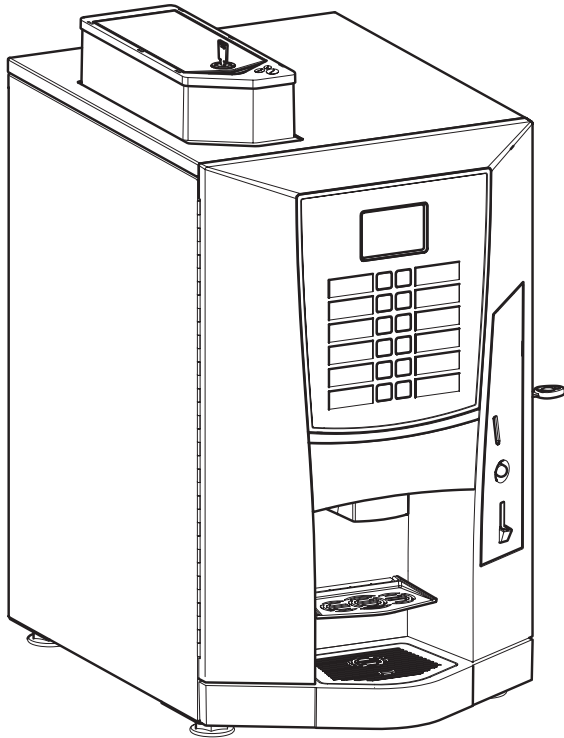
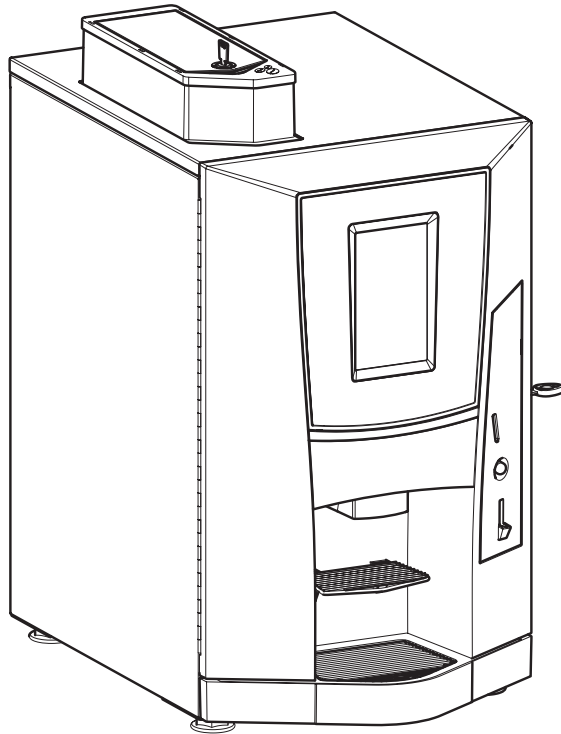




TALIA



FESTA



MODEL / DESIGNATION: BE / Dxxxxxxxxxxxxx

MANUALE USO E MANUTENZIONE Istruzioni originali

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO Traduções das Instruções originais

CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001:2015

CERT. N° 9191.BVEN



UNI EN ISO 14001:2015

## ITALIANO

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

## PORTUGUÊS

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



# CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICAÇÃO

## Mod. TALIA / FESTA

Modello / Modelo					
Linea Bar / Horeca	>>>	BE			
Designazione / Designação					
Versione famiglia Versão família	>>>	D Table Top Horeca	>>>	98 TALIA	OR 99 FESTA
Caratteristiche tensione di alimentazione Características tensão de alimentação	>>>	0 230V; 50Hz	OR	1 220-240V; 50/60Hz	
Caratteristiche caldaia Características da caldeira	>>>	S1 Monocaldaia espresso Caldeira única espresso	OR	S2 Doppia caldaia small (exp + caldaietta) Caldeira small dupla (exp + caldeira small)	OR V1 Caldaia espresso camera variabile Caldeira expresso câmara variável
	OR	V2 Espresso camera variabile con doppia caldaia small (exp variabile + caldaietta) Caldeira expresso câmara variável + Caldeira small dupla (exp. variável + caldeira small)	OR	S0 Caldaia solubili (polisulfone) Caldeira instant	
Gruppi macinadosatori installati Conjuntos moinho dosadores instalados	>>>	G1 Nr. 1 Gruppo macinadosatore 1 Conjunto moinho dosador	OR	T1 Nr.1 gruppi macinadosatore con dosatore a tempo (per camera variabile) 1 conjuntos dosador moedor com dosador temporizzato (para câmara variável)	OR -- NULL (Solubile / Instant)
Caratteristiche pulsantiera Características da botoeira	>>>	KM Pulsantiera membrana Teclado membrana	OR	KK Pulsantiera su monitor Botoeira em monitores	
Alimentazione idrica Alimentação hídrica	>>>	R Rete idrica Rede hídrica	OR	A Serbatoio autonomo Reservatório autônomo	
Tipologia Monitor Tipologia Monitor	>>>	MP Monitor 7" Monitor 7"	OR	-- NULL	

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

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
 Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:  
 Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**  
 Fabbrikante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **BE**Des.: **Dxyzwuvj**

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

Nome commerciale: **TALIA / FESTA****Macchina automatica di bevande calde e fredde**Anno di costruzione: **2022**

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

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

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

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

SICUREZZA (LVD – MD)	<p>EN 60335-1:2012 + A2:2019 &gt;&gt;&gt;          Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale.          EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 &gt;&gt;&gt;          Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.          EN 62233:2008 &gt;&gt;&gt;          Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana.          EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010&gt;&gt;&gt;          Misurazione del rumore acustico.</p>
COMPATIBILITA' ELETTRONICA (EMC):	<p>EN 55014-1:2017 &gt;&gt;&gt;          Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari.          EN 55014-2:2015 &gt;&gt;&gt;          Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari.          EN 61000-3-2:2014 &gt;&gt;&gt;          Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso &lt;=16A per fase).          EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 &gt;&gt;&gt;          Limitazione delle variazioni di tensioni, fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale &lt;=16A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.</p>

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

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

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

Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
 Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

**Distributori automatici di bevande calde e fredde**  
**Distributori automatici a spirali per prodotti freddi**

**Macchine per caffè ad uso professionale**Marchi: **BIANCHI INDUSTRY/BRASILIA**Fabbrikante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Anno di costruzione: **2022**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 3**

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

Si dichiara inoltre che, dal 23 luglio 2019, qualsiasi prodotto BIANCHI INDUSTRY S.p.A. immesso nello Spazio Economico Europeo (UE+Liechtenstein+Islanda+Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 3, quindi non contiene sostanze con concentrazioni superiori ai limiti sotto elencati (\*):

- Piombo (Pb): 0.1%
- Mercurio (Hg): 0.1%
- Cadmio (Cd): 0.01%
- Cromo esavalente (Cr6+): 0.1%
- Bifenili polibromurati (PBB): 0.1%
- Eteri di difenile polibromurati (PBDE): 0.1%
- Bis(2-etilesile) Ftalato DEHP: 0.1%
- Benzilbutilftalato (BBP): 0.1%
- Dibutilftalato (DBP): 0.1%
- Diisobutilftalato (DIBP): 0.1%

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

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

Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti

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

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

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

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

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




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

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

Bianchi Industry SpA  
President & CEO  
Massimo Trapletti

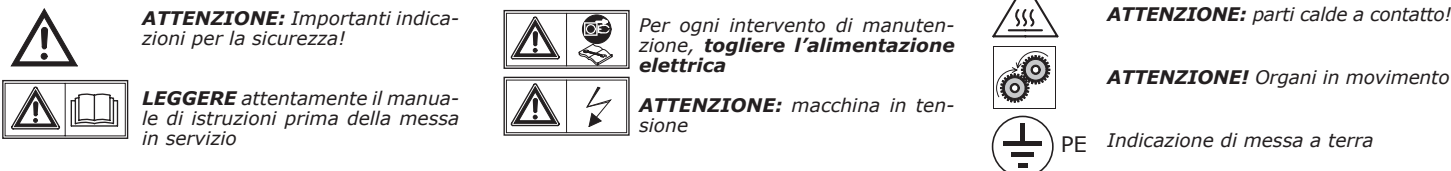
**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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

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

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

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

**SIMBOLOGIA DI SICUREZZA****PITTOGRAMMI****AVVERTENZE IMPORTANTI****TECNICO**

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

**UTILIZZATORE**

Viene definito utilizzatore la persona addetta alla ricarica dei cassette. L'utilizzatore inoltre deve provvedere alla pulizia della macchina (vedere le operazioni indicate al capitolo 7.0). Nel caso di guasto, l'utilizzatore è tenuto a chiamare il tecnico.

**Utensili necessari negli interventi tecnici della macchina TALIA / FESTA**

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

**CHIAVI A TUBO**

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

**CHIAVI FISSE (a forchetta)**

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

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

**CACCIAVITE IN TEFLON PER  
TARATURA TRIMMER**

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

**INDICE CAPITOLI**

# Istruzioni per il Tecnico

- 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE
- 2.0 PREMESSA
- 3.0 MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA
- 4.0 INSTALLAZIONE
- 5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

# Istruzioni per l'Utilizzatore

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

# Istruzioni per il Tecnico

## 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 1.1)

		TALIA - FESTA
Altezza (C)	mm	650 (720 con prolunga campana caffè)
Larghezza (A)	mm	395
Profondità *(B )	mm	580
Peso netto	kg	31,5
Alimentazione elettrica		220-240V; 50/60Hz
Alimentazione elettrica *		220V; 60Hz
Connessione rete elettrica		Spina CEE 7/7
Connessione rete elettrica *		Spina IRAM 2073
Connessione rete elettrica *		Spina NBR 14136:2001
Connessione rete elettrica *		Spina BS 1363
Connessione rete idrica		3/4" gas

### ALIMENTAZIONE IDRICA

da rete con pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)

Livello Pressione Sonora LpA <70 dB(A)

\* Versioni nazionali specifiche

### CAPACITÀ CONTENITORI

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

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

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

- 1 Gruppo caffè e macina caffè
- 2 Gruppo distributori bevande
- 3 Contenitore caffè in grani
- 4 Predisposizione per validatore
- 5 Switching
- 6 Supporto bicchieri
- 7 Caldaia espresso - solubili
- 8 Vano erogazione
- 9 Pulsantiera meccanica
- 10 Scheda potenza
- 11 Contenitore fondi caffè
- 12 Serbatoio autonomo (solo versioni specifiche)
- 13 Caldaia solubili polisolfone (solo versioni macchina Instant)
- 14 Seconda caldaia (solo versioni specifiche)
- 15 Gruppo contenitori bevande solubili (solo versioni macchina Instant)
- 16 Display touch 7" (solo versioni specifiche)



## 2.0 PREMESSA

### 2.1 - Avvertenze per il tecnico

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

**Il tecnico non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedono un utensile per essere asportate.**

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi solamente ad opera di tecnici specializzati ed indicate in manuale da un pittogramma apposito di avvertenza) richiedono l'effettuazione a porta aperta e macchina accesa e funzionante, durante tali operazioni è fatto divieto di accedere ad organi in movimento o zone ad alta temperatura (evidenziate all'interno della macchina da avvertenze di sicurezza specifica).

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche. La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

### 2.2 - Avvertenze generali



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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.

- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.

- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immisione sul mercato, della macchina; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **Bianchi Industry S.p.A.** né ad intervenire sulla macchina fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.

- E' comunque facoltà della **Bianchi Industry S.p.A.**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, aggiornandone la versione on line pubblicata nell'area riservata del sito istituzionale.





Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale la macchina è stata acquistata, oppure contattare il Servizio Tecnico al seguente numero:

**+039. 035.45.02.111**

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

Matricola e modello riportati sulla targa dati (Fig.2.1)

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

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

### 2.3 - Norme per la sicurezza

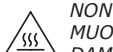


Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

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



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



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

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni della macchina.
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre la macchina in perfette condizioni di pulizia.
- Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso della macchina.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.
- La macchina è dotata di clixon di massima temperatura (fig.2.2), in caso di apertura degli stessi per eccessivo surriscaldamento, per riarmarli, ripristinando il riscaldamento acqua, premere il peduncolo di colore rosso al centro del clixon (fig.2.2).  
Se al posto del peduncolo è presente un tastino incassato di colore rosso, riarmare il clixon utilizzando lo spillo presente sulla chiavetta in plastica in dotazione.

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

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



## 3.0 MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

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

Il trasporto della macchina deve essere effettuato da personale competente. La macchina è fornita dentro scatola di cartone; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti. Il trasporto può essere effettuato con mezzi che permettano il mantenimento di una temperatura compresa tra -20 e +60°C.

Evitare:

- di sollevare la macchina con funi o presse
- di trascinare la macchina
- di rovesciare o coricare la macchina per il trasporto
- di dare scossoni alla macchina

Evitare che la macchina:

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

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

### 3.2 Stoccaggio

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

### 3.3 Imballaggio

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

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

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

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

### 3.4 Ricevimento

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



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

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

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

### 3.5 Disimballaggio

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

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

- Copertura vano gettoniere/scheda tastiera
- Contenitori prodotti.



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





## 4.0 INSTALLAZIONE



### 4.1 Posizionamento

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

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

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

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

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

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

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.3).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.4.4).
- Collegare il rubinetto alla macchina, utilizzando per lo scopo un tubo idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. (Fig.4.5).
- Abbia una pressione compresa tra 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6.5 bar). Adottare dove richiesto ed esclusivamente il tubo in dotazione rispondente alla normativa "IEC 61770"
- L'attacco previsto è un 3/4" gas (Fig.4.6).
- La macchina può essere dotata di cartuccia filtro acqua, se previsto l'utilizzo, il montaggio della cartuccia filtro deve essere eseguito prima di effettuare l'operazione di "Prima Installazione".
- Utilizzare i nuovi tubi flessibili forniti con l'apparecchio, in caso di sostituzione del tubo di allacciamento alla rete idrica, non riutilizzare il tubo sostituito.
- Per garantire il buon funzionamento del distributore ed i cicli di manutenzione previsti è consigliabile la verifica della durezza dell'acqua in ingresso (<14 °f).

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

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

Per eseguire tale operazione è necessario:

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

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

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

### 4.4 Collegamento rete elettrica

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

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

**Si consiglia di controllare che:**

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

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

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

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

- La macchina è dotata di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, con spina CEE 7/7 (Spina NBR 14136:2001 - Spina Iram 2073 - Spina BS 1363)\* (Fig.4.10) .
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.11).
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple (Fig.4.11).



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

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

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

\* Versioni nazionali specifiche

### 4.5 Messa in servizio

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

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



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

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



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

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

### 4.6 Installazione

#### 4.6.1 Riempimento circuito idraulico

#### PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

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

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

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

#### Macchine con caldaia espresso

La sequenza delle operazioni sarà:

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

#### Macchine con caldaia solubili:

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



#### 4.6.2 Lavaggio parti a contatto con alimenti

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

- Lavarsi accuratamente le mani.
- Utilizzare detergenti adeguati all'utilizzo specifico in ambito alimentare, in ottemperanza alle norme HACCP (adottate dalla propria azienda).

**!** - Prima di rimuovere il contenitore provvedere ad abbassare lo sportellino per evitare una fuoriuscita accidentale del prodotto solubile in esso contenuto (fig. 4.16).

- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dalla macchina (Fig.4.17).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.4.18). Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata (Fig.4.19).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.4.20).
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio.
- Dopo aver riposizionato il contenitore provvedere ad alzare lo sportellino per ripristinare il corretto funzionamento (fig. 4.21).

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

#### 4.6.3 Installazione sistemi di pagamento

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

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

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

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

- Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig. 4.22).
- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig. 4.23- 4.24).
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

Controllare le capacità di ciascun contenitore alla sezione CARATTERISTICHE TECNICHE.

#### PRELIEVO BICCHIERE E PALETTA

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

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

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

#### EROGAZIONE ZUCCHERO

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

#### 4.8 Modalità prima auto-installazione

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

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

#### Macchine con caldaia espresso

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

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

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

#### Macchine con caldaia solubili

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

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

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

16 / 01 / 2022

## 5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

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

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

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

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

### CAFFÈ ESPRESSO

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

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

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

### CAFFÈ ESPRESSO (Macchine dotate di gruppo con camera variabile)

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso a camera variabile e di macinatura a tempo (Fig. 5.5) (caffè macinato erogato nel gruppo, senza dosatura meccanica).

#### Macinatura

- Selezionata una bevanda con presenza di caffè espresso, si avvia la macinatura per il tempo programmato dal tecnico nelle specifiche dosi (Fig. 5.6).
- Il caffè macinato cade direttamente nel bicchiere di infusione del gruppo caffè (già posizionato al di sotto dello scivolo caffè) (Fig. 5.7)

#### Gruppo in erogazione

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

#### Pressatura

- Si attiva la pompa caffè e si apre l'elettrovalvola che va ad azionare il pistone superiore, la spinta idraulica (programmabile tramite la regolazione della pressione di spinta) porta il pistone all'interno del gruppo infusore, ottenendo così la compressione desiderata della pastiglia di caffè (Fig. 5.9). Terminata la compressione la valvola di carico si chiude.

#### Pre infusione (se programmata)

- Al termine della pressatura la macchina avvia la preinfusione. Si apre l'elettrovalvola caffè fino ad erogazione della quantità di acqua programmata, una volta erogata la dose di acqua per la preinfusione l'elettrovalvola caffè si richiude. Terminata la preinfusione la macchina verifica il livello di pressatura del caffè ed eventualmente va a ripristinarlo andando a riaprire l'elettrovalvola di carico acqua fino al raggiungimento della pressatura desiderata (Vedere fase "Pressatura").

#### Infusione

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

#### Strizzazione

- Terminata l'erogazione l'elettrovalvola caffè si disattiva, viene azionata l'elettrovalvola di carico acqua (per un tempo programmabile) così da far scendere ulteriormente il pistone superiore andando a pressare e strizzare la pastiglia caffè, migliorandone l'asciugatura. L'eventuale quantità di acqua prodotta durante la fase di strizzazione viene espulsa tramite la 3° via (o scarico) dell'elettrovalvola caffè.

#### Scarico

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

#### Ritorno

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

## BEVANDE SOLUBILI

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

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

## 5.1 ACCESSORI

### 5.2 Kit mobili base

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

Nel kit sono contenuti:

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

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



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

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

### 5.2.1 Inserimento scivolo di scarico fondi caffè

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

Ricordarsi di:

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

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

### 5.2.2 Raccolta fondi liquidi

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

# Istruzioni per l'Utilizzatore

## 6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

### 6.1 PASSWORD

L'attuale logica di programmazione prevede, all'accesso tramite il pulsante PROG (posto sulla scheda CPU all'interno della porta), l'inserimento di una password che permette di accedere ad un unico menu di programmazione.

Per poter facilitare e velocizzare alcune operazioni sul campo, la gestione delle password verrà scomposta come segue:

PWD 1 - Menu di programmazione ridotto (00001)

PWD 2 - Menu Vendite (00000)

### 6.2 MENU IN MACCHINA

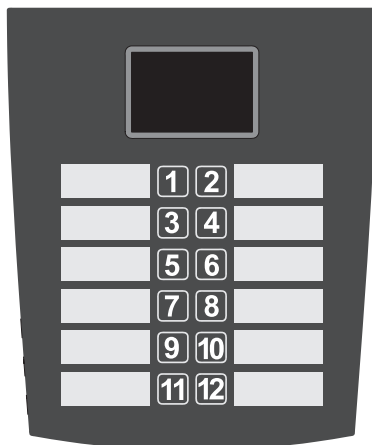
La PWD 1 permette di accedere al menu della macchina. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROGRAMMAZIONE, inserire la password e premere il tasto ENTER.

Di seguito è elencato il menu di programmazione della macchina.

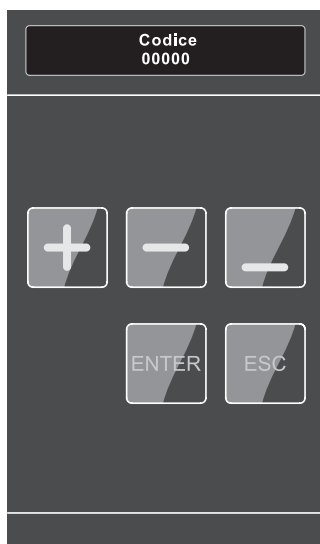
**In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:**

#### Pulsantiera Membrana:

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



#### Pulsantiera Touch 7":



### 6.3 MANUTENZIONE

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

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

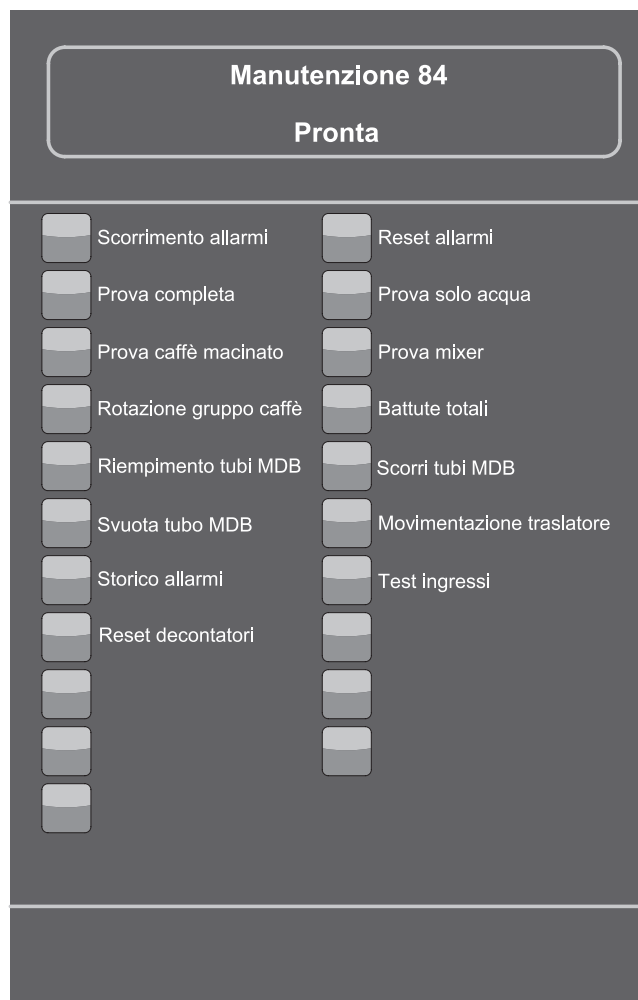
Tenendo premuto il tasto manutenzione per 5 secondi si effettua il reset per l'errori fondi (tutte le versioni macchina).

**In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:**

#### Pulsantiera meccanica

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

#### Pulsantiera touch



**ATTENZIONE:** il menù qui illustrato può differire sia nei comandi visualizzati, che nella posizione degli stessi, in base ai kit installati in macchina.



## 7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

### 7.1 Pulizia e caricamento



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



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

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

#### 7.1.1 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

#### 7.1.2 Pulizia quotidiana consigliata

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



Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al capitolo 7.3.1

Operare come segue:

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

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

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

#### 7.1.3 Pulizia settimanale

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

#### 7.1.4 Caricamento prodotti

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

Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione capitolo 4.7.

### 7.1.5 Pulizia contenitore fondi caffè e vaschetta liquidi

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

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

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

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

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

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



### 7.2 Manutenzione consigliata

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

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

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

#### 7.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria

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



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

Affidare le operazioni sotto descritte a personale competente.

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

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

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

#### 7.2.2 Manutenzione Gruppo e pistone caffè

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

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

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

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





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

**PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ**  
Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi Fig. 7.17).

#### Accesso alle parti interne

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

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

### 7.3 Procedure di manutenzione e sanitizzazione

#### Equipaggiamento ideale:

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

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

#### Non utilizzare mai:

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

#### 7.3.1 Sanitizzazione



#### ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

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

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

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

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

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

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

#### Come ottenere l'igiene:

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

#### Come ottenere la pulizia:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A) usare guanti puliti

B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti

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

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

- Evitare accuratamente ogni contatto di alimenti con superfici sporche.

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

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

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

### 7.4 Regolazioni



#### 7.4.1 Regolazione dose e macinatura

La macchina viene consegnata tarata su dei valori standard cioè:

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

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

#### - Grammatura del caffè macinato.

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

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

Ruotando in senso orario la dose diminuisce.

Ruotando in senso antiorario la dose aumenta.

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

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

#### - Regolazione del grado di macinatura manuale.

Ruotare la vite (Fig.7.21) per ottenere i risultati desiderati.

Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.

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





#### **Regolazione dose e macinatura (macinatura a tempo)**

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

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

#### **Grammatura del caffè macinato.**

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

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

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

#### **7.5 Inattività**

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

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente la macchina.
- Vuotare completamente la caldaia aprendo il rubinetto scarico caldaia presente sul fondo della caldaia con scambiatore (Fig.7.22).
- Svuotare la vaschetta galleggianti (Air Break) togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico.  
Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Togliere eventuali contenitori latte, ed effettuare il lavaggio completo del circuito latte, come indicato nel paragrafo sanitizzazione.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne della macchina .
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (Fig.7.23)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature comprese tra 2 e 40°C, ed umidità relativa non superiore al 65%



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

#### **8.0 SMANTELLAMENTO**

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

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

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

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

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família

dos distribuidores automáticos modelo:

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

x= 98 o 99 >>> versão ; y = 0 o 1 >>> tensão de alimentação; z=S1 o S2 o V1 o V2 o S0 >>> tipo caldeira; w= G1 o T1 o ---->>> n./tipo grupo moinho dosadores; u= KM o KK >>> tipologia botoeira; v= R o A >>> tipo de alimentação Hidrica; j= MP o --- >>> tipo de monitor

Nome comercial: **TALIA / FESTA****Máquinas automáticos quentes e frias**Ano de fabricação: **2022**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.

**Está em conformidade com os Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados a seguir.**

Diretiva 2014/35/EU (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/EC (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/EU (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

**Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.**

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Segurança dos aparelhos elétricos de uso doméstico e similar - Norma geral. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda. EN 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

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

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

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

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

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

Além disso, declara-se que a partir de 23 de julho de 2019, todo e qualquer produto da BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 3 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (\*):

- Plombo (Pb): 0.1%
- Mercúrio (Hg): 0.1%
- Cadmio (Cd): 0.01%
- Cromo hexavalente (Cr6+): 0.1%
- Bifenis polibrominatos (PBB): 0.1%
- Éteres de bifenil polibrominato (PBDE): 0.1%
- Ftalato de bis(2-etil-hexilo) DEHP: 0.1%
- Ftalato de benzilo e butilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de dibutilo (BBP): 0.1%
- Ftalato de disobutilo (DIBP): 0.1%

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

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

Bianchi Industry SpA  
President & CEO r  
Massimo Trapletti

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

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

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.****Conformidade dos materiais usados e em contacto com os alimentos (MOCA)**

Com a presente Bianchi Industry S.p.a. declara que o produto está em conformidade com as seguintes disposições legislativas:


Regulamento (EU) N. 1935/2004 Parlamento EU e Conselho de 27/10/2004	Relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Regulamentação (EU) N. 2023/2006	Relativamente às boas práticas de fabricação dos materiais e dos objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares			
Regulamento (EU) N. 10/2011 COMISSÃO de 14/01/2011 e atualizações sucessivas	Relativo aos materiais e objetos em matéria plástica destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Regulamento (EC) N. 1895/2005 COMISSÃO de 18/11/2005	Relativo à restrição do uso de alguns derivados epóxi em materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares e atualizações sucessivas.			
Resolução EU CM/Res(2013)9	Resolução sobre os metais e ligas usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos			
Resolução ResAP(2004)5	Resolução sobre os silicões usados nos materiais e nos objetos em contacto com os alimentos.			
Decreto Ministerial de 21/03/1973 e atualizações sucessivas	Disciplina higiénica das embalagens, recipientes, utensílios destinados a entrar em contacto com as substâncias alimentares ou com substâncias de uso pessoal.			
DPR 777/82	Implementação da diretiva comunitária relativa aos materiais e aos objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.			
Condições de contacto	<b>CONJUNTO DE COMPONENTES</b>	<b>ALIMENTO DE CONTACTO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS CONTACTO</b>	<b>Tmáx Contacto [°C]</b>
	Conjunto EV carregamento de água e air break	Água fria	Contínuo	30/40
	Conjunto tremonha e moedor dosador de café	Café em grãos	Contínuo	30/40
	Conjunto grupo expresso café	Pó de café; água; vapor	Transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira expresso	Água quente e vapor	INPUT contínuo OUTPUT transitório	100
	Conjunto EV fornecimento grupo caldeira instant.	Água quente	INPUT contínuo OUTPUT transitório	90
	Conjunto caixa doseadora instant.	Pó solúvel	Contínuo	30/40
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.			
É responsabilidade do utilizador verificar a eventual idoneidade dos produtos para o uso com o alimento/alimentos específicos às condições de uso. Bianchi Industry S.p.a recomenda a execução de um ciclo de lavagem do circuito realizado usando os produtos em questão na presente declaração antes da colocação em funcionamento do sistema.				
Todos os documentos de assistência relativos à presente declaração, incluindo a documentação relativa aos testes realizados nos produtos e as declarações de conformidade emitidas pelos fornecedores, estão à disposição das Autoridades Competentes em Bianchi Industry S.p.a.				
Esta declaração é válida a partir da data abaixo indicada e será substituída caso ocorram alterações substanciais na produção do material capazes de alterar alguns requisitos essenciais relativamente à conformidade ou quando as referências legislativas citadas na presente declaração forem modificadas e atualizadas exigindo uma nova verificação da conformidade.				

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

 Bianchi Industry SpA  
 President & CEO  
 Massimo Trapletti


**INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**


Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos, e à eliminação dos resíduos".


 O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.  
 O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.


A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).


ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.


 **ATENÇÃO:** Importantes dicas para a segurança!


 **LER** atentamente o manual de instruções antes de por em função.

 Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**


 **ATENÇÃO:** máquina em tensão

 **ATENÇÃO:** partes quentes em contato!


 **ATENÇÃO** Partes em movimento

 PE Indicação do fio terra

**ADVERTENCIAS****TÉCNICO**

 Define-se técnico, a pessoa encarregada da instalação, colocação em funcionamento e programação das funções da máquina. Qualquer operação de calibração é de competência exclusiva do técnico que, além disso, é depositário da senha de acesso à programação.

**USUÁRIO**

 Define-se usuário a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café culherzinhas e copos. Além disso o usuário deve providenciar a limpeza da máquina (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de defeitos o usuário deve chamar o técnico.

**Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas de las máquinas TALIA FESTA**

N. 1 Chave a disposição do USUÁRIO e do TÉCNICO.

**CHAVES TUBULARES**  
nº5,5- nº7- nº8- nº10- nº20- nº22  
**CHAVES DE BOCA (com pinos)**  
nº7- nº8- nº10- nº12- nº13- nº14

**CHAVE DE FENDA E PHILLIPS**  
(pequena - média - grande)

**CHAVE DE FENDAS EM TEFLON PARA CALIBRAÇÃO TRIMMER**

**ALICATE PARA ANÉIS SEEGER**  
**CHAVE GIRA TUBOS**  
**TESOURA CORTA TUBOS A 90°**  
**CHAVE MULTIUSO**  
(Em Dotação)

**Índice Capítulo****Instruções para o Técnico**

- 1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA
- 4.0 INSTALAÇÃO
- 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

**Instruções para o Usuário**

- 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
- 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
- 8.0 DESMANTELAMENTO

# Instruções para o Técnico

## 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 1.1)

	TALIA - FESTA
Altura (A)	650 (720 mm com extensão campana café)
Largura (B)	395
Profundidade (C)	580
Peso	31,5
Tensão de alimentação	220-240V; 50/60Hz
Tensão de alimentação	220V; 60Hz
Conexão rede elétrica	CEE 7/7 Plugue
Conexão rede elétrica *	IRAM 2073 Plugue
Conexão rede elétrica *	NBR 14136:2001 Plugue
Conexão rede elétrica *	BS 1363 Plugue
Conexão rede hídrica	3/4" gas

### ABASTECIMENTO DE ÁGUA

da rede com pressão compreendida entre 0,05 e 0,65 MPa (0,5 e 6,5 bar)

Nível de Pressão Sonora LpA < 70 dB(A)

\* Versões nacionais específicas

### CAPACIDADE RECIPIENTES

Recipiente para Café em grãos	3,5 lt. (1,5 Kg)
Recipiente único para produtos solúveis	1,5 lt.
Recipiente duplo para produtos solúveis	3,5 lt.

 **As características elétricas dos modelos estão indicadas na placa de dados posta no interior das máquinas**

## CONHECER A MÁQUINA (Fig.1.2)


- 1 Grupo café, moedor
- 2 Grupo recipientes bebidas solúveis
- 3 Recipiente para Café em grãos
- 4 Preparado para validador
- 5 Switching
- 6 Suporte copo
- 7 Caldeira Espresso - solúveis
- 8 Zona distribuição
- 9 Botoeira
- 10 Placa de potência
- 11 Recipiente fundos café
- 12 Reservatório autônomo (somente versões específicas)
- 13 Caldeira solúveis polisulfonato (somente versões máquina Instant)
- 14 Segunda caldeira (somente versões específicas)
- 15 Conjunto recipientes bebidas solúveis (somente versões máquina Instant)
- 16 Display touch 7" (somente versões específicas)




## 2.0 PREMISSA

### 2.1 Advertencias para o operador

Esta máquina foi projetada e fabricada no respeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinária indicadas neste manual.

 *O técnico não deve por nenhuma razão tirar as proteções que necessitam de um apetrecho para serem removidas.*

Algumas operações de manutenção (a serem efetuados somente por parte de técnicos especializados e indicadas no manual por meio de um símbolo específico de advertência) requerem que sejam efetuadas com porta aberta e máquina ligada e em funcionamento, durante tais operações é proibido ter acesso a órgãos em movimento ou zonas com alta temperatura (evidenciadas dentro da máquina por meio de advertências específicas de segurança).

 Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do técnico e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinária pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

### 2.2 Advertencias gerais

Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso da máquina.

As intervenções sobre a máquina devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.

O técnico deve conhecer os mecanismos de funcionamento a máquina.

– *É responsabilidade do comprador verificar que os técnicos sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação técnica fornecida.*

– *Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervêm sobre a máquina devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.*

– *Este manual é parte integrante da máquina e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos vários operadores, até o desmantelamento e/ou destruição da máquina.*

– *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra cópia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do máquina mesmo.*

– *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do máquina.*

– *Modificações à máquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo técnico e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*

– *O técnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiência da máquina antes e durante o uso.*

– *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anula automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*

– *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do máquina ;eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a BIANCHI Industry S.p.A. nem a intervir sobre a máquina fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.*

– *Todavia, é faculdade da Bianchi Industry S.p.A., quando o considerar oportuno e por motivos qualificados, atualizar os manuais já presentes no mercado, atualizando a versão online publicada na área reservada do site institucional.*





Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contactar o vendedor onde foi comprado a máquina ou o Serviço Técnico ao Número:

+039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

Número de série e modelo indicados na placa de dados (Fig.2.1)

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso improprio da máquina
- peças não originais
- Em caso nenhum a **Bianchi Industry S.p.A.** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições da máquina por causa de avarias.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos para o uso em las máquinas.
- O distribuidor automático não é adequado para ser instalado no externo, deve ser posicionado em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. Não pode ser instalado em locais nos quais sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

## 2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA



Antes de utilizar a máquina, ler atentamente este manual.

- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- O técnico não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes da máquina protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.



Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.



**NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MÁQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!**

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação da máquina.
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre a máquina em perfeitas condições de limpeza.
- No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contactar imediatamente o fabricante antes do uso da máquina.
- Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.
- A máquina é dotada de clixon de máxima temperatura (fig.2.2), em caso de abertura dos mesmos por um superaquecimento excessivo, para rearmá-los, restabelecendo o aquecimento da água, pressionar o pedúnculo vermelho no centro do clixon (fig.2.2).

Se no lugar do pedúnculo se encontrar presente uma tecla vermelha embutida, rearmar o clixon utilizando o alfinete presente na chave de plástico em dotação.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou o necessário conhecimento desde que sob vigilância, ou após as mesmas terem recebido instruções relativas ao uso seguro do aparelho e à compreensão dos perigos inerentes ao mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção, destinada a ser efetuada pelo usuário, não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.



## 3.0 MOVIMENTAÇÃO DA MÁQUINA

### 3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

O transporte da máquina deve ser efetuado por pessoal competente. A máquina é fornecida dentro de uma caixa de papelão; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo. O transporte pode ser efetuado com meios que permitam a manutenção de uma temperatura compreendida entre -20 e +60 °C.

Não :

- levantar o máquina com correias ou prensas
- arrastar o máquina
- virar ou deitar o máquina para o transporte
- dar pancadas no máquina

Evitar que o máquina:

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

A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

### 3.2 Estocagem

Para uma eventual estocagem, evitar sobrepor várias máquinas, mantê-las na posição vertical, em ambientes secos com temperaturas compreendidas entre 2 e 40 °C, e umidade relativa não superior a 65%.

### 3.3 Embalagem

A máquina é protegido por painéis em isopor e por uma película transparente em polipropileno (Fig.3.2).

À máquina vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo.

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

### 3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que a máquina não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer **não deve:**

- apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem.
- apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor.
- apresentar marcas de manomissão.

**Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.**

### 3.5 Desembalagem

- Liberar a máquina da sua embalagem tirando os painéis em isopor e extraíndo-o da embalagem (Fig.3.2)
- tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.3)

Abriu a janelinha da máquina e tirar a fita adesiva dos componentes aqui elencados:

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.





## 4.0 INSTALAÇÃO



### 4.1 Posicionamento

- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distância mínima de 5 cm da mesma (Fig.4.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir a máquina com panos ou coisas parecidas.
  - Posicionar a máquina mantendo uma inclinação não superior a 2°.
- Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base da máquina (fig. 4.2).

**ATENÇÃO!** Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservância das normas de posicionamento.

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo da máquina, uma proteção suficientemente larga para cobrir o raio de ação da máquina .

### 4.2 Conexão à rede hídrica (versões específicas para alimentação a partir de rede hídrica)

Antes de conectar a máquina à rede da água, verificar que esta seja:

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- instalar, se não for presente, uma torneira em posição acessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig.4.3).
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais resíduos de impureza e de sujeira (Fig.4.4).
- Conectar a torneira à máquina, utilizando para tanto um tubo idóneo para alimentos e adequado para suportar a pressão de rede (Fig.4.5).
- Certificar-se que a rede tenha uma pressão compreendida entre 0,5 e 6,5 bar (caso contrário utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, em função do caso). Adotar só e exclusivamente o tubo em dotação que obedece a norma "IEC 61770"
- A Ligação contemplada é um 3/4 gas (Fig.4.6).
- Se for previsto o uso a máquina pode ser dotada de cartucho filtro água, a montagem do cartucho filtro deve ser executada antes de efetuar a operação de "Primeira Instalação".
- Os novos conjuntos de manguelinas fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, em caso de substituição do tubo de ligação à rede de água, não reutilizar o tubo substituído.
- Para garantir o funcionamento correto da máquina de venda e os ciclos de manutenção necessários, é aconselhável verificar a dureza da água que entra (<14 °f)

### 4.3 Reservatório autônomo (versões específicas dotadas de reservatório água potável)

Antes de ligar e colocar a máquina em funcionamento é necessário carregar o reservatório de água, na zona traseira a máquina, e deve ser enchido diretamente a partir do carregador.

Para executar tal operação é necessário:

- erguer a tampa posicionada na parte superior da máquina (Fig.4.7).
- encher o reservatório até alcançar o nível máximo identificado pela etiqueta de nível presente no próprio reservatório (Fig.4.8)
- além disso o nível máximo alcançado é sinalizado por uma boia vermelha presente na parte alta do reservatório (Fig.4.9), quando o nível máximo é alcançado a boia se ergue saindo de sua sede (Fig.4.9).

A capacidade máxima do reservatório é de 3,8 litros.

**ATENÇÃO!** efetuar o carregamento de água sempre com a máquina desligada e desconectada da rede elétrica.

### 4.4 Conexão à rede elétrica

A máquina está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase 220-240 V; 50/60Hz (220V; 60Hz)\*.

**Para a conexão certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede, em especial:**

**Aconselhamos verificar que:**

- A tensão de rede não tenha um descarte maior do  $\pm 6\%$
  - A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga da máquina e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
  - Posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.

Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.

- A máquina é dotado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, com plugue CEE 7/7 (Plugue NBR 14136:2001 – Plugue Iram 2073 – Plugue BS 1363)\* (Fig.4.10).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.11).
- É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A **Bianchi Industry S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservância da norma acima indicada.

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

**! A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado.**

\* Versões nacionais específicas

### 4.5 Por em função

A máquina é equipada com um cabo de conexão para a ligação à rede elétrica (fig. 4.12) e com um interruptor que corta a tensão a todos os utilizadores cada vez que é acionado (fig. 4.13).

Em caso de intervenções de manutenção ordinária ou de operações extraordinárias quando é necessário operar no interior da máquina, isolar os aparelhos utilizadores acionando o interruptor (fig. 4.14).

**! !** A régua de bornes do cabo de alimentação (Fig.4.15) fica sob tensão.

- Em algumas operações é necessário operar com a porta aberta mas com a máquina ativo, portanto, inserir a chave de segurança específica (Fig. 4.15).

**! A abertura e a eventual ativação com porta aberta a máquina, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda a máquina aberto.**

A cada ligação da máquina ocorre um ciclo de diagnóstico para verificar o estado das periféricas e efetuar o reset das partes em movimento.

## 4.6 Instalação

### 4.6.1 Enchimento circuito hidráulico

#### PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido em máquinas com caldeira única e dupla, em especial Caldeira expresso e Caldeira de pré-aquecimento e para os máquinas com caldeira solúveis com sondas de nível e dotados de conexão à rede hídrica.

Na saída das linhas de produção a máquina será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO.

Instalado no local o técnico conectará somente a água e a rede elétrica.

#### Máquinas com caldeira expresso

A sequência das operações será:

- Ligação da máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira expresso alimentando 300cc de água pelos injetores. No fim será solicitada a inserção da data de instalação da máquina. Confirmada a data a máquina aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.

#### Máquinas com caldeira solúveis:

- Ligação da máquina (ver Fig.4.14)
- Modalidade primeira instalação (ver paragrafo específico), quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação que encherá a caldeira solúveis até alcançar o nível máximo da sonda; sucessivamente será acionada a bomba de água por 5 s. No fim será solicitada a inserção da data de instalação da máquina. Confirmada a data a máquina aguardará 10 segundos e logo em seguida iniciará a aquecer a água na caldeira.



#### 4.6.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com a máquina ligada efetuar algumas lavagens dos misteladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível resíduo de sujeira do tanque café ou tanque solúveis.

- lavar bem as mãos
- Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, de acordo com as normas HACCP (adotadas pela empresa).

! - Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 4.16).

- tirar todos os recipientes produzidos pela máquina (Fig.4.17)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.18). Por tudo na solução antecedentemente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de mistura, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.19)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.20)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las na máquina.
- Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 4.21).

! Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais resíduos.

#### 4.6.3 Instalação sistemas de pagamento

A máquina vem fornecido sem o sistema de pagamento:

A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador. De série predisposição Validador 12-24V, para Sistemas Executive/MDB kit sistemas de pagamento.

A **Bianchi Industry** não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação. Coneter o sistemas de pagamento para as fichas à ficha Master. Os sistemas seriais "executive" necessitam do KIT sistemas de pagamento fornecido a parte.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.

#### 4.7 Carga produtos (com a máquina desligada)

A carga pode ser efetuada deixando os recipientes inseridos, levantando a porta superior da máquina (ver Fig.4.7), ou desfiando cada recipiente.

- Para carregar o café em grãos é necessário fechar a placa de fechamento antes de extrair o recipiente (Fig. 4.22).
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.23 - Fig.4.24)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

#### RETIRAR COPO E PALHETA

O máquina não dispensa automaticamente copos e palhetas.

Portanto, o usuário servir-se-á autonomamente nos relativos distribuidores posicionando-os corretamente no vão de alimentação (Fig. 4.25- 4.26).

Além disso, é possível solicitar um suporte para poder posicionar uma leiteira no vão de alimentação (ambos fornecidos sob encomenda) (Fig. 4.27- 4.28).

#### DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Na versão padrão o máquina não prevê a alimentação de açúcar, portanto, o usuário deverá adicionar açúcar autonomamente nas bebidas.

#### 4.8 Modalidade primeira auto instalação

Quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto instalação. O escopo de tal procedimento é aquele de evitar as conexões manuais de conectores elétricos nas placas após o enchimento do circuito hidráulico. Máquinas com caldeira expresso.

#### Quando da ligação da máquina a água enche o air break.

Quando a boia estará na posição alta a máquina iniciará um carregamento automático de água que continuará até o medidor ter contado a passagem de 300cc de água (então será alimentada água por meio da válvula solenoide café).

#### O procedimento será executado com a resistência desligada.

Máquinas com caldeira solúveis

Quando da ligação da máquina a caldeira solúveis se enche até alcançar o nível máximo da sonda; a bomba parte por 5 s. (então será alimentada água por meio das válvulas solenoides).

O procedimento será executado com a resistência desligada.

No fim das operações será solicitada a inserção da data de instalação.

16 / 01 / 2022



## 5.0 USO CONTEMPLADO

O máquina deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café).

Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos. Açúcar, copos de plástico e palhetas serão disponibilizados para o usuário, pois não são distribuídos automaticamente pela máquina.

As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um consumo subsequente.

### CAFE' EXPRESSO

Este processo somente ocorre nos modelos dotados de conjunto café expresso.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moído selecionada pelo dosador (figure 5.1).
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoreductor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (Fig. 5.2).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrônico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (Fig. 5.3).
- ativa-se novamente o motoreductor grupo café para levá-lo em posição de descanso; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada (Fig. 5.4).

A sequência dessas operações (moagem e suprimento café) pode realizar-se em sentido contrário segundo o tipo de programação utilizada.

### CAFE' EXPRESSO (Máquinas dotadas de conjunto com câmara variável)

Este processo ocorre somente para os modelos dotados de conjunto café expresso com câmara variável e com moagem a tempo (Fig. 5.5) (café moído alimentado no conjunto, sem dosagem mecânica).

#### Moagem

- Selecionada uma bebida com presença de café expresso, inicia a moagem pelo tempo configurado pelo operador nas especificações das doses (Fig. 5.6).
- O café moído cai diretamente no copo de infusão do conjunto café (já posicionado sob a rampa café) (Fig. 5.7)

#### Conjunto em alimentação

- Ativa-se o motoreductor rotação conjunto para levar o mesmo em posição de alimentação, engatando o pistão (Fig. 5.8).

#### Prensagem

- Ativa-se a bomba de café e abre-se a válvula solenoide que aciona o pistão superior; o impulso hidráulico (configurável por meio da regulagem da pressão de impulso) leva o pistão para dentro do conjunto infusor, obtendo, assim, a compressão desejada da pastilha de café (Fig. 5.9). Terminada a compressão a válvula de carregamento fecha.

#### Pré-infusão (se programada)

- No fim da prensagem a máquina inicia a pré-infusão. Abre-se a válvula solenoide até a alimentação da quantidade de água programada, uma vez alimentada a dose de água para a pré-infusão, a válvula solenoide café fecha. Terminada a pré-infusão a máquina verifica o nível de prensagem do café e, eventualmente, restabelece o mesmo reabrindo a válvula solenoide de carregamento água até alcançar a prensagem desejada (Ver fase "Prensagem").

#### Infusão

- Terminada a fase de compressão da pastilha abre-se a válvula solenoide café e é alimentada a quantidade de água programada e controlada e relativo dispositivo eletrônico (contador volumétrico).

#### Espremedura

- Terminada a alimentação a válvula solenoide se desativa, é acionada a válvula solenoide de carregamento água (por um tempo programável) de modo a fazer descer ulteriormente o pistão superior prensando e espremendo a pastilha café, melhorando a sua secagem. A eventual quantidade de água produzida durante a fase de espremedura é expulsa por meio da 3a via (ou descarga) da válvula solenoide café.

#### Descarga

- Terminada a espremedura a pressão presente no interior do pistão superior é descarregada (fecha-se a válvula solenoide de carregamento e abre-se aquela de descarga), de modo a obter o completo retorno do mesmo.

### Retorno

- Retornado o pistão (Fig. 5.10-pos 1) o motoreductor conjunto café é novamente ativado para levá-lo novamente para a posição de repouso e pronto para um novo ciclo.
- Durante este movimento também é expulsa a pastilha de café usada (Fig. 5.10-pos 2).

### BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açúcar está completada.

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo da máquina, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

- ativa-se, se presente, o motomisturador (Fig.5.11)
- A electroválvula fixada na caldeira dos solúveis (Fig.5.12) ou na caldeira do café (Fig.5.13) é activada para emitir no batedor a quantidade de água programada.
- O motoreductor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões diversos produtos podem ir para o mesmo mixer, ver o caso do leite e chocolate) (Fig.5.14).
- Distribuída a quantidade de água e de pó pré fixada, o batedor será desactivado depois de um tempo T programado.

### 5.1 ACESSÓRIOS

#### 5.2 Kit móveis base

Sob encomenda encontra-se disponível um móvel sobre o qual colocar a máquina modelo TALIA-FESTA.

No kit estão contidos:

- rampa de descarga fundos de café
- tubo transportador fundos
- funil descarga líquidos
- recipiente coleta líquidos de descarga
- recipiente coleta fundos
- microinterruptor e boia "Muito cheio"

Para a montagem e a combinação do móvel com a máquina proceder como segue:

 **É obrigatório fixar o móvel a uma parede utilizando a placa em dotação.**

- Fixar o elemento em dotação à parede utilizando três parafusos M6 e buchas adequadas (fig. 5.15).
- Aproximar o móvel ao elemento (fig. 5.16) e fixá-lo ao mesmo utilizando duas porcas em dotação (fig. 5.17).
- Colocar a máquina sobre o móvel (fig. 5.18).
- Soltar os 4 pés em dotação com a máquina e removê-los (fig. 5.19), fixar a máquina ao móvel utilizando os 4 parafusos em dotação (fig. 5.20).

#### 5.2.1 Inserção rampa de descarga fundos de café

Tirar o recipiente fundos líquidos e o recipiente de coleta fundos de café.

Lembrar de:

- Tirar o disco no fundo da máquina rompendo as aletas que o mantêm unidos (fig. 5.21).
- Inserir o tubo transportador na sede recém-criada (fig. 5.22).

Inserir a rampa fundos de café enganchando a bucha presente na extremidade superior no rasgo específico no suporte da máquina (fig. 5.23).

#### 5.2.2 Coleta fundos líquidos

- Tirar o recipiente e furar a descarga (fig.5.24)
- Inserir o funil descarga líquidos no relativo suporte (se já não estiver presente) (fig.5.25)
- Reinsere o recipiente coleta fundos líquidos verificando a presença do recipiente no alojamento inferior (fig.5.26).
- Inserir a boia que sinaliza o nível máximo de líquido no recipiente.
- Caso a máquina esteja conectada à rede hídrica, montar o microinterruptor no esquadro como ilustrado na figura 5.27, soltar os fios vermelho e amarelo (Fig. 5.28) e conectá-los aos fios pretos (Fig. 5.29) do micro da boia, posta no interior do móvel sobre o recipiente.



# Instruções para Usuário

## 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

### 6.1 PASSWORD

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

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

PWD 1 - Menu de programação reduzido (00001)

PWD 2 - Menu Vendas (00000)

### 6.2 MENU EM MÁQUINA

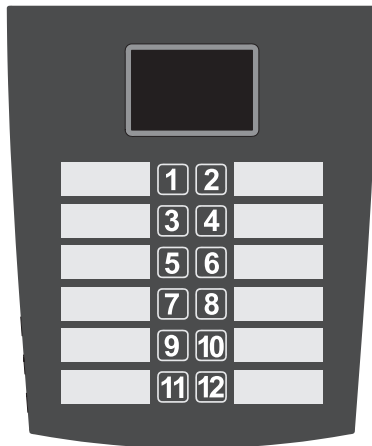
A SENHA 1 permite ter acesso ao menu da máquina. O procedimento de acesso ao menu prevê: Pressionar o botão PROGRAMAÇÃO, inserir a senha e pressionar a tecla ENTER.

A seguir encontra-se listado o menu de programação do D.A.

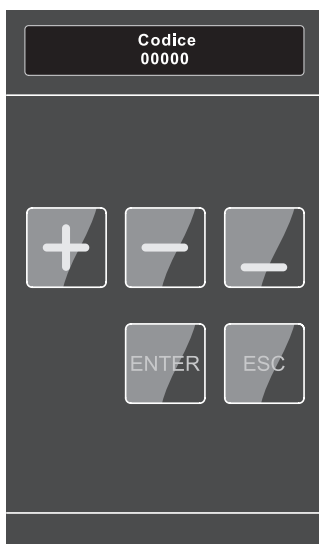
**In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:**

#### Teclado Membrana:

- P1** Aumenta valor
- P2** Escape
- P3** Diminui valor
- P5** Move cursor
- P7** Enter



#### Teclado Touch 7":



## 6.3 MANUTENÇÃO

Entra-se em manutenção premendo a tecla 'Service'. O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx', onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.

Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectuar seleções de prova também com a temperatura não regular. Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll.

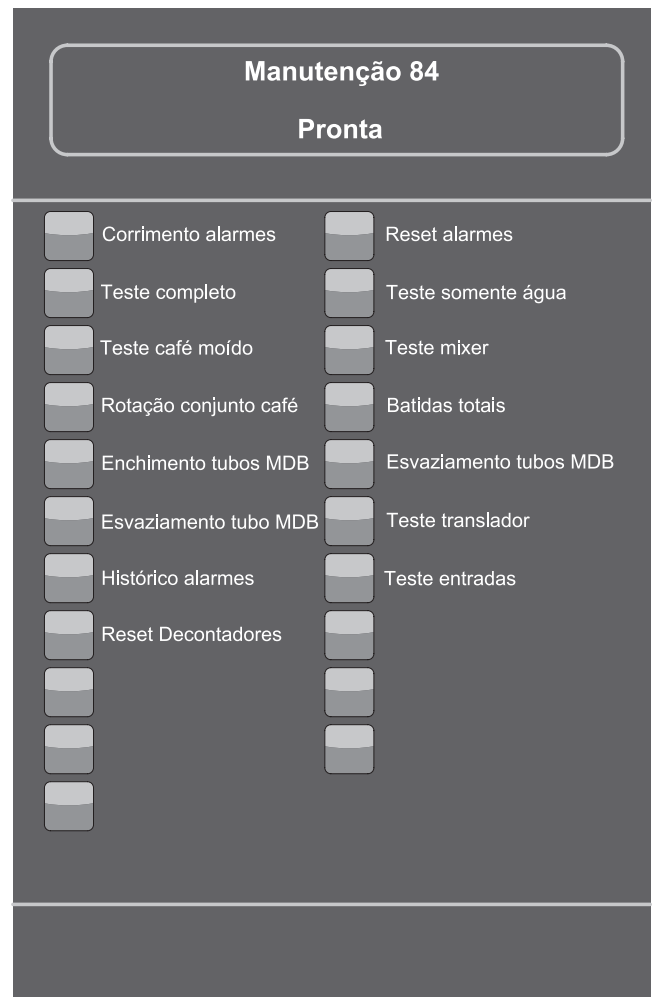
Mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos" (todas as versões da máquina).

**Em manutenção as teclas assumem os seguintes significados:**

#### Teclado mecânico

- P1:** Corrimento alarmes / 2º função
- P2:** Reset alarmes
- P3:** História de alarme / Teste completado (na 2º função)
- P4:** Teste somente água
- P5:** Teste mixer
- P6:** Movimentação conjunto / Recarga Decontadores (na 2º função)
- P7:** Visualiza batidas totais / Enchimento tubos MDB (na 2º função)
- P8:** Lavagem / Esvaziamento tubos MDB (na 2º função)

#### Teclado touch



**ATENÇÃO:** o menu aqui ilustrado pode diferir tanto nos comandos visualizados quanto na posição dos mesmos com base nos kits instalados na máquina.



## 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

### 7.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos. Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS	
	CADA DIA	CADA SEMANA
Retirar e lavar com líquido sanitário* todas as partes em vista na zona de alimentação (ver parágrafo 4.6.2)	•	
Limpar o vão alimentação com produto sanitário*	•	
Esvaziar o recipiente fundos de café e lavá-lo com líquido sanitário*	•	
Extrair todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos mesmos, bem como o fundo da máquina e a sua parte externa, em especial a zona de alimentação, em seguida proceder com a sanitização* (ver parágrafo 7.3.1).		•
Limpeza monitores Touch e botoeira SAW, com um pano úmido	•	

\*Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP (adotadas pela empresa).

#### 7.1.1 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

**Primeira operação.** Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta da máquina
- uma vez acabada a limpeza abrir a máquina

#### 7.1.2 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.



Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.3.1

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.7.1 - Fig.7.2)
  - canais e tubos de escorregamento pós (Fig.7.3-pos.1)
  - canal água (2), camara miscelização (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
  - anel de bloqueio (Fig.7.3-pos.5)
  - tubos de distribuição de silicone
  - zona distribuição (Fig.7.4)
  - tubo de escorregamento e conduto café (Fig.7.5)
- Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes
- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 7.6)
  - Esvaziar o recipiente dos fundos café (fig.7.7)

#### 7.1.3 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base da máquina e o externo particularmente a zona distribuição (ver Fig.7.1-7.2).

#### 7.1.4 Carga produtos

Quando for necessário carregar os produtos e/ou materiais de consumo da máquina. Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6.

#### 7.1.5 Limpeza do recipiente fundos café e tanque líquidos

A máquina é dotada de dispositivo de contagem fundos café, alcançado o valor programado a máquina sinaliza no display "fundos café".

Em presença desta mensagem é necessário esvaziar o recipiente fundos e restabelecer o dispositivo de contagem como segue:

- Abrir a porta da máquina
- Extrair o recipiente fundos (fig.7.7) e esvaziar o mesmo dos fundos café presentes
- Limpar o recipiente fundos com líquido saneante
- Entrar no menu manutenção e selecionar o item "recarregar dispositivo contagem", alternativamente, mantendo a tecla manutenção pressionada por 5 segundos efetua-se o reset para os "erros fundos" (todas as versões da máquina).

A máquina é dotada de recipiente líquidos com boia com sensor de nível (fig.7.8), quando o recipiente estiver cheio a máquina sinaliza a mensagem "muito cheio" no display, para esvaziar o recipiente líquidos agir como segue:

- Abrir a porta da máquina.
- Extrair o recipiente líquidos (fig.7.9) e esvaziá-lo.
- Limpar o recipiente líquidos com líquido higienizante.

A mensagem "muito cheio" se restabelece automaticamente; tão logo o recipiente vazio é reposicionado na máquina o erro se reseta automaticamente.



### 7.2 Manutenção aconselhada

A **Bianchi Industry** garante o bom funcionamento no tempo do própria máquina, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° di Battute					
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	50.000	70/80.000
Inspeção geral e substituição de partes (onde necessário) - (caldeira/válvulas solenoide/válvula solenoide 3 vias/ vedações conjuntos café e pistões conjunto/conjuntos café e pistões conjunto)		•				
Lubrificação das partes em movimento do conjunto (onde necessário)		•				
Verificação válvula vácuo, lubrificação e substituição vedações (onde necessário)	•					
Substituição moedores e rolamento moedores					•	
Verificação e substituição vedações mixer (onde necessário)					•	
Descalcificação caldeiras solúveis e caldeiras com trocador						•

**Nota:** Encontra-se disponível um kit sanitização para a limpeza e a manutenção preventiva da máquina, tal kit permite a substituição em bloco de todas as partes sujeitas a verificação e manutenção, de modo a poder efetuar a limpeza e a manutenção das mesmas reduzindo os tempos de máquina parada.

#### 7.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas a variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.



Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes da máquina, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.

Se as operações necessitam da máquina ligado deixá-las a pessoal treinado. Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfetar todas as partes em contato com alimentos. Utilizar detergentes adequados ao uso específico em âmbito alimentar, em conformidade com as normas HACCP, seguindo quanto já descrito na seção 4.6.2.

#### 7.2.2 Manutenção Conjunto e pistão café

Cada mes aconselhamos desfiar o grupo e lavá-lo muito bem com água quente.

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

Se a máquina for dotada de conjunto com câmara varável, soltar o tubo





indicado na fig. 7.10 e, em seguida, tanto para o conjunto padrão quanto com câmara variável, soltar o puxador pos. 1, girar a alavanca 2 (fig. 7.11) e, então, extrair todo o conjunto café.

- Para extrair o pistão padrão soltar o tibo indicado na fig.7.12, extrair o pino de trava do pistão (fig.7.13 - pos.3) e extrair o pistão da caldeira
- Se a máquina for dotada de sistema com câmara variável soltar o tubo indicado na fig. 7.12, soltar a porca de trava (fig. 7.14-pos.4) presente na haste do pistão e extrair o pistão da caldeira.

Cada 10000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig.7.15):

- haste filtro inferior (5)
- biela (6)
- haste guia (7)

A cada 10000 operações, aconselha-se verificar e, eventualmente, substituir as guarnições de vedação e filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 7.16), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa.

## PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 7.17).

### Acesso às partes internas

Para ter acesso às partes internas da máquina (bombas, caldeira café expresso, válvulas solenoides, conexões elétricas, etc.):

- desconectar a máquina da rede elétrica e da rede hídrica.
- afrouxar os parafusos de fixação do espaldar da máquina (fig.7.18), extrair o espaldar para cima e extraí-lo (fig. 7.19).

## 7.3 Procedimento de manutenção

### Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os tubos
- Papel alimentar
- Pausinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "máquina fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

### Nunca utilizar:

- Esponjas, panos de tecido
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

### 7.3.1 Sanitização



#### ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

Em particular antes de iniciar cada operação na máquina, certificar-se de:

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:

- Que se inicia a trabalhar na máquina
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

### Para a higiene:

- Utilizar desinfetantes
- Os desinfetantes distruem os microrganismos presentes sobre as superfícies.

### Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou detersivos
- Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Características produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

### Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)

- Os locais onde serão instalados os máquinas devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira, o contato com materiais tóxicos e a formação de condensa ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado a máquina possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretriz CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

As operações de limpeza podem ser efetuadas no lugar onde foi instalado a máquina.

### Exemplo do processo de limpeza ideal de uma máquina de bebidas quentes:

O operador responsável pela higiene da instalação, antes de abrir a máquina, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar a máquina.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral da máquina com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas
- A) Usar luvas limpas
- B) Usar água quente não proveniente de banheiros
- C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares
- Remover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confeções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confeções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.
- D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os máquinas.



## 7.4 Regulagens

### 7.4.1 Regolagem dose e moagem

A máquina vem entregada tarado sobre valores standard quer dizer:

- Temperatura ótima do café no copo entre 70°C e 80°C.
- Temperatura ótima de produtos solúveis no copo entre 70°C e 80°C.
- Medidas das gramas do pó de café entre 6 e 8 gramas.
- gramatura pós solúveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- **Gramatura do café moido.** Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.7.20).  
A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.  
Virando no sentido horário a dose diminui.  
Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.  
A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 7.20).  
A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.





#### - **Regulagem do grau de moagem manual.**

Virar o parafuso (Fig.7.21) para obter os resultados desejados.

Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.

Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

#### **Regulagem dose e moagem (moagem a tempo)**

- Medidas das gramas do pó de café 8 gramas (moagem a tempo).

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

#### - **Gramatura do café moído.**

Variar a quantidade agindo na programação da máquina, variando a configuração do tempo de moagem.

#### **7.4.2 Regulagem da vazão de água válvulas solenoides solúveis (somente versão com caldeira solúveis)**


É possível regular eletronicamente a quantidade de água e a dose de pó variando os parâmetros por meio do software de programação máquina.

Devido a problemas ligados à formação de calcário é possível ter reduções da vazão de água das válvulas solenoides.

#### **7.5 Inatividade**

Para uma prolongada inatividade da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

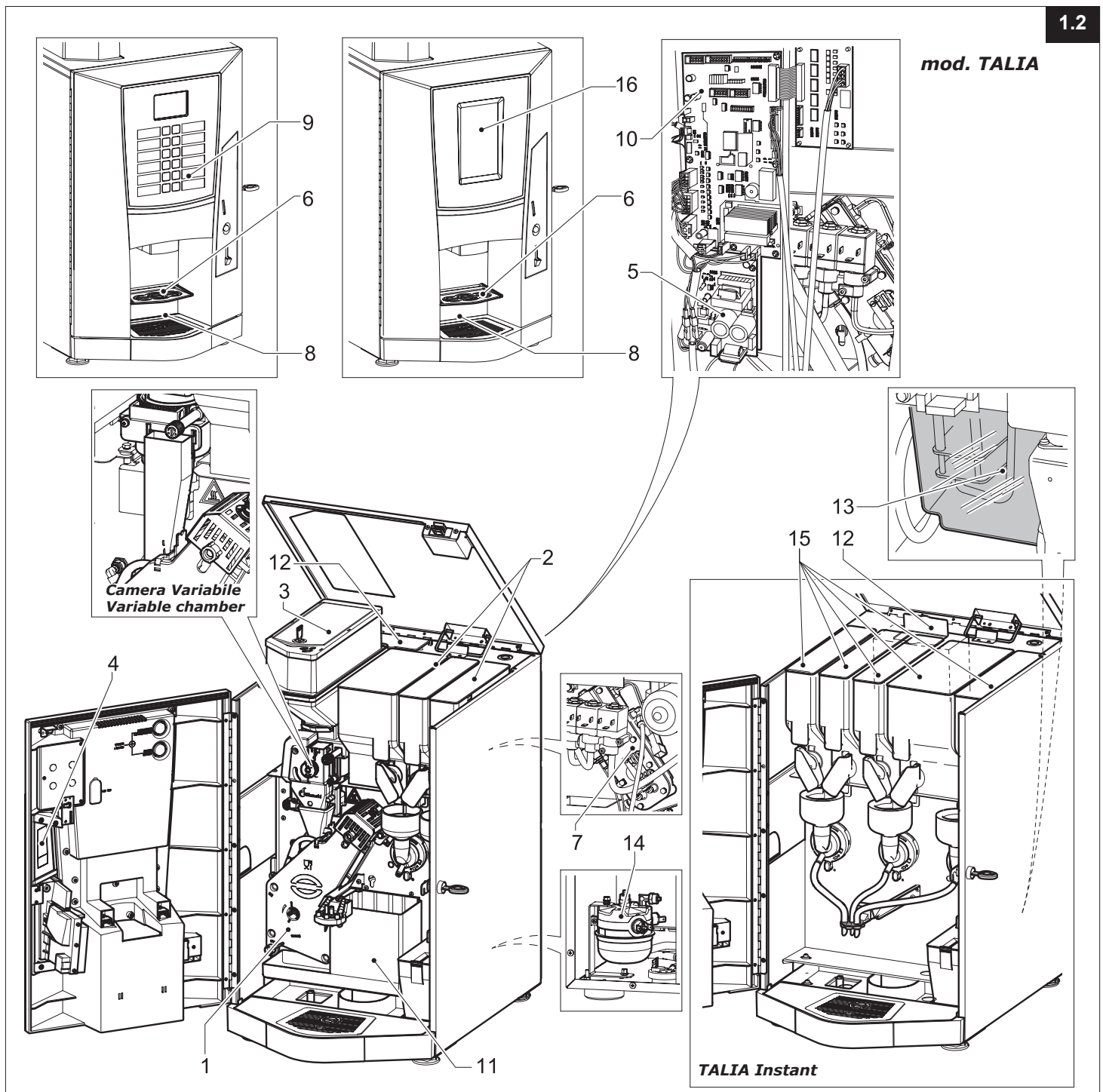
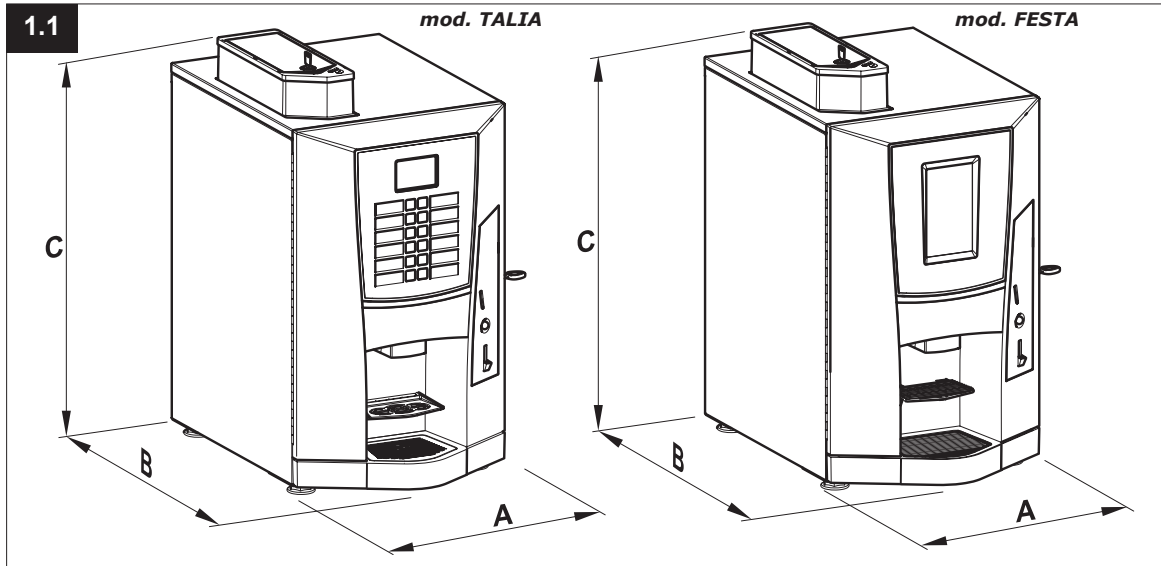
- desconeter eletricamente e hidraulicamente a máquina
- Esvaziar completamente a caldeira abrindo a torneira de descarga caldeira presente no fundo da caldeira com trocador (Fig.7.22).
- Esvaziar o recipiente boias (Air Break) tirando a tampa posicionada no tubo ao longo da rampa de descarga.  
Terminado o esvaziamento remontar a tampa
- Lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito.
- Tirar eventuais recipientes de leite, e efetuar a lavagem completa do circuito leite, como indicado no parágrafo sanitização.
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas da máquina
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.7.23)
- Armazenar em locais secos, protegidos e com temperaturas compreendidas entre 2 e 40°C, e umidade relativa não superior a 65%

 *Depois de um longo período de inatividade repetir o processo de instalação inicial.*

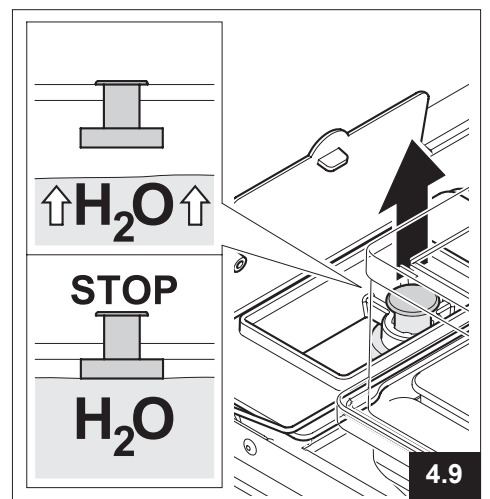
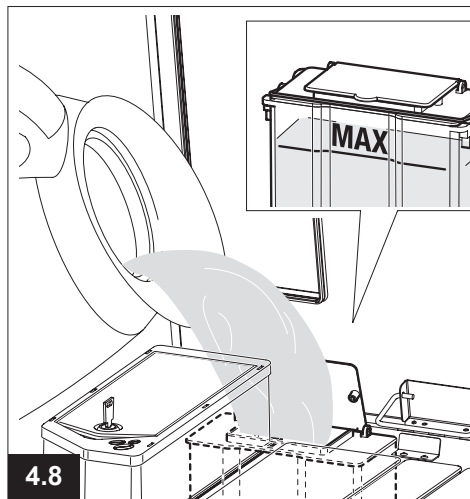
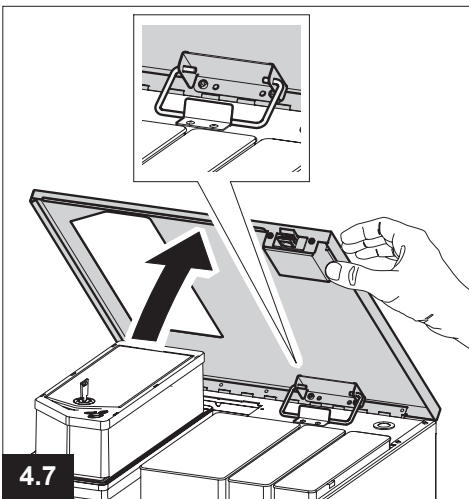
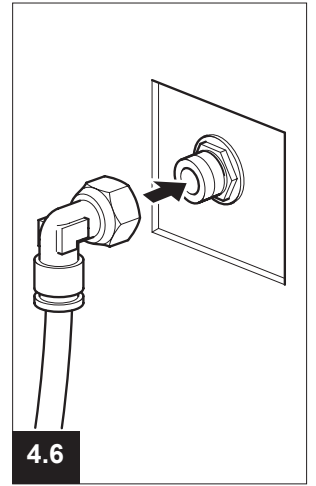
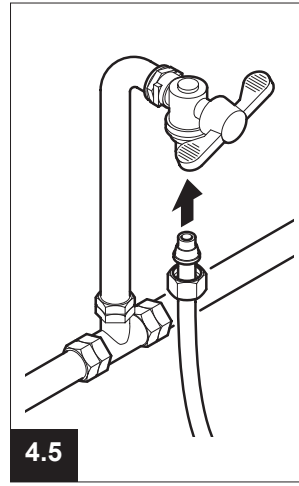
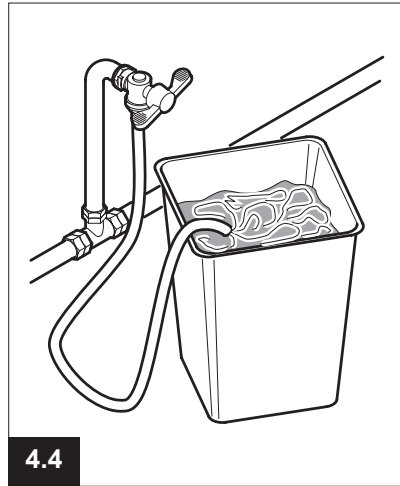
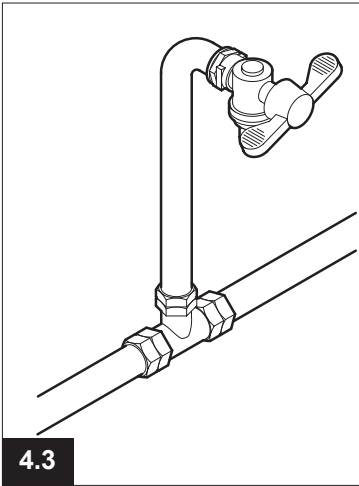
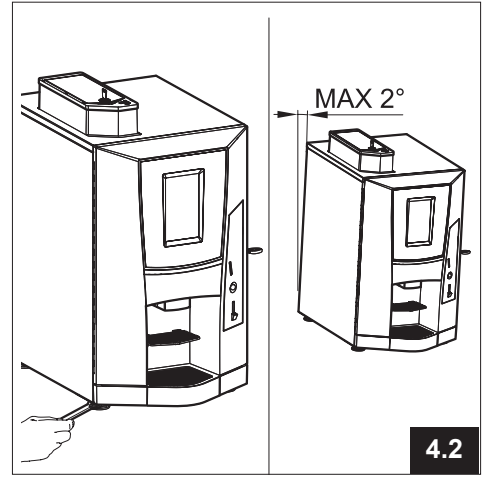
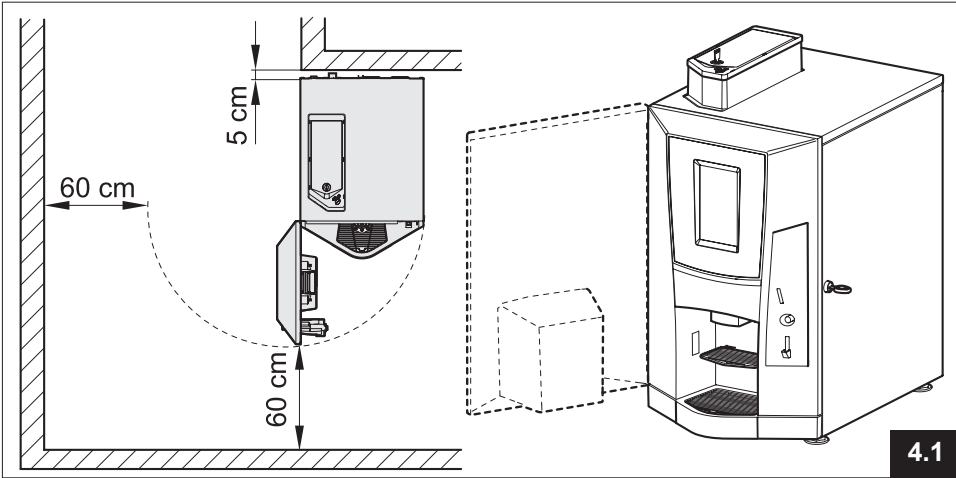
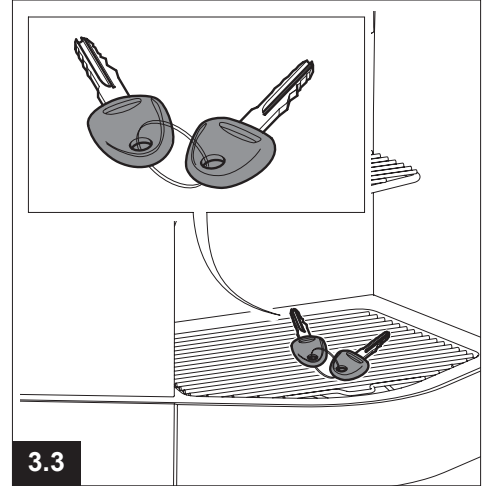
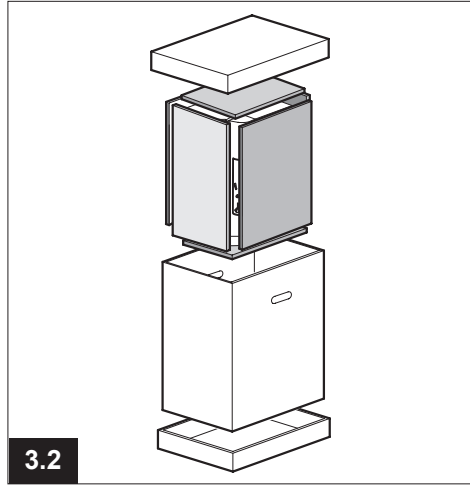
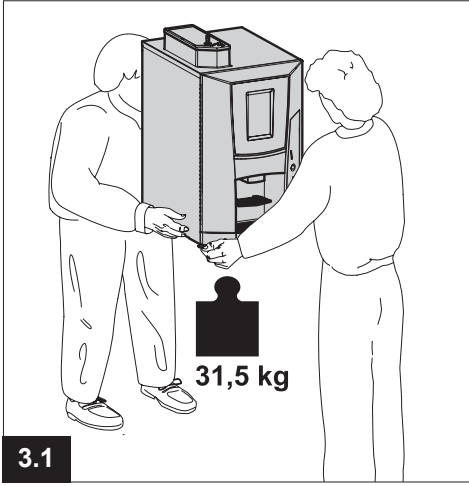
## **8.0 DESMANTELAMENTO**

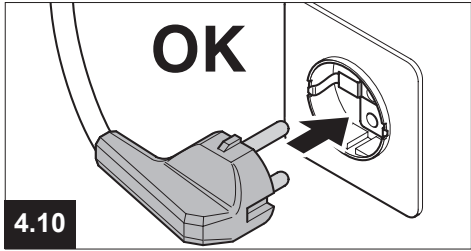
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar a máquina dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.). Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

*Atenção! Certificar-se que a sucatação das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.*

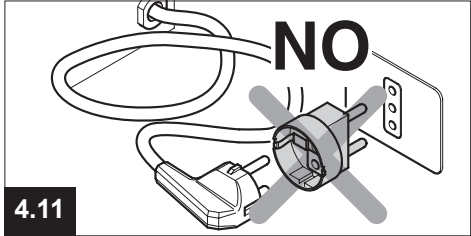




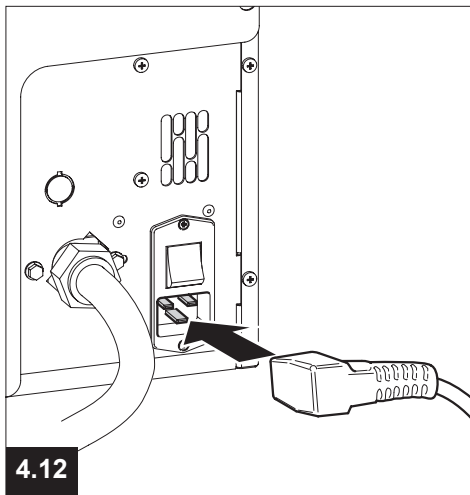




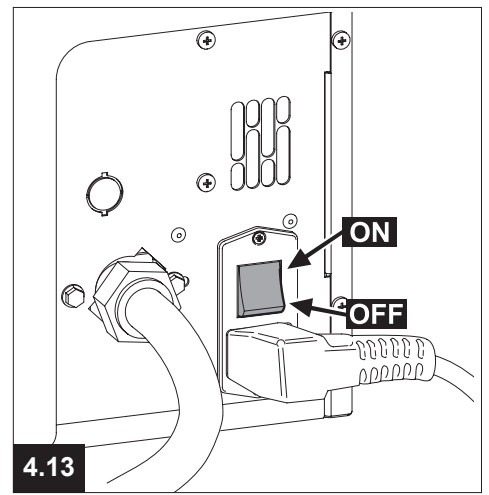
4.10



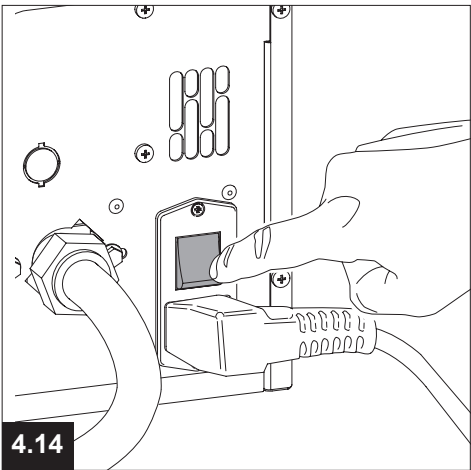
4.11



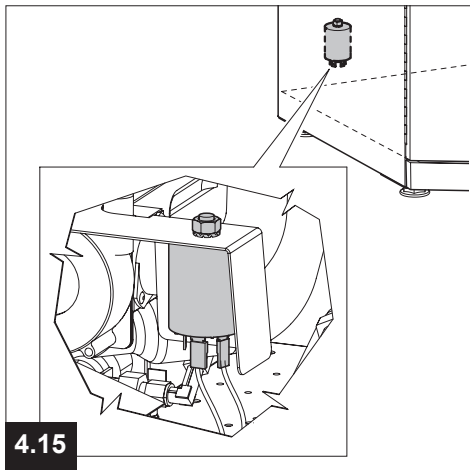
4.12



4.13



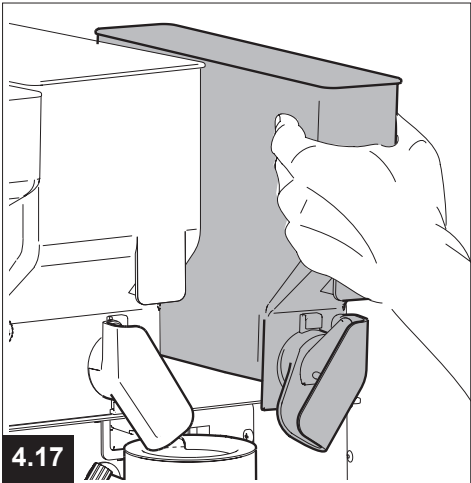
4.14



4.15



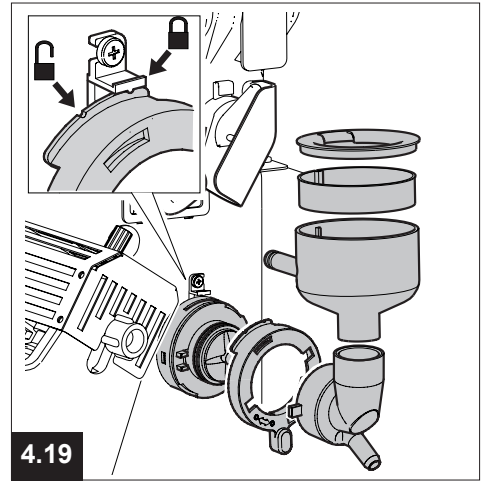
4.16



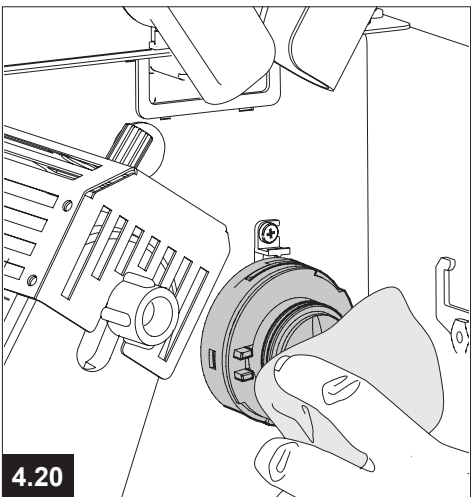
4.17



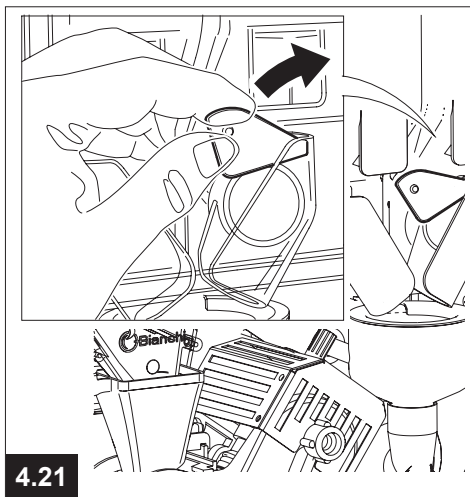
4.18



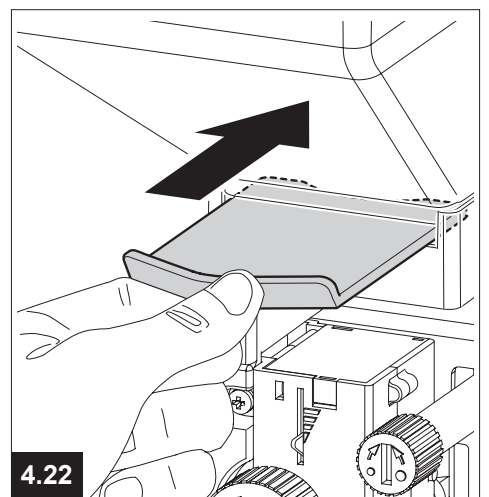
4.19



4.20

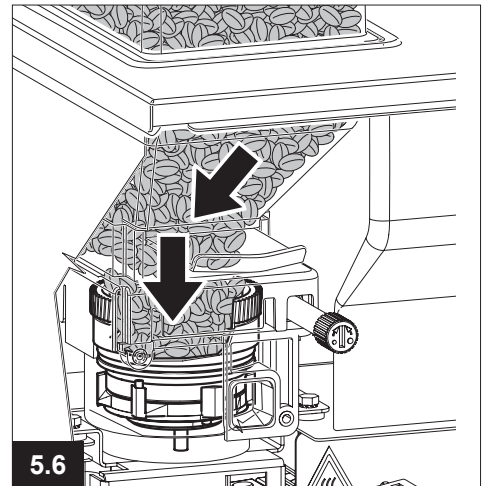
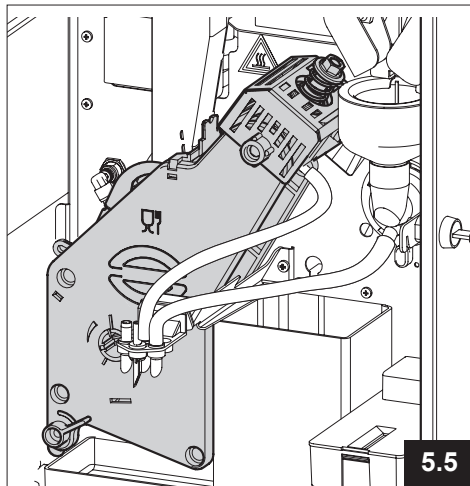
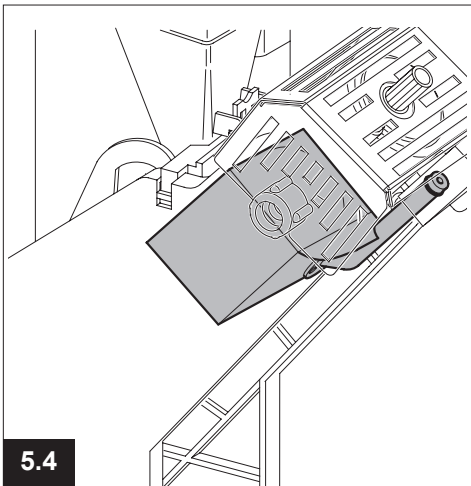
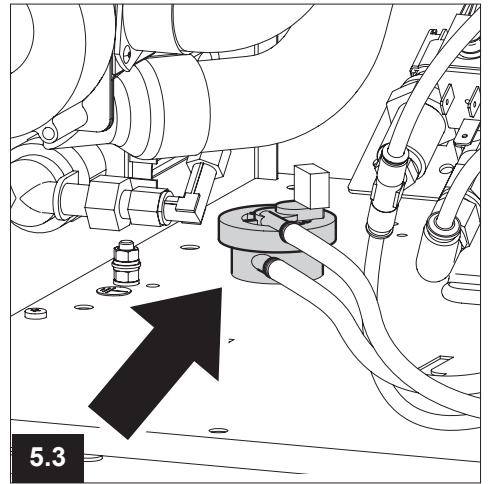
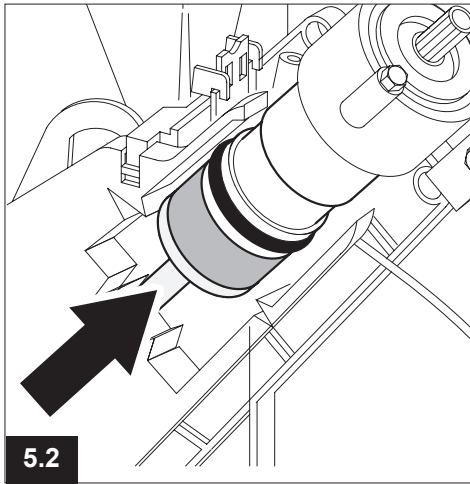
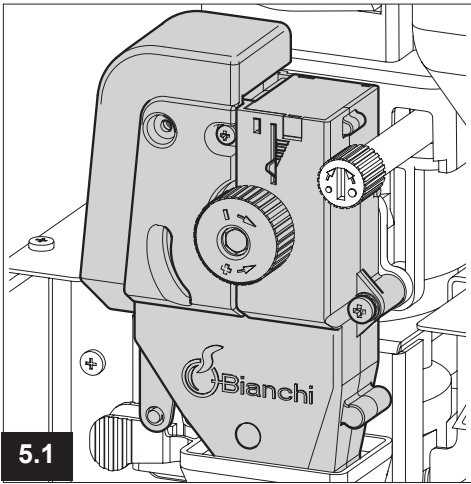
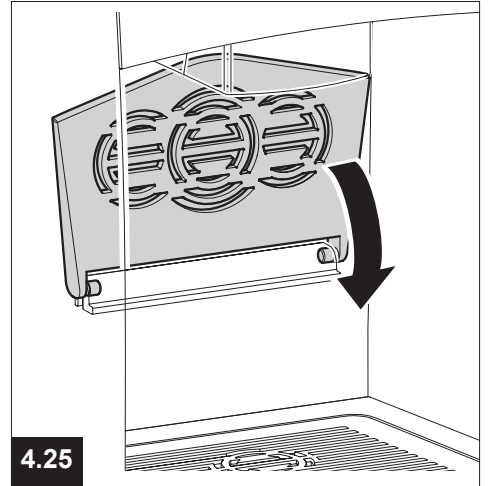
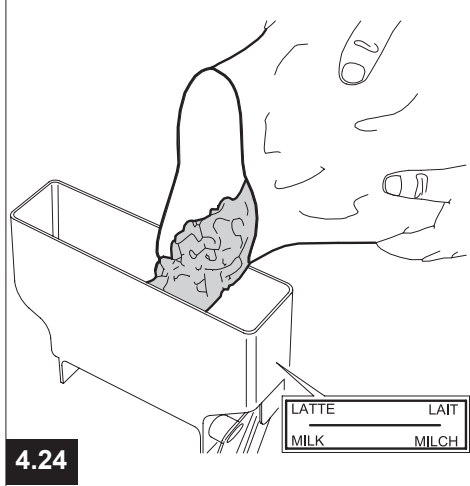
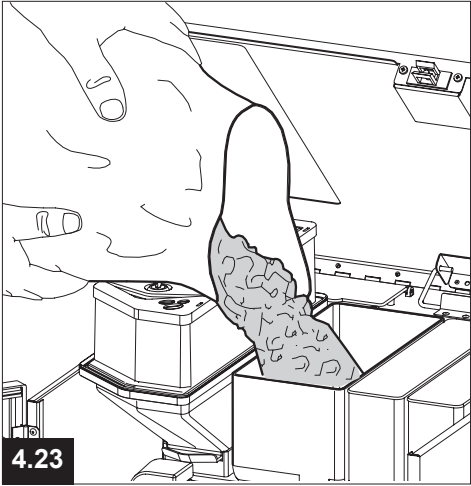


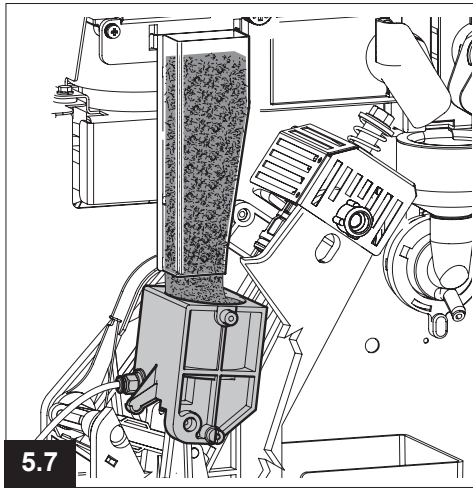
4.21



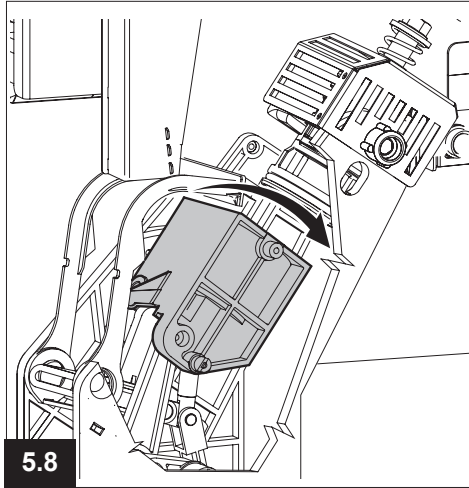
4.22



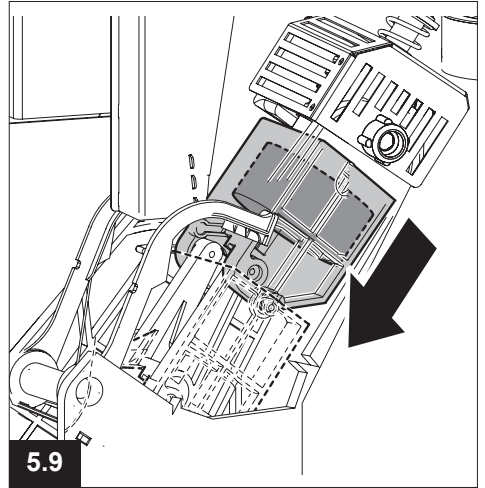




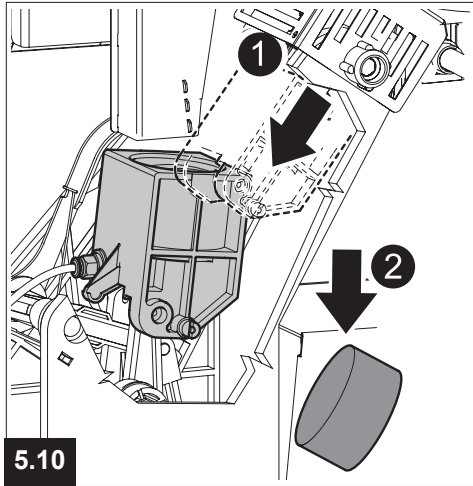
5.7



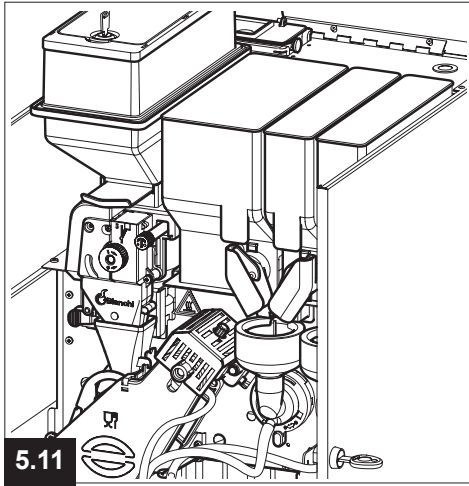
5.8



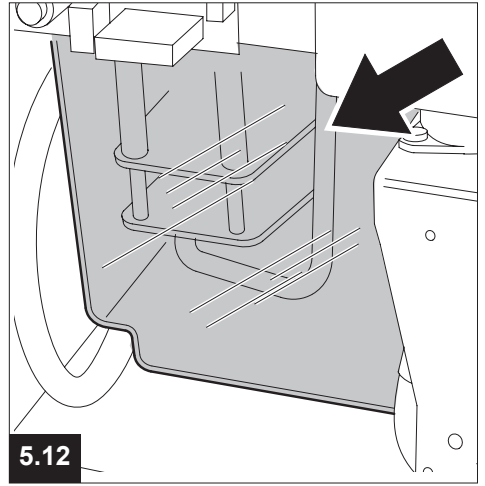
5.9



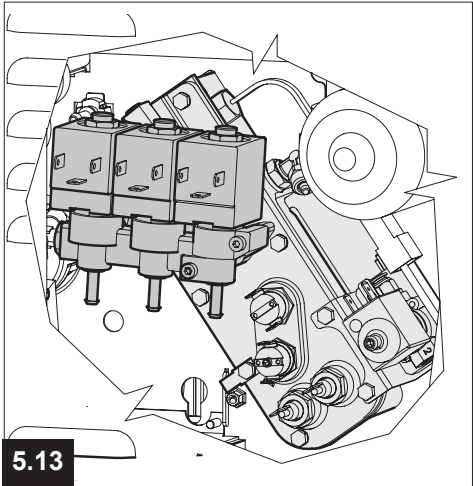
5.10



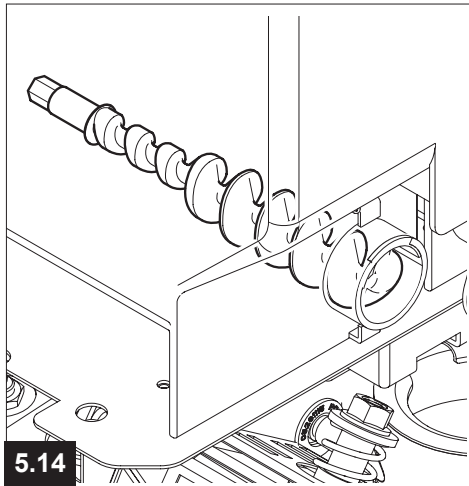
5.11



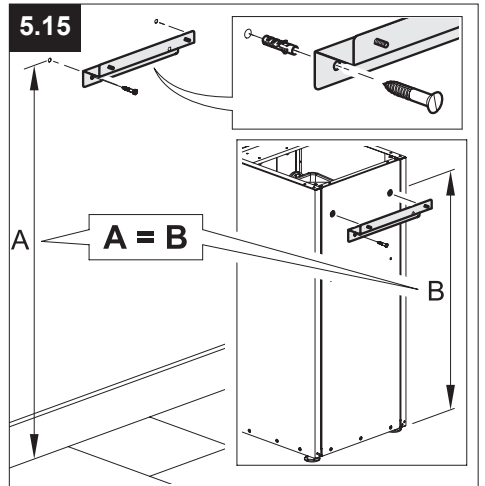
5.12



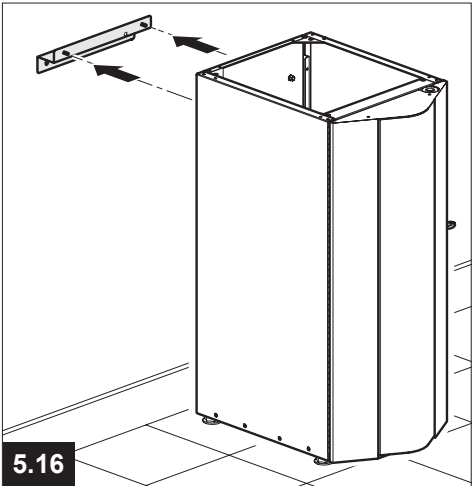
5.13



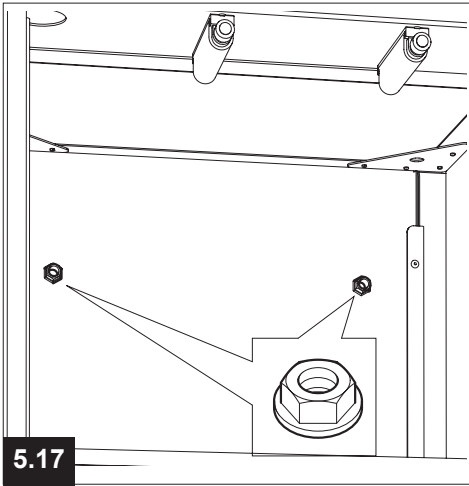
5.14



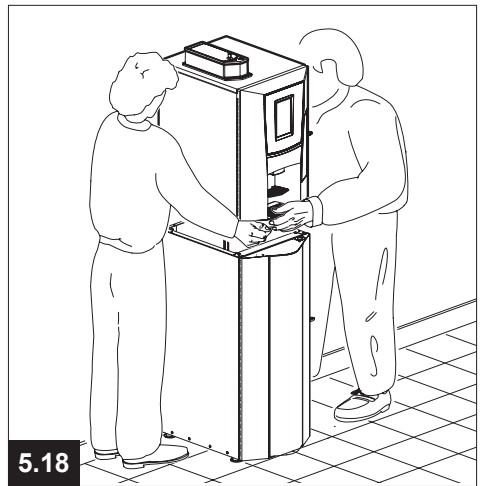
5.15



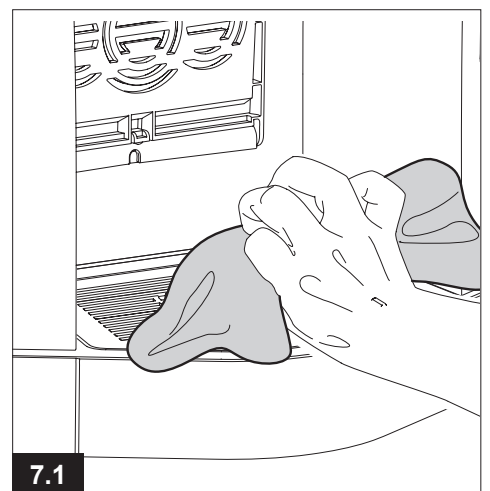
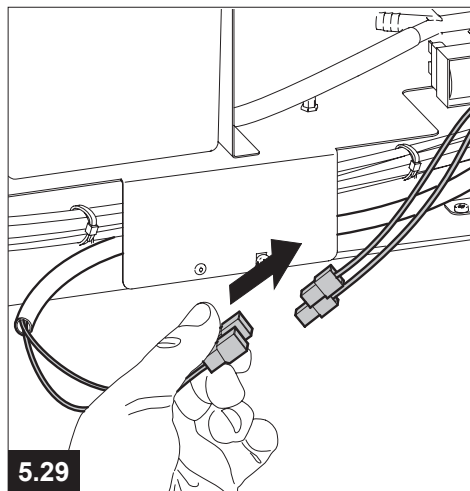
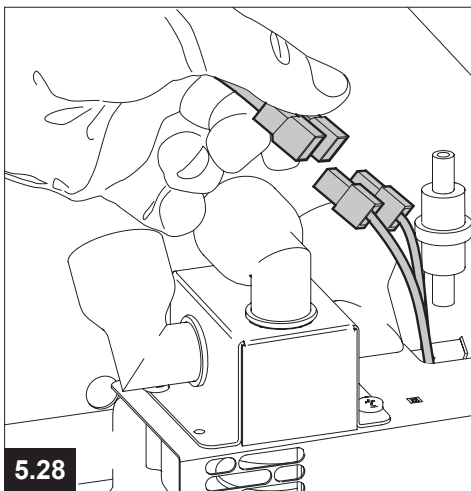
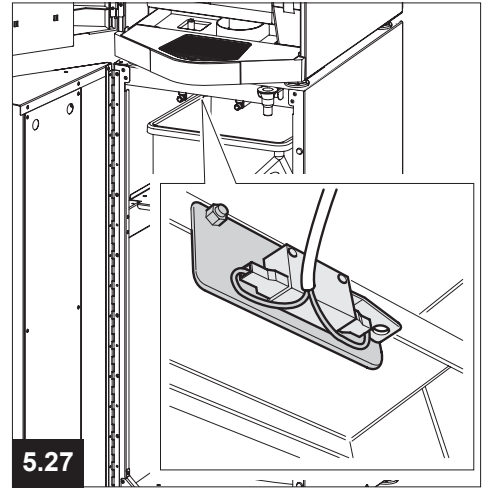
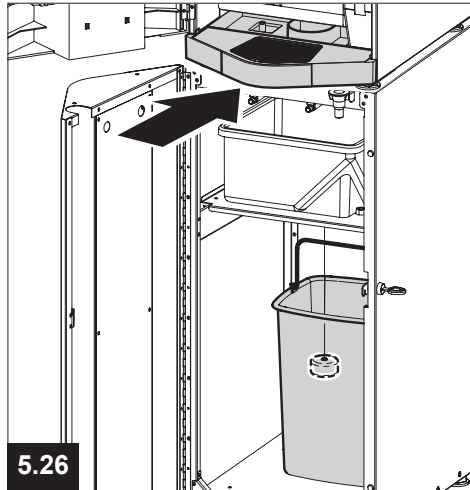
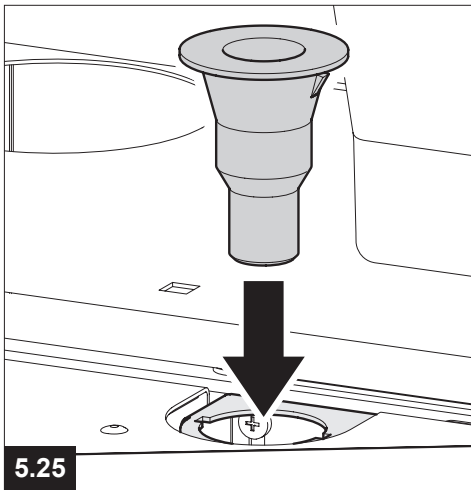
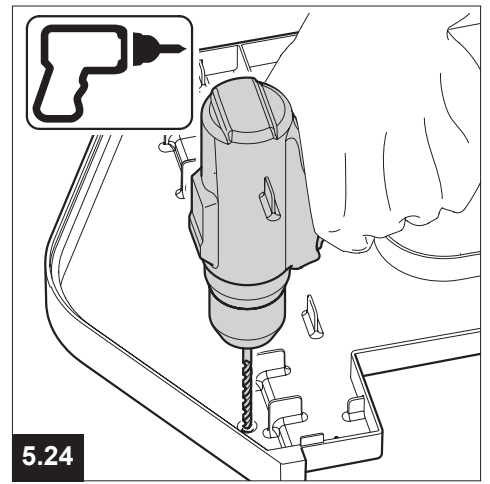
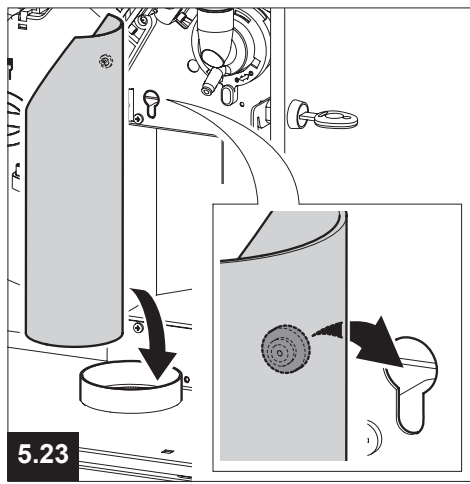
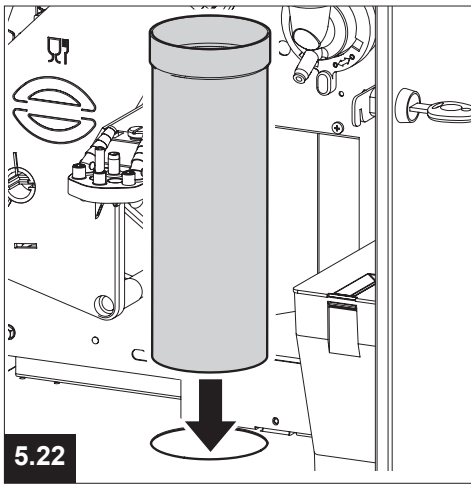
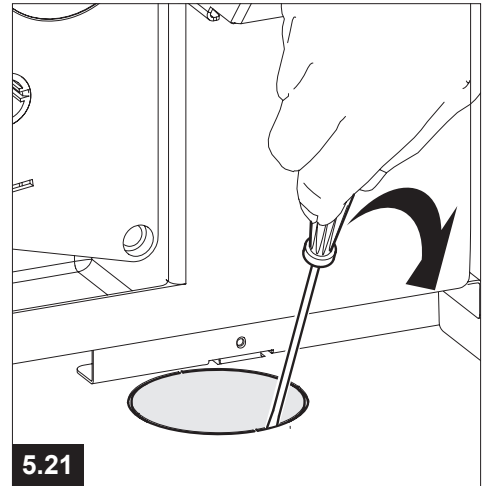
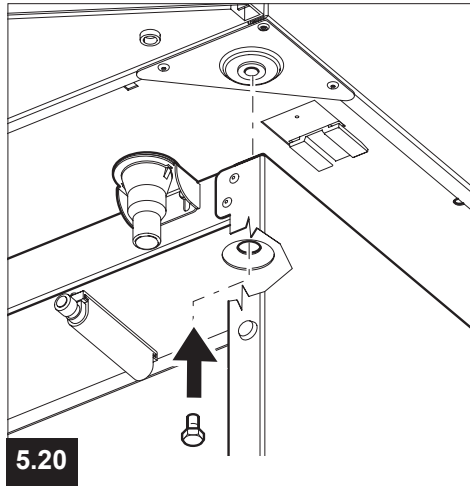
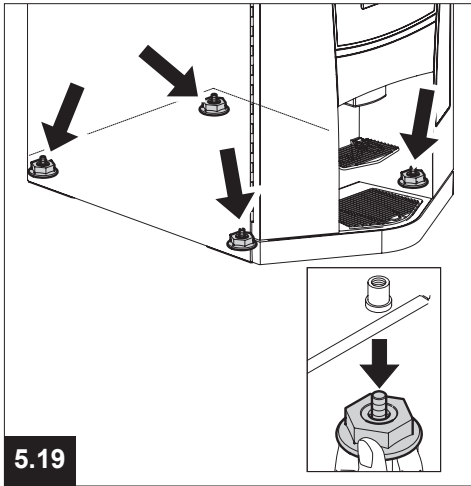
5.16



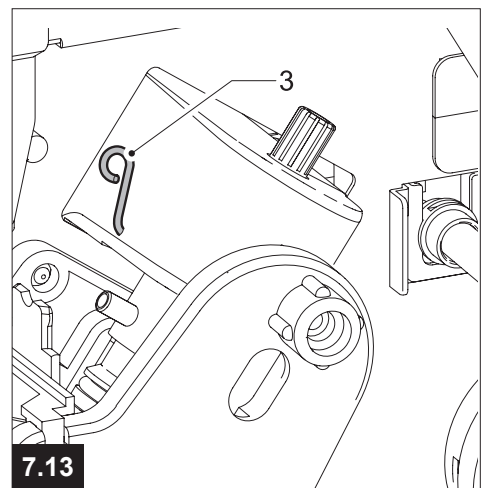
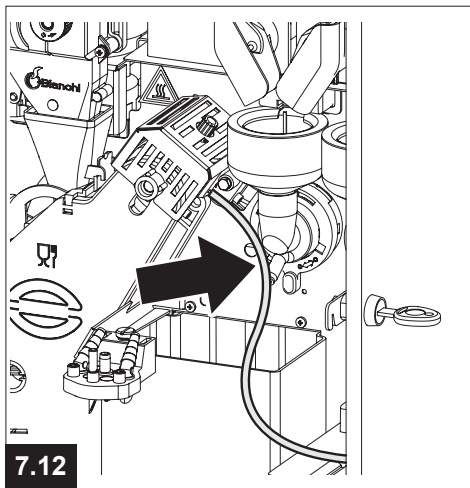
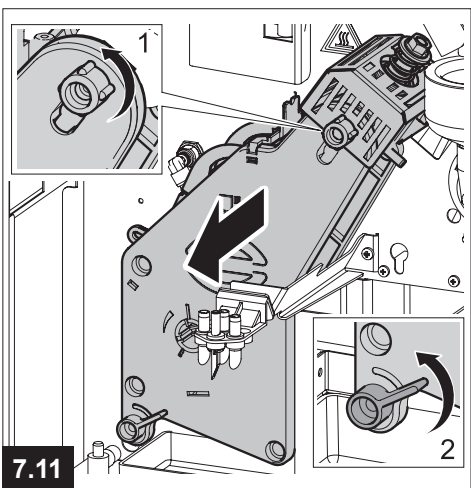
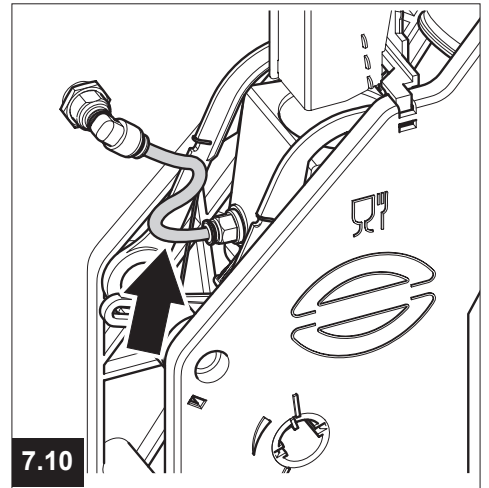
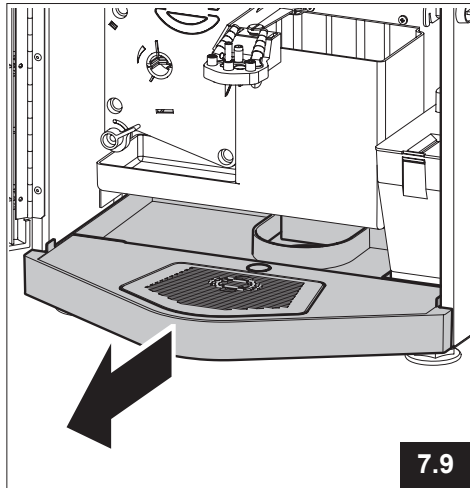
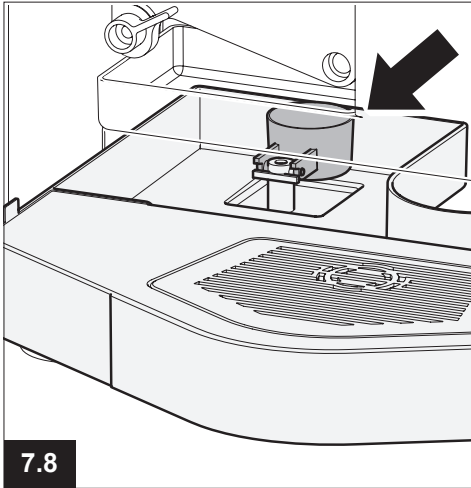
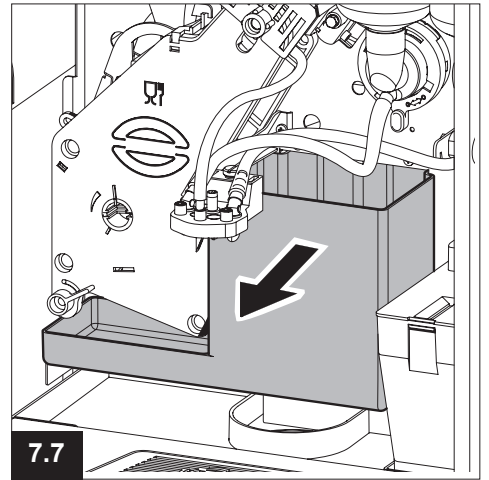
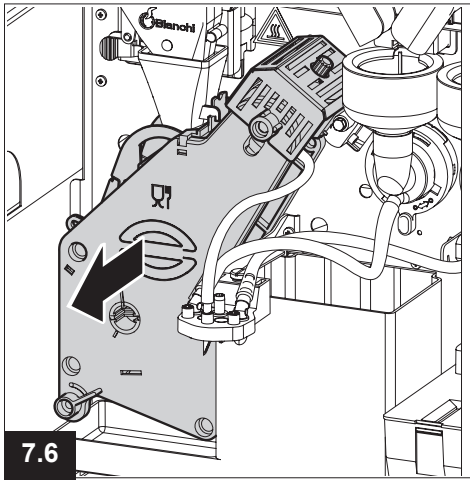
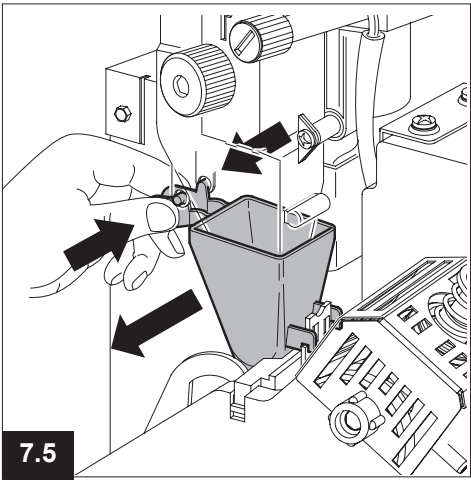
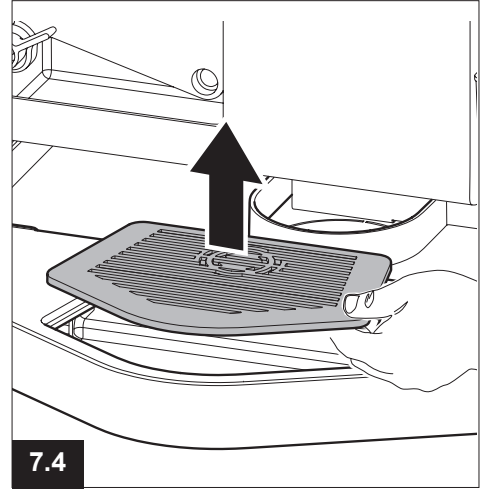
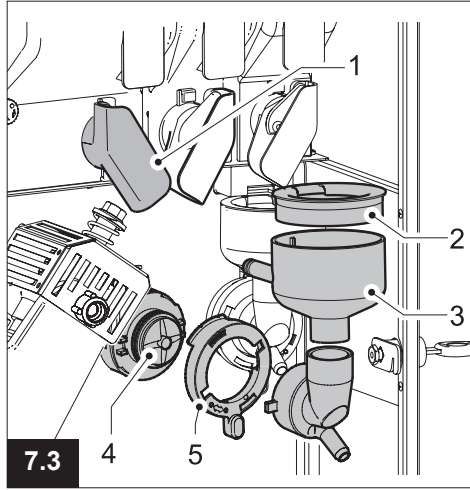
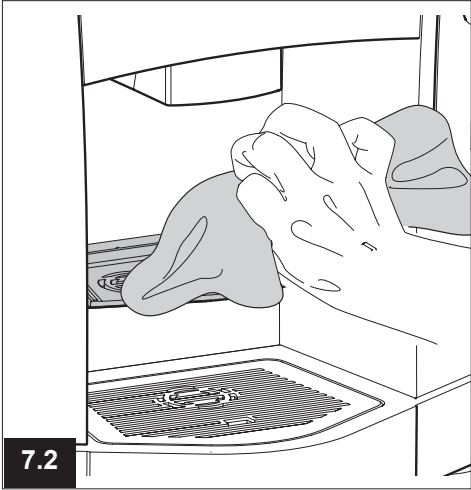
5.17

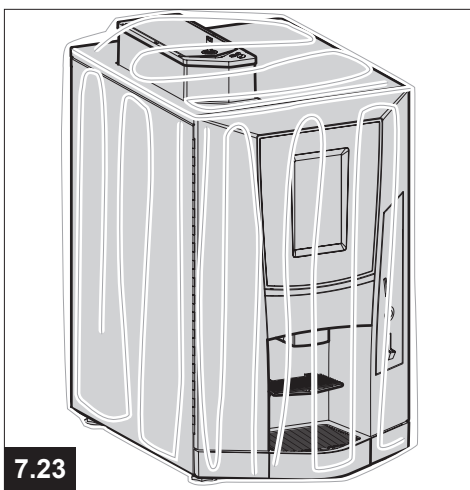
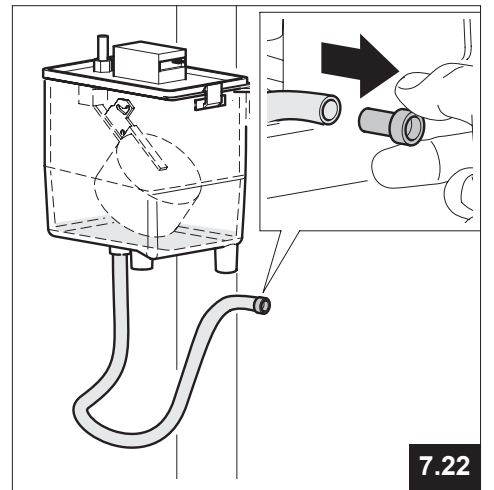
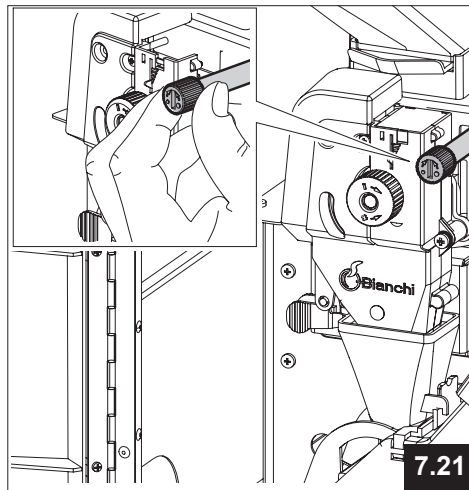
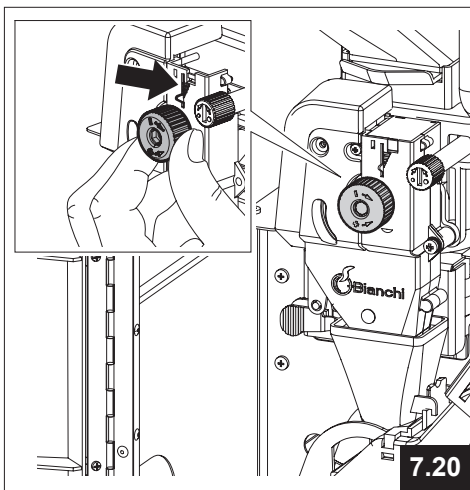
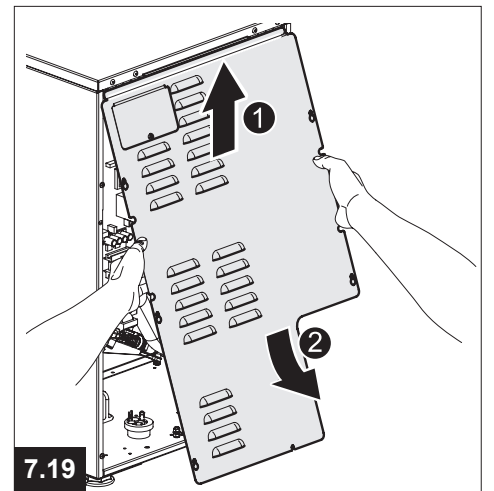
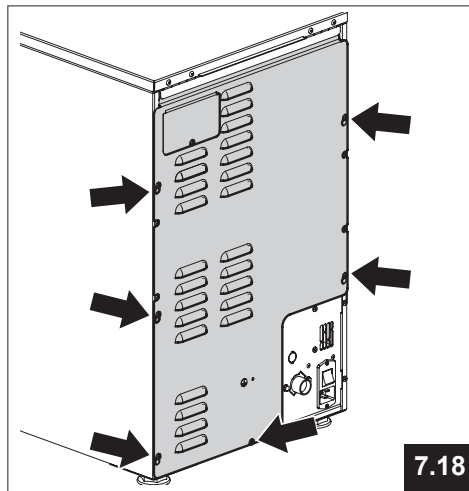
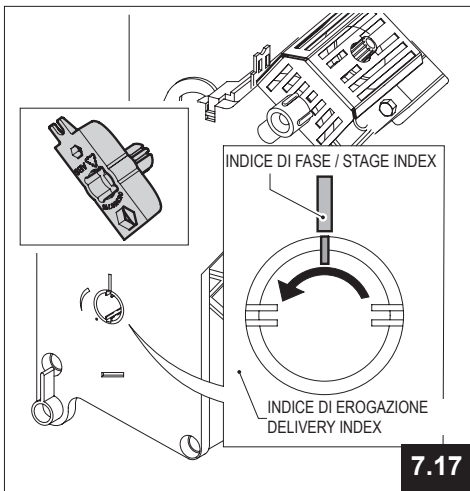
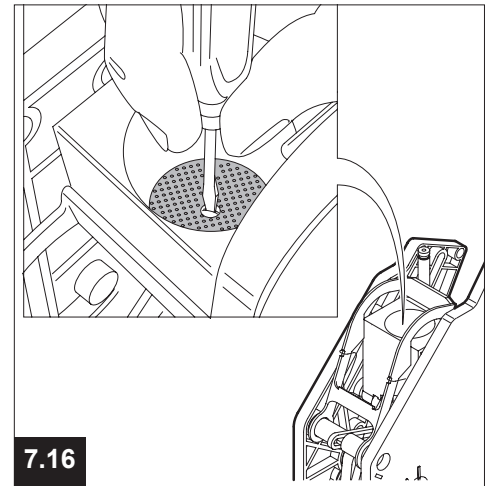
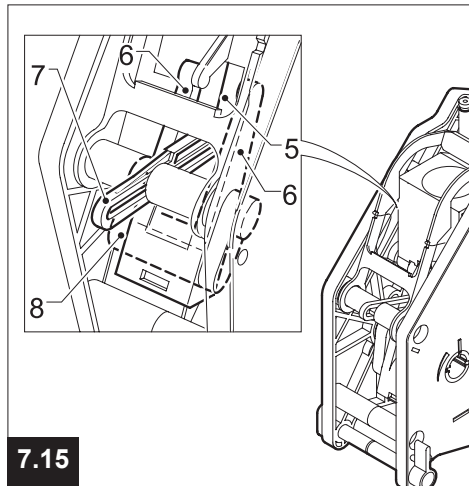
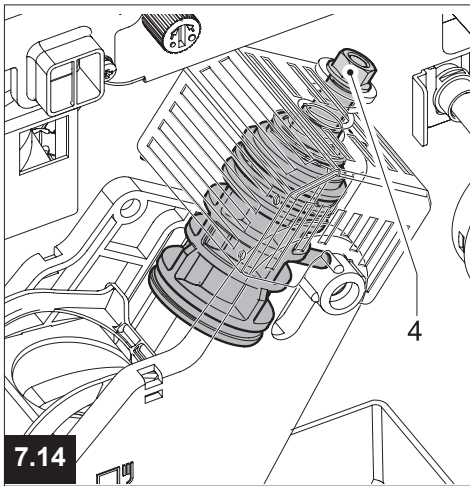


5.18





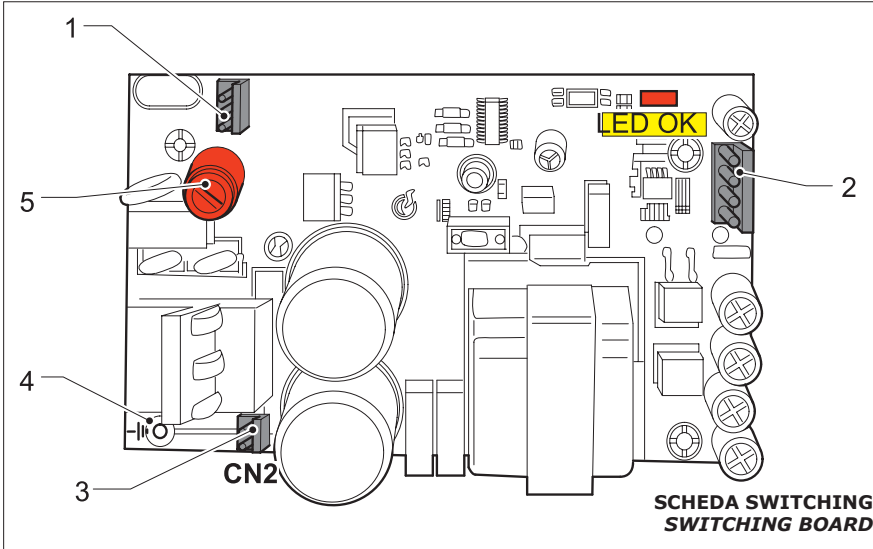




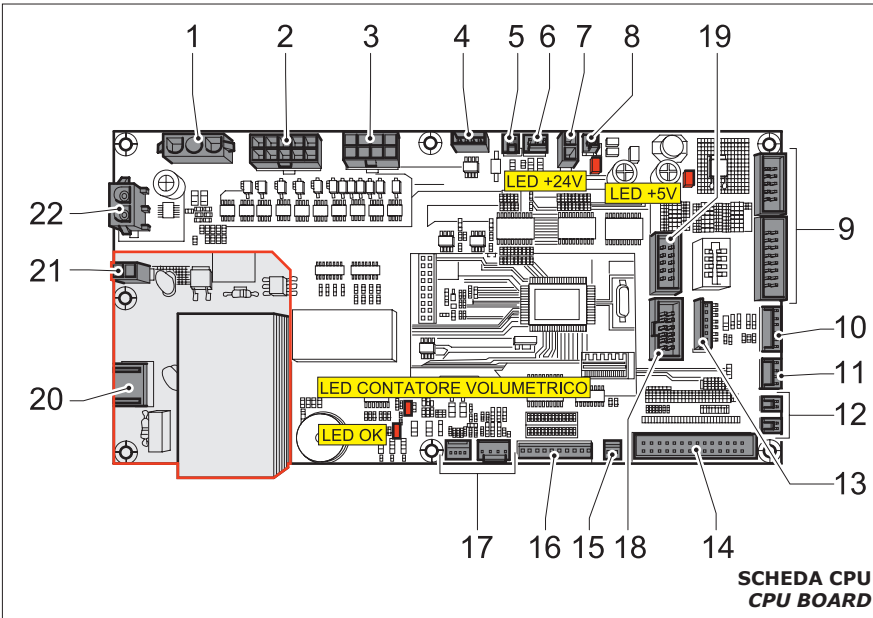




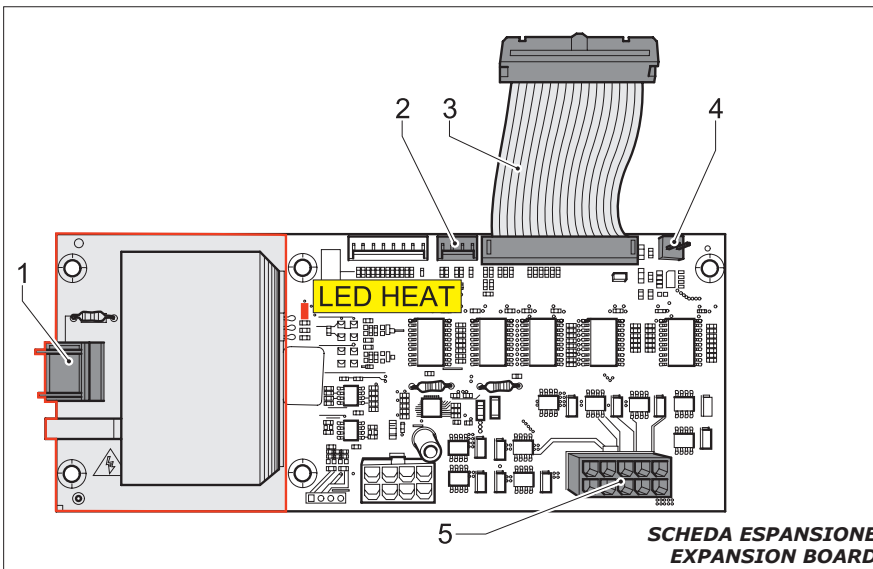
**SCHEDE ELETTRONICHE / ELECTRONIC BOARD**



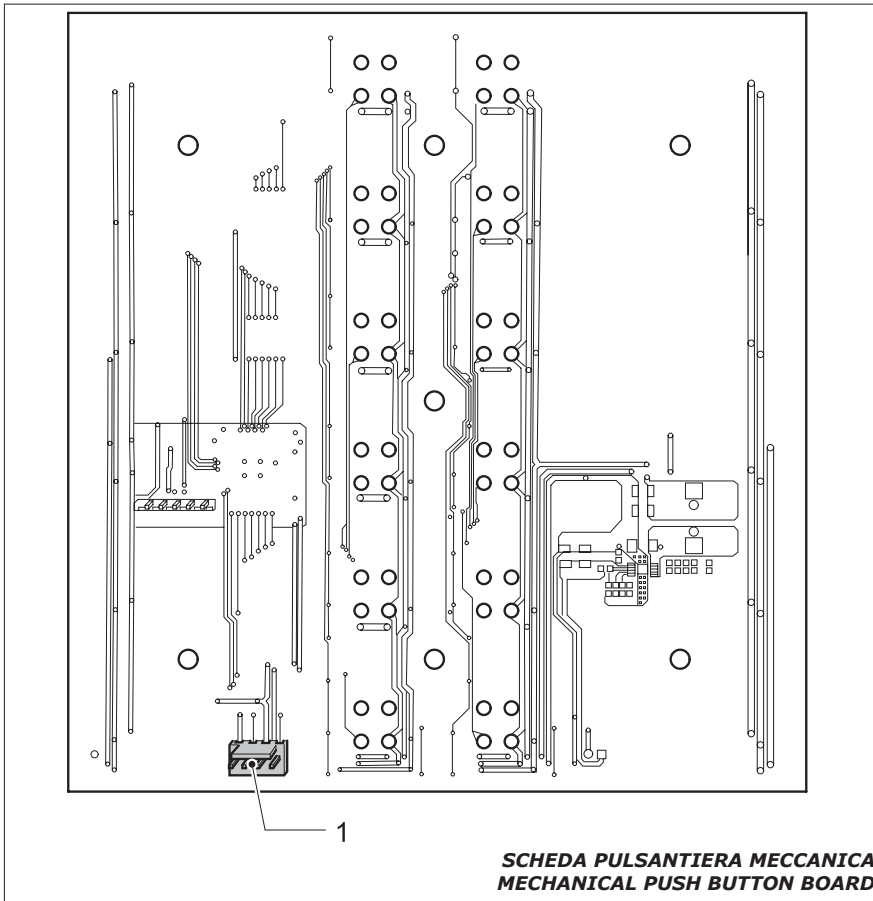
<b>SWITCHING SF(CS) 0497xx</b>	
1)	[CN1] LINE INPUT
2)	[CN2] OUTPUT 24Vdc
3)	Ponticello selezione tensione/ Voltage selection JUMPER
4)	Connessione di terra/EARTH
5)	FUSE T3,15A



<b>Scheda CPU - CPU Board SF(CS) 0506XX</b>	
1)	Alimentazione 24Vdc / Supply
2)	(OUTPUT 2) Elettrovalvole + mixer Polveri
3)	(OUTPUT 3) Elettrovalvole + mixer polveri
4)	(SLAVE) Comunicazione /Communication
5)	(MASTER) Interfaccia Master-Slave / Interface
6)	(KEY) Interfaccia per collegamento tastiera e display Interface for keyboard and display connection
7)	non gestito / Not managed
8)	Uscita +24Vdc / Exit + 24Vdc
9)	(VALIDATOR)
10)	(COIN)
11)	(MDB)
12)	(MASTER) Interfaccia Master-Slave / Interface
13)	(KEY) Chiave di taratura / Settings Key
14)	Comunicazione scheda espansione / Expansion boards communication
15)	Sonda temperatura NTC / NTC temperature probe
16)	(INPUT 2) Ausiliari e contatore volumetrico / Auxiliaries and flow meter
17)	(INPUT 1) Ausiliari / auxiliary
18)	(IRDA/SERIAL)
19)	(FLASH/SERIAL)
20)	( OUTPUT 1) Comando Resistenza / Heating element control
21)	(OUTPUT 4) Comando Pompa / pump control
22)	(OUTPUT 5) Comando macina caffè / Grinder command

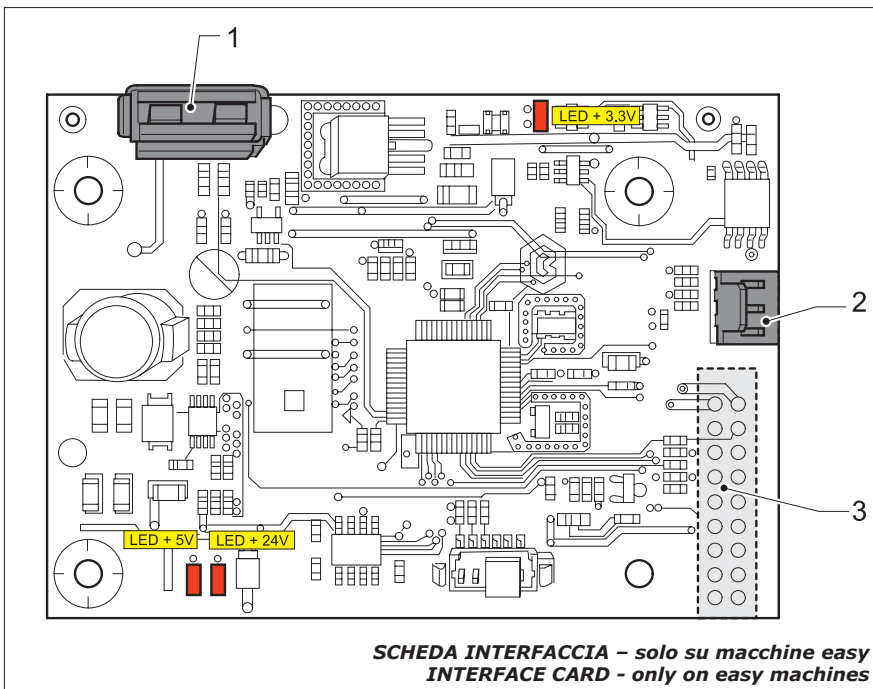


<b>Scheda Exp. SF(CS) 0616XX</b>	
1)	[OUTPUT] SOLO VERSIONI CON CALDAIA AGGIUNTIVA - Comando resistenza seconda caldaia 230 Vac/ ONLY VERSIONS WITH BOILER ADDITIONAL - Second resistance command 230 Vac boiler /
2)	[INPUT] SOLO VERSIONI TOUCH - Gestione programmazione /manutenzione ONLY TOUCH VERSIONS - Management programming / maintenance
3)	Interfaccia CPU - interface CPU
4)	[INPUT] SOLO VERSIONI CON CALDAIA AGGIUNTIVA - Sonda temperatura NTC 100k/ ONLY VERSIONS WITH BOILER ADDITIONAL - NTC temperature probe 100k
5)	[OUTPUT] Utilizzatori 24 Vdc/ Loads 24 Vdc
	■ ATTENZIONE - Area con tensione di rete/ WARNING - With mains voltage area



**Scheda Pulsantiera SF(CS) 0788xx**  
**Mechanical push button board SF(CS) 0788xx**

- 1) Interfaccia CPU / CPU Interface



**Scheda Interfaccia USB. S F(CS) 0775xx - solo su**  
**machine Easy**  
**INTERFACE CARD USB. S F(CS) 0775xx- only on**  
**easy machines**

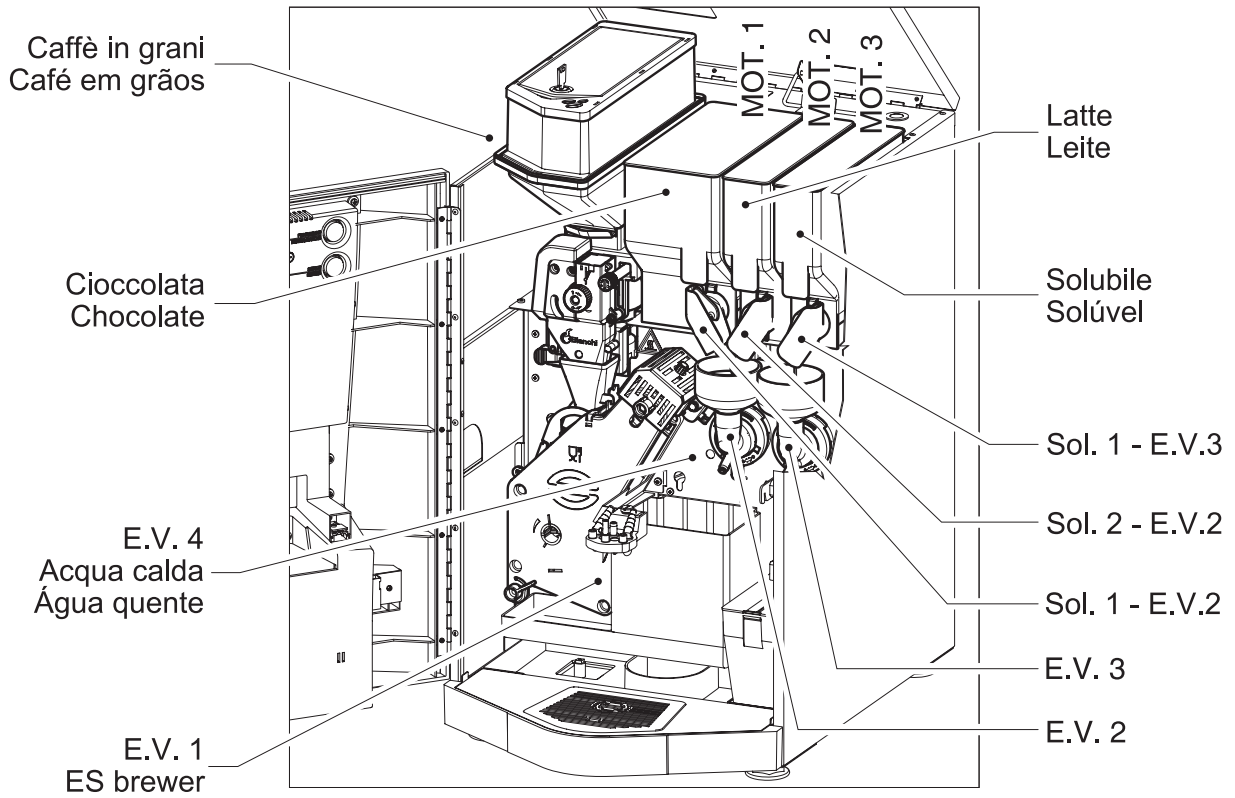
- 1) Interfaccia USB / USB interface  
2) Interfaccia Flash - Serial /Flash interface-Serial  
3) Interfaccia CPU (connettore sul lato opposto scheda) / CPU interface (connector on the opposite side card)



LAYOUT MACCHINA - LAYOUT MÁQUINA

**LAYOUT TALIA ES (Espresso brewer)**  
**SINGLE BOILER and DUAL BOILER**  
**- 3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE**

**LAYOUT FESTA ES (Espresso brewer)**  
**DUAL BOILER**  
**- 3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE**

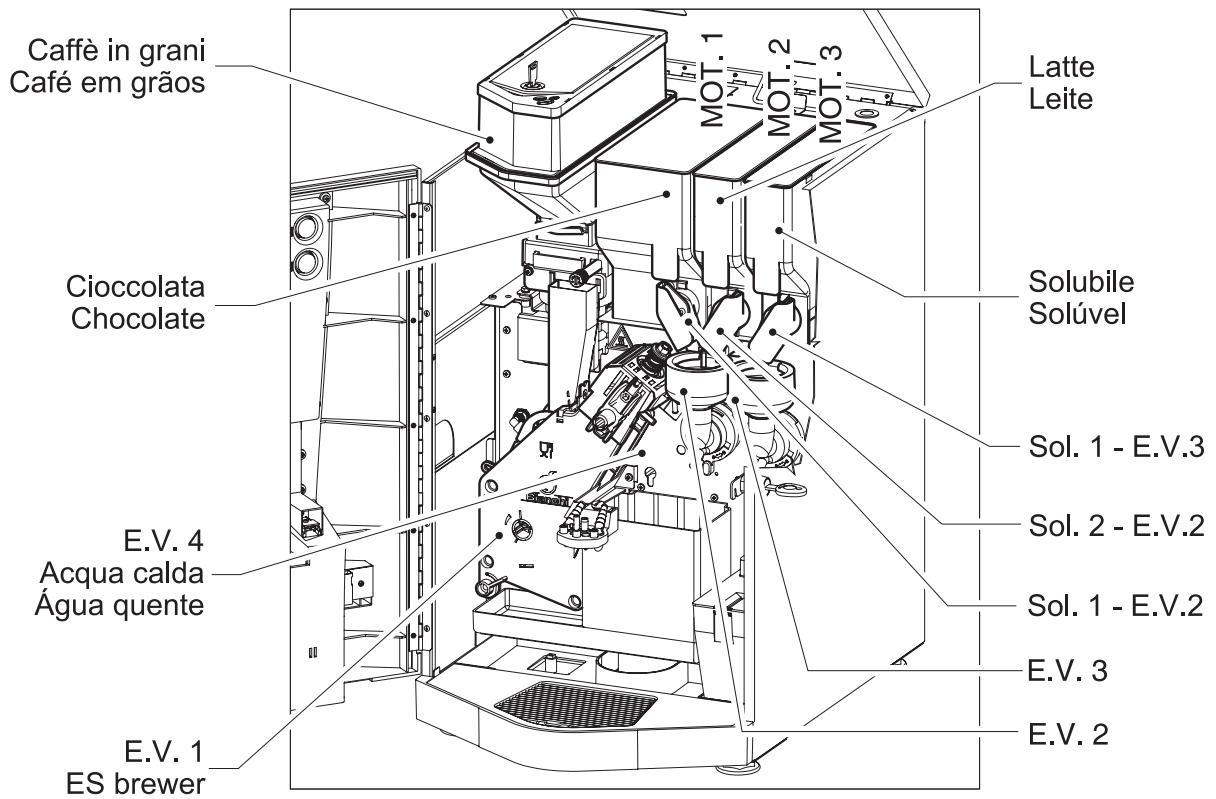


	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
EV1 ES brewer	0	0	0	0
EV2	Cioccolata	Latte	Chocolate	Leite
EV3	Solubile	0	Solúvel	0
EV4 Hot water	0	0	0	0



**LAYOUT TALIA ESV (Variable chamber Espresso brewer)**  
**SINGLE BOILER**  
**3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE**

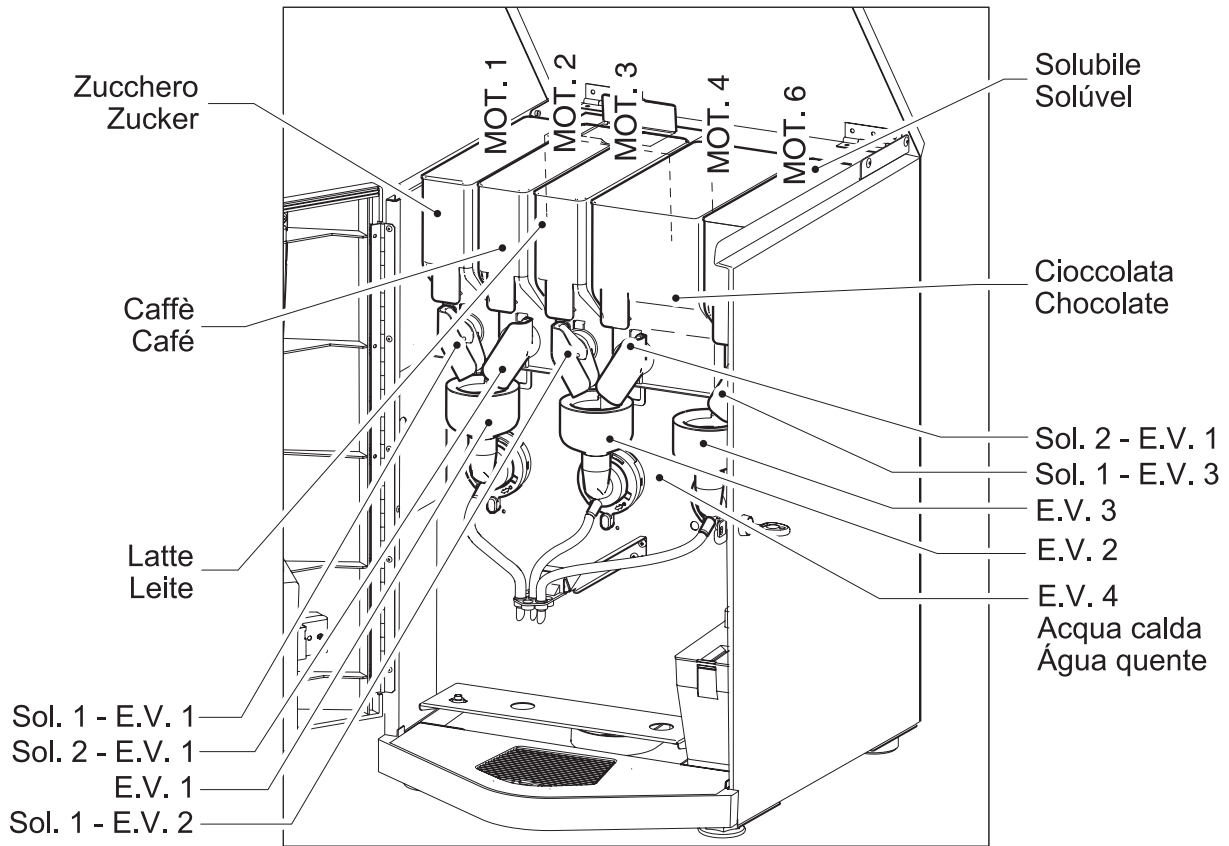
**LAYOUT FESTA ESV (Variable chamber Espresso brewer)**  
**DUAL BOILER**  
**3 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE**



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
<b>EV1 ESV brewer</b>	0	0	0	0
<b>EV2</b>	Cioccolata	Latte	Chocolate	Leite
<b>EV3</b>	Solubile	0	Solúvel	0
<b>EV4 Hot water</b>	0	0	0	0



**LAYOUT TALIA - INSTANT**  
**SINGLE BOILER - 5 CONTAINERS - HOT WATER SOLENOID VALVE**



	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2	INGREDIENTE #1	INGREDIENTE #2
<b>EV1</b>	Zucchero	Caffè solubile	Açúcar	Café Solúvel
<b>EV2</b>	Latte	Cioccolata	Leite	Chocolate
<b>EV3</b>	Solubile	0	Solúvel	0
<b>EV4 Hot water</b>	0	0	0	0





### Instant

<b>Pulsantiera selezione</b>	<b>Teclado seleção</b>
<b>P1</b> - ZUCCHERO Preselezione	<b>P1</b> - AÇÚCAR Pré-selecção
<b>P2</b> + ZUCCHERO Preselezione	<b>P2</b> + AÇÚCAR Pré-selecção
<b>P3</b> CAFFÈ CORTO	<b>P3</b> CAFE' NORMAL
<b>P4</b> CAFFÈ LUNGO	<b>P4</b> CAFE' LONGO
<b>P5</b> CAFFÈ MACCHIATO	<b>P5</b> CAFE' PINGADO
<b>P6</b> CAPPUCCINO	<b>P6</b> CAPPUCCINO
<b>P7</b> CAFFÈ CORTO DECA	<b>P7</b> CAFE' NORMAL DECA
<b>P8</b> CAFFÈ LUNGO DECA	<b>P8</b> CAFE' LONGO DECA
<b>P9</b> CIOCCOLATA	<b>P9</b> CHOCOLATE
<b>P10</b> CIOCCOLATA FORTE	<b>P10</b> CHOCOLATE FORTE
<b>P11</b> MOCACCINO	<b>P11</b> MOCCACCINO
<b>P12</b> ACQUA CALDA (XL)	<b>P12</b> ÁGUA QUENTE (XL)

### Espresso Camera Variabile

<b>Pulsantiera selezione</b>	<b>Teclado seleção</b>
<b>P1</b> CAFFÈ CORTO ESPRESSO	<b>P1</b> CAFE' NORMAL ESPRESSO
<b>P2</b> CAFFÈ CORTO X2 ESPRESSO	<b>P2</b> CAFE' NORMAL X2 ESPRESSO
<b>P3</b> CAFFÈ LUNGO ESPRESSO	<b>P3</b> CAFE' LONGO ESPRESSO
<b>P4</b> CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO	<b>P4</b> CAFE' PINGADO ESPRESSO
<b>P5</b> CAPPUCCINO ESPRESSO	<b>P5</b> CAPPUCCINO ESPRESSO
<b>P6</b> MOCACCINO ESPRESSO	<b>P6</b> MOCCACCINO ESPRESSO
<b>P7</b> CAFFÈ CORTO DECA	<b>P7</b> CAFE' NORMAL DECA
<b>P8</b> CAFFÈ LUNGO DECA	<b>P8</b> CAFE' LONGO DECA
<b>P9</b> CIOCCOLATA	<b>P9</b> CHOCOLATE
<b>P10</b> CIOCCOLATA FORTE	<b>P10</b> CHOCOLATE FORTE
<b>P11</b> CAFFÈ AMERICANO (XL) ESPRESSO	<b>P11</b> BLACK COFFEE (XL) ESPRESSO
<b>P12</b> ACQUA CALDA (XL)	<b>P12</b> ÁGUA QUENTE (XL)

### Espresso

<b>Pulsantiera selezione</b>	<b>Teclado seleção</b>
<b>P1</b> CAFFÈ CORTO ESPRESSO	<b>P1</b> CAFE' NORMAL ESPRESSO
<b>P2</b> CAFFÈ LUNGO ESPRESSO	<b>P2</b> CAFE' LONGO ESPRESSO
<b>P3</b> CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO	<b>P3</b> CAFE' PINGADO ESPRESSO
<b>P4</b> CAPPUCCINO ESPRESSO	<b>P4</b> CAPPUCCINO ESPRESSO
<b>P5</b> MOCACCINO ESPRESSO	<b>P5</b> MOCCACCINO ESPRESSO
<b>P6</b> LATTE MACCHIATO ESPRESSO	<b>P6</b> LEITE PINGADO ESPRESSO
<b>P7</b> CAFFÈ CORTO DECA	<b>P7</b> CAFE' NORMAL DECA
<b>P8</b> CAFFÈ LUNGO DECA	<b>P8</b> CAFE' LONGO DECA
<b>P9</b> CIOCCOLATA	<b>P9</b> CHOCOLATE
<b>P10</b> CIOCCOLATA FORTE	<b>P10</b> CHOCOLATE FORTE
<b>P11</b> CAFFÈ AMERICANO (XL) ESPRESSO	<b>P11</b> BLACK COFFEE (XL) ESPRESSO
<b>P12</b> ACQUA CALDA (XL)	<b>P12</b> ÁGUA QUENTE (XL)

<b>Pulsantiera Programmazione</b>	<b>Teclado programação</b>
<b>P1</b> incrementa valore	<b>P1</b> aumentar cifra
<b>P2</b> escape	<b>P2</b> escape
<b>P3</b> decrementa valore	<b>P3</b> diminuir cifra
<b>P5</b> muovi cursore	<b>P5</b> mover cursor
<b>P7</b> enter	<b>P7</b> enter

<b>PULSANTIERA MANUTENZIONE</b>	<b>TECLADO MANUTENÇÃO</b>
Tasto 1: Scorrimento allarmi 2ª funzione	Tecla 1: Corrimento alarmes 2ª função
Tasto 2: Reset allarmi -	Tecla 2: Reset alarmes -
Tasto 3: Storico allarmi Prova completa/2ª funzione	Tecla 3: História de alarme Teste completado/ 2º função
Tasto 4: Prova solo acqua -	Tecla 4: Teste somente água -
Tasto 5: Prova mixer -	Tecla 5: Teste mixer -
Tasto 6: Movimentazione gruppo Ricarica decontatori/2ª funzione	Tecla 6: Movimentação conjunto Recarga Decontadores/ 2º função
Tasto 7: Visualizza battute totali Riempimento tubi MDB/2ª funzione	Tecla 7: Visualiza batidas totais Enchimento tubos MDB/ 2º função
Tasto 8: Lavaggio Svuotamento tubi MDB/2ª funzione	Tecla 8: Lavagem Esvaziamento tubos MDB/ 2º função

