MANUALE USO E MANUTENZIONE
Istruzioni Originali

USE AND MAINTENANCE MANUAL
Translations of the Original Instructions

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO
Traducciones de las instrucciones originales

MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN
Traductions des instructions originales

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
Übersetzung der originalen Anweisungen

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
Traduções das Instruções originais

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

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

BVM 342

ITALIANO

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

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

ENGLISH

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

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

ESPAÑOL

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

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

FRANÇAIS

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

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

DEUTSCH

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

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

PORTUGUÊS

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

Tipo/Modello: **BVM 342**
Nome commerciale: **SOFIA**
Macchina per il caffe' ad uso professionale

FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**

2) Direttiva macchine 2006/42/CE e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 -**DM**-.
(Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine).

3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**

4) REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.
DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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

1) SICUREZZA (Bassa Tensione- Direttiva Macchine):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011
(Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010
(Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 (Misurazione del rumore acustico). Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A).

2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari).
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limiti per le emissioni di corrente armonica).
EN 61000-3-3:2008 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana).

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Luglio 2014

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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

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

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

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

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

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

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Luglio 2014

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

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

ATTENZIONE: *Importanti indicazioni per la sicurezza!*

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

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

ATTENZIONE: *macchina in tensione*

ATTENZIONE: *parti calde a contatto!*

Indicazione di messa a terra

PITTOGRAMMI

AVVERTENZE IMPORTANTI

OPERATORE

Viene definito operatore la persona addetta all'utilizzo della macchina e alla ricarica del caffè.
L'operatore inoltre deve provvedere alla pulizia della macchina.
Nel caso di guasto, l'operatore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.

TECNICO INSTALLATORE

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

INDICE

1.0 INTRODUZIONE
1.1 Avvertenze per l'operatore
1.2 Avvertenze generali

2.0 DESCRIZIONE MACCHINE

3.0 DATI TECNICI
3.1 Dimensioni e pesi
3.2 Dotazione macchine
3.3 Protezione meccaniche
3.4 Protezione elettriche
3.5 Rumore aereo
3.6 Vibrazioni
3.7 Specifiche funzionali e composizione macchina

4. TRASPORTO

4.1 Imballo
4.2 Controllo alla consegna

5. INSTALLAZIONE

5.1 Allacciamenti da predisporre a cura del cliente
5.1.1. Alimentazione elettrica
5.1.2. Alimentazione idrica
5.2 Piazzamento della macchina

6. MESSA IN SERVIZIO

6.1 Comandi e Strumenti di controllo
6.2 Avvio macchina

7. USO

7.1 Come si prepara il caffè
7.2 Come si prepara il cappuccino
7.3 Come si riscalda una bevanda
7.4 Come si prepara un infuso

8. REGOLAZIONE E TARATURE DOSI (per i modelli abilitati)

8.1 Modelli a dosatura elettronica
8.1.1 Regolazioni dosatura

9. MANUTENZIONE

9.1 Manutenzione giornaliera
9.2 Manutenzione settimanale
9.2.1 Pulizia gruppi di erogazione
9.2.2 Pulizia filtri
9.2.3 Pulizia bacinella di raccolta
9.3 Manutenzione periodica
9.3.1 Sostituzione acqua con svuotamento completo caldaia
9.3.2 Rigenerazione addolcitori

10. MESSA FUORI SERVIZIO

10.1 Messa fuori servizio temporanea
10.2 Messa fuori servizio definitiva

11. INCONVENIENTI E RIMEDI

1.0 INTRODUZIONE

1.1 Avvertenze per l'operatore

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

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

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza della macchina.

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

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

1.2 Avvertenze Generali

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

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

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

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

  Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sulla macchina da caffè devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina .
- Questo manuale è parte integrante della macchina da caffè e come tale deve sempre rimanere nelle vicinanze della macchina, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione della stessa..
- 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.
- Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con il la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

  Sono a carico del tecnico tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.
- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, della macchina da caffè; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano Bianchi Vending S.p.A. ne ad intervenire sulla macchina fornita precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.
- E' comunque facoltà della Bianchi Vending S.p.A., quando lo

ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.

- Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale la macchina da caffè è stata acquistata, oppure contattare il Servizio Tecnico ai seguenti numeri:

☎ *+039. 035.45.02.111*

In caso di chiamata è bene sapere indicare i dati riportati sulla matricola.

Bianchi Vending S.p.A. declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza all'inosservanza delle seguenti avvertenze durante la fase di installazione e d'utilizzo della macchina da caffè:

. La macchina deve essere collocata esclusivamente in luoghi dove l'utilizzo è riservato a personale addestrato.

· Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti, polistirolo espanso, chiodi cartoni etc.). non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

· Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di alimentazione. È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

· In caso di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative vigenti, fra i quali:
  - Messa a terra
  - Sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento
  - Dispositivo sezionatore idoneo alla categoria di sovratensione 3

· Controllare che la tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del 6%;

· Controllare che pressione compresa tra 0,5 e 5 bar;

· La macchina non è adatta all'installazione in locali come cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini.

. La macchina non è idonea per essere installata all'esterno o in luoghi soggetti a spruzzi o getti d'acqua.

· Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, etc.)lontano da fonti di calore (forni, fornelli, camini, etc.)e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C.

· Posizionare una macchina su un piano d'appoggio in modo che lo scalda tazze si trovi ad un'altezza da terra superiore a 150 cm.

· Non esporre la macchina ad intemperie o piazzarla in ambienti ad elevata umidità.

· Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatazze.

· La macchina imballata va immagazzinata in ambienti asciutti con temperature non inferiori ai 5°C. I colli possono essere impilati per un massimo di tre dello stesso modello. Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere.

· 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 +50°C e l'umidità relativa assoluta non superi il 75%.

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

· E' assolutamente vietato rimuovere protezioni meccaniche, termiche e/o elettriche.

· In caso di emergenza, come principi di incendio, rumorosità anomala surriscaldamento etc, intervenire tempestivamente e staccare l'alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti dell'acqua e dove previsto i rubinetti del gas.

. Nel caso in cui la macchina, durante il trasporto, transita in ambienti a temperature prossime o inferiori allo 0°, il tecnico dovrà eseguire lo svuotamento del circuito idraulico.
La macchina viene consegnata dal produttore priva di acqua nel circuito interno.

· Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore; garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.

· Le macchine de caffè sono state progettate e costruite per la preparazione del caffè espresso e altre bevande calde. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

· Le macchine sono destinate ad un uso esclusivamente alimentare per cui è vietato l'impiego di liquidi o materiali di altro genere che possano generare pericoli e/o inquinare gli erogatori.

In nessun caso Bianchi Vending S.p.A. è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni della macchina a causa di guasti.

L'utilizzatore non deve:

· Venire a contatto con le zone calde e di erogazione della macchina

· Appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina

· Intervenire in opere di manutenzione o di trasporto con la linea inserita e la macchina calda

· Lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione

· Immergere parzialmente o interamente la macchina in acqua

· Utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica appare danneggiato

· Toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi

· Utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze

· Lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o minori

· Ostruire le griglie di aspirazione o dissipazione del calore con panni o altro

· Utilizzare la macchina qualora risulti bagnata o umida nelle zone non di erogazione

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad un uso improprio, errato o irragionevole e all'uso delle macchine da parte di operatori non professionali.

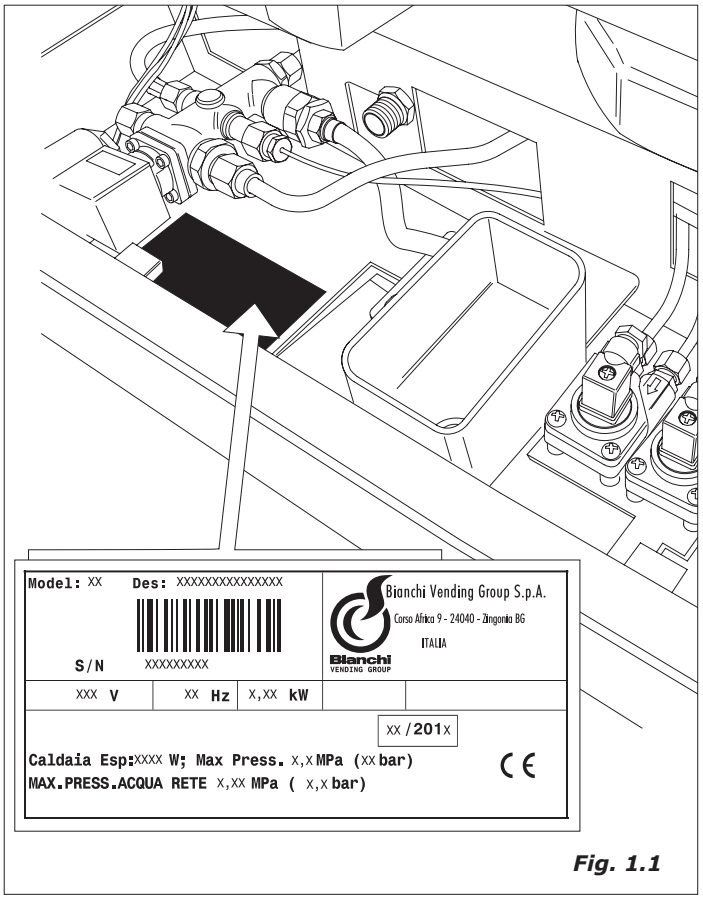


Fig. 1.1

2. DESCRIZIONE MACCHINE

Le macchine della serie **Sofia Espresso** sono state progettate e costruite per la preparazione del caffè espresso e altre bevande calde.Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose conseguenti ad un uso improprio, errato o irragionevole della macchina.

L'utilizzatore deve attenersi sempre alle indicazioni di uso e manutenzione riportate nel presente manuale. In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

La serie di macchine da caffè Sofia Espresso è disponibile nella versione equipaggiata con gruppi di erogazione caffè controllati elettronicamente, dove la dosatura in tazza è programmabile; e nella versione ad erogazione continua (pulsante).

Il gruppo erogatore termostabilizzato garantisce il miglior sfruttamento delle parti nobili del caffè; il ripristino del livello ottimale dell'acqua in caldaia è garantito da un dispositivo elettronico. L'erogazione dell'acqua e del vapore avviene attraverso 3 diffusori multidirezionali ad alto rendimento(versione 2 diffusori a richiesta) che consentono la preparazione di cappuccini ed altre bevande calde.

Queste soluzioni tecniche consentono di eliminare ogni spreco di energia e preservare la macchina da dannosi shock termici.

L'acqua, prelevata direttamente dalla rete idrica, viene pressurizzata mediante una pompa volumetrica esente da manutenzione, mentre il riscaldamento è realizzato mediante scambio termico conduttivo in caldaia.

Azionando gli appositi comandi situati sul fronte macchina l'acqua riscaldata e pressurizzata in maniera ideale viene inviata agli erogatori.

La struttura portante della macchina è realizzata in acciaio e ad essa vengono fissati i componenti meccanici ed elettrici.

La carrozzeria della macchina realizzata in acciaio inox e Baiedur e garantisce la necessaria protezione unitamente ad un desing unico.

3.0 DATI TECNICI

3.1 Dimensioni e pesi

DIMENSIONI E PESI	SOFIA ESPR. 1 GRUPPO	SOFIA ESPR. 2 GRUPPI	SOFIA ESPR. 3 GRUPPI
Lunghezza [mm]	520	700	950
Profondità [mm]	540	540	540
Altezza [mm]	500	500	500
Peso [Kg]	44	70	80
Capacità caldaia [Lt]	5	12	21
IMBALLO			
Volume [cm^3]	283	340	434
Dimensioni LxPxA [mm]	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Peso lordo [Kg]	48	74	90
Tensione di alimentazione	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Frequenza alimentazione	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Potenza assorbita	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Pressione nominale caldaia vapori	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Pressione nominale scambiatori	12 bar	12 bar	12 bar

3.2 Dotazione macchine

	SOFIA ESPR. 1 GRUPPO	SOFIA ESPR. 2 GRUPPI	SOFIA ESPR. 3 GRUPPI
Portafiltro 1 dose	N°1	N°1	N°1
Portafiltro 2 dosi	N°1	N°2	N°3
Filtri 1 dose	N°1	N°1	N°1
Filtri 2 dosi	N°1	N°2	N°3
Filtro cieco	N°1	N°2	N°3
Tubo carico 1.7 m	N°1	N°1	N°1
Tubo scarico 1.5 m	N°1	N°1	N°1
Libretto d'istruzioni	N°1	N°1	N°1
Schemi elettrici	N°1	N°1	N°1

3.3 Protezioni meccaniche

- Pannellatura completa di protezione alle parti soggette a calore e al generatore di vapore e acqua calda
- Piano di lavoro con griglia e bacinella di raccolta liquidi
- Valvola d'espansione sull'impianto idraulico e valvola di sicurezza in caldaia
- Valvola di non ritorno sull'impianto idraulico onde evitare riflussi nella rete di alimentazione.

3.4 Protezioni elettriche

- Comandi tastiera a bassa tensione
- Protezione termica sul motore pompa
- Protezione termica sulle resistenze

3.5 Rumore acustico

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70 db(A).

3.6 Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini antivibrazioni.
In normali condizioni di lavoro non vengono generate vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

3.7 Specifiche funzionali e composizione macchina

Tutta la gamma Sofia Espresso è disponibile nelle seguenti configurazioni:
Versione SEMI AUTOMATICA:

- Con 1 lancia vapore e 1 lancia prelievo acqua calda (1 GR)
- Con doppia lancia vapore e un prelievo acqua calda (2-3 GR)
- con visualizzatore livello acqua in caldaia (1-2-3 GR)

Versione AUTOMATICA programmabile:

- Con o senza display di visualizzazione funzioni macchina.
- Con 1 lancia vapore e 1 lancia prelievo acqua calda (1 GR)
- Con doppia lancia vapore e un prelievo acqua calda (2-3 GR)
- con visualizzatore livello acqua in caldaia (1-2-3 GR)

4. TRASPORTO

4.1 Imballo

La macchina viene consegnata in un unico collo con imballo in cartone ed inserti di protezione interni in polistirolo espanso.

Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante la movimentazione e lo stoccaggio del collo.
Effettuare il trasporto tenendo sempre il collo in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela evitando urti ed esposizioni alle intemperie.

4.2 Controllo alla consegna

All'atto della consegna controllare che la macchina ricevuta sia corrispondente a quella descritta nei documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori.

Controllare che non abbia subito danni durante il trasporto ed in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere ed il nostro ufficio clienti.

Gli elementi d'imballaggio non devono essere alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

5. INSTALLAZIONE

Le macchine sono dotate di piedini regolabili in altezza, assicurarsi che tale regolazione si identica per tutti i 4 piedini.

Il piano d'appoggio deve essere ben livellato, asciutto, robusto, stabile e ad un altezza da terra di almeno 110 cm.

Per un corretto funzionamento della macchina non necessitano ancoraggi al piano d'appoggio ne accorgimenti tecnici atti a limitare le vibrazioni.

Si consiglia di lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina per agevolare l'uso e le operazioni di manutenzione.

Astenersi dall' installazione nel caso in cui la macchina risulti bagnata o umida, fino a che non si abbia la certezza della sua completa asciugatura.È comunque necessario effettuare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Prevedere in prossimità della macchina un area da destinare al macinadosatore.

Nel caso in cui le macchine siano dotate di addolcitore esso deve essere allacciato dall'installatore secondo le norme vigenti.

In caso di montaggio di addolcitori diversi da quelli dedicati alla macchina, fare riferimento alla documentazione del prodotto scelto.

Fare predisporre dall'installatore un cassetto battifondi.

5.1 Allacciamenti da predisporre a cura del cliente

Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato e in osservanza delle regole federali, statali o locali.

5.1.1 Alimentazione elettrica

La macchina viene fornita pronta per l'allacciamento alla rete elettrica secondo le specifiche richieste all'atto dell'acquisto.

Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. Il cavo di alimentazione elettrica, che deve risultare integro e privo di danneggiamenti, va allacciato direttamente alla connessione precedentemente predisposta secondo le norme vigenti. L'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche deve obbligatoriamente essere realizzato come prescritto dalle norme. Utilizzare per la rete di alimentazione un cavo a norma con conduttore di protezione (cavo a terra).

Per l'alimentazione trifase utilizzare una presa a 5 conduttori (3 fasi + neutro + terra).

Per l'alimentazione monofase utilizzare una presa a 3 conduttori (fase + neutro + terra).

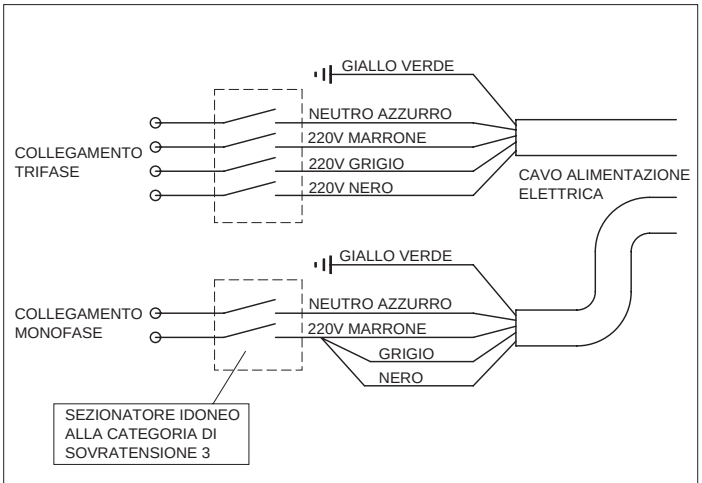


Fig. 5.1

In entrambi i casi predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore differenziale, completo di sganciatori magnetici compatibile coi dati riportati sulla targa della macchina.

I contatti devono avere un apertura uguale o superiore a 3mm.

Si ricorda che ogni macchina deve essere dotata delle proprie sicurezze.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio.

5.1.2 Alimentazione idrica (Fig.5.2 e Fig. 5.3)

Gli allacciamenti devono essere predisposti in prossimità della macchina:

- Tubo di scarico bacinella raccolta liquidi
- Tubo alimentazione acqua

5.2 Piazzamento della macchina

- Posizionare il corpo macchina sul piano orizzontale preposto curandone il livellamento mediante i piedini regolabili, assicurarsi che la macchina non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.

Prima di effettuare l'allacciamento, eseguire un accurato lavaggio dei tubi idrici di rete:

- Aprire completamente il rubinetto dell'acqua di rete e far scorrere per qualche minuto
- Procedere alla connessione idrica di scarico e carico acqua
- Allacciare la macchina alla rete di distribuzione elettrica

Eseguire un accurato lavaggio di tutta la tubazione idrica della macchina:

- Aprire completamente il rubinetto di alimentazione della rete idrica
- Azionare l'interruttore generale (pos. 1) e attendere che la caldaia si riempia sino al livello impostato
- Azionare l'interruttore generale (pos. 2) per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia
- Azionare ogni gruppo in modo da far uscire acqua per circa un minuto, ripetere l'operazione per due volte.

  Attendere che la macchina sia in pressione (circa 40 minuti)
- Erogare vapore dalle apposite lance per circa un minuto
- Erogare acqua calda dall'apposita lancia prelievo acqua per almeno un minuto, ripetere l'operazione due volte
- Spegnere gli interruttori

Al fine di ottenere un funzionamento ottimale della macchina consigliamo l'utilizzo di un depuratore/decalcificatore da inserire prima dell'ingresso dell'acqua nella macchina.

Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 24 ore, prima di iniziare il lavoro procedere a un lavaggio dei componenti interni, ripetendo le operazioni sopra descritte.

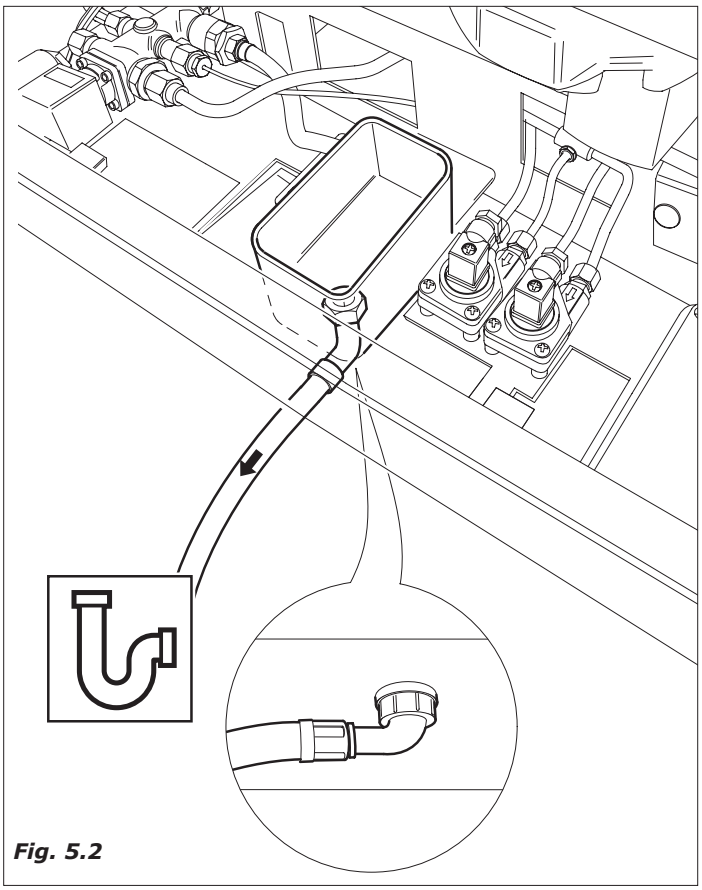


Fig. 5.2

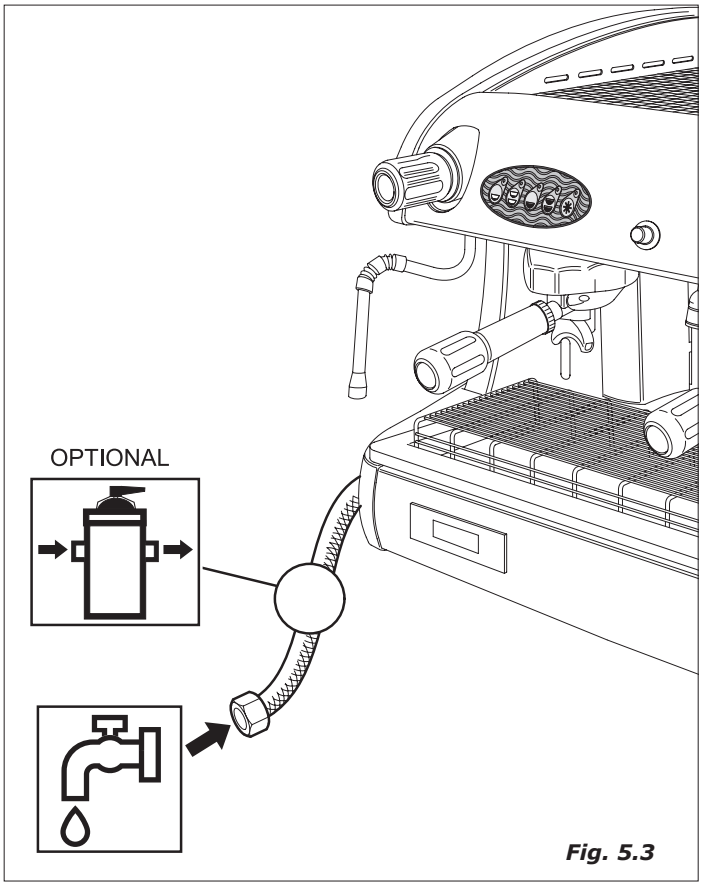


Fig. 5.3

6. MESSA IN SERVIZIO

6.1 Comandi e Strumenti di controllo

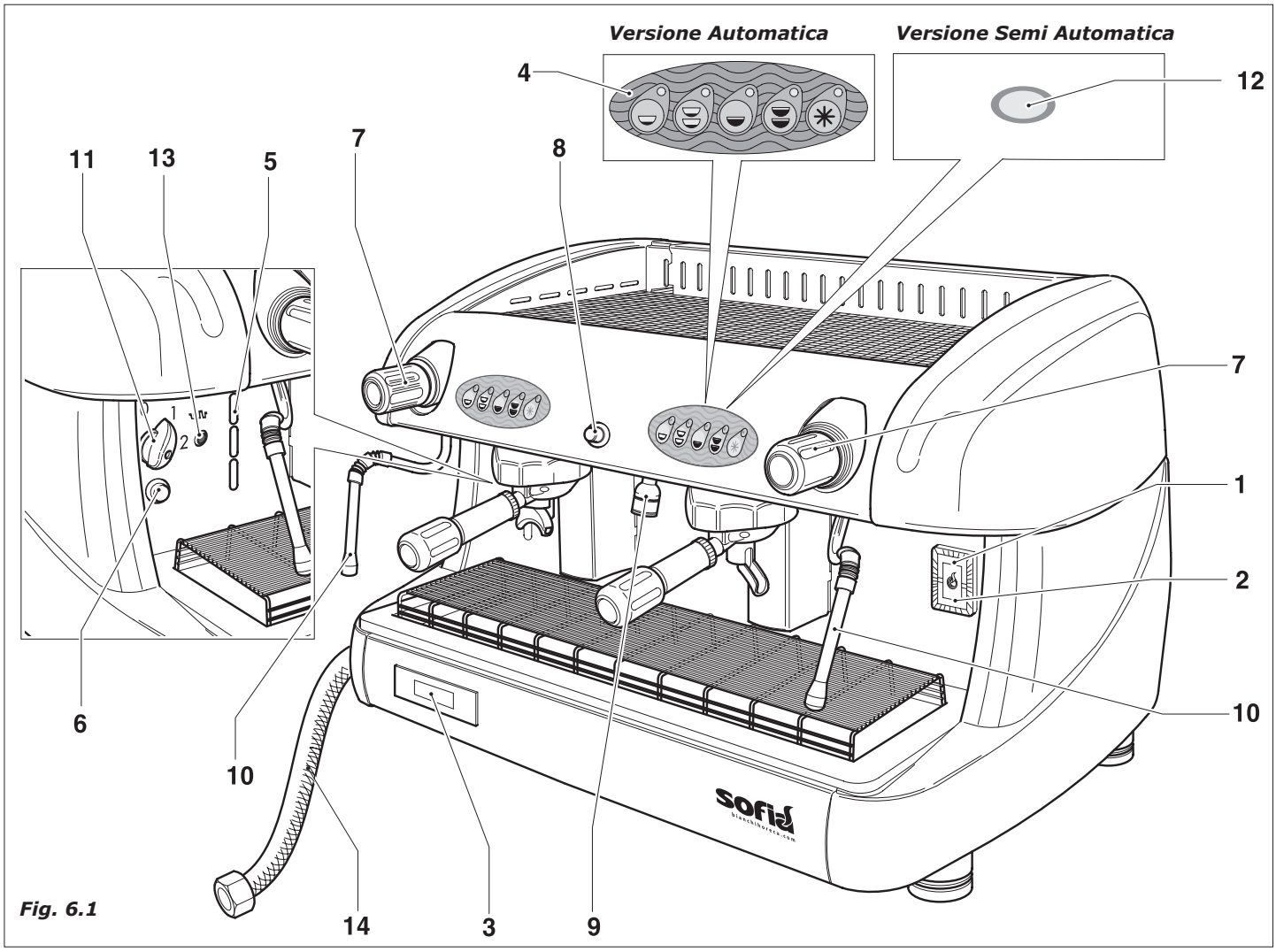


Fig. 6.1

1. Manometro pressione caldaia
2. Manometro pressione pompa
3. Display
4. Comandi versione Automatica (G01)
5. Visore livello
6. Pulsante carico acqua manuale
7. Manopola prelievo vapore
8. Pulsante prelievo acqua
9. Lancia prelievo acqua
10. Lancia prelievo vapore
11. Selettore
12. Comandi versione Semi Automatica (G03)
13. Spia resistenza
14. Tubo connessione rete idrica

Funzioni:

Il manometro (1) con scala 0 2.5 bar indica la pressione in caldaia :

- Quando l'indicatore si trova nell' intervallo compreso fra 0 e 0.8 bar fondo ghiera di colore azzurro, la macchina è in fase di riscaldamento è quindi sconsigliata l'erogazione di caffè.
- L'intervallo compreso fra 0.8 e 1.6 bar indica che la pressione e la temperatura all'interno della caldaia sono a regime; la macchina è nelle condizioni ideali per la preparazione del caffè.

Nel caso in cui la pressione indicata dal manometro (1) superi il valore di 1.6 bar spegnere immediatamente la macchina e rivolgersi alla rete di assistenza.

Il manometro (2) con scala 0-15 bar indica la pressione della pompa unicamente solo e quando è in funzione.

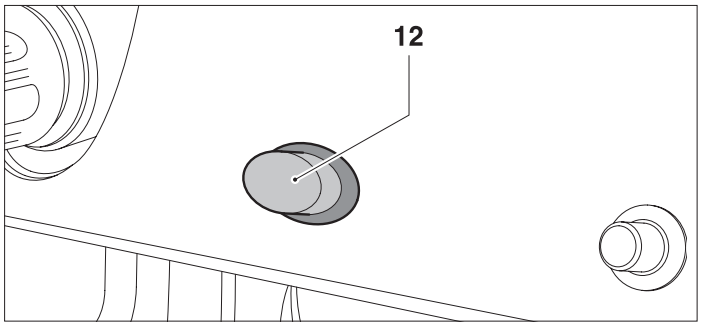
Visore (5) indica il livello dell'acqua in caldaia:
Le macchine della serie Sofia Espresso sono dotate di un dispositivo che automaticamente mantiene costante il livello dell'acqua in caldaia agendo sulla pompa e sull'elettrovalvola. Se il livello non dovesse risultare visibile spegnere la macchina e rivolgersi alla rete di assistenza.

Display (3) [solo per i modelli AUTOMATICI abilitati]

Il display multifunzione di cui è dotata la macchina fornisce indicazioni utili all'utente a seconda dello stato di funzionamento della macchina:

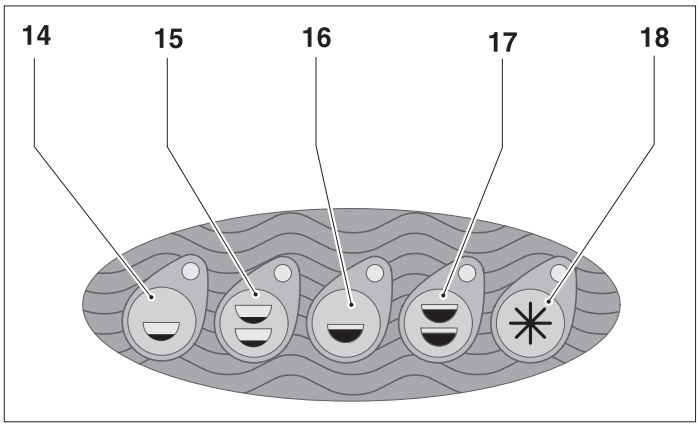
- All'accensione della macchina e durante l'eventuale riempimento della caldaia il display visualizza la scritta "riempimento caldaia"
- Durante lo stato di stand-by il display visualizza la scritta "selezionare la bevanda" seguita da una scritta personalizzabile
- Durante la fase di programmazione della dosatura il display visualizza le operazioni che si stanno effettuando (vedi cap.8)

Pulsante comando versione Semi Automatica.



Tasto 12 Pulsante erogazione caffè

Tastiera multifunzione (solo per i modelli AUTOMATICI)



Tasto 14 attiva l'erogazione necessaria alla preparazione di un singolo caffè espresso

Tasto 15 attiva l'erogazione necessaria alla preparazione di due caffè espresso

Tasto 16 attiva l'erogazione necessaria alla preparazione di un singolo caffè lungo

Tasto 17 attiva l'erogazione necessaria alla preparazione di due caffè lunghi

Tasto 18 attiva l'erogazione continua premendo il tasto una seconda volta l'erogazione viene interrotta

6.2 Avvio macchina

- Dopo aver eseguito un ulteriore controllo delle connessioni elettriche e idriche aprire il rubinetto di afflusso della rete idrica.
- Posizionare il selettore (11) sulla prima posizione e attendere che la centralina elettronica, di cui la macchina è dotata, esegua i controlli e attivi la pompa e l'elettrovalvola per il riempimento della caldaia

Nel caso in cui la caldaia sia a livello il controllo automatico inibisce il funzionamento della pompa

- Verificare, tramite l'apposito visore (5), che la caldaia sia a livello e che la pompa sia in stand-by.
- **Mod. Semi Automatica:**

  Posizionare il portafiltro vuoto nel gruppo di erogazione premere il pulsante (12) e attendere la fuoriuscita dell'acqua dal beccuccio del portafiltro, premere nuovamente il pulsante per terminare l'erogazione dell'acqua.
- **Mod. Automatica:**

  Posizionare il portafiltro vuoto nel gruppo di erogazione premere un tasto sulla tastiera della macchina, attendere che l'acqua fuoriesca dal beccuccio di erogazione quindi premere nuovamente il tasto per terminare l'erogazione dell'acqua.
- Posizionare il selettore (11) sulla posizione 2, la spia luminosa (13) posta a lato si accende e inizia il riscaldamento dell'acqua presente in caldaia mediante la resistenza.
- Attendere lo spegnimento della spia luminosa rossa (13) indice del raggiungimento della pressione ideale in caldaia.

Durante il funzionamento della macchina la spia luminosa si accende e si spegne a intervalli variabili a seconda dell' utilizzo della macchina.

- Lo spegnimento della spia (13) indica che la resistenza è spenta.

Mod. Semi Automatica:

- Posizionare il portafiltro riempito con il macinato di caffè nel gruppo di erogazione
- Posizionare la/le tazzina/e sotto il beccuccio di erogazione
- Premere il tasto di erogazione del caffè (12) posizionato a ridosso del gruppo
- Raggiunta la quantità desiderata di caffè in tazza premere nuovamente il tasto (12) per cessare l'erogazione.

Mod. Automatica:

- Posizionare il portafiltro riempito con il macinato di caffè nel gruppo di erogazione
- Posizionare la/le tazzina/e sotto il beccuccio di erogazione
- Premere il tasto (14) per ottenere il caffè espresso in tazza singola. L'erogazione si interromperà in modo automatico
- Premere il tasto (15) per ottenere due caffè espressi. L'erogazione si interromperà in modo automatico
- Premere il tasto (16) per ottenere il caffè lungo in tazza singola. L'erogazione si interromperà automaticamente
- Premere il tasto (17) per ottenere due caffè lunghi in tazza doppia. L'erogazione si interromperà automaticamente.
- Premere il tasto (18) per ottenere l'erogazione in continuo.

7. USO

7.1 Come si prepara il caffè

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore, batterlo capovolto sul cassetto battifondi dalla parte periferica al filtro per scaricare i fondi (attenzione a non danneggiare il filtro)
- Utilizzare il filtro a 1 o 2 dosi secondo dell'occorrenza
- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente il caffè con il pressino.
- Togliere dal bordo del filtro l'eventuale caffè macinato

Lasciare caffè macinato sul bordo del filtro potrebbe non permettere la perfetta tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi del caffè

- Agganciare il portafiltro al gruppo in modo da ottenere una buona tenuta
- Posizionare le tazze sotto i beccucci di erogazione, avviare l'erogazione premendo il tasto o il pulsante a seconda del modello.
- Completata l'erogazione del caffè, lasciare il portafiltro inserito nel gruppo fino alla erogazione successiva.

Durante le erogazioni, fare attenzione alle parti calde della macchina e particolarmente ai gruppi di erogazione caffè, alle lance vapore e prelievo acqua calda. Non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance durante il funzionamento.

7.2 Come si prepara il cappuccino

- Preparare un caffè espresso in tazza da cappuccino.
- Riempire un recipiente, stretto ed alto, sino alla metà con latte.
- Posizionare il recipiente sotto la lancia in modo che il diffusore tocchi il fondo.
- Aprire il rubinetto vapore ed abbassare il recipiente fino a che lo spruzzatore sfiori la superficie del latte.
- Muovere il recipiente dal basso verso l'alto in modo che il diffusore si immerga e fuoriesca dal latte generandone la monta (crema schiumosa)
- Chiudere il rubinetto del vapore e versare il latte nella tazza del caffè

Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o con un panno pulito la lancia evitando così l'essicazione del latte sulla stessa.

Attenzione la lancia risulterà essere calda: evitare qualsiasi contatto diretto, vi è pericolo di ustioni.

7.3 Come si riscalda una bevanda

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare
- Aprire gradualmente il rubinetto consentendo la fuoriuscita del vapore che liberandosi nel liquido lo riscalderà fino alla temperatura necessaria.
- Chiudere il rubinetto vapore al raggiungimento della temperatura necessaria

Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o con un panno pulito la lancia.

Attenzione la lancia risulterà essere calda: evitare qualsiasi contatto diretto, vi è pericolo di ustioni.

7.4 Come si prepara un infuso

- Posizionare un contenitore sotto la lancia di prelievo acqua calda e premere il pulsante di azionamento prelievo acqua calda. Erogata la necessaria quantità di acqua calda premere nuovamente il pulsante per arrestare il prelievo.
- Aggiungere il prodotto desiderato

L'utilizzo di acqua addolcita può causare una colorazione più scura del normale all'infuso preparato, se si vuole ottenere una colorazione normale procedere con il riscaldamento di acqua non addolcita come descritto al paragrafo 7.3

8. REGOLAZIONE E TARATURE DOSI (per i modelli abilitati)

8.1 Modelli a dosatura elettronica

L'intera gamma Sofia espresso è disponibile nella versione a dosatura automatica dell'erogazione del caffè (Automatica) .
E' possibile regolare e personalizzare la dosatura.

8.1.1 Regolazioni dosatura

Le regolazioni dell'erogazione del caffè viene effettuata agendo sulla tastiera dei gruppi:

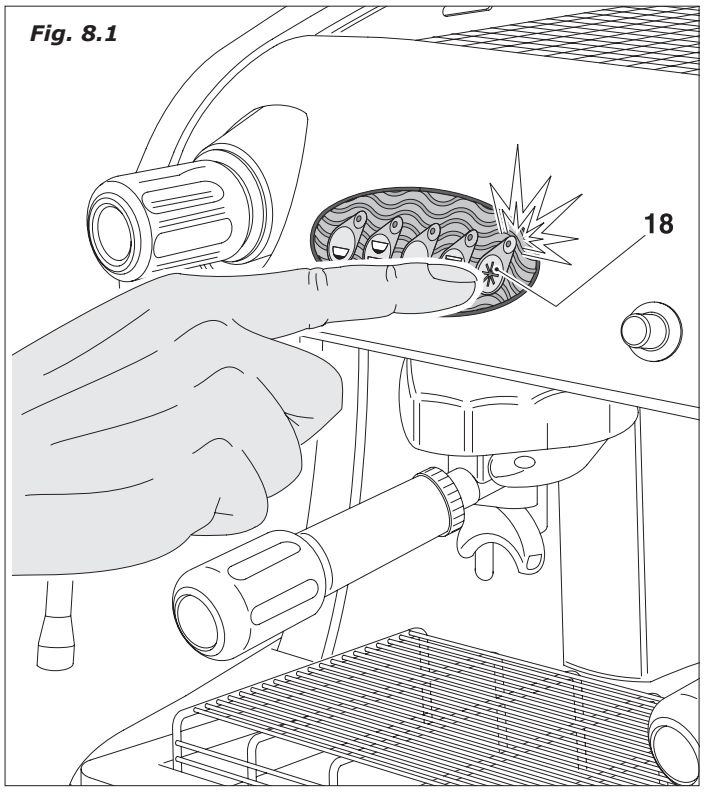
- Predisporre il portafiltro, singolo o doppio a seconda del tasto da regolare, come descritto per la preparazione del caffè
- Tenere premuto il tasto (Fig. 8.1 - pos.18) fino a che il relativo led lampeggia e sui modelli provvisti di display compaia la scritta "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- Il led lampeggiante indica che la macchina è in fase di programmazione, trascorsi 30 secondi la macchina automaticamente torna in modalità lavoro.
- Durante il lampeggiamento del led premere il tasto relativo alla dosatura che si vuol programmare per iniziare l'erogazione.
- Durante l'erogazione il led corrispondente al tasto in programmazione rimane acceso così come quello del tasto (18). Sui modelli provvisti di display compare la scritta "PROGRAMMING" seguita dal tipo di caffè che si sta regolando (espresso o lungo).
- Attendere che l'infusione in tazza raggiunga la quantità desiderata quindi premere nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione.
- La regolazione è memorizzata dalla centralina elettronica
- Ripetere l'operazione per i rimanenti tasti, i led dei tasti già programmati rimarranno spenti.

Nella regolazione di macchine con due o tre gruppi iniziare la regolazione dalla prima tastiera posta sulla sinistra frontalmente alla macchina.

La centralina elettronica memorizza automaticamente e applica la regolazione alle altre tastiere.

Se si desidera regolare anche l'erogazione dei gruppi relativi alla seconda e/o terza tastiera ricominciare la procedura dal punto iniziale.

Fig. 8.1



9. MANUTENZIONE

Salvo diversamente indicato le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta, fredda e con la presa di alimentazione disinserita. È sconsigliato l'impiego di strumenti metallici, abrasivi e di solventi per la pulizia della macchina:
potrebbero danneggiarla.
Dove indicato, utilizzare detergenti specifici per macchine da caffè, in vendita nei centri di assistenza tecnica specializzati.

9.1 Manutenzione giornaliera

Per le operazioni di pulitura utilizzare panni o spugne che non rilascino peli o fili.

- Pulire con cura la carrozzeria e seguendo il senso della satinatura sulle parti di acciaio inox.
- Pulire le lance vapore e la lancia di prelievo dell'acqua calda controllando che gli ugelli dei diffusori non siano occlusi, parzialmente o completamente, da residui e incrostazioni; qualora si renda necessaria un operazione di disincrostazione prestare particolare attenzione a non deformare o danneggiare lo spruzzatore.
- Togliere i portafiltri dalla macchina, smontare i filtri e provvedere alla rimozione delle incrostazioni di caffè. Per rimuovere i depositi di grasso sciacquare i filtri e i portafiltri con acqua calda.

9.2 Manutenzione settimanale

9.2.1 Pulizia gruppi di erogazione

Operazione da effettuare con la macchina operativa ed in pressione.

- Inserire nel portafiltro il filtro cieco in dotazione, aggiungere un cucchiaio di polvere detergente per macchine da caffè quindi montare il portafiltro nel gruppo da pulire.
- Azionare il comando di erogazione caffè del gruppo per circa 30 secondi.

  Nella versione Automatica, dopo aver montato il portafiltro, premere contemporaneamente il tasto 14 e il tasto 18 della pulsantiera, la macchina eseguirà automaticamente cinque cicli di lavaggio.
- Attivare e arrestare l'erogazione più volte fino a quando l'acqua in uscita dallo scarico del gruppo risulterà limpida.
- Smontare il portafiltro, rimuovere il filtro cieco e inserire il filtro normale, rimontare il portafiltro sul gruppo e azionare l'erogazione più volte in modo da garantire un risciacquo sufficiente.
- Preparare un caffè per eliminare eventuali sapori sgradevoli.

9.2.2 Pulizia filtri

- Preparare una soluzione detergente utilizzando acqua bollente e bustine di detergente in polvere per macchine da caffè in un recipiente **che non sia di alluminio o ferro**.
- Togliere i filtri e immergerli con i portafiltri nella soluzione preparata per almeno 20 minuti (se possibile per la durata di una notte)
- Togliere i filtri e i portafiltri dalla soluzione e sciacquarli abbondantemente con acqua corrente

9.2.3 Pulizia bacinella di raccolta

- Rimuovere la griglia poggiatazze dalla bacinella e se necessario pulirla.
- Rimuovere la bacinella di scarico e provvedere a pulirla eliminando incrostazioni o eventuali residui dei fondi di caffè.

9.3 Manutenzione periodica

9.3.1 Sostituzione acqua con svuotamento completo caldaia

Operazione da effettuare a cura del servizio tecnico di assistenza.

- Spegnere la macchina e attendere che non vi sia pressione all'interno della caldaia (manometro con indice a "0")
- Rimuovere la valvola di sicurezza svitandola alla base mediante chiave inglese (misura 21).
- Mediante l'utilizzo di una pompa aspirare tutta l'acqua presente in caldaia
- Rimontare la valvola di sicurezza.
- Procedere ad effettuare un nuovo riempimento caldaia.

9.3.2 Rigenerazione addolcitori

Per la rigenerazione degli addolcitori seguire quanto riportato sul manuale in dotazione.

10. MESSA FUORI SERVIZIO

10.1 Messa fuori servizio temporanea

- Effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Disinserire e avvolgere il cavo di alimentazione elettrica.
- Disinserire il tubo di alimentazione idrica
- Coprire la macchina e riporla in ambiente asciutto, al riparo dalle intemperie, e di esclusivo accesso.

Per le operazioni di disconnessione dalle reti di alimentazione rivolgersi al personale *qualificato*

10.2 Messa fuori servizio definitiva

- Disinserire e avvolgere il cavo di alimentazione elettrica.
- Disinserire il tubo di alimentazione idrica
- Provvedere al taglio del cavo di alimentazione, imballare la macchina e consegnarla al personale preposto allo smaltimento rifiuti o ritiro usato.

11. INCONVENIENTI E RIMEDI

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare a spina staccata.Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare l'alimentazione elettrica, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

1) La macchina non si accende:	*- Controllare il corretto inserimento della spina* *- Controllare che gli interruttori differenziale, magneto-termico, e generale siano inseriti* *- Controllare lo stato del cavo di alimentazione e della spina, se danneggiati rivolgersi a personale qualificato per la sostituzione*
2) Presenza di acqua sotto la macchina	*- Controllare che lo scarico della vaschetta non sia ostruito.*
3) Erogazione lenta	*- Controllare lo stato di pulizia dei filtri e delle doccette* *- Verificare che il caffè macinato non sia troppo fine*
4) Erogazione vapore irregolare	*- Controllare che gli ugelli delle lance non siano ostruiti.*

DECLARATION OF CONFORMITY

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declares under its own responsibility that the family of Professional Machines:
Brand: **BIANCHI VENDING**
Manufacturer: **BIANCHI VENDING S.p.A.**

Mod.: **BVM 342**
Commercial name: **SOFIA**

Coffee Machines for professional use

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BVG Headquarters. - Construction Year: **2014** -

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

1) LOW VOLTAGE – 2006/95/EC (on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits) **–LV–**.

2)MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EC and amendments and additions implemented in Italy by D.LGS 17/2010 – Machinery Dir.

3) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY – 2004/108/EC (on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility) **–EMC–**.

4) REG. (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
REG. (EC) 1895/2005 on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food.
DIR. 2002/72 EC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

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

1) SAFETY (Low Voltage - Machinery Directive):
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008 +A14:2010 +A15:2011
(Safety of household and similar electrical appliances – General requirements).
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines).
EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2009 (Measurement of acoustic noise). Sound Pressure level: LpA < 70 dB(A).

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus).
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 (Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus).
EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limits for harmonic current emissions).
EN 61000-3-3:2008 (Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A).
EN 62233:2008 (Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure).

3) SUITABILITY OF MATERIALS FOR CONTACT WITH FOOD STUFFS
Selected tests for the "Suitability for contact with foodstuffs" as required by Italian law:
Min. Dec. 21-03-1973 and following amendments ⇒ Decree 4th May 2006 no. 227, and by transposition of European Directives:
82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/EC, 2004/13/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC.
Reg. EC no. 1935/04 and Reg. EC no. 1895/2005.

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), July 2014

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

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

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

DECLARATION OF CONFIRMITY

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
declares under its own responsibility that the product families:

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

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

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

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

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), July 2014

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

ATTENTION: *Important safety indications*

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

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

ATTENTION: *machine switched on*

ATTENTION: *hot parts in contact!*

Earthing indication

IMPORTANT NOTICES

OPERATOR

By "operator" we mean the person assigned to machine use and operation and to coffee refilling tasks. The operator must furthermore take care of all the necessary machine cleaning operations. In the event of machine breakdowns, the operator is required to contact the installation and service technicians accordingly.

INSTALLATION TECHNICIAN

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

INDEX

1.0 INTRODUCTION

1.1 Directions and instructions for operators
1.2 General directions and instructions

2.0 DESCRIPTION OF THE MACHINES

3.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

3.1 Machine dimensions and weights
3.2 Items on issue with the machine
3.3 Mechanical safety devices
3.4 Electrical safety devices
3.5 Environmental noise
3.6 Vibrations
3.7 Machine functional specifications and make up

4. TRANSPORT

4.1 Packing
4.2 Inspection on delivery

5. INSTALLATION

5.1 Utilities to be provided by the customer
5.1.1. Power supply
5.1.2. Water mains supply
5.2 Machine positioning

6. COMMISSIONING

6.1 Machine control commands and devices
6.2 Machine start-up

7. OPERATION

7.1 How to make coffee
7.2 How to make cappuccino
7.3 How to heat up a drink
7.4 How to make teas and infusions

8. DOSAGE ADJUSTMENT AND CALIBRATION (for versions equipped with this function)

8.1 Electronic dosage machine versions
8.1.1 Dosage adjustment

9. MAINTENANCE

9.1 Daily maintenance
9.2 Weekly maintenance
9.2.1 Cleaning the dispensing groups
9.2.2 Cleaning the filters
9.2.1 Cleaning the collection tray
9.3 Periodic maintenance tasks
9.3.1 Water replacement and total emptying out of the boiler
9.3.2 Regeneration of the water treatment units

10. PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

10.1 Putting the machine out of service temporarily
10.2 Putting the machine out of service definitely

11. TROUBLE SHOOTING

1.0 INTRODUCTION

1.1 *Directions and instructions for operators*

This coffee brewing machine has been engineered and constructed in full compliance with all the laws and regulations currently in force on safety issues. It is deemed as being safe to machine operators that accurately comply with all the directions and instructions provided in this Manual.

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

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

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

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

1.2 General Instructions

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

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

The installation technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the coffee machine.

- *It is the buyer's responsibility to ascertain that the users have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.*

  Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the coffee machine must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.
- *This instruction manual constitutes an integral part of the coffee machine and as such, it must be always be on hand in the vicinity of the machine for easy consultation by the various machine operators, right until the machine is actually stripped and scrapped.*
- *In case of loss or damage of the present manual it is possible receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.*
- *Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the installation technician are considered to be under his entire responsibility.*

  All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during it's use are at the users charge.
- *Any manipulations or modifications made to the coffee machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.*
- *This manual reflects the status at the moment of the emission of the coffee machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige* ***Bianchi Vending Spa*** *neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.*

– *It is however **Bianchi Vending**'s faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.*

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

☎ +039. 035.45.02.111

Whenever the machine servicing facilities are contacted, it is necessary to quote the data on the serial number rating plate.
Bianchi Vending S.p.A. hereby declines each and every liability whatsoever arising for damages to persons and/or objects subsequent to failure to observe the following directions and warnings during installation and/or operation of the coffee machine:

. The machine must be exclusively positioned in places where use is strictly reserved to appropriately trained personnel.
· Potentially hazardous machine packing material (plastic bags, expanded polystyrene, cardboards staples and nails, etc) must strictly not be left on hand for access by children.
· Prior to connecting up the machine, check to ensure that the rating plate data is compliant with the power mains. The use of adapters, multiple socket strips and/or extensions is strictly prohibited.
· In case of uncertainty, have the power supply system inspected by qualified personnel. The system must comply with all the relative provisions and regulations in force, amongst which:
  - machine grounding;
  - conductor sectioning to be appropriately sufficient for electrical input;
  - circuit breaker device, suited to overload cat. 3.
· Check to ensure that the mains voltage does not have a displacement greater than 6%.
· Check to ensure that the pressure is comprised between 0.5 and 5 bar.
· The machine is not intended for installation in industrial kitchens, private consumer kitchens and the likes.
. The machine is not intended for outdoor installation or for installation in places subject to water sprays and/or water jets.
· Position the machine on a waterproof surface (i.e. laminate, steel, ceramic tiling, etc.) and far away from heat sources (ovens, cookers, chimneys, etc.), in sites where the ambient temperature will not drop below 5°C.
· Position the machine onto a support surface so that the cup heater is located at a height 150 cm above floor level.
· Do not expose the machine to bad weather or install it in environments with excess ambient humidity.
· Do not in any way obstruct the suction or dissipation grids and particularly do not cover the cup heater surface with dishcloths or other objects.
· When packed, the machine must be stored in sufficiently dry storage facilities with temperatures not less than 5°C. It is possible to stack only up to three packages of the same machine on top of one another. Avoid placing any other types of heavy packages on top of the machine package.
· To ensure standard operations, the appliance must be installed in sites where the environmental temperature is comprised between a minimum +5°C and a maximum +50°C temperature and where the absolute humidity is not in excess of 75%.
· Do not position the appliance in the vicinity of inflammable objects and always keep a safety distance of at least 30 cm.
· Removal of mechanical, electrical and/or heat safety guards and protections is strictly prohibited.
· In the event of emergencies such as conflagration and fire, out of the order noises and heating, etc. immediately unplug the machine from the power mains, close any water and/or gas supply taps and faucets as the case may be.
. In the event that during handling and transport operations the machine where to transit in ambient temperatures close to or under 0°C, the technician is required to subsequently empty out the hydraulic circuit.
The standard factory conditions provide for machine delivery without water in the internal circuits.
· To ensure faultless machine operations, use only accessories and spares as authorised by the manufacturer.
· The coffee machines have been engineered and constructed for the brewing of espresso coffee and other hot drinks. Any other use is considered as improper and hazardous machine use.
· The machines are intended exclusively for foodstuff preparation purposes. The use/introduction of liquids and/or other substances that may generate hazards and/or contaminate the dispensers.

Bianchi Vending S.p.A can in no way whatsoever be held liable to compensation for any possible damages arising due to forced interruptions of machine dispensing operations caused by breakdowns and failures.

The operator must:

· Not come into contact with any hot machine parts and/or with the dispensing area.
· Not place containers holding liquids onto the machine.
· Not undertake maintenance and/or handling operations with the machine plug still in the power mains or when not cooled down.
· Not wash the machine with direct, pressurised water jets.
· Neither partially nor entirely submerge the machine in water.
· Not use the machine if the electric power supply cable looks as though it is damaged.
· Not touch the machine with wet or moist hands and/or feet.
· Not use the machine if minors are present in the immediate vicinity thereof.
· Not allow the machine to be used by minors or disabled individuals.
· Not obstruct the heat suction or dissipation grids with dishcloths or other objects.
· Not use the machine if it is in any way wet or moist, unless it is the machine's dispensing area.

The manufacturer hereby declines each and every liability for damages whatsoever arising to persons and/or things due to improper, wrong or unreasonable use of any one of the machines by non-professional operators.

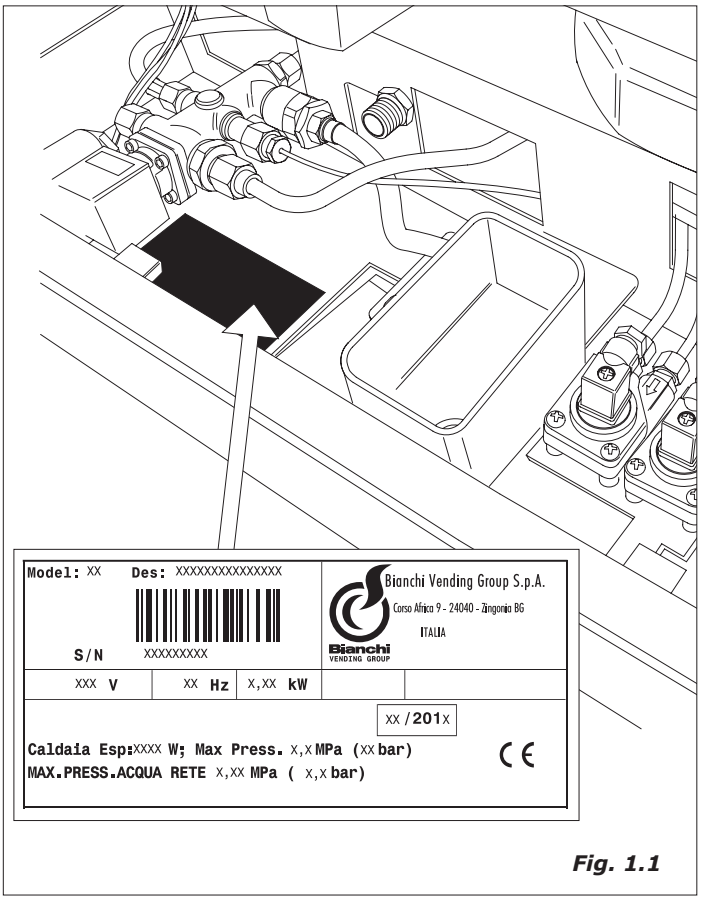


Fig. 1.1

2. DESCRIPTION OF THE MACHINES

The **Sofia Espresso** coffee machine series have been engineered and constructed for the brewing of espresso coffee and other hot drinks. Any other use is intended as improper or dangerous.

The manufacturer hereby declines each and every liability for damages whatsoever arising to persons and/or things due to improper, wrong or unreasonable use of any one of the machines.

The machine operator must observe all the use and maintenance instructions in this manual, at all times. Should any doubts on operation or anomalies arise, stop the machine, do not attempt repairs or direct interventions on the machine and immediately contact the service facilities accordingly.

The series of **Sofia Espresso** coffee machines is available either in electronically controlled dispensing versions with programmable cup dosage, or in continuous dispensing versions (i.e. with push-button regulation).

The dispensing group is heat set and stabilised to ensure optimised utilization of all the noble coffee components. An electronic device warrants for optimised hot water auto-levelling in the boiler unit. Water and steam dispensing is provided via 3 high-performance multi-direction spouts (a 2-spout version is available on demand) that allow for the preparation of cappuccinos and other hot drinks.

Said technical solutions ensure that energy wastes are prevented thereby safeguarding the machine from dangerous thermal shocks.

Water as necessary is tapped in directly from the water mains and is pressurised via a sealed or maintenance free volumetric pump. Water heating is provided via conductive thermal exchange in the boiler unit.

By activating the appropriate controls located on the machine's frontlet panel, optimally pressurised and heated water is delivered to the dispensers.

The machine is provided with a steel structural framework, onto which all its mechanical and electric components are fixed.

The machine bodywork is in stainless steel and Baydur® to guarantee optimised protection and safety combined with unique designing.

3.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

3.1 Machine dimensions and weights

DIMENSIONS AND WEIGHTS	SOFIA ESPRESSO 1 GROUP VERSION	SOFIA ESPRESSO 2 GROUP VERSION	SOFIA ESPRESSO 3 GROUP VERSION
Length [mm]	520	700	950
Depth [mm]	540	540	540
Height [mm]	500	500	500
Weight [kg]	44	70	80
Boiler capacity [litres]	5	12	21
PACKING			
Volume [cm^3]	283	340	434
Dimensions LxDxH [mm]	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Gross Weight [kg]	48	74	90
Power supply voltage	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Power supply frequency	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Power input	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Steam boiler rated pressure	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Heat exchanger rated pressure	12 bar	12 bar	12 bar

3.2 Items on issue with the machine

	SOFIA ESPRESSO 1 GROUP VERSION	SOFIA ESPRESSO 2 GROUP VERSION	SOFIA ESPRESSO 3 GROUP VERSION
1 dose filter basket	N°1	N°1	N°1
2 dose filter basket	N°1	N°2	N°3
1 dose filter	N°1	N°1	N°1
2 dose filter	N°1	N°2	N°3
Blind filter	N°1	N°2	N°3
Inlet tube 1.7 m long	N°1	N°1	N°1
Discharge tube 1.5 m long	N°1	N°1	N°1
Instruction manual	N°1	N°1	N°1
Wiring diagrams	N°1	N°1	N°1

3.3 Mechanical safety devices

- Complete safety and protection panelling on all hot machine parts and on the hot water and steam generator.
- Work surface with grid and liquid collection tray.
- Expansion valve on the hydraulic system and safety valve on the heater.
- Non-return valve on the hydraulic system to avoid refluxes into the water mains.

3.4 Electrical safety devices

- Low-voltage keypad controls
- Thermal overload protection on the pump motor
- Thermal overload protection on the resistance elements

3.5 Acoustic noise

Sound pressure levels amounting to 70 db(A) are not normally exceeded on the machine operation site.

3.6 Vibrations

The machines are equipped with vibration-proof rubber feet. In standard working conditions, the machines do not generate dangerous vibrations, neither for the operator nor for the environment.

3.7 Machine functional specifications and make up

The overall Sofia Espresso range is available in the following configuration versions:
Semi-automatic version:

- With 1 steam dispenser nozzle and 1 hot water dispenser pipe (GROUP 1)
- With double Steam dispenser nozzle and hot water dispenser pipe (GROUPS 2 - 3)
- With boiler water level display (GROUPS 1-2-3)

Automatic version:

- With or without machine operation display functions.
- With 1 Steam dispenser nozzle and 1 hot water dispenser pipe (1 GROUP)
- With double Steam dispenser nozzle and hot water dispenser pipe (GROUPS 2 - 3)
- With boiler water level display (GROUPS 1-2-3).

4. TRANSPORT

4.1 Packing

The machine is delivered in one single cardboard package, with internal expanded polystyrene safety padding inserts.

The packing is provided with conventional symbols to be accurately observed during package handling and storing operations.

During transport the package must be kept in a consistently vertical position.
Do not turn upside down or onto one side.
Transport carefully avoiding bumps and impacts and exposure to bad weather.

4.2 Inspection on delivery

Upon delivery, check to see that the machine complies exactly with the description provided on the transport documents, accessories included.

Check to see that the machine has not been subject to transport damages. If it has, immediately report the occurrence to the forwarder as well as to our customer service department.

Potentially hazardous machine packing material must strictly not be left on hand for access by children.

Do not disperse the packing material in the environment but ensure that it is accurately disposed of via appropriate packing and waste recycling facilities.

5. INSTALLATION

The machines are fitted with height-adjustable feet. Ensure that height is adjusted identically for all the four base feet.

The positioning support surface must be evenly levelled, dry, strong and stable, to be positioned at a height of at least 110 cm from the floor.

For correct machine operations it is not necessary to anchor it to the support surface and neither are technical devices required to limit vibrations.

It is hereby recommended that some free space is left all around the machine, to make use and maintenance operations quick and easy

Do not install the machine if it is wet or moist and wait until the machine is surely and completely dry. Prior inspections by the service personnel are anyway necessary, to warrant that the machine's electrical components are not damaged.

Make sure that enough space is left in the vicinity of the machine for positioning of the dose-grinder coffee.

In the event that the machines are equipped with a water treatment unit, said unit must be hooked up by the installation personnel in full compliance with all the existing laws and regulations in force.

In the event of installation of different water treatment units not specifically dedicated to the machine, make sure that all the relative product documentation is completely observed.

Have the installation personnel install a coffee grounds collector tray.

5.1 Utilities to be provided by the customer

All the utility connection operations must be conducted by qualified personnel, in full compliance of the federal, state and/or local rules and regulations in force.

5.1.1 Power supply

The machine is supplied ready for connection to the on-site power mains according to the specifications requested upon purchasing.

Prior to connecting up the machine, check to ensure that the rating plate data is compliant with the power mains voltage data. The power supply cable, that must be wholly undamaged, must be hooked up directly into the previously prepared utility connections as per all the rules and regulation in force. The grounding and atmospheric overload discharge safety and protection systems must mandatorily be executed as per all existing laws and regulations. For connection to the power mains, implement only an up-to-standard cable, provided with a safety (grounding) conductor.

For the three-phase power supply, use a 5 conductor (3-phases + neutral + ground) connector.

For the single-phase power supply, use a 3 conductor (3-phases + neutral + ground) connector.

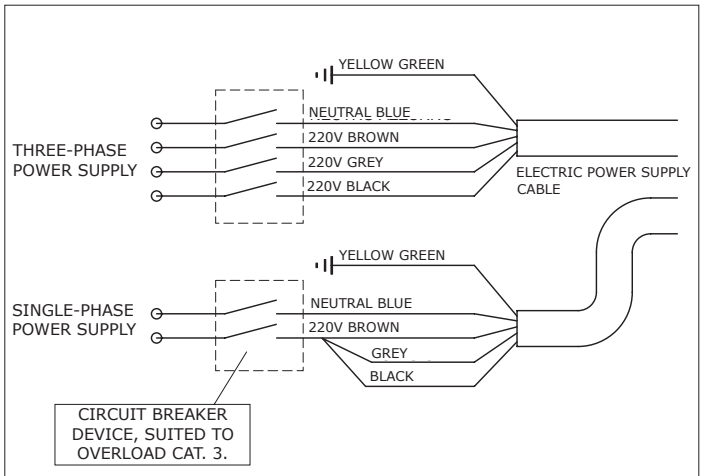


Fig. 5.1

In both cases, a differential switch must be arranged upstream of the power supply cable, complete with magnetic release switches compatible with the data provided on the machine rating plate.

The relative contacts must be provided with an opening equal or greater than 3mm.

We hereby remind that each machine must be provided with its own, individual safety devices.

In the event that the power supply cable is damaged, it must be replaced either by the manufacturer, by the manufacturer's technical services or by qualified personnel that is capable of preventing any possible hazards.

5.1.2 Water mains supply (Fig. 5.2 and Fig. 5.3)

The water mains connections must be arranged to be in the vicinity of the machine.

- Liquid ground collection tank discharge tube
- Water supply tube

5.2 Machine positioning

- Position the machine unit onto the horizontal surface as arranged, then carefully adjust height via the adjustable feet. Ensure that the machine is not inclined at an angle larger than 2°.

Prior to proceeding with the connection, accurately wash out the water mains tubes:

- open the mains water tap completely and let the water run for a few minutes.
- Proceed with connecting up the inlet and outlet water connections.
- Hook up the machine to the electrical power mains.

Proceed with accurately washing out all the machine water pipes:

- Open the water mains supply tap completely.
- Switch on the main switch (item 1) and wait until the boiler fills up to set level
- Switch on the main switch (item 2) to start heating up of the water in the boiler.
- Activate all the groups so that they discharge water for about a minute. Repeat this operation twice.

  Wait until the machine has reached the required pressure level (about 40 minutes)
- Proceed with discharging steam from the steam spouts for about one minute.
- Discharge hot water from the hot water dispenser pipe for about a minute. Repeat this operation twice.
- Switch all the switches back off again.

For optimised machine operations we recommend the use of a water treatment/lime scale eliminator unit to be connected up prior to entry of the mains water into the machine.

If the machine has not been dispensing for longer than 24 hours, prior to starting operations proceed with washing out all the internal components by repeating all the operations listed above.

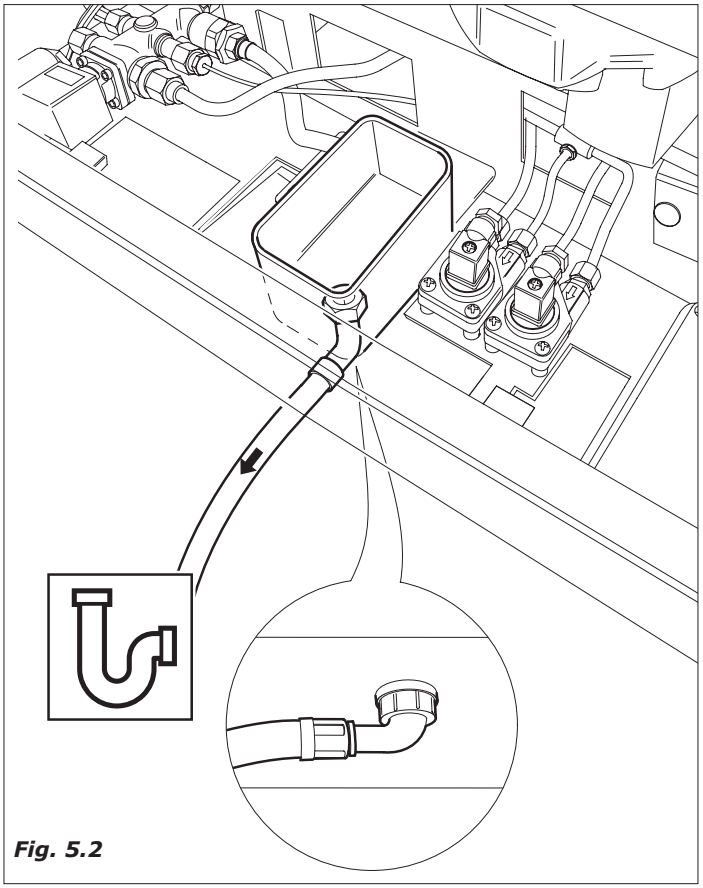


Fig. 5.2

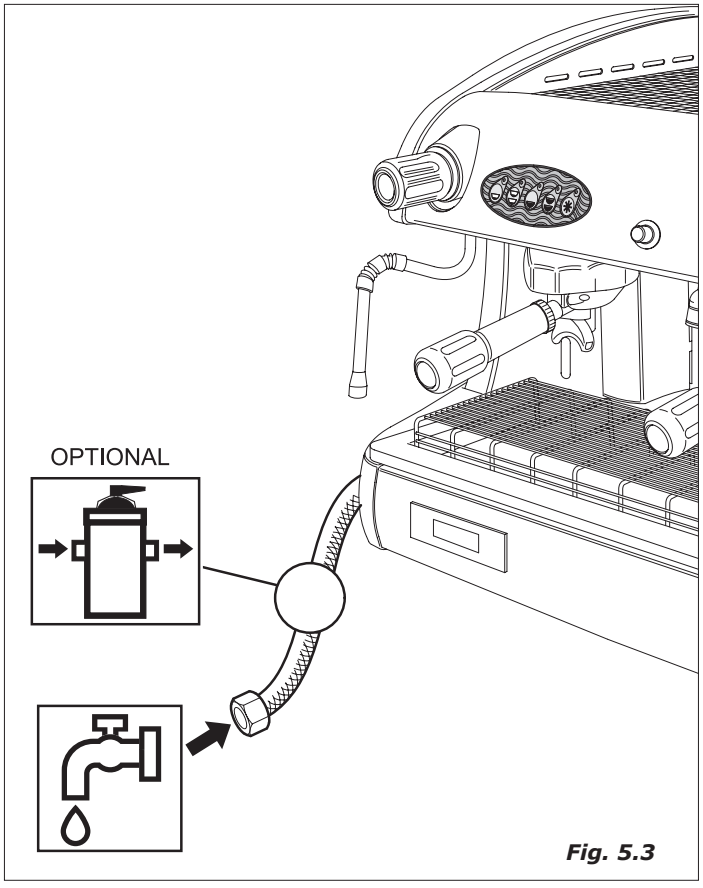


Fig. 5.3

6. COMMISSIONING

6.1 Machine control commands and devices

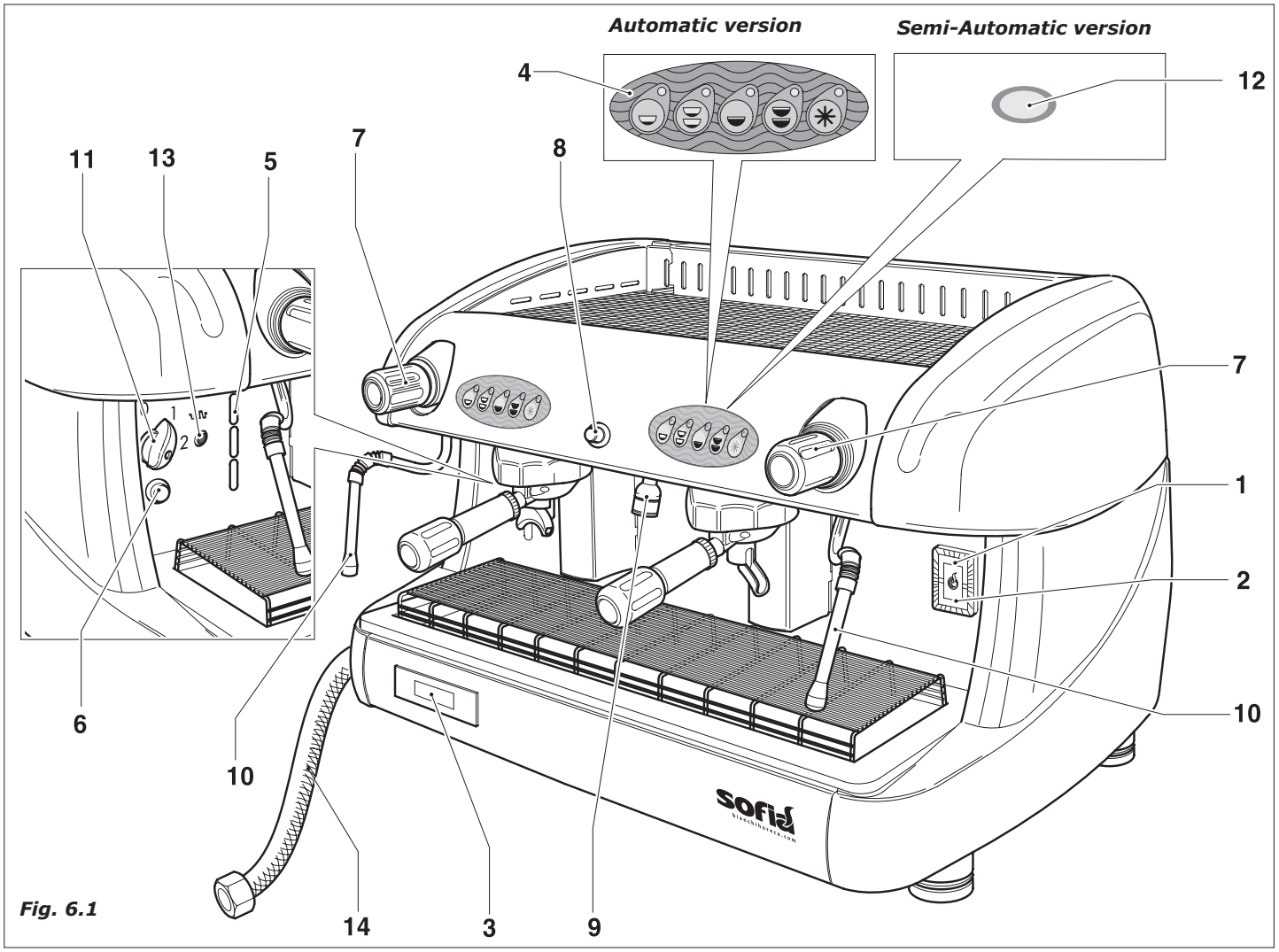


Fig. 6.1

1. Boiler pressure gauge
2. Pump pressure gauge
3. Display
4. Automatic version controls (G01)
5. Level display
6. Manual water refill pushbutton
7. Steam dispensing turn-knob
8. Water dispenser pushbutton
9. Water dispenser pipe
10. Steam dispenser nozzle
11. Selector switch
12. Semi-Automatic dispensing version controls (G03)
13. Heating element indicator light
14. Water mains connection tube

Functions:

The boiler pressure gauge (1) with a 0 to 2.5 bar scale, displays the boiler pressure level :

- When the indicator is in the interval between 0 and 0.8 bar i.e. with the blue background, the machine is in its heating up stage and therefore coffee dispensing is not recommended.
- The interval comprised between 0.8 and 1.6 bar indicates that the pressure and the temperature internally to the boiler are at their ideal levels for coffee preparation.

In the event that the pressure indicated by the pressure gauge (1) goes up to over 1.6 bar, switch the machine off immediately and contact the sales service network.

The pump pressure gauge (2) with a 0 to -15 bar scale, displays the pump pressure level only when the pump is working.

Level display (5) indicates the level of the water in the boiler.

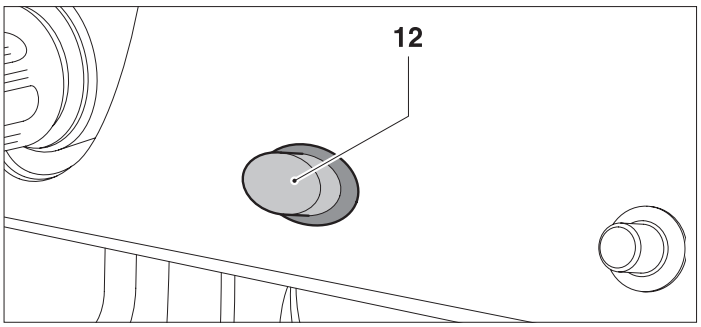
The Sofia Espresso coffee machine series have been equipped with a device that automatically keeps the water level in the boiler constant, by acting on the pump and on the electrovalve. If said level were not visible, switch the machine off and contact the sales service network.

Display (3) [only for Automatic models that are equipped with one]

The multifunction display that the machine is provided with provides useful indications to the user on the machine operation status:

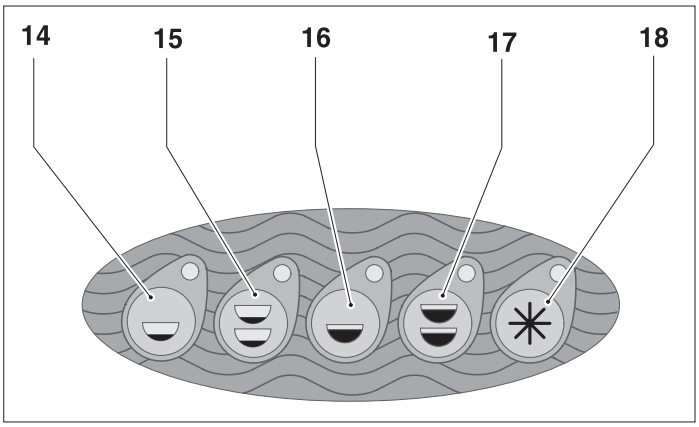
- Upon machine start-up and during possible boiler fill-up operations, the display unit displays the "boiler fill-up" message.
- During the machine's standby mode the display will show up the "select drink" message followed by another, customised message entered by the user.
- During the dosage programming phase, the display will show up the operations being run by the machine (section 8 refers)

Pushbutton dispensing version control-pushbutton.



Key 12 coffee dispensing pushbutton

Multifunction keypad (only for the Automatic versions)



Key 14 dispenses the dose necessary for the preparation of one single espresso coffee

Key 15 dispenses the dose necessary for the preparation of two espresso coffees

Key 16 dispenses the dose necessary for the preparation of one single further diluted (i.e. weaker) espresso coffee

Key 17 dispenses the dose necessary for the preparation of two further diluted (i.e. weaker) espresso coffees

Key 18 activates continuous dispensing. Pressing the key for a second time, dispensing is interrupted.

6.2 Avvio macchina

- After having run another examination of the electric and hydraulic system connections, open the hydraulic system inlet tap.
- Position selector switch (11) on first position and wait until the electronic power pack that the machine is equipped with, executes the necessary control runs and activates the pump and electro valve for boiler fill-up

If the boiler is already at full level, the automatic level control will prevent the pump from starting up again

- Via the appropriate level display (5) check that the boiler is at full level and that the pump is on standby.
- ***Semi-Automatic dispensing version:***

  Position the empty filter basket into the dispensing group, then press pushbutton (12) and wait for the water to run out of the filter basket spout. Press the pushbutton once again to end the water dispensing cycle.
- ***Automatic dispensing version:***

  Position the empty filter basket into the dispensing group, then press pushbutton and wait for the water to run out of the filter basket spout. Press the pushbutton once again to end the water dispensing cycle.
- Position selector switch (11) onto position 2, the signal light (13) on the side will light up and the heating element will begin the heat-up phase of the water in the boiler.
- Wait for the red signal light (13) to go off, meaning that the ideal pressure in the boiler has been reached.

During machine operations the red signal light will go on and off at irregular intervals, depending on machine use.

- When the red signal light (13) goes off, it means that the heating element is off as well.

Semi-Automatic dispensing version:

- Position the filter basket filled with the ground coffee into the dispensing unit.
- The cup/cups under the dispensing spout
- Press the coffee dispensing pushbutton (12) that is located in the foreground
- Once the required quantity of coffee has been dispensed into the cup, press the coffee dispensing pushbutton (12) again to stop dispensing.

Automatic dispensing version:

- Position the filter basket filled with the ground coffee into the dispensing unit.
- The cup/cups under the dispensing spout
- Press key (14) for the coffee to be dispensed in one single cup. The coffee dispensing cycle will end automatically
- Press key (15) for two espresso coffees to be dispensed. The coffee dispensing cycle will end automatically
- Press key (16) for the dispensing of one further diluted (i.e. weaker) espresso coffee, in one single cup. The coffee dispensing cycle will end automatically
- Press key (17) for the dispensing of two further diluted (i.e. weaker) espresso coffee, into two cups. The coffee dispensing cycle will end automatically
- Press key (18) for the continuous coffee dispensing mode.

7. OPERATION

7.1 How to make coffee

- Detach the filter basket from the dispensing group. Turn it upside down and knock down on the filter edge area (taking care not to damage the filter) directly onto the coffee grounds collector tray to empty out all the coffee grounds.
- Use the single dose or double dose filter, as required.
- Fill up the filter with the dose of ground coffee, level the coffee out and press in lightly using the appropriate coffee presser.
- Remove any ground coffee remnants possibly still on the edge of the filter.

Leaving ground coffee remnants on the edge of the filter may prevent the seal from closing tightly enough with subsequent loss of water and coffee grounds.

- Hook the filter basket up onto the dispensing group firmly enough to ensure optimised tightness.
- Position the cups under the dispensing spouts. Start up the coffee dispensing cycle by pressing in either the key or the pushbutton, depending on the relative machine version.
- Once coffee dispensing is complete, leave the filter basket in the dispensing until the next dispensing cycle is run.

During the dispensing cycles, beware of the hot machine parts i.e. particularly the coffee dispensing groups, the steam spouts and the hot water dispenser pipes. Placing one's hands under the dispensing group and spouts during machine operation is strictly prohibited.

7.2 How to make cappuccino

- Make a dose of coffee in a cappuccino cup.
- Fill a tall, rather narrow container up halfway with milk.
- Position said container under the steam dispenser nozzle so that the nozzle touches the bottom of the container.
- Open the steam tap and lower the container until the steam spray skims the surface of the milk.
- Keep moving the container up and down vertically so that the nozzle simultaneously moves in and out, frothing the milk (to a creamy foam)
- Close the steam tap and pour the frothy milk into the cappuccino cup containing the coffee.

Once done, immediately wipe off the steam dispenser nozzle using a clean, dry cloth. This will avoid milk residue crusts on the spout.

Warning: the nozzle will be very hot. To avoid skin burn hazards, avoid touching it directly whilst cleaning.

7.3 How to heat up a drink

- Plunge the steam dispenser nozzle directly into the liquid that requires heating.
- Open the tap gradually to enable the steam to exit the spout. This will enable the steam to gradually heat the liquid up to the required temperature.
- Once the temperature has been reached, close the steam tap.

Once done, immediately wipe off the steam dispenser nozzle using a clean, dry cloth.

Warning: the nozzle will be very hot. To avoid skin burn hazards, avoid touching it directly whilst cleaning.

7.4 How to make teas and infusions

- Position a container under the hot water dispenser pipe and press the relative pushbutton to start drawing the hot water. Once the required quantity of hot water has been drawn, press the pushbutton again to stop drawing.
- Add the required tea flavour into the hot water.

The use of treated water may cause the tea or infusion to have a darker appearance compared to use of standard water. If normal tea or infusion colouring is preferred, proceed with heating up non-treated water as described under previous section 7.3.

8. DOSAGE ADJUSTMENT AND CALIBRATION (for versions equipped with this function)

8.1 Electronic dosage machine versions

The overall series of Sofia Espresso coffee machines is available in automatic coffee dosage versions (Automatic).
Said dose can be adjusted and customised.

8.1.1 Dosage adjustment

Coffee dose adjustments are carried out by acting on the group keypads:

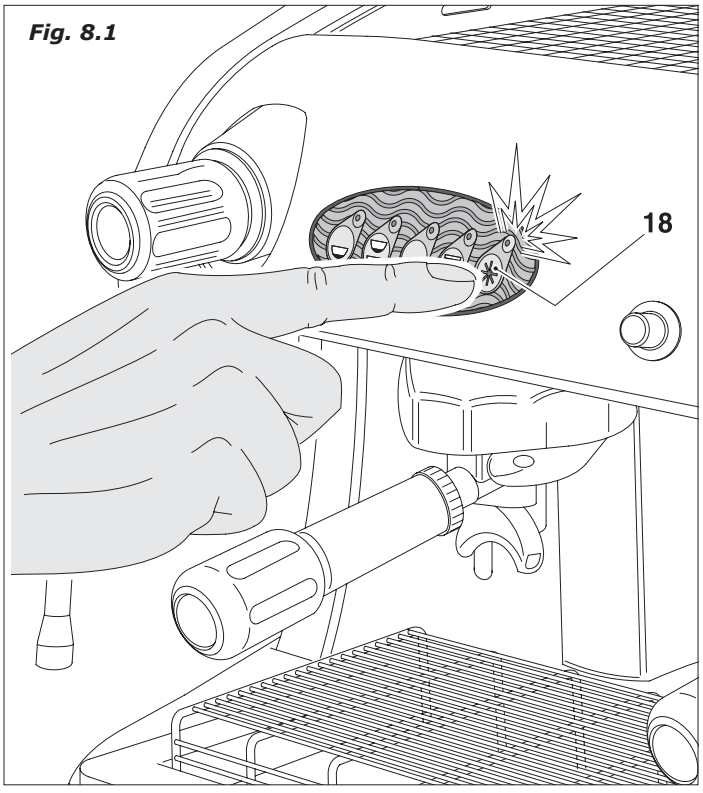
- Arrange the filter basket, either single or double based on the key to be adjusted, as described under the "how to make coffee" section.
- Keep the key (Fig. 8.1 – item 18) pressed in until the relative LED flashes and the versions fitted with a display show up the "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s" message
- The flashing led indicates that the machine is in the programming phase. Once 30 seconds have gone by the machine will automatically revert to operation mode.
- Whilst the LED is flashing, press the key relative to the dosage that must be programmed, to start dispensing.
- During the dispensing cycle, the LED corresponding to the selected program key will stay on, as will the LED on key (18). The versions fitted with a display will show up the "PROGRAMMING" message followed by the type of coffee being adjusted (espresso or "long" diluted (i.e. weaker).
- Wait for the cup dose to reach the required quantity, then press the key again to stop the dispensing cycle.
- The adjusted quantity is stored by the electronic power pack.
- repeat the operation on the remaining keys. The LEDS relative to keys that have already been programmed will stay OFF.

For dose adjustments on machines with two or three dispensing groups, start the adjustment operations from the keyboard that is first to the left on the machine frontlet.

The electronic power pack will automatically store and apply the adjustments to the other machine keypads.

If adjustment of the groups relative to the second and/or third keyboard is also required, start the procedure all over again from the beginning.

Fig. 8.1



9. MAINTENANCE

Unless otherwise specified, all maintenance operations must be carried out when the machine is totally powered down to OFF, it has cooled down and the mains socket is unplugged. Use of metal, abrasive tools and solvents is not recommended for machine cleaning operations:

they could all cause damages.

Where indicated, use specific detergents for coffee machines that are available on sale in the specialised technical service centres.

9.1 Daily maintenance

For cleaning operations use cloths or sponges that will not release fibres or threads.

- Clean the bodywork accurately and, on the stainless stele parts, rub in the direction of the satin finish.
- Clean the steam and the hot water dispenser pipes. Check to see that the spout diffuser nozzles are not clogged or partially clogged with crusts and residues. If a crust removal operation is necessary, be very careful not to deform or damage the relative sprayer.
- Remove the filter baskets from the machine then remove the filters and proceed with removing any coffee encrustations. To remove grease deposits rinse out the filters and filter baskets using hot water.

9.2 Weekly maintenance

9.2.1 Cleaning the dispensing groups

This operation must be conducted whilst the machine is operative and under pressure.

- Place the blind filter on issue with the machine into the filter basket. Add in a spoon of specific coffee machine detergent, then reassemble the filter basket back into the group to be cleaned.
- Activate the coffee dispensing start command on the group for about 30 seconds.
  In the Automatic version, once the filter basket is assembled back on again, press keyboard keys 14 and 18 simultaneously. The machine will automatically run five wash cycles.
- Start up and stop the dispensing cycles for the number of times required, until clean, clear water flows out of the group discharge.
- Remove the filter basket, remove the blind filter and insert a normal filter. Reassemble the filter basket back on and activate the dispensing cycle for as many times as required to ensure sufficient rinsing.
- Make a coffee to eliminate any possible unpleasant tastes.

9.2.2 Cleaning the filters

- Prepare a cleaning solution using hot boiling water plus a packet of the specific coffee machine powder detergent, in a container that is not in aluminium or iron.
- Remove the filters and soak them together with the filter baskets in said solution for at elast 20 minutes (if possible, all-night soaking is preferable).
- remove the filters and the filter baskets from the detergent solution and rinse them thoroughly under plenty of running water.

9.2.1 Cleaning the collection tray

- Remove the cup carrier grid from the tray and clean if necessary.
- Remove the discharge tray and clean it to remove any possible encrustations and/or coffee grounds residues.

9.3 Periodic maintenance tasks

9.3.1 Water replacement and total emptying out of the boiler

This operation must be conducted by the technical service personnel.

- Power the machine down to OFF and wait until there is no more pressure inside the boiler (i.e. the pressure gauge must be on "0")
- Remove the safety valve by unscrewing it at the base using an adjustable spanner (size 21).
- Use a pump to suck up all the water in the boiler.
- Reassemble the safety valve back on again.
- Proceed with filling the boiler back up again.

9.3.2 Regeneration of the water treatment units

For the regeneration of the water treatment units, please consult the relative user's manual and follow the instructions therein.

10. PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

10.1 Putting the machine out of service temporarily

- Carry out all the cleaning and maintenance operations.
- Disconnect and wrap up the power supply cable.
- Disconnect the water supply tube.
- Cover the machine and store it in a dry place, not exposed to bad weather and with exclusive access.

For the conduction of the machine disconnection operations from the utility supply mains, please contact qualified personnel.

10.2 Putting the machine out of service definitely

- Disconnect and wrap up the power supply cable.
- Disconnect the water supply tube.
- Cut off the supply cable, pack up the machine and deliver it to personnel in charge of specifically certified waste recycling or used machinery collection centres.

11. TROUBLE SHOOTING

The following are inspection operations that can be carried out by the operator with the machine powered down and unplugged from the power mains. For any other type of anomaly or non-specified machine inconveniency, unplug the machine from the power mains, do not proceed with direct attempts at repairing the machine and immediately contact qualified and authorised sales service network personnel.

1) The machine will not start up:	*- Check to ensure that the power mains plug has been plugged in correctly* *- Check to censure that the differential, magneto-thermal and main switches are all correctly engaged* *- Check the condition of the power supply cable and mains plug. If they are damaged, please contact qualified and authorised personnel for replacement.*
2) Water found under the machine	*- Check to censure that the tray discharge is not obstructed.*
3) Slow dispensing speed	*- Check filter and spout/sprayer conditions to make sure they are clean.* *- Check to make sure that the coffee has not been ground too finely*
4) Irregular steam supply	*- Check to censure that the spout nozzles are not obstructed.*

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:
Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING S.p.A.**

Tipo/Modelo: **BVM 342**
Nombre comercial: **SOFIA**

Máquinas de café para uso profesional

EXPEDIENTE TÉCNICO conservado en el departamento técnico de la sede BVG. - Año de fabricación: **2014** -
Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

1) Baja tensión 2006/95/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-**
2) Directiva máquinas 2006/42/CE y sucesivas modificaciones e integraciones, acogida en Italia por el D.Leg. 17/2010 -**DM**-.
(Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina).
3) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-**
3) REG. (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
REG. (CE) 1895/2005 relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos enmateriales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios
DIR. 2002/72 CE relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Las pruebas / comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas / europeas:
1) SEGURIDAD (Baja tensión - Directiva máquinas):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011(Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Límites de las emisiones para corriente armónica)
EN 61000-3-3:2008 (Limitación de las fluctuaciones de tensión y flicker en las redes de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana)

3) APTITUD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS AL CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Pruebas de "Aptitud al contacto con productos alimenticios" según previsto por la normativa italiana D.M. 21-03-1973 y modificaciones sucesivas ⇒ Decreto de 4 de mayo de 2006 n° 227, y por las normas de transposición de las Directivas Europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 y Reg. CE n. 1895/2005.

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Julio 2014

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

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

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad que las familias de producto:

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

Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Año de fabricación: **2014**
son conformes a la directiva: **RoHS 2**

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

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

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

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Julio 2014

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

¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

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

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

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

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

Indicación de toma en tierra

ADVERTENCIAS

OPERADOR

Es definido operador la persona encargada de la utilización de la máquina y la recarga del café.
El operador además debe proveer a la limpieza de la máquina.
En caso de desperfecto, el operador debe llamar al técnico instalador.

TÉCNICO INSTALADOR

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

ÍNDICE

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Advertencias para el operador

1.2 Advertencias generales

2.0 DESCRIPCIÓN DE LAS MÁQUINAS

3.0 DATOS TÉCNICOS

3.1 Dimensiones y pesos

3.2 Dotación de las máquinas

3.3 Protecciones mecánicas

3.4 Protecciones eléctricas

3.5 Ruido aéreo

3.6 Vibraciones

3.7 Especificaciones funcionales y composición de la máquina

4. TRANSPORTE

4.1 Embalaje

4.2 Control en la entrega

5. INSTALACIÓN

5.1 Conexiones que predisponer por parte del cliente

5.1.1. Alimentación eléctrica

5.1.2. Alimentación hídrica

5.2 Ubicación de la máquina

6. PUESTA EN SERVICIO

6.1 Mandos e Instrumentos de control

6.2 Puesta en marcha de la máquina

7. USO

7.1 Cómo se prepara el café

7.2 Cómo se prepara el capuchino

7.3 Cómo se calienta una bebida

7.4 Cómo se prepara una infusión

8. REGULACIÓN Y CALIBRADOS DE DOSIS (para los modelos habilitados)

8.1 Modelos de dosificación electrónica

8.1.1 Regulaciones de dosificación

9. MANTENIMIENTO

9.1 Mantenimiento diario

9.2 Mantenimiento semanal

9.2.1 Limpieza de grupos de erogación

9.2.2 Limpieza de filtros

9.2.3 Limpieza de la bandeja de desagüe

9.3 Mantenimiento periódico

9.3.1 Sustitución del agua con vaciamiento completo de la caldera

9.3.2 Regeneración de suavizadores

10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

10.1 Puesta fuera de servicio temporánea

10.2 Puesta fuera de servicio definitiva

11. INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Advertencias para el operador

Esta máquina de café ha sido diseñada y construida en pleno respeto de las normativas vigentes respecto a la seguridad y es segura para las personas que sigan las advertencias e instrucciones presentadas en este manual.

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

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

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

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

1.2 Advertencias generales

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

La intervención en el máquina de café solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.

El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el máquina de café deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina.
- Este manual es parte integrante de la máquina de café y como tal debe siempre permanecer en las cercanías de la máquina, para permitir ulteriores consultas por parte de los diferentes operadores, hasta el desmantelamiento y/o desguace de la misma.
- En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula de la máquinas de café.
- Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador, son siempre bajo su responsabilidad.

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico.
- Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.
- Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre las nuevas máquinas, no obligan a Bianchi Vending S.p.a. a incorporarlas en las máquinas de caféya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de Bianchi Vending S.p.a., actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

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

☎ *+039. 035.45.02.111*

En caso de pedido de asistencia, es bueno saber indicar los datos de la matrícula.

Bianchi Vending S.p.A. declina toda responsabilidad por daños causados a personas o cosas en consecuencia del incumplimiento de las siguientes advertencias durante la fase de instalación y utilización de la máquina de café:

. La máquina debe ser colocada exclusivamente en lugares donde su utilización esté reservada a personal preparado.

· Los elementos del embalaje (bolsas, poliestireno expandido, clavos de las cajas, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.

· Antes de conectar la máquina, cerciórese de que los datos de matrícula correspondan a los de la red de alimentación. Queda prohibido el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongaciones.

· En caso de duda, haga controlar por personal calificado la instalación de alimentación eléctrica, que debe responder a los requisitos dispuestos por las normativas vigentes, entre las cuales:

- Puesta en tierra
- Sección de los conductores suficiente para la potencia de absorción
- Dispositivo seccionador idóneo para la categoría de sobretensión 3

· Controle que la tensión de red no tenga una desviación superior al 6%;

· Controle que la presión esté comprendida entre 0,5 y 5 bar;

· La máquina no es apta para la instalación en ambientes como cocinas industriales, civiles y lugares afines.

. La máquina no es idónea para ser instalada en exteriores o en lugares sujetos a salpicaduras o rociados de agua.

· Coloque la máquina sobre un plano repelente al agua (laminado, acero, cerámica, etc.), lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en ambientes donde la temperatura no descienda por debajo de los 5°C.

· Coloque la máquina sobre un plano de apoyo de modo que el calienta tazas se encuentre a una altura desde tierra superior a 150 cm.

· No exponga la máquina a la intemperie ni la coloque en ambientes de elevada humedad.

· No obstruya las rejillas de aspiración o de disipación, en particular no cubra con paños u otras cosas el plano calienta tazas.

· La máquina embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperaturas no inferiores a 5°C. Los bultos puden ser apilados en un máximo de tres del mismo modelo. Evite sobreponer al embalaje bultos pesados de otro tipo.

· Para garantizar su normal ejercicio, el aparato debe ser instalado en lugares en los cuales la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +5°C y una máxima de +50°C, y la humedad relativa absoluta no supere el 75%.

· No coloque el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

· Queda absolutamente prohibido remover protecciones mecánicas, térmicas y/o eléctricas.

· En caso de emergencia, como principios de incendio, ruido anómalo, sobrecalentamiento, etc., intervenga tempestivamente y desenchufe la alimentación eléctrica de la red, cierre los grifos del agua y donde previsto las llaves del gas.

. En caso de que la máquina, durante el transporte, transite por ambientes a temperaturas cercanas o inferiores a 0°, el técnico deberá efectuar el vaciamienyto del circuito hidráulico.

La máquina es entregada por el productor sin agua en el circuito interno.

· Utilice sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor; garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes.

· Las máquinas de café han sido diseñadas y construidas para la preparación de café expreso y otras bebidas calientes. Todo uso distinto debe considerarse inapropiado y peligroso.

· Las máquinas están destinadas a un uso exclusivamente alimentario, por lo tanto queda prohibido el empleo de líquidos o materiales de otro tipo que puedan generar peligro y/o contaminar los elementos de erogación.

En ningún caso Bianchi Vending S.p.A. tiene la obligación de resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones de la máquina a causa de desperfectos.

El utilizador no debe:

· Entrar en contacto con las zonas calientes y de erogación de la máquina

· Apoyar contenedores de líquidos sobre la máquina

· Intervenir en obras de mantenimiento o transporte con la línea conectada y la máquina caliente

· Lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión

· Sumergir parcialmente o completamente la máquina en agua

· Utilizar la máquina si el cable de alimentación eléctrica se ve dañado

· Tocar la máquina con las manos o los pies mojados o húmedos

· Utilizar la máquina en caso de que hubieran menores en las inmediatas cercanías

· Dejar utilizar la máquina a personas no capacitadas o a menores

· Obstruir la rejillas de aspiración o disipación del calor con paños u otros objetos

· Utilizar la máquina cuando resulte mojada o húmeda en las zonas no de erogación

El constructor declina toda responsabilidad por daños a personas o cosa debidos a un uso inapropiado, errado o irracional y al uso de las máquinas por parte de operadores no profesionales.

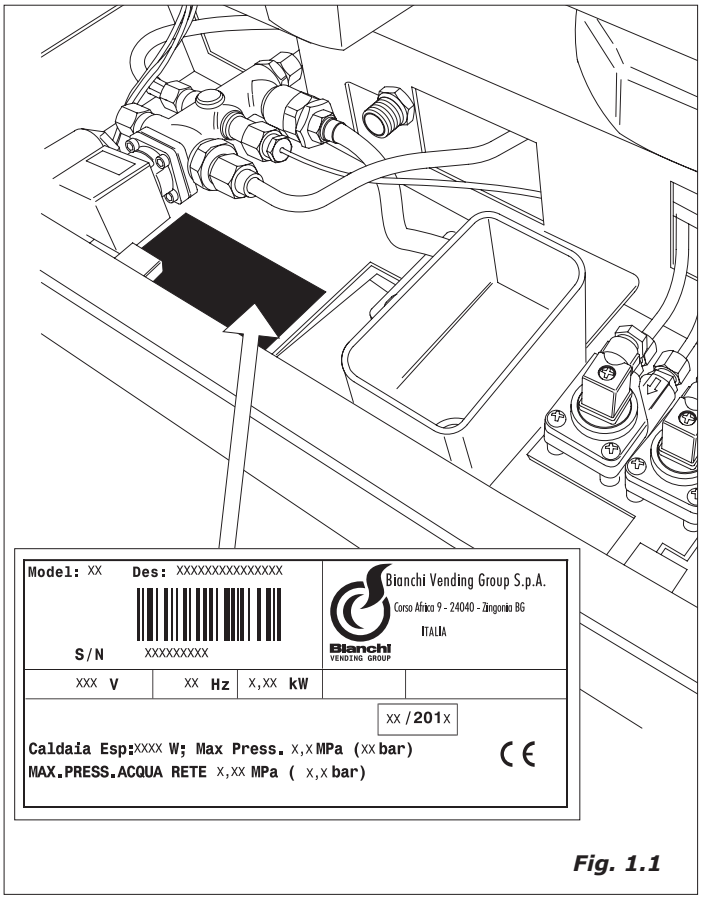


Fig. 1.1

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas de la serie **Sofia Espresso** han sido diseñadas y construidas para la preparación de café expreso y otras bebidas calientes.Todo uso distinto debe considerarse inapropiado y peligroso.

El constructor declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas como consecuencia de un uso inapropiado, errado o irracional de la máquina.

El utilizador debe atenerse siempre a las indicaciones de uso y mantenimiento presentadas en este manual. En caso de duda o anomalía de funcionamiento, detenga la máquina, absténgase de efectuar reparaciones o intervenciones directas y recurra al servicio de asistencia.

La serie de máquinas de café **Sofia Espresso** está disponible en la versión equipada con grupos de erogación de café controlados electrónicamente, donde la dosificación en la taza es programable; y en la versión de erogación continua (pulsador).

El grupo de erogación termoestabilizado garantiza el mejor aprovechamiento de las partes nobles del café; el restablecimiento del nivel óptimo de agua en la caldera está garantizado por un dispositivo electrónico. La erogación del agua y del vapor se realiza a través de 3 difusores multidireccionales de alto rendimiento (versión de 2 difusores a pedido), que permiten la preparación de capuchinos y otras bebidas calientes.

Estas soluciones técnicas permiten eliminar todo desperdicio de energía y preservar la máquina de dañinos impactos térmicos.

El agua, tomada directamente de la red hídrica, es presurizada mediante una bomba volumétrica exenta de mantenimiento, mientras que el calentamiento es realizado mediante intercambio térmico conductivo en la caldera.

Accionando los correspondientes mandos situados en el frente de la máquina, el agua calentada y presurizada de manera ideal es enviada a los dispositivos de erogación.

La estructura portante de la máquina está realizada en acero y a este son fijados los componentes mecánicos y eléctricos.

La carrocería de la máquina está realizada en acero inox Baiedur y garantiza la necesaria protección, junto a un diseño único.

3.0 DATOS TÉCNICOS

3.1 Dimensiones y pesos

DIMENSIONES Y PESOS	SOFIA ESPR. 1 GRUPO	SOFIA ESPR. 2 GRUPOS	SOFIA ESPR. 3 GRUPOS
Largura [mm]	520	700	950
Profundidad [mm]	540	540	540
Altura [mm]	500	500	500
Peso [kg]	44	70	80
Capacidad caldera [l]	5	12	21
EMBALAJE			
Volumen [cm^3]	283	340	434
Dimensiones LxPxA [mm]	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Peso bruto [Kg]	48	74	90
Tensión de alimentación	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Frecuencia alimentación	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Potencia absorbida	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Presión nominal caldera de vapores	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Presión nominal intercambiadores	12 bar	12 bar	12 bar

3.2 Dotación de las máquinas

	SOFIA ESPR. 1 GRUPO	SOFIA ESPR. 2 GRUPOS	SOFIA ESPR. 3 GRUPOS
Portafiltro 1 dosis	N°1	N°1	N°1
Portafiltro 2 dosis	N°1	N°2	N°3
Filtros 1 dosis	N°1	N°1	N°1
Filtros 2 dosis	N°1	N°2	N°3
Filtro ciego	N°1	N°2	N°3
Tubo de carga 1.7 m	N°1	N°1	N°1
Tubo de descarga 1.5 m	N°1	N°1	N°1
Manual de instrucciones	N°1	N°1	N°1
Esquemas eléctricos	N°1	N°1	N°1

3.3 Protecciones mecánicas

- Pincelado completo de protección de las partes sujetas a calor y del generador de vapor y agua caliente
- Plano de trabajo con rejilla y bandeja de recogida de líquidos
- Válvula de expansión en la instalación hidráulica y válvula de seguridad en la caldera
- Válvula de no retorno en la instalación hidráulica, para evitar reflujos en la red de alimentación.

3.4 Protecciones eléctricas

- Mandos teclado de baja tensión
- Protección térmica en el motor bomba
- Protección térmica en las resistencias

3.5 Ruido acústico

En el lugar de trabajo normalente no se supera el nivel de presión sonora de 70 db(A).

3.6 Vibraciones

Las máquinas están equipadas con pies vibraciones.
En condiciones de trabajo normales no se generan vibraciones dañinas para el operador y el medio ambiente.

3.7 Especificaciones funcionales y composición de la máquina

Toda la gama Sofia Espresso está disponible en las siguientes configuraciones:

Funcionamiento Semiautomático:

- · Con 1 tubo de vapor y 1 tubo de toma de agua caliente (1 GR)
- · Con doble tubo de vapor y toma de agua caliente (2-3 GR)
- · Con visualizador del nivel de agua de la caldera (1-2-3 GR)

Funcionamiento Automático programable:

- · Con o sin display de visualización de funciones de la máquina.
- · Con 1 tubo de vapor y 1 tubo de agua caliente (1 GR)
- · Con doble tubo de vapor y agua (2-3 GR)
- · Con visualizador del nivel de agua de la caldera (1-2-3 GR)

4. TRANSPORTE

4.1 Embalaje

La máquina es entregada en un único bulto con embalaje de cartón y elementos de protección internos de poliestireno expandido.

En el embalaje están presentes las simbologías convencionales que observar durante la movilización y el almacenamiento del bulto.

Efectúe el transporte teniendo siempre el bulto en posición vertical, no vuelque ni apoye en un costado, procediendo con cautela evitando golpes y exposiciones a la intemperie.

4.2 Control en la entrega

En el momento de la entrega, controle que la máquina recibida corresponda a la descrita en los documentos de acompañamiento, incluidos eventuales accesorios.

Controle que no hay sufrido daños durante el transporte y en caso afirmativo, advierta con tempestividad al fletador y a nuestro departamento de asistencia al cliente.

Los elementos de embalaje no deben estar al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.

No deseche en el ambiente los elementos de embalaje, elimínelos entregándolos a los órganos predispuestos para tales actividades.

5. INSTALACIÓN

Las máquinas están dotadas de pies de altura regulable, asegúrese que tal regulación sea idéntica para los 4 pies.

El plano de apoyo debe ser bien nivelado, seco, robusto, estable y a una altura desde tierra de por lo menos 110 cm.

Para un correcto funcionamiento de la máquina, no hacen falta ancorajes al plano de apoyo ni procedimientos técnicos para limitar las vibraciones.

Se aconseja dejar espacios libres alrededor de la máquina para facilitar su uso y las operaciones de mantenimiento.

Absténgase de instalarla en caso de que la máquina esté mojada o húmeda, hasta que no se tenga certeza de su completo secado. De todos modos es necesario efectuar un control preventivo por parte del servicio de asistencia para verificar eventuales daños sufridos por los componentes eléctricos.

Prevea en proximidad de la máquina un área que destinar al muele-dosador.

En caso de que las máquinas estén dotadas de suavizador, éste debe ser conectado por el instalador según las normas vigentes.

En caso de montaje de suavizadores diferentes de los dedicados a la máquina, haga referencia a la documentación del producto elegido.

Haga predisponer por el instalador una caja para los fondos.

5.1 Conexiones que predisponer por parte del cliente

Las operaciones de conexión deben ser realizadas por personal calificado y en cumplimiento de las reglas federales, estatales o locales.

5.1.1 Alimentación eléctrica

La máquina es suministrada lista para la conexión a la red eléctrica según las especificaiones requeridas en el momento de la compra.

Antes de conectar la máquina, cerciórese de que los datos de matrícula correspondan a los de la red de distribución eléctrica. El cable de alimentación eléctrica, que debe estar íntegro y sin daños, debe ser conectado directamente a la conexión precedentemente predispuesta según las normas vigentes. La instalación de puesta en tierra y de protección contra las descargas atmosféricas debe obligatoriamente ser realizada como prescriben las normas. Para la red de alimentación, utilice un cable a norma con conductor de protección (cable de tierra).

Para la alimentación trifásica utilice una toma de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra).

Para la alimentación monofásica utilice una toma de 3 conductores (fase + neutro + tierra).

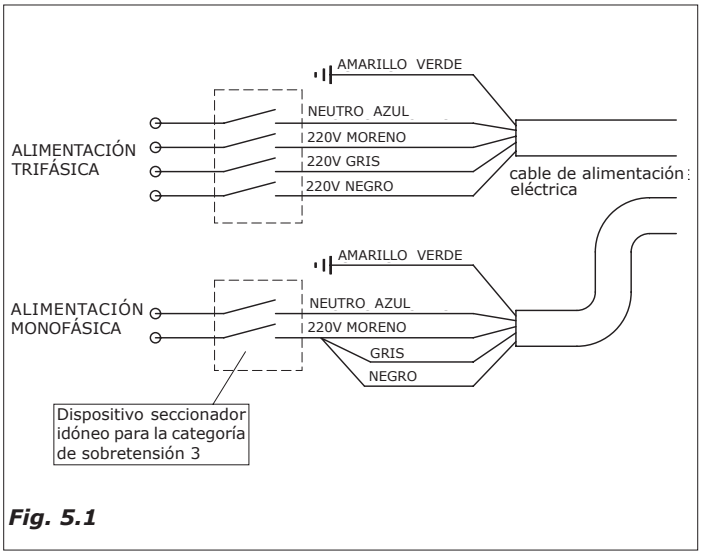


Fig. 5.1

En ambos casos predisponga al inicio del cable de alimentación un interruptor diferencial, con desganchadores magnéticos, compatible con los datos indicados en la matrícula de la máquina.

Los contactos deben tener una apertura igual o superior a 3 mm.

Se recuerda que toda máquina debe estar dotada de seguridades propias.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o por personal calificado, de modo que se prevenga todo riesgo.

5.1.2 Alimentación hídrica (Fig.5.2y Fig. 5.3)

Las conexiones deben ser predispuestas en proximidad de la máquina:
· Tubo de descarga de la cubeta de recogida de los líquidos
· Tubo de alimentación de agua

5.2 Ubicación de la máquina

· Coloque el cuerpo de la máquina sobre el plano horizontal predispuesto cuidando la nivelación mediante los pies regulables, asegúrese de que la máquina no tenga una inclinación superior a los 2°.

Antes de efectuar la conexión, efectúe un cuidadoso lavado de los tubos hídricos de red:

· Abra completamente el grifo del agua de red y haga escurrir por algunos minutos
· Proceda a la conexión hídrica de descarga y carga de agua
· Conecte la máquina a la red de distribución eléctrica

Efectúe un cuidadoso lavado de toda la tubería hídrica de la máquina:

· Abra completamente el grifo de alimentación de la red hídrica
· Accione el interruptor general (pos. 1) y espere a que la caldera se llene hasta el nivel establecido.
· Accione el interruptor general (pos. 2) para dar inicio al calentamiento del agua en la caldera
· Accione cada grupo de modo que salga el agua por cerca de un minuto, repita la operación dos veces.

  Espere que la máquina esté en presión (aprox. 40 minutos)
· Erogue vapor desde las correspondientes tubos por aprox. un minuto
· Erogue agua caliente desde la corresponiente tubo de toma de agua por al menos un minuto, repita la operación dos veces.
· Apague los interruptores

Con el fin de obtener un funcionamiento optimal de la máquina, aconsejamos la utilización de un depurador/ decalcificador a ser colocado antes de la entrada de agua en la máquina.

Cuando la máquina no efectúa erogaciones por más de 24 horas, antes de iniciar el trabajo realice un lavado de los componentes internos, repitiendo las operaciones arriba descritas.

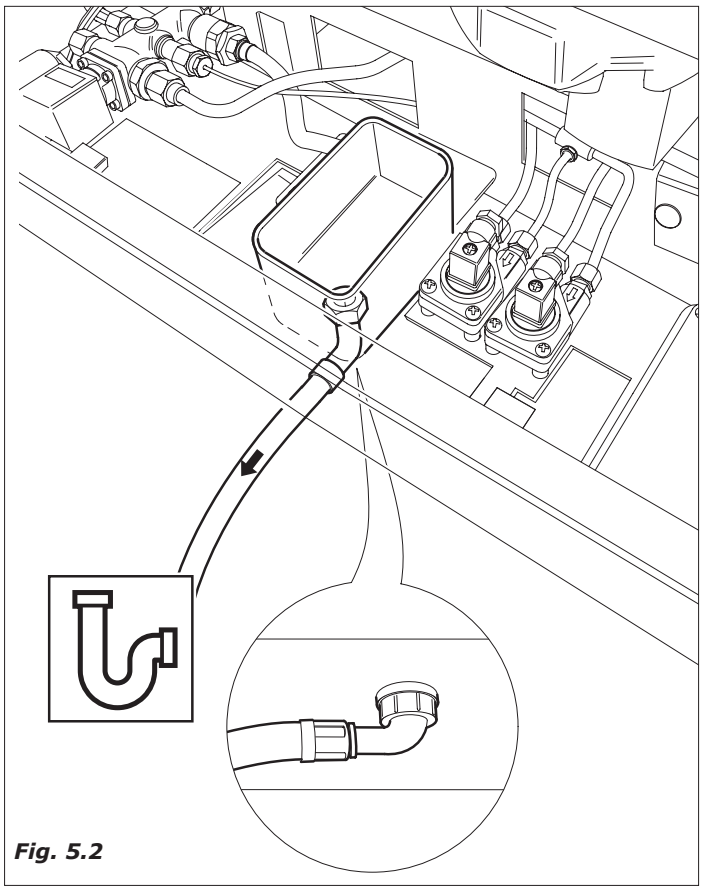


Fig. 5.2

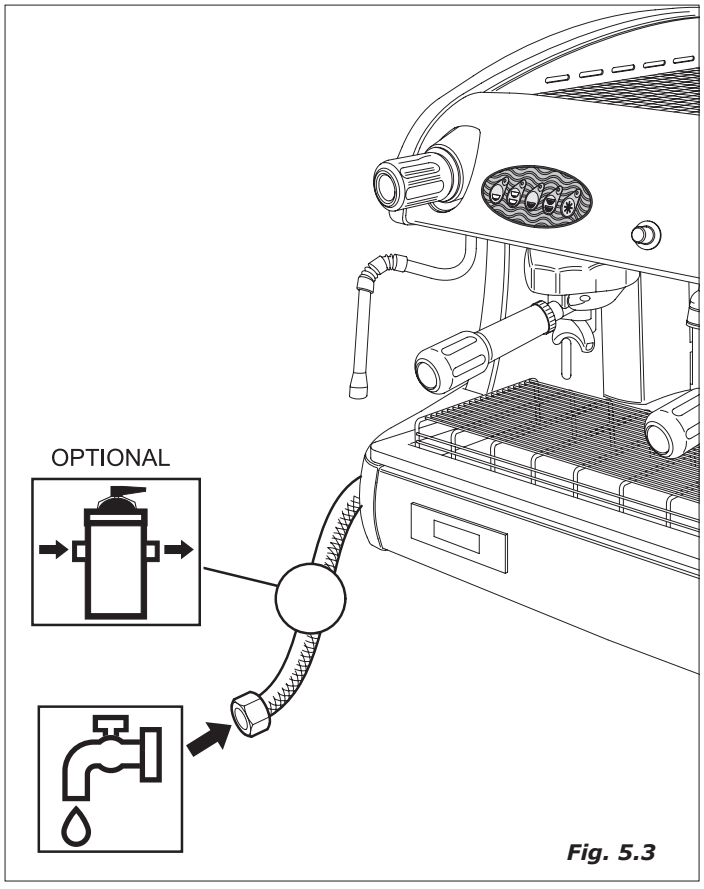


Fig. 5.3

6. PUESTA EN SERVICIO

6.1 Mandos e Instrumentos de control

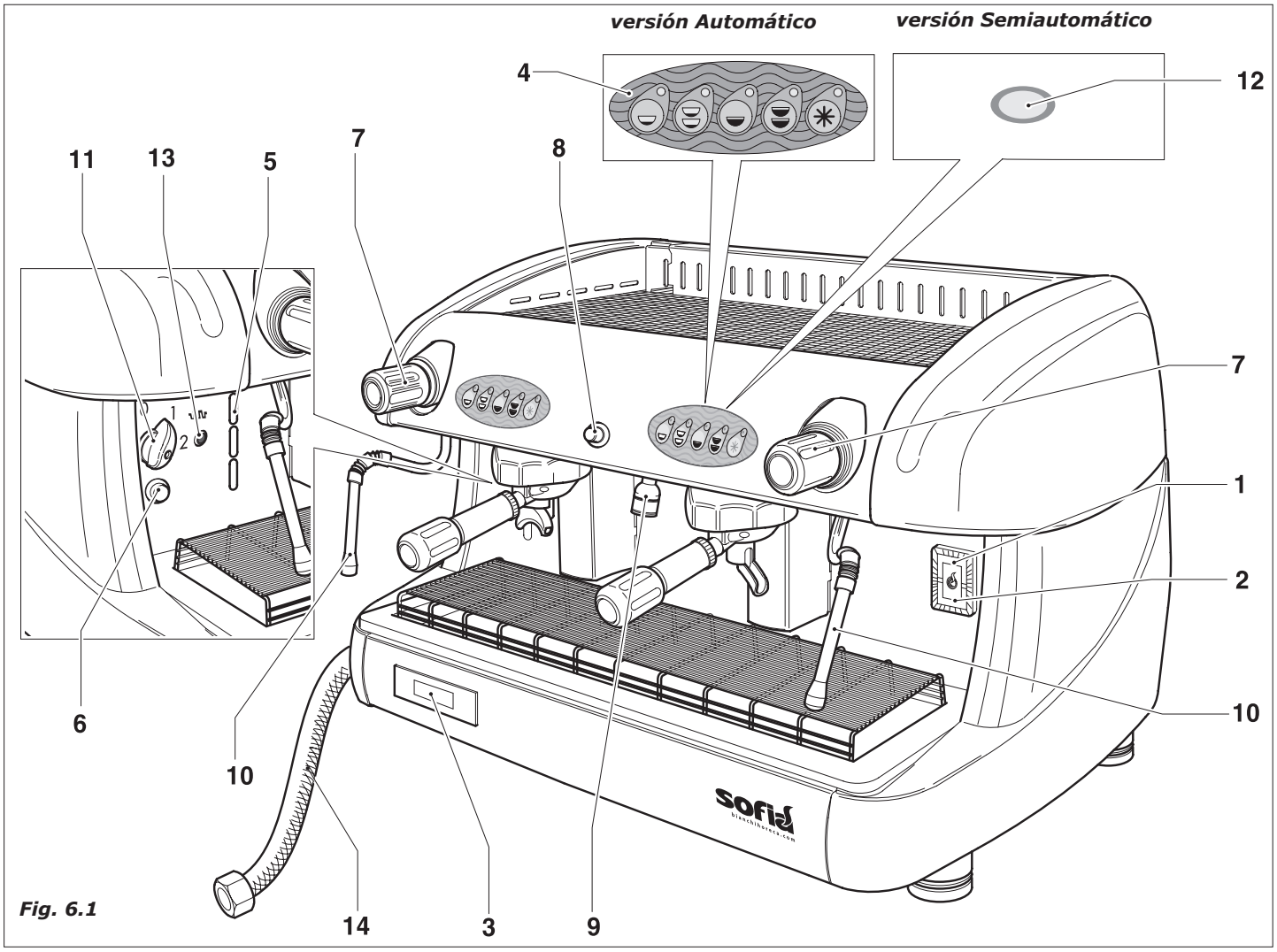


Fig. 6.1

1. Manómetro de presión de la caldera
2. Manómetro de presión de la bomba
3. Display
4. Mandos de la versión Dose (G01)
5. Visor de nivel
6. Pulsador de carga de agua manual
7. Pomo para la toma de vapor
8. Pulsador para la toma de agua
9. Tubo de toma de agua
10. Tubo de toma de vapor
11. Selector
12. Mandos de la versión Semiautomático (G03)
13. Indicador de la resistencia
14. Tubo de alimentación de agua

Funciones:

El manómetro (1) con escala 0 2.5 bar indica la presión en la caldera:

- Cuando el indicador se encuentra en el intervalo comprendido entre 0 y 0.8 bar en el fondo de la contera azul, la máquina está en fase de calentamiento, por lo tanto se desaconseja la erogación de café.
- El intervalo comprendido entre 0.8 y 1.6 bar indica que la presión y la temperature en el interior de la caldera están en régimen; la máquina está en las condiciones ideales para la preparación del café.

En caso de que la presión indicada por el manómetro (1) supere el valor de 1.6 bar, apague inmediatamente la máquina y recurra a la red de asistencia.

El manómetro (2) con escala 0-15 bar indica la presión en la bomba únicamente cuando está en funcionamiento.

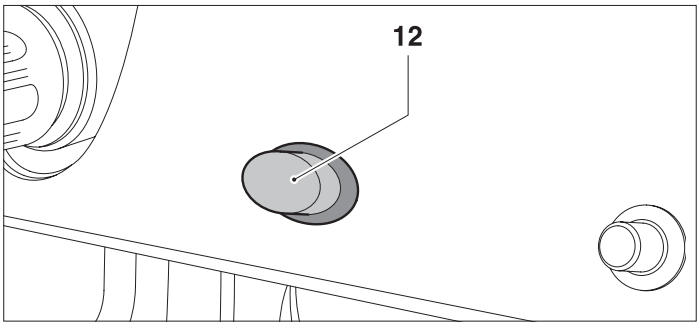
El visor (5) indica el nivel del agua en la caldera:
Las máquinas de la serie Sofia Espresso están dotadas de un dispositivo que automáticamente mantiene constante el nivel del agua en la caldera, actuando en la bomba y la electroválvula. Si el nivel no resulta visible, apague la máquina y recurra a la red de asistencia.

Display (3) [sólo para los modelos Automático habilitados]

El Display multifunción con que está dotada la máquina, da indicaciones útiles al usuario según el estado de funcionamiento de la máquina:

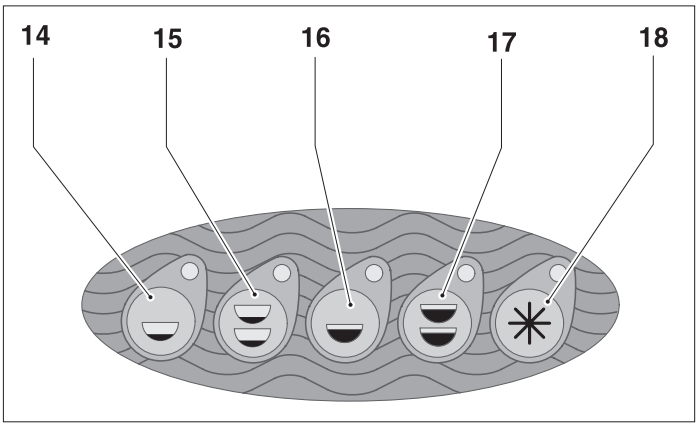
- Al encender la máquina y durante el eventual llenado de la caldera, el display visualiza el mensaje "llenado de caldera"
- Durante el estado de stand-by, el display visualiza el mensaje "seleccione la bebida", seguida por un mensaje personalizable
- Durante la fase de programación de la dosificación, el display visualiza las operaciones que se están efectuando (véase cap. 8)

Pulsador de mando en la versión Semiautomático.



Botón 12 Pulsador de erogación de café

Teclado multifunción (sólo para los modelos Automático)



Botón 14 activa la erogación necesaria para la preparación de un solo café expreso

Botón 15 activa la erogación necesaria para la preparación de dos cafés expresos

Botón 16 activa la erogación necesaria para la preparación de un solo café largo

Botón 17 activa la erogación necesaria para la preparación de dos cafés largos

Botón 18 activa la erogación continua, apretando el botón una segunda vez la erogación es interrumpida

6.2 Puesta en marcha de la máquina

- Tras haber efectuado un ulterior control de las conexiones eléctricas e hídricas, abra el grifo de flujo de la red hídrica.
- Sitúe el selector (11) en la primera posición y espere a que la centralita electrónica, de la cual está dotada la máquina, ejecute los controles y active la bomba y la electroválvula para el llenado de la caldera.

En caso de que la caldera esté a nivel, el control automático inhibirá el funcionamiento de la bomba

- Verifique, a través del correspondiente visor (5), que la caldera esté a nivel y que la bomba esté en stand-by.

- **Mod. Semiautomático:**
  Coloque el portafiltro vacío en el grupo de erogación, apriete el pulsador (12) y espere la salida de agua del pitón del portafiltro, apriete nuevamente el pulsador para terminar la erogación del agua.

- **Mod. Automático:**

  Coloque el portafiltro vacío en el grupo de erogación, apriete un botón en el teclado de la máquina, espere que el agua salga del pitón de erogación, luego apriete nuevamente el botón para terminar la erogación del agua.

- Coloque el selector (11) en la posición 2, el indicador luminoso (13) situado a lado se enciende e inicia el calentamiento del agua presente en la caldera mediante la resistencia.
- Espere el apagado del indicador luminoso rojo (13), índice del alcanzamiento de la presión ideal en la caldera.

Durante el funcionamiento de la máquina, el indicador luminoso se enciende y apaga a intervalos variables según el uso de la máquina.

- El apagado del indicador luminoso (13) indica que la resistencia está apagada.

Mod. Semiautomático:

- Coloque el portafiltro llenado con el molido de café en el grupo de erogación
- Coloque la(s) tacita(s) debajo del pitón de erogación
- Apriete el botón de erogación del café (12) situado por encima del grupo
- Una vez alcanzada la cantidad deseada de café en la taza, apriete nuevamente el botón (12) para cesar la erogación.

Mod. Automático:

- Coloque el portafiltro llenado con el molido de café en el grupo de erogación
- Coloque la(s) tacita(s) debajo del pitón de erogación
- Apriete el botón (14) para obtener el café expreso en una sola taza. La erogación se interrumpirá de manera automática
- Apriete el botón (15) para obtener dos cafés expresos. La erogación se interrumpirá de manera automática
- Apriete el botón (16) para obtener el café largo en una sola taza. La erogación se interrumpirá automáticamente
- Apriete el botón (17) para obtener dos cafés largos en taza doble. La erogación se interrumpirá automáticamente.
- Apriete el botón (18) para obtener la erogación continua.

7. USO

7.1 Cómo se prepara el café

- Desenganche el portafiltro del grupo erogador, golpéelo volcado en el cajón de los fondos por la parte periférica al filtro, para descargar los fondos (cuidado con dañar el filtro)
- Utilice el filtro de 1 ó 2 dosis según la necesidad
- Llene el filtro con la dosis de café molido, nivele y apriete ligeramente el café con la prensita.
- Quite del borde del filtro el eventual café molido

Dejar café molido en el borde del filtro podría impedir la perfecta estanqueidad de la guarnición, con consiguiente pérdida de agua y fondos de café.

- Enganche el portafiltro al grupo, de modo que se obtenga una buena estanqueidad
- Coloque las tazas debajo de los pitones de erogación, inicie la erogación apretando el botón o el pulsador según el modelo.
- Una vez completada la erogación del café, deje el portafiltro introducido en el grupo hasta la erogación sucesiva.

Durante las erogaciones, ponga atención a las partes calientes de la máquina y particularmente a los grupos de erogación de café, los tubos de vapor y toma de agua caliente. No ponga absolutamente las manos debajo de los grupos y los tubos durante su funcionamiento.

7.2 Cómo se prepara el capuchino

- Prepare un café expreso en taza de capuchino.
- Llene un recipiente estrecho y alto hasta casi la mitad con leche.
- Coloque el recipiente debajo del tubo, de manera que el difusor toque el fondo.
- Abra el grifo de vapor y baje el recipiente hasta que el rociador se acerque a la superficie de la leche.
- Mueva el recipiente de abajo hacia arriba, de manera que el difusor se sumerja y salga de la leche generando su monta (crema espumosa)
- Cierre el grifo del vapor y vierta la leche en la taza de café

Apenas efectuada la operación, limpie con una esponja o con un paño limpio el tubo, evitando así el secado de la leche en la misma.

Atención, el tubo estará caliente: evite cualquier contacto directo, hay peligro de ustiones.

7.3 Cómo se calienta una bebida

- Sumerja el tubo de vapor en el líquido por calentar
- Abra gradualmente el grifo, permitiendo la salida del vapor, que liberándose en el líquido lo calentará hasta la temperatura necesaria.
- Cierre el grifo del vapor cuando se alcance la temperatura necesaria.

Apenas haya terminado la operación, limpie con una esponja o con un paño limpio el tubo.

Atención, el tubo estará caliente: evite cualquier contacto directo, hay peligro de ustiones.

7.4 Cómo se prepara una infusión

- Coloque un recipiente debajo del tubo de toma de agua caliente y apriete el pulsador de accionamiento de toma de agua caliente. Una vez erogada la cantidad de agua caliente necesaria, apriete nuevamente el pulsador para detener la toma.
- Añada el producto deseado

La utilización de agua suavizada puede causar una coloración más oscura de lo normal a la infusión preparada, si se quiere obtener una coloración normal proceda con el calentamiento de agua no suavizada, como descrito en el párrafo 7.3

8. REGULACIÓN Y CALIBRADOS DE DOSIS (para los modelos habilitados)

8.1 Modelos de dosificación electrónica

Toda la gama Sofia Espresso está disponible en la versión de dosificación automática de la erogación del café (Automático).
Es posible regular y personalizar la dosificación.

8.1.1 Regulaciones de dosificación

Las regulaciones de la erogación de café son efectuadas a través del teclado de los grupos:

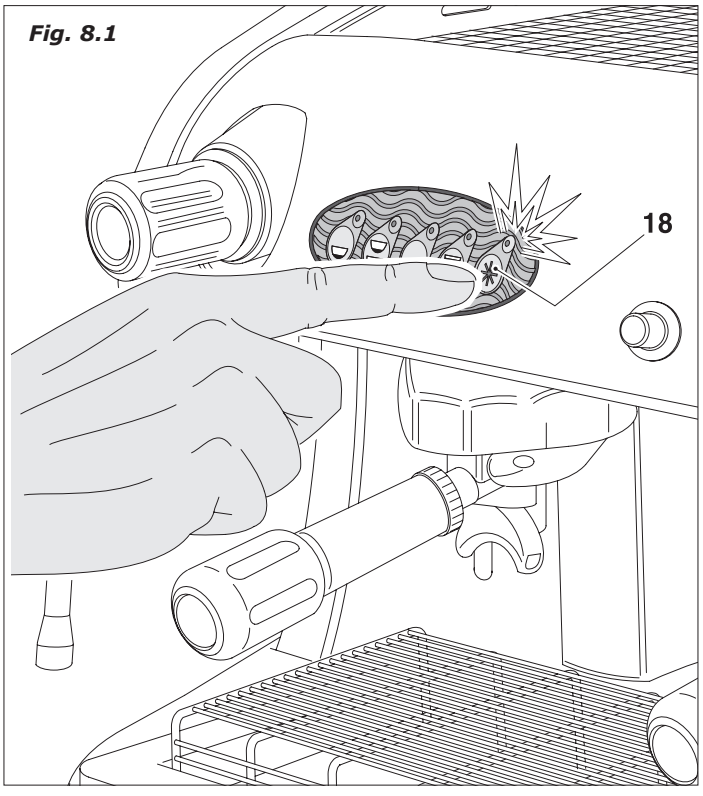
- Predisponga el portafiltro, simple o doble según el botón por regular, como se describe para la preparación de café.
- Mantenga apretado el botón (Fig. 8.1 - pos. 18) hasta que el relativo led parpadee, y en los modelos provistos de display aparezca el mensaje "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- El led intermitente indica que la máquina está en fase de programación, transcurridos 30 segundos la máquina automáticamente vuelve a la modalidad de trabajo.
- Durante el parpadeo del led apriete el botón relativo a la dosificación que se quiere programar para iniciar la erogación.
- Durante la erogación el led correspondiente al botón en programación permanece encendido, tal como el del botón (18). En los modelos provistos de display aparece el mensaje "PROGRAMMING", seguido por el tipo de café que se está regulando (expreso o largo).
- Espere que la infusión en la taza alcance la cantidad deseada, luego apriete nuevamente el botón para interrumpir la erogación.
- La regulación está memorizada por la centralita electrónica
- Repita la operación para los demás botones, los leds de los botones ya programados permanecerán apagados.

En la regulación de máquinas con dos o tres grupos, inicie la regulación desde el primer teclado situado a la izquierda en el frente de la máquina.

La centralita electrónica memoriza automáticamente y aplica la regulación a los otros teclados.

Si se desea regular también la erogación de los grupos relativos al segundo y/o tercer teclado, recomience el procedimiento desde el punto inicial.

Fig. 8.1



9. MANTENIMIENTO

Excepto donde se indica diversamente, las operaciones de mantenimiento deben efectuarse con la máquina apagada, fría y con el cable de alimentación desenchufado. Es desaconsejado el empleo de instrumentos metálicos, abrasivos y de solventes para la limpieza de la máquina:

podrían dañarla.

Donde se indica, utilice detergentes específicos para máquinas de café, en venta en los centros de asistencia técnica especializados.

9.1 Mantenimiento diario

Para las operaciones de limpieza utilice paños o esponjas que no dejen pelos o hilos.

- Limpie con cuidado la carrocería y siguiendo el sentido del satinado en las partes de acero inox.
- Limpie los tubos de vapor y el tubo de toma de agua caliente, controlando que las toberas de los difusores no estén oclusas, parcial o completamente, por residuos o incrustaciones; en caso de hacerse necesaria una operación de desincrustación, preste particular atención a no deformar o dañar el vaporizador.
- Quite los portafiltros de la máquina, desmonte los filtros y provea a la remoción de las incrustaciones de café. Para remover los depósitos de grasa, enjuague los filtros y los portafiltros con agua caliente.

9.2 Mantenimiento semanal

9.2.1 Limpieza de grupos de erogación

Operación a efectuar con la máquina operativa y en presión.

- Introduzca en el portafiltro el filtro ciego en dotación, añada una cuchara de polvo detergente para máquinas de café, luego monte el portafiltro en el grupo que limpiar.
- Accione el mando de erogación de café del grupo por cerca de 30 segundos.

  En la versión Automático, tras haber montado el portafiltro, apriete contemporáneamente el botón 14 y el botón 18 de la botonera, la máquina ejecutará automáticamente cinco ciclos de lavado.
- Active y detenga la erogación varias veces, hasta que el agua en salida de la descarga del grupo resulte limpia.
- Desmonte el portafiltro, remueva el filtro ciego e introduzca el filtro normal, vuelva a montar el portafiltro en el grupo y accione la erogación varias veces, de manera que se garantice un enjuague suficiente.
- Prepare un café para eliminar eventuales sabores desagradables.

9.2.2 Limpieza de filtros

- Prepare una solución detergente utilizando agua hirviente y sobres de detergente en polvo para máquinas de café en un recipiente que no sea de aluminio ni fierro.
- Quite los filtros y sumérjalos con los portafiltros en la solución preparada por al menos 20 minutos (si es posible por una noche entera)
- Quite los filtros y portafiltros de la solución y enjuáguelos abundantemente con agua corriente

9.2.3 Limpieza de la bandeja de desagüe

- Remueva la rejilla apoyatazas de la bandeja y si es necesario límpiela.
- Remueva la bandeja de descarga y provea a limpiarla eliminando incrustaciones o eventuales residuos de los fondos de café.

9.3 Mantenimiento periódico

9.3.1 Sustitución del agua con vaciamiento completo de la caldera

Operación a ser efectuada por el servicio técnico de asistencia.

- Apague la máquina y espere a que no haya presión en el interior de la caldera (manómetro con índice en "0")
- Remueva la válvula de seguridad desenroscándola en la base mediante llave inglesa (medida 21).
- Mediante la utilización de una bomba aspire toda el agua presente en la caldera
- Remueva la válvula de seguridad.
- Proceda a efectuar un nuevo llenado de la caldera.

9.3.2 Regeneración de suavizadores

Para la regeneración de los suavizadores siga cuanto indicado en el manual en dotación.

10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

10.1 Puesta fuera de servicio temporánea

- Efectúe las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Desenchufe y envuelva el cable de alimentación eléctrica.
- Desenchufe el tubo de alimentación hídrica
- Cubra la máquina y guárdela en un ambiente seco, al reparo de la intemperie, y de exclusivo acceso.

Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación, recurra a personal calificado.

10.2 Puesta fuera de servicio definitiva

- Desenchufe y envuelva el cable de alimentación eléctrica.
- Desenchufe el tubo de alimentación hídrica
- Provea al corte del cable de alimentación, embale la máquina y entréguela al personal predispuesto para la eliminación de residuos o retiro de usados.

11. INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

Operaciones de control ejecutables por el utilizador, a efectuarse con clavija desconectada.Para cada cualquier otro tipo de anomalía o inconveniente no especificado, desenchufe la alimentación eléctrica, absténgase de intervenciones directas de reparación o verificación, y recurra al servicio técnico de asistencia calificado.

1) La máquina no se enciende:	*- Controle la correcta conexión de la clavija* *- Controle que los interruptores diferencial, magnetotérmico y general estén activados* *- Controle el estado del cable de alimentación y de la clavija, si están dañados recurra a personal calificado para su sustitución*
2) Presencia de agua debajo de la máquina	*- Controle que la descarga de la bandeja no esté obstruida.*
3) Erogación lenta	*- Controle el estado de limpieza de los filtros y de las duchas* *- Verifique que el café molido no sea demasiado fino*
4) Erogación de vapor irregular	*- Controle que las toberas de los tubos no estén obstruidas.*

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

Type/Modèle: **BVM 342**
Nom commercial: **SOFIA**

Machines automatiques à café pour usage professionnel

DOSSIER TECHNIQUE conservé auprès du bureau d'étude au siège BVG. - Année de fabrication: **2014**
est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension) **-BT-**
2) Directive machines 2006/42/CE et modifications et intégrations successives, transposée en Italie par le D.Lég. 17/2010 -**DM**-
(Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines)
3) Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE (relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique) **-EMC-**
4) REG. (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
REG. (CE) 1895/2005 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
DIR. 2002/72 CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

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

1) SÉCURITÉ (Bassa Tensione - Directive machines) :
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008+A14:2010+A15:2011 (Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente)
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Détermination de la puissance acoustique. Niveau de pression sonore : LpA < 70 dB(A).

2) COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :
EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Exigences et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radio des appareils électrodomestiques et analogues à moteur ou thermiques, des outillages électriques et appareils analogues)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites pour les émissions de courant harmonique).
EN 61000-3-3:2008 (Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires similaires en relations avec l'exposition humaine)

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Juillet 2014

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

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

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.
Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même. Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides
Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids
Machines à café pour usage professionnel

Marque: **BIANCHI VENDING**
Fabricant: **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Année de fabrication: **2014**
sont conformes à la directive: **RoHS 2**

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

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

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

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Juillet 2014

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

ATTENTION! Prescriptions de sécurité importantes!

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

Avant toute opération d'entretien couper l'alimentation électrique

ATTENTION: machine sous tension!

ATTENTION: parties en contact chaudes!

Indication de mise à la terre

AVERTISSEMENT IMPORTANT

OPÉRATEUR

Est défini opérateur la personne chargée de l'utilisation de la machine et de la recharge du café.
L'opérateur doit de plus procéder au nettoyage de la machine.
En cas de panne, l'opérateur est tenu d'appeler le technicien installateur.

TECHNICIEN INSTALLATEUR

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

TABLE DES MATIÈRES

1.0 INTRODUCTION

1.1 Instructions pour l'opérateur

1.2 Instructions générales

2.0 DESCRIPTION DES MACHINES

3.0 DONNÉES TECHNIQUES

3.1 Dimensions et poids

3.2 Équipement des machines

3.3 Protections mécaniques

3.4 Protection électrique

3.5 Bruit aérien

3.6 Vibrations

3.7 Spécifications fonctionnelles et composition de la machine

4. TRANSPORT

4.1 Emballage

4.2 Contrôle à la réception

5. INSTALLATION

5.1 Raccordements à préparer par le client

5.1.1. Alimentation électrique

5.1.2. Alimentation hydrique

5.2 Placement de la machine

6. MISE EN SERVICE

6.1 Commandes et outils de contrôle

6.2 Mise en marche de la machine

7. UTILISATION

7.1 Comment se prépare le café

7.2 Comment se prépare le cappuccino

7.3 Comment se réchauffe une boisson

7.4 Comment se prépare une infusion

8. RÉGLAGES ET ÉTALONNAGE DES DOSES (pour les modèles agréés)

8.1 Modèles à dosage électronique

8.1.1 Réglages dosage

9. ENTRETIEN

9.1 Entretien quotidien

9.2 Entretien hebdomadaire

9.2.1 Nettoyage des groupes de distribution

9.2.2 Nettoyage des filtres

9.2.3 Nettoyage du bac de récolte

9.3 Entretien périodique

9.3.1 Remplacement de l'eau avec vidange complète de la chaudière

9.3.2 Régénération des adoucisseurs

10. MISE À L'ARRÊT

10.1 Mise à l'arrêt temporaire

10.2 Mise hors service définitive

11. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

1.0 NTRODUCTION

1.1 Instructions pour l'opérateur

Cette machine à café a été conçue et construite dans le plein respect des réglementations en vigueur concernant la sécurité et s'avère être sûre pour les personnes qui suivent les consignes et les instructions indiquées dans ce manuel.

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

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

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

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

1.2 Avertissements generaux

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct de la máquina de café.

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

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement de la máquina de café et ceci en fonction de leurs capacités.

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

  Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur la máquina de café doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.
- Ce manuel est partie intégrante de la machine à café et comme tel il doit toujours rester à proximité de la machine, pour permettre des consultations ultérieures par les différents opérateurs, jusqu'au démantèlement et/ou la destruction de celle-ci.
- En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule de la máquina de café.
- Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.
- Le technicien décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.
- Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché de la máquina de café, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées à la máquina de café par la suite n'obligeraient en aucun cas Bianchi Vending Spa à intervenir sur la máquina de café précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.
- Bianchi Vending Spa se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour

d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

☎ *+039. 035.45.02.111*

En cas d'appel il est bon de savoir indiquer les données indiquées sur le matricule.

Bianchi Vending S.p.A. décline toute responsabilité pour des dommages causés à des personnes ou des choses en conséquence de la non observation des instructions suivantes pendant la phase d'installation et d'utilisation de la machine à café:

. La machine doit être située uniquement dans des lieux où son utilisation est réservée à du personnel formé.

· Les éléments de l'emballage (sachets, polystyrène expansé, clous cartons etc.). ne doivent pas être laissés à la portée d'enfants car sources potentielles de danger.

· Avant de brancher la machine s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau d'alimentation. Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

· En cas d'incertitude faire contrôler par du personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique qui doit répondre aux conditions requises fixées par les réglementations en vigueur, parmi lesquelles:
  - Mise à la terre
  - Section des conducteurs suffisante à la puissance d'absorption
  - Dispositif de sectionnement adapté à la catégorie de surtension 3

· Contrôler que la tension de ligne n'a pas un écart supérieur à 6%;

· Contrôler que la pression es t comprise entre 0,5 et 5 bars;

· La machine n'est pas adaptée à l'installation dans des locaux tels que cuisines industrielles, civiles et dans des pièces proches de celles-ci.

. La machine n'est pas adaptée pour être installée à l'extérieur ou dans des endroits sujets à des pulvérisations ou des jets d'eau.

· Placer la machine sur un plan étanche (laminé, acier, céramique, etc.), éloignée de sources de chaleur (fours, fourneaux, cheminées, etc.) et dans des pièces où la température ne descend pas sous les 5°C.

· Placer la machine sur un plan d'appui de façon à ce que l'élément de chauffe des tasses se trouve à une hauteur de terre supérieure à 150 cm.

· Ne pas exposer la machine aux intempéries ou la placer dans des pièces à l'humidité élevée.

· Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation, en particulier ne pas couvrir avec des chiffons ou autre l'élément de chauffe des tasses.

· La machine emballée doit être stockée dans des pièces sèches avec des températures non inférieures à 5°C. Les colis peuvent être empilés jusqu'à un maximum de trois du même modèle. Éviter de mettre sur l'emballage des colis lourds d'autre nature.

· Pour garantir son emploi normal, l'appareil doit être installé dans des lieux où la température ambiante est comprise entre une température minimum de +5°C et une température maximum de +50°C et où l'humidité relative absolue ne dépasse pas les 75%.

· Ne pas placer l'appareil près d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

· Il est absolument interdit de retirer les protections mécaniques, thermiques et/ou électriques.

· En cas d'urgence, comme un début d'incendie, un bruit anomale, une surchauffe etc., intervenir sans tarder et débrancher l'alimentation électrique de réseau, fermer les robinets d'eau et où prévu les robinets de gaz.

. Au cas où la machine, pendant le transport, transiterait dans des pièces aux températures proches ou inférieures à 0°, le technicien devra effectuer la vidange du circuit hydraulique.

  La machine est livrée par le producteur sans eau dans le circuit interne.

· Utiliser uniquement les accessoires et pièces de rechange autorisés par le producteur; seule garantie de fonctionnement sûr sans inconvénients.

· Les machines à café ont été conçues et construites pour la préparation du café expresso et autres boissons chaudes. Toute autre utilisation est à considérer impropre et dangereuse.

· Les machines sont destinées à un usage exclusivement alimentaire, c'est pourquoi il est interdit d'employer des liquides ou des matières d'un autre genre qui pourraient créer des dangers et/ou polluer les distributeurs.

En aucun cas Bianchi Vending S.p.A. n'est tenu d'indemniser d'éventuels dommages dus à des interruptions forcées des distributeurs de la machine à cause de pannes.

L'utilisateur ne doit pas:

· entrer en contact avec les zones chaudes et de distribution de la machine

· Poser de récipients de liquides sur la machine

· Intervenir dans des opérations d'entretien ou de transport avec la ligne insérée et la machine chaude

· Laver la machine avec des jets d'eau directs ou en pression

· Plonger partiellement ou entièrement la machine dans l'eau

· Utiliser la machine si la câble d'alimentation électrique apparaît endommagé

· Toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides

· Utiliser la machine si il y a des mineurs dans les environs immédiats

· Laisser utiliser la machine par des personnes non capables ou mineurs

· Obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation de la chaleur avec des chiffons ou autre

· Utiliser la machine si elle s'avère mouillée ou humide dans les zones non concernées par la distribution

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses dus à une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable et à l'utilisation des machines par des opérateurs non professionnels.

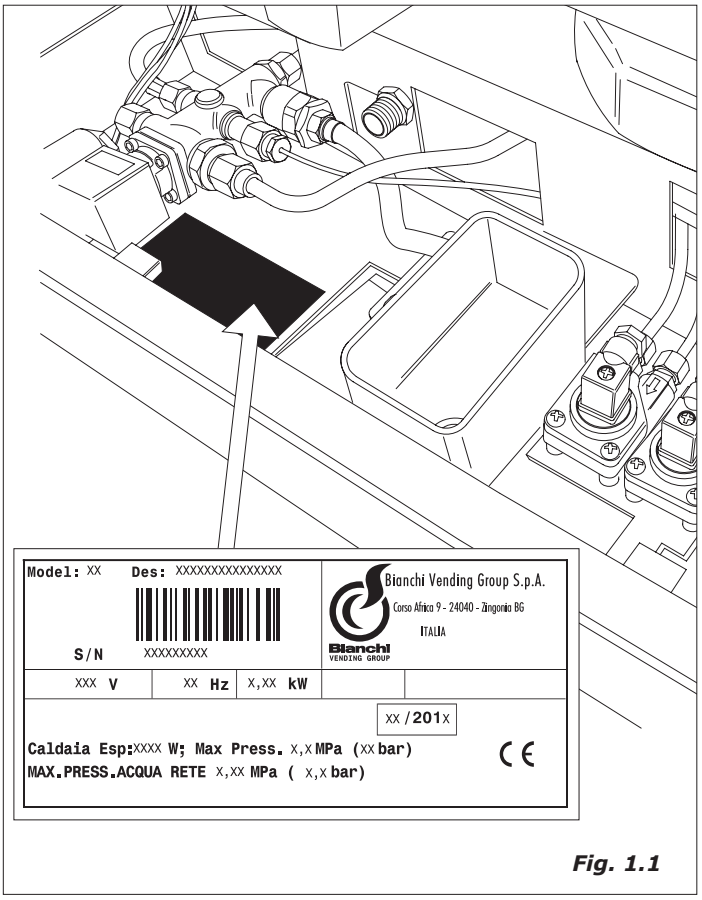


Fig. 1.1

2. DESCRIPTION MACHINES

Les machines de la série **Sofia Expresso** ont été conçues et construites pour la préparation du café expresso et autres boissons chaudes. Toute autre utilisation est à considérer impropre et dangereuse.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses consécutifs à une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable de la machine.

L'utilisateur doit toujours s'en tenir aux indications d'utilisation et d'entretien indiquées dans le présent manuel. En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, s'abstenir d'effectuer des réparations ou des interventions directes et s'adresser au service d'assistance.

La série de machine à café **Sofia Expresso** est disponible dans la version équipée avec les groupes de distribution de café contrôlés électroniquement, où le dosage en tasse est programmable; et dans la version à distribution continue (poussoir).

Le groupe distributeur thermostabilisé garantit la meilleure exploitation des parties nobles du café; le rétablissement du niveau optimal de l'eau dans la chaudière est garanti par un dispositif électronique. La distribution de l'eau et de la vapeur se fait au moyen de trois 3 diffuseurs multidirectionnels à haut rendement (version 2 diffuseurs sur demande) qui permettent la préparation de cappuccinos et autres boissons chaudes.

Ces solutions techniques permettent d'éliminer tout gaspillage d'énergie et de préserver la machine de chocs thermiques préjudiciables.

L'eau, prélevée directement du réseau hydrique, est pressurisée au moyen d'une pompe volumétrique ne nécessitant pas d'entretien, tandis que le chauffage est réalisé par échange thermique conducteur en chaudière.

En actionnant les commandes spéciales sur le devant de la machine l'eau réchauffée et pressurisée de façon idéale est envoyée aux distributeurs.

La structure portante de la machine est réalisée en acier et à celle-ci sont fixés les éléments mécaniques et électriques.

La carrosserie de la machine est réalisée en acier inox et Baiedur et garantit la protection nécessaire en même temps qu'un design unique.

3.0 DONNÉES TECHNIQUES

3.1 Dimensions et poids

DIMENSIONS ET POIDS	SOFIA EXPR. 1 GROUPE	SOFIA EXPR. 2 GROUPES	SOFIA EXPR. 3 GROUPES
Longueur [mm]	520	700	950
Profondeur [mm]	540	540	540
Hauteur [mm]	500	500	500
Poids [Kg]	44	70	80
Capacité chaudière [l]	5	12	21
EMBALLAGE			
Volume [cm^3]	283	340	434
Dimensions LxPxA [mm]	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Poids net [Kg]	48	74	90
Tension d'alimentation	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Fréquence alimentation	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Puissance absorbée	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Pression nominale chaudières vapeurs	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Pression nominale échangeurs	12 bar	12 bar	12 bar

3.2 Équipement des machines

	SOFIA EXPR. 1 GROUPE	SOFIA EXPR. 2 GROUPES	SOFIA EXPR. 3 GROUPES
Porte-filtre 1 dose	N°1	N°1	N°1
Porte-filtre 2 doses	N°1	N°2	N°3
Filtres 1 dose	N°1	N°1	N°1
Filtres 2 doses	N°1	N°2	N°3
Filtre borgne	N°1	N°2	N°3
Tuyau chargement 1.7 m	N°1	N°1	N°1
Tuyau vidange 1.5 m	N°1	N°1	N°1
Manuel d'instructions	N°1	N°1	N°1
Schémas électriques	N°1	N°1	N°1

3.3 Protections mécaniques

- Panneaux munis de protection pour les parties exposées à la chaleur et le générateur de vapeur et d'eau chaude
- Plan de travail avec grille et bac de récolte des liquides
- Vanne d'expansion sur l'installation hydraulique et vanne de sécurité en chaudière
- Vanne d'arrêt sur l'installation hydraulique afin d'éviter les reflux dans le réseau d'alimentation.

3.4 Protections électriques

- Commandes clavier à basse tension
- Protection thermique sur le moteur pompe
- Protection thermique sur les résistances

3.5 Bruit acoustique

Le niveau de pression sonore sur le poste de travail ne dépasse normalement pas les 70 db (A).

3.6 Vibrations

Les machines sont équipées avec des pieds antivibrations.
Dans des conditions normales de travail aucunes vibrations dommageables ne sont créées pour l'opérateur et l'environnement.

3.7 Spécifications fonctionnelles et composition de la machine

Toute la gamme Sofia Expresso est disponible dans les configurations suivantes:

Fonctionnement Semi-Automatique:

- Avec 1 tuyau vapeur et 1 tuyau prélèvement eau chaude (1 GR)
- Avec double tuyau vapeur et prélèvement eau chaude (2-3 GR)
- Avec affichage niveau eau chaudière (1-2-3 GR)

Fonctionnement Automatique programmable:

- Avec ou sans affichage des fonctions de la machine.
- Avec 1 tuyau vapeur et 1 tuyau prélèvement eau chaude (1 GR)
- Avec double tuyau vapeur et prélèvement eau (2-3 GR)
- Avec affichage niveau eau chaudière (1-2-3 GR)

4. TRANSPORT

4.1 Emballage

La machine est livrée dans un colis unique avec emballage en carton et intercalaires de protection internes en polystyrène expansé.
Sur l'emballage sont indiqués les symboles conventionnels à observer pendant la manutention et le stockage du colis.
Effectuer le transport en gardant toujours le colis en position verticale, ne pas le retourner ou le charger sur un côté, procéder avec soin en évitant les chocs et les expositions aux intempéries.

4.2 Contrôle à la livraison

Au moment de la livraison contrôler que la machine reçue correspond à celle décrite dans les documents d'accompagnement, y compris les éventuels accessoires.
Contrôler qu'elle n'a pas subi de dommage pendant le transport et si c'était le cas, avertir sans tarder l'expéditeur et notre service clients.
Les éléments d'emballage ne doivent pas être à la portée d'enfants car sources potentielles de danger.

Ne pas disperser dans l'environnement les éléments d'emballage, mais les éliminer en les confiant aux organes chargés de ces activités.

5. INSTALLATION

Les machines sont dotées de pieds réglables en hauteur, s'assurer que ce réglage soit identique pour les 4 pieds.

Le plan d'appui doit bien être de niveau, sec, robuste, stable et à une hauteur de terre d'au moins 110 cm.

Pour un fonctionnement correct de la machine des ancrages au plan d'appui et des dispositifs destinés à limiter les vibrations ne sont pas nécessaires.

Il est conseillé de laisser des espaces libres autour de la machine pour faciliter l'utilisation et les opérations d'entretien.

Ne pas effectuer l'installation au cas où la machine serait mouillée ou humide, jusqu'à ce qu'on ait la certitude de son séchage complet. Il est quoi qu'il en soit nécessaire de faire effectuer un contrôle préventif par le service d'assistance pour vérifier d'éventuels dommages subis par les composants électriques.

Prévoir à proximité de la machine une zone destinée au moulin-doseur.

Au cas où les machines seraient dotées d'adoucisseur il doit être raccordé par l'installateur selon les normes en vigueur.

En cas de montage d'adoucisseurs différents de ceux dédiées à la machine, se référer à la documentation du produit choisi.

Faire préparer par l'installateur un tiroir à marc.

5.1 Raccordements à préparer par le client

Les opérations de raccordement doivent être effectuées par du personnel qualifié et dans le respect des règles fédérales, nationales ou locales.

5.1.1 Alimentation électrique

La machine est fournie prête pour le raccordement au réseau électrique selon les spécificités demandées au moment de l'achat.

Avant de brancher la machine s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau d'alimentation. Le câble d'alimentation électrique, qui doit être intègre et non endommagé, doit être directement relié à la connexion précédemment préparée selon les normes en vigueur. L'installation de mise à la terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée comme prescrit par les normes. Utiliser pour le réseau d'alimentation un câble aux normes avec conducteur de protection (câble à terre).

Pour l'alimentation triphasée utiliser une prise à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).

Pour l'alimentation monophasée utiliser une prise à 3 conducteurs (phase + neutre + terre).

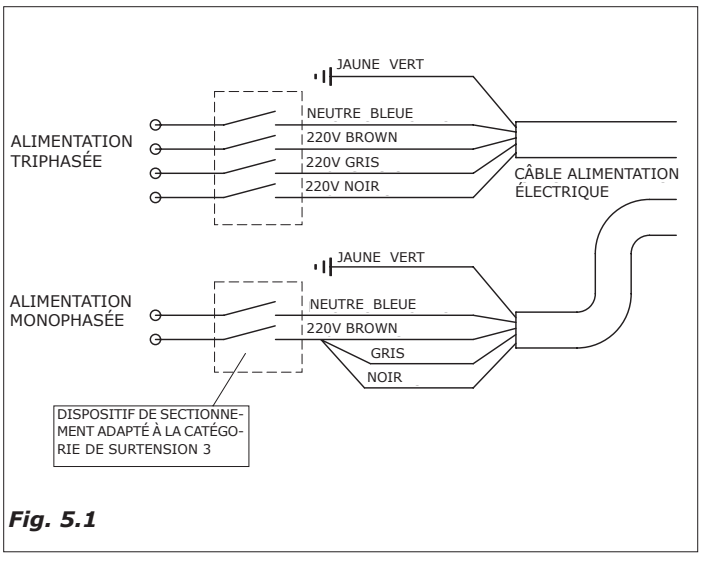


Fig. 5.1

Dans les deux cas disposer en amont du câble d'alimentation un interrupteur différentiel, muni de déclencheurs magnétiques compatibles avec les données indiquées sur la plaque de la machine. Les contacts doivent avoir une ouverture égale ou supérieure à 3mm.
On rappelle que chaque machine doit être dotée de ses propres sécurités.
Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par du personnel qualifié, de façon à prévenir tout risque.

5.1.2 Alimentation hydrique (Fig.5.2 et Fig. 5.3)

Les raccordements doivent être disposés à proximité de la machine:

· Tuyau d'évacuation de récipient de récolte liquides

· Tuyau d'alimentation de l'eau

5.2 Placement de la machine

· Placer le corps de la machine sur le plan horizontal prédisposé en en soignant la mise à niveau au moyen des pieds réglables, s'assurer que la machine n'a pas une inclinaison supérieure à 2°.

Avant d'effectuer le raccordement, effectuer un lavage soigneux des tuyaux hydriques de réseau:

· Ouvrir complètement le robinet de l'eau de réseau et faire couler pendant quelques minutes
· Procéder à la connexion hydrique d'évacuation et de chargement de l'eau
· Raccorder la machine au réseau de distribution électrique

Effectuer un lavage soigneux de toute la tuyauterie hydrique de la machine:

· Ouvrir complètement le robinet d'alimentation du réseau hydrique
· Actionner l'interrupteur général (pos. 1) et attendre que la chaudière se remplisse jusqu'au niveau programmé
· Actionner l'interrupteur général (pos. 2) pour donner le départ au chauffage de l'eau dans la chaudière
· Actionner chaque groupe de façon à faire sortir de l'eau pendant environ une minute, répéter l'opération deux fois.
Attendre que la machine soit sous pression (environ 40 minutes)
· Distribuer de la vapeur par les tuyaus spéciaux pendant environ une minute
· Distribuer de l'eau chaude par le tuyau spécial de prélèvement de l'eau pendant au moins une minute, répéter l'opération deux fois
· Éteindre les interrupteurs

Afin d'obtenir un fonctionnement optimal de la machine nous conseillons l'utilisation d'un épurateur/détartreur à insérer avant l'entrée de l'eau dans la machine.

Quand la machine n'effectue pas de distributions pendant plus de 24 heures, avant de commencer le travail procéder à un lavage des éléments internes, en répétant les opérations décrites plus haut.

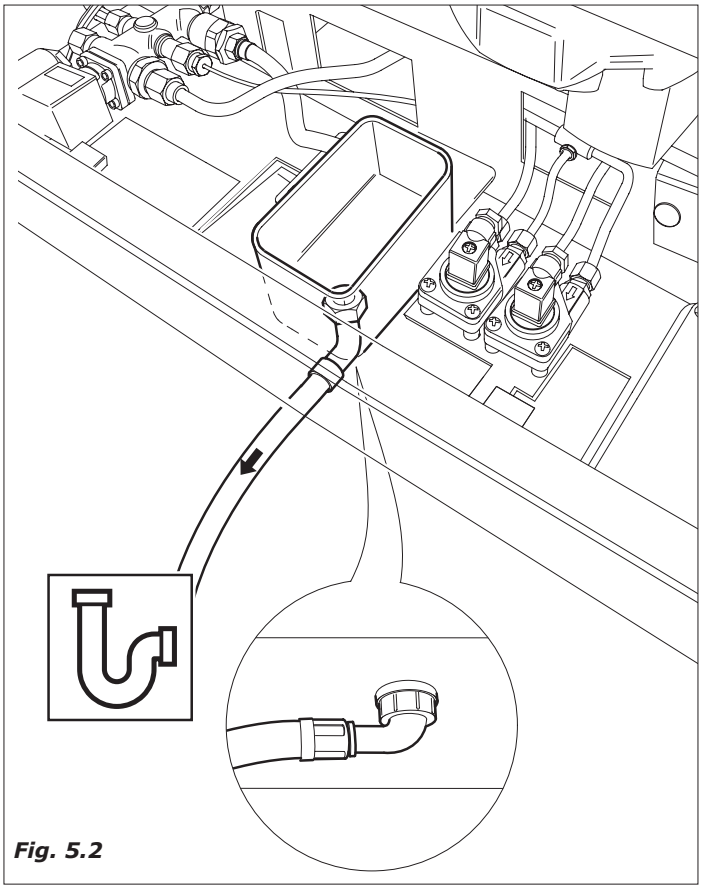


Fig. 5.2

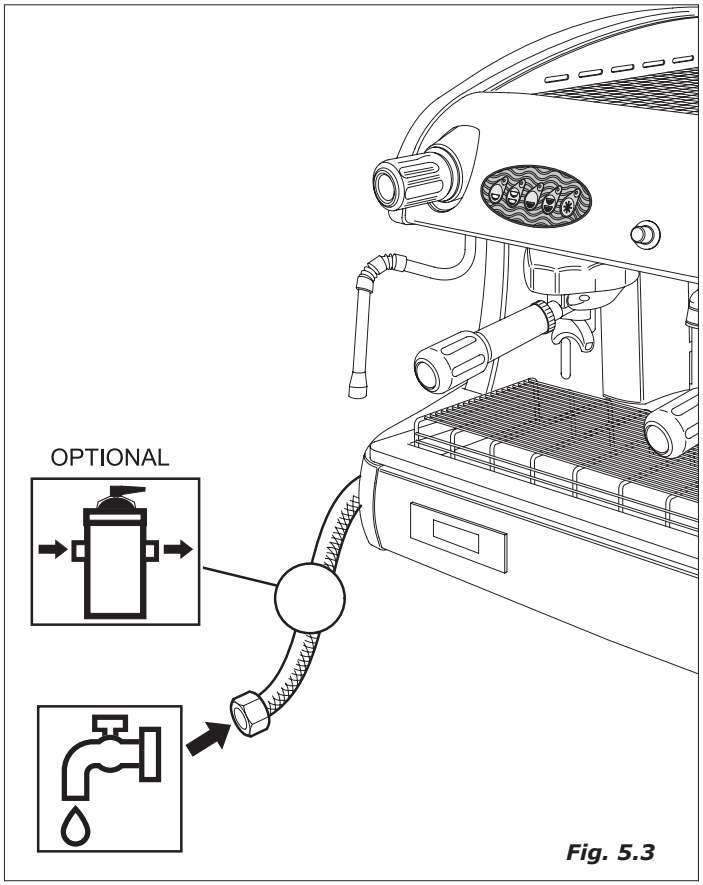


Fig. 5.3

6. MISE EN SERVICE

6.1 Commandes et Outils de contrôle

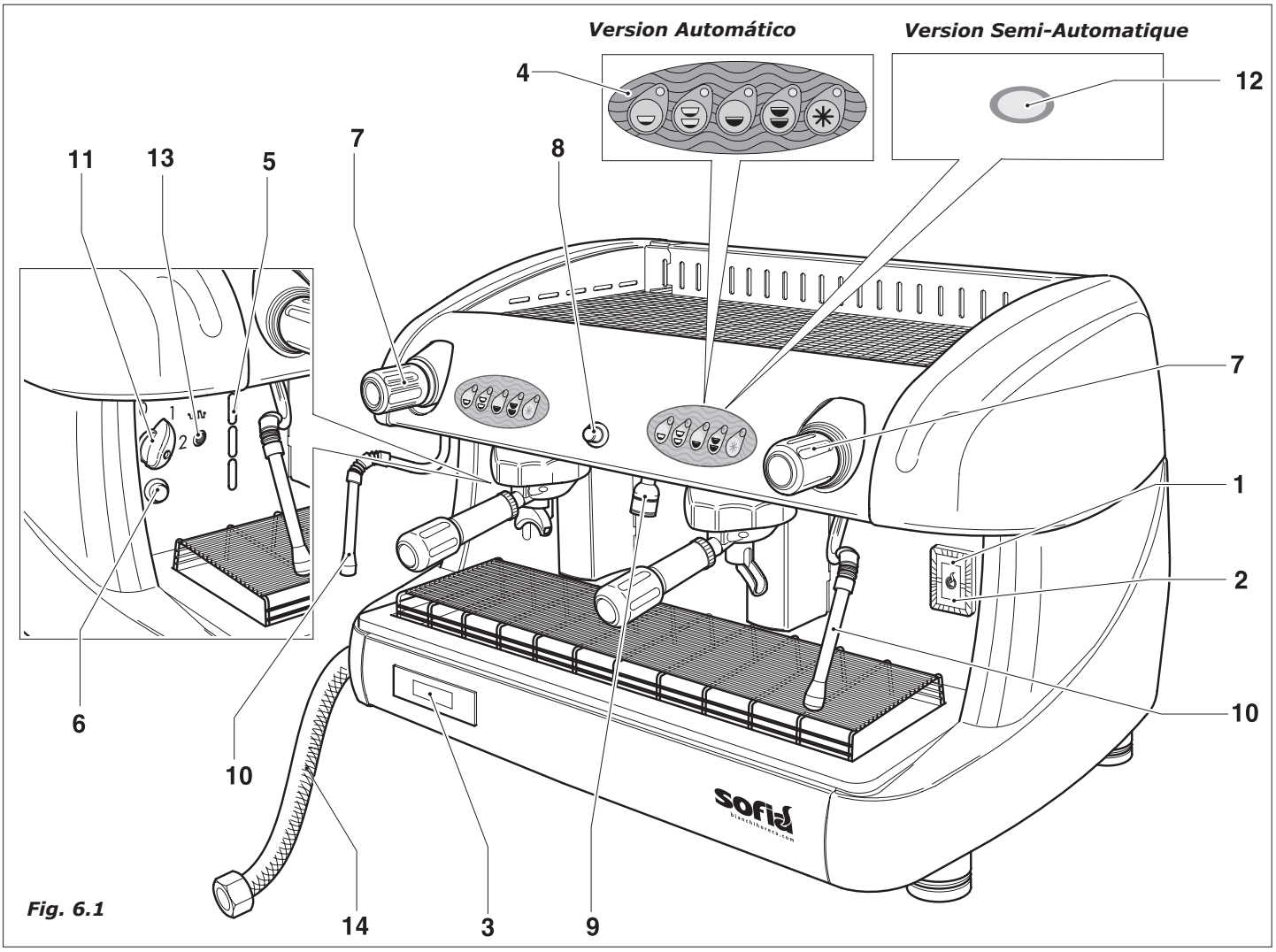


Fig. 6.1

1. Manomètre pression chaudière
2. Manomètre pression pompe
3. Afficheur
4. Commandes version Automatique (G01)
5. Viseur niveau
6. Poussoir chargement eau manuel
7. Poignée prélèvement vapeur
8. Poussoir prélèvement de l'eau
9. Tuyau prélèvement de l'eau
10. Tuyau prélèvement vapeur
11. Sélecteur
12. Commandes version Semi-Automatique (G03)
13. Voyant résistance
14. Tuyau de raccordement au réseau d'eau

Fonctions:

Le manomètre (1) avec échelle 0 2.5 bar indique la pression dans la chaudière :

- Quand l'indicateur se trouve dans l'intervalle compris entre 0 et 0.8 bar avec le fond de la bague de couleur bleue, la machine est en phase de chauffage et la distribution de café est donc déconseillée.
- L'intervalle compris entre 0.8 et 1.6 bar indique que la pression et la température à l'intérieur de la chaudière sont à régime normal; la machine est dans les conditions idéales pour la préparation du café.

Au cas où la pression indiquée par le manomètre (1) dépasse la valeur de 1.6 bar éteindre immédiatement la machine et s'adresser au réseau d'assistance.

Le manomètre (2) avec échelle 0-15 bars indique la pression de la pompe uniquement et quand elle est en fonction.

Viseur (5) indique le niveau de l'eau dans la chaudière:

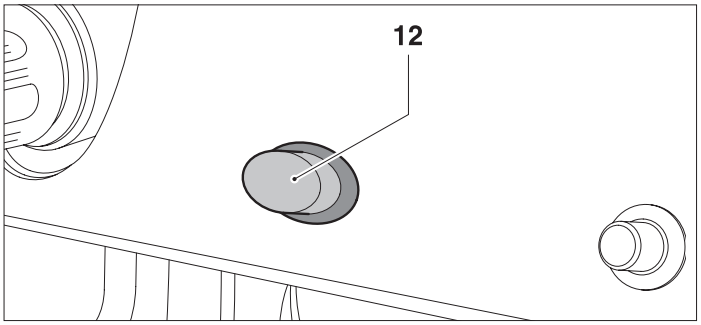
Les machines de la série Sofia Expresso sont dotées d'un dispositif qui maintient automatiquement constant le niveau de l'eau dans la chaudière en agissant sur la pompe et sur l'électrovanne. Si le niveau ne devait pas s'avérer visible éteindre la machine et s'adresser au réseau d'assistance.

Afficheur (3) [uniquement pour les modèles Automatique agréés]

L'afficheur multifonction dont est doté la machine fournit des indications utiles à l'utilisateur selon l'état de fonctionnement de la machine:

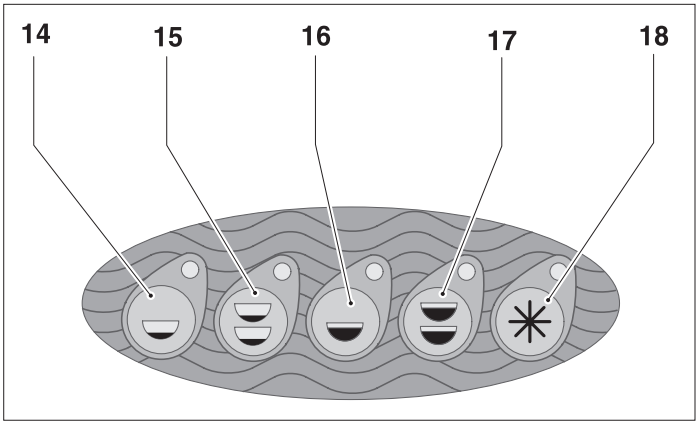
- À l'allumage de la machine et pendant l'éventuel remplissage de la chaudière l'afficheur affiche l'inscription "remplissage chaudière"
- Pendant l'état de stand-by l'afficheur affiche l'inscription "sélectionner la boisson" suivant d'une inscription personnalisable
- Pendant la phase de programmation du dosage l'afficheur affiche les opérations qui sont en train de s'effectuer (voir chap.8)

Poussoir commande version Semi-Automatique.



Touche 12 Poussoir distribution café

Clavier multifonction (uniquement pour les modèles dose)



Touche 14 active la distribution nécessaire à la préparation d'un seul café expresso

Touche 15 active la distribution nécessaire à la préparation de deux cafés expresso

Touche 16 active la distribution nécessaire à la préparation d'un seul café long

Touche 17 active la distribution nécessaire à la préparation de deux cafés longs

Touche 18 active la distribution continue, en enfonçant la touche une seconde fois la distribution est interrompue

6.2 Mise en marche de la machine

- Après avoir effectué un dernier contrôle des connexions électriques et hydriques ouvrir le robinet d'arrivée du réseau hydrique.
- Placer le sélecteur (11) sur la première position et attendre que l'unité de contrôle électronique, dont la machine est dotée, effectue les contrôles et active la pompe et l'électrovanne pour le remplissage de la chaudière

Au cas où la chaudière est déjà à niveau le contrôle automatique interdit le fonctionnement de la pompe

- Vérifier, au moyen du viseur spécial (5), que la chaudière est au niveau et que la pompe est en stand-by.

- **Mod. Semi-Automatique:**

  Placer le porte-filtre vide dans le groupe de distribution enfoncer le poussoir (12) et attendre l'écoulement de l'eau du bec verseur du porte-filtre, presser de nouveau le poussoir pour terminer la distribution de l'eau.

- **Mod. Automatique:**

  Placer le porte-filtre vide dans le groupe de distribution enfoncer une touche sur le clavier de la machine, attendre que l'eau s'écoule du bec verseur de distribution puis presser de nouveau la touche pour terminer la distribution de l'eau.

- Placer le sélecteur (11) sur la position 2, le voyant lumineux (13) placé à côté s'allume et le chauffage de l'eau présente dans la chaudière débute au moyen de la résistance.
- Attendre l'extinction du voyant lumineux rouge (13) signal de l'atteinte de la pression idéale dans la chaudière.

Pendant le fonctionnement de la machine le voyant lumineux s'allume et s'éteint à intervalles variables suivant l'utilisation de la machine.

- L'extinction du voyant (13) indique que la résistance est éteinte.

Mod. Semi-Automatique:

- Placer le porte-filtre rempli avec la mouture de café dans le groupe de distribution
- Placer la/les tasse/s sous le bec verseur de distribution
- Enfoncer la touche de distribution du café (12) placé au dos du groupe
- Une fois atteinte la quantité désirée de café dans la tasse presser de nouveau la touche (12) pour cesser la distribution.

Mod. Automatique:

- Placer le porte-filtre rempli avec la mouture de café dans le groupe de distribution
- Placer la/es tasse/s sous le bec verseur de distribution
- Appuyer sur la touche (14) pour obtenir le café expresso en tasse simple. La distribution s'interrompra de façon automatique
- Appuyer sur la touche (15) pour obtenir deux cafés expresso. La distribution s'interrompra de façon automatique
- Appuyer sur la touche (16) pour obtenir le café long en tasse simple. La distribution s'interrompra de façon automatique
- Appuyer sur la touche (17) pour obtenir deux cafés longs en tasse double. La distribution s'interrompra de façon automatique.
- Appuyer sur la touche (18) pour obtenir la distribution en continu.

7. UTILISATION

7.1 Comment se prépare le café

- Décrocher le porte-filtre du groupe de distribution, le tapoter retourné contre le tiroir à marc par la partie périphérique du filtre pour vider le marc (attention à ne pas endommager le filtre)
- Utiliser le filtre à 1 ou 2 doses selon les besoins
- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et presser légèrement le café avec le tasseur.
- Retirer du bord du filtre l'éventuelle mouture de café

Laisser de la mouture de café sur le bord du filtre pourrait ne pas permettre la parfaite étanchéité du joint avec pour conséquence une fuite d'eau et du marc de café

- Accrocher le porte-filtre au groupe de façon à obtenir une bonne étanchéité
- Placer les tasses sous les becs verseurs de distribution, démarrer la distribution en enfonçant la touche ou le poussoir selon le modèle.
- Une fois achevée la distribution du café, laisser le porte-filtre inséré dans le groupe jusqu'à la distribution suivante.

Pendant les distributions, faire attention aux parties chaudes de la machine et particulièrement aux groupes de distribution café, aux tuyaux vapeur et prélèvement eau chaude. Absolument ne pas mettre les mains sous les groupes et les tuyaux pendant le fonctionnement.

7.2 Comment se prépare le cappuccino

- Préparer un café expresso dans une tasse à cappuccino.
- Remplir un récipient étroit et haut jusqu'à environ la moitié avec du lait.
- Placer le récipient sous le tuyau de façon à ce que le diffuseur touche le fond.
- Ouvrir le robinet vapeur et abaisser le récipient jusqu'à ce que le pulvérisateur effleure la surface du lait.
- Remuer le récipient de bas en haut de façon à ce que le diffuseur plonge et sorte du lait créant la monta (crème mousseuse)
- Fermer le robinet de la vapeur et verser le lait dans la tasse du café

À peine l'opération effectuée, nettoyer avec une éponge ou avec un chiffon propre le tuyau évitant ainsi le séchage du lait sur celui-ci.

Attention le tuyau sera chaud: éviter tout contact direct, il y a danger de brûlures.

7.3 Comment se réchauffe une boisson

- plonger le tuyau vapeur dans le liquide à réchauffer
- Ouvrir graduellement le robinet permettant la sortie de la vapeur qui en se libérant dans le liquide le réchauffera jusqu'à la température nécessaire.
- Fermer le robinet vapeur à l'atteinte de la température nécessaire

Dès l'opération effectuée, nettoyer le tuyau avec une éponge ou avec un chiffon propre.

Attention le tuyau sera chaud: éviter tout contact direct, il y a danger de brûlures.

7.4 Comment se prépare une infusion

- Placer un récipient sous le tuyau de prélèvement eau chaude et enfoncer le poussoir d'actionnement prélèvement eau chaude. Une fois distribuée la nécessaire quantité d'eau chaude enfoncer de nouveau le poussoir pour arrêter le prélèvement.
- Ajouter le produit désiré

L'utilisation d'eau adoucie peut causer une coloration plus sombre que la normale à l'infusion préparée, si on veut obtenir une coloration normale procéder avec le chauffage d'eau non adoucie comme décrit au paragraphe 7.3

8. RÉGLAGE ET ÉTALONNAGE DES DOSES (pour les modèles agréés)

8.1 Modèles à dosage électronique

L'ensemble de la gamme Sofia expresso est disponible dans la version à dosage automatique de la distribution du café (Dose). Il est possible de régler et personnaliser le dosage.

8.1.1 Réglages dosage

Le réglage de la distribution du café est effectuée en agissant sur le clavier des groupes:

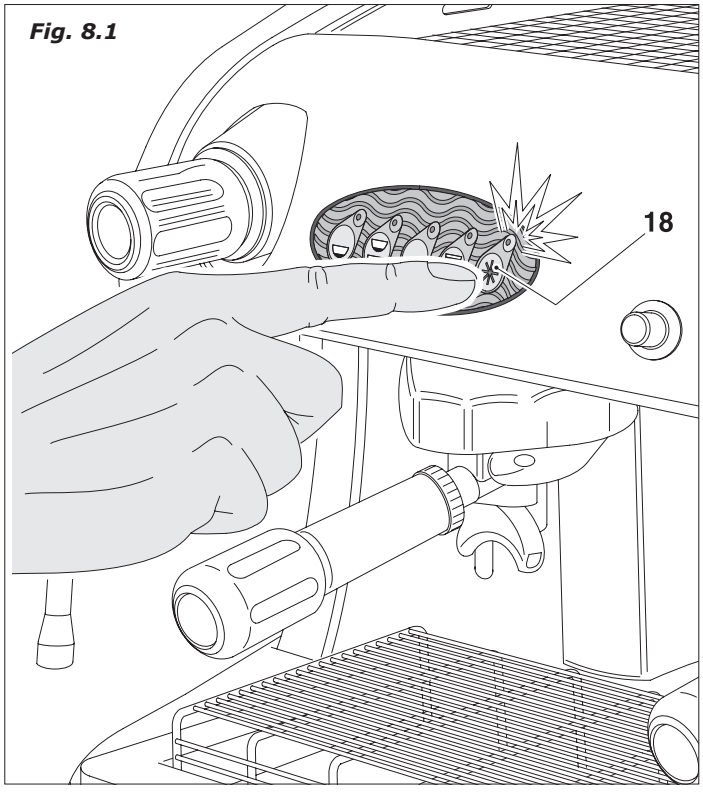
- Préparer le porte-filtre, simple ou double selon la touche à régler, comme décrit pour la préparation du café
- Maintenir enfoncée la touche (Fig. 8.1 - pos.18) jusqu'à ce que la DEL relative clignote et que sur les modèles munies d'afficheur apparaisse l'inscription "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- La DEL clignotante indique que la machine est en phase de programmation, au bout de 30 secondes la machine revient automatiquement en mode travail.
- Pendant le clignotement de la DEL enfoncer la touche relative au dosage que l'on veut programmer pour débuter la distribution.
- Pendant la distribution la DEL correspondant à la touche en programmation reste allumée ainsi que celle de la touche (18). Sur les modèles munis d'afficheur apparaît l'inscription "PROGRAMMING" suivie du type de café qu'on est en train de régler (expresso ou long).
- Attendre que l'infusion dans la tasse atteigne la quantité désirée puis enfoncer de nouveau la touche pour interrompre la distribution.
- Le réglage est mémorisé par l'unité de contrôle électronique
- Répéter l'opération pour les touches restantes, les DEL des touches déjà programmées resteront éteintes.

Dans le réglage de machines avec deux ou trois groupes commencer le réglage par le premier clavier placé sur la gauche face à la machine.

L'unité de contrôle électronique mémorise automatiquement et applique le réglage aux autres claviers.

Si on désire régler aussi la distribution des groupes relatifs au second et/ou troisième clavier recommencer la procédure depuis le point de départ.

Fig. 8.1



9. ENTRETIEN

Sauf différemment indiqué les opérations d'entretien doivent être effectuées à machine éteinte, froide et avec la prise d'alimentation débranchée. Il est déconseillé d'employer des outils métalliques, abrasifs et des solvants pour le nettoyage de la machine:
ils pourraient l'endommager.
Là où indiqué, utiliser des détergents spécifiques pour machines à café, en vente dans les centres d'assistance technique spécialisés.

9.1 Entretien quotidien

Pour les opérations de nettoyage utiliser des chiffons ou des éponges qui ne perdent pas de fils ou de poils.

- Nettoyer avec soin la carrosserie et en suivant le sens du satinage sur les parties en acier inox.
- Nettoyer les tuyaux vapeur et le tuyau de prélèvement de l'eau chaude en contrôlant que les buses des diffuseurs ne sont pas obstruées, partiellement ou complètement, par des résidus ou des incrustations; si jamais une opération de détartrage était nécessaire prêter une attention particulière à ne pas déformer ou endommager le pulvérisateur.
- Retirer les porte-filtres de la machine, démonter les filtres et procéder à l'enlèvement des incrustations de café. Pour enlever les dépôts de gras rincer les filtres et les porte-filtres avec de l'eau chaude.

9.2 Entretien hebdomadaire

9.2.1 Nettoyage des groupes de distribution

Opération à effectuer avec la machine opérationnelle et sous pression.

- Insérer dans le porte-filtre le filtre borgne fourni dans l'équipement, ajouter une cuillère de poudre détergente pour machines à café puis monter le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
- Actionner la commande de distribution de café du groupe pendant environ 30 secondes.

  Dans la version Automatique, après avoir monté le porte-filtre, enfoncer en même temps la touche 14 et la touche 18 du tableau à poussoirs, la machine effectuera automatiquement cinq cycles de lavage.
- Activer et arrêter la distribution plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau en sortie de l'évacuation du groupe soit limpide.
- Démonter le porte-filtre, enlever le filtre borgne et insérer le filtre normal, remonter le porte-filtre sur le groupe et actionner la distribution plusieurs fois de façon à garantir un rinçage suffisant.
- Préparer un café pour éliminer d'éventuels goûts désagréables.

9.2.2 Nettoyage des filtres

- Préparer une solution détergente en utilisant de l'eau bouillante et des pastilles de détergent en poudre pour machines à café dans un récipient qui ne soit pas en aluminium ou en fer.
- Retirer les filtres et les plonger avec les porte-filtres dans la solution préparée pendant au moins 20 minutes (si possible pour la durée d'une nuit)
- Retirer les filtres et les porte-filtres de la solution et les rincer abondamment avec de l'eau courante

9.2.3 Nettoyage du bac de récolte

- Enlever la grille repose-tasses du bac et si nécessaire la nettoyer.
- Enlever le bac de vidange et procéder à son nettoyage en éliminant les incrustations ou d'éventuelles restes de marc de café.

9.3 Entretien périodique

9.3.1 Remplacement de l'eau avec vidange complète de la chaudière

Opération à effectuer par le service technique d'assistance.

- Éteindre la machine et attendre qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur de la chaudière (manomètre avec index à "0")
- Enlever le clapet de sûreté en le dévissant à la base avec une clé anglaise (taille 21).
- À l'aide de l'utilisation d'une pompe aspirer toute l'eau présente dans la chaudière
- Remonter le clapet de sûreté.
- Procéder à effectuer un nouveau remplissage de la chaudière.

9.3.2 Régénération des adoucisseurs

Pour la régénération des adoucisseurs suivre ce qui est indiqué sur le manuel fourni.

10. MISE À L'ARRÊT

10.1 Mise à l'arrêt temporaire

- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Débrancher et enrouler le câble d'alimentation électrique.
- Débrancher le tuyau d'alimentation hydrique
- Couvrir la machine et la remettre dans une pièce sèche, à l'abri des intempéries, et d'accès exclusif.

Pour les opérations de déconnexion des réseaux d'alimentation s'adresser au personnel qualifié

10.2 Mise hors service définitive

- Débrancher et enrouler le câble d'alimentation électrique.
- Débrancher le tuyau d'alimentation hydrique
- Procéder au découpage du câble d'alimentation, emballer la machine et la remettre au personnel chargé de l'élimination des déchets ou du retrait des pièces usées.

11. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Opérations de contrôles pouvant être effectuées par l'utilisateur à effectuer avec la fiche débranchée. Pour tout autre type d'anomalie ou problème non spécifié, détacher l'alimentation électrique, s'abstenir d'interventions directes de réparation ou de vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

1) La machine ne s'allume pas:	*- Contrôler l'insertion correcte de la fiche* *- Contrôler que les interrupteurs différentiels, magnétothermiques, et généraux sont insérés* *- Contrôler l'état du câble d'alimentation et de la fiche, s'ils sont endommagés s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement.*
2) Présence d'eau sous la machine	*- Contrôler que l'évacuation de la cuvette n'est pas obstruée.*
3) Distribution lente	*- Contrôler l'état de propreté des filtres et des douchettes* *- Vérifier que la mouture de café n'est pas trop fine*
4) Distribution vapeur irrégulière	*- Contrôler que les buses ne sont pas obstruées.*

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:

Marke: **BIANCHI VENDING**
Hersteller: **BIANCHI VENDING S.p.A.**

Typ/Modell: **BVM 342**
Handelsname: **SOFIA**

Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch

TECHNISCHE UNTERLAGEN aufbewahrt bei BVG – Hauptsitz – Technisches Büro. - Baujahr: **2014**
Den grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Richtlinien:

1) Tiefspannung 2006/95/EG (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich dem elektrischen Material, das innerhalb von bestimmten Spannungsgrenzen eingesetzt wird) **- BT -**

2) Maschinenrichtlinie 2006/42/CE und darauffolgende Änderungen und Ergänzungen, aufgenommen durch in Italien durch die Rechtsverordnung 17/2010 – **DM** – (Wesentliche Anforderungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bezüglich der Planung und Herstellung der Maschinen)

3) Elektromagnetische Kompatibilität 2004/108/EG (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität) **-EMC-**

4) REG. (EG) 1935/2004 hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
REG. (EG) 1895/2005 bezüglich der Benutzungseinschränkung von einigen Epoxyd-Derivaten, die in mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien oder Gegenständen enthalten sind.
Richtlinie. 2002/72 EG hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Die Proben / Prüfungen wurden gemäß der gültigen Harmonisierten / Europäischen Vorschriften durchgeführt.

1) SICHERHEIT (Tiefspannung - Maschinenrichtlinie):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Sicherheit der elektrischen Geräte für den Haushalt oder für einen ähnlichen Gebrauch . Allgemeine Vorschriften). EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Besondere Vorschriften für Handels-Automaten und automatische Geräte, die für den Verkauf bestimmt sind).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Rauschmessung. Schalldruck: LpA < 70 dB(A)

2) ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT (EMC):
EN 55014-1:2006 (Grenzen und Messungsmethoden der Radiofunkstörungen bei motorgesteuerten oder thermischen Haushaltsgeräten, Werkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche Elektrogeräte).
EN 61000-3-2: 2006 (Grenzen für die Emission von harmonisiertem Strom)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Spannungsschwankungs- und Flicker-Begrenzung für Geräte mit Nennstrom ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Messungsmethoden der elektromagnetischen Felder bei Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten, hinsichtlich der menschlichen Aussetzung.

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Juli 2014

BEDIENERINFORMATIONEN
Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien 2**002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.
Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.
Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.
Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benützer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke
Spiralenautomaten für kalte Produkte
Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch

Marke: **BIANCHI VENDING**
Hersteller: **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Baujahr: **2014**
der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI VENDING S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftraum (EU +Liechtenstein + Isaland + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (*):

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

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Juli 2014

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

ACHTUNG: *Wichtige Sicherheitshinweise!*

Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam ***LESEN.***

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

ACHTUNG: *Gerät unter Spannung*

ACHTUNG: *Heiße Oberflächen*

PE *Erdungshinweis*

HINWEISE

BEDIENER

Als Bediener wird eine Person bezeichnet, die für die Anwendung der Maschine und für das Nachfüllen von Kaffe zuständig ist.
Der Bediener hat außerdem für die Reinigung der Maschine zu sorgen.
Im Falle eines Defekts, hat sich der Bediener an einen Techniker zu wenden.

INSTALLATEURTECHNIKER

Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen des Dosierungautomates beauftragte Person bezeichnet.
Alle Arbeitsgänge zur Einstellung unterliegen ausschließlich dem Installateur, der außerdem das Zugangspaßwort für die Programmierung besitzt.

INHALT

1.0 EINFÜHRUNG

1.1 Hinweise für den Benutzer

1.2 Allgemeine Hinweise

2.0 MASCHINENBESCHREIBUNG

3.0 TECHNISCHE DATEN

3.1 Abmessungen und Gewichte

3.2 Maschinenausrüstung

3.3 Mechanische Schutzvorrichtungen

3.4 Elektrische Schutzvorrichtungen

3.5 Geräuschemission

3.6 Schwingungen

3.7 Funktionsbeschreibung und Zusammensetzung der Maschine

4. TRANSPORT

4.1 Verpackung

4.2 Kontrolle bei Erhalt der Sendung

5. INSTALLIERUNG

5.1 Vom Kunden vorzubereitende Anschlüsse

5.1.1. Stromversorgung

5.1.2. Wasserversorgung

5.2 Maschine aufstellen

6. INBETRIEBNAHME

6.1 Steuerungen und Kontrollinstrumente

6.2 Maschine einschalten

7. ANWENDUNG

7.1 Wie man einen Kaffee zubereitet

7.2 Wie man einen Cappuccino zubereitet

7.3 Wie man ein Getränk erhitzt

7.4 Wie man einen Tee zubereitet

8. EINSTELLUNG UND BEMESSUNG DER DOSIERUNGEN (für befähigte Modelle)

8.1 Modelle mit elektronischer Dosierung

8.1.1 Dosierungseinstellungen

9. WARTUNG

9.1 Tägliche Wartung

9.2 Wöchentliche Wartung

9.2.1 Reinigung der Brühgruppen

9.2.2 Reinigung der Siebe

9.2.3 Reinigung des Auffangbeckens

9.3 Regelmäßige Wartung

9.3.1 Wasseraustausch mit kompletter Kesselleerung

9.3.2 Enthärtungserneuerung

10. AUSSERBETRIEBSETZUNG

10.1 Vorübergehende Außerbetriebsetzung

10.2 Endgültige Außerbetriebsetzung

11. STÖRUNGEN UND ABHILFEN

1.0 EINFÜHRUNG

1.1 Hinweise für den Bediener

Diese Maschine wurde unter voller Beachtung der geltenden Sicherheitsgesetze entworfen und gebaut und gilt als sicher für Personen, wenn sie die Hinweise und die Anleitungen in diesem Handbuch befolgen.

Der Anwender darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Instandhaltungsvorgänge (die nur durch spezialisierte Techniker durchgeführt werden dürfen und in diesem Handbuch durch ein entsprechendes Piktrogramm gekennzeichnet) machen eine bewußte Umgehung einiger Sicherheitseinrichtungen des Maschine erforderlich.

Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.

Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Maschine erfolgen können.

1.2 Allgemeine Hinweise

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung des Maschine durch den Bediener.

Eingriffe des Benutzers am Maschine sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde.

Der Installationstechniker , im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Maschine Kenntnis haben.

- Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.

  Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.
- Dieses Handbuch ist integrierter Teil der Maschine und muss, bis die Maschine abgebaut oder verschrottet wird, immer in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden, damit die verschiedenen Bediener es stets nachschlagen können.
- Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Maschine angebrachten Daten enthalten.
- Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Maschine vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.
- Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.
- Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Maschine ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Vending S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Maschine auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.

– Es steht Fa. Bianchi Vending S.p.a. dennoch frei, die auf dem Markt befindlichen Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, wenn sie dies aus gewichtigen Gründen für angemessen halten sollte. In diesem Fall werden Einlegeblätter nachgeliefert, die mit dem Handbuch zusammen aufbewahrt werden müssen.

Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummern:

☎ *+039. 035.45.02.111*

Halten Sie bei Nachfragen stets die Maschinendaten bereit.
Bianchi Vending S.p.A. übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Sachen, die durch die Nichtbeachtung folgender Hinweise bei der Installierung und bei der Anwendung der Kaffeemaschine entstehen:

. Die Maschine muss an einem Ort aufgestellt werden, den nur autorisierte Personen betreten.
· Die Verpackungsteile (Tüten, Polystyrolschaum, Nägel, Kartone, usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie für sie gefährlich sein können.
· Bevor die Maschine angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass die auf dem Schild angegebenen Daten mit denen des Versorgungsnetzes übereinstimmen. Die Anwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungen ist verboten.
· Bei Unsicherheiten sollte die Stromversorgungsanlage von einem Fachmann überprüft werden, der sich an die gesetzlich vorgeschriebenen Erfordernisse zu halten hat, unter anderem:
  - Die Erdung.
  - Der Leitungsquerschnitt muss für die Leistungsaufnahme geeignet sein.
  - Die Trennschaltervorrichtung muss für eine Überspannung von Kategorie 3 geeignet sein.
· Die Netzspannung darf keine Abweichung von mehr als 6 % aufweisen.
· Der Druck muss zwischen 0,5 und 5 bar liegen.
· Die Maschine ist nicht dafür geeignet, an Orten wie industriellen oder städtischen Küchen und ähnlichem installiert zu werden.
. Die Maschine ist nicht dafür geeignet, im Freien oder an einem Ort aufgestellt zu werden, wo sie Wasserstrahlen oder -Spritzern ausgesetzt ist.
· Die Maschine auf eine wasserdichte Fläche stellen (Schichtholz, Stahl, Keramik, usw.), weit entfernt von Hitzequellen (Öfen, Herden, Kaminen, usw.) und in einem Raum, in dem die Temperatur nicht unter 5°C sinkt.
· Die Maschine so auf eine Auflagefläche stellen, dass sich der Tassenwarmhalter mindestens 150 cm über dem Boden befindet.
· Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen oder in Räumen mit hoher Feuchtigkeit aufstellen.
· Die Saug- oder Zerstreugitter nicht verstopfen, vor allem darf die Tassenwarmhaltefläche nicht mit Tüchern oder anderem bedecket werden.
· Die verpackte Maschine in einem trockenen Raum bei Temperaturen von nicht unter 5°C. lagern. Von den Verpackungsteilen dürfen höchstens drei der selben Größe übereinandergestellt werden. Schwerere Frachtstücke anderer Art dürfen nicht auf die Verpackung gestellt werden.
· Um eine normale Arbeitsweise zu garantieren, muss das Gerät an einem Ort installiert werden, an dem die Raumtemperatur zwischen einer Mindesttemperatur von +5°C und einer Höchsttemperatur von +50°C liegt und die relative Feuchtigkeit 75% nicht übersteigt.
· Das Gerät nicht direkt neben entzündbare Gegenstände aufstellen, immer einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm einhalten.
· Es ist absolut verboten, die mechanischen, thermischen oder elektrischen Schutzvorrichtungen zu entfernen.
· In einem Notfall, wie Beginn eines Brandes, übertriebener Lärm, Überhitzung, usw. sofort die Stromversorgung abtrennen, die Wasserhähne schließen und wo vorhanden, die Gashähne.
. Wenn die Maschine beim Transport eine Gegend durchquert, in der Temperaturen um oder unter 0° herrschen, muss ein Techniker den Druckkreislauf leeren.
  Die Maschine wird vom Hersteller ohne Wasser im Innenkreislauf geliefert.
· Nur Zubehör und Ersatzteile verwenden, die vom Hersteller genehmigt sind; auf diese Weise ist eine Arbeit ohne Zwischenfälle gewährleistet.
· Die Kaffeemaschinen wurden für die Zubereitung von Espresso-Kaffee und anderen warmen Getränken entworfen und gebaut. Jede andere Anwendung wird als ungeeignet und gefährlich angesehen.
· Die Maschinen sind ausschließlich für die Anwendung im Lebensmittelbereich bestimmt, deshalb ist der Einsatz von Flüssigkeiten oder Materialien anderer Art, die gefährlich werden und/oder die Brühgruppen verschmutzen könnten, verboten.

Bianchi Vending S.p.A. hat keinesfalls für Schäden zu haften, die auf die gezwungene Ausgabenunterbrechung der Maschine auf Grund von Defekten zurückzuführen sind.

Der Benutzer darf nicht:

· Mit den heißen Teilen und den Ausgabebereichen der Maschine in Berührung kommen.
· Flüssigkeitsbehälter auf die Maschine stellen.
· Wartungs- oder Transportarbeiten vornehmen, wenn der Strom eingeschaltet und die Maschine warm ist.
· Die Maschine mit direkten Wasserstrahlen oder Druckstrahlen reinigen.
· Die Maschine ganz oder zum Teil in Wasser tauchen.
· Die Maschine benutzen, wenn das Vesorgungskabel beschädigt ist.
· Die Maschine mit feuchten oder nassen Händen berühren.
· Die Maschine benutzen, wenn sich Kinder in unmittelbarer Nähe aufhalten.
· Die Maschine von unfähigen Personen oder Kindern benutzen lassen.
· Die Saug- oder Wärmezerstreuungsgitter mit Tüchern oder anderem verstopfen.
· Die Maschine benutzen, wenn andere Bereiche als der Ausgabebereich nass oder feucht sind.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Sachen, die auf einen unangemessenen, falschen oder unvernünftigen Gebrauch oder auf die Anwendung der Maschinen seitens ungeeigneter Personen zurückzuführen sind.

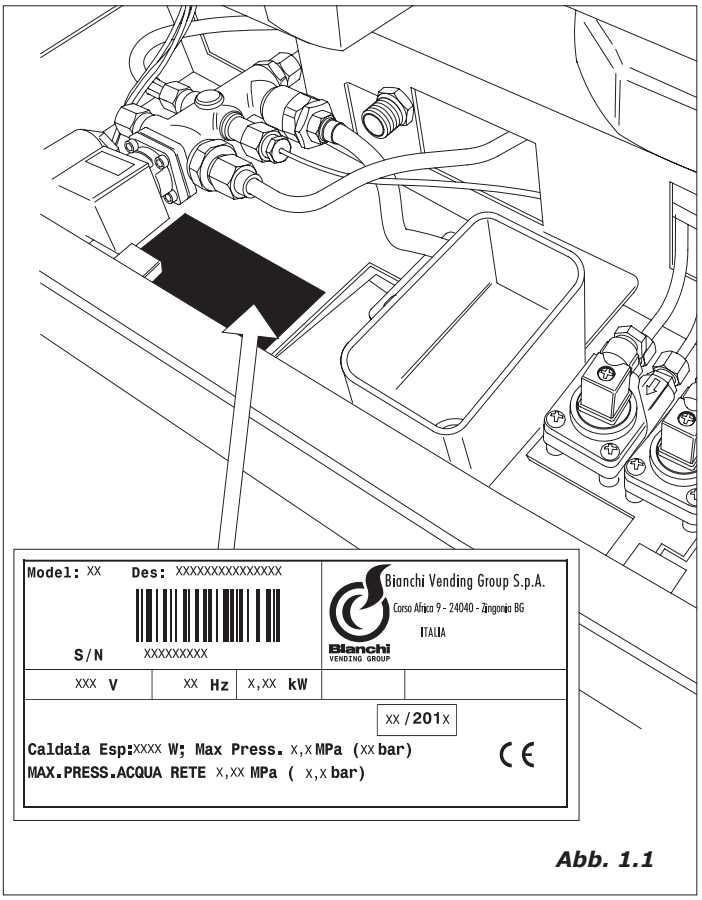


Abb. 1.1

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Maschinen der Serie **Sofia Espresso** wurden für die Zubereitung von Espresso-Kaffee und anderen warmen Getränken entworfen und gebaut. Jede andere Anwendung ist als ungeeignet **und gefährlich anzusehen.**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Sachen, die durch unangemessenen, falschen oder unvernünftigen Gebrauch der Maschine entstehen.

Der Anwender hat sich stets an die Gebrauchs- und Wartungsanleitung zu halten, die in diesem Handbuch enthalten sind. Bei Zweifeln oder Funktionsstörungen die Maschine anhalten, keinesfalls selbst Reparaturen oder direkte Eingriffe durchführen, sondern sich an den Kundendienst wenden.

Die Serie der Kaffeemaschinen **Sofia Espresso** ist in der Version mit elektronisch gesteuerten Brühgruppen erhältlich, wo die Dosierung in der Tasse programmierbar ist; und in der Version mit kontinuierlicher Ausgabe (Knopf).

Die wärmestabilisierte Brühgruppe garantiert eine bessere Nutzung der noblen Teile des Kaffees; die Wiederherstellung des optimalen Wasserstands im Kessel ist durch eine elektronische Vorrichtung gewährleistet. Die Ausgabe von Wasser und Dampf erfolgt über 3 multidirektionale Hochleistungsverteiler (Version 2 Verteiler auf Nachfrage erhältlich), mit denen Cappuccino und andere Heißgetränke hergestellt werden können.

Mit diesen technischen Lösungen wird jegliche Energieverschwendung verhindert und die Maschine vor schädlichen Wärmeschocks geschützt.

Das Wasser, das direkt dem Wassernetz entnommen wird, wird mittels einer wartungsfreien volumetrischen Pumpe unter Überdruck gesetzt, während das Aufheizen durch Leitungswärmeaustausch im Kessel geschieht.

Mit den jeweiligen Befehlstasten auf der Vorseite der Maschine wird das erhitzte und auf ideale Weise unter Überdrück gesetzte Wasser zu den Brühgruppen geleitet.

Die Tragestruktur der Maschine ist aus Stahl hergestellt und an ihr werden die mechanischen und elektrischen Teile befestigt.

Das Gehäuse der Maschine ist aus Edelstahl und Baiedur und garantiert den nötigen Schutz, vereint mit einem einmaligen Design.

3.0 TECHNISCHE DATEN

3.1 Abmessungen und Gewichte

ABMESSUNGENUND GEWICHTE	SOFIA ESPR. 1 GRUPPE	SOFIA ESPR. 2 GRUPPEN	SOFIA ESPR. 3 GRUPPEN
Länge [mm]	520	700	950
Tiefe [mm]	540	540	540
Höhe [mm]	500	500	500
Gewicht [kg]	44	70	80
Kesselfassungsvermögen [l]	5	12	21
VERPACKUNG			
Volumen [cm^3]	283	340	434
Abmessungen lxbxh (mm)	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Bruttogewicht [kg]	48	74	90
Versorgungsspannung	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Versorgungsfrequenz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Leistungsaufnahme	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Nenndruck Dampfkessel	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Nenndruck Austauscher	12 bar	12 bar	12 bar

3.2 Maschinenausrüstung

	SOFIA ESPR. 1 GRUPPE	SOFIA ESPR. 2 GRUPPEN	SOFIA ESPR. 3 GRUPPEN
Siebträger 1 Dosis	N°1	N°1	N°1
Siebträger 2 Dosen	N°1	N°2	N°3
Siebe 1 Dosis	N°1	N°1	N°1
Siebe 2 Dosen	N°1	N°2	N°3
Blindsieb	N°1	N°2	N°3
Einfüllschlauch 1.7 m	N°1	N°1	N°1
Abflussschlauch 1.5 m	N°1	N°1	N°1
Bedienungs-Anleitung	N°1	N°1	N°1
Schaltpläne	N°1	N°1	N°1

3.3 Mechanische Schutzvorrichtungen

- Komplette Schutzübermalung aller Teile, die der Hitze ausgesetzt sind und des Dampf- und Heißwassererzeugers.
- Arbeitsfläche mit Abtropfgitter und Becken.
- Expansionsventil in der hydraulischen Anlage und Sicherheit ventil im Kessel.
- Rückschlagventil auf der hydraulischen Anlage, um Rückflüsse aus dem Versorgungsnetz zu verhindern.

3.4 Elektrische Schutzvorrichtungen

- Eingabetasten unter Niederdruck.
- Wärmeschutz auf dem Pumpenmotor.
- Wärmeschutz auf den Serpentinen.

3.5 Schalldruckpegel

Am Arbeitsplatz wird normalerweise ein Schalldruckpegel von 70 db (A) nicht überschritten.

3.6 Schwingungen

Die Maschinen sind mit vibrationsschützenden ausgestattet. Unter normalen Arbeitsbedingungen werden keine für den Bediener oder das Umfeld schädliche Schwingungen erzeugt.

3.7 Funktionsbeschreibung und Zusammensetzung der Maschine

Die gesamte Reihe Sofia Espresso ist in den folgenden Konfigurationen erhältlich:

Halbautomatischer Funktion:

- Mit einer Dampfrohr und einer Rohr für Heißwasserausgabe (1 GR)
- Mit doppelter Rohr für Dampf und Heißwasserausgabe (2-3 GR)
- Mit Anzeiger für Wasserstand im Kessel (1-2-3 GR)

Automatisch Funktion programmierbar:

- Mit oder ohne Display für die Anzeige der Maschinenfunktionen.
- Mit einer Dampfrohr und einer Rohr für Heißwasserausgabe (1 GR)
- Mit doppelter Rohr für Dampf und Heißwasserausgabe (2-3 GR)
- Mit Anzeiger für Wasserstand im Kessel (1-2-3 GR)

4. TRANSPORT

4.1 Verpackung

Die Maschine wird in einem einzigen Frachtstück in Karton verpackt und innen mit Schutzeinlagen aus Schaumstoff geliefert.

Auf der Verpackung sind konventionelle Zeichen angebracht, die beim Transportieren und bei der Lagerung des Frachtstücks zu beachten sind.

Beim Transport ist das Frachtstück immer in vertikaler Stellung zu halten, nicht umdrehen oder auf die Seite legen und mit Vorsicht behandeln, vor Stößen und Witterungseinflüssen schützen.

4.2 Kontrolle bei Erhalt der Sendung

Bei Erhalt der Sendung kontrollieren, dass die gelieferte Maschine der Maschine entspricht, die auf dem Begleitschein beschrieben ist, einschließlich eventuellen Zubehörs.

Kontrollieren, dass beim Transport keine Schäden entstanden sind und falls Schäden bemerkt werden, umgehend den Spediteur und unser Kundenbüro in Kenntnis setzen.

Verpackungsteile dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie zu Gefahrenquellen werden können.

Verpackungsteile umweltgerecht bei einer Einrichtung entsorgen, die dafür zuständig ist.

5. INSTALLIERUNG

Die Maschinen sind mit höhenverstellbaren Füßchen ausgestattet. Sicherstellen, dass die Einstellung bei allen 4 Füßchen gleich ist.

Die Auflagefläche muss eben, trocken, robust und stabil sein und mindestens 110 cm über dem Boden liegen.

Für eine korrekte Arbeitsweise der Maschine sind keine Verankerungen an der Auflagefläche oder technische Maßnahmen für eine Schwingungsverminderung nötig.

Um die Maschine herum sollte ein freier Raum gelassen werden, damit Wartungsarbeiten problemlos ausgeführt werden können.

Die Installation darf nicht vorgenommen werden, wenn die Maschine feucht oder nass ist, es muss abgewartet werden, bis sie vollkommen trocken ist. Es ist jedoch nötig, seitens des Kundendienstes eine Kontrolle durchführen zu lassen, um sicherzustellen, dass die elektrischen Teile keinen Schaden erlitten haben.

Neben der Maschine wird ein Platz für eine Mahldosierer benötigt.

Falls die Maschine mit einem Enthärter ausgestattet ist, muss dieser vom Techniker unter Einhaltung der geltenden Vorschriften angeschlossen werden.

Wird ein Enthärter montiert, der nicht zur Maschine gehört, die Anleitungen in den Unterlagen des gewählten Geräts befolgen.

Vom Techniker eine Kaffeesatzschublade anbringen lassen.

5.1 Vom Kunden vorzubereitende Anschlüsse

Die Anschlussarbeiten dürfen nur von Fachleuten und unter Beachtung der Bundes- Landes- oder örtlichen Gesetze ausgeführt werden.

5.1.1 Stromversorgung

Die Maschine wird vorbereitet für den Anschluss an das Stromnetz, gemäß den beim Kauf gewünschten Bedingungen. geliefert.

Bevor die Maschine angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass die auf dem Schild angegebenen Daten mit dem Stromnetz übereinstimmen. Das Kabel für den Stromanschluss muss unversehrt und unbeschädigt sein und wird direkt mit dem gemäß den geltenden Vorschriften vorbereiteten Anschluss verbunden. Die Anlage für die Erdung und zum Schutz vor Blitzen muss pflichtgemäß hergestellt werden, wie es von den Normen vorgeschrieben ist. Für das Versorgungsnetz ein genormtes Kabel mit Schutzleiter (Erdungskabel) verwenden.

Für die Dreiphasen-Versorgung eine Steckdose mit 5 Leitern (3 Phasen + Neutrum + Erde) benutzen.

Für die Einphasen-Versorgung eine Steckdose mit 3 Leitern (Phase + Neutrum + Erde) benutzen.

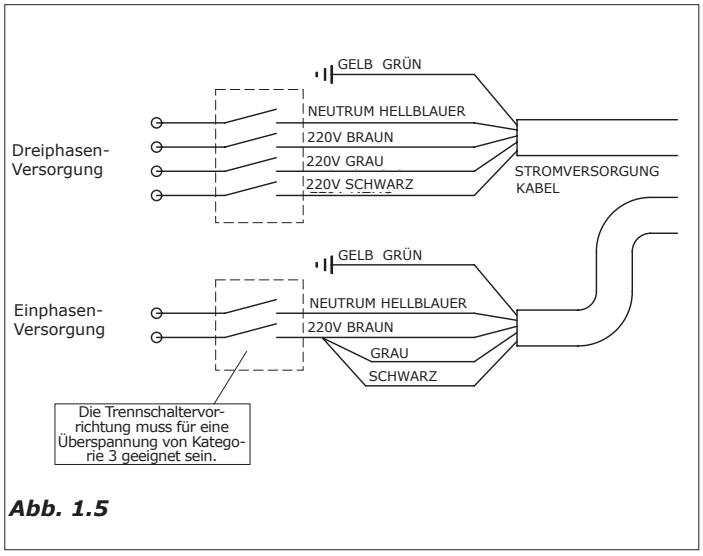


Abb. 1.5

In beiden Fällen dem Versorgungskabel einen Differentialschalter vorschalten, komplett mit magnetischen Auslösern, die mit den Daten auf dem Schild der Maschine kompatibel sind.
Die Kontakte müssen eine Öffnung von gleich oder größer als 3 mm haben.
Wir weisen darauf hin, dass jede Maschine mit ihren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sein muss.
Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst oder unbedingt von Fachleuten ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

5.1.2 Wasserversorgung (Abb.5.2 und Abb. 5.3)

Diese Anschlüsse müssen sich in der Nähe der Maschine befinden:
· Abflussschlauch (Flüssigkeits-Sammelbecken)
· Wasserversorgungsschlauch

5.2 Maschine aufstellen

· Den Maschinenkörper auf die vorgesehene horizontale Fläche stellen und mit den regulierbaren Füßchen justieren. Die Maschine darf nicht um mehr als 2° geneigt sein.

Bevor der Anschluss ausgeführt wird, die Wasserversorgungsschläuche gut durchspülen:

· Den Wasserhahn ganz öffnen und das Wasser einige Minuten laufen lassen.
· Den Anschluss zum Wasserein- und Abfluss ausführen.
· Die Maschine an das Stromnetz anschließen.

Alle Wasserschläuche der Maschine gründlich durchspülen:

· Den Wasserversorgungshahn ganz öffnen.
· Den Hauptschalter (Pos. 1) einschalten und warten, bis sich der Kessel bis zum eingestellten Wasserstand gefüllt hat.
· Den Hauptschalter (Pos. 2) einschalten, um mit dem Aufheizen des Wassers im Kessel zu beginnen.
· Jede Ausgabegruppe einschalten und circa eine Minute Wasser durchlaufen zu lassen, den Vorgang mehrmals wiederholen.

  Warten, bis die Maschine den richtigen Druck erreicht hat (circa 40 Minuten).
· Aus den Rohr circa eine Minute lang Dampf auslassen.
· Aus der Wasser Rohr mindestens eine Minute lang Wasser ausfließen lassen, den Vorgang zweimal wiederholen.
· Die Schalter ausschalten.

Damit die Maschine optimal funktioniert, empfehlen wir einen Reiniger/Entkalker anzuwenden, der vor dem Einfluss des Wassers in die Maschine einzusetzen ist.

Wenn die Maschine länger als 24 Stunden nicht benutzt wird, sind vor der erneuten Inbetriebnahme alle Innenteile, wie oben beschrieben, zu reinigen.

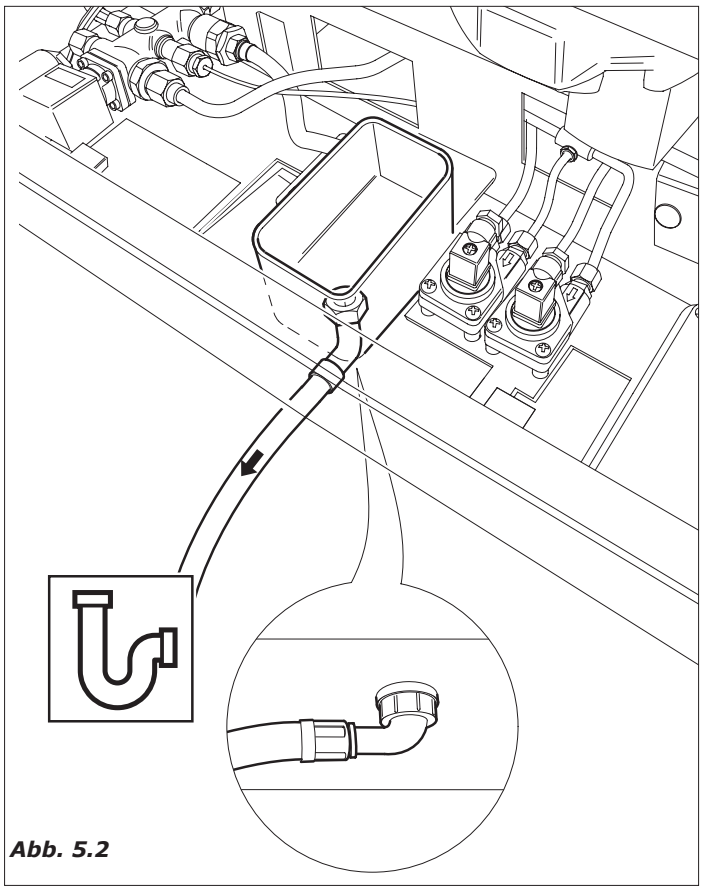


Abb. 5.2

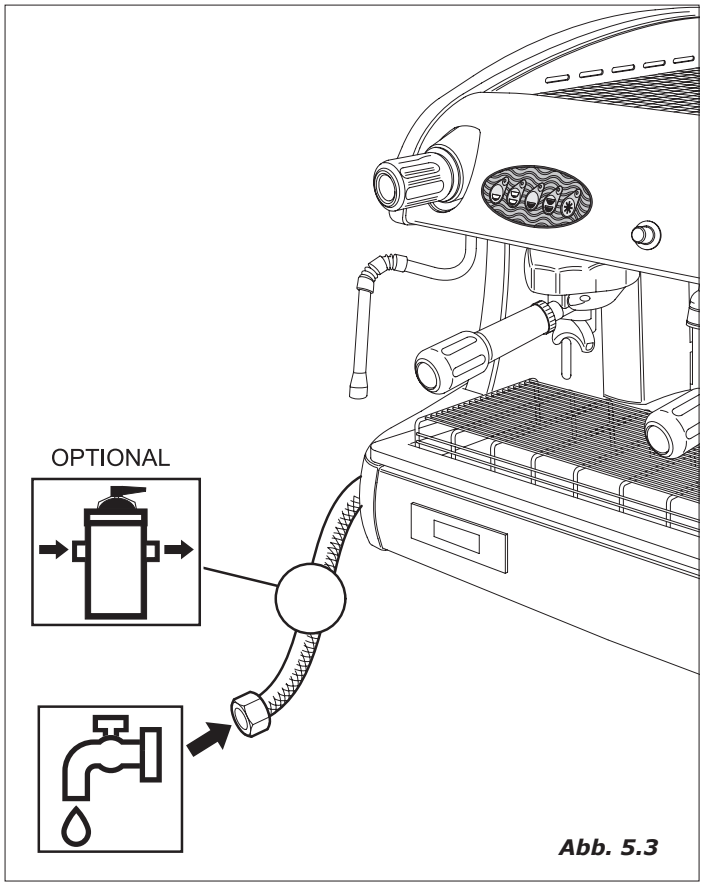


Abb. 5.3

6. INBETRIEBNAHME

6.1 Steuerungen und Kontrollinstrumente

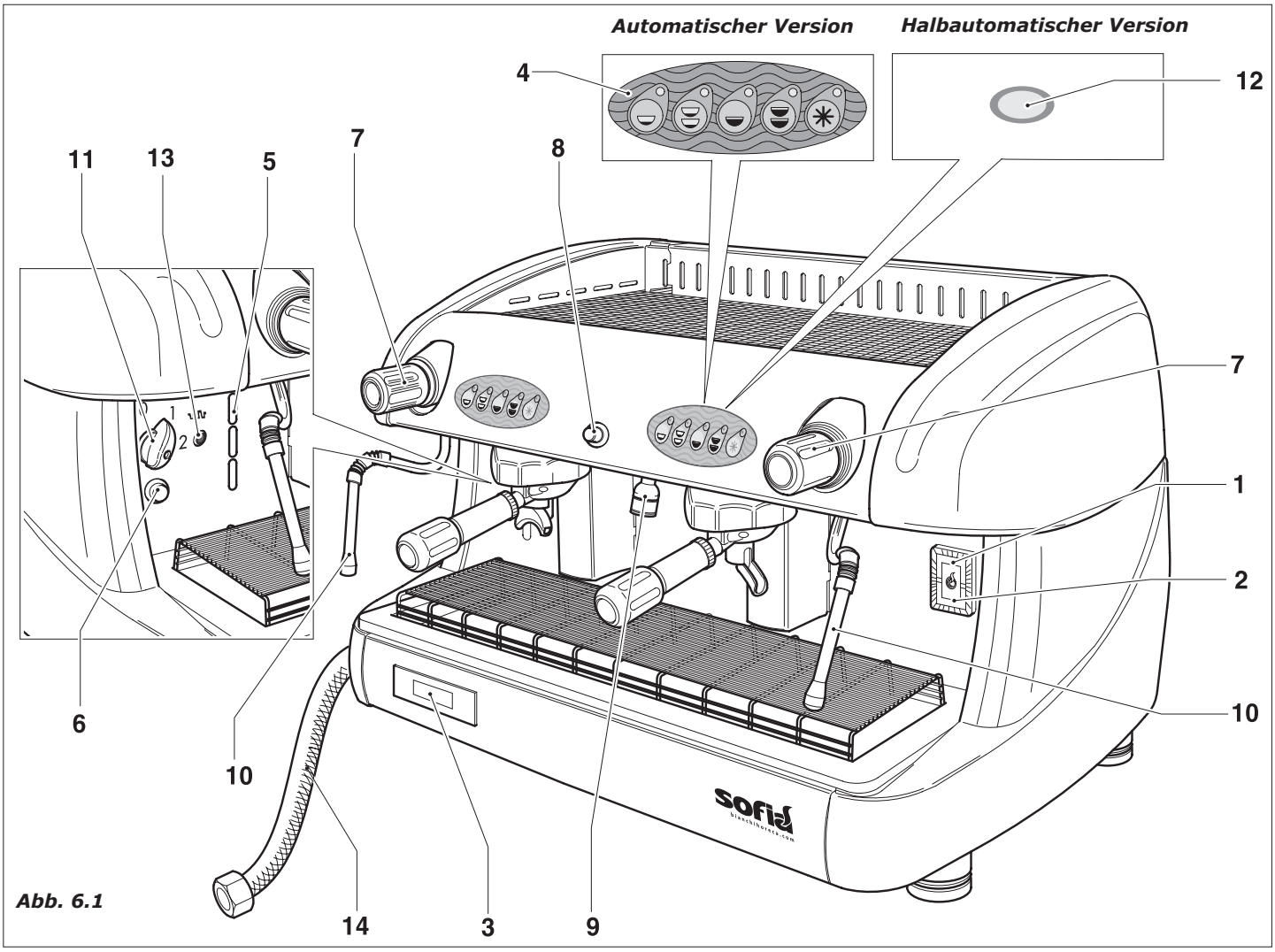


Abb. 6.1

1. Manometer für Kesseldruck
2. Manometer für Pumpendruck
3. Display
4. Steuerungen für die Version Automatischer (G01)
5. Pegelanzeiger
6. Knopf für manuelle Wasserzufuhr
7. Drehgriff für Dampfausgabe
8. Knopf für Wasserausgabe
9. Rohr für Wasserausgabe
10. Dampfrohr
11. Wählschalter
12. Steuerungen für die Version Halbautomatischer (G03)
13. Widerstandsanzeige
14. Wasserversorgungsschlauch

Funktionen:

Der Manometer (1) mit Skala 0 2.5 bar zeigt den Druck im Kessel an:

- Wenn sich der Anzeiger zwischen 0 und 0,8 bar am Ende der Zwinge in hellblauer Farbe befindet, ist die Maschine in der Aufheizphase und es sollte kein Kaffee gebrüht werden.
- Der Bereich zwischen 0,8 und 1,6 bar zeigt an, dass Druck und Temperatur im Inneren des Kessels auf Betriebsleistung sind; die Maschine ist in optimaler Kondition für die Zubereitung von Kaffee.

Sollte auf dem Manometer (1) ein Druck von mehr als 1,6 bar angezeigt werden, die Maschine sofort ausschalten und den Kundendienst zu Rate ziehen.

Der Manometer (2) mit Skala 0 -15 bar zeigt den Druck der Pumpe nur an, wenn sie in Betrieb ist.

Der Anzeiger (5) zeigt den Wasserstand im Kessel an:

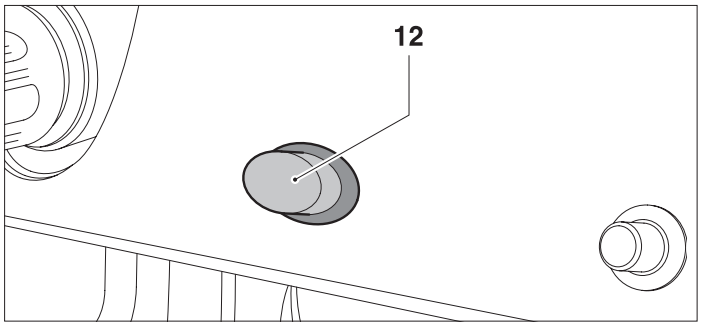
Die Maschinen der Serie Sofia Espresso sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Wasserstand im Kessel mittels Pumpe und Elektroventil automatisch erhält. Wenn der Wasserstand nicht angezeigt wird, die Maschine ausschalten und sich an den Kundendienst wenden.

Display (3) [nur für befähigte Automatisch-Modelle]

Das multifunktionale Display, mit dem die Maschine ausgestattet ist, liefert dem Benutzer Angaben zum Betriebzustand der Maschine:

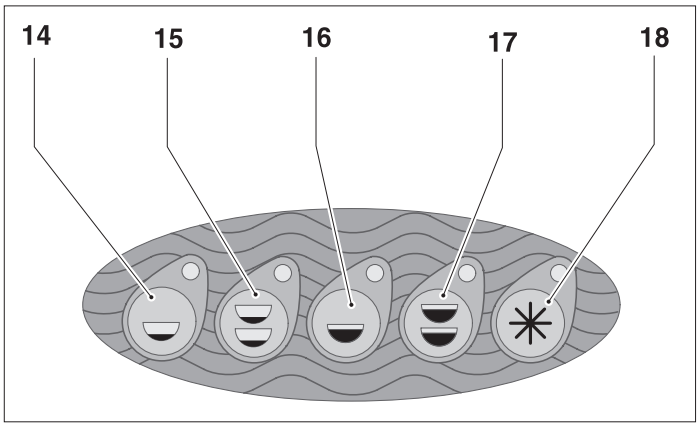
- Beim Einschalten der Maschine und beim Auffüllen des Kessels erscheint auf dem Display die Schrift "Kesselauffüllen".
- Während des Stand-by erscheint auf dem Display die Schrift "Getränk wählen" gefolgt von einer personalisierbaren Schrift.
- Während der Programmierung der Dosierungen zeigt das Display die Operationen an, die ausgeführt werden (s. Kap. 8)

Steuerknopf für Halbautomatischer-Version



Taste 12 Kaffeeausgabeknopf

Multifunktionale Tastatur (nur für Automatischer-Modelle)



Taste 14 aktiviert die nötige Ausgabe für die Zubereitung eines einzelnen Espresso-Kaffees.

Taste 15 aktiviert die nötige Ausgabe für die Zubereitung von zwei Espresso-Kaffees.

Taste 16 aktiviert die nötige Ausgabe für die Zubereitung eines einzelnen "langen" Kaffees.

Taste 17 aktiviert die nötige Ausgabe für die Zubereitung von zwei "langen" Kaffees.

Taste 18 aktiviert die kontinuierliche Ausgabe; drückt man ein weiteres Mal auf die Taste, wird die Ausgabe abgebrochen.

6.2 Maschine einschalten

- Nach einer weiteren Kontrolle der Strom- und Wasseranschlüsse, den Wassereinflusshahn öffnen.
- Den Wählschalter (11) auf die erste Position stellen und warten, bis das elektronische Steuergerät, mit dem die Maschine ausgestattet ist, die Kontrollen ausführt und die Pumpe und das Elektroventil zum Auffüllen des Kessels einschaltet.

Wenn im Kessel der richtige Wasserstand ist, wird die Pumpe von der automatischen Steuerung angehalten.

- Auf dem dafür vorgesehenen Anzeiger (5) überprüfen, ob der Pegelstand im Kessel stimmt und ob die Pumpe auf Stand-by steht.
- **Mod. Halbautomatischer:**

  Den leeren Siebträger in die Brühgruppe einsetzen, den Knopf (12) drücken und warten, bis das Wasser aus der Tülle des Siebträgers herausfließt, den Knopf erneut drücken, um die Wasserausgabe zu beenden.
- **Mod. Automatischer:**

  Den leeren Siebträger in die Brühgruppe einsetzen, einen Knopf auf der Tastatur der Maschine drücken und warten, bis das Wasser aus der Tülle des Siebträgers herausfließt, dann den Knopf erneut drücken, um die Wasserausgabe zu beenden.
- Den Wählschalter (11) auf Position 2 stellen, die seitliche Kontrolllampe (13) leuchtet auf und es beginnt das Aufheizen des Wassers im Kessel mittels der Serpentine.
- Abwarten, bis sich die rote Kontrolllampe (13) ausschaltet und der ideale Druck im Kessel erreicht ist.

Während des Betriebs der Maschine, schaltet sich die Leuchtlampe in unterschiedlichen Abständen ein und aus, je nach Anwendungsart der Maschine.

- Das Ausschalten der Kontrolllampe (13) zeigt an, dass die Heizserpentine abgeschaltet ist.

Mod. Halbautomatischer:

- Den mit Kaffeepulver gefüllten Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.
- Die Tasse/Tassen unter die Ausgabetülle stellen.
- Die Taste für die Kaffeeausgabe (12), die sich hinter der Gruppe befindet, drücken.
- Ist die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht, den Knopf (12)erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.

Mod. Automatischer:

- Den mit Kaffeepulver gefüllten Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.
- Die Tasse/Tassen unter die Ausgabetülle stellen.
- Die Taste (14) für einen Espresso-Kaffee in einer Tasse drücken. Der Abbruch der Ausgabe erfolgt automatisch.
- Die Taste (15) für zwei Espresso-Kaffees drücken. Der Abbruch der Ausgabe erfolgt automatisch.
- Die Taste (16) für einen "langen" Kaffee in einer Tasse drücken. Der Abbruch der Ausgabe erfolgt automatisch.
- Die Taste (17) für zwei "lange" Kaffees in zwei Tassen drücken. Der Abbruch der Ausgabe erfolgt automatisch.
- Die Taste (18) für die kontinuierliche Ausgabe drücken.

7. ANWENDUNG

7.1 Wie man einen Kaffee zubereitet

- Den Siebträger aus der Brühgruppe nehmen und kopfüber auf den Rand der Kaffeesatzschublade klopfen, um den Kaffeesatz auszuleeren (darauf achten, das Sieb nicht zu beschädigen).
- Je nach Bedarf ein Sieb für 1 oder 2 Dosierungen verwenden.
- Das Sieb mit der Dosis Kaffeepulver füllen, glatt streichen und das Pulver leicht mit dem Stampfer andrücken.
- Restliches Kaffeepulver vom Siebrand entfernen.

Befindet sich noch Kaffeepulver am Rand des Siebs, könnte der perfekte Halt der Dichtung beeinträchtigt werden und Wasser oder Kaffeesatz austreten.

- Den Siebträger so in die Brühgruppe einsetzen, dass sie fest sitzt.
- Die Tassen unter die Ausgabetülle stellen, mit Druck auf Taste oder Knopf, je nach Modell, mit der Ausgabe beginnen.
- Nach beendeter Kaffeeausgabe; den Siebträger bis zur nächsten Ausgabe in der Gruppe lassen.

Beim Zubereiten auf die heißen Teile der Maschine und insbesondere auf die Kaffeebrühgruppen und auf die Dampf- und Heißwasserentnahmen achten. Keinesfalls während der Ausgaben die Hände unter die Gruppen oder die Rohre legen.

7.2 Wie man einen Cappuccino zubereitet

- Einen Espresso-Kaffee in einer Cappuccinotasse zubereiten.
- Ein langes und hohes Gefäß ungefähr bis zur Hälfte mit Milch füllen.
- Das Gefäß so unter die Rohr setzen, dass der Verteiler den Boden berührt.
- Den Dampfhahn öffnen und das Gefäß so halten, dass die Sprühdüse über die Oberfläche der Milch streift.
- Das Gefäß von unten nach oben bewegen, so dass der Verteiler in die Milch ein- und auftaucht und Schaum (schaumige Creme) erzeugt.
- Den Dampfhahn schließen und die Milch in die Kaffeetasse füllen.

Anschließend sofort mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch die Rohr säubern, damit die Milch nicht darauf antrocknet.

Vorsicht mit der heißen Rohr: direkten Kontakt vermeiden, es besteht Verbrennungsgefahr.

7.3 Wie man ein Getränk erhitzt

- Die Dampfrohr in die zu erhitzende Flüssigkeit tauchen.
- Den Hahn stufenweise öffnen, damit der Dampf entweichen kann, der sich in der Flüssigkeit auflöst und sie bis zur gewünschten Temperatur erhitzt.
- Ist die gewünschte Temperatur erreicht, den Dampfhahn schließen.

Anschließend sofort mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch die Rohr säubern.

Vorsicht mit der heißen Rohr: direkten Kontakt vermeiden, es besteht Verbrennungsgefahr.

7.4 Wie man einen Tee zubereitet

- Einen Behälter unter die Heißwasserentnahme stellen und den Einschaltknopf für die Heißwasserausgabe drücken. Wenn die gewünschte Heißwassermenge erreicht ist, nochmals auf den Knopf drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- Das gewünschte Produkt dazugeben.

Durch die Verwendung von enthärtetem Wasser kann der zubereitete Tee eine dunklere Färbung haben, möchte man eine normale Farbe, erhitzt man nicht enthärtetes Wasser, wie im Paragraph 7.3 beschrieben.

8. EINSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DER DOSIERUNGEN (für befähigte Modelle)

8.1 Modelle mit elektronischer Dosierung

Die gesamte Reihe Sofia Espresso ist in der Version mit automatischer Dosierung der Kaffeeausgabe (Automatisch) ausgestattet. Die Dosierung kann individuell eingestellt werden.

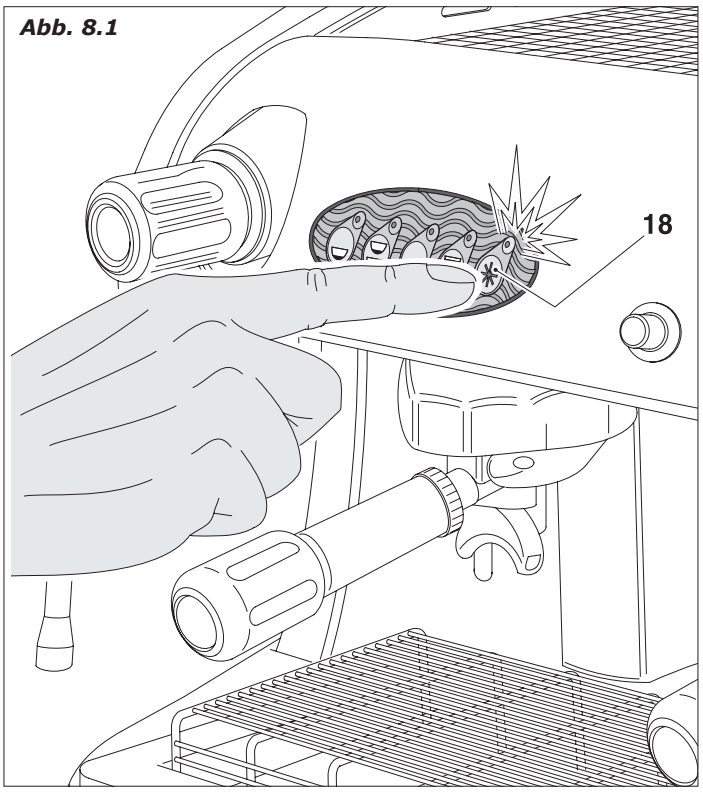
8.1.1 Dosierungseinstellungen

Die Einstellung der Kaffeeausgaben erfolgt über die Tastatur der Gruppe:

- Den Siebträger vorbereiten, Einzel- oder Doppelausgabe, je nach einzustellender Taste, wie es für die Zubereitung des Kaffees beschrieben wurde.
- Die Taste (Abb. 8.1 - Pos.18) gedrückt halten, bis die dazugehörige LED blinkt und auf den Modellen mit Display die Schrift "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s" erscheint.
- Die blinkende LED zeigt an, dass sich Maschine in der Programmierphase befindet, nach 30 Sekunden kehrt die Maschine automatisch wieder in die Arbeitsmodalität zurück.
- Während die LED blinkt, die Taste drücken, für die man die Dosierung programmieren möchte, um mit der Ausgabe zu beginnen.
- Während der Ausgabe bleibt die LED der zu programmierenden Taste eingeschaltet, wie auch die LED der Taste (18). Auf Modellen, die mit einem Display ausgestattet sind, erscheint die Schrift "PROGRAMMING", gefolgt von der Art von Kaffee, den man einstellt (Espresso oder "lang").
- Abwarten, bis der Aufguss in der Tasse die gewünschte Menge erreicht hat, dann den Knopf erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- Die Einstellung wird von der elektronischen Steuerzentrale gespeichert.
- Den Vorgang für die übrigen Tasten wiederholen. die LED der schon programmierten Tasten bleiben ausgeschaltet.

Beim Einstellen der Maschine mit zwei oder drei Gruppen, mit der Einstellung der ersten Tastatur links vorne auf der Maschine beginnen.
Die elektronische Steuerzentrale speichert automatisch und wendet die Einstellung auf die anderen Tasten an.
Wenn man auch die Gruppen für die zweite und/oder dritte Tastatur einstellen möchte, die Vorgehensweise von Punkt 1 an wiederholen.

Abb. 8.1



9. WARTUNG

Soweit nicht anders angegeben, werden Wartungsarbeiten bei ausgeschalteter, kalter und vom Strom abgetrennter Maschine durchgeführt. Vom Einsatz von Metallgegenständen, Schleif- und Lösungsmittel für die Reinigung wird abgeraten:
sie könnten die Maschine beschädigen.
Wo es angesagt ist, spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden, die es in spezialisierten Kundendienststellen zu kaufen gibt.

9.1 Tägliche Wartung

Für die Reinigung Tücher oder Schwämme benutzen, die keine Haare oder Fäden hinterlassen.

- Das Gehäuse sorgfältig reinigen und dabei der Richtung der Satinierung der Edelstahlteile folgen.
- Die Dampfrohre und die Heißwasserentnahme reinigen und kontrollieren, ob die Verteilerdüsen teilweise oder ganz durch Rückstände und Krustenbildung verstopft sind; wenn Verkrustungen zu entfernen sind, besonders vorsichtig arbeiten, um die Spritzdüse nicht zu verformen oder zu beschädigen.
- Die Siebträger von der Maschine nehmen, die Siebe herausnehmen und die Kaffeekrusten entfernen. Um Fettablagerungen zu entfernen, Siebe und Siebträger mit heißem Wasser durchspülen.

9.2 Wöchentliche Wartung

9.2.1 Reinigung der Brühgruppen

Diese Arbeit ist bei eingeschalteter und unter Druck gesetzter Maschine auszuführen.

- Das mitgelieferte Blindsieb in den Siebträger einlegen, einen Löffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen hinzufügen, dann den Siebträger in die zu reinigende Brühgruppe einsetzen.
- Für 30 Sekunden die Kaffeeausgabe einschalten.

  In der Version Automatisch, nachdem der Siebträger eingesetzt wurde, die Taste 14 und die Taste 18 auf der Knopftafel gleichzeitig drücken, dann führt die Maschine automatisch fünf Waschdurchgänge aus.
- Die Ausgabe mehrmals ein- und ausschalten, bis das herausfließende Wasser sauber und klar ist.
- Den Siebträger abnehmen, das Blindsieb entfernen und das normale Sieb einlegen, den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und mehrmals die Ausgabe einschalten, um sicherzustellen, dass genügend nachgespült wurde.
- Einen Kaffee zubereiten, um einen eventuell unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

9.2.2 Reinigung der Siebe

- In einem Behälter, der nicht aus Aluminium oder Eisen sein darf, eine Reinigungslösung aus kochendheißem Wasser und Reinigungspulver für Kaffeemaschinen vorbereiten.
- Die Siebe herausnehmen und mit den Siebträgern mindestes 20 Minuten lang in die vorbereitete Lösung legen (wenn möglich, eine ganze Nacht).
- Siebe und Siebträger aus der Lösung nehmen und mit fließendem Wasser gut ausspülen.

9.2.3 Reinigung des Auffangbeckens

- Das Gitter des Tassenwarmhalters vom Becken abnehmen und wenn nötig reinigen.
- Das Abflussbecken abnehmen und von Verkrustungen und Kaffeesatzrückständen säubern.

9.3 Regelmäßige Wartung

9.3.1 Wasseraustausch durch komplette Leerung des Kessels.

Diese Arbeit ist vom Kundendienst vorzunehmen.

- Die Maschine ausschalten und warten, bis der Druck aus dem Kessel gewichen ist (Manometer mit Anzeige "0")
- Das Schutzventil mit einem Engländer (Größe 21) aufschrauben und entfernen.
- Mit einer Pumpe das ganze Wasser aus dem Kessel aufsaugen.
- Das Sicherheitsventil wieder anbringen.
- Den Kessel wieder mit Wasser auffüllen.

9.3.2 Enthärtungserneuerung

Um die Enthärter zu regenerieren, die Anweisungen im mitgeliefertem Handbuch befolgen

10. AUSSERBETRIEBSETZUNG

10.1 Vorübergehende Außerbetriebsetzung

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Kabel für den Stromanschluss abtrennen und aufwickeln.
- Den Wasserschlauch abtrennen.
- Die Maschinen abdecken und an einen trockenen, vor Wettereinflüssen geschützten und nicht für jeden zugänglichen Ort bringen.

Das Abtrennen von den Versorgungsnetzen ist von Fachleuten durchzuführen.

10.2 Endgültige Außerbetriebsetzung

- Das Kabel für den Stromanschluss abtrennen und aufwickeln.
- Den Wasserschlauch abtrennen.
- Das Versorgungskabel abtrennen, die Maschine einpacken und bei einer autorisierten Entsorgungs- oder Rückgabestelle abgeben.

11. STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Kontrollen, die vom Anwender bei abgetrennter Stromverbindung auszuführen sind. Für alle anderen, nicht aufgeführten Arten von Abeichungen oder Störungen, die Stromversorgung abtrennen, keinesfalls Reparaturen oder direkte Eingriffe für Überprüfungen selbst ausführen, sondern sich an den Kundendienst wenden.

1) Die Maschine schaltet sich nicht ein:	*- Sicherstellen, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.* *- Kontrollieren, ob Differential-Wärmemagnet- und Hauptschalter eingefügt sind.* *- Den Zustand von Versorgungskabel und Stecker überprüfen; sind sie beschädigt, von einem Fachmann austauschen lassen.*
2) Unter der Maschine befindet sich Wasser	*- Den Abfluss der Wanne untersuchen, er könnte verstopft sein.*
3) Langsame Ausgabe	*- Siebe und Spritzdüsen kontrollieren und säubern.* *- Das Kaffeepulver könnte zu fein gemahlen sein.*
4) Unregelmäßige Dampfausgabe	*- Kontrollieren, ob die Verteilerdüsen verstopft sind.*

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

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

Tipo/Modelo: **BVM 342**
Nome comercial: **SOFIA**

Máquina de café para uso profissional

FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2014** -
E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:
1) Baixa Tensão 2006/95/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) **-BT-**
2) Diretiva máquinas 2006/42/CE e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - **DM**-.
(Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).
3) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) **-EMC-**
3) REG. (CE) 1935/2004 relativa aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
REG. (CE) 1895/2005 relativo à restrição do uso de alguns derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
DIR. 2002/72 CE relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.
Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Diretiva máquinas):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral).
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):
EN 55014-1:2006 +A1:2009 ((Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares).
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares).
EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites para as emissões de corrente harmónica).
EN 61000-3-3:2008 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana).

3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES
Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas actualizações ⇒Decreto 4 de Maio 2006 n° 227, e das adaptações das Directivas Europeias:
82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE,
2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 e Reg. CE n° 1895/2005.

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Julho 2014

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:
Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias
Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios
Máquinas para café para uso profissional

Marca: **BIANCHI VENDING**
Fabricante: **BIANCHI VENDING S.p.A.**
Ano de fabricação: **2014**
Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI VENDING S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechteinstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (*):

- Chumbo [Pb] 0,1%
- Mercúrio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenis polibrominatos [PBB] 0,1%
- Éteres de bifenil polibrominato [PBDE] 0,1%

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

President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Julho 2014

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

ATENÇÃO: *Importantes dicas para a segurança!*

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

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

ATENÇÃO: *maquina em tensão*

ATENÇÃO: *partes quentes em contato!*

Indicação do fio terra

ADVERTENCIAS

OPERADOR

Define-se operador a pessoa encarregada do uso da máquina e da recarga do café.
Além disso, o operador deve providenciar a limpeza da máquina.
Em caso de defeito o operador é obrigado a chamar o instalador.

TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do máquina para café, pelo funcionamento e programação das funções.
Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

ÍNDICE

1.0 INTRODUÇÃO

1.1 Advertências para o operador
1.2 Advertências gerais

2.0 DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

3.0 DADOS TÉCNICOS

3.1 Dimensões e pesos
3.2 Dotação das máquinas
3.3 Protecções mecânicas
3.4 Protecções eléctricas
3.5 Ruído aéreo
3.6 Vibrações
3.7 Especificações funcionais e composição da máquina

4. TRANSPORTE

4.1 Embalagem
4.2 Controlo quando da entrega

5. INSTALAÇÃO

5.1 Conexões a serem predispostas a cargo do cliente
5.1.1. Alimentação eléctrica
5.1.2. Alimentação hidráulica
5.2 Posicionamento da máquina

6. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

6.1 Comandos e Instrumentos de controlo
6.2 Arranque da máquina

7. USO

7.1 Como se prepara o café
7.2 Como se prepara o cappuccino
7.3 Como se aquece uma bebida
7.4 Como se prepara uma infusão

8. REGULAÇÃO E CALIBRAÇÕES DOSES (para os modelos habilitados)

8.1 Modelos com dosagem electrónica
8.1.1 Regulações dosagem

9. MANUTENÇÃO

9.1 Manutenção diária
9.2 Manutenção semanal
9.2.1 Limpeza dos conjuntos de produção
9.2.2 Limpeza dos filtros
9.2.3 Limpeza do recipiente de colecta
9.3 Manutenção periódica
9.3.1 Substituição da água com esvaziamento completo da caldeira
9.3.2 Regeneração dos amaciadores

10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

10.1 Colocação fora de serviço temporária
10.2 Colocação fora de serviço definitiva

11. INCONVENIENTES E SOLUÇÕES

1.0 INTRODUÇÃO

1.1 Advertências para o operador

Esta máquina para café foi projectada e fabricada dentro do total respeito às normas vigentes concernentes a segurança e resulta ser segura para as pessoas que sigam as advertências e as instruções apresentadas neste manual.

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

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por tecnicos especializadosspecializzati e são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do máquina para café.

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

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

1.2 Advertencias gerais

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

As intervenções sobre o máquina para café devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do máquina para café.

- E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.

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

- Este manual é parte integrante da máquina para café e como tal deve ficar sempre nas proximidades da máquina, para consentir ulteriores consultas por parte dos vários operadores, até o desmantelamento e/ou sucateamento da mesma.

- Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do máquina para café mesmo.

- Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.

  O tecnico deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.

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

- Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do máquina para café; eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a Bianchi Vending nem a intervir sobre o máquina para café fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.

– A Bianchi Vending, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.

Eventuais problemas tecnicos que podem verificar-se sao facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o máquina para café ou o Serviço Tecnico aos numeros:

☎ *+039. 035.45.02.111*

Caso se contacte o fabricante é conveniente poder fornecer os dados indicados na placa de matrícula.
A Bianchi Vending S.p.A. declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e/ou coisas em consequência da inobservância, durante a fase de instalação e de uso da máquina para café, das seguintes advertências:

. A máquina deve ser colocada exclusivamente em locais no qual o uso é reservado a pessoal treinado.

· Os elementos da embalagem (sacos, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.

· Antes de conectar a máquina certificar-se que os dados de placa correspondam àqueles da rede de alimentação. O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões é proibido.

· Em caso de incerteza fazer com que pessoal qualificado controle a instalação de alimentação eléctrica que deve atender aos requisitos dispostos pelas normas vigentes, entre as quais:
  - Aterramento
  - Secção dos condutores suficiente para a potência absorvida
  - Dispositivo seccionador idóneo para a categoria de sobretensão 3

· Controlar que a tensão de rede não tenha uma variação superior a 6%;

· Controlar que a pressão esteja compreendida entre 0,5 e 5 bar;

· A máquina não é adequada para a instalação em locais como cozinhas industriais, civis e em locais a estas afins.

. A máquina não é idónea para ser instalada em local externo ou em locais sujeitos a borrifos ou jactos de água.

· Posicionar a máquina sobre um plano hidrorepelente (laminado, aço, cerâmica, etc.) afastado de fontes de calor (fornos, fogões, chaminés, etc.) e em ambientes nos quais a temperatura nunca desça abaixo de 5°C.

· Posicionar uma máquina sobre um plano de apoio de modo que o aquecedor de xícaras se encontre a uma altura do piso superior a 150 cm.

· Não expor a máquina a intempéries ou posicioná-la em ambientes com elevada humidade.

· Não obstruir as grelhas de aspiração ou de dissipação, em especial não cobrir o plano de aquecimento das xícaras com panos ou outros.

· A máquina embalada deve ser armazenada em ambientes secos com temperaturas não inferiores a 5°C. As embalagens podem ser armazenadas em pilhas com no máximo três do mesmo modelo. Evitar sobrepor caixas pesadas de outro tipo sobre as embalagens.

· Para garantir o funcionamento normal, o aparelho deve ser instalado em locais cuja temperatura ambiente esteja compreendida entre uma temperatura mínima de +5°C e uma temperatura máxima de +50°C e a humidade relativa absoluta não ultrapasse 75%.

· Não posicionar o aparelho próximo a objectos inflamáveis respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.

· É absolutamente proibido remover protecções mecânicas, térmicas e/ou eléctricas.

· Em caso de emergência, como princípios de incêndio, ruído anómalo, superaquecimento, etc., intervir tempestivamente e desligar a alimentação eléctrica de rede, fechar as torneiras de água e, onde previsto, as torneiras de gás.

. Caso, durante o transporte, a máquina transite em ambientes com temperaturas próximas ou inferiores a 0°, o técnico deverá executar o esvaziamento do circuito hidráulico.

O fabricante entrega a máquina sem água no circuito interno.

· Utilizar somente acessórios e peças de reposição autorizados pelo fabricante; esta é uma garantia de um funcionamento seguro sem inconvenientes.

· As máquinas de café foram projectadas e fabricadas para a preparação do café expresso e outras bebidas quentes. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.

· As máquinas se destinam a um uso exclusivamente alimentar, portanto, é proibido o emprego de líquidos ou materiais de outro tipo que possam gerar perigos e/ou poluir os alimentadores.

A Bianchi Vending S.p.A. não é obrigada, em nenhuma hipótese, a ressarcir eventuais danos devidos a interrupções forçadas das produções da máquina devido a defeitos.

O usuário não deve:

· Entrar em contacto com as zonas quentes e de produção da máquina

· Apoiar recipientes de líquidos na máquina

· Intervir em obras de manutenção ou de transporte com a linha inserida e a máquina quente

· Lavar a máquina com jactos de água directos ou sob pressão

· Imergir parcial ou totalmente a máquina em água

· Utilizar a máquina se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado

· Tocar a máquina com as mãos ou os pés molhados ou húmidos

· Utilizar a máquina caso haja menores de idade nas proximidades

· Deixar que pessoas incapazes ou menores de idade utilizem a máquina

· Obstruir as grelhas de aspiração ou dissipação do calor com panos ou outros

· Utilizar a máquina caso esta resulte molhada ou húmida em zonas que não sejam aquelas de produção

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devidos a um uso impróprio, errado ou irracional e ao uso das máquinas por parte de operadores não profissionais.

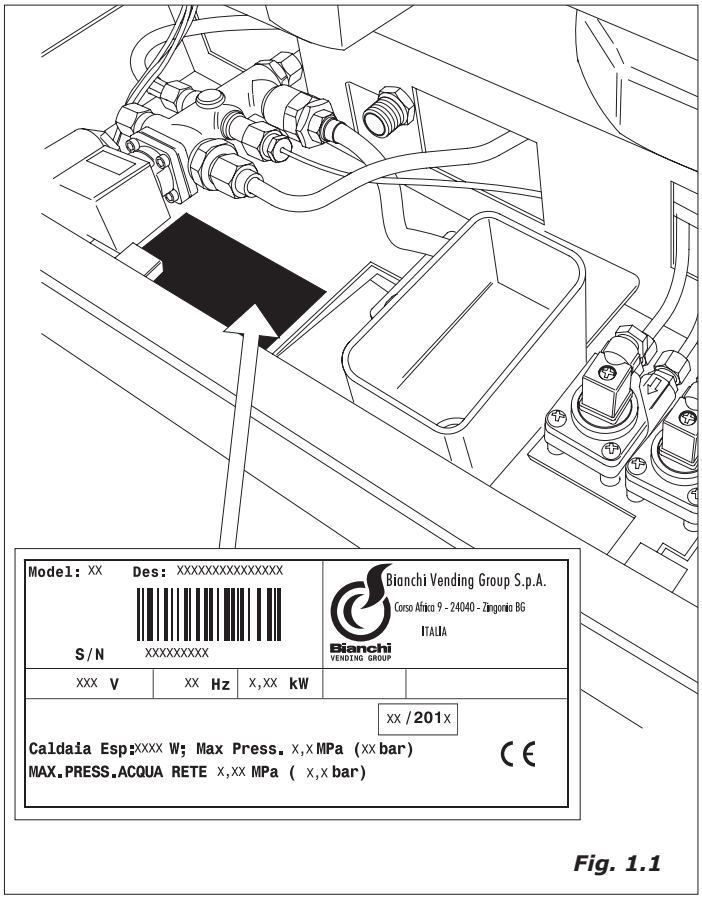


Fig. 1.1

2. DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

As máquinas da série **Sofia Espresso** foram projectadas e fabricadas para a preparação de café expresso e outras bebidas quentes. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas derivantes de um uso impróprio, errado ou irracional da máquina.

O usuário deve se ater sempre às indicações de uso e manutenção indicadas no presente manual. Em caso de dúvidas ou de funcionamento anómalo, parar a máquina, abster-se de efectuar reparações ou intervenções directas e dirigir-se ao serviço de assistência.

A série de máquinas para café **Sofia Espresso** encontra-se disponível na versão equipada com conjuntos de produção de café controlados electronicamente, onde a dosagem da xícara é programável; e na versão com produção continua (botão).

O conjunto de produção estabilizado termicamente garante o melhor aproveitamento das partes nobres do café; o restabelecimento do nível óptimo de água na caldeira é garantido por um dispositivo electrónico. A alimentação da água e do vapor ocorre por meio de 3 difusores multi-direccionais de alto rendimento (versão com 2 difusores sob encomenda) que consentem a preparação de cappuccinos e outras bebidas quentes.

Estas soluções técnicas permitem eliminar qualquer desperdício de energia e preservar a máquina de danosos choques térmicos.

A água, pega directamente da rede hidráulica, é pressurizada por meio de uma bomba volumétrica, que não requer manutenção, enquanto o aquecimento é realizado por meio de troca térmica condutiva na caldeira.

Accionando os comandos específicos situados na parte frontal da máquina, a água pressurizada e aquecida de maneira ideal é enviada aos alimentadores.

A estrutura portante da máquina é realizada em aço e a esta são fixados os componentes mecânicos e eléctricos.

A carroçaria da máquina é realizada em aço inox e Baiedur e garante a necessária protecção além de apresentar um desing único.

3.0 DADOS TÉCNICOS

3.1 Dimensões e pesos

DIMENSÕES E PESOS	SOFIA ESPR. 1 CONJUNTO	SOFIA ESPR. 2 CONJUNTOS	SOFIA ESPR. 3 CONJUNTOS
Comprimento [mm]	520	700	950
Profundidade [mm]	540	540	540
Altura [mm]	500	500	500
Peso [Kg]	44	70	80
Capacidade caldeira [L]	5	12	21
EMBALAGEM			
Volume [cm3]	283	340	434
Dimensões LxPxA [mm]	620x700x660	620x830x660	620x1060x660
Peso bruto [Kg]	48	74	90
Tensão de alimentação	230V/400V	230V/400V	230V/400V
Frequência de alimentação	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz	50Hz/60Hz
Potência absorvida	2,58/2,58 kW	3,22/3,22 kW	4,3/4,3 kW
Pressão nominal da caldeira vapores	1,4 bar	1,4 bar	1,4 bar
Pressão nominal dos trocadores de calor	12 bar	12 bar	12 bar

3.2 Dotação máquinas

	SOFIA ESPR. 1 CONJUNTO	SOFIA ESPR. 2 CONJUNTOS	SOFIA ESPR. 3 CONJUNTOS
Porta filtro 1 dose	N°1	N°1	N°1
Porta filtro 2 doses	N°1	N°2	N°3
Filtros 1 dose	N°1	N°1	N°1
Filtros 2 doses	N°1	N°2	N°3
Filtro cego	N°1	N°2	N°3
Tubo carregamento 1.7 m	N°1	N°1	N°1
Tubo descarga 1.5 m	N°1	N°1	N°1
Livrete instruções	N°1	N°1	N°1
Diagramas eléctricos	N°1	N°1	N°1

3.3 Protecções mecânicas

- Painéis de protecção das partes sujeitas a calor e no gerador de vapor e água quente
- Plano de trabalho com grelha e recipiente de colecta líquidos
- Válvula de expansão na instalação hidráulica e válvula de segurança na caldeira
- Válvula de não retorno na instalação hidráulica de modo a evitar refluxos na rede de produção.

3.4 Protecções eléctricas

- Comandos teclado com baixa tensão
- Protecção térmica no motor da bomba
- Protecção térmica nas resistências

3.5 Rumor acústico

Normalmente, no local de trabalho não se ultrapassa o nível de pressão sonora de 70 db(A).

3.6 Vibrações

As máquinas são equipadas com pés em borracha anti-vibrações. Nas condições normais de trabalho não são geradas vibrações danosas ao operador e ao ambiente.

3.7 Especificações funcionais e composição máquina

Toda a gama Sofia Espresso encontra-se disponível nas seguintes configurações:

Semi-automática:

- Com 1 tubo vapor e 1 tubo retirada água quente (1 GR)
- Com dupla tubo vapor e retirada água quente (2-3 GR)
- Com visor do nível de água na caldeira (1-2-3 GR)

Automática programável:

- Com ou sem display de visualização das funções da máquina.
- Com 1 tubo vapor e 1 tubo retirada água quente (1 GR)
- Com dupla tubo vapor e retirada água (2-3 GR)
- Com visor do nível de água na caldeira (1-2-3 GR)

4. TRANSPORTE

4.1 Embalagem

A máquina é entregue em uma única embalagem de papelão com insertos internos de protecção de poliestireno expandido.

Na embalagem encontram-se presentes as simbologias convencionais a serem observadas durante a movimentação e a armazenagem da embalagem.

Efectuar o transporte mantendo sempre a embalagem na posição vertical, não virar nem apoiar no flanco, procedendo com cautela evitando choques e exposições às intempéries.

4.2 Controlo quando da entrega

No acto da entrega controlar que a máquina recebida corresponda àquela descrita nos documentos de acompanhamento, incluídos eventuais acessórios.

Controlar que não tenha sofrido danos durante o transporte e em caso afirmativo, advertir tempestivamente o transportador e o nosso departamento clientes.

Os elementos da embalagem não devem ficar ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.

Não jogar os elementos da embalagem no ambiente, mas despejá-los confiando-os aos órgãos encarregados a tais actividades.

5. INSTALAÇÃO

As máquinas são dotadas de pés reguláveis na altura, certificar-se que tal regulação seja idêntica para os 4 pés.

O plano de apoio deve ser bem nivelado, seco, robusto, estável e a uma altura do piso de cerca de 110 cm.

Para um correcto funcionamento da máquina não são necessárias ancoragens ao plano de apoio nem cuidados técnicos aptos a limitar as vibrações.

Aconselha-se deixar alguns espaços vazios ao redor da máquina para facilitar o uso e as operações de manutenção.

Evitar a instalação da máquina caso esta resulte molhada ou húmida e até ter a completa certeza que a mesma tenha secado. Todavia, é necessário efectuar um controlo preventivo por parte do serviço de assistência de modo a certificar-se de eventuais danos sofridos pelos componentes eléctricos.

Prever nas proximidades da máquina uma área a ser destinada ao dosador do moedor.

Caso as máquinas sejam dotadas de amaciador este deve ser conectado pelo instalador seguindo-se as normas vigentes.

Em caso de montagem de amaciadores diferentes daqueles dedicados à máquina, fazer referência à documentação do produto escolhido.

Fazer o instalador providenciar a instalação de uma gaveta para jogar os restos do café.

5.1 Conexões a serem predispostas a cargo do cliente

As operações de conexão devem ser executadas por pessoal qualificado e em observância das regras federais, estaduais ou locais.

5.1.1 Alimentação eléctrica

A máquina é fornecida pronta para a conexão à rede eléctrica conforme as especificações acordadas no acto da compra.

Antes de conectar a máquina certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede de distribuição eléctrica. O cabo de alimentação eléctrica, que deve resultar íntegro e sem danos, deve ser conectado directamente à conexão anteriormente predisposta conforme as normas vigentes. A instalação de aterramento e de protecção contra as descargas atmosféricas deve obrigatoriamente ser realizada como prescrito pelas normas. Para a rede de alimentação utilizar um cabo a norma com condutor de protecção (cabo de terra).

Para a alimentação trifásica utilizar uma tomada com 5 condutores (3 fases + neutro + terra).

Para a alimentação monofásica utilizar uma tomada com 3 condutores (fase + neutro + terra).

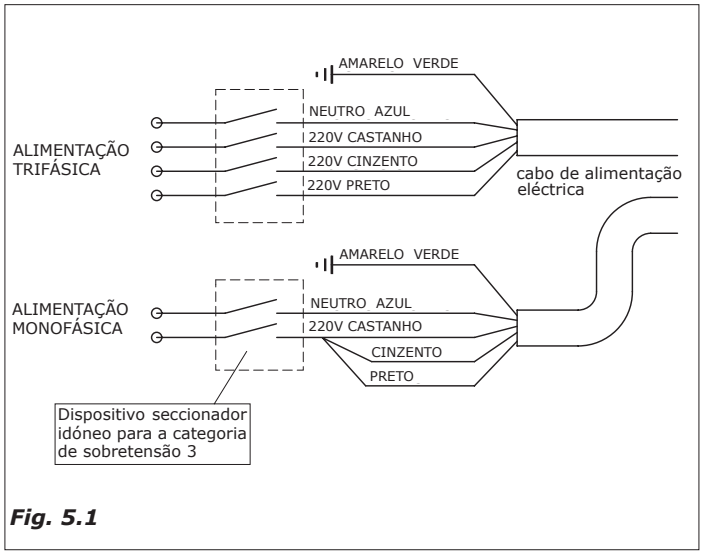


Fig. 5.1

Em ambos os casos predispor a montante do cabo de alimentação um interruptor diferencial, completo de disjuntores magnéticos, compatível com os dados presentes na placa da máquina.

Os contactos devem ter uma abertura igual ou superior a 3mm.

Lembra-se que cada máquina deve ser dotada das próprias seguranças.

Se o cabo de alimentação estiver danificado este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, todavia, por pessoal qualificado de modo a evitar qualquer risco.

5.1.2 Alimentação hidráulica (Fig.5.2 e Fig. 5.3)

As conexões devem ser predispostas nas proximidades da máquina:
· Tubo de descarga recipiente de coleta dos fundos líquidos
· Tubo alimentação água

5.2 Posicionamento da máquina

· Posicionar o corpo máquina sobre o plano horizontal ajustando o nivelamento por meio dos pés reguláveis; certificar-se que a máquina não apresente uma inclinação superior a 2°.

Antes de efectuar a conexão, executar uma cuidadosa lavagem dos tubos hidráulicos de rede:

· Abrir completamente a torneira da água de rede e deixar correr a água por alguns minutos
· Proceder com a conexão hidráulica da descarga e entrada de água
· Conectar a máquina à rede de distribuição eléctrica

Executar uma cuidadosa lavagem de toda a tubulação hidráulica da máquina:

· Abrir completamente a torneira de alimentação da rede hidráulica
· Accionar o interruptor geral (pos. 1) e aguardar que a caldeira encha até o nível programado
· Accionar o interruptor geral (pos. 2) para iniciar o aquecimento da água na caldeira
· Accionar cada conjunto de modo a fazer a água sair por cerca de um minuto, repetir a operação duas vezes.

  Aguardar que a máquina esteja sob pressão (cerca de 40 minutos)
· Produzir vapor por meio das relativos tubos por cerca de um minuto
· Produzir água quente pela relativo tubo retirada água por pelo menos um minuto, repetir a operação duas vezes
· Desligar os interruptores

Aconselhamos o uso de um depurador/descalcificador a ser inserido antes da entrada da água na máquina com o intuito de obter um funcionamento óptimo da mesma.

Quando a máquina não efectua produções por mais de 24 horas, antes de iniciar o trabalho proceder com uma lavagem dos componentes internos, repetindo as operações acima descritas.

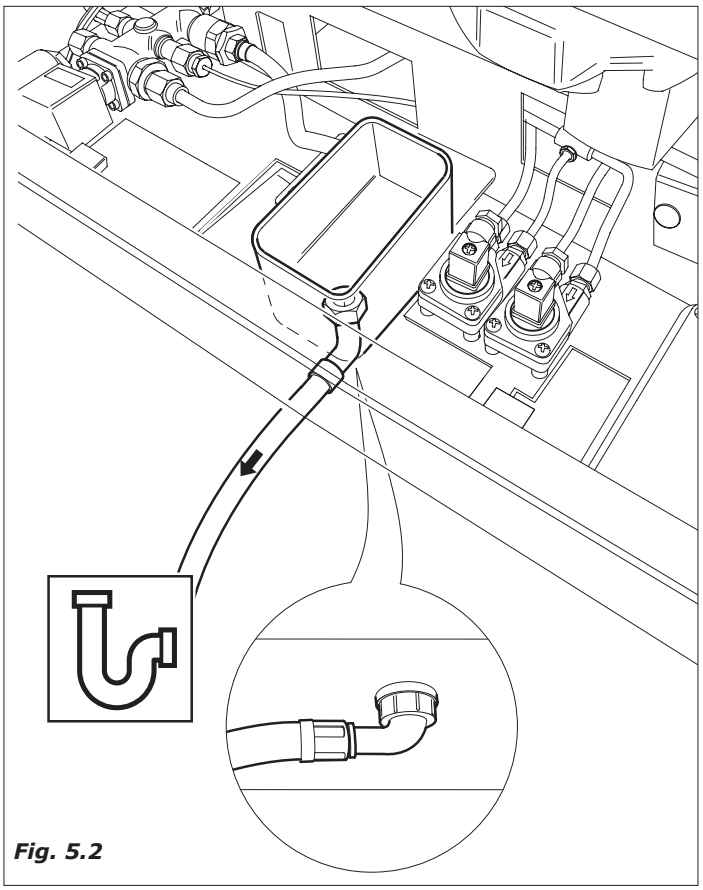


Fig. 5.2

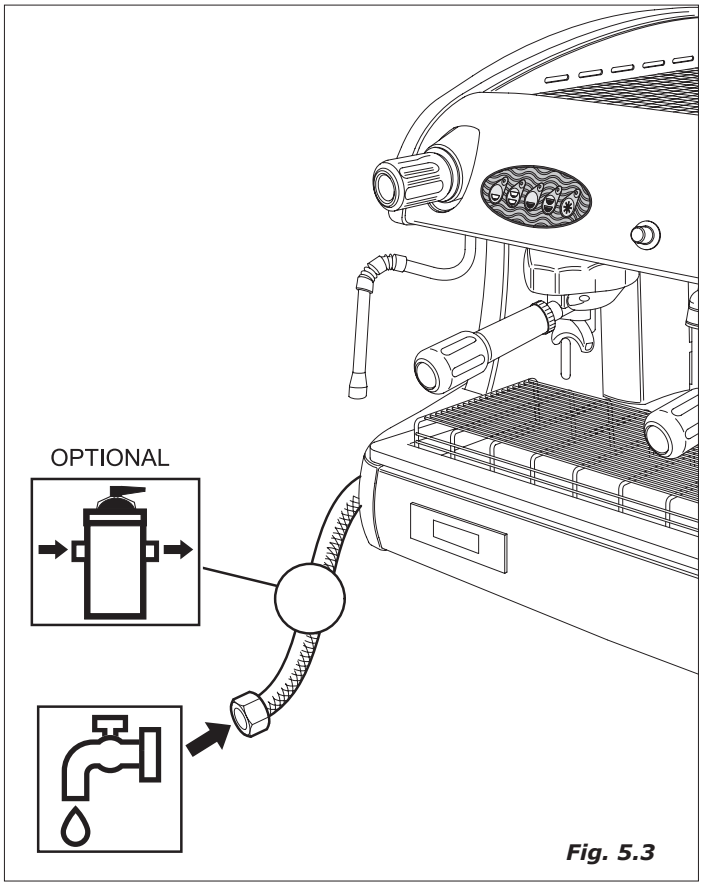


Fig. 5.3

6. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

6.1 Comandos e Instrumentos de controlo

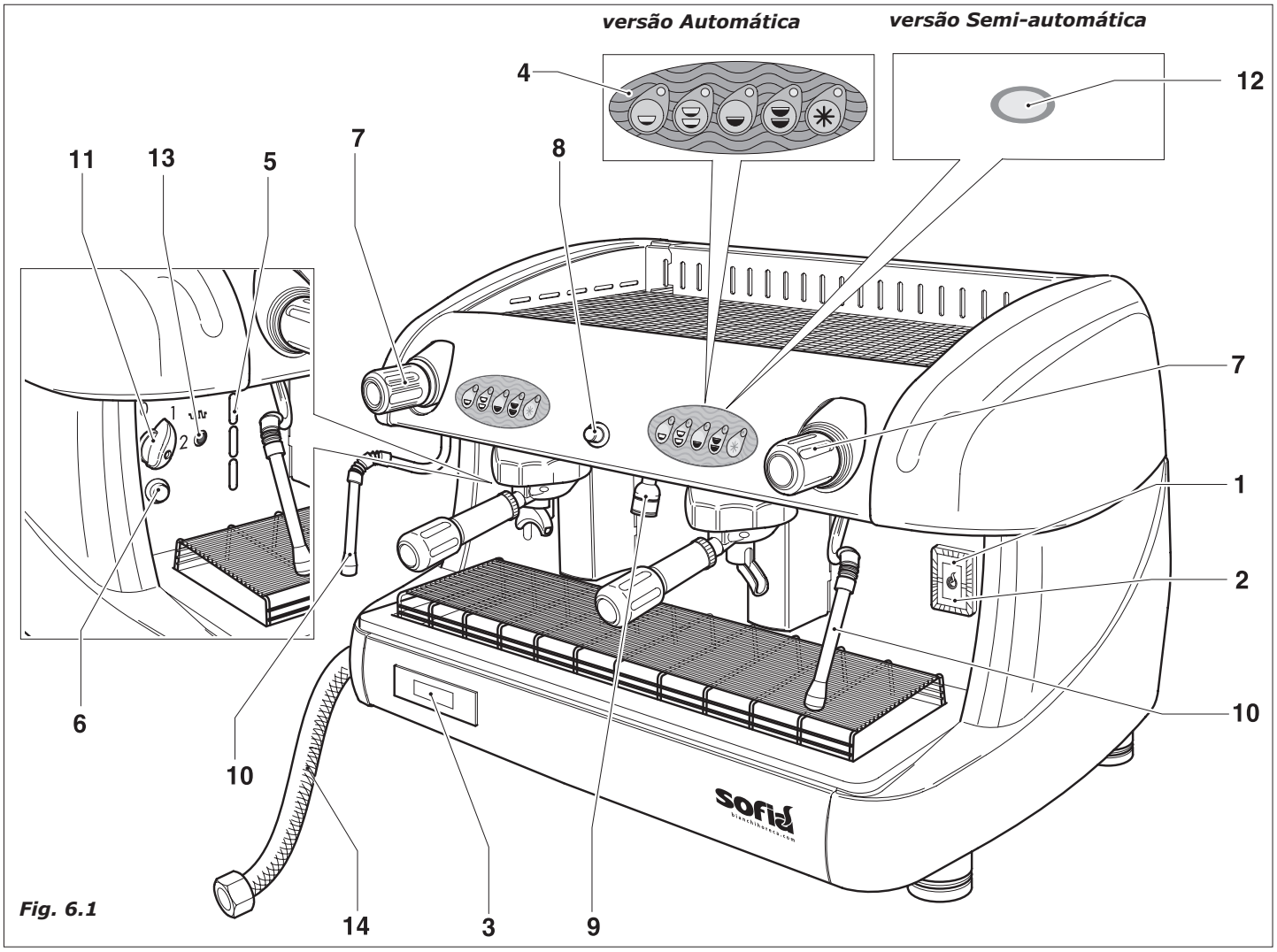


Fig. 6.1

1. Manómetro pressão caldeira
2. Manómetro pressão bomba
3. Display
4. Comandos versão Automática (G01)
5. Visor de nível
6. Botão carregamento água manual
7. Botão retirada vapor
8. Botão retirada água
9. Tubo retirada água
10. Tubo de vapor
11. Selector
12. Comandos versão Semi-automática (G03)
13. Lâmpada piloto resistência
14. Tubo alimentação água

Funções:

O manómetro (1) com escala 0~2.5 bar indica a pressão na caldeira:

- Quando o indicador se encontra no intervalo compreendido entre 0 e 0.8 bar fundo anel cor azul, a máquina está em fase de aquecimento e, portanto, desaconselha-se a produção de café.
- O intervalo compreendido entre 0.8 e 1.6 bar indica que a pressão e a temperatura no interior da caldeira estão em regime; a máquina está nas condições ideais para a preparação do café.

Caso a pressão indicada pelo manómetro (1) ultrapasse o valor de 1.6 bar, desligar imediatamente a máquina e dirigir-se à rede de assistência.

O manómetro (2) com escala 0-15 bar indica a pressão da bomba somente quando está em funcionamento.

Visor (5) indica o nível da água na caldeira:

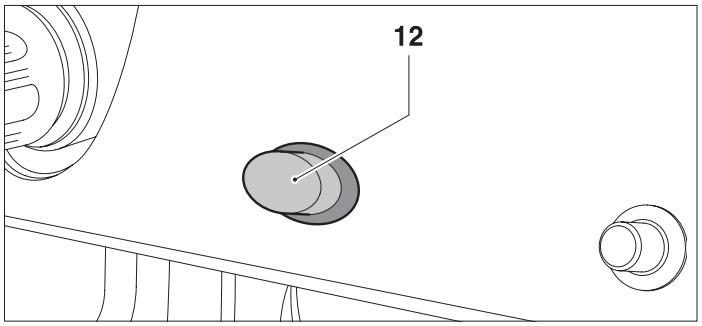
As máquinas da série Sofia Espresso são dotadas de um dispositivo que, automaticamente, mantém o nível da água na caldeira constante agindo na bomba e na electroválvula. Se o nível não resultar visível, desligar a máquina e dirigir-se à rede de assistência.

Display (3) [somente para os modelos Automática habilitados]

O display multi-função que equipa a máquina fornece indicações úteis ao usuário em função do estado de funcionamento da máquina:

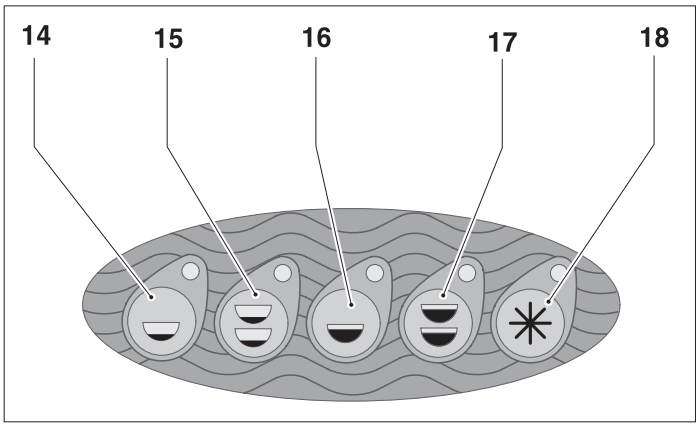
- Quando da ligação da máquina e durante o eventual enchimento da caldeira o display visualiza a escrita "enchimento caldeira"
- Durante o estado de stand-by o display visualiza a escrita "seleccionar a bebida" seguida por uma escrita que pode ser personalizada
- Durante a fase de programação da dosagem o display visualiza as operações que estão sendo efectuadas (ver cap.8)

Botão de comando versão Semi-automática.



Tecla 12 Botão produção café

Teclado multi-função (somente para os modelos Automático)



Tecla 14 activa a alimentação necessária para a preparação de um único café expresso

Tecla 15 activa a alimentação necessária para a preparação de dois cafés expressos

Tecla 16 activa a alimentação necessária para a preparação de um único café longo

Tecla 17 activa a alimentação necessária para a preparação de dois cafés longos

Tecla 18 activa a produção contínua; pressionando novamente a tecla a produção é interrompida

6.2 Arranque da máquina

- Após ter executado outro controlo das conexões eléctricas e hidráulicas, abrir a torneira de alimentação da rede hidráulica.
- Posicionar o selector (11) na primeira posição e aguardar que a central electrónica, que equipa a máquina, execute os controlos e active a bomba e a electroválvula para o enchimento da caldeira

Caso a caldeira esteja no nível o controlo automático inibe o funcionamento da bomba

- Verificar, por meio do visor específico (5), que a caldeira esteja no nível e que a bomba esteja em stand-by.

- **Mod.Semi-automática:**

  Posicionar o porta filtro vazio no conjunto de produção pressionar o botão (12) e aguardar a saída da água pelo bico do porta filtro, pressionar novamente o botão para terminar a alimentação da água.

- **Mod. Automática:**

  Posicionar o porta filtro vazio no conjunto de produção pressionar uma tecla no teclado da máquina, aguardar que a água saia pelo bico de alimentação e, então, pressionar novamente a tecla para terminar a alimentação da água.

- Posicionar o selector (11) na posição 2, o led (13) posto ao lado acende e a resistência inicia a aquecer a água presente na caldeira.
- Aguardar o desligamento do led vermelho (13) que indica que a pressão ideal foi alcançada na caldeira.

Durante o funcionamento da máquina o led acende e apaga em intervalos variáveis em função do uso da máquina.

- O led (13) apagado indica que a resistência está desligada.

Mod.Semi-automática:

- Posicionar o porta filtro cheio de café moído no conjunto de produção
- Posicionar a/s xícara/s sob o bico de alimentação
- Pressionar a tecla de produção de café (12) posicionada próxima ao conjunto
- Alcançada a quantidade de café desejada na xícara pressionar novamente a tecla (12) para cessar a alimentação.

Mod. Automática:

- Posicionar o porta filtro cheio de café moído no conjunto de produção
- Posicionar a/s xícara/s sob o bico de alimentação
- Pressionar a tecla (14) para obter o café expresso em xícara única. A alimentação interromper-se-á automaticamente
- Pressionar a tecla (15) para obter dois cafés expressos. A alimentação interromper-se-á automaticamente
- Pressionar a tecla (16) para obter o café longo em xícara única. A alimentação interromper-se-á automaticamente
- Pressionar a tecla (17) para obter dois cafés longos em xícara dupla. A alimentação interromper-se-á automaticamente.
- Pressionar a tecla (18) para obter a alimentação contínua.

7. USO

7.1 Como se prepara o café

- Desenganchar o porta filtro do conjunto alimentador, batê-lo virado na gaveta para restos de café pelo lado periférico do filtro para descarregar os restos (atenção para não danificar o filtro)
- Utilizar o filtro com 1 ou 2 doses em função da necessidade
- Encher o filtro com a dose de café moído, nivelar e pressionar levemente o café com o prensador.
- Tirar o eventual café moído da borda do filtro

Deixar café moído na borda do filtro pode não permitir a perfeita vedação da guarnição com consequente vazamento de água e restos de café

- Enganchar o porta filtro ao conjunto de modo a obter uma boa vedação
- Posicionar as xícaras sob os bicos de alimentação, arrancar a alimentação pressionando a tecla ou o botão em função do modelo.
- Terminada a alimentação do café, deixar o porta filtro inserido no conjunto até a próxima produção.

Durante as alimentações, prestar atenção nas partes quentes da máquina e, especialmente, nos conjuntos de produção de café, nas tubos de vapor e retirada de água quente. Não colocar, em hipótese alguma, as mãos sob os conjuntos e as tubos durante o funcionamento.

7.2 Como se prepara o cappuccino

- Preparar um café expresso em xícara para cappuccino.
- Encher um recipiente estreito e alto com leite até aproximadamente sua metade.
- Posicionar o recipiente sob o tubo de modo que o difusor toque o fundo.
- Abrir a torneira do vapor e abaixar o recipiente até que o bico roce a superfície do leite.
- Mover o recipiente de baixo para cima de modo que o difusor emirja e saia do leite gerando o creme espumoso
- Fechar a torneira do vapor e servir o leite na xícara com o café

Tão logo a operação tenha sido efectuada, limpar o tubo com uma esponja ou com um pano limpo evitando assim que o leite seque na mesma.

Atenção pois o tubo estará quente; evitar qualquer contacto directo, existe o perigo de queimaduras.

7.3 Como se aquece uma bebida

- Imergir o tubo vapor no líquido a ser aquecido
- Abrir gradualmente a torneira permitindo a saída de vapor que, liberando-se no líquido o aquecerá até a temperatura necessária.
- Tão logo a temperatura necessária tiver sido alcançada, fechar a torneira de vapor

Tão logo a operação tenha sido efectuada, limpar o tubo com uma esponja ou com um pano limpo.

Atenção pois o tubo estará quente; evitar qualquer contacto directo, existe o perigo de queimaduras.

7.4 Como se prepara uma infusão

- Posicionar um recipiente sob o tubo de retirada água quente e pressionar o botão de accionamento retirada água quente. Alimentada a quantidade de água quente desejada, pressionar novamente o botão para parar a alimentação.
- Acrescentar o produto desejado

O uso de água amaciada pode causar uma coloração mais escura que o normal da infusão preparada; caso se deseje obter uma coloração normal proceder com o aquecimento de água não amaciada como descrito no parágrafo 7.3

8. REGULAÇÕES E CALIBRAÇÕES DOSES (para os modelos habilitados)

8.1 Modelos com dosagem electrónica

Toda a gama Sofia espresso encontra-se disponível na versão com dosagem automática da produção do café (Automática) .
É possível regular e personalizar a dosagem.

8.1.1 Regulações dosagens

As regulações da produção do café são efectuadas agindo no teclado dos conjuntos:

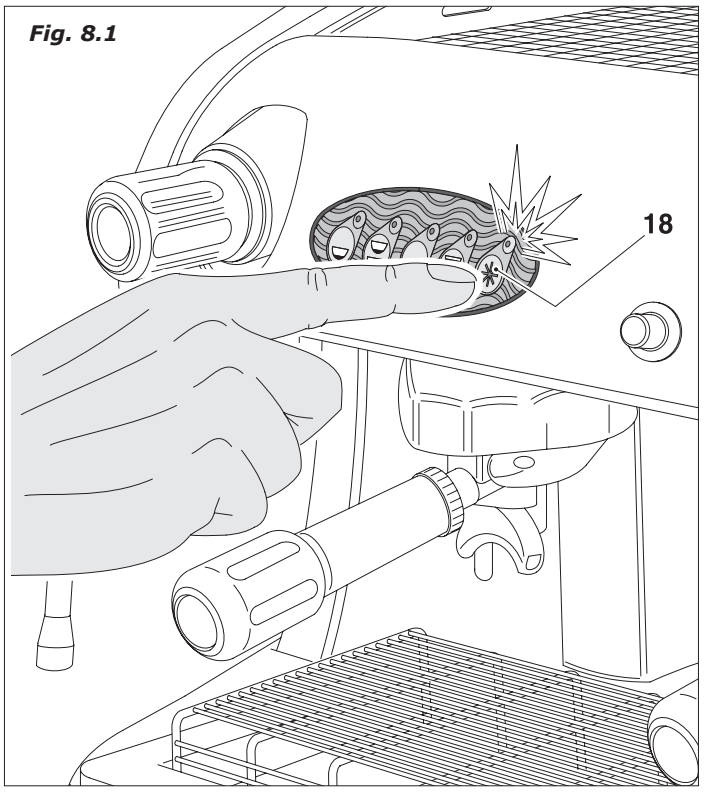
- Predispor o porta filtro, único ou duplo em função da tecla a ser regulada, como descrito para a preparação do café
- Manter a tecla (Fig. 8.1 - pos.18) pressionada até que o relativo led lampeje, e nos modelos dotados de display apareça a escrita "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- O led lampejante indica que a máquina está em fase de programação, passados 30 segundos a máquina automaticamente volta para a modalidade trabalho.
- Para iniciar a alimentação pressionar a tecla relativa à dosagem que se deseja programar durante o lampejar do led.
- Durante a alimentação o led correspondente à tecla em programação fica aceso assim como aquele da tecla (18). Nos modelos dotados de display aparece a escrita "PROGRAMMING" seguida do tipo de café que está sendo regulado (expresso ou longo).
- Aguardar que a infusão alcance a quantidade desejada na xícara e, então, pressionar novamente a tecla para interromper a alimentação.
- A regulação é memorizada pela central electrónica
- Repetir a operação para as demais teclas, os led das teclas já programadas ficam apagados.

Na regulação de máquinas com dois ou três conjuntos iniciar a regulação pelo primeiro teclado posto à esquerda frontalmente à máquina.

A central electrónica memoriza automaticamente e aplica a regulação aos demais teclados.

Caso se deseje regular também a produção dos conjuntos relativos ao segundo e/ou terceiro teclado reiniciar o procedimento do ponto inicial.

Fig. 8.1



9. MANUTENÇÃO

Excepto se diferentemente indicado as operações de manutenção devem ser efectuadas com a máquina desligada, fria e com a tomada de alimentação desligada. Para a limpeza da máquina não se aconselha o emprego de instrumentos metálicos, abrasivos e de solventes:

Estes podem vir a danificá-la.

Onde indicado, utilizar detergentes específicos para máquinas para café, em venda nos centros de assistência técnica especializados.

9.1 Manutenção diária

Para as operações de limpeza utilizar panos ou esponjas que não soltem pelos ou fios.

- Limpar cuidadosamente a carroçaria e seguindo o sentido do acabamento nas partes em aço inox.
- Limpar os tubos de vapor e o tubo de retirada de água quente controlando que os bicos injectores dos difusores não estejam obstruídos, parcial ou totalmente, por resíduos e incrustações; caso seja necessária uma operação de desincrustação tomar o máximo cuidado para não deformar ou danificar o borrifador.
- Tirar os porta filtros da máquina, desmontar os filtros e remover as incrustações de café. Para remover os depósitos de gordura enxaguar os filtros e os porta filtros com água quente.

9.2 Manutenção semanal

9.2.1 Limpeza dos conjuntos de produção

Operação a ser efectuada com a máquina operativa e sob pressão.

- Inserir o filtro cego em dotação no porta filtro, acrescentar uma colher de detergente em pó para máquinas para café e, então, montar o porta filtro no conjunto a ser limpo.
- Accionar o comando de produção de café do conjunto por cerca de 30 segundos.

  Na versão Automática, após ter montado o porta filtro, pressionar contemporaneamente a tecla 14 e a tecla 18 da botoeira, a máquina executará automaticamente cinco ciclos de lavagem.
- Activar e parar a alimentação várias vezes até quando a água que sair pela descarga do conjunto resultar límpida.
- Desmontar o porta filtro, remover o filtro cego e inserir o filtro normal, remontar o porta filtro no conjunto e accionar a alimentação várias vezes de modo a enxaguar suficientemente.
- Preparar um café para eliminar eventuais sabores desagradáveis.

9.2.2 Limpeza dos filtros

- Preparar uma solução detergente utilizando água fervente e envelopes de detergente em pó para máquinas para café em um recipiente que não seja de alumínio ou de ferro.
- Tirar os filtros e imergi-los com os porta filtros na solução preparada por pelo menos 20 minutos (se possível durante toda uma noite)
- Tirar os filtros e os porta filtros da solução e enxaguar com muita água corrente.

9.2.3 Limpeza do recipiente de colecta

- Remover a grelha de apoio das xícaras do recipiente e, se necessário, limpá-la.
- Remover o recipiente de descarga e limpá-lo eliminando incrustações ou eventuais resíduos de restos de café.

9.3 Manutenção periódica

9.3.1 Substituição da água com esvaziamento completo da caldeira

Operação a ser efectuada a cargo do serviço de assistência técnica.

- Desligar a máquina e aguardar que não haja pressão no interior da caldeira (manómetro com índice em "0").
- Remover a válvula de segurança desparafusando-a da base utilizando uma chave-inglesa (medida 21).
- Aspirar toda a água presente na caldeira utilizando uma bomba.
- Remontar a válvula de segurança.
- Efectuar um novo enchimento da caldeira.

9.3.2 Regeneração dos amaciadores

Para a regeneração dos amaciadores seguir quanto indicado no manual em dotação.

10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

10.1 Colocação fora de serviço temporária

- Efectuar as operações de limpeza e manutenção.
- Desligar e enrolar o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligar o tubo de alimentação hidráulica
- Cobrir a máquina e guardá-la em ambiente seco, reparada contra as intempéries e com acesso exclusivo.

Dirigir-se a pessoal qualificado para as operações de desconexão das redes de alimentação.

10.2 Colocação fora de serviço definitiva

- Desligar e enrolar o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligar o tubo de alimentação hidráulica
- Providenciar o corte do cabo de alimentação, embalar a máquina e entregá-la ao pessoal encarregado do despejo do lixo ou retirada de equipamento usado.

11. INCONVENIENTES E SOLUÇÕES

Operações de controlo executáveis pelo usuário a serem efectuadas com a tomada desligada. Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a alimentação eléctrica, abster-se de efectuar qualquer intervenção directa de reparação ou verificação e dirigir-se ao serviço de assistência técnica qualificada.

1) A máquina não liga:	*- Controlar a correcta inserção da tomada* *- Controlar que os interruptores diferenciais, magnetotérmicos, e geral estejam inseridos* *- Controlar o estado do cabo de alimentação e da tomada, se danificados dirigir-se a pessoal qualificado para a substituição*
2) Presença de água sob a máquina	*- Controlar que a descarga do recipiente não esteja obstruída.*
3) Produção lenta	*- Controlar o estado de limpeza dos filtros e dos duches* *- Verificar que o café moído não seja muito fino*
4) Produção irregular de vapor	*- Controlar que os bicos injectores dos tubos não estejam obstruídos.*

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

SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

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

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

SCHEDA DI RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

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

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

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

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

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

PROBLEMATICHE RISCONTRATE	

LISTA DEI RICAMBI NECESSARI

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

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

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

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

FIRST INSTALLATION FORM - WARRANTY ACTIVATION

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

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

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

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

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

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

MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY SPARE PARTS REQUIRED

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

SATISFACTION NOTE

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

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

WARRANTY CLAIM

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

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

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

MATTER OCURED	

REQUIRED PARTS

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

SATISFACTION NOTE

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

Cod. 11112111-01 - Ed. 10/2014 - *Rev.3*

Bianchi Vending

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

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

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

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