedi il caso di latte e cioccolata) (Fig.4.9).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il mixer dopo un tempo T impostato in programmazione.

4.2 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:
L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico installatore.
La **Bianchi Vending spa** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.
– Aprire il portello protezione scheda e gettoniera *(Fig.4.10).*
– Montare il sistema di pagamento (Fig.4.11) e collegarlo alla scheda Master.
I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda Master, i sistemi seriali executive attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione.
Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.
Consultare il paragrafo "4.4 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.
Verificare le connessioni del sistema di pagamento, consultando lo schema della scheda riportato.
– Agganciare la gettoniera (Fig.4.12) come indicato in figura.

4.3 ACCESSORI

Sul distributore automatico è possibile montare una vasta serie di accessori per variarne le prestazioni:

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

ATTENZIONE

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

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

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

4.4 ISTRUZIONI SOFTWARE

4.4.1 PASSWORD

Si entra in programmazione premendo il tasto programmazione "PRG" posto sulla scheda master.
Il display visualizzerà Codice in riga 1.

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

Tastiera SAW 40 tasti

Tasto 7:	INC	Incrementa la cifra
Tasto 8:	ENTER	Conferma il dato e passa alla voce successiva
Tasto 9:	DEC	Decrementa
Tasto 10:	ESC	Torna al menù precedente
Tasto 11:	CUR	Sposta il cursore

Tasto 13: Nel menù dosi mostra il nome in corrispondenza di EV, Mixer o Solubili

Tasto 14: Nel menù dosi esegue prova solo polvere

Tasto 15: Nel menù dosi esegue prova solo acqua

Tasto 16: Nel menù dosi esegue prova completa

Premendo il pulsante ENTER, la macchina attenderà 10 secondi, poi alimenterà la resistenza caldaia.

La data verrà memorizzata in un posto sicuro della scheda.

Per ripristinare la modalità di prima installazione, entrare in Programmazione con la Password 22933.
Le funzioni dei precedenti tasti si ritengono valide per tutto il seguito del presente manuale se non diversamente
specificato.
Il codice è un numero di 5 cifre, pertanto può andare da 00000 a 99999. Il codice inserito viene confrontato con i seguenti:

- menù completo: viene visualizzato il menù completo.
- Menù ridotto: viene visualizzato il menù ridotto, ovvero solo le voci abilitate da Windows.
- Menù vendite: viene visualizzato solamente il menù vendite.
- Password per primo collaudo D.A.: si ha accesso al collaudo dell'intero distributore (90009).
- Password per collaudo D.A.: si ha accesso al collaudo dell'intero distributore, nel caso quest'ultimo sia già stato collaudato (99011).

Le eventuali uguaglianze che ci possono essere avranno priorità in base all'ordine riportato sopra.

4.4.2 MENU in MACCHINA

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

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

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

4.5 MENU di PROGRAMMAZIONE

Selezionando il menù voluto con i tasti INC / DEC e premendo il tasto enter si entra nel sottomenù relativo.
Per confermare il dato inserito e registrarlo in memoria o per passare al sottostato successivo bisogna premere il tasto ENTER. Per ritornare allo stato superiore premere il tasto ESC.

MENÙ D'ACCESSO

Codice
00000

Si richiede l'inserimento della password per accedere al menù di programmazione a gestioni particolari.

Le possibili password sono le seguenti:

1. Password di programmazione menù completo. Si ha accesso a tutte le voci che hanno un senso programmare. Parametro programmabile.

2. Password di programmazione menù ridotto. Si ha accesso alle sole voci abilitate attraverso il menù ridotto presente nel programma windows WinBianchi e che hanno un senso programmare. Parametro programmabile.

3. Password accesso menù vendite. Si accede al relativo menù delle vendite. Parametro programmabile.

4. Password collaudo Vega. Si ha accesso alla gestione del collaudo dello slave Vega eventualmente presente. (Parametro fisso, 88000)

MENÙ 2 (TEMPERATURA)

Temp. caldaia x
70 C

Imposta la temperatura della caldaia relativa alla sonda × con × = 1÷2.
I valori ammissibili sono: 0°C÷90°C per caldaie solubili e 70°C÷110°C per caldaie espresso.

Temp.StandBy Esp
70 C

Imposta la temperatura di Stand by relativo la caldaia Espresso . I valori ammissibili sono: 20°C÷110°C

Temp.StandByInst
70 C

Imposta la temperatura di Stand by relativo la caldaia Solubili. I valori ammissibili sono: 20°C ÷90°C

Temp. frigo ×
05.0 C

Imposta la temperatura del frigo relativa alla sonda 1 dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono:
se SNACK 5.0÷15.0 °C, Off se maggiore di 15°C.
se PAN 1.0÷15.0 °C, Off se maggiore di 15°C.
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Delta temp. ×
2.0 C

Imposta l'isteresi della temperatura del frigo relativa alla sonda 1 dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 1.0÷5.0 °C
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Codice T98? ×
No

Abilita la funzione del codice 98 per disabilitare l'allarme PAN per lo slave Vega indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: NO o SI.
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Delta sicur. ×
20 C

Imposta la temperatura di sicurezza, per il frigo di tipo PAN,relativa alla sonda 1 dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 5÷50 °C
Visibile solo se slave Vaga collegato e tipo frigo PAN.

Tempo sicur. ×
2 h

Intervallo espresso in ore entro il quale le selezioni dei due cassetti/piatti inferiori sono ancora disponibili. Relativo allo slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 1÷9 ore
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Sbrina dopo ×
6 h

Frequenza di sbrinamento dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 1÷12 ore
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Sbrina per ×
10 m

Durata dello sbrinamento dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 1÷30 minuti
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Offset temp. ×
0 C

Imposta dell'offset temperatura relativa alla sonda 1 dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: -5÷5 °C
Visibile solo se slave Vaga collegato.

MENÙ 4 (DOSI)

Dosi
Bevanda P××

Viene selezionata la bevanda da programmare. Con P×× che va da P 1 a P40. Se codice bevanda diverso da zero al posto di P×× si visualizza S×× con ×× che va da 01 a 99.

MENÙ 4.1 (PROGRAMMAZIONE BEVANDA)

Se codice bevanda diverso da zero al posto di P×× si visualizza S×× con ×× che va da 01 a 99.

Bevanda? P××
No — Abilitazione erogazione bevanda. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: NO o SI.

Cod. spirali P××
0 — Imposta il codice diretto Vega. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: 0 o A11÷B70. Se zero nessuna spirale associata.
Visibile se erogazione bevanda abilitata.

Codice bev. P××
00 — Imposta il codice alfanumerico per la bevanda. Con P×× che va da P 1 a P60. I valori ammissibili sono: 00÷99. Con 00 disabilita funzione.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e codice diretto Vega uguale a zero.

Bricco P××
00 — Imposta il numero di bricchi associati alla bevanda. Con P×× che va da P 1 a P60. I valori ammissibili sono: 0÷99. Se zero gestione bricco disabilitata.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e numero bricco unico uguale a zero e codice diretto Vega uguale a zero.

Bicchiere? P××
No — Abilitazione erogazione del bicchiere. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: NO, 1 o 2.

Paletta? P××
No — Abilitazione erogazione della paletta. Con P×× che va da P 1 a P60. I valori ammissibili sono: NO o SI.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e gestione paletta abilitata e sempre paletta a no e codice diretto Vega uguale a zero.

Tubo Fisapac P××
0 — Imposta il tubo per l'erogazione Fisapac. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: 0÷4. Se zero nessuna erogazione Fisapac
Visibile se erogazione bevanda abilitata.

Topping P××
0 — Imposta il numero di erogazioni di topping (shoot) che deve erogare il modulo Fisapac. Con P×× che va da P 1 a P60. I valori ammissibili sono: 0÷25.
Visibile se erogazione bevanda abilitata.

Bev. fredda P××
No — Abilitazione la gestione di una bevanda fredda. Con P×× che va da P 25 a P28.
I valori ammissibili sono: NO o SI.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e cooling unit abilitata.

Gratis P××
No — Abilita l'erogazione gratis. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: NO o SI.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e codice diretto Vega uguale a zero.

Amaro P××
No — Imposta la bevanda senza zucchero. Con P×× che va da P 1 a P60. I valori ammissibili sono: NO o SI.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e codice diretto Vega uguale a zero.

Caffe' 2 P××
No — Abilitazione erogazione del caffè 2. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: NO o SI.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e codice diretto Vega uguale a zero.

Tempo zucch. P××
00.0 s — Imposta il tempo per lo zucchero espresso. Con P×× che va da P 1 a P60.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e zucchero espresso abilitato.

Ev. Nr. P××
0 — Imposta il numero elettrovalvola. Con P×× che va da P 1 a P60. # indica ordine elettrovalvola: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0÷massimo numero elettrovalvole.
Visibile se erogazione bevanda abilitata e codice diretto Vega uguale a zero e cooling unit disabilitata oppure se abilitate bevanda fredda è uguale a NO.

Ev. P××
Dose 000 cc
oppure
00.0 s — Imposta la dose elettrovalvola.
Con P×× che va da P 1 a P60.
indica ordine elettrovalvola: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0÷999 cc oppure 0.00÷99.9s. Visibile se abilitata la voce Ev. Nr.

Ev. P××
Ritardo 00.0 s — Imposta il ritardo elettrovalvola. Con P×× che va da P 1 a P60. # indica ordine elettrovalvola: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se abilitata la voce Ev. Nr.

Ev. Mixer P××
Tempo 00.0 s — Imposta il tempo mixer abbinato all'elettrovalvola. Con P×× che va da P 1 a P60. # indica ordine elettrovalvola: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se abilitata la voce Ev. Nr.

Ev. Mixer P××
Ritardo 00.0 s — Imposta il ritardo mixer abbinato all'elettrovalvola. Con P×× che va da P 1 a P60. # indica ordine elettrovalvola: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se abilitata la voce Ev. Nr.

Ev.sol. ¤ P××
Tempo 00.0 s — Imposta il tempo del solubile ¤. Con P×× che va da P 1 a P60. # indica ordine solubile: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se abilitata la voce Ev. Nr.

Ev.sol. ¤ P××
Ritardo 00.0 s — Imposta il ritardo del solubile ¤. Con P×× che va da P 1 a P60. # indica ordine solubile: 1, 2, 3.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se abilitata la voce Ev. Nr.

Tempo EV#BIB P××
00.0 s — Imposta il tempo di apertura dell' elettrovalvola # (con # che va da 1 a 2) Bag In Box. Con P×× che va da P25 a P28.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se bevanda fredda abilitata.

Tempo EV#BIB P××
00.0 s — Imposta il Ton relativo alla pompa # (con # che va da 1 a 2) Bag In Box. Con P×× che va da P25 a P28.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se bevanda fredda abilitata.

Tempo EV#BIB P××
00.0 s — Imposta il Toff relativo alla pompa Bag in Box. Con P×× che va da P25 a P28.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile se bevanda fredda abilitata.

MENÙ 5 (TEMPI E SOGLIE)

Timeout pompa
60 s — Imposta il timeout massimo di attivazione pompa.
I valori ammissibili sono: 0÷90 s.

Timeout carico
100 s — Imposta il timeout massimo di carico acqua.
I valori ammissibili sono: 5÷240 s.

Timeout pompa# BIB
20.0 s — Imposta il timeout della pompa # (con # che va da 1 a 2) sciroppi Bag In Box.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.
Visibile solo se Bag In Box Attivata (cooling unit).

Timeout macinino
15.0 s — Imposta il timeout macinino.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.

Soglia macinino
11.0 — Imposta la soglia di intervento della limitazione per il macinino. I valori ammissibili sono: 5.0÷18.0.

Timeout gruppo
08.0 s — Imposta il timeout gruppo.
I valori ammissibili sono: 0.0÷10.0 s.

T. erog. Caffe'x
18.0 s — Imposta il tempo di riferimento per l'erogazione del caffè espresso. I valori ammissibili sono: 0.0÷35.0.
Il carattere × indica il numero macinino 1 o 2

Tempo lavaggio
10.0 s — Imposta il tempo per il lavaggio.
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.5 s.

T. prelav. Ev. ×
02.0 s — Imposta il tempo di prelavaggio per le elettrovalvole programmate. Se prima caldaia espresso elettrovalvole 1 esclusa.
Il carattere × indica il numero di elettrovalvola.
I valori ammissibili sono: 0.0÷10.0 s.

Timeout motori ×
04.0 s — Imposta il timeout dei motori dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 0.0÷25.0 s.
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Tempo rilevam. ×
180 s — Imposta il tempo rilevamento per il sensore caduta prodotto dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 120÷240 s.
Visibile solo se slave Vaga collegato.

Timeout sensor.×
1.5 s — Imposta il timeout per l'allarme sensore caduta prodotto dello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 1.0÷3.0 s.
Visibile solo se slave Vaga collegato.

T. Power Off ×
0 m — Imposta il valore per il tempo di power offdello slave indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
I valori ammissibili sono: 0÷995 s con step di 5 secondi. Visibile solo se slave Vaga collegato.

Tent. Casset. #×
3 — Imposta il numero di tentativi cassetto per lo slave Vega indicato dal carattere ×, secondo la seguente tabella:
Carattere A (A) slave SF0493A
Carattere B (B) slave SF0493A
e dal carattere # per indicare il numero cassetto
I valori ammissibili sono: 1÷3.
Visibile solo se slave Vaga collegato.

MENÙ 11 (VENDITE)

Vendite
Inc. tot. n. a. — I sotto menù selezionabili sono i seguenti:

1. Incasso totale non azzerabile ("Inc. tot. n. a.")
2. Incasso totale azzerabile (" Incasso totale ")
3. Incasso totale caldo ("Inc. tot. caldo ")
4. Incasso caldo (" Incasso caldo ")
5. Incasso totale snack ("Inc. tot. snack ")
6. Incasso snack (" Incasso snack ")
7. Sconto (" Sconto ")
8. Overpay (" Overpay ")
9. Battute totali non azzerabili ("Batt. tot. n.a.")
10. Battute totali azzerabili (" Battute totali ")
11. Battute pagate (" Battute pagate ")
12. Gratis (" Gratis ")
13. Bricco (" Bricco ")
14. Prova (" Prova ")
15. Monete (" Monete ")
16. Banconote (" Banconote ")
17. Audit gettoniera ("Audit gettoniera")
18. Codice vendite (" Codice vendite ")

MENÙ 12 (OROLOGIO)

Orologio
Set ora/minuti — I sotto menù selezionabili sono i seguenti:

1. Set ora e minuti (" Set ora/minuti ")
   Visibile solo se chip orologio presente.
2. Data (" Data ")
   Visibile solo se chip orologio presente.
3. Accendi-spegni (" Accendi ")
4. Lavaggi (" Lavaggi ")

MENÙ 12.1 (SET ORA E MINUTI)

Set ora/minuti
1:40 — Modifica l'ora del chip orologio.
Il formato è: ore:minuti .Le ore vanno da 0÷23 e i minuti da 0÷59.

MENÙ 12.2 (DATA)

Data
We 23/11/05 — Modifica la data del chip orologio.
Il formato è: giorno settimana gg/mm/aa. Con:

giorno sett.	Su, Mo, Tu, We, Th, Fr, Sa
gg	0÷31
mm	0÷12
aa	0÷99

MENÙ 12.3 (ACCENDI)

Accendi
Domenica — Imposta il giorno della settimana nel quale si vogliono impostare le fasce orarie.

Inizio ×
00:00 — Imposta l'ora di inizio della fascia ×. Con × =1÷4.
Il formato è: ore:minuti .Le ore vanno da 0÷23 e i minuti da 0÷59.

Fine ×
00:00 — Imposta l'ora di fine della fascia ×. Con × =1÷4.
Il formato è: ore:minuti .Le ore vanno da 0÷23 e i minuti da 0÷59.
La fascia programmata è relativa alla funzione fascia di accensione.
Se inizio è maggiore o uguale a fine la fascia non è abilitata.

MENÙ 12.4 (LAVAGGI)

Lavaggio ×
00:00 — Imposta l'ora di lavaggio ×. Con × =1÷4.
Il formato è: ore:minuti .Le ore vanno da 0÷23 e i minuti da 0÷59.

4.6 MANUTENZIONE

Si entra in manutenzione premendo il tasto 'Servizio'. Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx', in cui xxx visualizza la temperatura della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.
Premendo due volte il tasto Servizio, verrà bypassata la fase di attesa del riscaldamento permettendovi di effettuare selezioni di prova anche a temperatura non a regime. Premendo un tasto si visualizza la temperatura delle caldaie slave in scroll.
Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni:

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:

Tasto 1: Scorre allarmi e segnalazioni. (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
Tasto 2: Reset allarmi
Tasto 3: Prova completa
Tasto 4: Prova solo acqua
Tasto 5: Prova caffè macinato (solo macinatura e reset gruppo
Tasto 6: Prova senza zucchero e paletta
Tasto 7: Rotazione gruppo caffè
Tasto 8: Battute totali più caldo e freddo alternate
Tasto 9: Movimento giostra step 0-1-2-3-4-5-6- 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16 (visualizzare impulsi a Display)
Tasto 10: Prova mixer (se premuto per 3 secondi)
Tasto 11: Motoriduttore macinatura automatica 1 (se premuto per 3 secondi) attiva per 2 sec. in senso antiorario e per 1 sec. in senso orario
Tasto 12: Sgancio Paletta
Tasto 13: Ricarica Decontatori
Tasto 14: Riempimento tubi MDB
Tasto 15: Svuota tubi MDB
Tasto 16: Test Ingressi /scorri tubi MDB
Tasto 17: Non usato
Tasto 18: Non usato
Tasto 19: Sportello UP/Down
Tasto 20: Sgancio Bicchiere 1
Tasto 21: Sgancio Bicchiere 2
Tasto 22: Rotazione colonna bicchieri 1
Tasto 23: Rotazione colonna bicchieri 2
Tasto 24: Carico caldaia espresso (200cc) se premuto per 3 secondi
Tasto 25: Prova motoriduttori, se premuto per 3 secondi vengono attivati in sequenza tutti i motori per 3 sec. ciascuno
Tasto 26: Attivazione EV ingresso acqua per 2 sec.
Tasto 27: Attivazione magnete sportello
Tasto 28: Attivazione magnete zucchero
Tasto 29: Attivazione magnete fermo giostra
Tasto 30: Nessuna
Tasto 31: Nessuna
Tasto 32: Nessuna
Tasto 33: Nessuna
Tasto 34: Nessuna
Tasto 35: Nessuna
Tasto 36: Nessuna
Tasto 37: Nessuna
Tasto 38: Nessuna
Tasto 39: Nessuna
Tasto 40: Nessuna

Per uscire dalla manutenzione premere nuovamente il pulsante "SERVICE".

L'uscita dalla manutenzione è effettuata in automatico dopo 60 secondi di inattività.

Visualizza battute	Visualizza in sequenza (5 secondi ogni schermata): – battute totali non azzerabili *La procedura è interrompibile premendo nuovamente il pulsante 1.*
Reset decontatori	Vengono ripristinati i decontatori. Il tasto è abilitato se il parametro ABILITA RESET = SI nella pagina DECONTATORI. L'operatore può scegliere (tasto 7) se ricaricare tutti i decontatori oppure singole polveri. La conferma avviene con il tasto 43, mentre con il tasto 10 si torna al menù precedente.
Scorrimento allarmi	Utilizzato per lo scorrimento degli allarmi e delle segnalazioni. Se vi sono segnalazioni vengono visualizzate in riga 2 non appena si entra in manutenzione, se non ci sono segnalazioni la riga 2 è bianca. La visualizzazione durante lo stato manutenzione non si aggiorna automaticamente, per aggiornarla bisogna premere nuovamente questo tasto.
Reset guasti	Vengono azzerati tutti gli allarmi e viene fatto un reset globale della macchina.
Rotazione gruppo	Viene effettuata una rotazione completa del gruppo
Rotazione colonna	Rotazione colonna bicchieri
Sgancio bicchiere	Sgancio bicchiere
Prova mixer	Attivazione di tutti i mixer
Sgancio palette	Sgancia una paletta
Incup avanti	*Movimento traslatore incup avanti*
Incup indietro	Movimento traslatore incup indietro
Riempimento tubi	Riempimento tubi MDB
Svuotamento tubi	Moneta 1 (Tasto 19 svuota) .... Moneta 16 (Tasto 19 svuota)
Svuota tubo	Svuota il tubo selezionato con il tasto 18
Test ingressi	Effettua un test di tutti gli ingressi digitali. Ad ogni variazione degli ingressi la scheda emette un beep.
Prova senza zucc.	Prova senza zucchero di una selezione
Prova completa	Prova completa di una selezione
Prova solo acqua	Prova con solo acqua di una selezione
Magnete sportello	Attivazione test magnete sportello
Hopper	Test hopper (erogazione singolo gettone)
Magnete sportello alto	Attivazione test magnete blocco sportello alto

4.7 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

4.7.1 Pulizia e caricamento

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

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

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

Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini…). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

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

4.7.2 Manutenzione consigliata

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

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

4.7.3 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

4.7.4 Pulizia quotidiana consigliata

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

Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al capitolo 6.3.1

4.7.4.1 Pulizia vano erogazione

– procedere alle operazioni indicate al Cap. 4.7.4.1 per rendere accessibile la colonna bicchieri dove, nella parte sottostante, è posizionato il vano erogatore.
– Tirare il pomolo indicato in figura 4.13 per consentire al vano di erogazione di abbassarsi.
– Abbassare il vano di erogazione (Fig.4.14).
– Rimuovere l'intero gruppo del vano erogazione (Fig.4.15) e la bacinella di raccolta inferiore (Fig.4.16-Fig.4.17).
– Provvedere alla pulizia delle parti smontate e rimontare il tutto facendo attenzione a far coincidere i beccucci di erogazione con i fori presenti sul vano di erogazione (Fig.4.18 e 4.19).
– Sollevare il vano di erogazione fino a quando il pomolo (Fig.4.20) si incastri perfettamente nella propria sede.

4.7.4.2 Pulizia scivolo zucchero

– Svitare le due viti (1 - Fig.4.21) e sollevare il carterino 2.
– Svitare parzialmente le 2 ghiere godronate (3 Fig.4.22) per consentire il movimento dello scivolo.
– Spingere lo scivolo verso l'alto fino a liberarlo dalle 2 ghiere (Fig.4.23).
– Aprire lo scivolo e provvedere alla pulizia.
– Rimontare le varie parti dopo aver provveduto alla corretta pulizia.

asportare e lavare accuratamente:

– convogliatori e scivoli polveri *(Fig.4.24-pos.1)*
– convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4) e ghiera (5)
– tubi di erogazione al silicone
– scivolo e imbuto caffè come indicato in Fig. 4.25.

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.4.26).*

4.8 Manutenzione ordinaria e straordinaria

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

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

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente.
Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.
Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.
Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando prodotti a base di cloro seguendo quanto gia descritto nel *paragrafo 3.1*.

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. 4.27*).
Assicurarsi che in fase di erogazione l'indice rotante sia in anticipo di non più di 1,5 mm dal punto di riferimento di erogazione (l'indice rotante deve essere in posizione di erogazione tra 0 e 1,5 mm dal punto di erogazione).

4.9 Accesso alle parti interne (Fig. 4.28 e Fig. 4.29)

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

A - Staccare il tubo dello zucchero
B – Staccare il gruppo supporto scivolo zucchero.
C – Staccare tubo aspiratore dal supporto ugelli.
D – Rimuovere il gruppo erogatore e vaschette mixer.

Agire quindi sulle due impugnature indicate in fig. 4.29, estrarre il pannello e sostenerlo fino all'escursione completa.
Dopo aver effettuato le eventuali operazioni di manutenzione sollevare il pannello completo fino alla corretta posizione verticale e riportare quindi il gruppo erogazione zucchero in posizione di lavoro ruotandolo verso destra.

4.10 Rimozione scivolo bicchieri

- Svitare i 2 pomoli (1-Fig. 4.30) per poterlo svincolare e ruotare di 90° come indicato in figura.
- Sfilare lo scivolo bicchieri (Fig.4.31)

Per rimontare lo scivolo bicchieri procedere in senso inverso avendo cura di verificare che a montaggio avvenuto il selettore pos. 2 Fig.4.32 risulti libero di oscillare al centro dello scivolo stesso.

4.11 Sanitizzazione

ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

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

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

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

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

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

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

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

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

Come ottenere la pulizia:

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

I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.

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

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

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

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

- I locali in cui vengono installati i distributori automatici, devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o muffa sulle superfici della macchina stessa.

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

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

4.12 Regolazioni

4.12.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

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

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

- ***Grammatura del caffè macinato.*** Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore *(Fig.4.37)*.
  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 4.37).
  La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.
- ***Regolazione del grado di macinatura manuale.*** Ruotare la vite *(Fig.4.38)* 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 esere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegatodi erogazione del prodotto.

- Regolazione automatica macinatura (Fig. 4.39)

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

4.12.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili

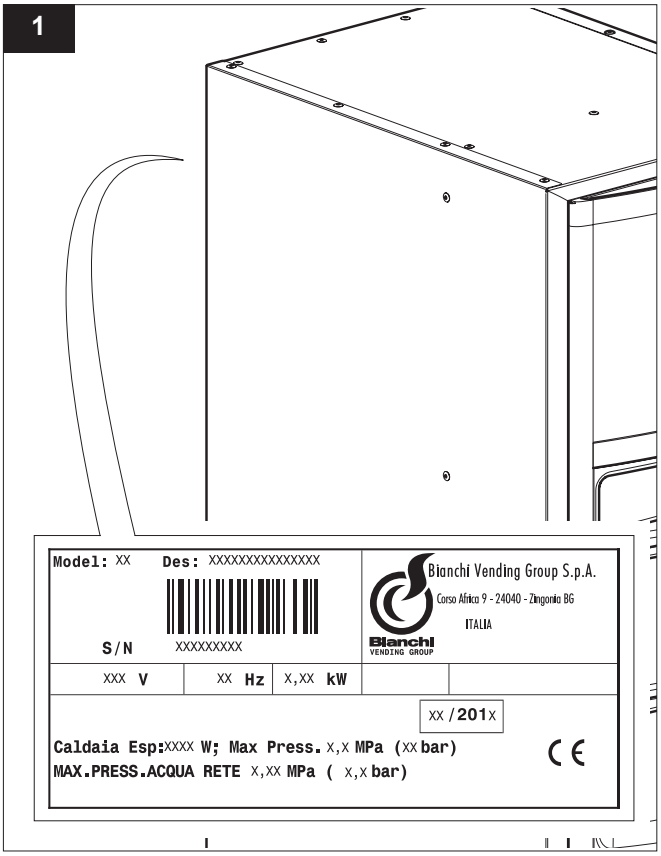
Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard, la procedura è illustrata al capitolo "4.4 ISTRUZIONI SOFTWARE"

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

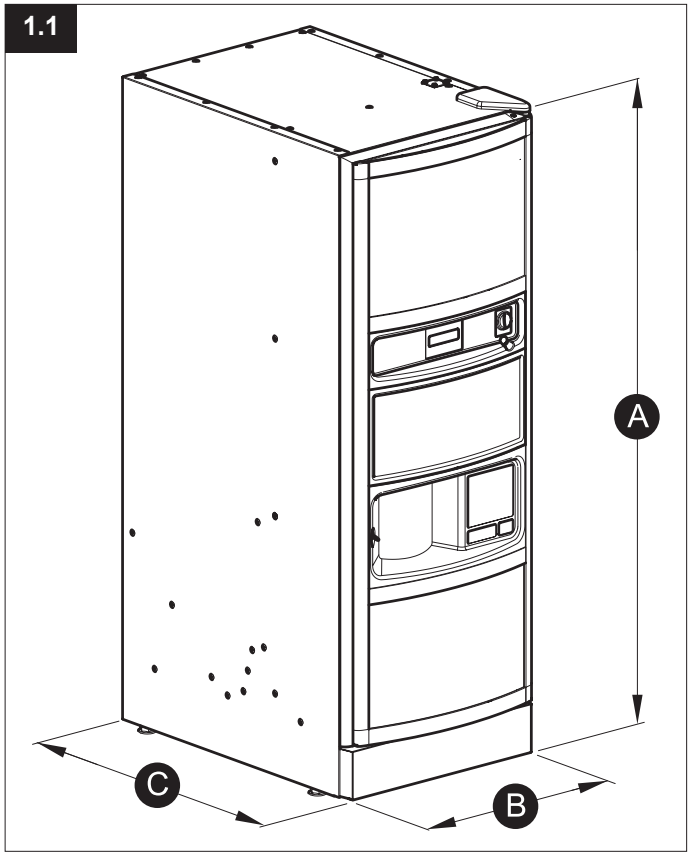
Per accedere alla elettrovalvola, posizionata nella caldaia solubili, è necessario togliere il pannello (1) allentando le due viti (2) indicate in figura 4.41

- Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi *(Fig.4.40).*

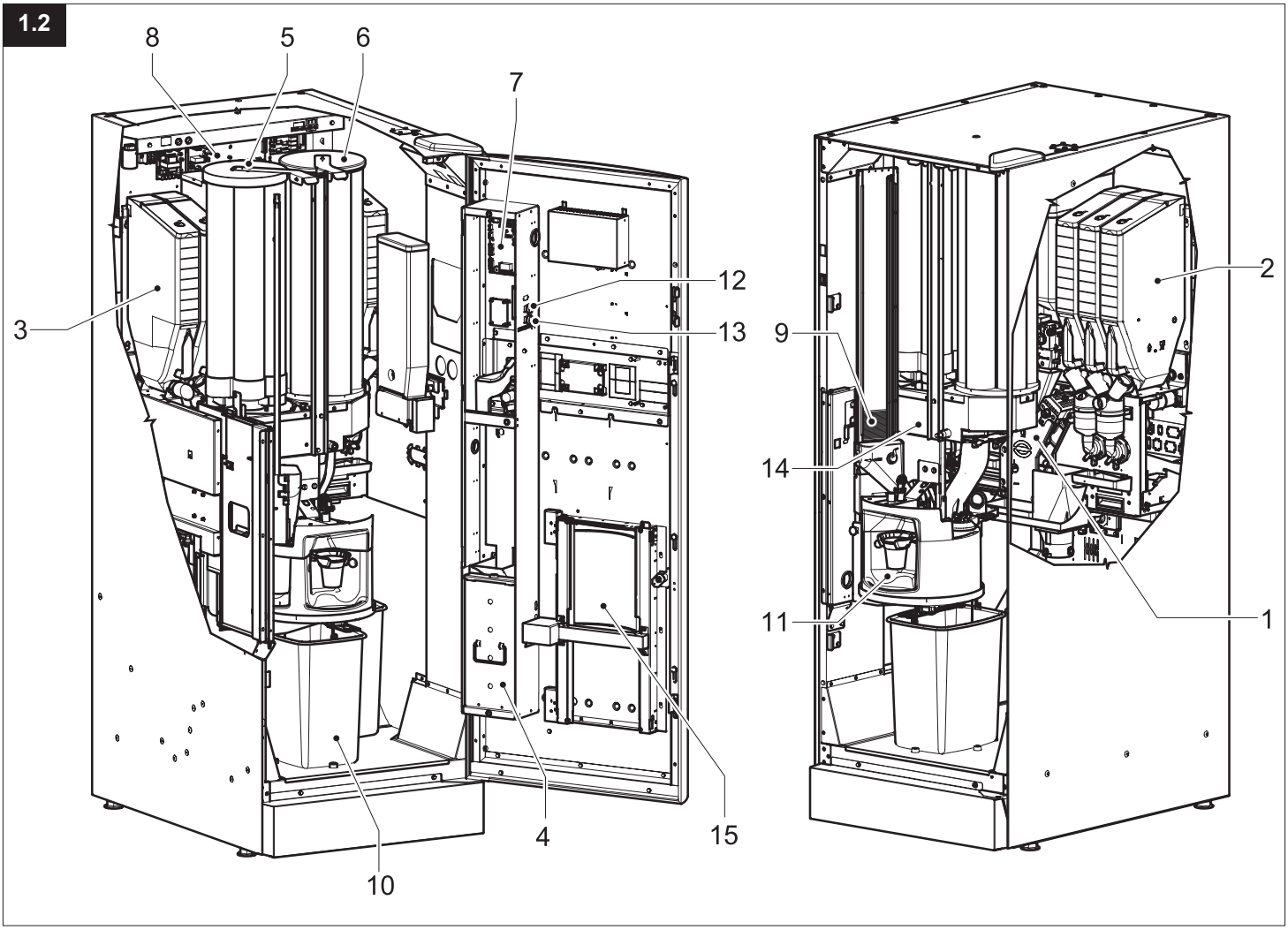
1

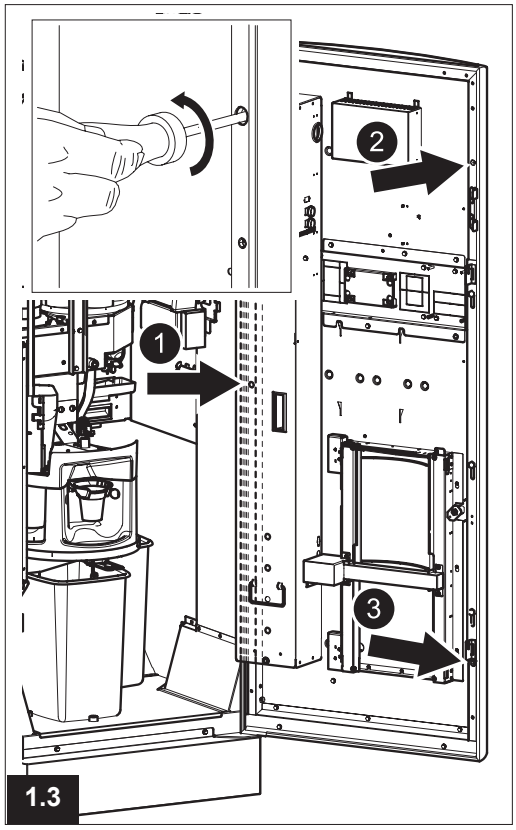

Model: XX
Des: XXXXXXXXXXXXXXX
S/N XXXXXXXXX
Bianchi Vending Group S.p.A.
Corso Africa 9 - 24040 - Zingonia BG
ITALIA
Bianchi VENDING GROUP
XXX V
XX Hz
X,XX kW
XX/201X
Caldaia Esp:XXXX W; Max Press. X,X MPa (XX bar)
MAX.PRESS.ACQUA RETE X,XX MPa (X,X bar)
CE

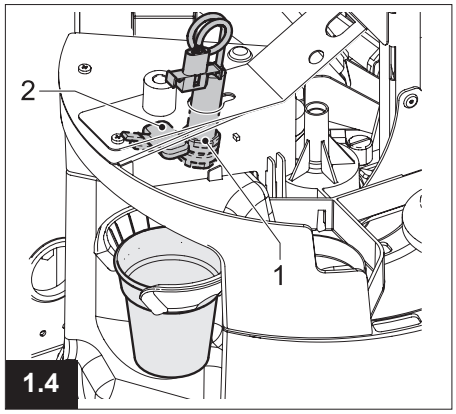
1.1

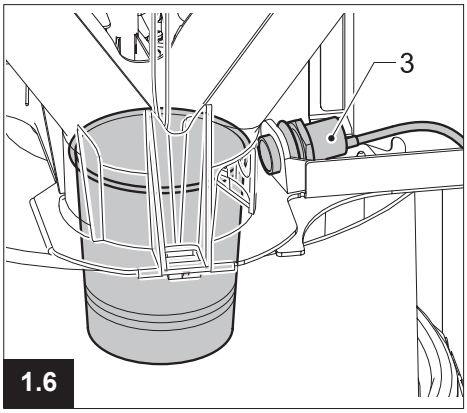

A
B
C

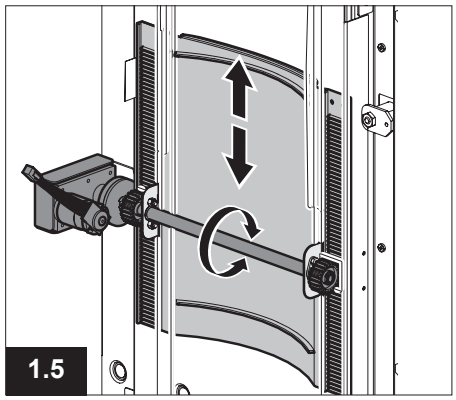
1.2

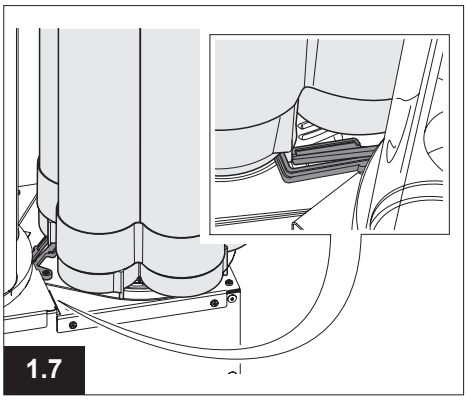

8
5
6
7
3
12
13
9
14
11
2
1
10
4
15

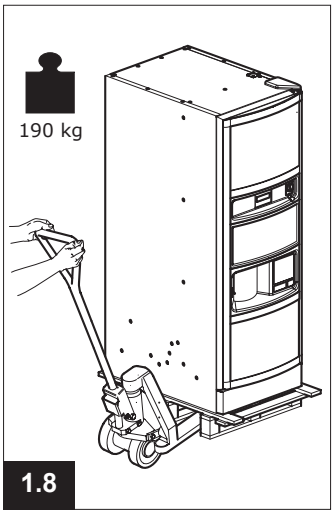

1
2
3
1.3

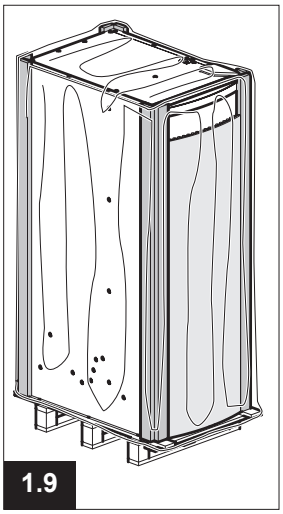

2
1
1.4

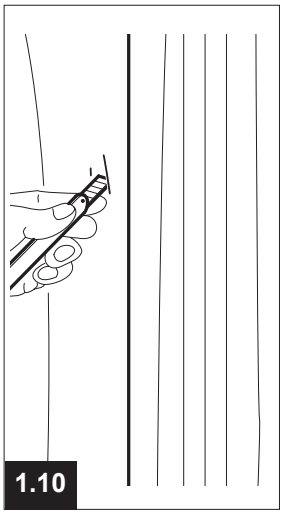

3
1.6

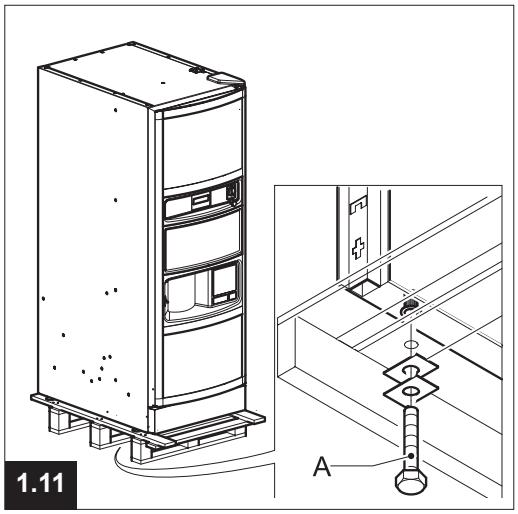

1.5

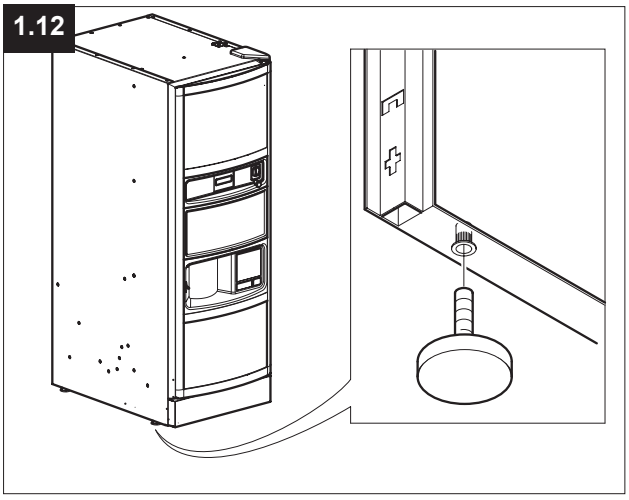

1.7

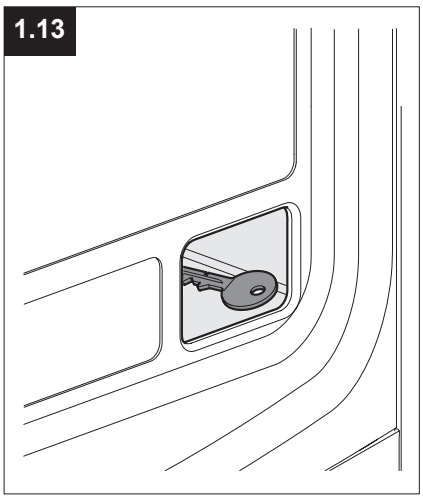

190 kg
1.8


1.9

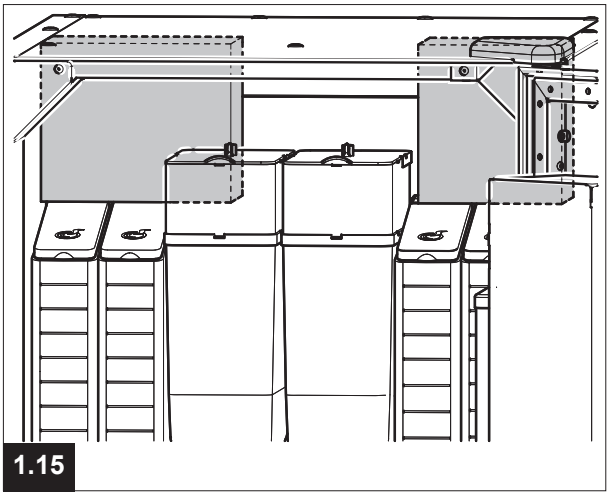

1.10

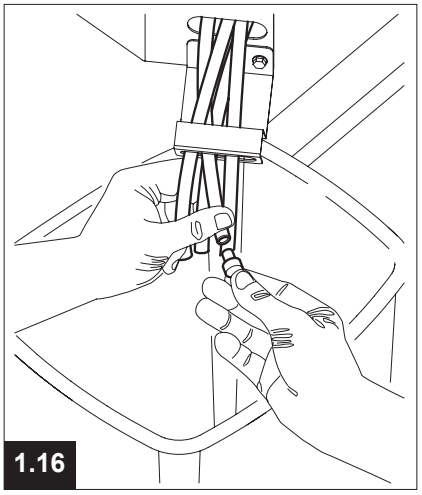

A
1.11

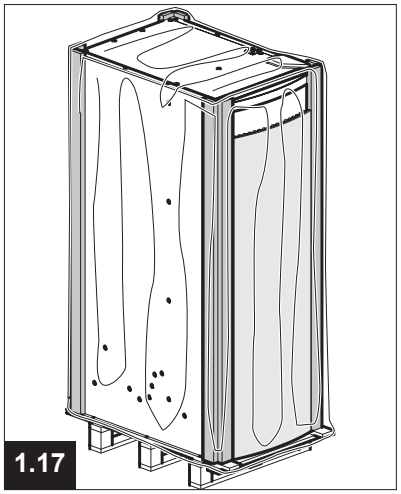

1.12

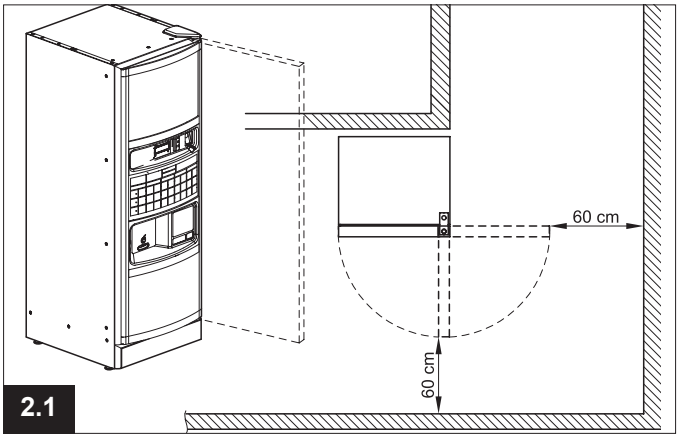

1.13

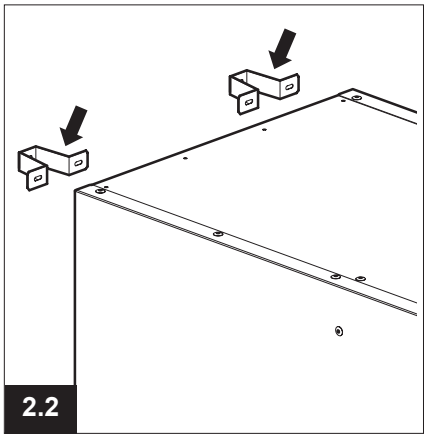
1.14

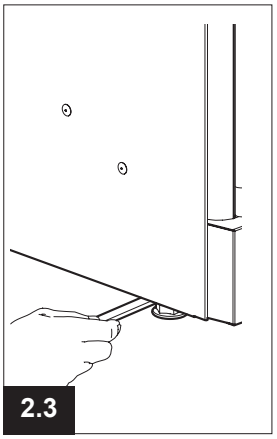

1.15

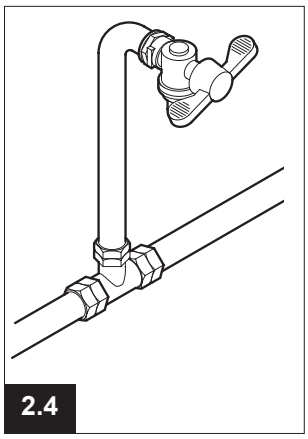

1.16

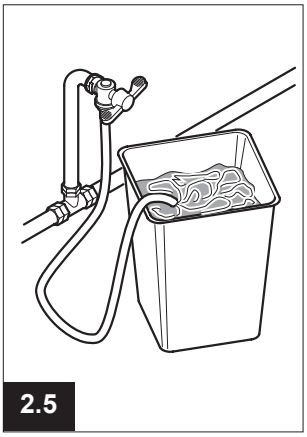

1.17

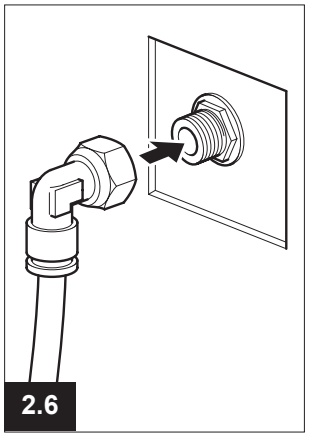

60 cm
60 cm
2.1

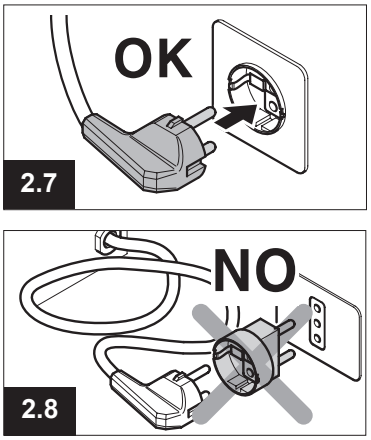

2.2

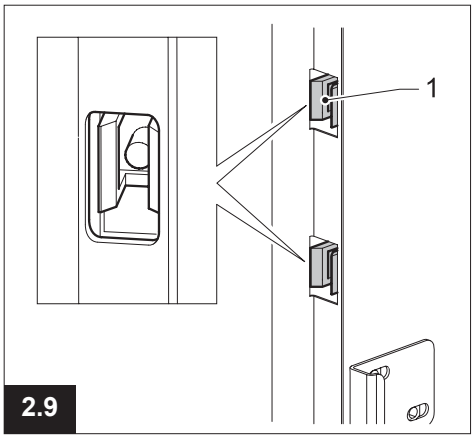

2.3

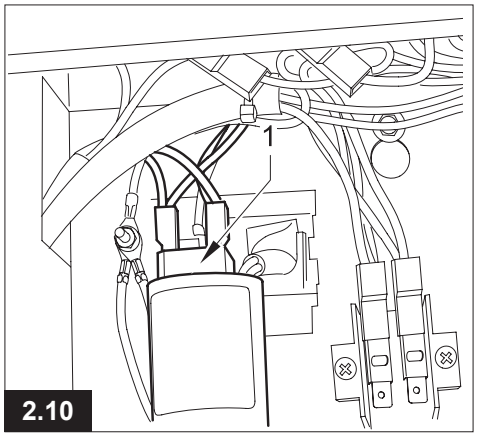

2.4

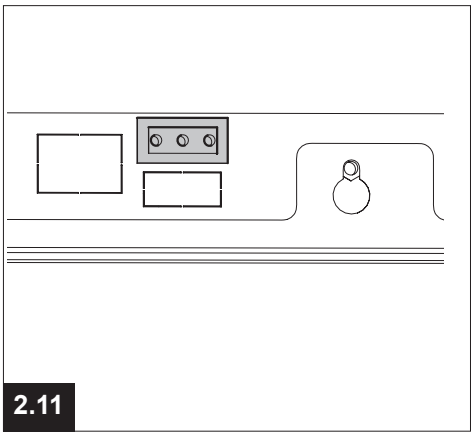

2.5

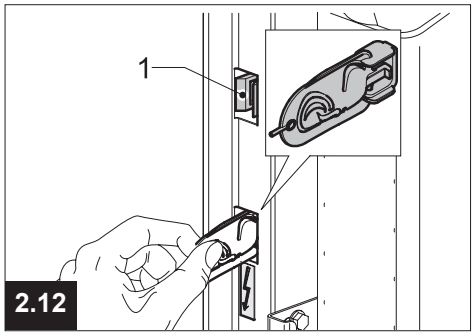

2.6

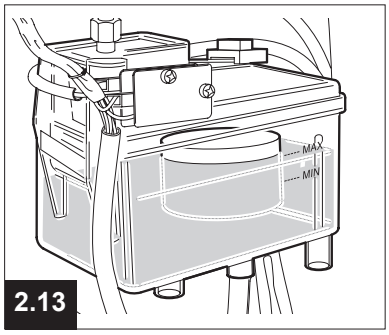

OK
2.7
NO
2.8

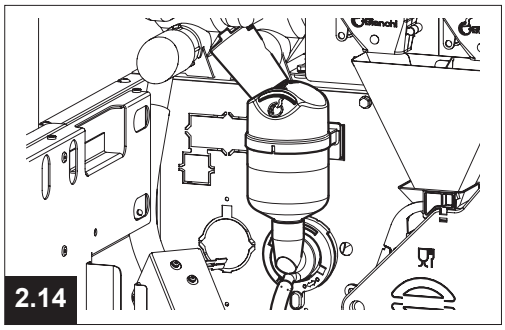

1
2.9

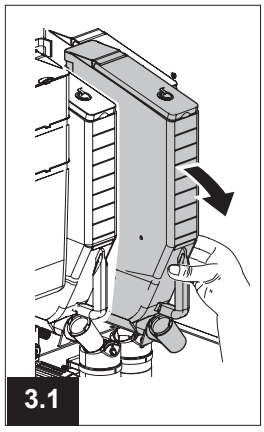

1
2.10

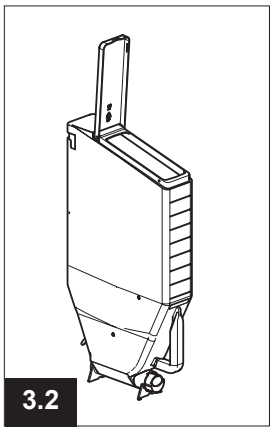

2.11

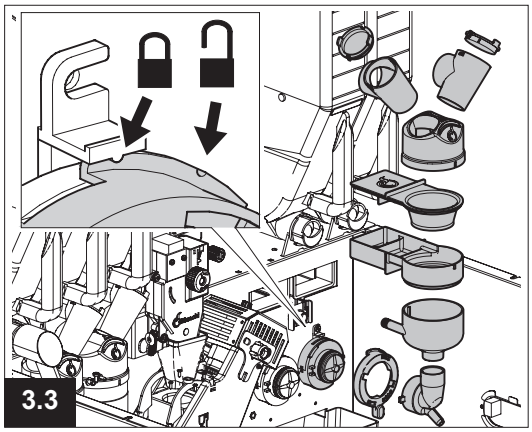

1
2.12

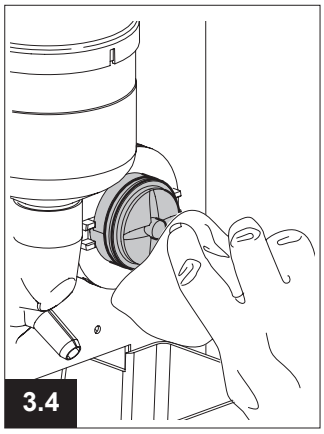

MAX
MIN
2.13

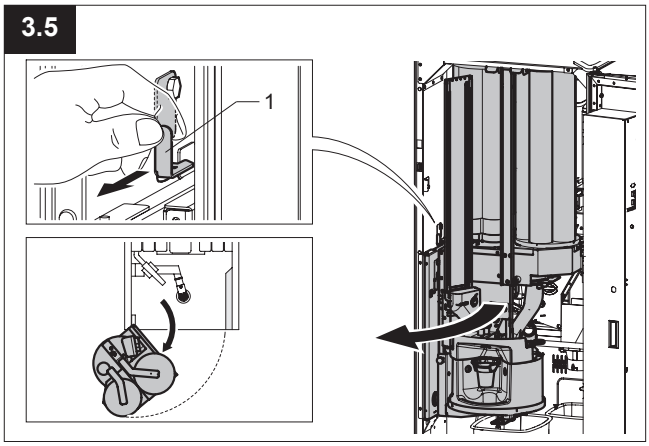

2.14

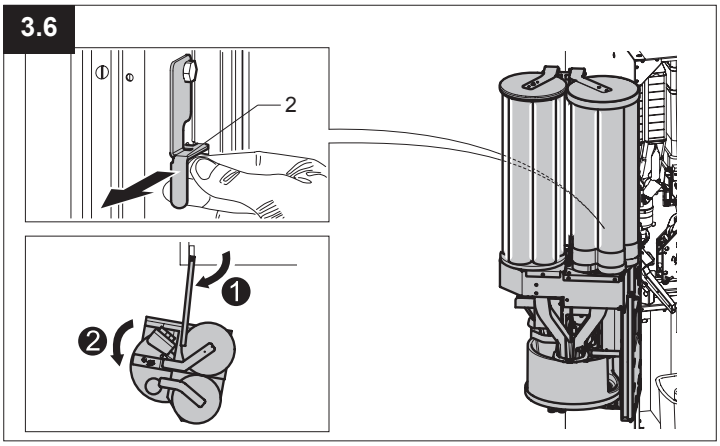

3.1

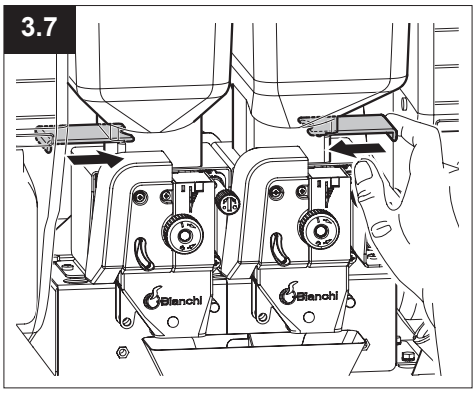

3.2

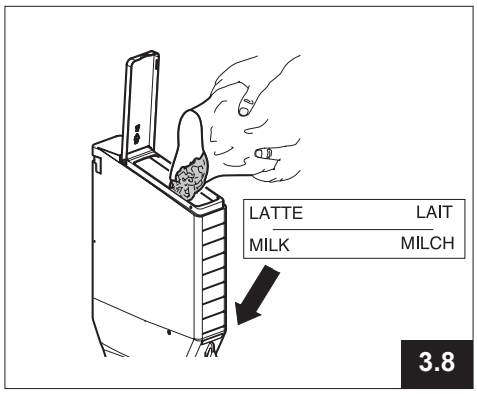

3.3

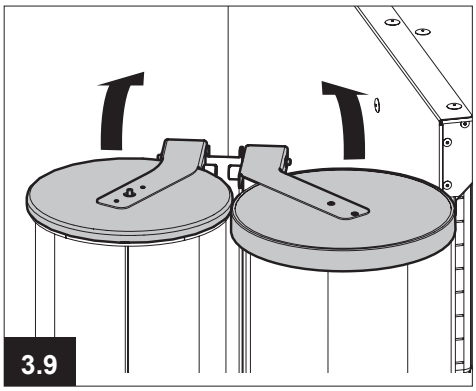

3.4

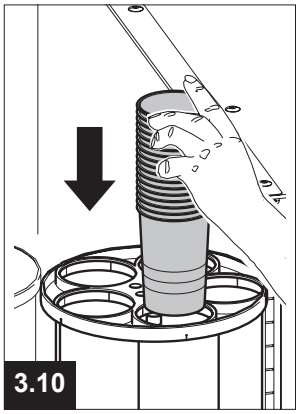

3.5
1

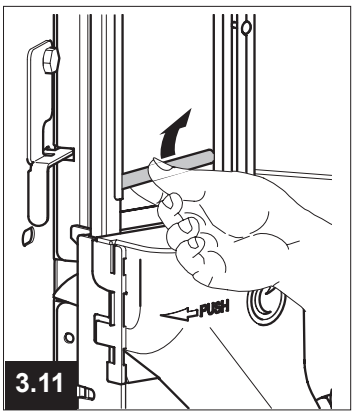

3.6
2
1
2

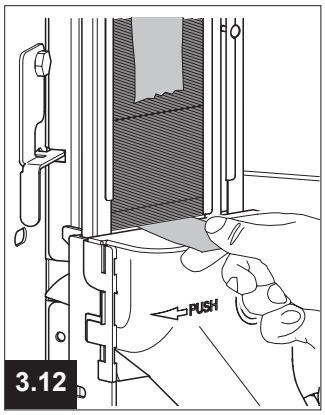

3.7
Bianchi
Bianchi

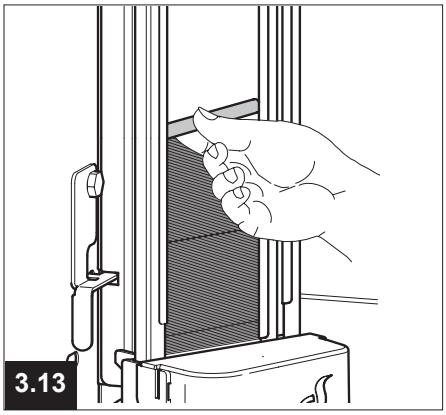

LATTE
LAIT
MILK
MILCH
3.8


3.9

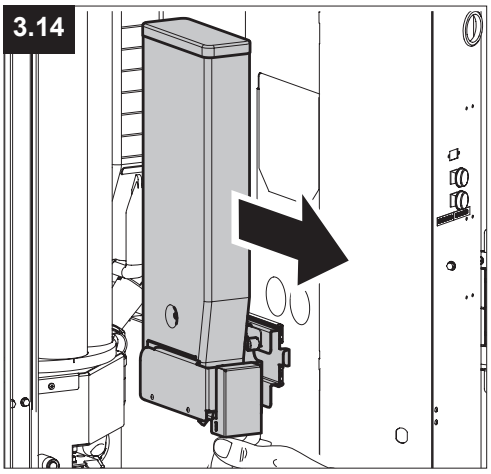

3.10


PUSH
3.11

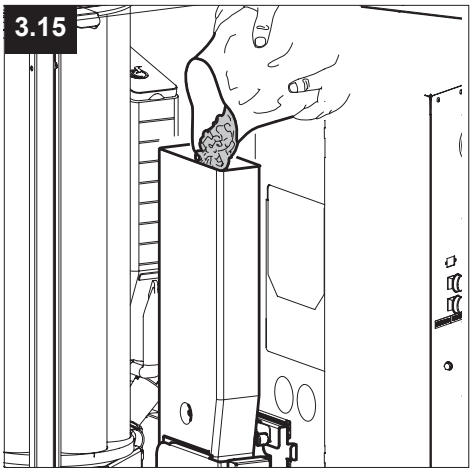

PUSH
3.12


3.13

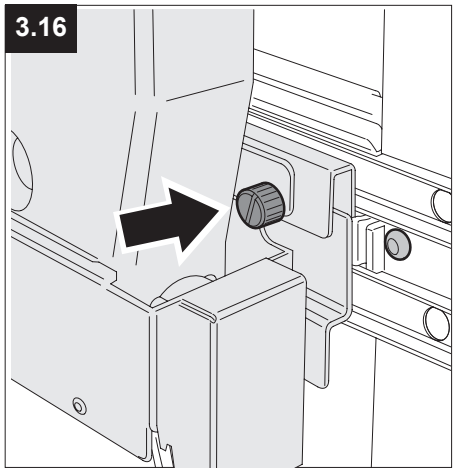
3.14

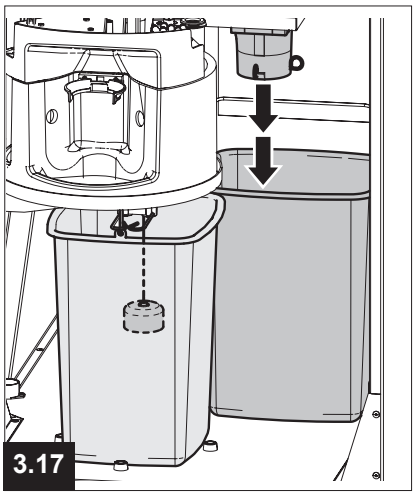


3.15



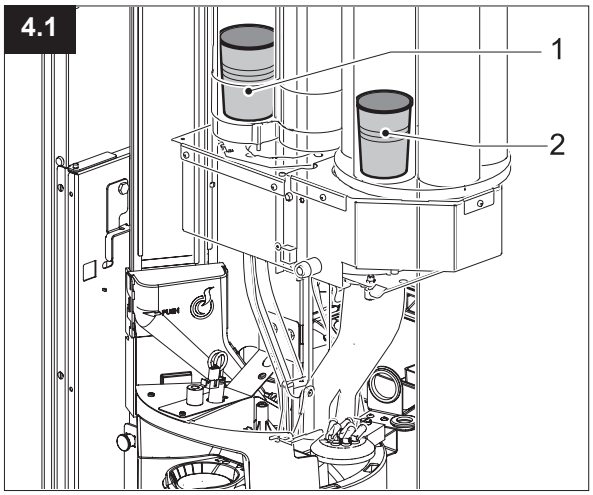
3.16



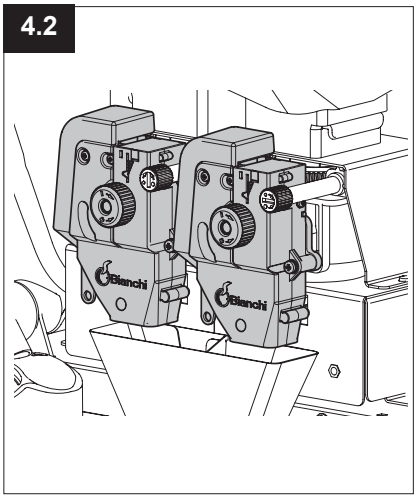


3.17

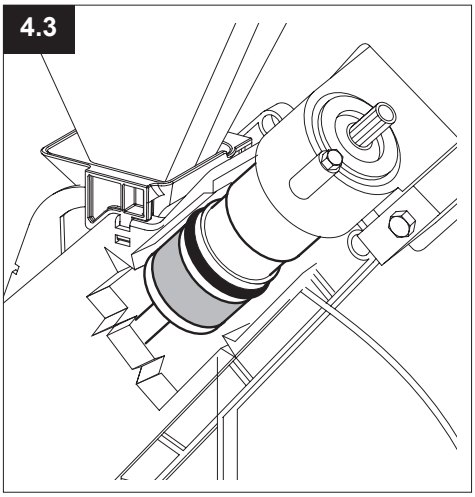
4.1



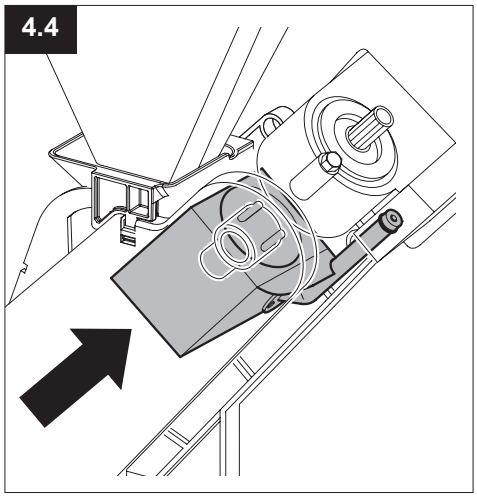
4.2



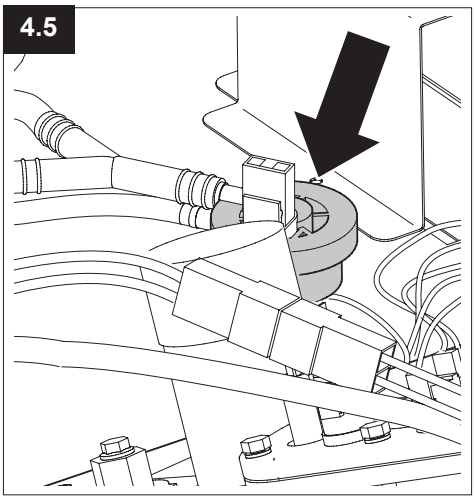
4.3



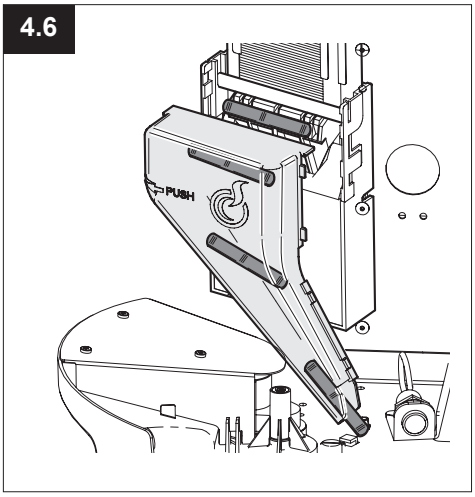
4.4



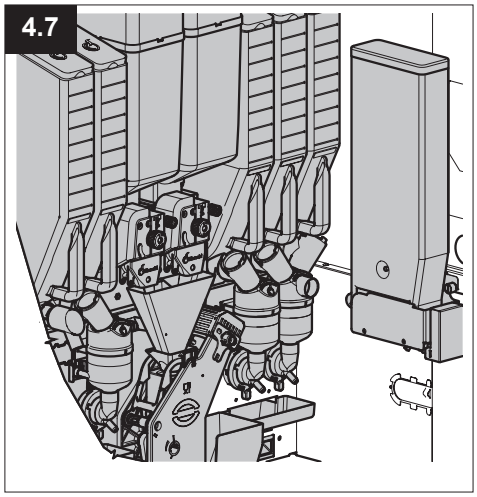
4.5



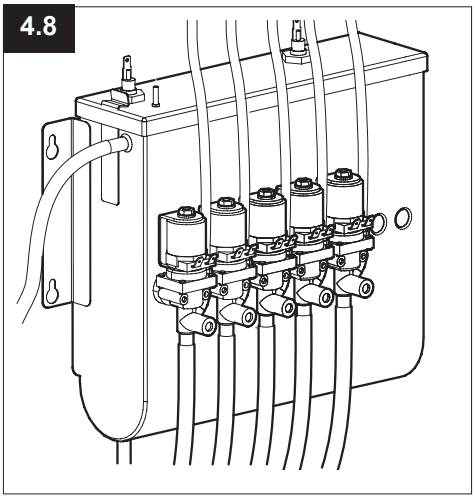
4.6

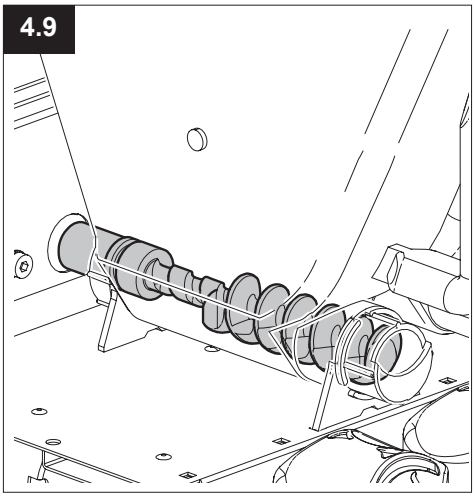


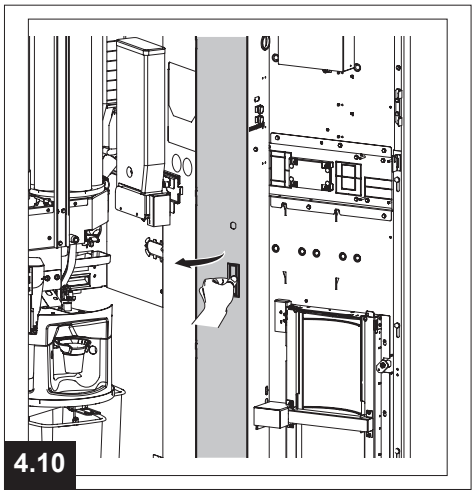
4.7

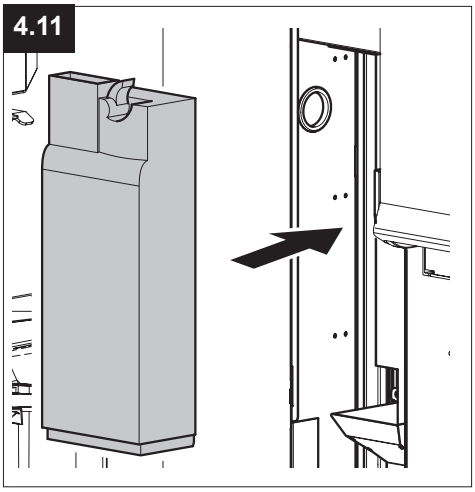


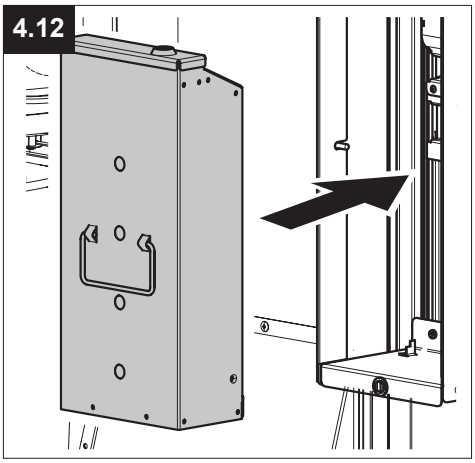
4.8

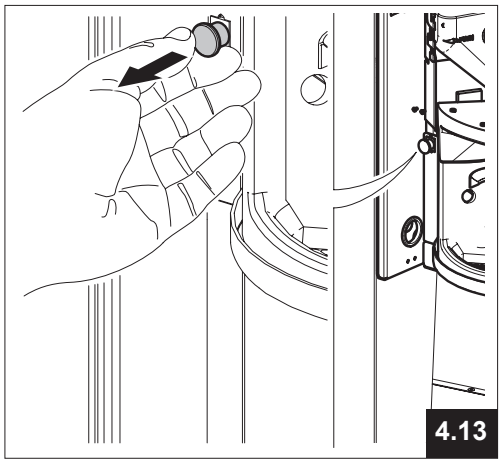


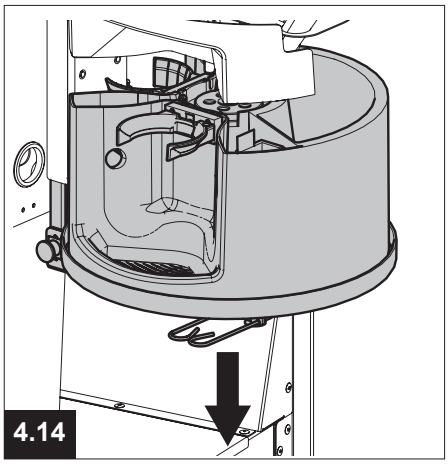

4.9

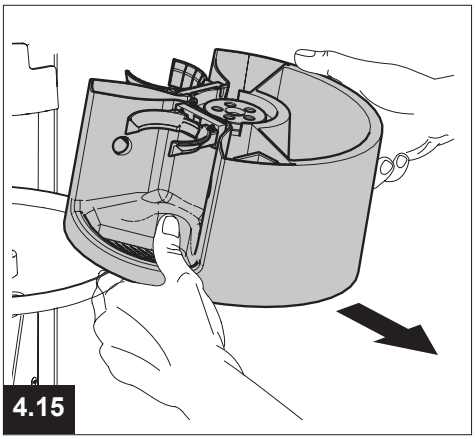

4.10

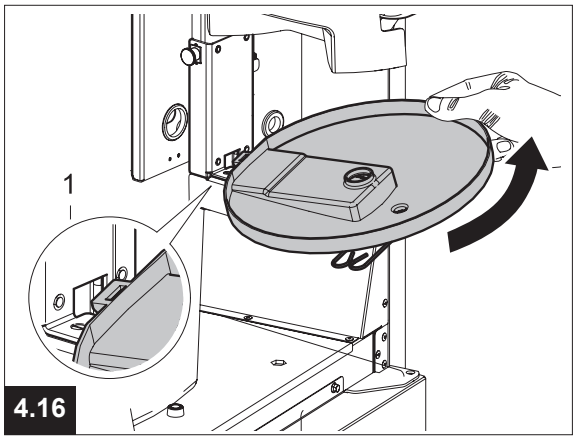

4.11

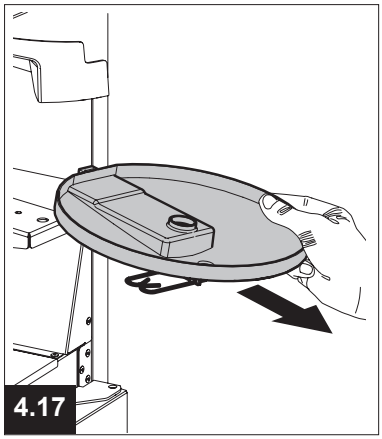

4.12

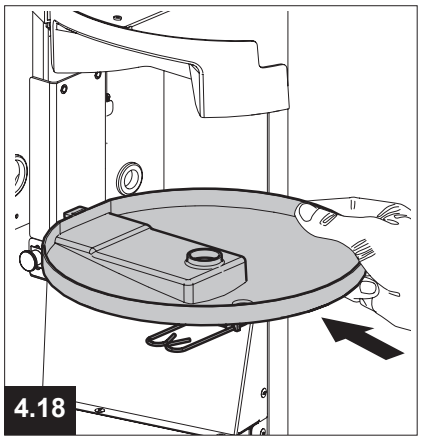

4.13

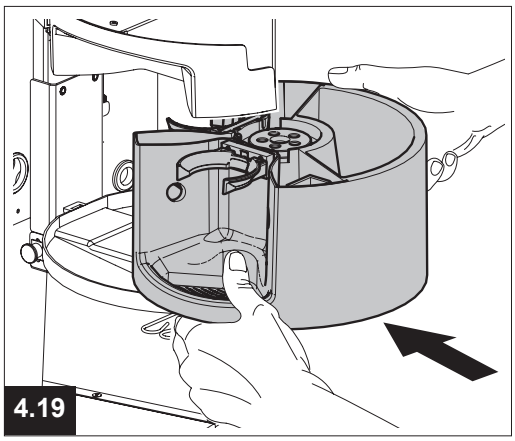

4.14

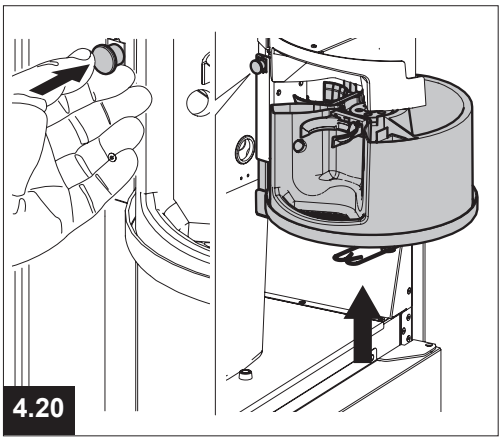

4.15

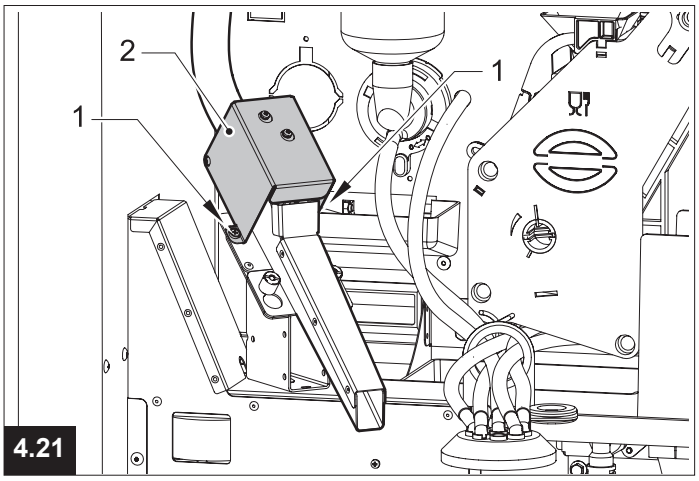

1
4.16

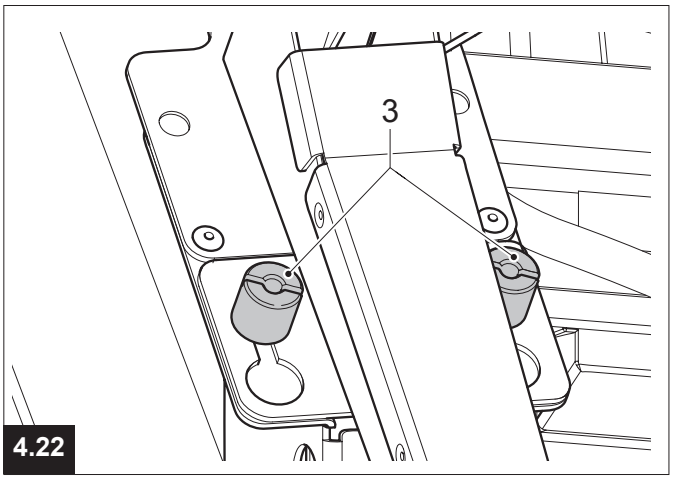

4.17

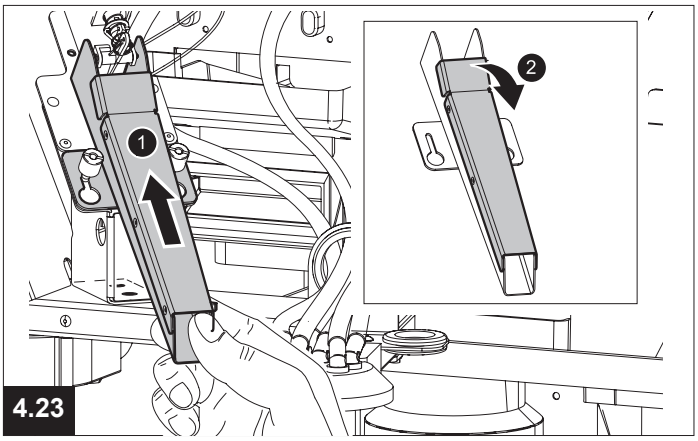

4.18

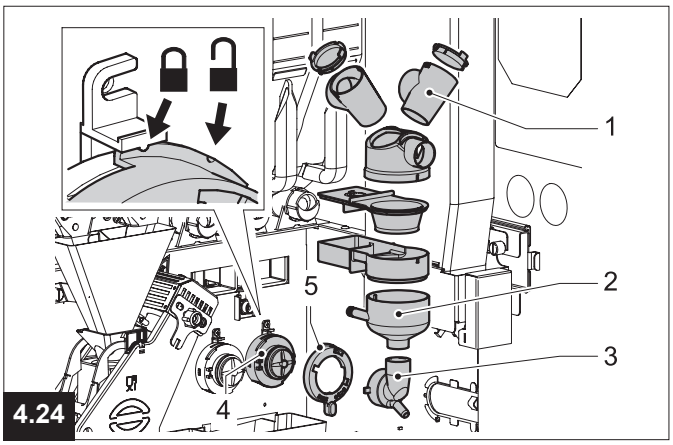

4.19

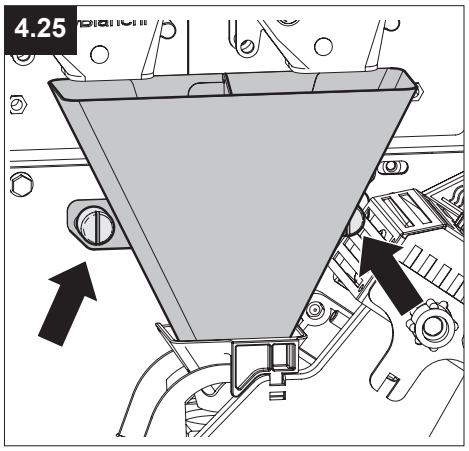

4.20

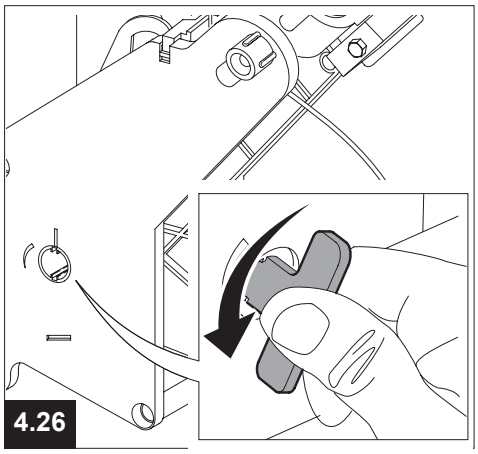

2
1
1
4.21


3
4.22

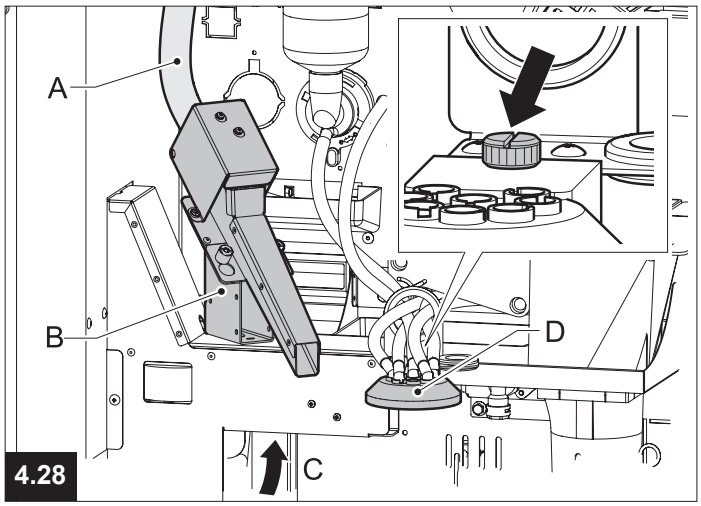

1
2
4.23

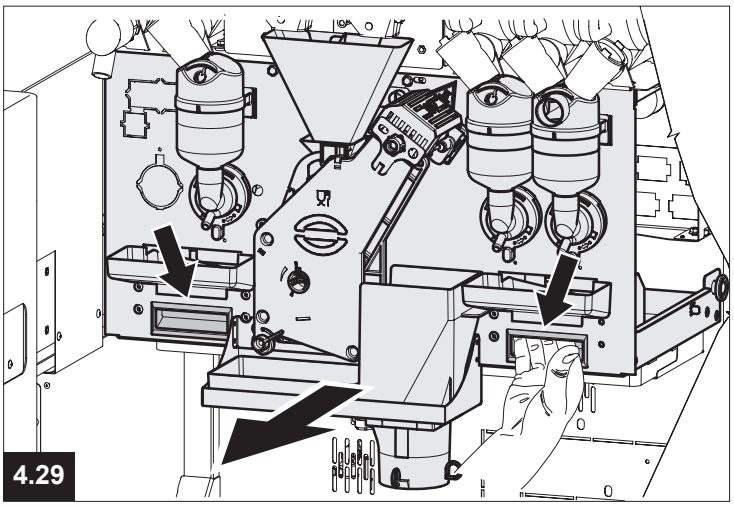

1
2
3
4
5
4.24

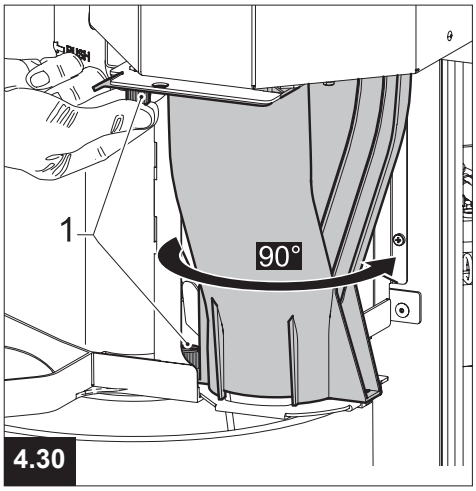

4.25


4.26

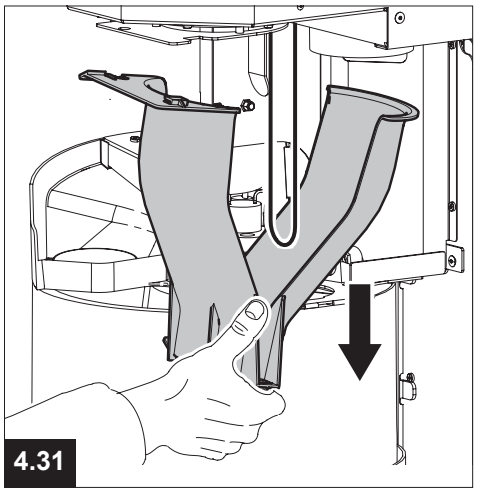
INDICE DI FASE
INDICE DI
EROGAZIONE
4.27

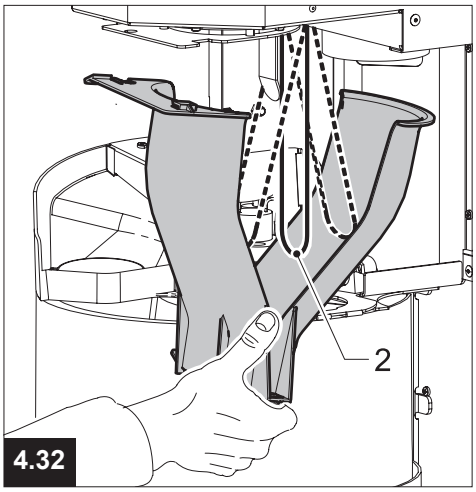

A
B
C
D
4.28


4.29

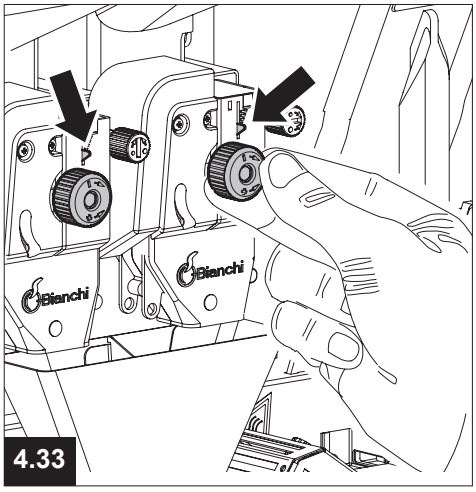


4.30

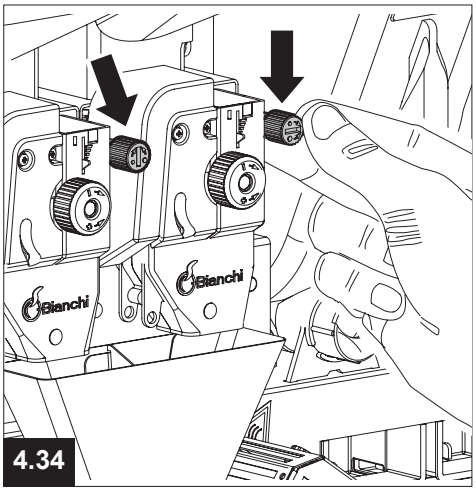

4.31



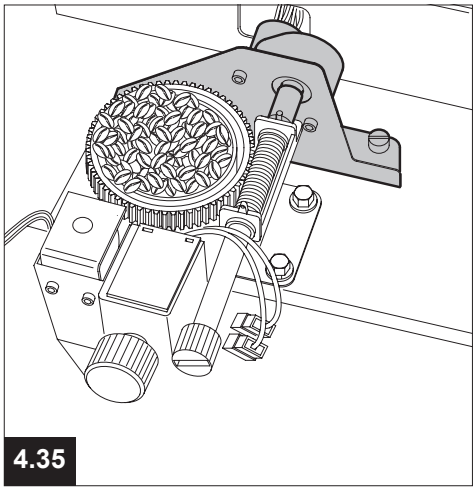
4.32

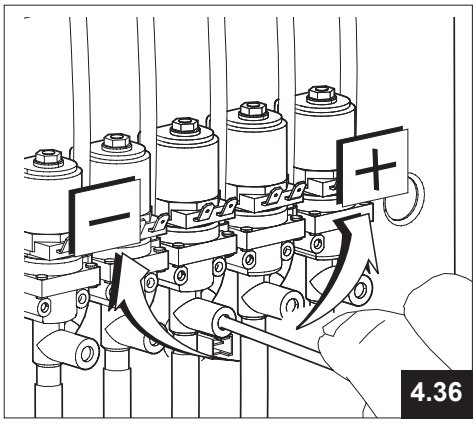


4.33

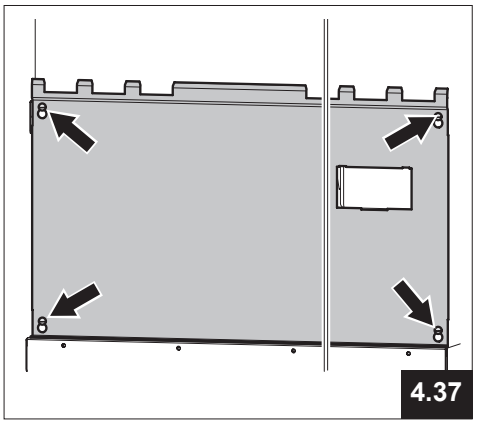


4.34


4.35



4.36

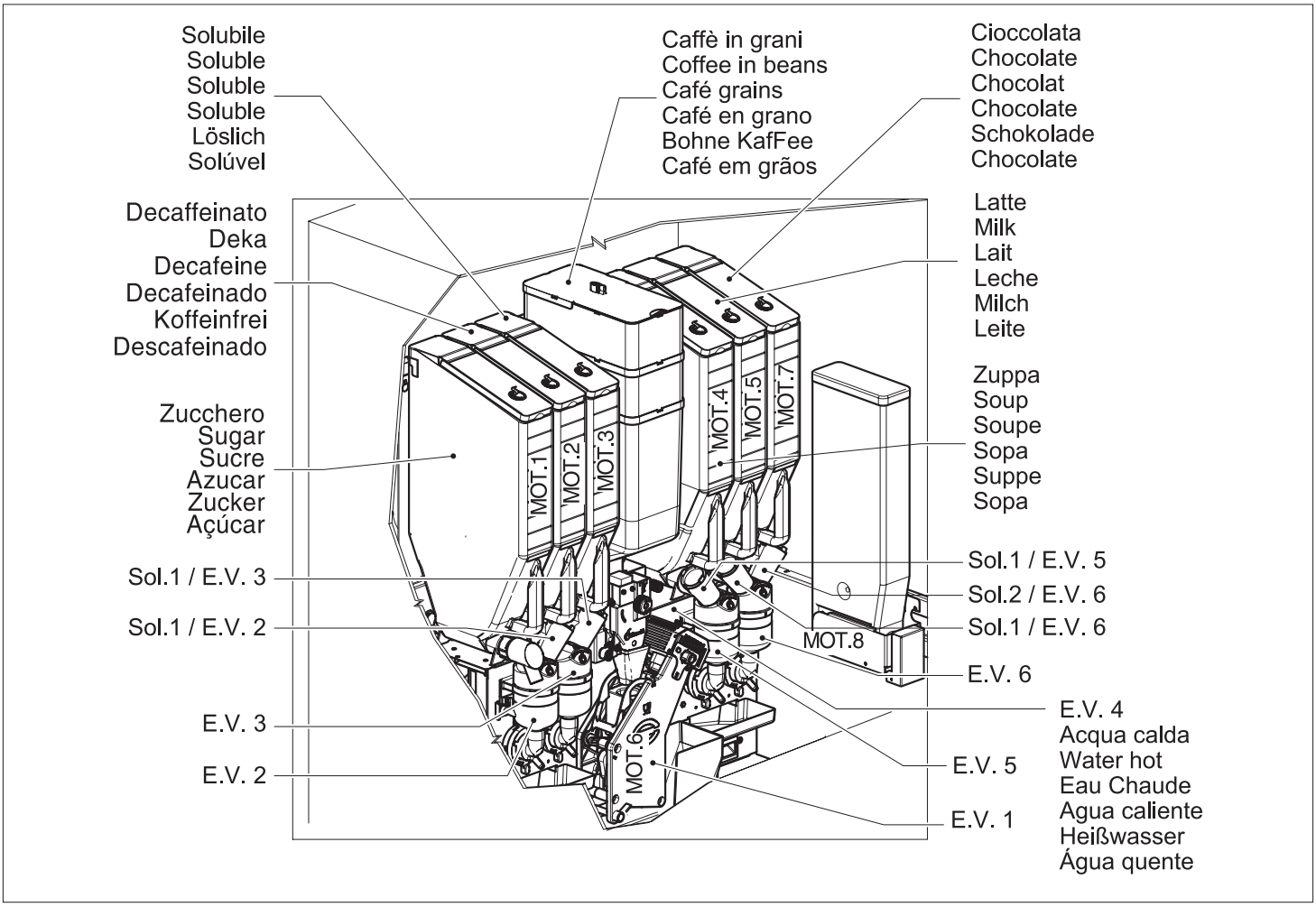

4.37

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

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.
Si potrà quindi combinare ogni selezione, creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a 2 prodotti. Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi , per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenervi strettamente alle seguenti Indicazioni:

LAYOUT mod. LEI2 Cups 12BVG - LEI2 Cups 13BVG - Linea 900

	Primo Solubile	Secondo Solubile	Terzo Solubile
EV1 Espresso Coffee	0	0	0
EV2	Decaffeinato	0	0
EV3	Solubile	0	0
EV4 Acqua calda	0	0	0
EV5	Zuppa	0	0
EV6	Latte	Cioccolata	6° solubile

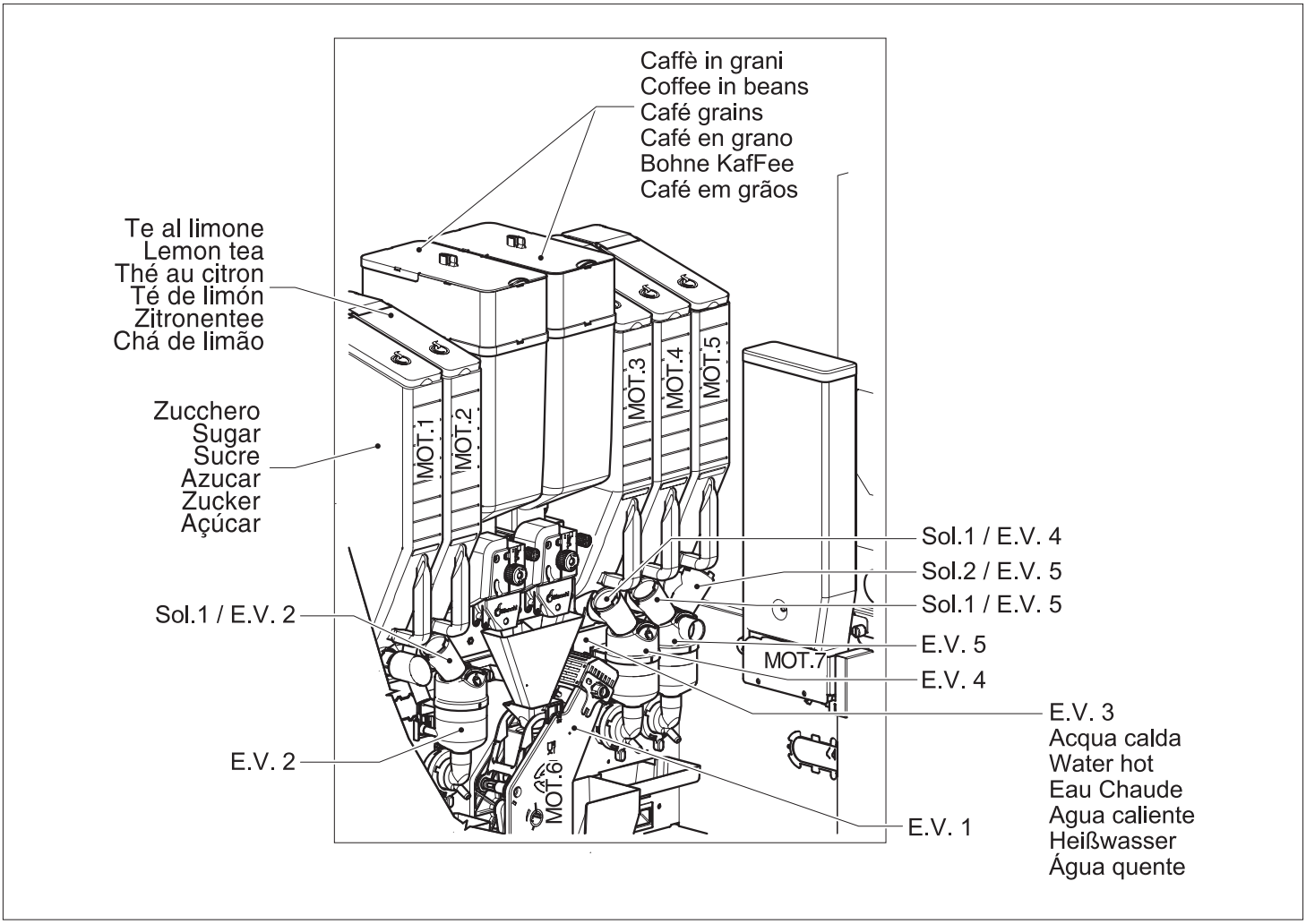


LAYOUT DISTRIBUTORE AUTOMATICO - AUTOMATIC DISTRIBUTOR LAYOUT
LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - PLAN DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.
Si potrà quindi combinare ogni selezione, creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a 2 prodotti. Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi , per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenervi strettamente alle seguenti Indicazioni:

LAYOUT mod. LEI2 Cups 14BVG - LEI2 Cups 15BVG - LEI2 Cups 16BVG - LEI2 Cups 17BVG - Linea 1200

	Primo Solubile	Secondo Solubile
EV1 Espresso Coffee	0	0
EV2	The al limone	0
EV3 Acqua calda	0	0
EV4	Latte	Cioccolata
EV5	Solubile	Decaffeinato



Qui di seguito sono riportate le configurazioni STANDARD delle targhette di selezione da inserire nella pulsantiera del modello indicato.
Here below are the STANDARD configurations of the selection labels to insert into the keyboard of the indicated machine.
Abajo son las configuraciones STANDARD de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.
Listes ci dessous les configurations STANDARD des labels à être insérés dans le clavier de choix du modèle indiqué.
Im Folgenden finden Sie die STANDARD Konfiguration des keyboard
Abaixo mostra as STANDARD configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento dos distribuidores.

INFORMATIVA SU SELEZIONI TOUCH (NO PULSANTI)		1 -	2 +	3 / 4		ALFANUMERICA			
ESPRESSO		CAFFÈ SOLUBILE (5° Instant)		CAFFÈ DECAFFEINATO SOLUBILE		BEVANDE SOLUBILE		BEVANDE XL	
7	8	13	14	19	20	25	26	31	32
9	10	15	16	21	22	27	28	33	34
11	12	17	18	23	24	29	30	35	36

P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** NEUTRO **P4** EXTRA LATTE **P5** INFORMATIVA SU SELEZIONI TOUCH (NO PULSANTI) **P7** CAFFÈ CORTO ESPRESSO **P8** CAFFÈ LUNGO ESPRESSO **P9** CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO **P10** CAPPUCCINO ESPRESSO **P11** CAPPCIOCC ESPRESSO **P12** LATTE MACCHIATO ESPRESSO **P13** CAFFÈ CORTO SOLUBILE **P14** CAFFÈ LUNGO SOLUBILE **P15** CAFFÈ MACCHIATO SOLUBILE **P16** CAPPUCCINO SOLUBILE **P17** CAPPCIOCC SOLUBILE **P18** LATTE MACCHIATO SOLUBILE **P19** CAFFÈ CORTO DECAFF. **P20** CAFFÈ LUNGO DECAFF. **P21** CAFFÈ MACCHIATO DECAFF. **P22** CAPPUCCINO DECAFF. **P23** CAPPCIOCC DECAFF. **P24** LATTE MACCHIATO DECAFF. **P25** CIOCCOLATA **P26** CIOCCOLATA FORTE **P27** LATTE E CACAO **P28** CIOCCOLATA AL LATTE **P29** CAFFÈ VANIGLIA (6° instant) **P30** ZUPPA **P25** CIOCCOLATA XL **P26** CIOCCOLATA FORTE XL **P27** LATTE E CACAO XL **P28** CIOCCOLATA AL LATTE XL **P29** CAFFÈ VANIGLIA XL (6° instant) **P30** CAFFÈ AMERICANO		

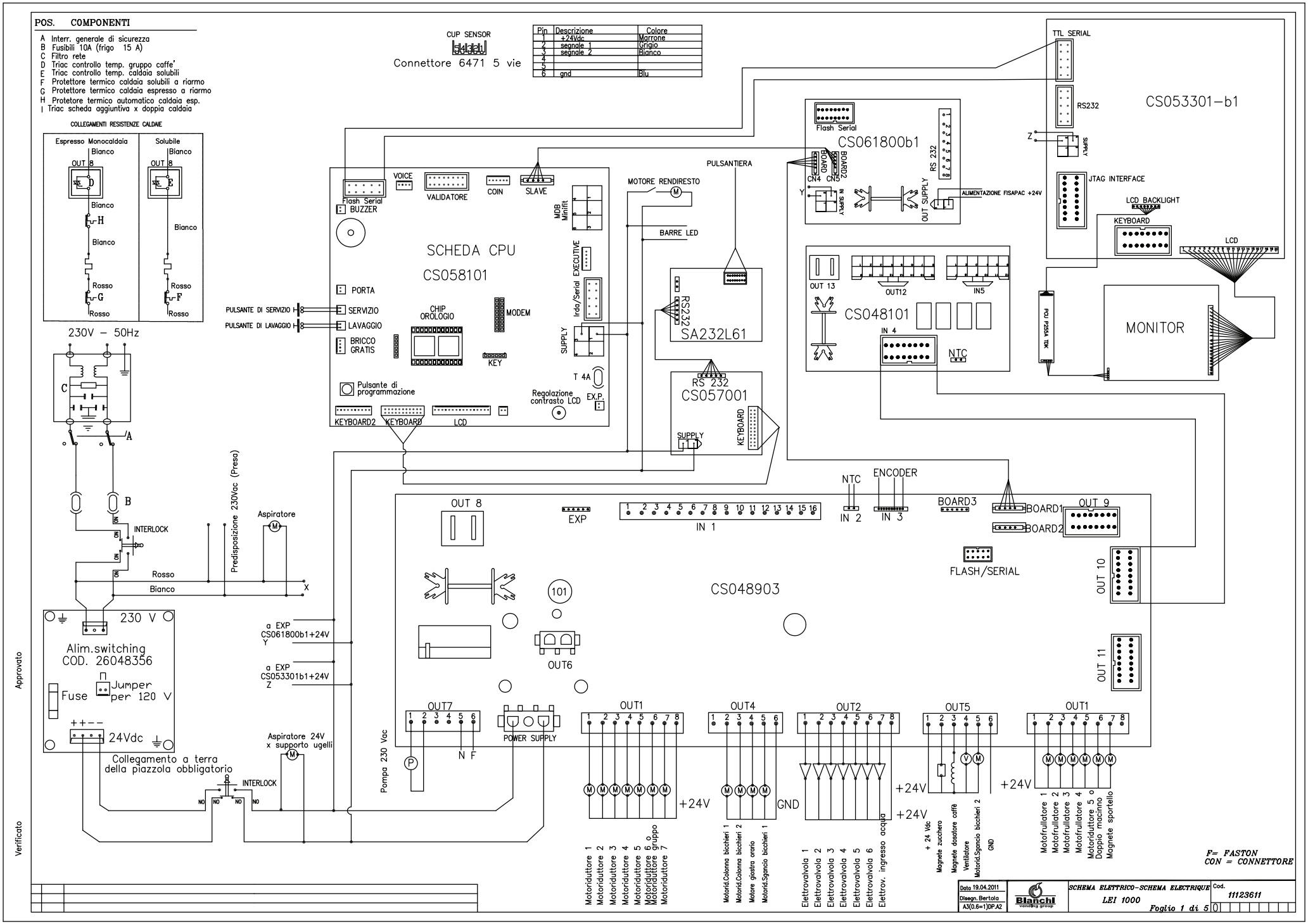
In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:
In the programming mode the keys have the following meaning:
En programación, las teclas asumen los siguientes significados:
En programmation les touches ont le sens suivant:
In der Programmierung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an: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

INFORMATIVA SU SELEZIONI TOUCH (NO PULSANTI)		1 -	2 +	3		ALFANUMERICA			
				4					
ESPRESSO		CAFFÈ SOLUBILE (5° Instant)		CAFFÈ DECAFFEINATO SOLUBILE		BEVANDE SOLUBILE		BEVANDE XL	
7	8	13	14	19	20	25	26	31	32
9	10	15	16	21	22	27	28	33	34
11	12	17	18	23	24	29	30	35	36

Tasto 7: INC - Incrementa la cifra **Tasto 8**: ENTER - Conferma il dato e passa alla voce successiva **Tasto 9**: DEC - Decrementa **Tasto 10**: ESC - Torna al menù precedente **Tasto 11**: CUR - Sposta il cursore **Tasto 12**: Nel menù dosi esegue prova completa **Tasto 13**: Nel menù dosi mostra il nome in corrispondenza di EV, Mixer o Solubili **Tasto 14**: Nel menù dosi esegue prova solo polvere **Tasto 15**: Nel menù dosi esegue prova solo acqua		

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

Tasto 1: Scorre allarmi e segnalazioni. (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi) **Tasto 2**: Reset allarmi **Tasto 3**: Prova completa **Tasto 4**: Prova solo acqua **Tasto 5**: Prova caffè macinato (solo macinatura e reset gruppo **Tasto 6**: Prova senza zucchero e paletta **Tasto 7**: Rotazione gruppo caffè **Tasto 8**: Battute totali più caldo e freddo alternate **Tasto 9**: Movimento giostra step 0-1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16 (visualizzare impulsi a Display) **Tasto 10**: Prova mixer (se premuto per 3 secondi) **Tasto 11**: Motoriduttore macinatura automatica 1 (se premuto per 3 secondi) attiva per 2 sec. in senso antiorario e per 1 sec. in senso orario **Tasto 12**: Sgancio Paletta **Tasto 13**: Ricarica Decontatori **Tasto 14**: Riempimento tubi MDB **Tasto 15**: Svuota tubi MDB **Tasto 16**: Test Ingressi /scorri tubi MDB **Tasto 17**: Non usato **Tasto 18**: Non usato **Tasto 19**: Sportello UP/Down **Tasto 20**: Sgancio Bicchiere 1 **Tasto 21**: Sgancio Bicchiere 2 **Tasto 22**: Rotazione colonna bicchieri 1 **Tasto 23**: Rotazione colonna bicchieri 2 **Tasto 24**: Carico caldaia espresso (200cc) se premuto per 3 secondi **Tasto 25**: Prova motoriduttori, se premuto per 3 secondi vengono attivati in sequenza tutti i motori per 3 sec. ciascuno **Tasto 26**: Attivazione EV ingresso acqua per 2 sec. **Tasto 27**: Attivazione magnete sportello **Tasto 28**: Attivazione magnete zucchero **Tasto 29**: Attivazione magnete fermo giostra **da Tasto 30 a Tasto 40**: Nessuna		


POS. COMPONENTI
A Interr. generale di sicurezza
B Fusibili 10A (frigo 15 A)
C Filtro rete
D Triac controllo temp. gruppo caffe'
E Triac controllo temp. caldaia solubili
F Protettore termico caldaia solubili a riarmo
G Protettore termico caldaia espresso a riarmo
H Protetore termico automatico caldaia esp.
I Triac scheda aggiuntiva x doppia caldaia
COLLEGAMENTI RESISTENZE CALDAIE
Espresso Monocaldaia
Solubile
Bianco
OUT 8
Rosso
230V – 50Hz
INTERLOCK
Predisposizione 230Vac (Presa)
Aspiratore
Rosso
Bianco
230 V
Alim.switching
COD. 26048356
Fuse
Jumper per 120 V
24Vdc
Collegamento a terra della piazzola obbligatorio
a EXP CS061800b1+24V Y
a EXP CS053301b1+24V Z
Aspiratore 24V x supporto ugelli
Pompa 230 Vac
CUP SENSOR
Connettore 6471 5 vie
Pin Descrizione Colore
1 +24Vdc Marrone
2 segnale 1 Grigio
3 segnale 2 Bianco
6 gnd Blu
SCHEDA CPU
CS058101
Flash Serial
BUZZER
VOICE
VALIDATORE
COIN
SLAVE
MDB Minifit
EXECUTIVE
Irda/Serial
SUPPLY
PORTA
SERVIZIO
LAVAGGIO
BRICCO GRATIS
CHIP OROLOGIO
MODEM
KEY
PULSANTE DI SERVIZIO
PULSANTE DI LAVAGGIO
Pulsante di programmazione
Regolazione contrasto LCD
T 4A
EX.P.
KEYBOARD2
KEYBOARD
LCD
MOTORE RENDIRESTO
BARRE LED
PULSANTIERA
RS232
SA232L61
RS 232
CS057001
SUPPLY
KEYBOARD
CS061800b1
Flash Serial
BOARD
BOARD2
CN4
CN5
IN SUPPLY
OUT SUPPLY
RS 232
ALIMENTAZIONE FISAPAC +24V
CS053301-b1
TTL SERIAL
RS232
SUPPLY
JTAG INTERFACE
LCD BACKLIGHT
KEYBOARD
LCD
OUT 13
OUT12
IN5
CS048101
IN 4
NTC
MONITOR
PCU P255A TDK
NTC
ENCODER
IN 2
IN 3
BOARD3
BOARD1
BOARD2
OUT 9
OUT 8
EXP
IN 1
FLASH/SERIAL
OUT 10
OUT 11
CS048903
101
OUT6
OUT7
POWER SUPPLY
N F
OUT1
OUT4
OUT2
OUT5
OUT1
+24V
GND
+24V
+24V
+24V
Motoriduttore 1
Motoriduttore 2
Motoriduttore 3
Motoriduttore 4
Motoriduttore 5
Motoriduttore 6 o Motoriduttore gruppo
Motoriduttore 7
Motorid.Colonna bicchieri 1
Motorid.Colonna bicchieri 2
Motore giostra orario
Motorid.Sgancio bicchieri 1
Elettrovalvola 1
Elettrovalvola 2
Elettrovalvola 3
Elettrovalvola 4
Elettrovalvola 5
Elettrovalvola 6
Elettrov. ingresso acqua
+ 24 Vdc
Magnete zucchero
Magnete dosatore caffè
Ventilatore
Motorid.Sgancio bicchieri 2
GND
Motofrullatore 1
Motofrullatore 2
Motofrullatore 3
Motofrullatore 4
Motoriduttore 5 o Doppio macinno
Magnete sportello
F= FASTON
CON = CONNETTORE
Approvato
Verificato
Data 19.04.2011
Disegn. Bertola
A3(0.6=1)DP.A2
Blanchi vending group
SCHEMA ELETTRICO-SCHEMA ELECTRIQUE
LEI 1000
Foglio 1 di 5
Cod. 11123611

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending S.p.A. In caso di problemi, utilizzare il presente modulo per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia. Si fa notare che l'invio di questo modulo é condizione necessaria per l'attivazione della garanzia sulla matricola che, altrimenti, decadrà regolarmente dopo un anno dalla data di consegna da Bianchi Italia della matricola stessa.

Si raccomanda di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito **www.bianchivending.com**

Da inviare via e-mail all'indirizzo: customercare@bianchivending.com

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		Nr. telefono del cliente (per eventuale ricontatto da parte del personale di Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/Nr. Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?	SI	NO
SE SI, PROBLEMATICHE RISCONTRATE		

IN CASO DI PROBLEMI ALLA PRIMA INSTALLAZIONE, LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	**Quantità**
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vending S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative	

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

SCHEDA DI RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending S.p.A. per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia.
Si raccomanda inoltre di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito **www.bianchivending.com**
Da inviare via e-mail all'indirizzo: **customercare@bianchivending.com**

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		Nr. telefono del cliente (per eventuale ricontatto da parte del personale di Bianchi)	
Data intervento		Indirizzo e-mail/Nr. Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMATICHE RISCONTRATE	

LISTA DEI RICAMBI NECESSARI

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vending S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative	

Modulo MO8.2_02 EN	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

FIRST INSTALLATION FORM - WARRANTY ACTIVATION

Bianchi kindly asks to you to fill this form in once the process of first installation of the unit has been performed and to send it to us (e-mail as specified below). If something goes wrong during the first installation process, please specify the matter occured with relative brief description of the fact in the dedicated box, then send this form to the same e-mail address as below. The one year warranty will start from the moment thst the hereby form is received correctly filled in all voices, else automatically the company will start the warranty from the date of sale of the unit.

It is reccomanded to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warraty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and at: **www.bianchivending.com**

To be sent to e-mail: **customercare@bianchivending.com**

Model		Serial number	
Sender: (company title)		Sender telephone nr. (eventual call back by Bianchi)	
Installation Date		Sender E-mail/ Fax nr. (to confirm the warranty being activated)	

PROBLEMS DURING THE FIRST INSTALLATION?	YES	NO
IF YES, WRITE HERE A DESCRIPTION		

MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY SPARE PARTS REQUIRED

	Code	**Quantity**
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics boards		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder/doser		
Cup dispernser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

SATISFACTION NOTE

Write eventual notes about product and/or service provided by the Bianchi Vending S.p.A. This to improve and better satisfy Your needs in the future	

Modulo MO8.2_02 EN	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

WARRANTY CLAIM

Dear Customer, the hereby form is a formal warranty claim to be sent e-mail as specified below. Please, to describe the matter occured in the dedicated box. Beware, the Bianchi Vending S.p.A. could ask to return the faulty component back for quality inspection purposes. On top of that, to verify the right claiming.
It is reccomanded to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warraty policy available in the Use & Maintenance manual sent with machines and on the: **www.bianchivending.com**
To be sent to e-mail: **customercare@bianchivending.com**

Model		Serial number	
Sender: (company title)		Sender telephone nr. (eventual call back by Bianchi)	
Intervention date		Sender E-mail/ Fax nr. (to confirm the warranty being activated)	

MATTER OCURED	

REQUIRED PARTS

	Code	Quantity
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics boards		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder / doser		
Cup dispernser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

SATISFACTION NOTE

Write eventual notes about product and/or service provided by the Bianchi Vending S.p.A. This to improve and better satisfy Your needs in the future	

Cod. 11136111 - Ed. 10/2014 - Rev.1

Bianchi Vending

Bianchi Vending Spa
bianchivending.com
P.I./C.F. 04002310169 IT
N° iscrizione REA BG 426942
Capitale Sociale € 120.000,00 i.v.
info@bianchivending.com

Sede Legale
Corso Africa 2/3/9
24040 Loc. Zingonia
Verdellino, BG, Italia
Tel. +39 035 450 2111
Fax +39 035 883 304

Stab. Bergamo
Viale Parigi 5
24040 Loc. Zingonia
Verdellino, BG, Italia
Tel. +39 035 450 2111
Fax +39 035 883 304

Stab. Latina
Via Civitona 6/8
04010 Loc. Le Castella
Cisterna di Latina, LT, Italia
Tel. +39 035 450 2111
Fax +39 06 968 0550