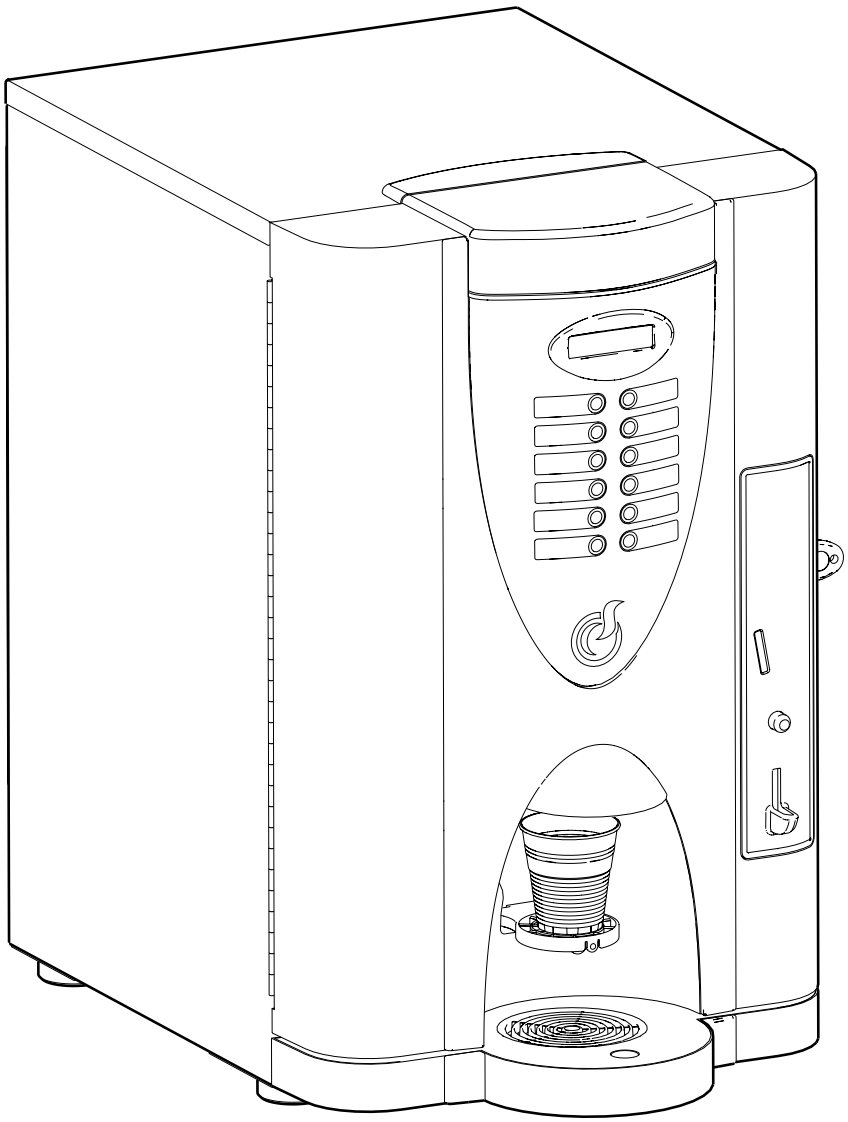
www.Bianchindustry.com

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



BVM 901 LEIsa

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN

UNI EN ISO 14001:2004

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

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

"BVM 901 LEIsa"

É conforme aos Requisitos Essenciais de Segurança das Diretrizes:

1) 73/23 CEE Baixa Tensão ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2006/95/CEE -BT-

2) 89/336/CEE Compatibilidade Eletromagnética ⇒ 91/263/CEE ⇒ 92/31/CEE ⇒ ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2004/108/CEE -EMC-

3) REG. (CE) 1935/2004 referentes aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares

REG. (CE) 1895/2005 relativo à restrição de uso de alguns derivados epoxi em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares

DIR. 2002/72 CE relativa aos materiais e aos objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

As provas / verificações foram executadas de acordo com as Normas Harmonizadas/Européias vigentes

1) BAIXA TENSÃO (Segurança Elétrica BT):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11	(Norma geral de segurança Elétrica)
EN 60335-2-75: 2004+ A1	(Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744	Medição do rumor acústico Nivel de ruido: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDADE' ELETROMAGNÉTICA (EMC)

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Medida do campo eletromagnético em torno ao distribuidor

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 emendas ⇒ Decreto de 4 de Maio de 2006 nº 227, e das adequações às Directivas Europeias82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE nº 1935/04 e Reg. CE nº 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/10

O ADMINISTRADOR DELEGADO
Omero De Martin

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).

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com Info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Declaração de Conformidade

Diretiva RoHS

Diretiva 2002/95/CE do Parlamento Europeu e
do Conselho de 27 de Janeiro de 2003
a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas
nas aparelhagens elétricas e eletrônicas

A Bianchi Vending Group S.p.A. declara que:

desde 1° de Julho de 2006 todo produto da Bianchi Vending Group S.p.A. colocado no mercado na Europa encontra-se em conformidade com a Diretiva RoHS e, portanto, não contém concentrações que ultrapassem os limites permitidos para as seguintes substâncias:

- Chumbo (Pb)
- Mercúrio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo hexavalente (Cr(VI))
- Bifenil polibromados (PBB)
- Éteres de bifenil polibromados:
  ou Penta Bromo Bifenil Éter (PBDE)
  ou Octa Bromo Bifenil Éter (OttaBDE)
  ou Deca Bromo Bifenil Éter (DecaBDE)
- Sulfonato perfluoroctano (PFOS)
- Policloronaftaleno (PCN)
- Bis(tribromo fenoxi)etano Policlorobifenil (PCB)
- Benzeno

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), 12 de Janeiro de 2010

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

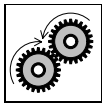
ATENÇÃO: *Importantes dicas para a segurança!*

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!*



ATENÇÃO *Partes em movimento*

PE *Indicação do fio terra*

ADVERTENCIAS

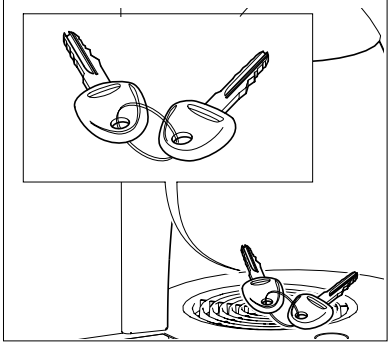
OPERADOR DA MANUTENÇÃO

E' a pessoa responsavel pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açucar, café culherzinhas e copos.
Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.

TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.
Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizaveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático

CHAVES TUBULARES
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CHAVES DE BOCA (com pinos)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

CHAVES DE PARAFUSOS
Corte pequeno
Corte medio
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeno
Cruz medio
Cruz grande
Em Teflon de corte pequeno para regular Trimmer

CHAVE CRICK n° 14

TESTER

TESOURA ELETRICISTA

KIT DE PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISSA

1.1 Advertencias para o operador
1.2 Advertencias gerais

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

3.0 DESCRIÇÃO TECNICA DA MAQUINA

3.1 Descrição da máquina
3.2 Uso contemplado
3.3 Modelos
3.4 Conceitos de base de funcionamento

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte
4.2 Estocagem
4.3 Embalagem
4.4 Recebimento
4.5 Desembalagem

5.0 NORMAS DE SEGURANÇA

6.0 INSTALAÇÃO

6.1 Posicionamento
6.2 Reservatório autônomo (de série)
6.3 Kit conexão à rede hídrica (optional)
6.4 Conexão à rede elétrica
6.5 Por em função
6.6 Instalação
6.6.1 Enchimento circuito hidráulico
6.6.2 Lavagem partes em contatto com alimentos
6.7 Carga produtos
6.7.1 Carga recipientes
6.7.2 Instalação sistemas de pagamento

7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

8.0 MANUTENÇÃO

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

9.1 Limpieza e carga
9.1.1 Como limpar o distribuidor
9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção
9.1.3 Limpeza diária aconselhada
9.1.4 Limpeza semanal
9.1.5 Carga produtos
9.2 Manutenção aconselhada
9.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária
9.2.2 Manutenção Grupo Café
9.3 Regulagens
9.3.1 Regolagem dose e moagem
9.3.2 Regolagem capacidade água eletroválvulas soluveis
9.4 Inatividade

10.0 DESMANTELAMENTO

11.0 ALARMES E SINALIZAÇÕES

1.0 PREMISSA

1.1 Advertencias para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no rispeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinaria indicadas neste manual.

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

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por tecnicos especializadosspecializzati e são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do 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

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso do distribuidor automático.

- *As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.*

  O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

- *E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.*

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

- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*

- *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.*

- *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*

- *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 / gestor 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 distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*

- *A* ***Bianchi Vending Group S.p.A.****, 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 distribuidor automático ou o Serviço Tecnico aos numeros:

☎ *+39 035 4502111*

Em caso de chamada saber indicar:

- *os dados indicados sobre a matricula (Fig.1.1)*
- *versão do programa contido na microprocessore (etiqueta adesiva sobre componente montado sobre a ficha Master) (Fig.1.2).*

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

- *instalação não correta*
- *alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada*
- *limpeza e manutenção não adequadas*
- *modificações não autorizadas*
- *uso improprio do distribuidor*
- *peças não originais*

- *Em caso nenhum a* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*

- *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*

- *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*

- *O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina*

- *No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*

- *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.
As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

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

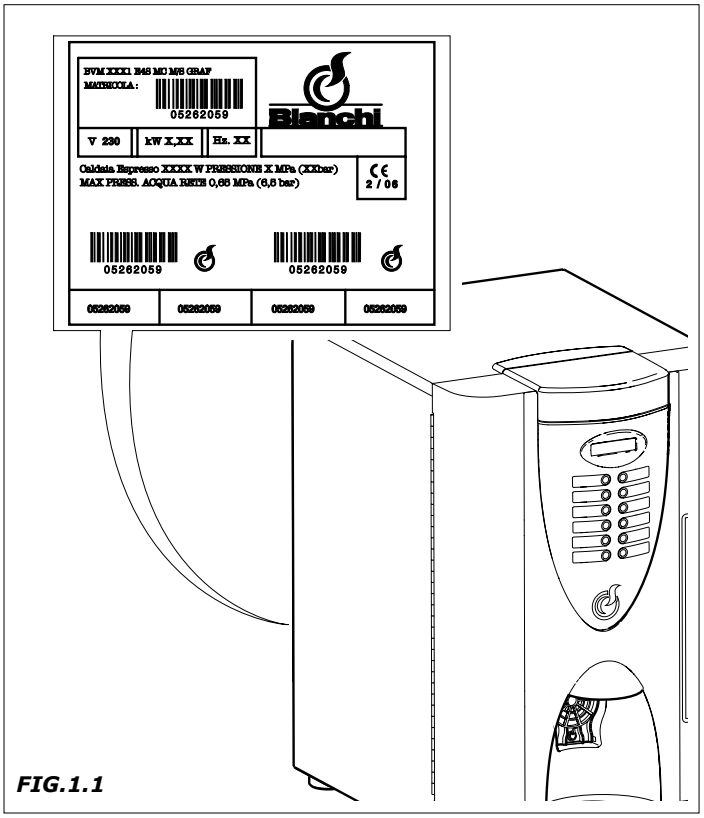


FIG.1.1

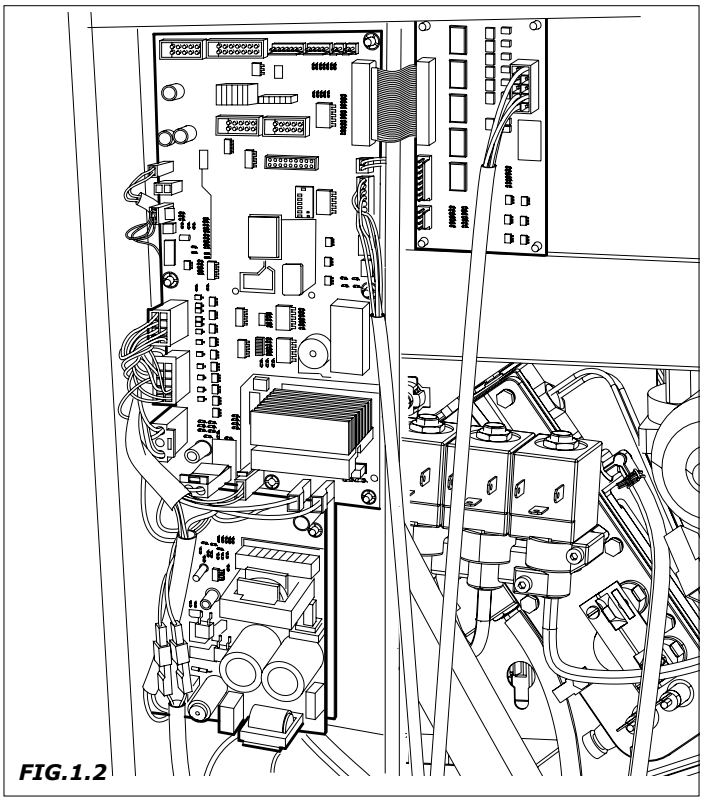


FIG.1.2

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

Altura	mm 640
Largura	mm 395
Profundidade	mm 580
Peso	kg 31,5
Tensão de alimentação	V 230 - V110
Frequencia de alimentação	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia instalada (1)	da 1,5 kW a 2,5 kW
Corrente nominal	7,42 A
CONSUMOS MEDIOS:	
Conexão rede hidrica	3/4" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO
ALIMENTAÇÃO HIDRICA	
da rede com pressão entre 0.5 e 6.5 bar	
RESISTENÇIAS TANQUE	
de tipo blindado:	
com 1500 W para mono caldeira café expresso	
com 2200 W para caldeira dupla café expresso	
com 2000 W para caldeira solúveis	

CAPACIDADE RECIPIENTES	
Recipiente para Café em grãos	kg 0,8
Recipiente único para produtos solúveis	1,75 lt.
Recipiente duplo para produtos solúveis	3,5 lt.

(1) Controlar a potencia nominal indicada sobre a etiqueta dados do distribuidor.

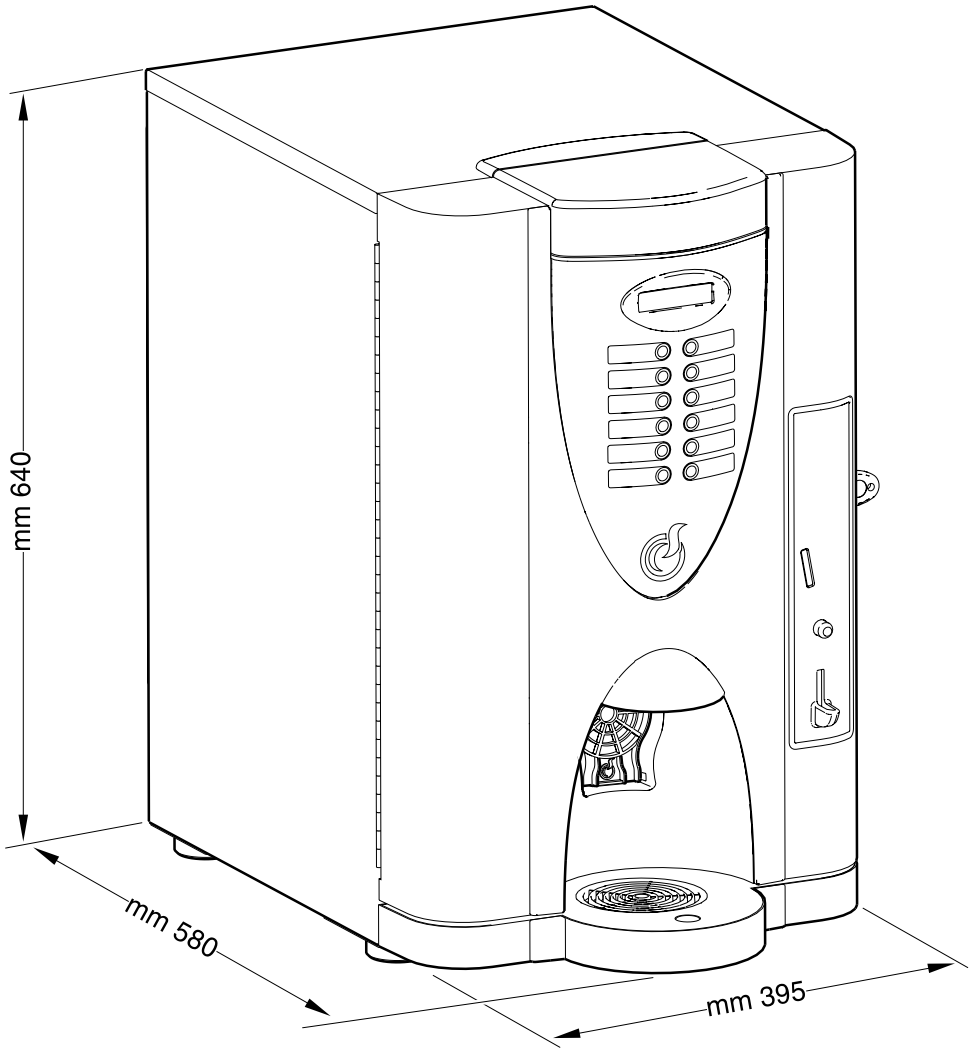


Fig. 2.1

3.0 DESCRIÇÃO TECNICA GERAL

3.1 Descrição da máquina

3.1.1 Versão Espresso (Fig.3.1)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo recipientes bebidas solúveis
3 Recipiente para Café em grãos
4 Moedeira
5 Switching
6 Suporte copo
7 Caldeira solúveis
8 Zona distribuição
9 Botoeira
10 Placa MASTER
11 Recipiente fundos café
12 Reservatório autônomo
13 Placa teclado
14 Segunda caldeira expresso
15 Placa controle display

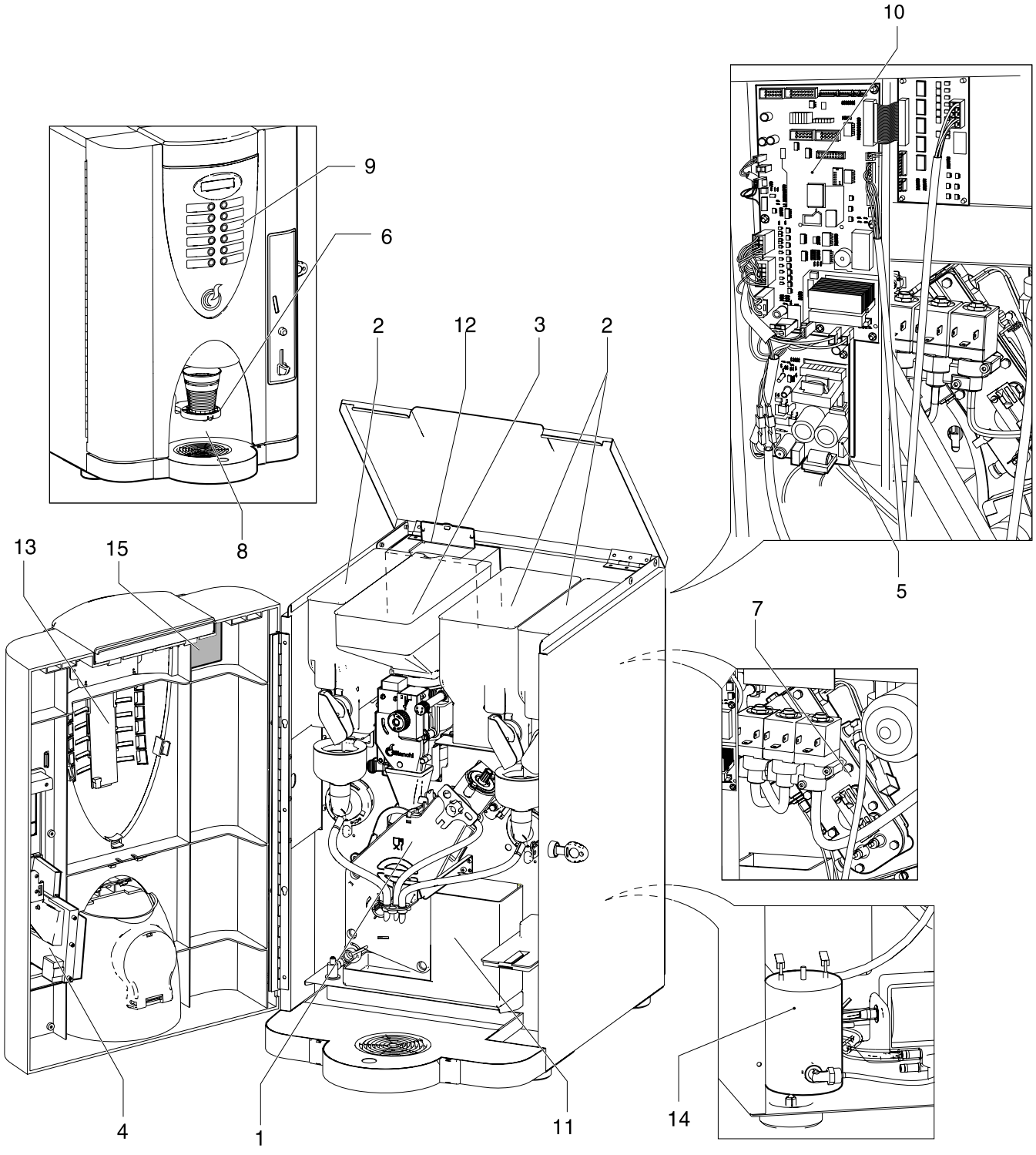


Fig. 3.1

3.1.2 Versão solúveis (Fig. 3.2)

1 Grupo recipientes bebidas solúveis
2 Reservatório autônomo
3 Switching
4 Placa teclado
5 Caldeira solúveis
6 Zona distribuição
7 Botoeira
8 Placa MASTER
9 Suporte copo
10 Moedeira
11 Placa controle display

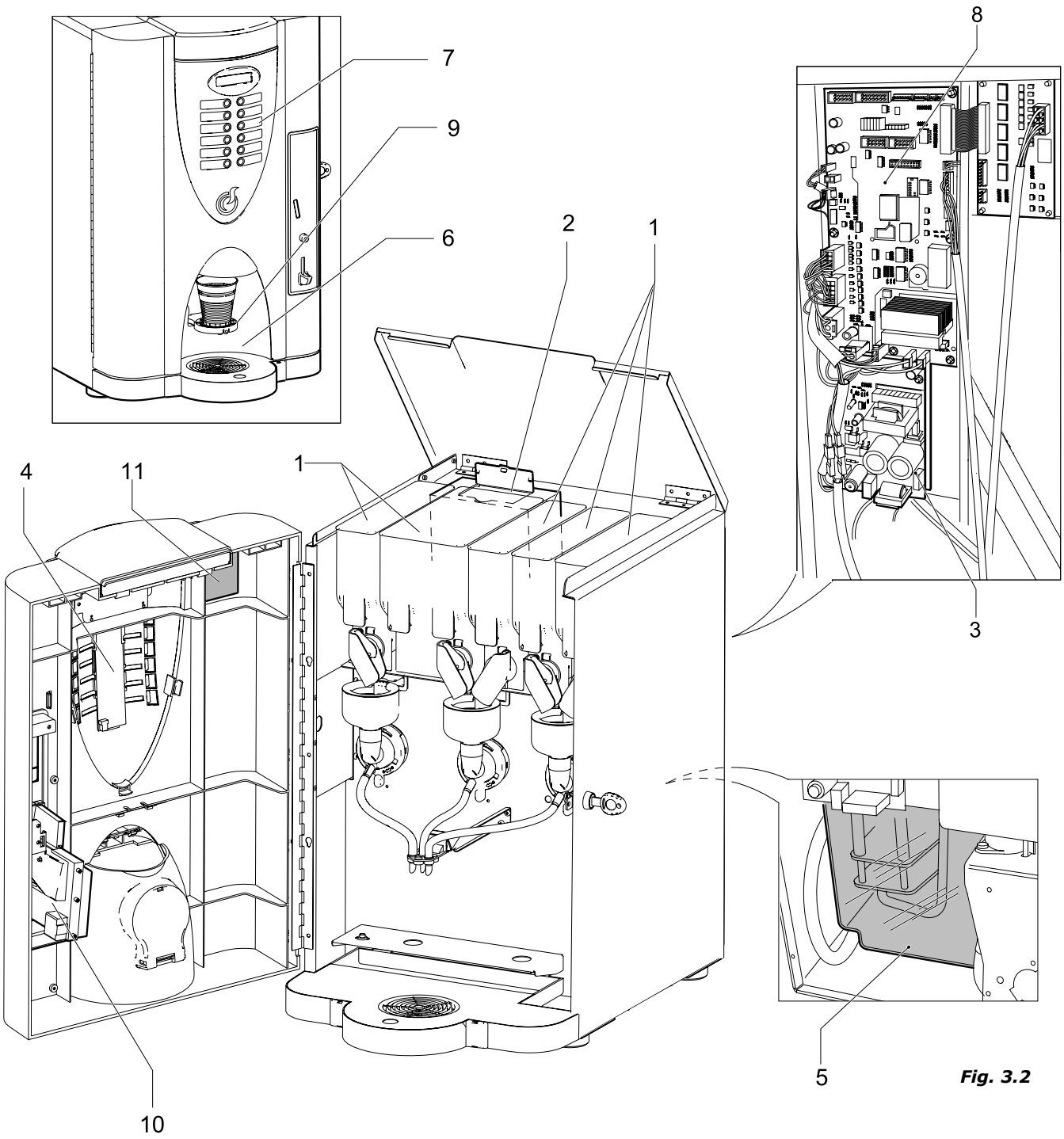


Fig. 3.2

3.2 Uso contemplado

O distribuidor mod. BVM901 LEIsa deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café).

Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos.

Os copos de plástica e as palhetas do açúcar devem ser postas à disposição do utilizador porque não dispensadas automáticamente pelo distribuidor mod. BVM901 LEIsa.

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

3.3 Conceitos de base do funcionamento

Em condições de funcionamento normal o distribuidor poem-se em estado de espera. Introduzindo a moeda, segundo o precio selecionado e premendo o botão relativo à bebida desejada, ativa-se o ciclo de distribuição que pode ser:

RETIRAR COPO E PALHETA

O distribuidor mod. BVM901 LEIsa não dispensa automáticamente copos e palhetas.

Portanto, o usuário servir-se-á autonomamente nos relativos distribuidores posicionando-os corretamente no vão de alimentação (fig. 3.3 e fig. 3.4).

Além disso, é possível solicitar um suporte para poder posicionar uma leiteira no vão de alimentação (ambos fornecidos sob encomenda), como indicado na Fig. 3.5 e 3.6.

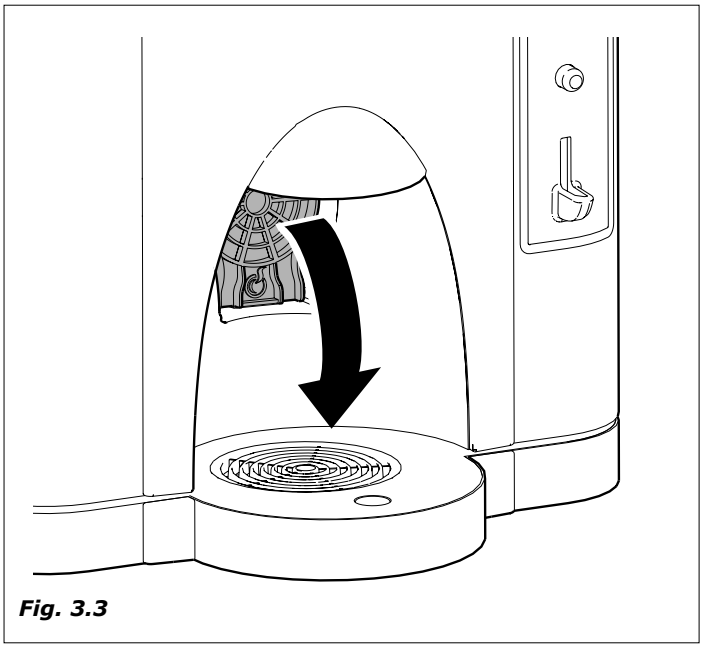


Fig. 3.3

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Na versão padrão o distribuidor automático mod. BVM901 LEIsa não prevê a alimentação de açúcar, portanto, o usuário deverá adicionar açúcar autonomamente nas bebidas.

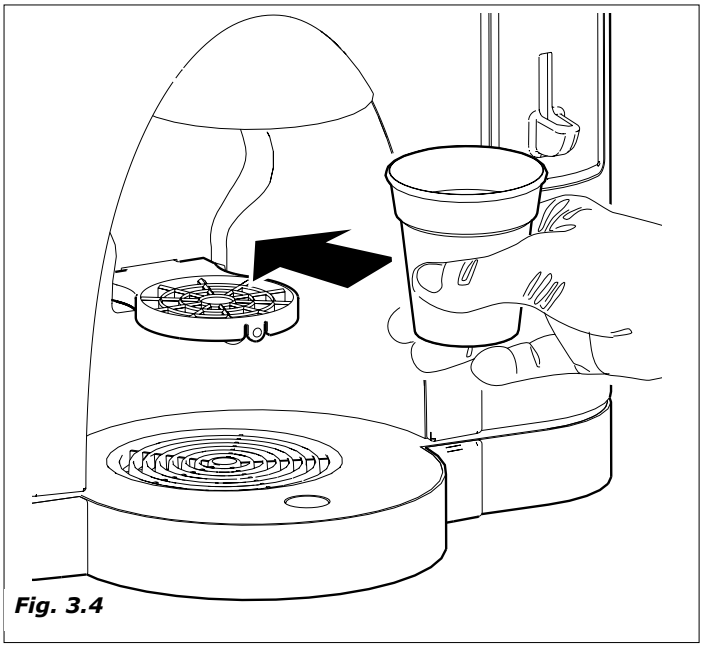


Fig. 3.4

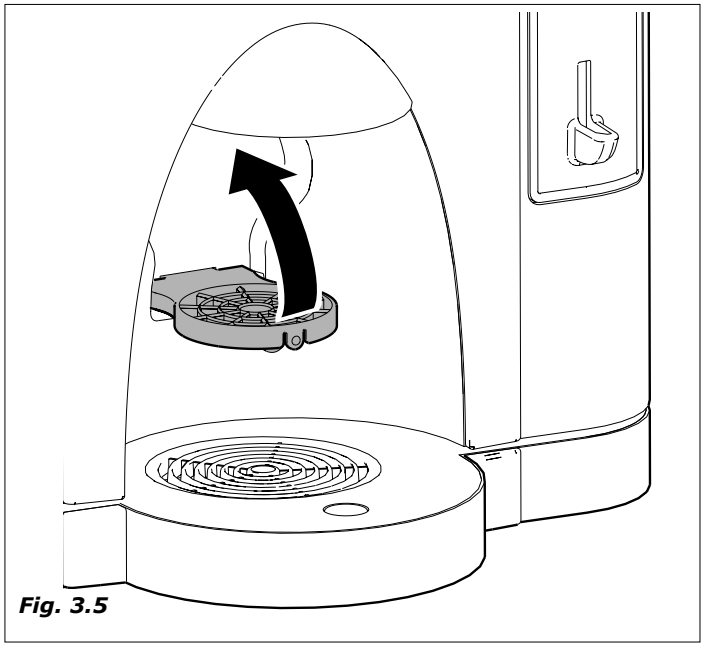


Fig. 3.5

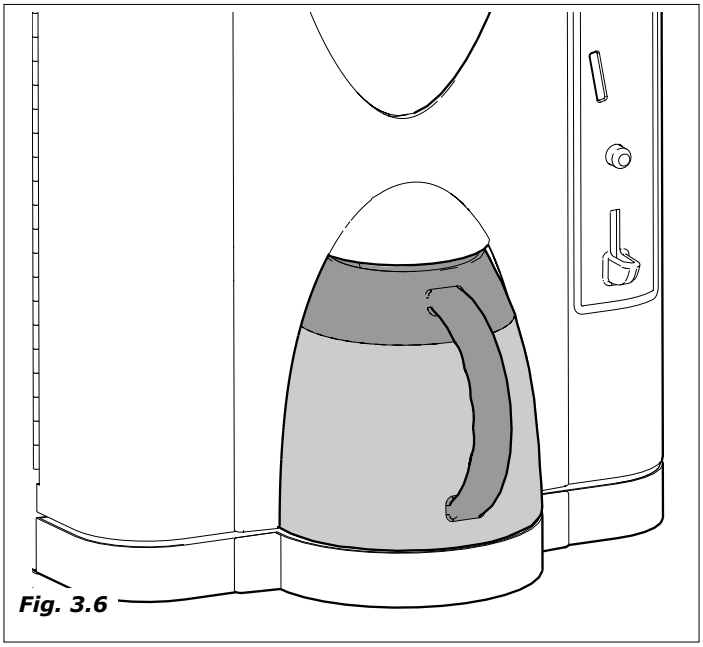


Fig. 3.6

BEBIDAS SOLUVEIS

Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos em-

baixo descritos.

- A eletroválvula fixada sobre o tanque expresso ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada *(Fig.3.7)*
- Ativa-se a bomba que alimenta a quantidade programada de água e controlada por um dispositivo eletrônico específico
- O motoredutor do produto soluvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) *(Fig.3.8)*
- Distribuida a quantidade de água e de pó preselecionada, vem disativado o misturador

Fig. 3.9 - Caldeira de pré-aquecimento

Fig. 3.10 - Caldeira solúveis em polisulfone

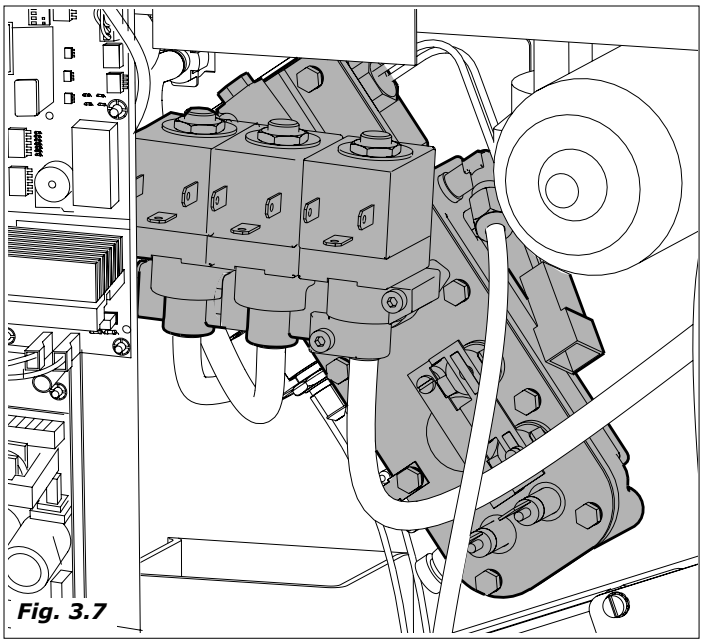


Fig. 3.7

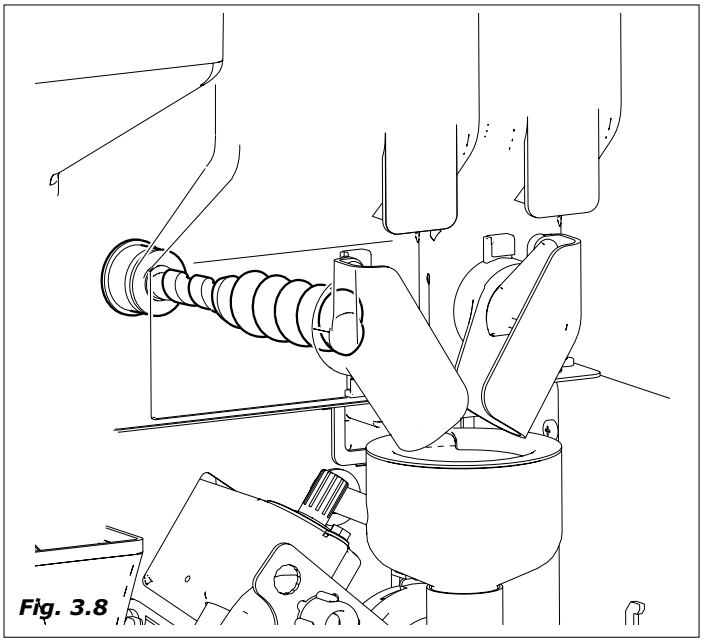


Fig. 3.8

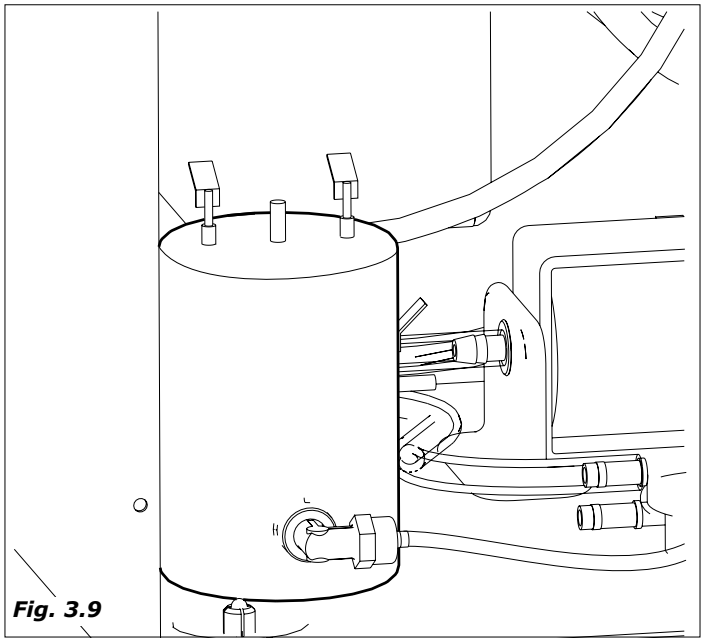


Fig. 3.9

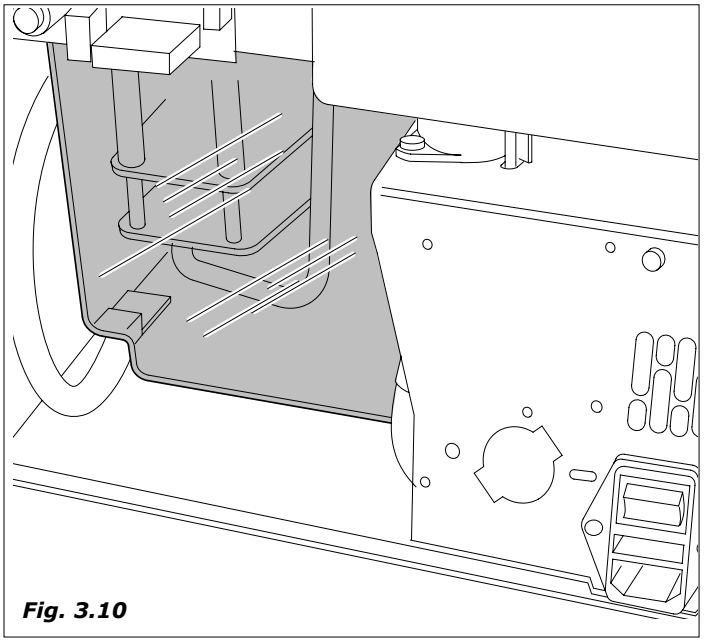


Fig. 3.10

CAFE' EXPRESSO

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

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador *(figure 3.11).*
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha *(Fig.3.12)*.
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café *(Fig.3.13).*
- ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanço; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada *(Fig.3.14).*

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

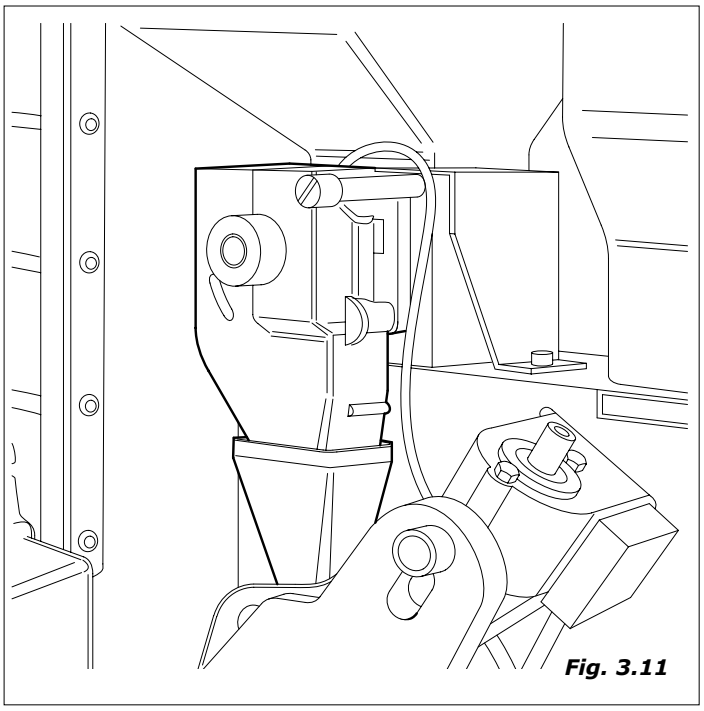


Fig. 3.11

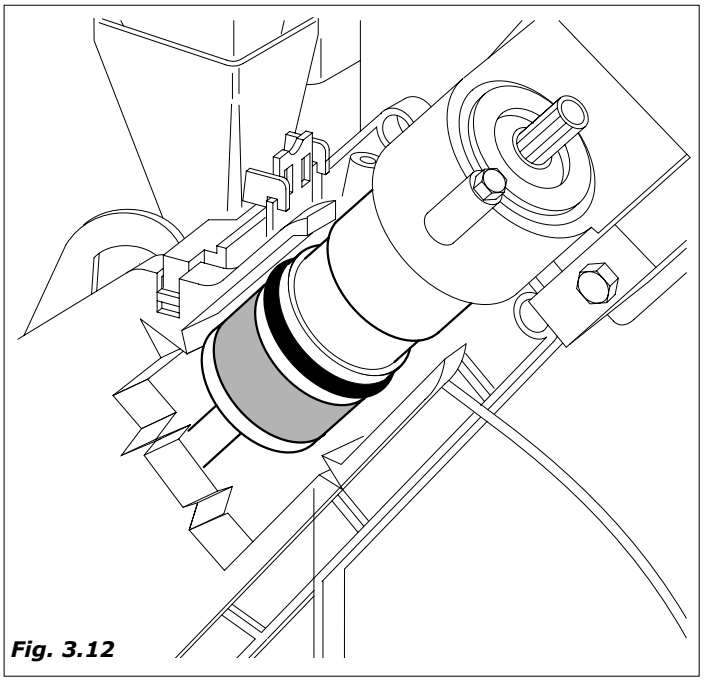


Fig. 3.12

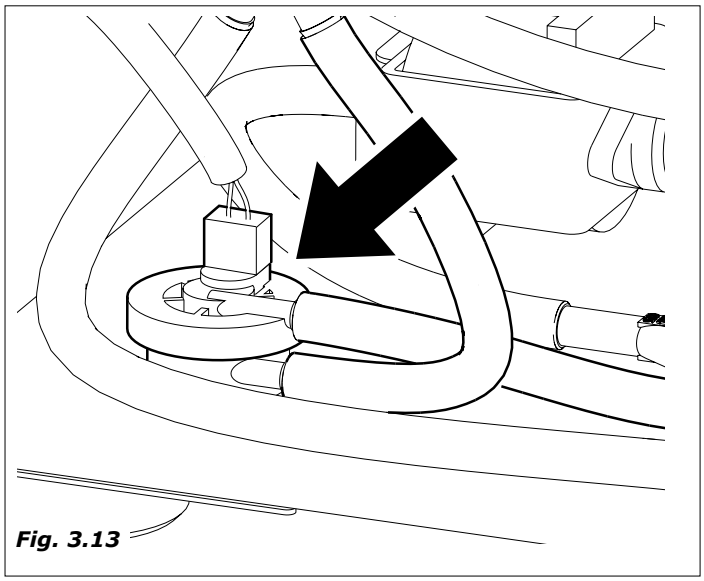


Fig. 3.13

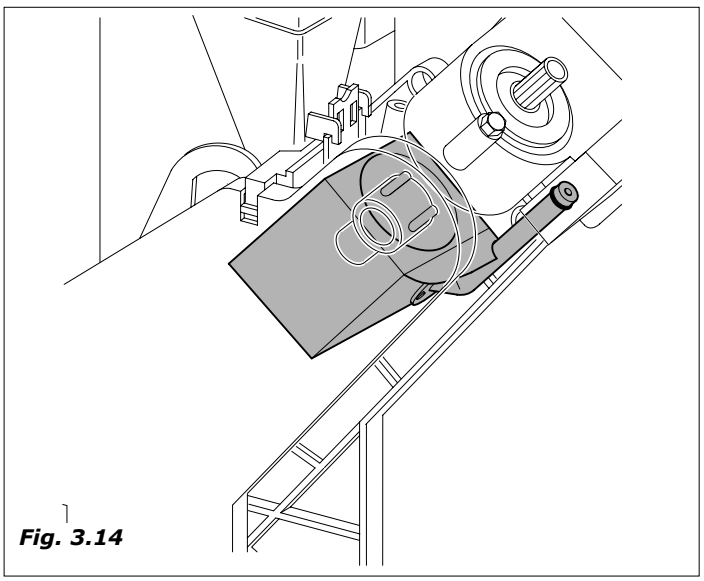


Fig. 3.14

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte (Fig.4.1)

A movimentação do distribuidor deve ser efeituada por duas pessoas.

Não :

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

Evitar que o distribuidor:

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

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

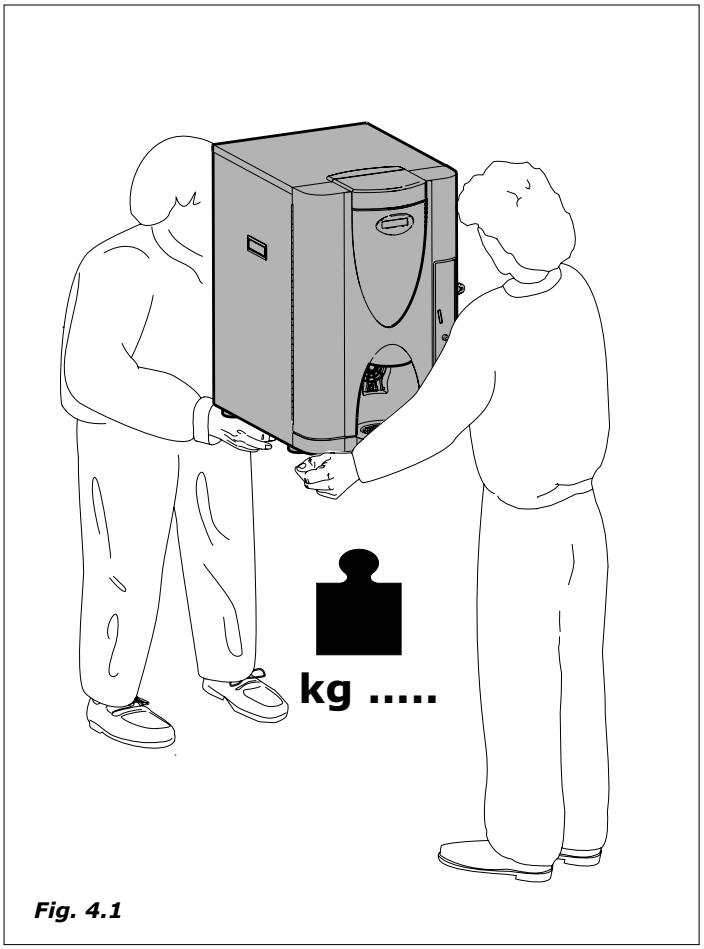


Fig. 4.1

4.2 Estocagem

Para a estocagem, evitar de por mais máquinas encima, mantelas em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C *(Fig.4.2).*

4.3 Embalagem

O distribuidor é fornecido em uma caixa de papelão e protegido por uma embalagem de polsitirol (Fig. 4.2)

O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

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

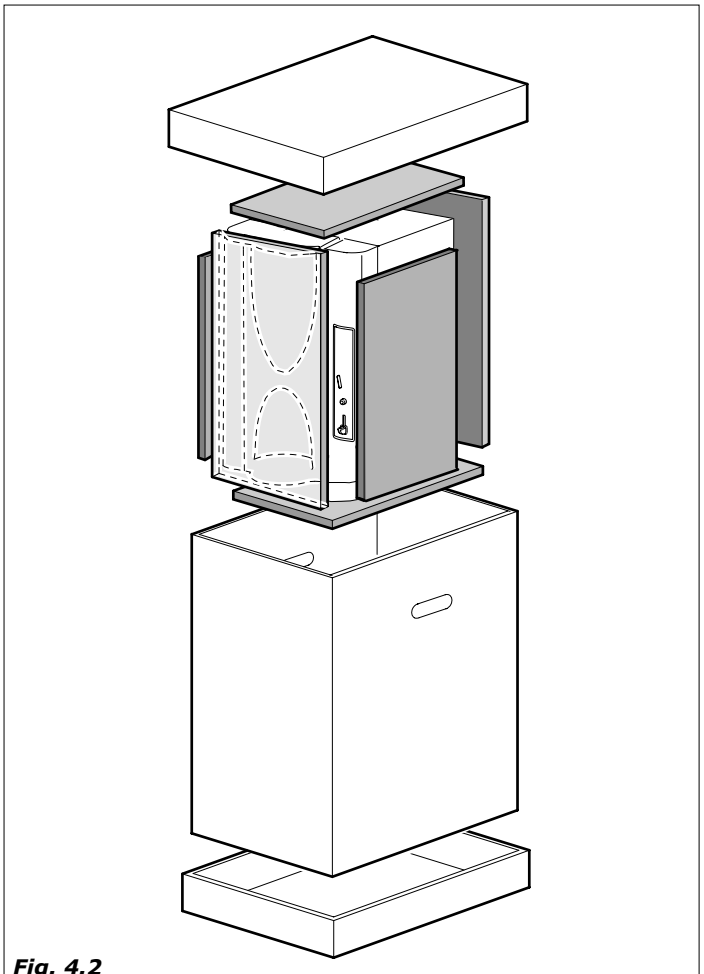


Fig. 4.2

4.4 Recebimento

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

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

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

4.5 Desembalagem

Livrar o distribuidor de sua embalagem, removendo os painéis protetivos e retirando-o de sua caixa (Fig.4.2)

– tirar a chave da zona distribuição *(Fig.4.3)*

abrir a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aquí elencados:

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos

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

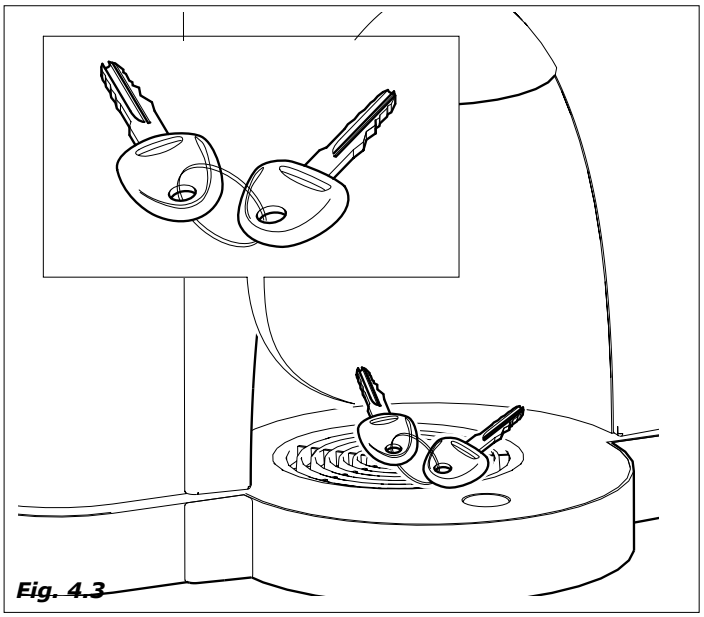


Fig. 4.3

5.0 NORMAS PARA A SEGURANÇA

ATENÇÃO!

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

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

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

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.
- **O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ...).Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.**
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.
- A ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por:

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso impróprio do distribuidor
- peças não originais

- Verificar também o respeito das eventuais normas nacionais ou locais.

6.0 INSTALAÇÃO

6.1 Posicionamento

- Como já indicado no parágrafo "5.0 Normas para a segurança", o distribuidor automático não é idoneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza e em lugares onde há perigo de explosões ou incendios.
- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma *(Fig.6.1)*, para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.

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

A ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*

Se a instalação vem efetuada em corridores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem *(Fig.6.1)*.

Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cubrir o raio de ação do distribuidor automático.

6.2 Reservatório autônomo (de série)

O reservatório de água, previsto na zona traseira do distribuidor, deve ser enchido diretamente pelo encarregado da manutenção. A capacidade máxima do reservatório é de 3,8 litros.
Encher o reservatório autônomo erguendo a tampa posicionada na parte superior da máquina, como indicado na figura 6.2.

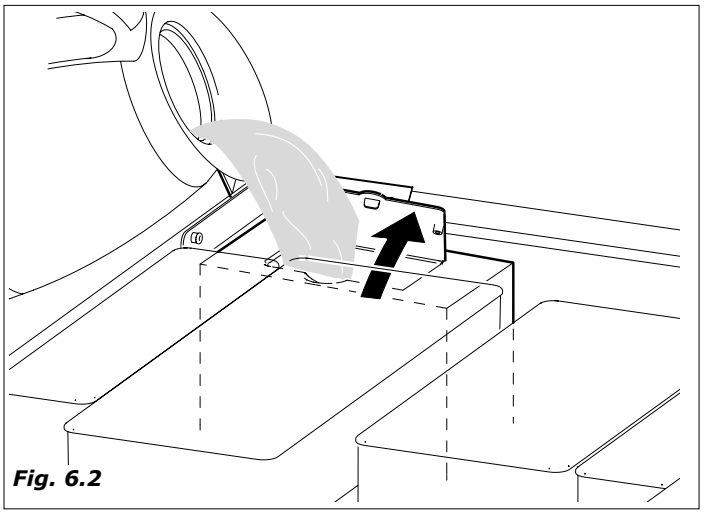


Fig. 6.2

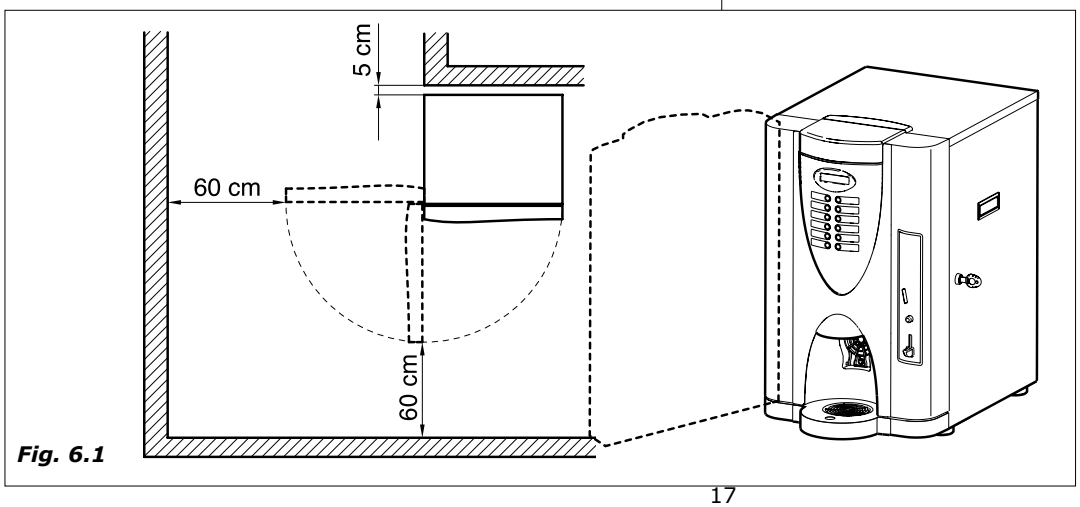


Fig. 6.1

6.3 Kit conexão à rede hídrica (optional)

Antes de coneter o distribuidor à rede da água, verificar que esta seja:

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- tenha uma pressão entre 0,5 e 6.5 bar (caso contrario utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, a segunda dos casos).
- instalar, se não for presente, uma torneira em posição accessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário *(Fig.6.3)*.
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais residuos de impuridade e de sujeira *(Fig.6.4)*.
- Coneter a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede. No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de renforço em dotação *(Fig.6.5)*.
- A Ligação contemplada é um 3/4 gas *(Fig.6.6)*.

Na figura 6.7 encontra-se ilustrado o esquema de conexão à rede hidráulica.

Para as operações de instalação do kit de conexão à rede hidráulica fazer referência ao relativo manual de instruções fornecido juntamente com o kit.

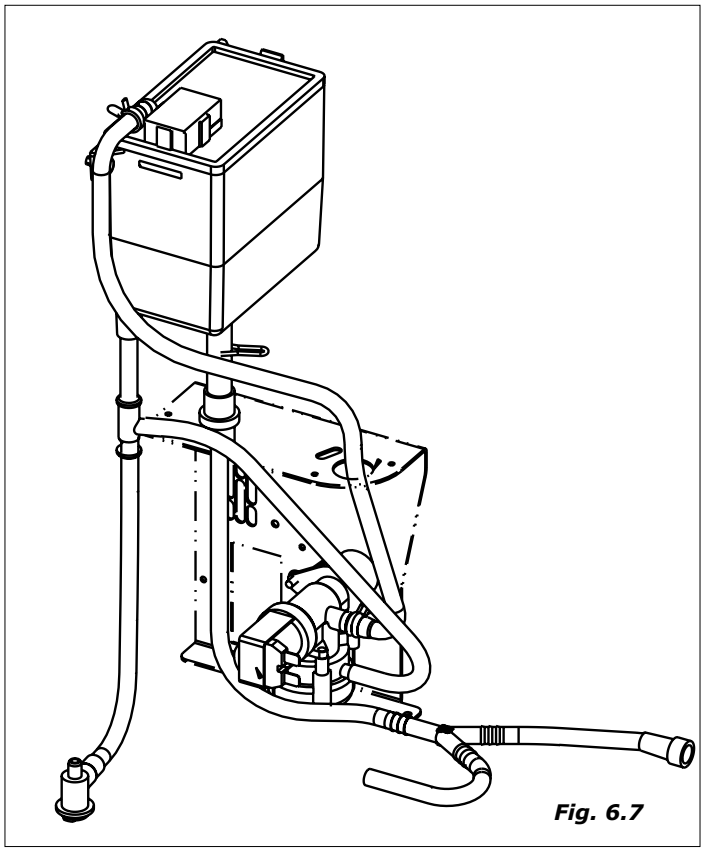


Fig. 6.7

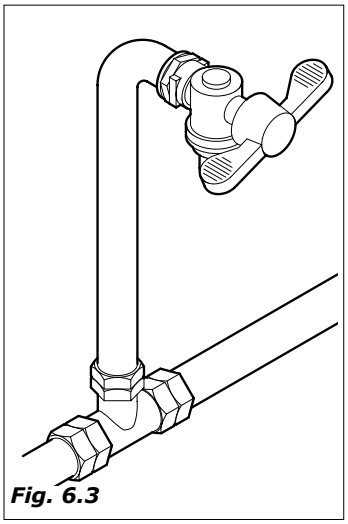


Fig. 6.3

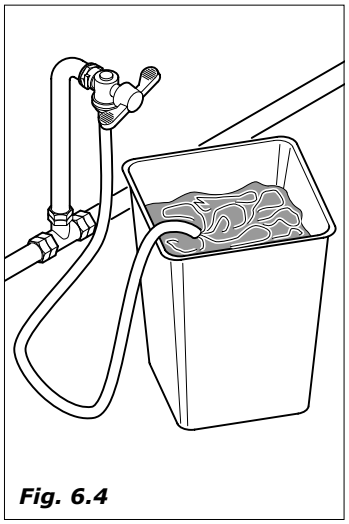


Fig. 6.4

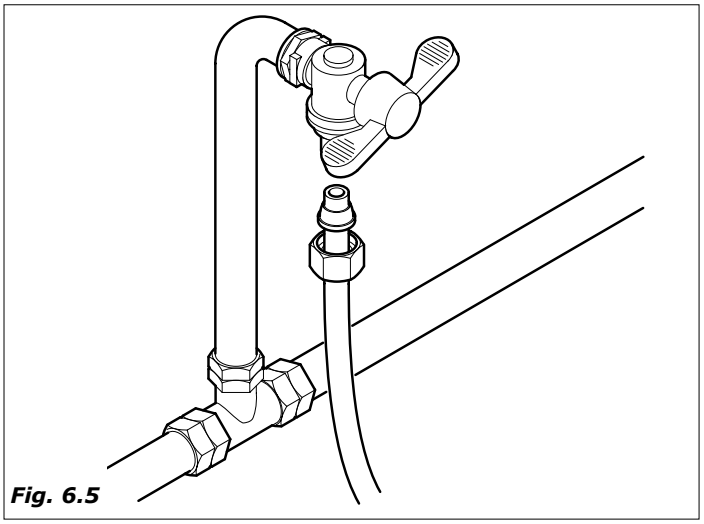


Fig. 6.5

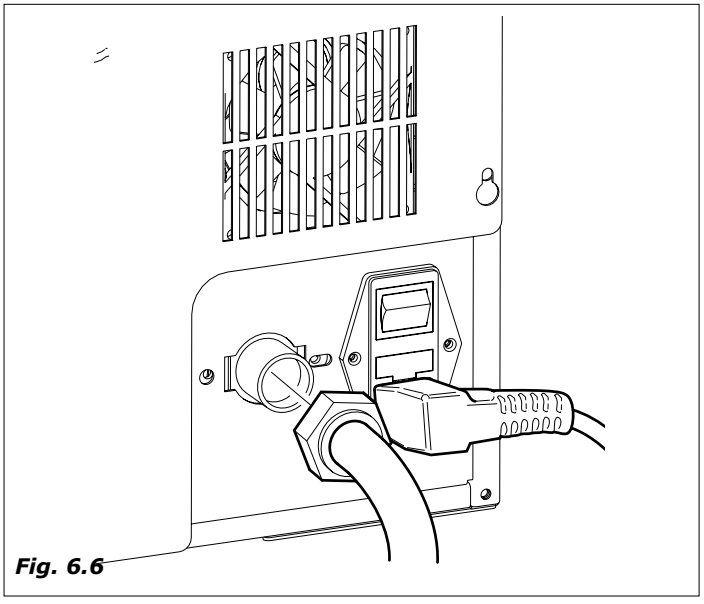


Fig. 6.6

6.4 Conexão à rede elétrica

O distribuidor é predisposto para funcionamento com tensão monofásica 230Volt e é protegido com dois fusíveis de 12,5A e, na placa MASTER um fusível de 10A.

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do ± 10%
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1 mm², com tomada SCHUKO *(Fig.6.8)*.
- As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas *(Fig.6.9).*
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por inobservância parcial ou total das advertencias acima.

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

6.5 Por em função

O distribuidor é equipado com um cabo de conexão para a ligação à rede elétrica (fig. 6.10) e com um interruptor que corta a tensão a todos os utilizadores cada vez que é acionado (fig. 6.11).

Em caso de intervenções de manutenção ordinária ou de operações extraordinárias quando é necessário operar no interior do distribuidor, isolar os aparelhos utilizadores acionando o interruptor (fig. 6.11), tendo em conta que com a conexão elétrica ligada, os bornes de alimentação ficam sob tensão.

A cada ligação do distribuidor vem efetuado um ciclo de diagnosi para verificar a posição das partes em movimento e a presencia da água e de alguns produtos.

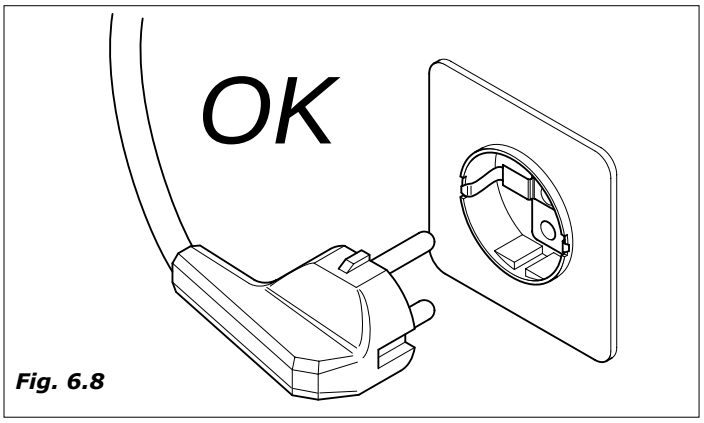


Fig. 6.8

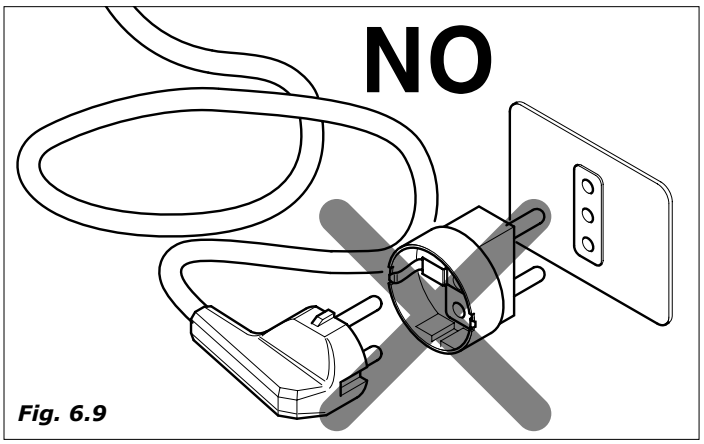


Fig. 6.9

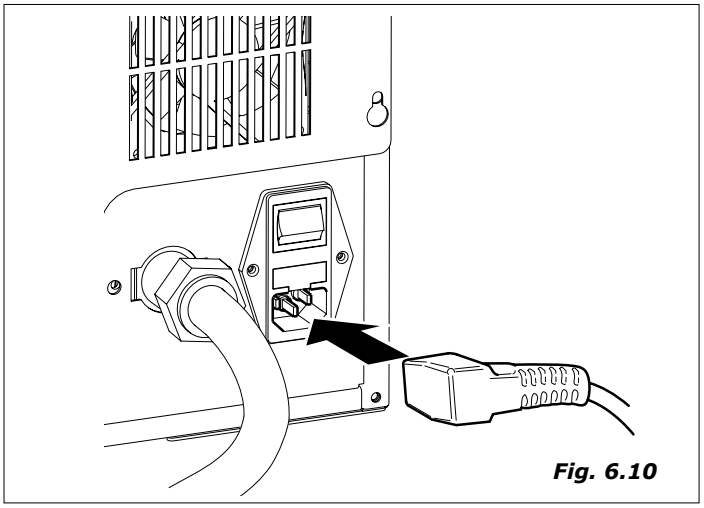


Fig. 6.10

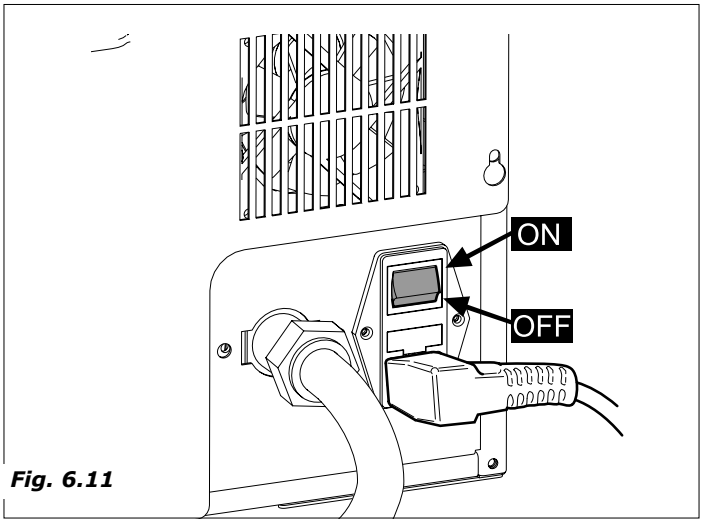


Fig. 6.11

6.6 Instalação

6.6.1 Enchimento circúito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.

A sequencia das operações será:

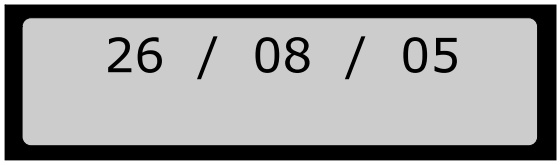
– acionamento do distribuido

Modalidades antes da instalação

Na primeira inicialização da máquina será efetuada uma auto-instalação.

Quando da primeira partida da máquina será efetuada uma auto-instalação que encherá a caldeira expresso alimentando 300 cc

– No fim será solicitada a inserção da data.



Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais residuos da caldeira *(Fig.6.13).*

Modalidades antes da auto-instalação

Para Mono caldeira Expresso:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará uma carga automática de água que continuará até que a ventoinha não terá contado a passagem de 300 colheres de água (então, será alimentada água por meio da válvula solenóide café)

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.

Para Caldeira Solúvel:

Quando da ligação do distribuidor a caldeira em polisulfone se enche até alcançar o nível máximo da sonda; a bomba parte por 5 s.; é solicitada a inserção da data; o aquecimento inicia.

Antes de fornecer tensão, certificar-se que o distribuidor tenha sido conectado à rede hidráulica e que a torneira da água tenha sido aberta.

Efetuar a primeira instalação para distribuidores com reservatório autônomo removendo o eventual filtro do próprio reservatório.

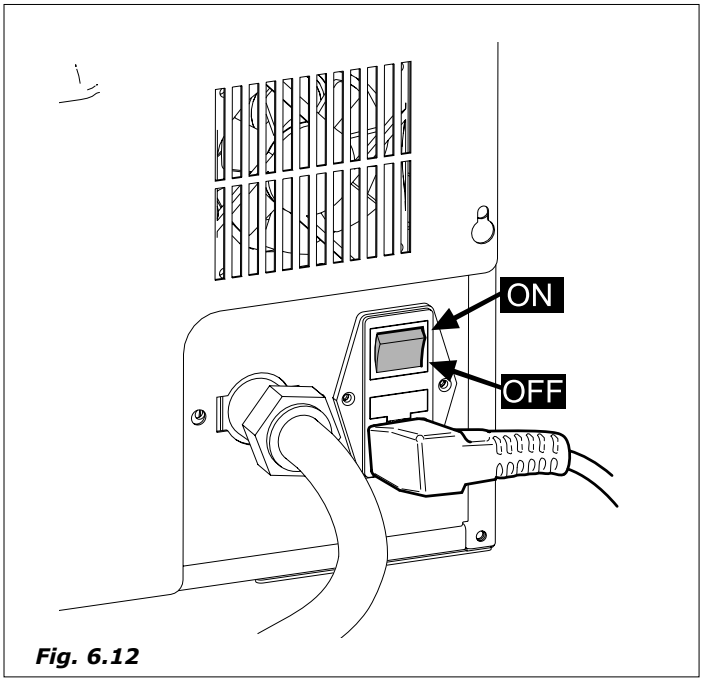


Fig. 6.12

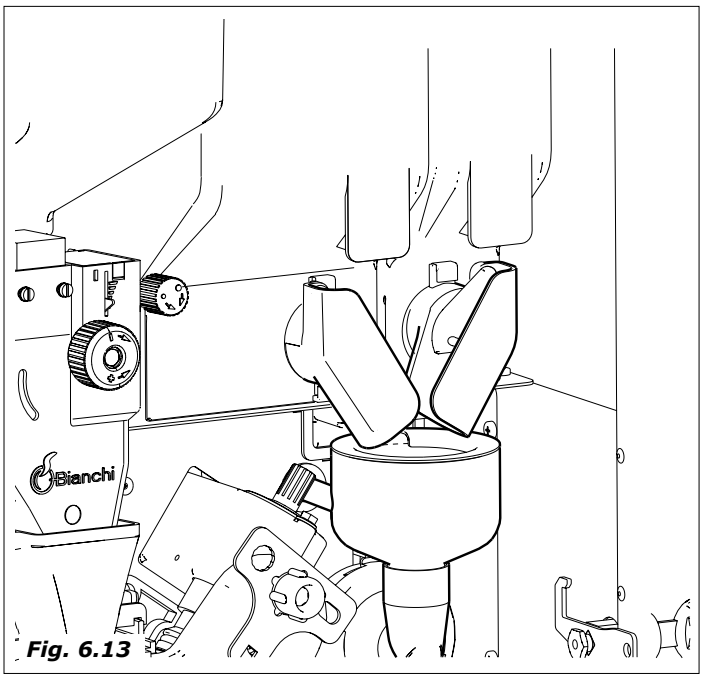


Fig. 6.13

6.6.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível residuo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.

– lavar bem as mãos

– preparar uma solução disinfetante antibaterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo

– Antes de retirar o recipiente abaixar a portinhola para evitar uma saída acidental do produto solúvel (fig. 6.14).

– tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor *(Fig.6.15)*

– tirar as tampas e as guias produtos *(Fig.6.16)*. Por tudo na solução antecedentemente preparada

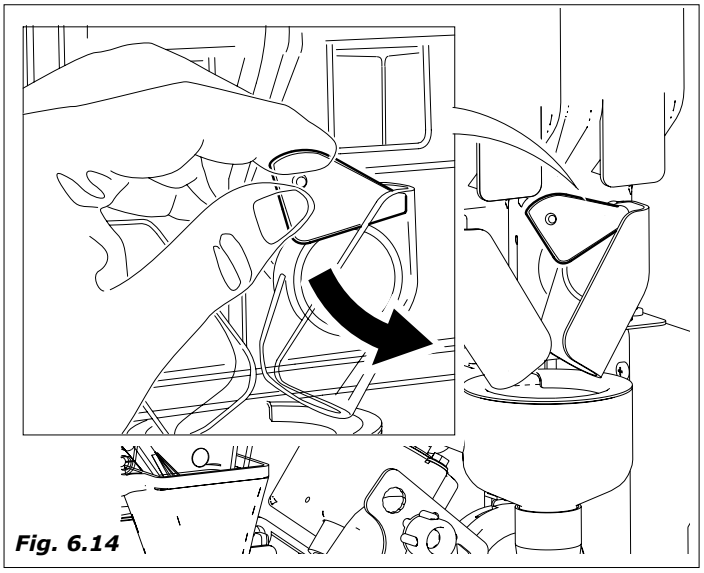


Fig. 6.14

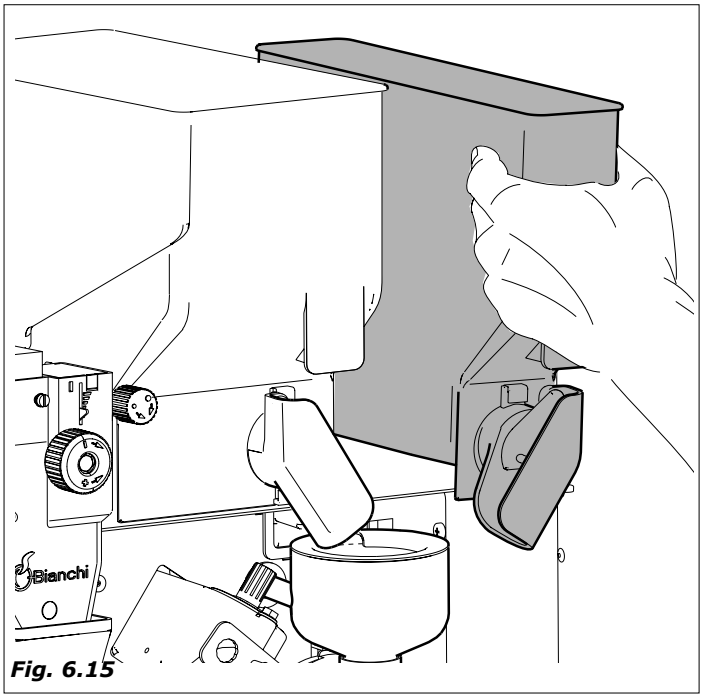


Fig. 6.15

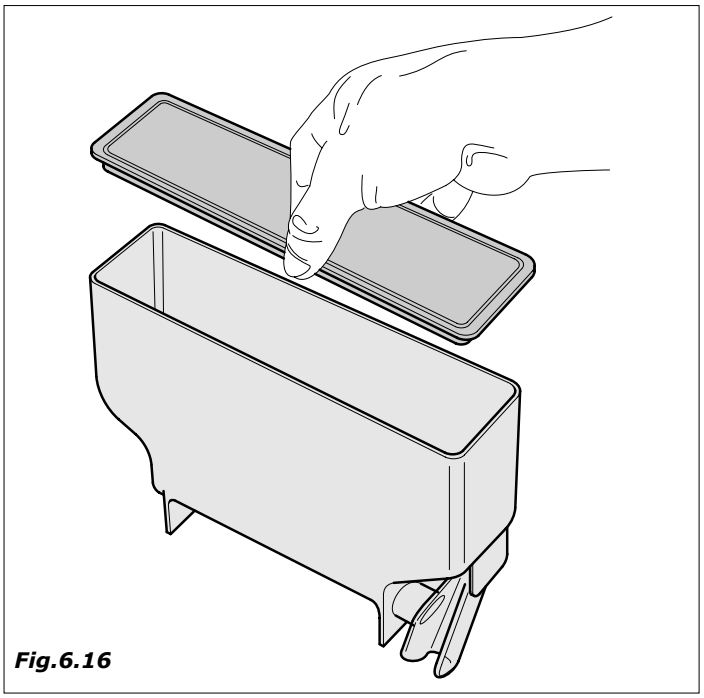


Fig.6.16

– tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada *(Fig.6.17)*

– com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores *(Fig.6.18)*

– as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.

– em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor

Depois de ter posicionado o recipiente, levantar a portinhola para retomar o correto funcionamento (fig. 6.19).

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

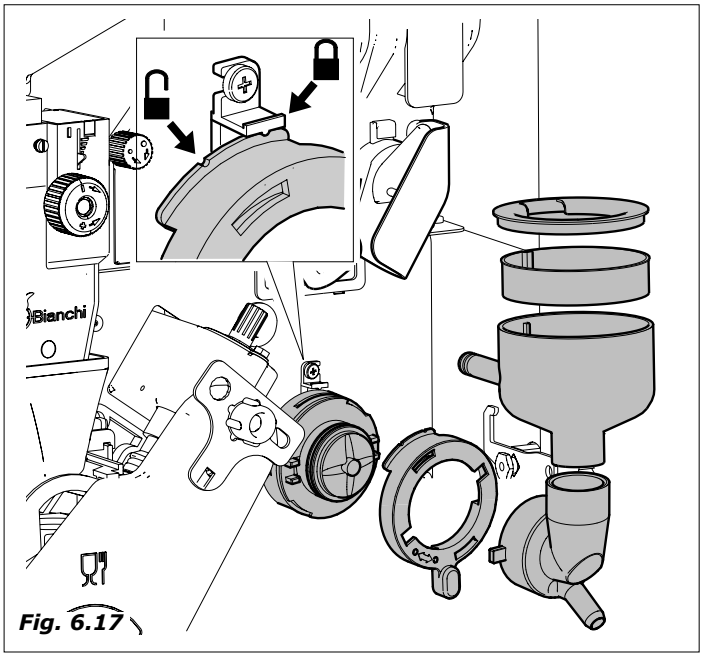


Fig. 6.17

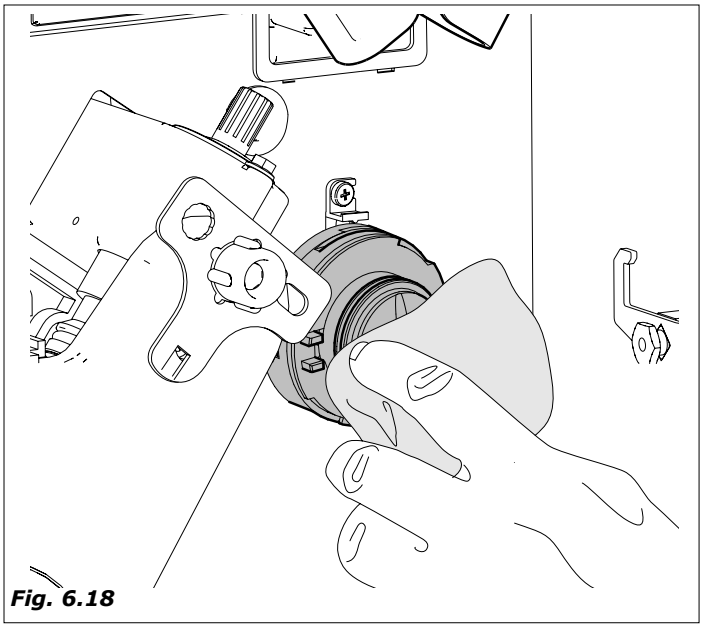


Fig. 6.18

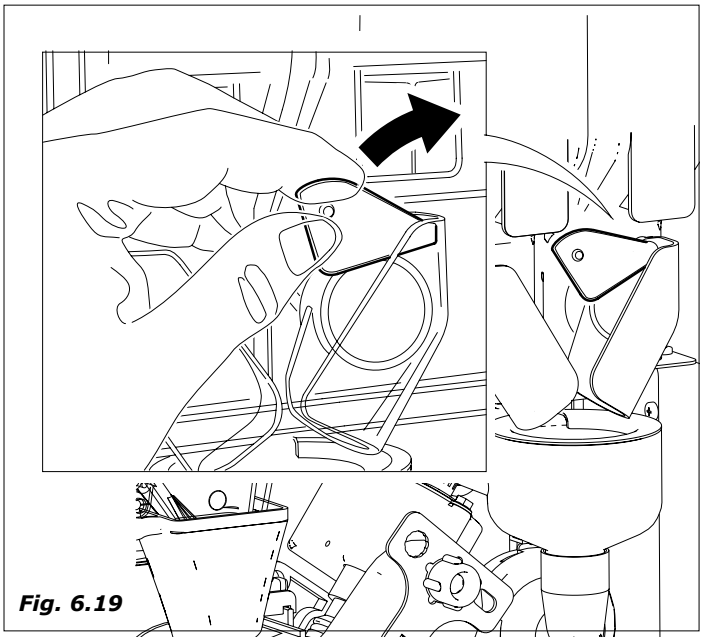


Fig. 6.19

6.7 Carga produtos
(com a máquina desligada)

6.7.1 Carga recipientes

A carga pode ser efetuada deixando os recipientes inseridos, levantando a porta superior do distribuidor *(Fig.6.20)*, ou desfiando cada recipiente.

Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente *(Fig.6.21)*.

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta *(Fig.6.22 - Fig.6.23)*

- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade ecesiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

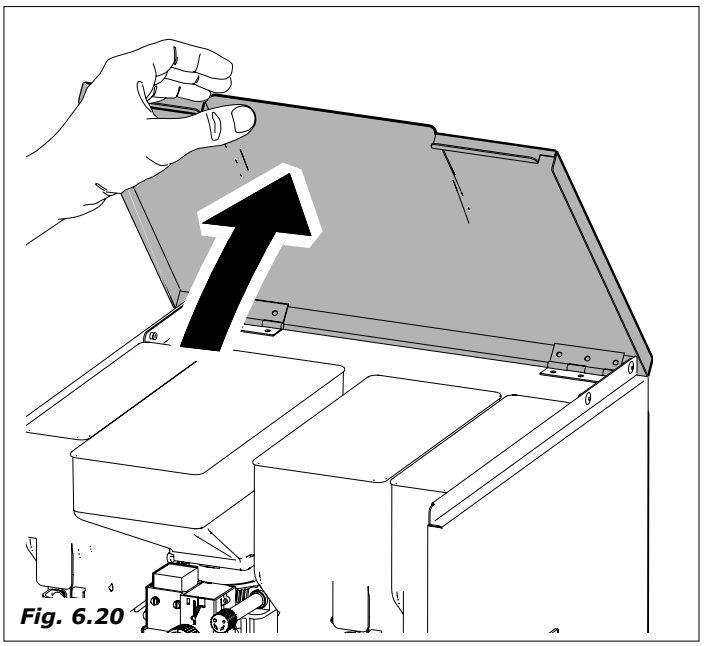


Fig. 6.20

6.7.2 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor não tem sistema de pagamento; é responsabilidade de quem instala o sistema de pagamento por eventuais danos à maquina mesma e/ou a coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

Predisposição Validador 12-24V de série.

Para Sistemas Executive/MdB kit sistemas de pagamento.

Os seletores devem ser conectados diretamente na placa teclado, os sistemas seriais executive necessitam do KIT sistemas de pagamento fornecido a parte.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.

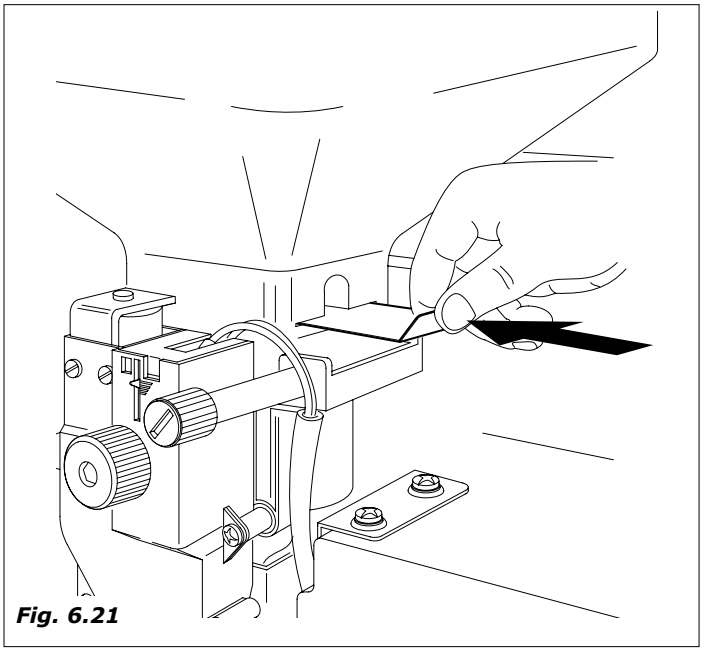


Fig. 6.21

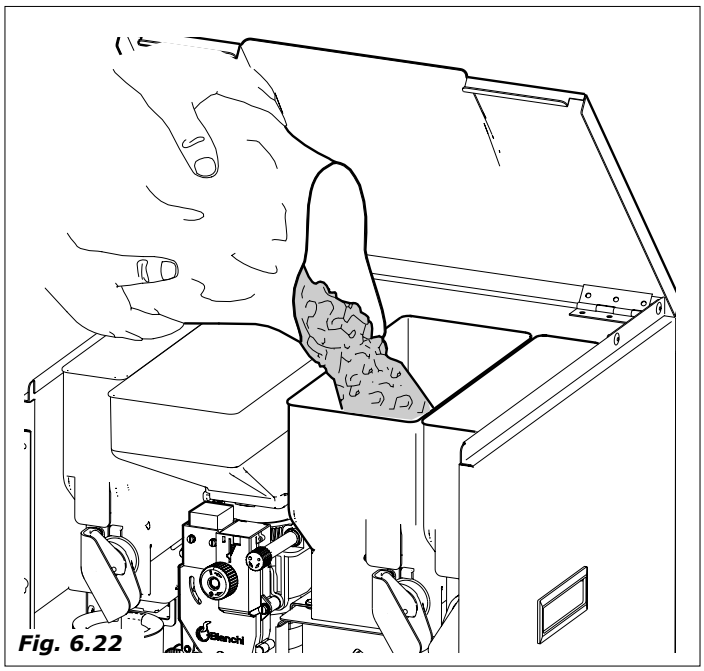


Fig. 6.22

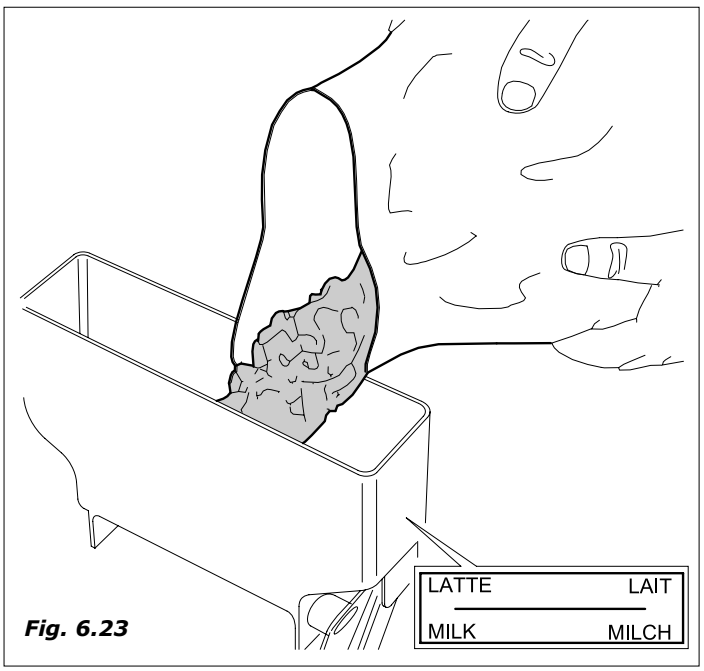


Fig. 6.23

7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

ESTADO NORMAL

BOTOEIRAS

Os botões assumirão os seguintes significados:

Tecla **1**: Seleção 1

Tecla **2**: Seleção 2

Tecla **3**: Seleção 3

Tecla **4**: Seleção 4

Tecla **5**: Seleção 5

Tecla **6**: Seleção 6

Tecla **7**: Seleção 7

Tecla **8**: Seleção 8

Tecla **9**: Seleção 9

Tecla **10**: Seleção 10

Tecla **11**: Seleção 11

Tecla **12**: Seleção 12

Todas as teclas também podem se tornar pré-seleção.

Na placa SF0519A:

Tecla **P**: Programação

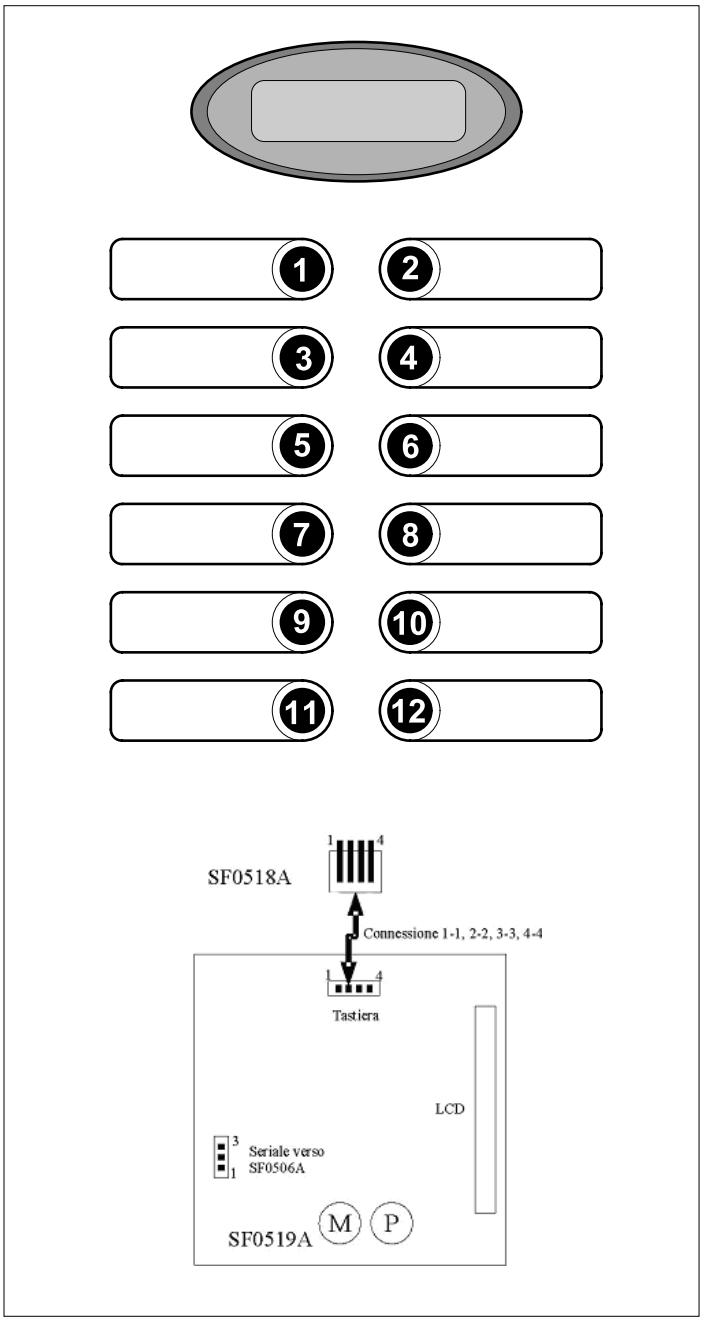
Tecla **M**: Manutenção

Para o uso das pré-seleções DP1 e DP2 ver descrição abaixo.

Programando a pré-seleção DP1 o DP2 em uma das duas teclas P1 ou P2, pressionando a tecla DP1 ou DP2 de pré-seleção e, sucessivamente, outra tecla, ativar-se-ão as seleções de 13 a 24 conforme a tabela a seguir:

Número tecla	**BVM901**
DP1 + Tecla 1	
DP1 + Tecla 2	
DP1 + Tecla 3	Seleção 13
DP1 + Tecla 4	Seleção 14
DP1 + Tecla 5	Seleção 15
DP1 + Tecla 6	Seleção 16
DP1 + Tecla 7	Seleção 17
DP1 + Tecla 8	Seleção 18
DP1 + Tecla 9	
DP1 + Tecla 10	
DP1 + Tecla 11	
DP1 + Tecla 12	
DP2 + Tecla 1	
DP2 + Tecla 2	
DP2 + Tecla 3	Seleção 19
DP2 + Tecla 4	Seleção 20
DP2 + Tecla 5	Seleção 21
DP2 + Tecla 6	Seleção 22
DP2 + Tecla 7	Seleção 23
DP2 + Tecla 8	Seleção 24
DP2 + Tecla 9	
DP2 + Tecla 10	
DP2 + Tecla 11	
DP2 + Tecla 12	

Nota: obviamente, nas teclas programadas como pré-seleções, as relativas seleções não estarão disponíveis.



1. ALARMES BLOQUEANTES

Alarme Fora de serviço	Nesta situação a máquina resulta bloqueada. Poder-se-á entrar em manutenção ou em programação.

2. RESET

Diagnose Reset	Quando da ligação é executado um reset da máquina e a visualização permanece até o fim da operação.

3. AQUECIMENTO

Aguardar Aquecimento	Mensagem visualizada quando da ligação após o reset se a caldeira resultar estar abaixo da temperatura mínima.

4. LAVAGEM

Lavagem	Tal visualização é devida à ativação da lavagem e permanece até o fim da operação. Para maiores detalhes consultar o parágrafo gestão lavagem no capítulo funcionamento.

5. ALIMENTAÇÃO

Aguardar Alimentação	Mensagem visualizada durante a alimentação de uma bebida.

6. PRONTA

Escolher produto Pronta	Linha 1: aparecerão em seqüência as 4 mensagens alternadas de 2 s cada uma programadas como MS0014,MS0015,MS0016, MS0017. Se o sistema de pagamento, habilitado para dar o troco, não puder fornecê-lo a mensagem MS0017 será substituída pela mensagem MS0018. Linha 2: aparecerá a mensagem fixa MS0030.

7. STAND-BY

Off 15:38	Linha 1: mensagem fixa "Off" Linha 2: aparecerá a hora do relógio se presente.

ITENS ACESSÍVEIS A PARTIR DO DISTRIBUIDOR

Pressionando o botão P ter-se-á acesso ao menu programação. Os botões assumirão os seguintes significados:

Tecla 1: Incrementar
Tecla 2: Esc
Tecla 3: Decrementar
Tecla 4: -
Tecla 5: Cursor
Tecla 6: -
Tecla 7: Enter
Tecla 8: -
Tecla 9: -
Tecla 10: -
Tecla 11: -
Tecla 12: -

MENU DE ACESSO

Código
00000
É solicitada a inserção da senha para acessar ao menu de programação de gestões especiais. As senhas possíveis são as seguintes:

1. Senha de programação menu completo. Tem-se acesso a todos os itens que têm sentido serem programados. Parâmetro programável.
2. Senha de programação menu reduzido. Tem-se acesso somente aos itens habilitados por meio do menu reduzido presente no programa windows WinBianchi e que têm sentido serem programados. Parâmetro programável.
3. Senha de acesso menu vendas. Tem-se acesso ao relativo menu das vendas. Se esta senha for igual àquela de completo ou menu reduzido, o menu vendas também será visualizado entrando em tal menu. Parâmetro programável.

As eventuais igualdades que poderão existir terão prioridade com base na ordem indicada acima.

MENU (ESCOLHA MENU)

Escolha menu
Configuração

Os submenus selecionáveis são os seguintes:

1. Configuração (" Configuração ")
2. Opções (" Opções ")
3. Temperatura (" Temperatura ")
4. Tempos e patamares (" Tempos e patamares ")
5. Pré-seleções (" Pré-seleções ")
6. Doses (" Doses ")
7. Extra motores ("Extra Motores")
   Visível somente se slave Vega conectado.
8. Seqüência espirais ("Seqüência Espirais")
   Visível somente se slave Vega conectado.
9. Item Número (" Item Número ")
10. Sistemas de pagamento ("Sistemas de pag. ")
11. Preços (" Preços ")
12. Preço – seleções (" Preço – Seleções ")
13. Descontos (" Descontos ")
14. Promoções ("Promoções")
15. Vendas (" Vendas ")
16. Ação preventiva ("Ação prevent. ")
17. Decontadores pós ("Decontadores ")
18. Relógio (" Relógio ")
    Visível relógio presente.
19. Conexão remota (" Conexão Remota ")
    Visível somente se modem presente.
20. Dados de default (" Dados de default ")

MENU 1 (CONFIGURAÇÃO)

Reservatório auton. Não	Programa o tipo de gestão carregamento água. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

MENU 2 (OPÇÕES)

Número máquina 00000000	Programa o número máquina do D.A. É memorizado na memory board da placa Master e do slave principal. Os valores admissíveis são: 0÷99999999.
Número Locação 00000	Programa o número de locação do D.A. Os valores admissíveis são: 0÷65535.
Número Cliente 00000	Programa o número cliente do D.A. Os valores admissíveis são: 0÷65535.
Idioma Italiano	Programa o idioma do D.A. São possíveis 9 idiomas. A mensagem na linha 2 é a mensagem n° 169 do file mensagens.

Currency Code
000
Programa o currency code.
Os valores admissíveis são: 0÷999.

Código 1
00000
Programa a senha para acessar o menu completo.
Os valores admissíveis são: 0÷99999.

Código 2
00001
Programa a senha para acessar o menu reduzido.
Os valores admissíveis são: 0÷99999.

Código 3
00002
Programa a senha para acessar o menu vendas.
Os valores admissíveis são: 0÷99999.

Nível EVA-DTS
3
Programa o nível de dados EVA-DTS a ser descarregado com palmar, Modules e do PC.
Os valores admissíveis são: 1÷3

Moagem instant.
Não
Habilita a moagem instantânea.
Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

Lavagem
Não
Habilita a lavagem.
Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

Ciclo lavagem
Não
Habilita o ciclo periódico de lavagem.
Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

MENU 3 (TEMPERATURA)

Temp. caldeira
90 C
Programa a temperatura da caldeira cápsula. O número 1 na linha 1 é fixo. Os valores admissíveis são: 70÷110 °C

MENU 4 (TEMPOS E PATAMARES)

Timeout moedor
13.0 s
Programa o timeout do moedor.
Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.

Patamar moedor
11.0 A
Programa o máximo valor de corrente absorvida pelo moedor.
Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 A.

Timeout conjunto
10.0 s
Programa o timeout do conjunto.
Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.

Timeout bomba
60 s
Programa o timeout máximo de ativação da bomba.
Os valores admissíveis são: 0÷90 s.

Timeout carreg.
90 s
Programa o timeout máximo de carregamento água.
Os valores admissíveis são: 5÷240 s.

Tempo lavagem
10.0 s
Programa o tempo/cc para a lavagem em função
da presença flowmeter.
Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s, ou 0÷255cc

Ventilador
60
Programa a velocidade do ventilador fora da alimentação bebida.
Os valores admissíveis são: 60-100%

MENU 5 (PRÉ-SELEÇÕES)

Pré-seleções
Tecla Txx
Seleciona-se a tecla Txx da qual se deseja programar a pré-seleção.
Os valores admissíveis são: 1÷12.

MENU 5.1 (PRÉ-SELEÇÕES TXX)

Tipo pré-sel. Txx
Nenhuma pré-sel
Inserção do tipo de pré-seleção associada à tecla Txx. Os valores admissíveis são:
1. Nenhuma pré-sel: Nenhuma pré-seleção
2. Sem produto: Sem produto
3. Duplo produt. 1: Duplo produto 1
4. Duplo produt. 2: Duplo produto 2
5. INC produto: Incrementa produto
6. DEC produto: Decrementa produto
7. Pré-seleção ge.: Pré-seleção genérica
8. Leiteira usuário: Leiteira usuário
9. Copo: Copo
10. Não Copo: Não Copo

Produto pré. Txx
Solúvel 1
Escolhe-se o produto associado à pré-seleção. Será visualizado somente para pré-seleções 2,5,7. Os valores admissíveis são: Solúvel 1÷6.

Tecla INC Txx
01
Escolhe-se a tecla Txx associada à pré-seleção decrementa produto que está sendo programando. Será visualizado somente para pré-seleção 6. Os valores admissíveis são: 1÷12.

Tempo prod. Txx
00,0s
Programa-se o extra tempo produto associado à pré-seleção. Será visualizado somente para pré-seleções 5,7. Os valores admissíveis são: 00,0÷25,5s.

Tempo + prod.Txx
00,0s
Programa-se o extra tempo produto associado à pré-seleção. Será visualizado somente para pré-seleção 7. Os valores admissíveis são: 00,0÷25,5s.

Habil. extra Txx
Não
Será habilitado -- ou ++ produto associado à pré-seleção. Será visualizado somente para pré-seleção 7. Os valores admissíveis são: Não - Sim. (Sim = ++)

Nota: pode-se programar somente um par de pré-seleções INC/DEC produto. A seguir alguns exemplos de cálculo dose com pré-seleções INC/DEC:

1. Dose solúvel = 4 s, extra dose solúvel = 2 s, barra solúvel 5 em 8 quadrados: a nova dose solúvel será igual a toda a dose solúvel de 4 s mais ¼ da extra dose solúvel num total de 4,5 s.
2. Dose solúvel = 4 s, extra dose solúvel = 2 s, barra solúvel 3 em 8 quadrados: a nova dose solúvel será igual somente aos ¾ da dose solúvel num total de 3 s.
3. Em geral os primeiros 4 quadrados correspondem cada um a ¼ da dose solúvel, enquanto os 4 seguintes correspondem cada um deles a ¼ da dose extra solúvel.

N° quadrados barra	Dose solúvel	Extra-dose solúvel	Dose alimentada
0	4	2	0
1	4	2	1
2	4	2	2
3	4	2	3
4	4	2	4
5	4	2	4,5
6	4	2	5
7	4	2	5,5
8	4	2	6

MENU 6 (DOSES)

Doses Bebida P××	é selecionada a bebida a ser programada. Com P×× que vai de P 1 a P24.

MENU 6.1 (PROGRAMAÇÃO BEBIDA)

Bebida? P×× Não	Habilitação alimentação bebida. Com P×× que vai de P 1 a P24. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Leiteira P×× 00	Programa o número de leiteiras associadas à bebida. Com P×× que vai de P1 a P24. Os valores admissíveis são: 0÷99. Se zero gestão leiteira desabilitada.
Copo? P×× Não	Habilitação alimentação do copo. Com P×× que vai de P 1 a P24. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Paleta? P×× Não	Habilitação alimentação da paleta. Com P×× que vai de P 1 a P24. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Grátis P×× Não	Habilita a alimentação grátis. Com P×× que vai de P 1 a P24. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Tempo açúcar P×× 00.0 s	Programa o tempo para o açúcar expresso. Com P×× que vai de P 1 a P24. Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev. Nr. P×× 0	Programa o número da válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. Os valores admissíveis são: 0 ÷ máximo número de válvulas solenóides.
# Ev. P×× Dose 000 cc	Programa a dose da válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. Os valores admissíveis são: 0÷999 cc para máquinas expresso. 0÷99,9 s para máquina solúveis.
# Ev. P×× Atraso 00.0 s	Programa o atraso da válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. (*) # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev. Mixer P×× Tempo 00.0 s	Programa o tempo mixer combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev. Mixer P×× Atraso 00.0 s	Programa o atraso mixer combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Tempo 00.0 s	Programa o tempo solúvel ¤ (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Atraso 00.0 s	Programa o atraso solúvel ¤ (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Ton 00.0 s	Programa o tempo de on do solúvel ¤ (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*). Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Toff 00.0 s	Programa o tempo de off do solúvel ¤ (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica a ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*). Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.

(*) Nota: estes campos serão visualizados se o número da válvula solenóide estiver programado e não for nulo e se não for válvula solenóide café.

MENU 9 (ITEM NUMBER)

Item Number ×## 000	Programa o Item Number relativo à seleção ou ao setor. Significado dos campos: × indica o slave Caractere P (P) seleções quentes SF0506A Caractere A (A) slave SF0493A ## indica a seleção ou o setor parâmetro a ser programado, valores admitidos (0÷254)

MENU 10 (SISTEMAS DE PAGAMENTO)

Sistemas de pag. Parâmetros ger.	Os submenus selecionáveis são os seguintes: 1. Parâmetros gerados (“Parâmetros ger”) 2. Moeda linha (“Moeda linha”) 3. Cédula linha (“Cédula linha”) 4. Habilita moedas (“Habilita moedas”) 5. Habilita cédulas (“Habilita cédulas”)

MENU 10.1 (PARÂMETROS GERADOS)

Protocolo Paralelo	Programa o tipo de sistema de pagamento. As escolhas possíveis são: Paralelo : Seletor de moedas Executive : Sistema Executive ECS dif. : Sistema Executive com ECS diferenciado Price Holding : Sistema Executive com Price Holding Moedeiras MDB: Sistema MDB
Ponto decimal 000.00	Programa o ponto decimal para protocolo paralelo. Os valores admissíveis são: 00000, 0000.0, 000.00, 00.000. Visível somente se protocolo Paralelo programado.
Timeout credito 000 s	Programa il timeout credito. Os valores admissíveis são: 0÷180 s. Visível somente se protocolo Paralelo ou MDB programado.
Multi-venda Não	Programa a gestão da multi-venda. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo Paralelo ou MDB programado.
Timeout preço 10.0 s	Programa o timeout preço. Os valores admissíveis são: 02.0÷25.0 s. Visível somente se protocolo Executive ECS ou PH programado.
Troco logo Não	Habilita a função de troco logo. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Não visível se protocolo Paralelo programado.
Troco máximo 00.00	Programa o troco máximo. Os valores admissíveis são: 0÷9999 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.
Crédito máx moed. 000.00	Programa o crédito máximo para as moedas. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.

Crédito máx cha. 000.00	Programa o crédito máximo para a chave. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.
Troca moedas Não	Habilita a função de troca moedas. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
Ignora ExChg Não	Habilita a função de ignorar o exact change. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
Habil. Token Não	Habilita a gestão dos Token. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
Troco para Token Não	Habilita a possibilidade de dar troco aos Token. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Recarga Token Não	Habilita a possibilidade de recarregar sistemas chave com crédito proveniente dos Token. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
ExChg & Token Não	Habilita a função de exact change e Token. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
Recarga chave Não	Habilita a possibilidade de recarregar a chave. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
Céd. Para rec. Não	Habilita a possibilidade de recarregar a chave com cédulas. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM. Visível somente se protocolo MDB programado.
Nív. Mín. tubo × 10	Programa o nível mínimo de moedas para o tubo ×. Com × =1÷5. Os valores admissíveis são: 1÷20. Visível somente se protocolo MDB programado.
Token × 000.00	Programa o valor associado ao Token ×. Com × =1÷3. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.

MENU 10.2 (MOEDA LINHA)

Moeda ×× 000.00	Programa o valor associado à moeda ××. Com ×× =1÷16. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal.

MENU 10.3 (CÉDULA LINHA)

Cédula ×× 000.00	Programa o valor associado à cédula ××. Com ×× =1÷16. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal.

MENU 10.4 (HABILITA MOEDA)

Habil. moeda ×× Sim	Habilita a moeda indicada com ××. Com ×× =1÷16. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

MENU 10.5 (HABILITA CÉDULA)

Habil. Céd. ×× Sim	Habilita a moeda indicada com ××. Com ×× =1÷16. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

MENU 11 (PREÇOS)

Preço ×× 001.00	Programação dos preços. Os caracteres ××× indicam o número do preço que está sendo programado e pode variar de 1 a 50. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal.

MENU 12 (PREÇO – SELEÇÕES)

Tudo a preço 1 Não	Programa que todas as seleções sejam associadas ao preço1. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Preço pres. ××× nn -vvvvvv	Programa o preço associado à pré-seleção ×××. Significado dos campos: ××× indica o n° da pré-seleção vvvvvv indica o preço associado ao parâmetro nn nn parâmetro a ser programado, valores admitidos (1÷50)
Preço P## nn -vvvvvv	Associa o preço à relativa seleção. Significado dos campos: ## indica a seleção vvvvvv indica o preço associado ao parâmetro nn nn parâmetro a ser programado, valores admitidos (1÷50)
Preço leiteiraP## nn -vvvvvv	Associa o preço à relativa leiteira. Significado dos campos: ## indica a seleção vvvvvv indica o preço associado ao parâmetro nn nn parâmetro a ser programado, valores admitidos (1÷50)
Preço set. A## nn -vvvvvv	Associa o preço ao relativo setor Vega. Significado dos campos: ## indica o setor vvvvvv indica o preço associado ao parâmetro nn nn parâmetro a ser programado, valores admitidos (1÷50)

MENU 15 (VENDAS)

Vendas
Rec. tot. n. a.

Os sub menus selecionáveis são os seguintes:

1. Recebimento total quente ("Rec. tot. Quente")
2. Recebimento total snack ("Rec. tot. Snack")
3. Recebimento total ("Recebimento total")
4. Desconto ("Desconto")
5. Overpay ("Overpay")
6. Batidas totais ("Batidas totais")
7. Batidas pagas ("Batidas pagas")
8. Grátis ("Grátis")
9. Leiteira ("Leiteira")
10. Teste ("Teste")
11. Pré-seleções ("Pré-seleções")
12. Moedas ("Moedas")
13. Cédulas ("Cédulas")
14. Código vendas ("Código vendas")
15. Audit moedeira ("Audit moedeira")

MENU 16 (AÇÃO PREVENTIVA)

Depurador 00000	Decontador depurador. Decrementado a cada alimentação que prevê a alimentação de água. Valores admissíveis: 0-65535
Caldeira 00000	Decontador caldeira. Decrementado a cada alimentação que prevê a alimentação de água. Valores admissíveis: 0-65535
Sanit. HACCP 00000	Decontador sanitização HACCP. Decrementado a cada alimentação que prevê a alimentação de água. Valores admissíveis: 0-65535
Válvulas solenóides 00000	Decontador válvulas solenóides. Decrementado a cada alimentação que prevê a alimentação de água. Valores admissíveis: 0-65535
Guarnições 00000	Decontador guarnições. Decrementado a cada fechamento do conjunto. Valores admissíveis: 0-65535
Moedores café 00000	Decontador moedores café. Decrementado a cada ativação do moedor. Valores admissíveis: 0-65535
Filtros café 0000	Decontador filtros café. Decrementado a cada alimentação de café. Valores admissíveis: 0-65535
Recarga fundos 050	Valor recarga fundos café. Valores admissíveis: 0-255
Fundos café 000	Decontador fundos café. Decrementado a cada alimentação de café. Valores admissíveis: 0-255

MENU 17 (DECONTADORES)

Decontadores	Os sub menus selecionáveis são os seguintes:
Param. gerais	1. Parâmetros gerais (“Param. gerais “) 2. Valor decontadores (“ Val. decont. “) 3. Reserva (“ Reserva “) 4. Recarga (“ Recarga “)

MENU 17.1 (PARÂMETROS GERAIS)

Hab. Decontadores Não	Habilita gestão decontadores. Valores admissíveis: Não e Sim.
Habilita reset Não	Habilitação reset. Valores admissíveis: Não e Sim.
Habil. chip card Não	Habilita chip card. Valores admissíveis: Não e Sim.

MENU 17.2 (VALORES DECONTADORES)

Decont. Pó ×	Valor decontador pó ×, com ×=1 – máx n° pós.
00000	Valores admissíveis: 0-65535
Decont. Grãos 00000	Valor decontador grãos. Valores admissíveis: 0-65535
Decont. Copos 00000	Valor decontador copos. Valores admissíveis: 0-65535
Decont. set.A××	Valor decontador setor Vega ××, com ××=1–máx n° setores.
00000	Valores admissíveis: 0-65535

MENU 17.3 (RESERVA)

Hab.Reserva.Pó Não	Habilita gestão reserva decontadores pós. Valores admissíveis: Não e Sim.
Hab.Reserva.grãos Não	Habilita gestão reserva decontadores grãos. Valores admissíveis: Não e Sim.
Hab.Reserva.Copos Não	Habilita gestão reserva decontadores copos. Valores admissíveis: Não e Sim.
Hab.Reserva.Set. Não	Habilita gestão reserva decontadores setores para Vega. Valores admissíveis: Não e Sim.
Reserva Pó. × 00000	Valor reserva decontador pó ×, com ×=1–máx n° pós. Valores admissíveis: 0-65535
Reserva Grãos 00000	Valor reserva decontador grãos. Valores admissíveis: 0-65535
ReservaCopos 00000	Valor reserva decontador copos. Valores admissíveis: 0-65535
Reserva set.A×× 00000	Valor reserva decontador setor Vega ××, com ××=1–máx n° setores. Valores admissíveis: 0-65535

MENU 17.4 (RECARGA)

Hab.Recarga.Pós Não	Habilita gestão recarga decontadores pós. Valores admissíveis: Não e Sim.
Hab.Recarga.grãos Não	Habilita gestão recarga decontadores grãos. Valores admissíveis: Não e Sim.
Hab.Recarga.Copos Não	Habilita gestão recarga decontadores copos. Valores admissíveis: Não e Sim.
Hab.Recarga.Set Não	Habilita gestão recarga decontadores setores para Vega. Valores admissíveis: Não e Sim.
Recarga Pó. × 00000	Valor recarga decontador pó ×, com ×=1–máx n° pós. Valores admissíveis: 0-65535
Recarga Grãos 00000	Valor recarga decontador grãos. Valores admissíveis: 0-65535
Recarga Copos. 00000	Valor recarga decontador copos. Valores admissíveis: 0-65535
RecargaSet.A×× 00000	Valor recarga decontador setor Vega ××, com ××=1–máx n° setores. Valores admissíveis: 0-65535

MENU 18 (RELÓGIO)

Relógio Set hora/minutos	Os submenus selecionáveis são os seguintes: 1. Set hora e minutos (“Set hora/minutos“) Visível somente se chip relógio presente. 2. Data (“ Data “) Visível somente se chip relógio presente. 3. Ligar - desligar (“ Ligar “) 4. Lavagens (“ Lavagens “)

MENU 18.1 (SET HORA E MINUTOS)

Set hora/minutos 1:40	Modifica a hora do chip relógio. O formato é: horas:minutos . As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

MENU 18.2 (DATA)

Data We 23/11/05	Modifica a data do chip relógio. O formato é: dia da semana dd/mm/aa. Com: dia semana. Su, Mo, Tu, We, Th, Fr, Sa dd 0÷31 mm 0÷12 aa 0÷99

MENU 18.3 (LIGAR – DESLIGAR)

D.A. Off Não	Habilita o desligamento das caldeiras na máquina Off. Valores admissíveis: Não e Sim.
Início × 00.00	Programa a hora de início da faixa ×. Com × =1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.
Fim × 00:00	Programa a hora de fim da faixa ×. Com × =1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

A faixa programada é relativa à função faixa de ligação ou faixa de desligamento em função da habilitação "desligamento" programável por meio do programa windows.

Se o início for maior ou igual ao fim a faixa não é habilitada.

MENU 18.4 (LAVAGENS)

Lavagem × 00:00	Programa a hora de lavagem ×. Com × =1÷4. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

MENU 19 (CONEXÃO REMOTA)

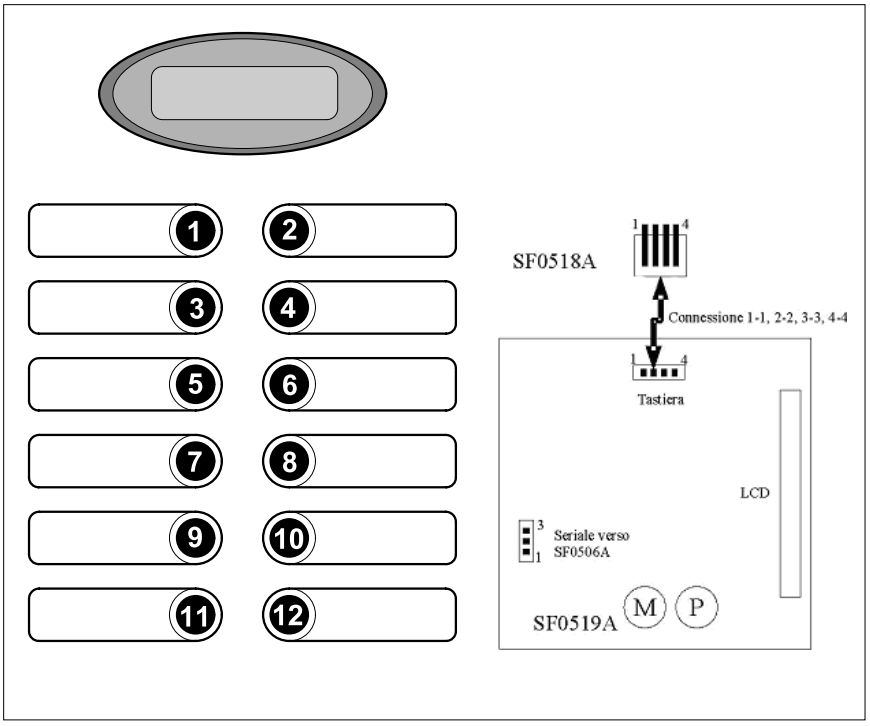
INTENS. SINAL nn × G	Visualização dos dados do sinal GSM e serviço GPRS. Significado dos campos: nn intensidade sinal GSM × modo de conexão G se visível presença do serviço GPRS
Telemetria NONE	Programa o tipo de telemetria a ser utilizada. As escolhas possíveis são: NONE : Nenhuma telemetria Bianchi : Telemetria Bianchi As mensagens são fixas.

MENU 20 (DADOS DE DEFAULT)

Código 0000	É solicitada a inserção da senha para acessar o menu de recarga dados de default. A senha é constante e vale 6666.
Restabelecer? Não	Confirmar caso se deseje recarregar os dados com aqueles de default. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

8.0 MANUTENÇÃO

Tecla 1:	Corrimento alarmes 2° função
Tecla 2:	Reset alarmes Reset alarmes
Tecla 3:	Teste completado -
Tecla 4:	Teste somente água -
Tecla 5:	Teste mixer -
Tecla 6:	Movimentação conjunto -
Tecla 7:	Visualiza batidas totais Enchimento tubos MDB
Tecla 8:	Lavagem Esvaziamento tubos MDB
Tecla 9:	Movimento translador
Tecla 10:	Desengate copo
Tecla 11:	Desengate paleta
Tecla 12:	-



Entrados em manutenção visualizam-se as seguintes mensagens:

1Manutenção 90

Caso haja alarmes ou sinalizações presentes na linha dois é indicada a relativa mensagem do alarme ou sinalização presente. Os últimos três caracteres da linha um são reservados para visualizar a temperatura da caldeira. Se não houver alarmes presentes a tecla 1 ativa a segunda função das teclas e o display visualizará:

2Manutenção 90

Para sair das segundas funções bastará pressionar novamente a tecla 1.
Para sair da manutenção bastará pressionar a tecla manutenção.

RESET ALARMES

Quando da pressão da tecla todos os alarmes e sinalizações são resetados e é ativado o procedimento de reset.
Se moagem instantânea não estiver habilitada (menu 4) o micro dosador é verificado para a eventual ativação do moedor para encher o dosador. Os dados de fábrica também são recarregados somente se o alarme EEprom estiver presente. Durante o reset visualiza-se a seguinte mensagem:

Manutenção
Reset

CORRIMENTO ALARMES E SINALIZAÇÕES

A função é utilizável se houver alarmes ou sinalizações presentes; neste caso pressionando a tecla relativa pode-se correr a lista dos alarmes e sinalizações presentes que são visualizadas na linha 2.

TESTE COMPLETO

Esta função permite executar seleções de teste das possíveis bebidas. Uma vez ativada a função será necessário pressionar a tecla relativa à seleção a ser testada. Durante as alimentações de teste são geridos os decontadores relativos ao menu ação preventiva mas os contadores do menu vendas não serão incrementados. Caso se entre no estado teste completo e se deseje sair sem fazer nenhuma seleção de teste basta pressionar a tecla Manutenção. Na linha 1 visualiza-se a seguinte mensagem:

Teste completo

TESTE SOMENTE ÁGUA

Esta função permite executar seleções de teste das possíveis bebidas sem alimentação dos pós. Uma vez ativada a função será necessário pressionar a tecla relativa à seleção a ser testada. Durante as alimentações de teste são geridos os decontadores relativos ao menu ação preventiva mas os contadores do menu vendas não serão incrementados. Caso se entre no estado teste somente água e se deseje sair sem fazer nenhuma seleção de teste basta pressionar a tecla Manutenção. Na linha 1 visualiza-se a seguinte mensagem:

Teste somente água

TESTE MIXER

Esta função permite ativar na seqüência os mixer por um tempo de 4 segundos cada um. No display visualiza-se a seguinte mensagem:

Teste mixer
Alimentação

ROTAÇÃO CONJUNTO

Ativa-se o procedimento de reset conjunto café que consiste na ativação da saída conjunto para fazer com que efetue uma rotação completa. Durante a rotação do conjunto visualiza-se a seguinte mensagem na linha 2:

Reset

LAVAGEM

Ativa-se o procedimento de lavagem (ver capítulo funcionamento parágrafo gestão lavagem). Durante a lavagem visualiza-se a seguinte mensagem na linha 2:

Lavagem

VISUALIZA BATIDAS

Ativa-se o procedimento de visualização dos contadores das batidas. A lista dos contadores visualizados está indicada abaixo. As duas linhas do display terão o seguinte significado.

Batidas totais 0	Visualiza o contador das batidas totais que pode ser zerado.
Total quente 0	Visualiza o contador das batidas quente que pode ser zerado.
Total snack 0	Visualiza o contador das batidas snack que pode ser zerado.

Para os alarmes e sinalizações presentes consultar o capítulo 11.0.

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

9.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.
Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....).Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

9.1.1 Como limpar o distribuidor

Equipamento ideal:
Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:
- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:
- Esponjas, panos de tecido
- Pinceis
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

Para a higiene:
- Utilizar disinfetantes

Para a limpeza:
- Utilizar detergentes e/ou detersivos
  Os disinfetantes distruem os microrganismos presentes sobre as superficies.
  Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
  Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias. Com a aplicação do HACCP vem estabelecidas algumas regras higíenicas para sistemas de autocontrole nas industrias que se referem à:
- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene do pessoal
- Caraterísticas produtos alimentares
- Treinamento do pessoal
- (norma 93/43/CEE)

As operações de limpeza podem ser efetuadas:
1 no lugar onde foi instalado o distribuidor automático
2 na firma que controla o serviço

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:
O operador responsável pela higíene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:
- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.
- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

9.1.3 Limpeza diária aconselhada

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

Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 9.1.1

Operar assim:
– limpar todas as partes à vista da zona de distribuição *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Tirar e lavar bem:
– canais e tubos de escorregamento pós *(Fig.9.3-pos.1)*
– canal água (2), camara miscelação (3) e ventainha de misturagem (4)

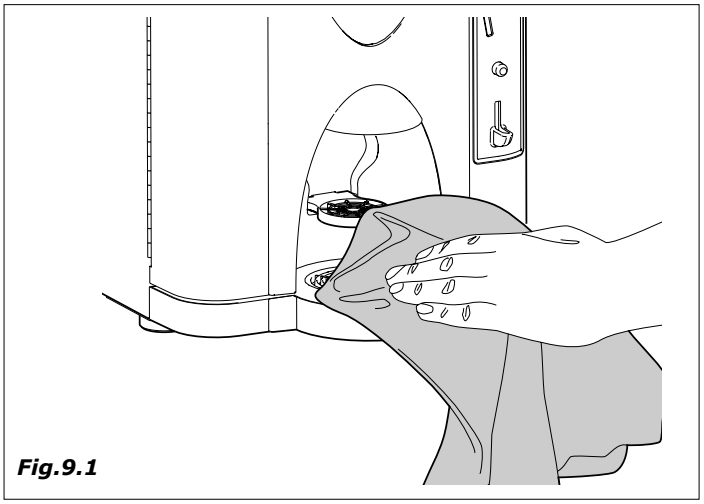


Fig.9.1

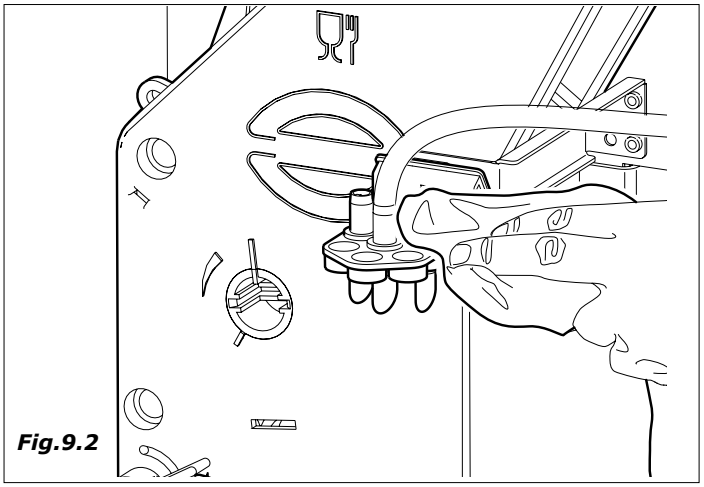


Fig.9.2

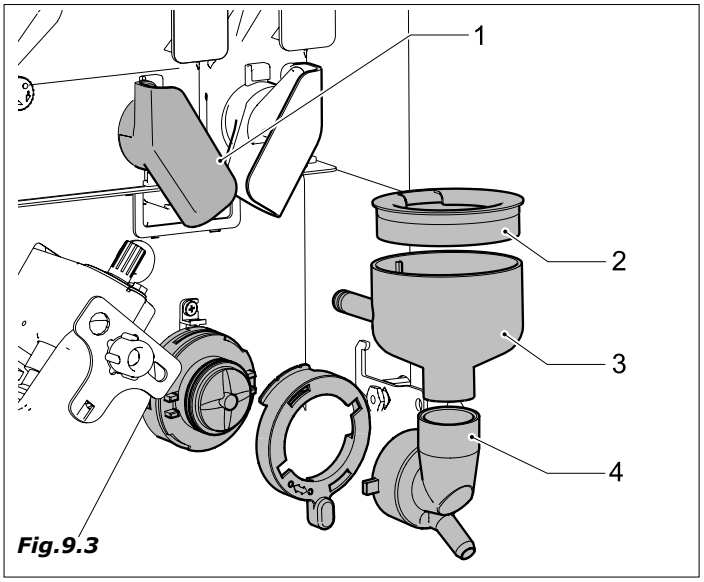


Fig.9.3

- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.9.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.9.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes

- limpar os residuos de pó de café do grupo, è possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 9.6)

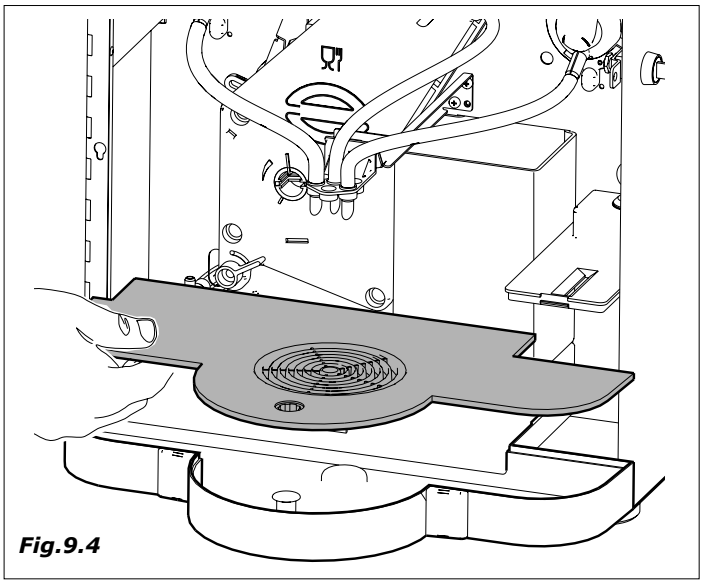


Fig.9.4

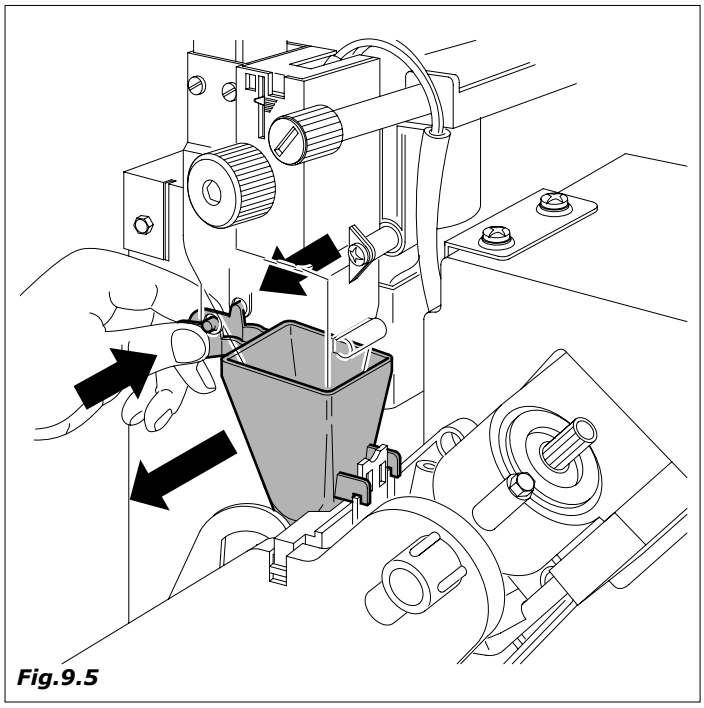


Fig.9.5

- esvaziar os recipientes fundos liquidos, limpá-los e/ou substituílos (Fig.9.7)
- substituir o recipientes dos fundos café (versões café em grãos) (Fig.9.8)

Ultima operação: colheita das moedas.

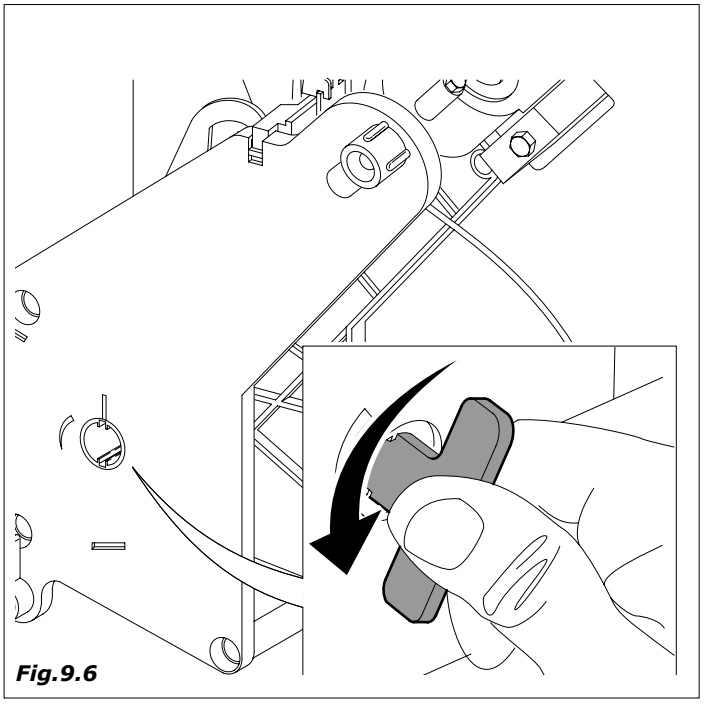


Fig.9.6

9.1.4 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particolarmente a zona distribuição (Fig.9.9).

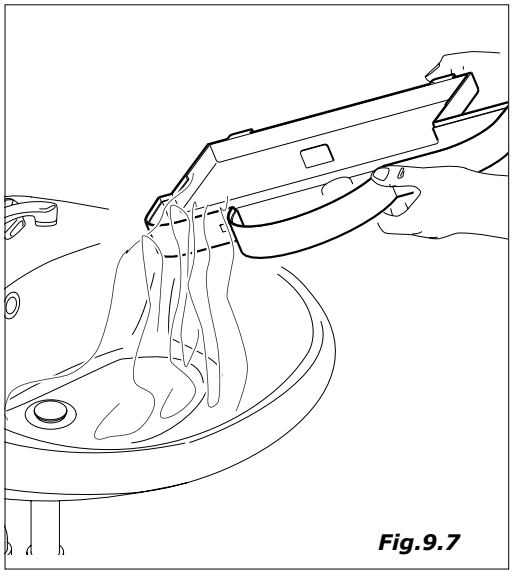


Fig.9.7

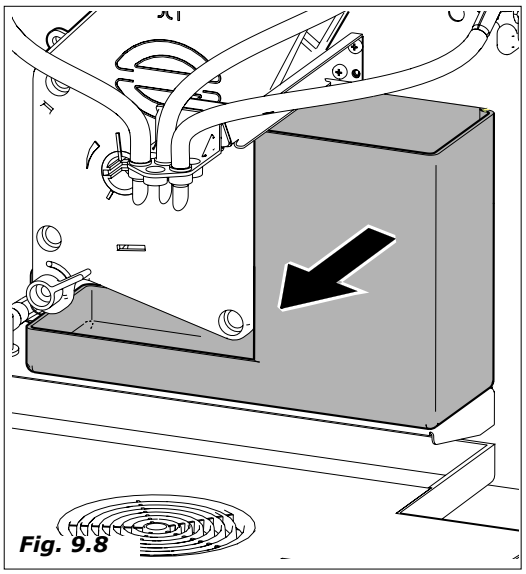


Fig. 9.8

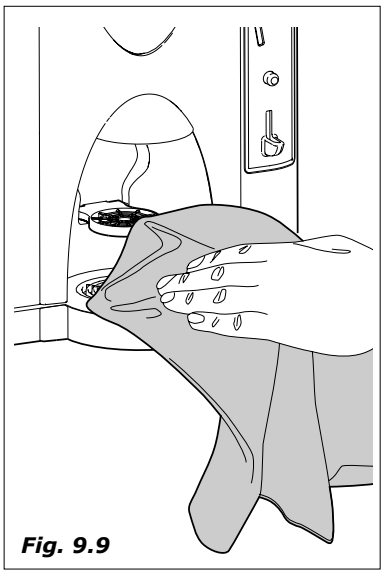


Fig. 9.9

9.1.5 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação *capítulo 6.6.*

9.2 MANUTENÇÃO ACONSELHADA

TIPO DE INTERVENÇÃO	*TEMPO / n° BATIDAS*		
	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*20000 BATIDAS OU MAX CADA MÊS*
Retirar e lavar todas as partes em vista na zona de distribuição com produto de limpeza	•		
Esvaziar os baldes com restos de líquidos e limpá-los com produto de limpeza			
Esvaziar o recipiente dos fundos de café e lavá-lo com produto de limpeza			
Tirar todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos recipientes, além do que o fundo do distribuidor e o externo do distribuidor, em particular a zona de distribuição, proceder depois com a sanitização		•	
* Kits de sanitização compostos por partes plásticas destinadas à passagem do produto em pó ou líquido(ventosas, tubos, bordo de distribuição, condutores,…) Para maiores informações, contate diretamente a Bianchi Vending Group.			•
*A Bianchi Vending Group predispôs kits especificamente estudados para cada modelo de distribuidor			

9.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aquí descritas sao somente indicativas porque vinculadas à variaveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.

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

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.
Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.

Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

Mensilmente desinfectar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção *6.5.*

9.2.2 *Manutenção Grupo Café*

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

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo cafe esteja em posição de descanço.

Em seguida desconeter o tubo indicado na fig. 9.10 desparafusar a maçaneta A, virar a alavanca B (fig. 9.11) e em seguida desfiar o inteiro grupo café.

Cada 5000 batidas e de toda forma mensilmente a lubrificação de todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa ao silicone para uso alimentar (Fig.9.12):

- haste filtro inferior (1)
- biela (2)
- haste guia (3)

Cada 10000 batidas aconselhamos substituir as vedações e os filtros:

- vedações
- desparafusar o parafuso (Fig. 9.13), lavar o filtro e se for necessário, substituí-lo.
- remontar tudo na ordem inversa

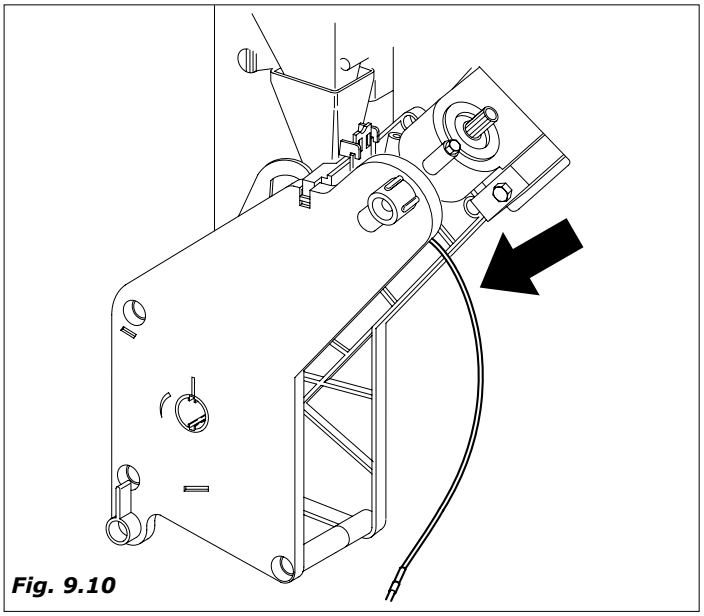


Fig. 9.10

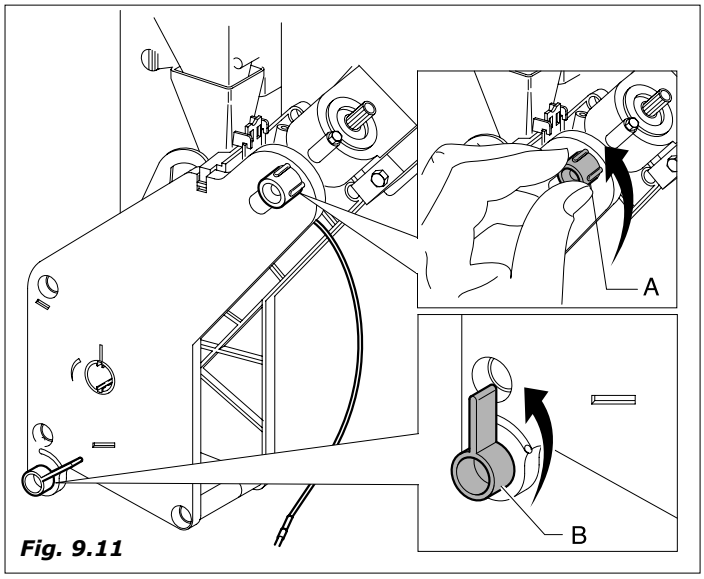


Fig. 9.11

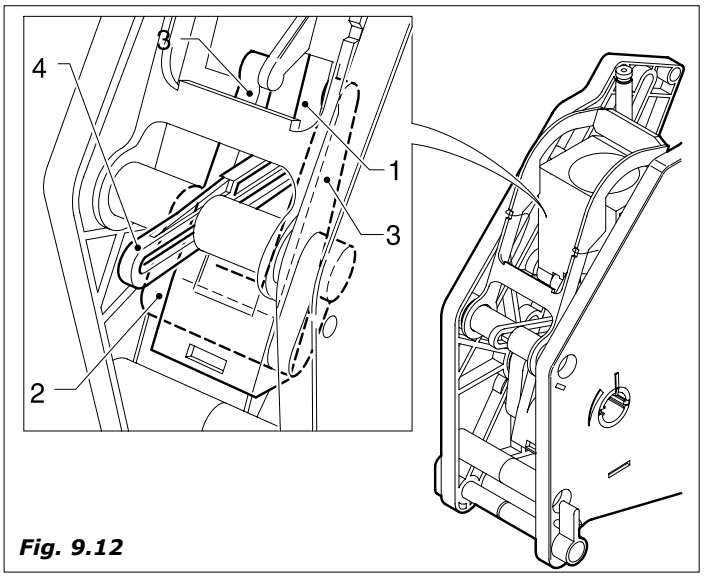


Fig. 9.12

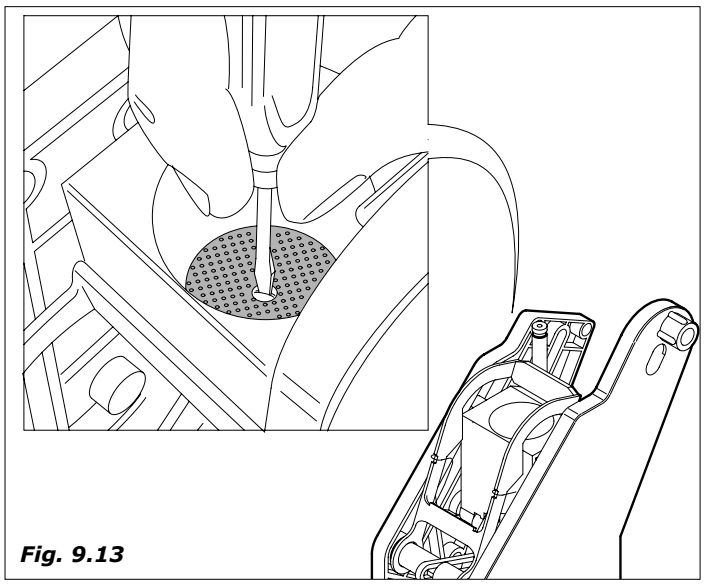


Fig. 9.13

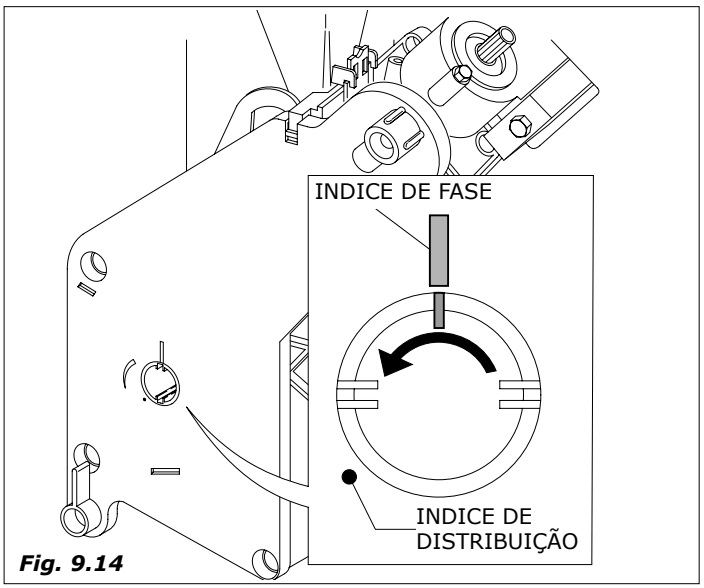


Fig. 9.14

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÈ

Verificar que, na fase de descanço, o indice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 9.14).

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

9.3 Regulagens

9.3.1 Regolagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores estandard quer dizer:

- temperatura café no copinho de aproximadamente 78°C por 38 cc de produto distribuido
- temperatura produtos soluveis no copinho de aproximadamente 73°C
- gramatura pó de café aproximadamente 7,0 gramas
- gramatura pós soluveis segundo quanto indicado nas tabelas.

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

- *Gramatura do café moido*. Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.9.15).
  A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.
  Virando no sentido horário a dose diminue.
  Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.
  A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 9.15).
  A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- *Regulagem do gráu de moedura.* Virar o parafuso (Fig.9.16) para obter os resultados desejados.
  Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.
  Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

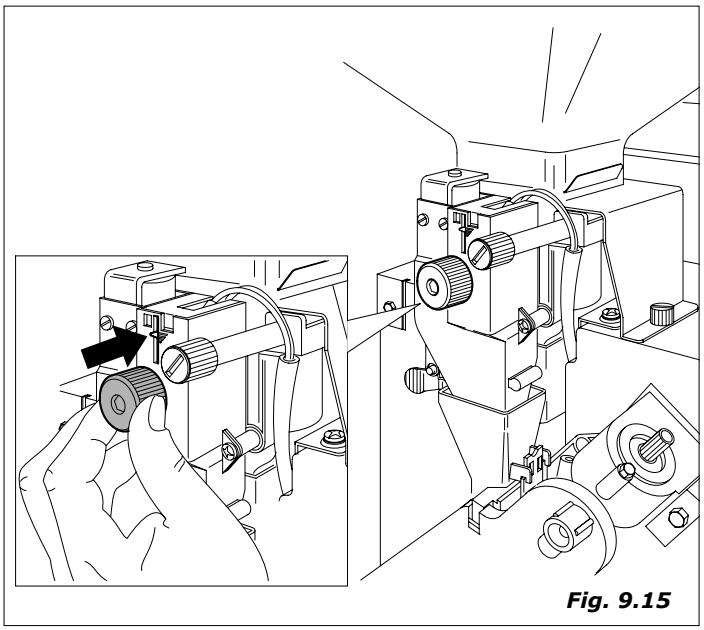


Fig. 9.15

9.3.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis (Versão solúveis)

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros estandard, este processo vem ilustrado no capítulo 7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE.

Para problemas de formação de calcário é possível ter reduções da capacidade de água das eletroválvulas soluveis.

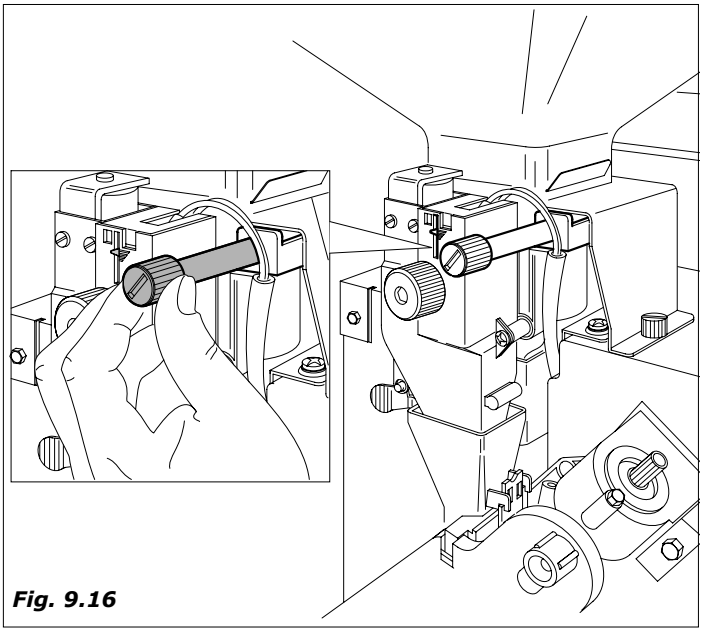


Fig. 9.16

9.4 Inatividade

Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
- esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento.
- descargar todos os produtos dos recipientes *(Fig. 9.17)*
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superficies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

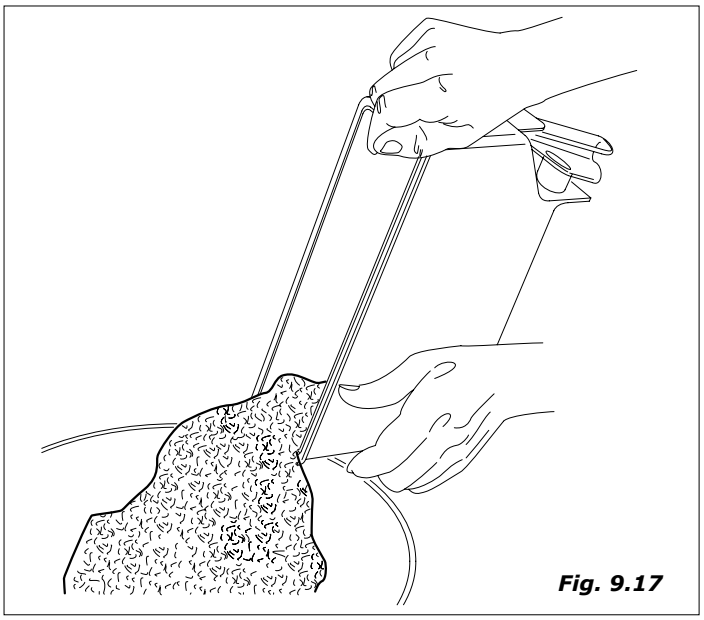


Fig. 9.17

10.0 DESMANTELAMENTO

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

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

11.0 ALARMES E SINALIZAÇÕES

ALARMES MEMORIZADOS

EBI Translador	Alarme translador. Apresenta-se se o time-out translador vencer durante a ativação da relativa saída. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

ALARMES NÃO MEMORIZADOS

ECM Err.Eeprom#	Alarme EEprom. Verifica-se quando se programa a placa com uma versão firmware diferente da precedente.
	A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes. Isto, além da eliminação do alarme, comporta também a recarga dos dados de default. Significado dos campos:
	# indica a placa em alarme, com
	M = Master, A = Vega A

EAM No Moedeir.	Alarme falta moedeira. Verifica-se se for programado um sistema de pagamento MDB ou Executive e vier a faltar a comunicação com tal sistema. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo a comunicação serial é instaurada.
ECF No Slave	Alarme nenhuma placa slave encontrada no reset. Verifica-se se nenhuma placa de potência for detectada quando da ligação. É necessário desligar o D.A. e verificar as placas de potência.
EC1C Não Aq.	Alarme não aquece relativo à caldeira principal. Apresenta-se se a caldeira 1 não alcança a temperatura programada dentro do tempo máximo de 15 minutos. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EAJ Fat. Escala	Alarme fator de escala. É um alarme relativo a sistemas de pagamento Executive e Executive in ECS. Verifica-se quando pelo menos um preço programado dividido pela moeda base do sistema de pagamento ultrapassa o valor de 250. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o preço que excede a verificação é programado.
EBB Copo	Alarme copo. Apresenta-se se o motor liberação copo for ativado por um tempo maior a 10 segundos. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EDP Nív.	Água Alarme nível água. Apresenta-se se a gestão carregamento água detecta anomalias no carregamento água (Para detalhes ver descrição gestão carregamento água).
EDF_1 Transp. Açú.	Alarme transportador açúcar.
ECK No Expan.	Alarme Não expansão.
EGN Muito cheio	Alarme tanque líquidos muito cheio. Verifica-se quando a entrada relativa ao micro tanque fica no nível lógico alto por mais de 2 segundos. A gestão de tal alarme não ocorre durante a alimentação. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo a entrada é restabelecida.
ECE Slave F.S.	Alarme de slave fora de serviço. Verifica-se quando durante o funcionamento normal uma placa CPU perde a comunicação com uma placa de potência Vega. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo a comunicação serial é instaurada.

SINALIZAÇÕES MEMORIZADAS

EDT_1 Moedor þ — Sinalização moedor. Apresenta-se se o funcionamento do moedor durar mais que o tempo máximo programado. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EDU_1 Dosador þ — Sinalização dosador. Apresenta-se se o funcionamento do dosador não acusa a liberação do micro dosador após um segundo do desengate. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EFN_1 Bomba — Sinalização bomba. Apresenta-se se o funcionamento da bomba durar mais que o tempo máximo programado. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EEK Conjunto — Sinalização conjunto. Apresenta-se se o funcionamento do conjunto durar mais que o tempo máximo programado. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EJK_A Vega NTC — Sinalização sonda NTC Vega defeituosa.

EJJ_A DeltaSic. — Sinalização delta segurança Vega.

EJL_A VegaSens. — Sinalização sensor queda produto Vega.

SINALIZAÇÕES NÃO MEMORIZADAS

EDM_1 Sonda NTC — Sinalização NTC caldeira. Apresenta-se se for detectada uma anomalia na sonda NTC. A Sinalização se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo a sonda NTC é restabelecida.

EDF_2 Palete — Sinalização palete. Apresenta-se se o motor desengate palete for ativado por um tempo superior a 10 segundos. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EEJ Não conjunto — Sinalização conjunto não presente. Apresenta-se se for detectado o micro presença conjunto aberto. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo a entrada é restabelecida.

Depurador — Sinalização decontador depurador não bloqueante. Apresenta-se se o decontador depurador for nulo. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Caldeira — Sinalização decontador caldeira não bloqueante. Apresenta-se se o decontador caldeira for nulo. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Sanit. HACCP — Sinalização decontador HACCP não bloqueante. Apresenta-se se o decontador HACCP for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Válvulas solenóides — Sinalização decontador válvulas solenóides não bloqueante. Apresenta-se se o decontador válvulas solenóides for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Guarnições — Sinalização decontador guarnições não bloqueante. Apresenta-se se o decontador guarnições for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Moedores café — Sinalização decontador moedores não bloqueante. Apresenta-se se o decontador moedores for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Filtros café — Sinalização decontador filtros café. Apresenta-se se o decontador filtros café for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Fundos café — Sinalização decontador fundos café. Apresenta-se se o decontador fundos café for nulo. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

ALARMES OMNIFET

ECQ Omnifet ## — Alarme omnifet.
indica o número (ver também tabela abaixo)

ECQ Omnifet A## — Alarme motor espiral Vega. Significado dos campos:
indica o setor

Para a correspondência dos alarmes omnifet ## relativos à placa master temos as correspondências indicadas na tabela:

ECQ Omnifet ##	Saída relativa	Descrição
0	OUT2:2	Conjunto bomba rotativa
1	OUT2:3	Mixer 1
2	OUT2:4	Ventilado
3	OUT2:7	Pó 1
4	OUT2:8	Pó 2
5	OUT2:9	Desengate café/mixer 2
8	OUT3:2	Ev. entrada água
9	OUT3:3	Ev. 1 - Ev. café expresso
10	OUT3:4	Ev2
11	OUT3:7	Ev3
12	OUT3:8	Iluminação Cup Station
13	OUT3:9	Pó 3
16	OUT6:2	Mixer 3
17	OUT6:3	Mixer 4
18	OUT6:6	Pó 4
19	OUT6:7	Pó 5
20	OUT6:8	Pó 6
24	OUT6:4	Ev4
25	OUT6:5	Ev5

SINALIZAÇÕES ESPIRAIS FORA DE SERVIÇO

EJB_A VegaSetA## — Espiral fora de serviço Vega.
indica o setor

HISTÓRICO ALARMES/SINALIZAÇÕES

Os alarmes/sinalizações que se apresentam são memorizados para formar uma lista de 15 eventos. Obviamente quando um novo alarme/sinalização se apresentar o evento mais antigo será sobrescrito. É possível visualizar esta lista por meio do aplicativo Windows ou descarregando os dados EVA-DTS.

MODULO DISCRITIVO DA PRIMEIRA INSTALAÇÃO

ACTIVAÇÃO DE GARANTIA

Estimado cliente agredece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha (S.R.I.) á Bianchi Vending Group S.p.A. após ter finalizado o processo de instalação do destribuidor. Em caso de problemas utilizar o presente modulo para assinalar à Bianchi os problemas e o pedido das peças em garantia.
De notar que o envio deste modulo compilado é a condição para a activação da garantia do referente nº de serie, caso contrario aspirará findo um ano após a data de venda

As condições de garantia estão disponiveis no manual de uso da maquina e no sitio da internet www.bianchivendig.com

A enviar: *FAX*: **+39 035 883304 o e mail: info@bianchivending.com**

Modelo:		Nº serie	
Remetente: *(nome da empresa)*		N°tel. Cliente (para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)	
Data de instalação		**Endereço e-mail/Nº Fax** (para confirmação da activação da garantia)	

PROBLEMAS DURANTE A PRIMEIRA INSTALAÇAO?	SIM	NAO

SE SIM, QUAIS OS PROBLEMAS ENCONTRADOS?

EM CASO DE PROBLEMAS NA PRIMEIRA INSTALAÇÃO, LISTA DE PEÇAS NECESSARIAS:

	Codigo	**Quantidade**
Peças ou acessórios em falta		
Cablagem		
Placa electrónica		
Fonte de alimentação		
Teclado		
Circuito hidraulico		
Bomba		
Electrovalvolas		
Motores/Bobines		
Microinterruptores		
Grupo cafè		
Moinho/ Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		

Notas acerca da satisfação do produto:

(Descrever eventuais notas sobre o produto e ou acerca do serviço oferecido pela Bianchi Vendig S.p.A., para que aja, no futuro, um produto que vá cada vez mais de encontro as suas espectativas).	

Folha de pedido de peças em garantia

Estimado cliente agredece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha à Bianchi Vending Group S.p.A. para pedido de peças em garantia, descrevendo detalhadamente as anómalias detectadas na maquina. A Bianchi Vending Group S.p.A. Reserva-se no direito de pedir as peças com anomalia, desmontadas da maquina, e no respectivo debito em caso de não se verificar a anómalia.

As condições de garantia estão disponiveis no manual de uso da maquina e no sitio da internet www.bianchivendig.com

A enviar: *FAX*: **+39 035 883304 ou e mail: info@bianchivending.com**

Modelo:		Nº Serie	
Remetente: *(nome empresa)*		N°tel. Cliente (para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)	
Data intervenção		**Indereço e-mail/Nº Fax** (para confirmação da activação da garantia)	

PROBLEMA ENCONTRADO

LISTA DE PEÇAS NECESSARIAS:

	Codigo	Quantidade
Peças ou acessórios em falta		
Cablagem		
Placa electrónica		
Fonte de alimentação		
Teclado		
Circuito hidraulico		
Bomba		
Electrovalvolas		
Motores/Bobines		
Microinterruptores		
Grupo cafè		
Moinho/ Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		

Notas acerca da satisfação do produto:

(Descrever eventuais notas sobre o produto e ou acerca do serviço oferecido pela Bianchi Vendig S.p.A., para que aja, no futuro, um produto que vá cada vez mais de encontro as suas espectativas).

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULiC SCHEME
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11118511 Foglio1
Data 12.06.2009 | Dis. Bertola
Ediz.

DENOMINAZIONE
BV 901 Instant

ITALIANO

1 Scatola polvere brodo/dek
2 Scatola polvere zucchero
3 Scatola polvere caffè
4 Scatola polvere cioccolata
5 Scatola polvere latte
6 Tappo
7 Blocchetto elettrovalvole solubili
8 Caldaia
9 Clixon antiebollizione
10 Strozzatura per elettrovalvola antitrabocco
11 Supporto ugelli erogazione
12 Vaschetta raccogliliquidi
13 Elettrovalvola antitrabocco
14 Raccordo di scarico
15 Spirale tè
16 Mixer + camera di miscelazione

ENGLISH

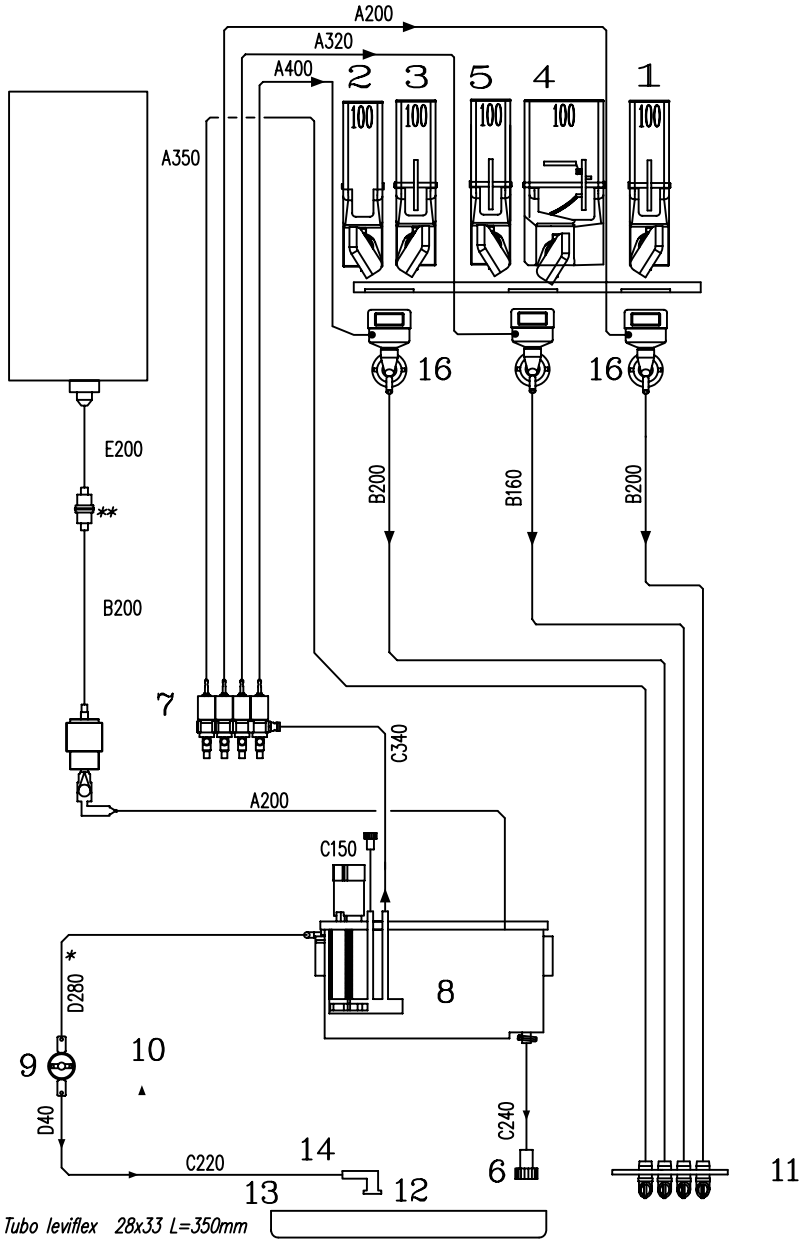
1 Soupe or dek product box
2 Sugar product box
3 Coffee product box
4 Chocolate product box
5 Milk product box
6 Cap
7 Instant valve
8 Boiler
9 Clixon
10 "T" junction for inlet valve
11 Cup station
12 Liquid collection tray
13 Inlet valve with waterblock
14 Junction for waste bin
15 Pipes junction
16 Motor mixer + mixer chamber

FRANCAIS

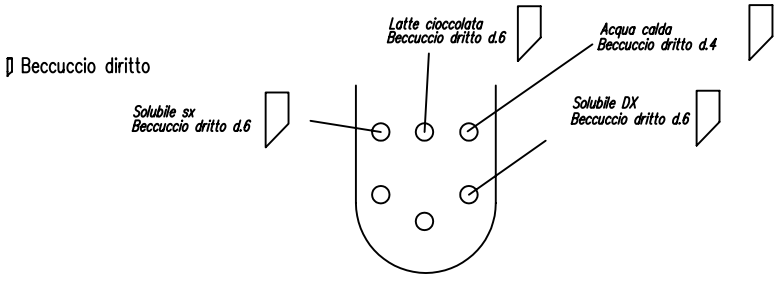
1 Trémie doseuse soup ou dek
2 Trémie doseuse Sucre
3 Trémie doseuse Café
4 Trémie doseuse chocolat
5 Trémie doseuse lait
6 Cap
7 Soupape eletrique solubles
8 Chaudiére
9 Clixon
10 Etranglement pour soupape eletrique entrée eau
11 Ensemble receptacle
12 Bac a egoutture
13 Soupape eletrique entrée eau
14 Raccord de Déchargé
15 Serpentin de tè
16 Mixer + corp de mixer

A = Tubo silicone 3x6 AM (C)
B = Tubo silicone 5x9 AM (C)
C = Tubo silicone 8x12
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone5x9

* = molla



Tubo leviflex 28x33 L=350mm



APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULiC SCHEME
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11115011 Foglio1
Data 01.03.2009 | Dis. Bertola
Ediz.

DENOMINAZIONE
BV 901 Instant

ITALIANO

1 Scatola polvere brodo/dek
2 Scatola polvere zucchero
3 Scatola polvere caffè
4 Scatola polvere cioccolata
5 Scatola polvere latte
6 Tappo
7 Blocchetto elettrovalvole solubili
8 Caldaia
9 Clixon antiebollizione
10 Strozzatura per elettrovalvola antitrabocco
11 Supporto ugelli erogazione
12 Vaschetta raccogliliquidi
13 Elettrovalvola antitrabocco
14 Raccordo di scarico
15 Spirale tè
16 Mixer + camera di miscelazione

ENGLISH

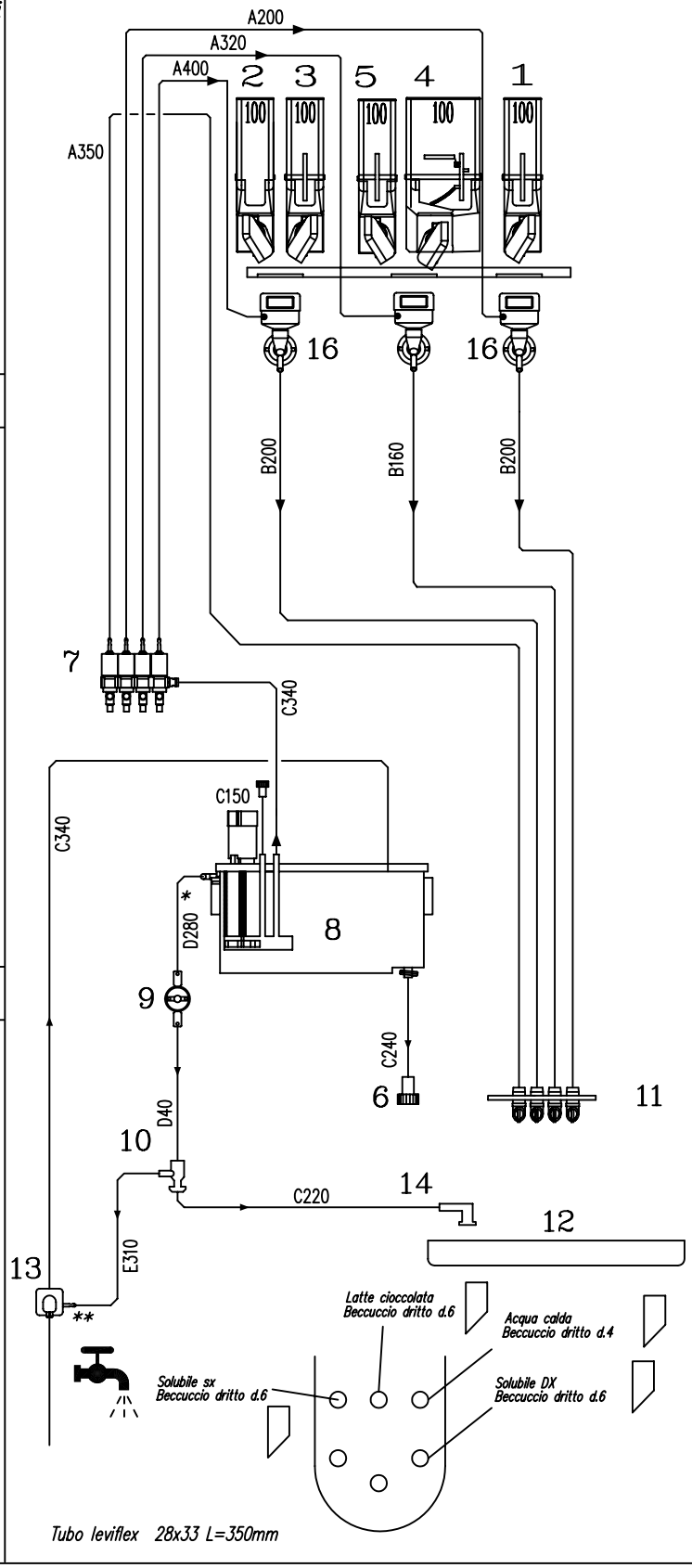
1 Soupe or dek product box
2 Sugar product box
3 Coffee product box
4 Chocolate product box
5 Milk product box
6 Cap
7 Instant valve
8 Boiler
9 Clixon
10 "T" junction for inlet valve
11 Cup station
12 Liquid collection tray
13 Inlet valve with waterblock
14 Junction for waste bin
15 Pipes junction
16 Motor mixer + mixer chamber

FRANCAIS

1 Trémie doseuse soup ou dek
2 Trémie doseuse Sucre
3 Trémie doseuse Café
4 Trémie doseuse chocolat
5 Trémie doseuse lait
6 Cap
7 Soupape eletrique solubles
8 Chaudiére
9 Clixon
10 Etranglement pour soupape eletrique entrée eau
11 Ensemble receptacle
12 Bac a egoutture
13 Soupape eletrique entrée eau
14 Raccord de Déchargé
15 Serpentin de tè
16 Mixer + corp de mixer

A = Tubo silicone 3x6 AM (C)
B = Tubo silicone 5x9 AM (C)
C = Tubo silicone 8x12
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone5x9

* = molla



APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULYC SCHEME
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11118411 Foglio 1
Data 04.03.2009 Dis. Bertola
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
BV 901 ES S/A

ITALIANO

1 Scatola dosatrice solubile
2 Scatola dosatrice cioccolata
3 Scatola dosatrice latte
4 Caldaia
5 Elettrovalvola tre vie caffè
6 Gruppo caffè
7 Blocchetto elettrovalvole solubili
8 Frullino
9 Raccordo a "Y"
10 Raccordo di scarico
11 Filtro acqua
12 Seconda caldaia
13 Vaschetta raccoglifondi
14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
15 Pompa EX5
16 Cup station
17 Vaschetta raccogliliquidi

ENGLISH

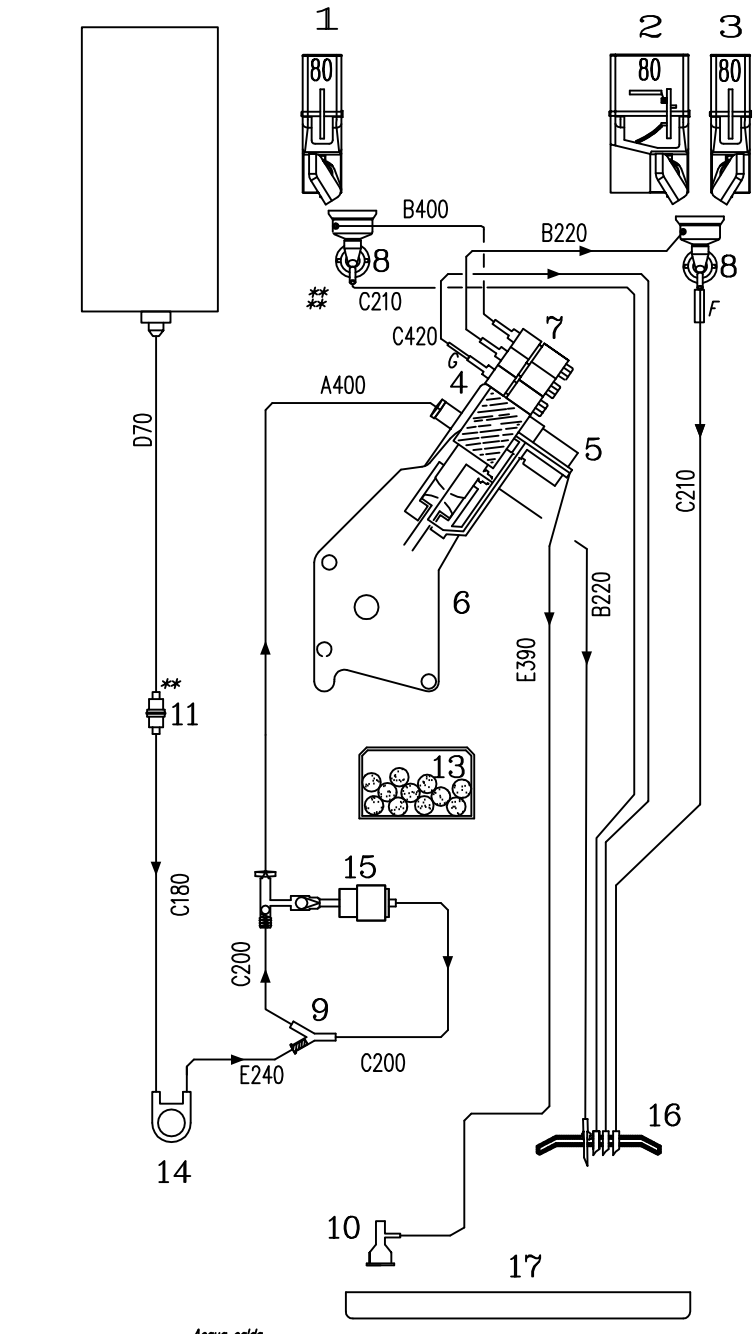
1 Soluble canister
2 Chocolat canister
3 Lait canister
4 Boiler
5 Coffee valve
6 Coffee unit
7 Instant valve
8 Mixer
9 "Y" Junction
10 Junction for waste bin
11 Water filter
12 2nd boiler
13 Wate bin
14 Flussimeter d 1.8 mm
15 Pump EX5
16 Cup station
17 Waste bin

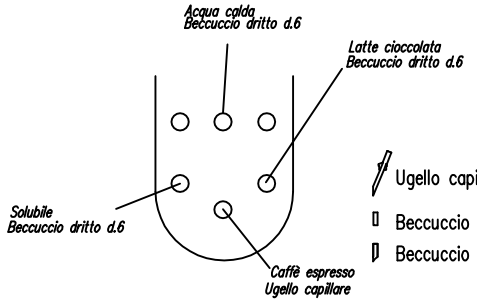
FRANCAIS

1 Trémie doseuse soluble
2 Trémie doseuse chocolat
3 Trémie doseuse lait
4 Chaudière
5 Soupape eletrique 3 voies
6 Groupe café
7 Pompe
8 Mixer
9 Raccord 3 voies "Y"
10 Raccord de déchargé
11 Filter de l'eau
12 2nd chaudière
13 Cuvette fonds café
14 Indicateur de flux d 1.8 mm
15 Pompe EX5
16 Cup station
17 Cuvette ramasse liquide

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 5x9
F = Riduzione latte
G = Riduzione

*= Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
**= Aggiunta tubo 6x9 corné spessore su filtro





Ugello capillare
Beccuccio a gomito
Beccuccio diritto

** Kit aggiuntivo di serie serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8

vite 3,5x10 autofilettante
rondella piana 4,3x9x0,8

Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

APPROVATO:

VERIFICATO:

Blanchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULYC SCHEME
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11118421 Foglio 1
Data 18.09.2009 Dis. Bertola
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
BV 901 ES SA
DOPPIA CALDAIA

ITALIANO

1 Scatola dosatrice solubile
2 Scatola dosatrice cioccolata
3 Scatola dosatrice latte
4 Caldaia
5 Elettrovalvola tre vie caffè
6 Gruppo caffè
7 Blocchetto elettrovalvole solubili
8 Frullino
9 Raccordo a "Y"
10 Raccordo di scarico
11 Filtro acqua
12 Seconda caldaia
13 Vaschetta raccoglifondi
14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
15 Pompa EX5
16 Cup station
17 Vaschetta raccogliliquidi

ENGLISH

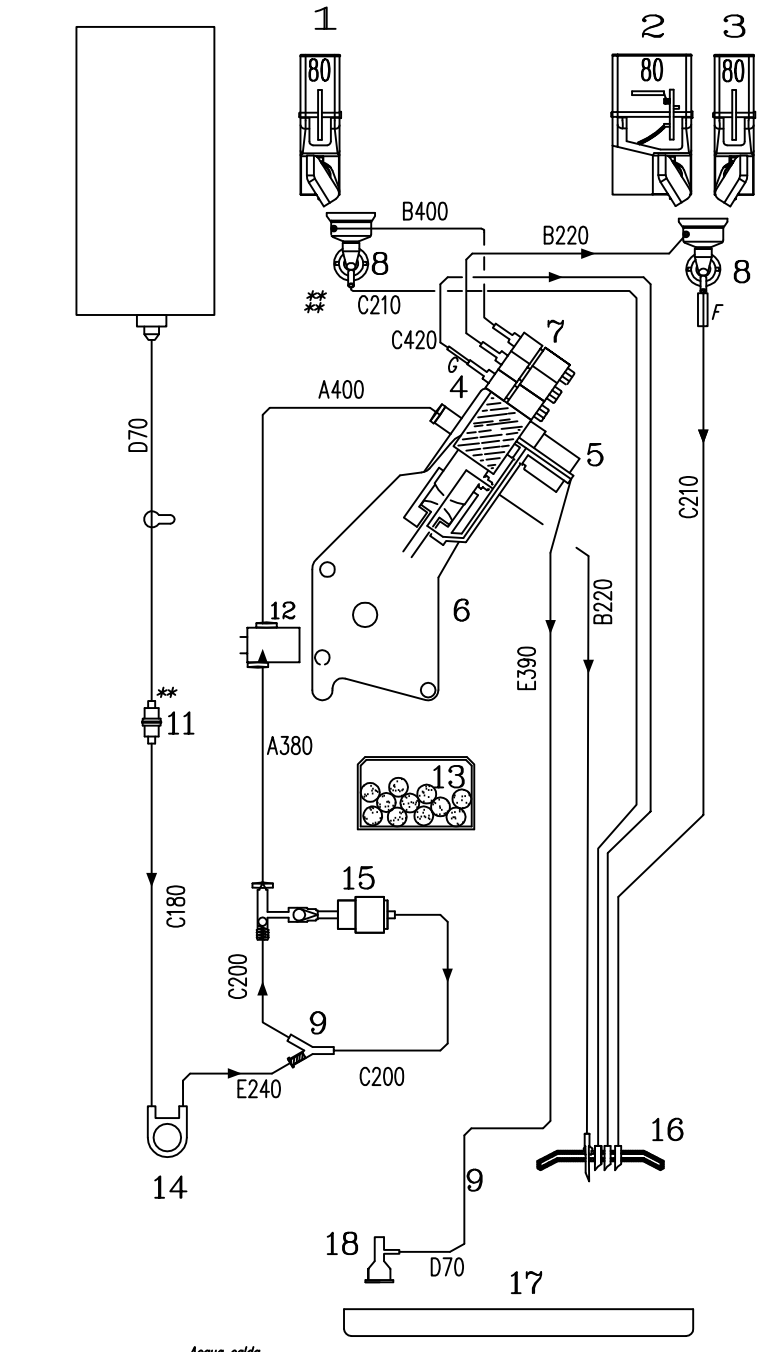
1 Soluble canister
2 Chocolat canister
3 Lait canister
4 Boiler
5 Coffee valve
6 Coffee unit
7 Instant valve
8 Mixer
9 "Y" Junction
10 Junction for waste bin
11 Water filter
12 2nd boiler
13 Wate bin
14 Flussimeter d 1.8 mm
15 Pump EX5
16 Cup station
17 Waste bin

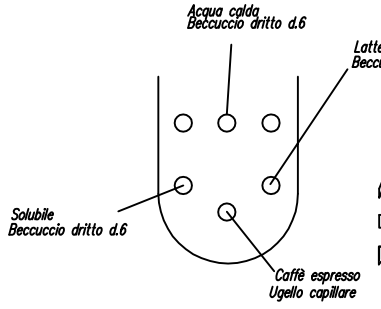
FRANCAIS

1 Trémie doseuse soluble
2 Trémie doseuse chocolat
3 Trémie doseuse lait
4 Chaudiére
5 Soupape eletrique 3 voies
6 Groupe café
7 Pompe
8 Mixer
9 Raccord 3 voies "Y"
10 Raccord de déchargé
11 Filter de l'eau
12 2nd chaudière
13 Cuvette fonds café
14 Indicateur de flux d 1.8 mm
15 Pompe EX5
16 Cup station
17 Cuvette ramasse liquide

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 5x9
F = Riduzione latte
G = Riduzione

*= Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
**= Aggiunta tubo 6x9 come spessore su filtro





Ugello capillare
Beccuccio a gomito
Beccuccio diritto

** Kit aggiuntivo di serie serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8

vite 3,5x10 autofilettante
rondella piana 4,3x9x0,8

Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULYC SCHEME
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11114221 Foglio 1
Data 27.11.2009 Dis. Bertola
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
BV 901 ES AR
DOPPIA CALDAIA

ITALIANO

1 Scatola dosatrice solubile
2 Scatola dosatrice cioccolata
3 Scatola dosatrice latte
4 Caldaia
5 Elettrovalvola tre vie caffè
6 Gruppo caffè
7 Blocchetto elettrovalvole solubili
8 Raccordo a "T"
9 Raccordo a "Y"
10 Vaschetta acqua
11 Filtro acqua
12 Seconda caldaia
13 Vaschetta raccoglifondi
14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
15 Pompa EX5
16 Cup station
17 Vaschetta raccogliliquidi
18 Raccordo di scarico
19 Frullino
20 Ev ingresso acqua antitrabocco

ENGLISH

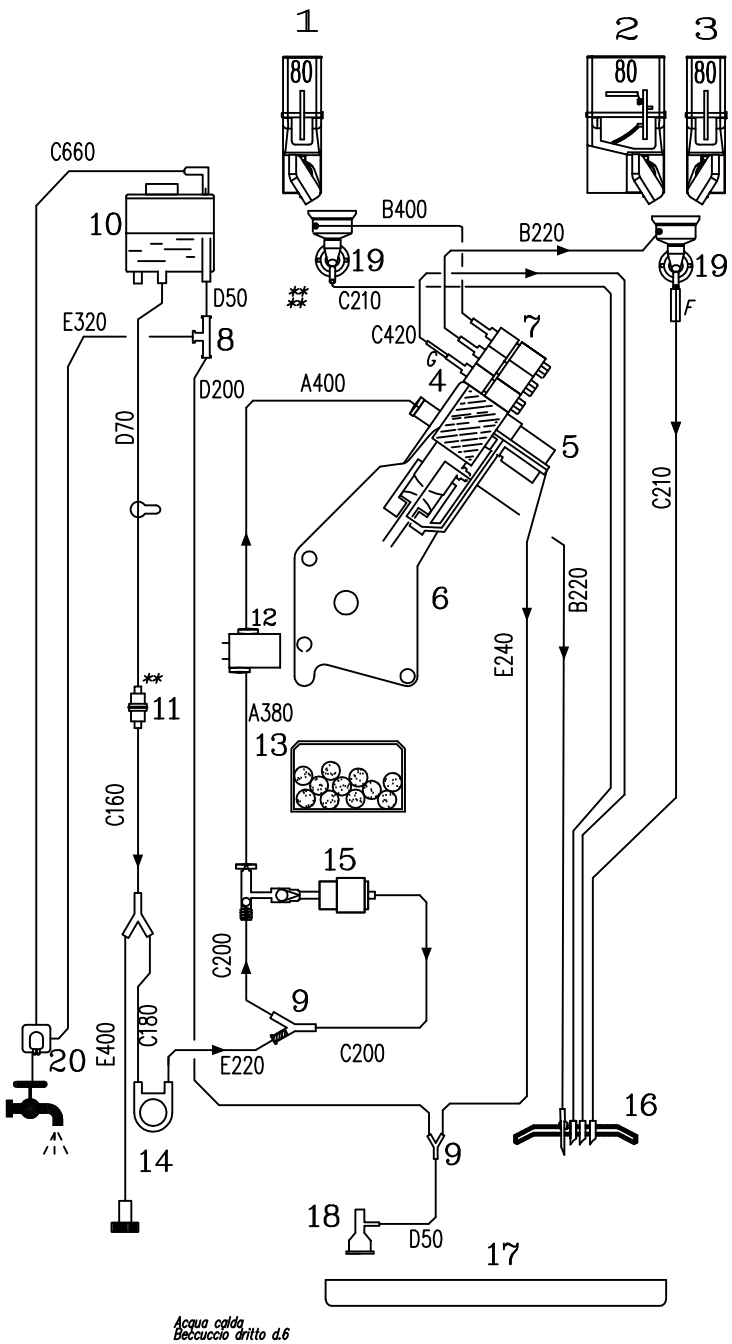
1 Soluble canister
2 Chocolat canister
3 Lait canister
4 Boiler
5 Coffee valve
6 Coffee unit
7 Instant valve
8 "T" Junction
9 "Y" Junction
10 Water canister
11 Water filter
12 2nd boiler
13 Wate bin
14 Flussimeter d 1.8 mm
15 Pump EX5
16 Cup station
17 Waste bin
18 Junction for waste bin
19 Mixer
20 EV inlet water

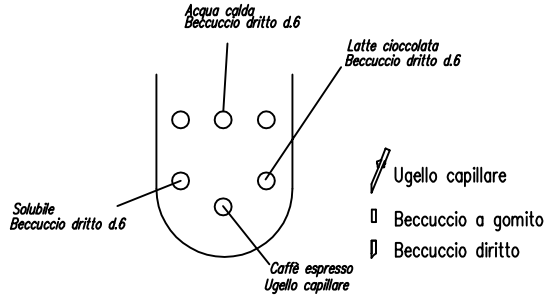
FRANCAIS

1 Trémie doseuse soluble
2 Trémie doseuse chocolat
3 Trémie doseuse lait
4 Chaudiére
5 Soupape eletrique 3 voies
6 Groupe café
7 Pompe
8 Raccord 3 voies "T"
9 Raccord 3 voies
10 Eau
11 Filter de l'eau
12 2nd chaudière
13 Cuvette fonds café
14 Indicateur de flux d 1.8 mm
15 Pompe EX5
16 Cup station
17 Cuvette ramasse liquide
18 Raccord de déchargé
19 Mixer
20 EV eau

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 5x9
F = Riduzione latte
G = Riduzione

* = Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
** = Aggiunta tubo 6x9 come spessore su filtro





Ugello capillare
Beccuccio a gomito
Beccuccio diritto

Kit aggiuntivo di serie serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8

vite 3,5x10 autofilettante
rondella piana 4,3x9x0,8

Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

APPROVATO:

VERIFICATO:

Bianchi vending group

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULYC SCHEME
SCHEMA HYDRAULIQUE

Cod. 11114211 Foglio 1
Data 04.03.2009 | Dis. Bertola
Ediz. 0

DENOMINAZIONE
BV 901 ES AR

ITALIANO

1 Scatola dosatrice solubile
2 Scatola dosatrice cioccolata
3 Scatola dosatrice latte
4 Caldaia
5 Elettrovalvola tre vie caffè
6 Gruppo caffè
7 Blocchetto elettrovalvole solubili
8 Raccordo a "T"
9 Raccordo a "Y"
10 Vaschetta acqua
11 Filtro acqua
12 Seconda caldaia
13 Vaschetta raccoglifondi
14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
15 Pompa EX5
16 Cup station
17 Vaschetta raccogliliquidi
18 Raccordo di scarico
19 Frullino
20 Ev ingresso acqua antitrabocco

ENGLISH

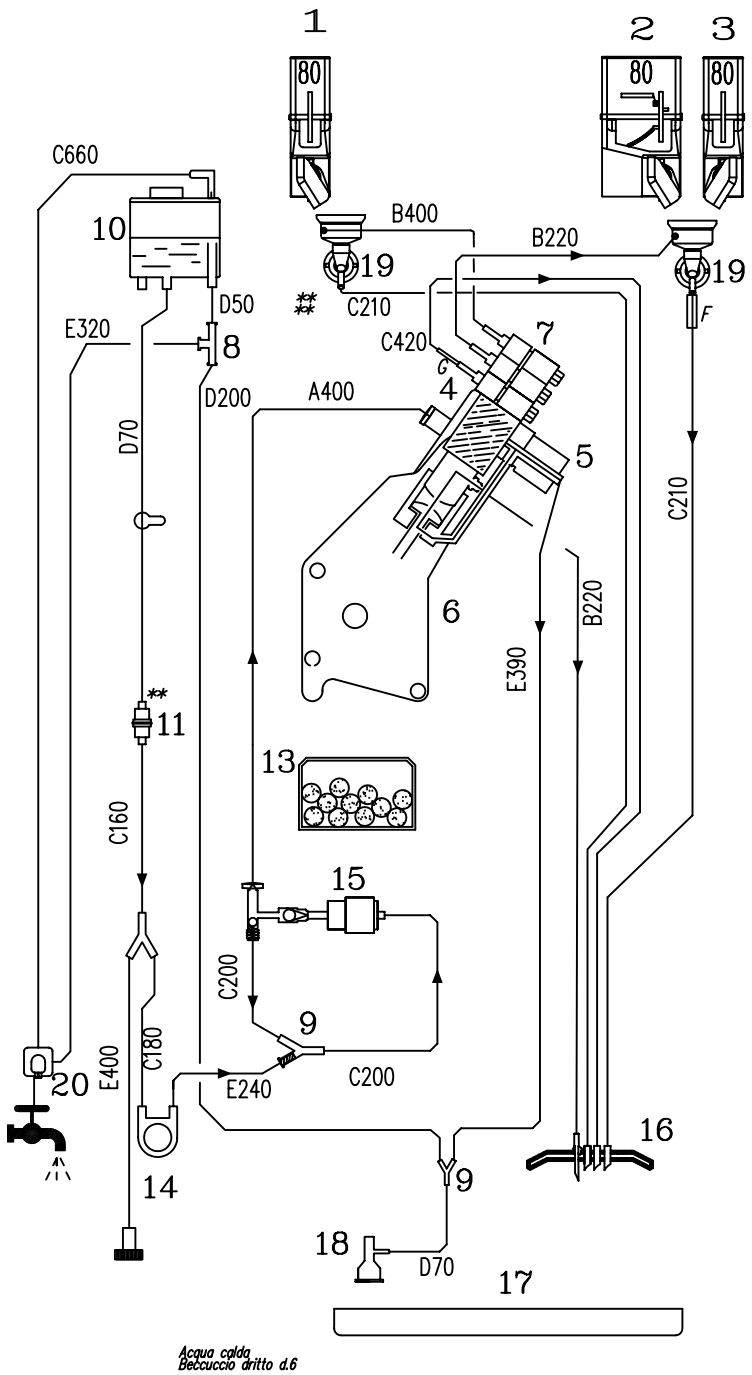
1 Soluble canister
2 Chocolat canister
3 Lait canister
4 Boiler
5 Coffee valve
6 Coffee unit
7 Instant valve
8 "T" Junction
9 "Y" Junction
10 Water canister
11 Water filter
12 2nd boiler
13 Wate bin
14 Flussimeter d 1.8 mm
15 Pump EX5
16 Cup station
17 Waste bin
18 Junction for waste bin
19 Mixer
20 EV inlet water

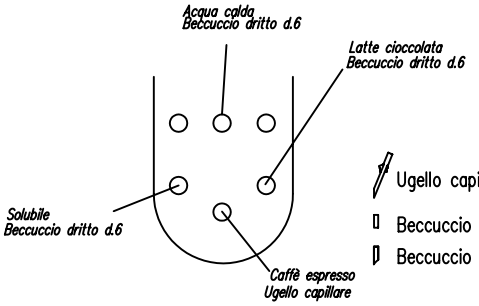
FRANCAIS

1 Trémie doseuse soluble
2 Trémie doseuse chocolat
3 Trémie doseuse lait
4 Chaudière
5 Soupape eletrique 3 voies
6 Groupe café
7 Pompe
8 Raccord 3 voies "T"
9 Raccord 3 voies
10 Eau
11 Filter de l'eau
12 2nd chaudière
13 Cuvette fonds café
14 Indicateur de flux d 1.8 mm
15 Pompe EX5
16 Cup station
17 Cuvette ramasse liquide
18 Raccord de déchargé
19 Mixer
20 EV eau

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 5x9
F = Riduzione latte
G = Riduzione

*= Vite + rondella per ferma tubo (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
**= Aggiunta tubo 6x9 come spessore su filtro



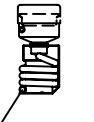


Ugello capillare
Beccuccio a gomito
Beccuccio diritto

Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

** Kit aggiuntivo di serie serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8



vite 3,5x10 autofilettante
rondella piana 4,3x9x0,8

APPROVATO:

VERIFICATO:

POS.	COMPONENTI
A	Interr. generale di sicurezza
B	Fusibile 10A
C	Filtro rete
D	Triac controllo temp. solubile
E	Protettore termico caldaia riarmo manuale 75°C
F	Protettore termico caldaia riarmo automatico 110°C
G	Protettore termico caldaia riarmo manuale 135°C
H	Protettore termico caldaia riarmo automatico 65°C
I	Protettore termico caldaia riarmo manuale 110°C

	INGRESSI
1	Rilevatore di flusso
2	Micro vuoto acqua
3	Micro troppo pieno
4	Micro presenza gruppo
5	Micro rotazione gruppo
6	Micro dosatore caffe
7	Micro fondi caffè
8	Micro sportello per dek
9	Micro reset fondi caffè

INGRESSI

INPUT2

Pin	Descrizione	Colore	Pin	Descrizione	Colore
1	+5V rilevatore di flusso	Verde	6	Micro presenza gruppo	Grigio
2	Rilevatore di flusso	giallo	7	Micro rotazione gruppo	Verde
3	Comune	Viola	8	Micro dosatore	Rosa
4	Micro vaschetta	Azzurro	9	Micro fondi	Bianco
5	Micro troppo pieno	Rosso	10	Comune	Giallo

INPUT 3

Pin	Descrizione	Colore
1	Sensore Ntc	Rosso
2	Sensore Ntc	Rosso

LCD-KEY

Pin	Descrizione	Colore
1	Display pulsantiera	Azzurro
2	Display pulsantiera	Rosso
3	Display pulsantiera	Nero

POWER SUPPLY

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24Vdc	Rosso 1.5mmq
2	N.C.	
3	GND	Nero 1.5mmq

Connettore femmina 3 VIE MATE-N-LOCK contatti femmina

INPUT 1(sol.)

Pin	Descrizione	Colore
1	Sonda di livello min	Rosso
2	Sonda di livello max	Nero
3	Polo negativo	Azzurro

USCITE

OUT1 (resistenza)

Pin	Descrizione	Colore
1	Resistenza	Bianco 1.5mq
2	Fase 230V	Bianco 1.5mq

OUT2

Pin	Descrizione	Colore
1	Comune	Giallo/Nero
2	Motore pompa caldaia solubile/gruppo	Giallo/Rosso
3	Motofrullatore 1	Grigio/Nero
4	Ventilatore	Bianco/Nero
6	Comune	Giallo/Nero
7	Motore polvere 1	Viola/Marrone
8	Motore polvere 2	Nero/Azzurro
9	Motofrullatore 2	Marrone/Nero

OUT3

Pin	Descrizione	Colore
1	Comune	Giallo/Nero
2	Elettrovalvola ingresso acqua	Bianco/Viola
3	Elettrovalvola 1 (EV. gruppo caffè)	Giallo/Viola
4	Elettrovalvola 2	Arancio/Blu
5	Elettrovalvola 3	Arancio/Giallo
6	Illuminazione cup station	Bianco/Blu
7	Motore polvere 3	Arancio/Bianco

OUT4

Pin	Descrizione	Colore
1	Pompa espresso	Bianco
2	Fase	Bianco

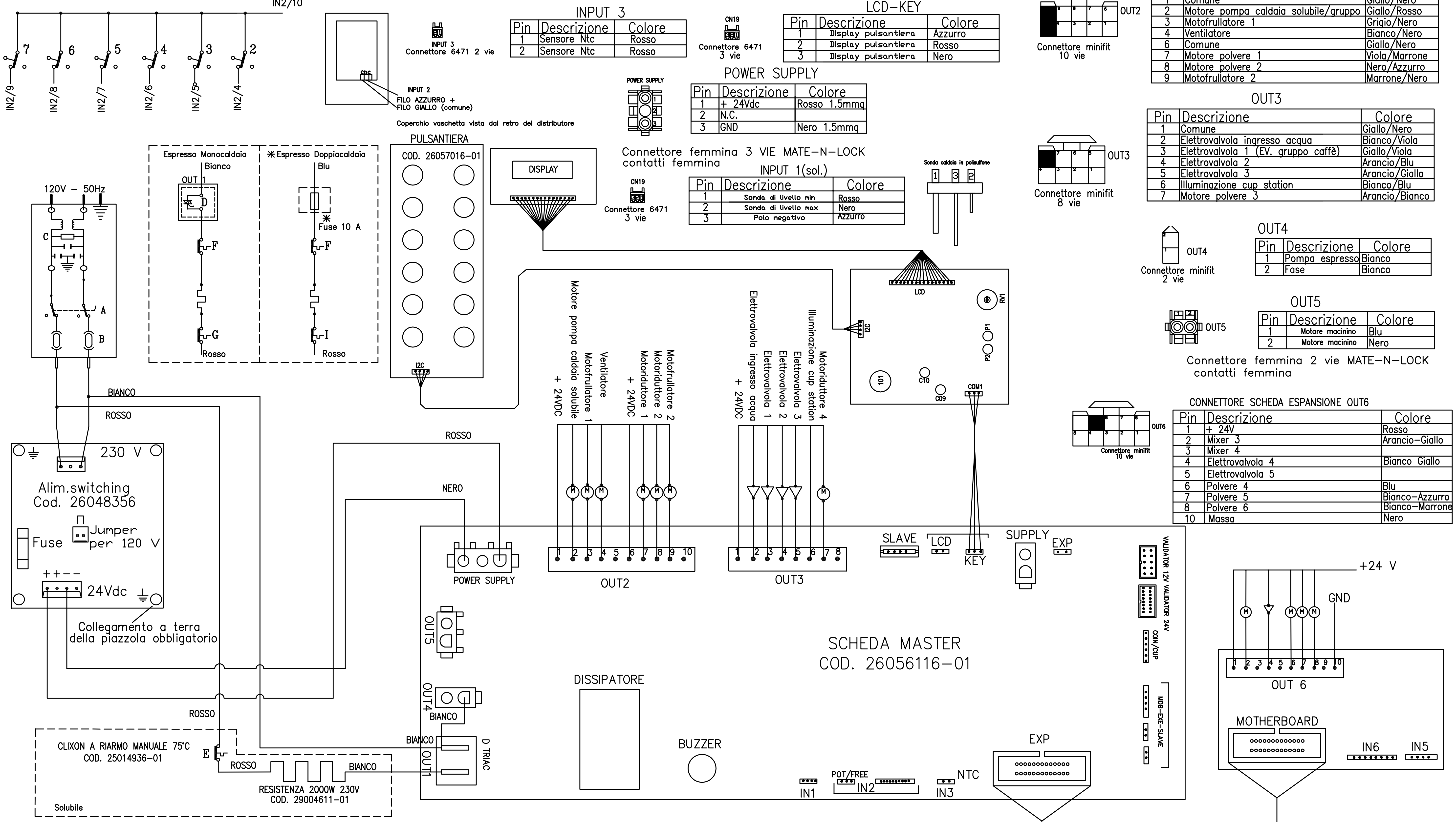
OUT5

Pin	Descrizione	Colore
1	Motore macinino	Blu
2	Motore macinino	Nero

Connettore femmina 2 vie MATE-N-LOCK contatti femmina

CONNETTORE SCHEDA ESPANSIONE OUT6

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24V	Rosso
2	Mixer 3	Arancio-Giallo
3	Mixer 4	
4	Elettrovalvola 4	Bianco Giallo
5	Elettrovalvola 5	
6	Polvere 4	Blu
7	Polvere 5	Bianco-Azzurro
8	Polvere 6	Bianco-Marrone
10	Massa	Nero



TUTTI I CONNETTORI SONO RAPPRESENTATI DAL RETRO

LEGENDA

■ Non utilizzato

Verificato

Approvato

Data 09-10-2009 Disegn.Bertola A3(0.6=1)DP.A2	Bianchi vending group	SCHEMA ELETTRICO-SCHEMA ELECTRIQUE BVM 901 foglio 1 di 1	Cod. 11114311 0

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA
tel. +39.035.4502111- fax +39.035.883.304

Cod. 11116641 - Ediz. 10/2009