

UNI EN ISO 9001:2008



CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 14001:2004

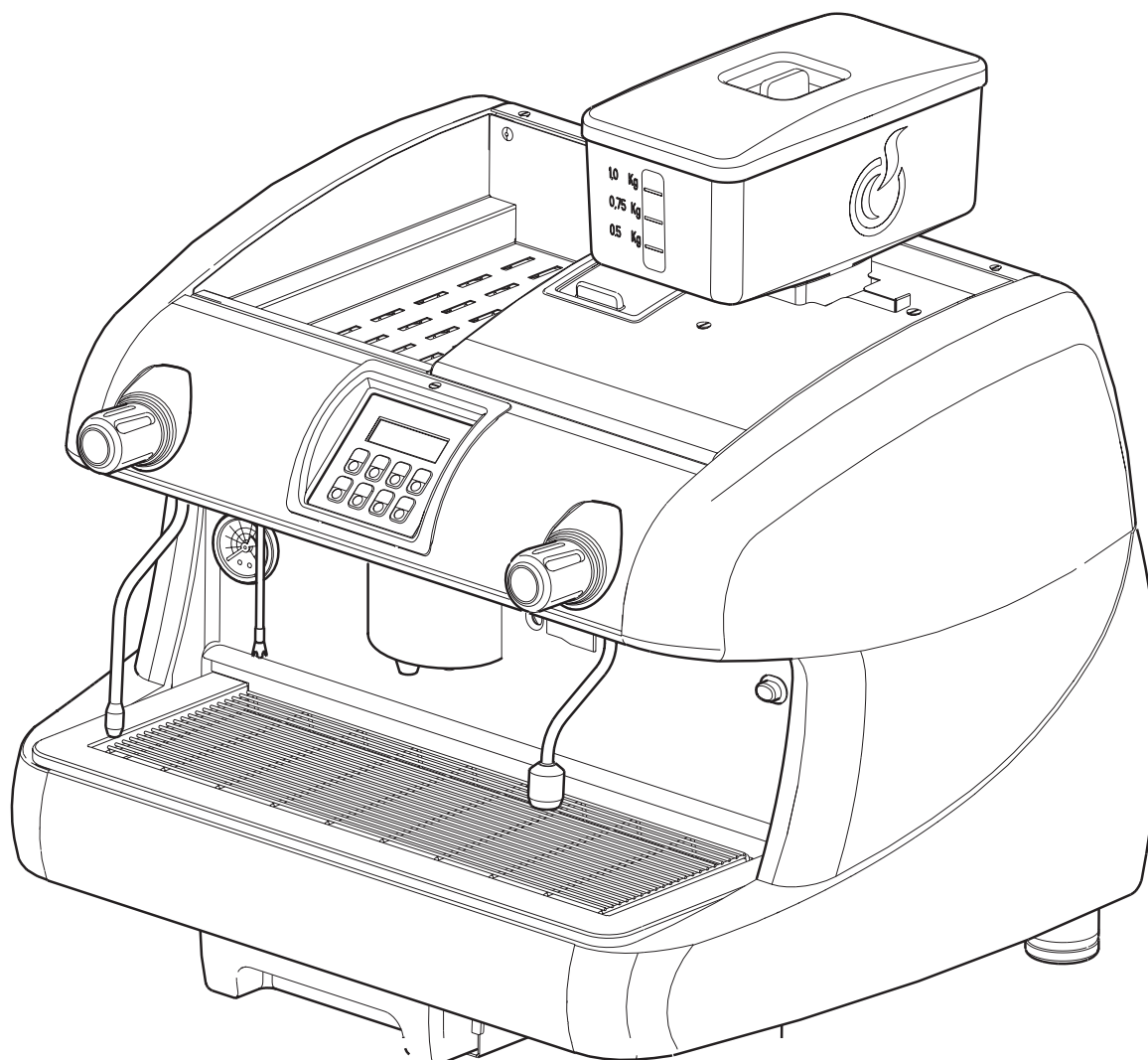


CERT. N° 9191 BNVN



MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Traduções das Instruções originais



sofia  **BVM 351**
bianchihoreca.com

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dal nuovo portale di Bianchi Vending Group all'indirizzo: <http://webshop.bianchivending.com>. Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente a Bianchi Vending all'indirizzo: info@bianchivending.com solamente se si è in possesso di un codice cliente. I moduli di **PRIMA INSTALLAZIONE** e **RICAMBI IN GARANZIA** possono essere invece scaricati dal sito istituzionale: <https://www.bianchivending.com> sotto la voce "Quick links - Garanzia".

ENGLISH

For further information, please log on to Bianchi Vending Group's new portal <http://webshop.bianchivending.com>, which can be accessed via a **USERNAME** and **PASSWORD** that can be obtained directly from Bianchi Vending at info@bianchivending.com only if you possess a customer code. The **FIRST INSTALLATION** and **SPARE PARTS UNDER WARRANTY** forms can be downloaded from <https://www.bianchivending.com> - Quick links - Warranty.

ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Vending Group en la dirección <http://webshop.bianchivending.com>. Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y una **CONTRASEÑA** que pueden pedirse directamente a Bianchi Vending en la dirección: info@bianchivending.com solamente si se tiene un código cliente. Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: <https://www.bianchivending.com> con la opción "Quick links - Garantía".

FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Vending Group à l'adresse <http://webshop.bianchivending.com>. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous devez demander directement à Bianchi Vending à l'adresse de courrier électronique info@bianchivending.com uniquement si vous possédez un code client. Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: <https://www.bianchi vending.com> à la rubrique « Liens rapides - Garantie ».

DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Portal von Bianchi Vending Group unter der Adresse <http://webshop.bianchivending.com> heruntergeladen werden. Für den Zugriff muss der Benutzer in Besitz einer **USERNAME** und eines **PASSWORDS** sein, die direkt bei Bianchi Vending unter der Adresse: info@bianchivending.com nur mit der Eingabe einer eigenen Kundennummer eingeholt werden können. Die Formulare der **ERSTEN INSTALLATION** und **ERSATZTEILE IN GARANTIE** können dagegen auf der institutionellen Webseite <https://www.bianchivending.com> unter "Quick links - Garanzia" heruntergeladen werden.

PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Vending Group no endereço: <http://webshop.bianchivending.com>. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que podem ser solicitados diretamente à Bianchi Vending no endereço: info@bianchivending.com somente caso se possua um código cliente. Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: <https://www.bianchivending.com> no ponto "Quick links - Garantia".

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

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

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modelo: **BVM 351**

Nome comercial: **SOFIA SUPERAUTOMATICA**

Máquina automática de café para uso profissional



FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2013** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

1) Baixa Tensão 2006/95/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) -**BT-**

2) Diretiva máquinas 2006/42/CE e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - **DM-**.

(Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).

3) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) -**EMC-**

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

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

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

Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Diretiva máquinas):

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda).
EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):

EN 55014-1:2006 +A1:2009 ((Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites para as emissões de corrente harmónica).

EN 61000-3-3:2008 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana).

3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES

Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas actualizações
⇒Decreto 4 de Maio 2006 n° 227, e das adaptações das Directivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 e Reg. CE n° 1895/2005.

O administrador delegado

Luca Parolari


Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2013



INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

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

 O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.

 O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias

Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios

Máquinas para café para uso profissional

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Ano de fabricação: **2013**

Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**



RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (*):

- Chumbo [Pb] 0,1%
- Mercúrio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,1%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenis polibrominatos [PBB] 0,1%
- Éteres de bifenil polibrominado [PBDE] 0,1%

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

O administrador delegado

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2013



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



ATENÇÃO: Importantes dicas para a segurança!



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



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



ATENÇÃO: maquina em tensão



ATENÇÃO: partes quentes em contato!



Indicação do fio terra



ADVERTENCIAS



OPERADOR

Define-se operador a pessoa encarregada do uso da máquina e da recarga do café. Além disso, o operador deve providenciar a limpeza da máquina. Em caso de defeito o operador é obrigado a chamar o instalador.



TECNICO INSTALADOR

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

ÍNDICE

1.0 INTRODUÇÃO

- 1.1 Advertências para o operador
- 1.2 Advertências gerais

2.0 DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

3.0 DADOS TÉCNICOS

- 3.1 Dimensões e pesos
- 3.2 Dotação das máquinas
- 3.3 Protecções mecânicas
- 3.4 Protecções eléctricas
- 3.5 Ruído aéreo
- 3.6 Vibrações

4.0 TRANSPORTE

- 4.1 Embalagem
- 4.2 Controlo quando da entrega

5.0 INSTALAÇÃO

- 5.1 Conexões a serem predispostas a cargo do cliente
 - 5.1.1. Alimentação eléctrica
 - 5.1.2. Alimentação hidráulica
- 5.2 Posicionamento da máquina

6.0 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- 6.1 Comandos e Instrumentos de controlo
- 6.2 Arranque da máquina
- 6.3 Como se aquece uma bebida
- 6.4 Como se prepara uma infusão

7.0 USO

- 7.1 Funcionamento
- 7.2 Visualizações do display
- 7.3 Programação

8.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

- 8.1 Gestão funções

9.0 MANUTENÇÃO

- 9.1 Gestão funções software
- 9.2 Manutenção diária
 - 9.2.1 Limpeza do recipiente de coleta
- 9.3 Manutenção periódica
 - 9.3.1 Regeneração dos descalcificadores
- 9.4 Acesso às partes internas

10.0 COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

- 10.1 Colocação fora de serviço temporária
- 10.2 Colocação fora de serviço definitiva

11.0 INCONVENIENTES E SOLUÇÕES

12.0 ALARMES E SINALIZAÇÕES

1.0 INTRODUÇÃO



1.1 Advertências para o operador

Esta máquina para café foi projectada e fabricada dentro do total respeito às normas vigentes concernentes a segurança e resulta ser segura para as pessoas que sigam as advertências e as instruções apresentadas neste manual.

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

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por técnicos especializados e são indicadas neste manual com um pitograma próprio) devem ser efetuadas rodeando as protecções de segurança da máquina para café.

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

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

1.2 Advertências gerais



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

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

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento da máquina para café.

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

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

- Este manual é parte integrante da máquina para café e como tal deve ficar sempre nas proximidades da máquina, para consentir ulteriores consultas por parte dos vários operadores, até o desmantelamento e/ou sucateamento da mesma.
- Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra cópia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula da máquina para café mesmo.
- Modificações à máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo técnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.

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

- Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.
- Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, da máquina para café; eventuais modificações, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a Bianchi Vending Group nem a intervir sobre a máquina para café fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.
- A Bianchi Vending Group, em qualquer momento pode modificar

os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.

Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o máquina para café ou o Serviço Técnico aos números:

+039. 035.45.02.111

fax +039. 035.883.304

Caso se contacte o fabricante é conveniente poder fornecer os dados indicados na placa de matrícula (fig.1.1).

A Bianchi Vending Group S.p.A. declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e/ou coisas em consequência da inobservância, durante a fase de instalação e de uso da máquina para café, das seguintes advertências:

- A máquina deve ser colocada exclusivamente em locais no qual o uso é reservado a pessoal treinado.
- Os elementos da embalagem (sacos, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Antes de conectar a máquina certificar-se que os dados de placa correspondam àqueles da rede de alimentação. O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões é proibido.
- Em caso de incerteza fazer com que pessoal qualificado controle a instalação de alimentação eléctrica que deve atender aos requisitos dispostos pelas normas vigentes, entre as quais:
 - Aterramento
 - Secção dos condutores suficiente para a potência absorvida
 - Dispositivo seccionador idóneo para a categoria de sobretensão 3
- Controlar que a tensão de rede não tenha uma variação superior a 6%;
- Controlar que a pressão esteja compreendida entre 0,5 e 5 bar;
- A máquina não é adequada para a instalação em locais como cozinhas industriais, civis e em locais a estas afins.
- A máquina não é idónea para ser instalada em local externo ou em locais sujeitos a borrifos ou jactos de água.
- Posicionar a máquina sobre um plano hidrorrepelente (laminado, aço, cerâmica, etc.) afastado de fontes de calor (fornos, fogões, chaminés, etc.) e em ambientes nos quais a temperatura nunca desça abaixo de 5°C.
- Posicionar uma máquina sobre um plano de apoio de modo que o aquecedor de xícaras se encontre a uma altura do piso superior a 150 cm.
- Não expor a máquina a intempéries ou posicioná-la em ambientes com elevada humidade.
- Não obstruir as grelhas de aspiração ou de dissipação, em especial não cobrir o plano de aquecimento das xícaras com panos ou outros.
- A máquina embalada deve ser armazenada em ambientes secos com temperaturas não inferiores a 5°C. As embalagens podem ser armazenadas em pilhas com no máximo três do mesmo modelo. Evitar sobrepor caixas pesadas de outro tipo sobre as embalagens.
- Para garantir o funcionamento normal, o aparelho deve ser instalado em locais cuja temperatura ambiente esteja compreendida entre uma temperatura mínima de +5°C e uma temperatura máxima de +50°C e a humidade relativa absoluta não ultrapasse 75%.
- Não posicionar o aparelho próximo a objectos inflamáveis respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.
- É absolutamente proibido remover protecções mecânicas, térmicas e/ou eléctricas.
- Em caso de emergência, como princípios de incêndio, ruído anómalo, superaquecimento, etc., intervir tempestivamente e desligar a alimentação eléctrica de rede, fechar as torneiras de água e, onde previsto, as torneiras de gás.
- Caso, durante o transporte, a máquina transite em ambientes com temperaturas próximas ou inferiores a 0°, o técnico deverá executar o esvaziamento do circuito hidráulico.

O fabricante entrega a máquina sem água no circuito interno.

- Utilizar somente acessórios e peças de reposição autorizados pelo fabricante; esta é uma garantia de um funcionamento seguro sem inconvenientes.
- As máquinas de café foram projectadas e fabricadas para a preparação do café expresso e outras bebidas quentes. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.
- As máquinas se destinam a um uso exclusivamente alimentar, portanto, é proibido o emprego de líquidos ou materiais de outro tipo que possam gerar perigos e/ou poluir os alimentadores.

A Bianchi Vending Group S.p.A. não é obrigada, em nenhuma hipótese, a ressarcir eventuais danos devidos a interrupções forçadas das produções da máquina devido a defeitos.

O usuário não deve:

- Entrar em contacto com as zonas quentes e de produção da máquina
- Apoiar recipientes de líquidos na máquina
- Intervir em obras de manutenção ou de transporte com a linha inserida e a máquina quente
- Lavar a máquina com jactos de água directos ou sob pressão
- Imergir parcial ou totalmente a máquina em água
- Utilizar a máquina se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado
- Tocar a máquina com as mãos ou os pés molhados ou húmidos
- Utilizar a máquina caso haja menores de idade nas proximidades
- Deixar que pessoas incapazes ou menores de idade utilizem a máquina
- Obstruir as grelhas de aspiração ou dissipação do calor com panos ou outros
- Utilizar a máquina caso esta resulte molhada ou húmida em zonas que não sejam aquelas de produção

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devidos a um uso impróprio, errado ou irracional e ao uso das máquinas por parte de operadores não profissionais.

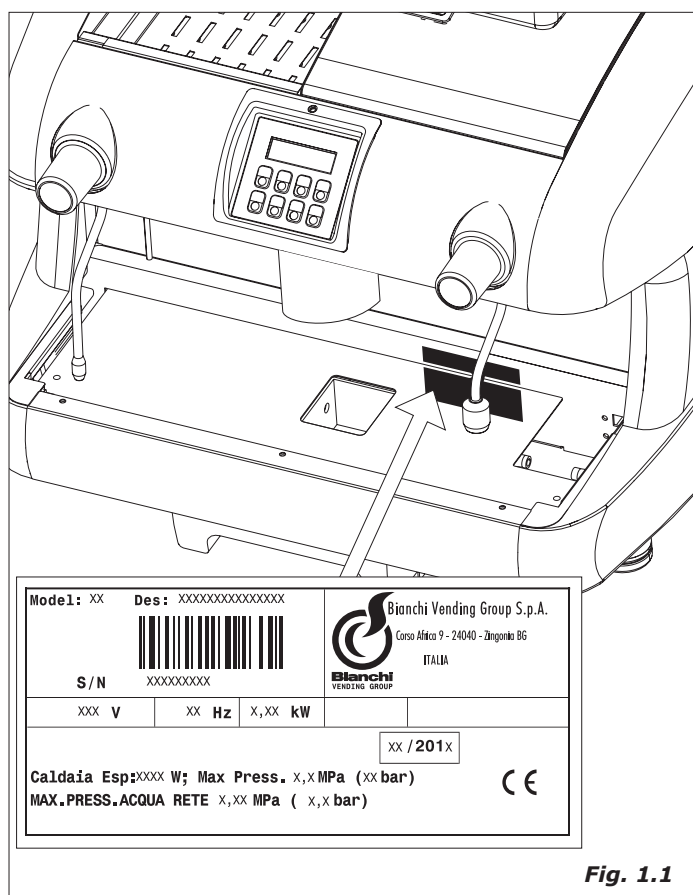


Fig. 1.1

2.0 DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

A máquina super-automática **BVM 351** foi projetada e fabricada para a preparação de café expresso e outras bebidas quentes. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas derivantes de um uso impróprio, errado ou irracional da máquina.

O usuário deve se ater sempre às indicações de uso e manutenção indicadas no presente manual. Em caso de dúvidas ou de funcionamento anômalo, parar a máquina, abster-se de efectuar reparações ou intervenções directas e dirigir-se ao serviço de assistência.

A máquina para café **BVM 351** encontra-se disponível na versão com alimentação hídrica de rede ou com reservatório autónomo.

O conjunto de produção estabilizado termicamente garante o melhor aproveitamento das partes nobres do café; o restabelecimento do nível óptimo de água na caldeira é garantido por um dispositivo electrónico.

A distribuição da água e do vapor ocorre por meio de 2 difusores multidireccionais de alto rendimento que consentem a preparação de bebidas quentes.

O modelo **BVM 351** é dotado de um recipiente de café que alimenta o moedor apto a preparar o pó de café que é transportado para o conjunto café após a solicitação da distribuição.

Além disso, é previsto um dispositivo de aspiração de leite directamente da leiteira que permite obter cappuccini ou leite emulsionado directamente do distribuidor.

Estas soluções técnicas permitem eliminar qualquer desperdício de energia e preservar a máquina de danosos choques térmicos.

A água, pega directamente da rede hidráulica, é pressurizada por meio de uma bomba volumétrica, que não requer manutenção, enquanto o aquecimento é realizado por meio de troca térmica condutiva na caldeira.

Accionando os comandos específicos situados na parte frontal da máquina, a água pressurizada e aquecida de maneira ideal é enviada aos alimentadores.

A estrutura portante da máquina é realizada em aço e a esta são fixados os componentes mecânicos e eléctricos.

A carroçaria da máquina é realizada em aço inox e Baiedur e garante a necessária protecção além de apresentar um desing único.

3.0 DADOS TÉCNICOS

3.1 Dimensões e pesos

DIMENSÕES E PESOS	
Comprimento [mm]	660
Profundidade [mm]	530
Altura (moega excluída) [mm]	470
Peso [Kg]	50
Capacidade da caldeira zona vapores [L]	3,5
Capacidade da caldeira zona injetor [L]	1/3
EMBALAGEM	
Comprimento [mm]	740
Profundidade [mm]	620
Altura [mm]	560
Tensão de alimentação	230 V
Frequência de alimentação	50Hz
Potência absorvida	2500W
Pressão nominal da caldeira vapores	2,2 bar
Pressão da caldeira expresso	11 bar

3.2 Dotação máquinas

Tubo carregamento 1.7 m	Nº1
Tubo descarga 1.5 m	Nº1
Livrete instruções	Nº1
Diagramas eléctricos	Nº1

3.3 Protecções mecânicas

- Painéis de protecção das partes sujeitas a calor e no gerador de vapor e água quente
- Plano de trabalho com grelha e recipiente de colecta líquidos
- Válvula de expansão na instalação hidráulica e válvula de protecção contra sobrepensões na caldeira
- Válvula de não retorno na instalação hidráulica de modo a evitar refluxos na rede de produção.

3.4 Protecções eléctricas

- Comandos teclado com baixa tensão
- Protecção térmica no motor da bomba
- Protecção térmica nas resistências

3.5 Ruído aéreo

Normalmente, no local de trabalho não se ultrapassa o nível de pressão sonora de 70Db(A).

3.6 Vibrações

As máquinas são equipadas com pés em borracha anti-vibrante. Nas condições normais de trabalho não são geradas vibrações danosas ao operador e ao ambiente.

4.0 TRANSPORTE

4.1 Embalagem

A máquina é entregue em uma única embalagem de papelão com insertos internos de protecção de poliestireno expandido.

Na embalagem encontram-se presentes as simbologias convencionais a serem observadas durante a movimentação e a armazenagem da embalagem.

Efectuar o transporte mantendo sempre a embalagem na posição vertical, não virar nem apoiar no flanco, procedendo com cautela evitando choques e exposições às intempéries.

4.2 Controlo quando da entrega

No acto da entrega controlar que a máquina recebida corresponda àquela descrita nos documentos de acompanhamento, incluídos eventuais acessórios.

Controlar que não tenha sofrido danos durante o transporte e em caso afirmativo, advertir tempestivamente o transportador e o nosso departamento clientes.

Os elementos da embalagem não devem ficar ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.

Não jogar os elementos da embalagem no ambiente, mas despejá-los confiando-os aos órgãos encarregados a tais actividades.

5.0 INSTALAÇÃO

As máquinas são dotadas de pés reguláveis na altura, certificar-se que tal regulação seja idêntica para os 4 pés.

O plano de apoio deve ser bem nivelado, seco, robusto, estável e a uma altura do piso de cerca de 110 cm.

Para um correcto funcionamento da máquina não são necessárias ancoragens ao plano de apoio nem cuidados técnicos aptos a limitar as vibrações.

Aconselha-se deixar alguns espaços vazios ao redor da máquina para facilitar o uso e as operações de manutenção.

Evitar a instalação da máquina caso esta resulte molhada ou húmida e até ter a completa certeza que a mesma tenha secado. Todavia, é necessário efectuar um controlo preventivo por parte do serviço de assistência de modo a certificar-se de eventuais danos sofridos pelos componentes eléctricos.

Caso a máquina seja dotada de descalcificador de água este deve ser conectado pelo instalador em conformidade com as normas vigentes.

Em caso de montagem de amaciadores diferentes daqueles dedicados à máquina, fazer referência à documentação do produto escolhido.

5.1 Conexões a serem predispostas a cargo do cliente

As operações de conexão devem ser executadas por pessoal qualificado e em observância das regras federais, estaduais ou locais.

5.1.1 Alimentação eléctrica

A máquina é fornecida pronta para a conexão à rede eléctrica conforme as especificações acordadas no acto da compra.

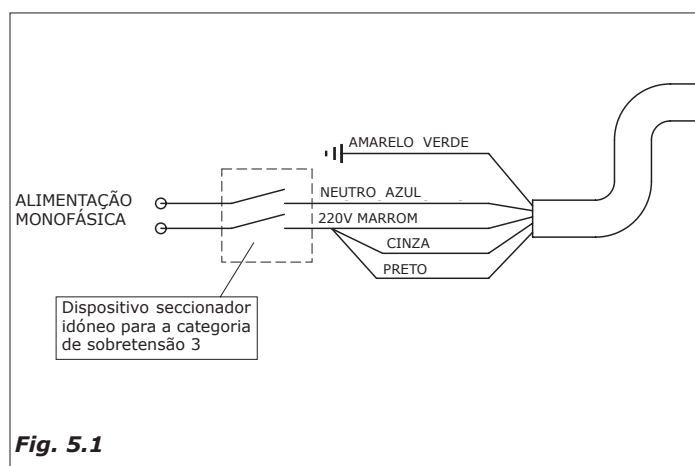
Antes de conectar a máquina certificar-se que os dados de placa correspondam com aqueles da rede de distribuição eléctrica.

O cabo de alimentação eléctrica, que deve resultar íntegro e sem danos, deve ser conectado directamente à conexão anteriormente predisposta conforme as normas vigentes.

A instalação de aterramento e de protecção contra as descargas atmosféricas deve obrigatoriamente ser realizada como prescrito pelas normas.

Para a rede de alimentação utilizar um cabo normalizado com condutor de protecção (cabo de terra).

Para a alimentação monofásica utilizar uma tomada com 3 condutores (fase + neutro + terra).



Em ambos os casos predispor a montante do cabo de alimentação um interruptor diferencial, completo de disjuntores magnéticos, compatível com os dados presentes na placa da máquina.

Os contactos devem ter uma abertura igual ou superior a 3mm. Lembra-se que cada máquina deve ser dotada das próprias seguranças.

Se o cabo de alimentação estiver danificado este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, todavia, por pessoal qualificado de modo a evitar qualquer risco.

5.1.2 Alimentação hidráulica (Fig.5.2, 5.3 e Fig. 5.4)

As conexões devem ser predispostas nas proximidades da máquina:

- Tubo de descarga recipiente de coleta dos fundos líquidos
- Tubo alimentação água

A seguir indicamos o procedimento correcto para a conexão da máquina à rede hidráulica:

- 1 Erguer o recipiente colector de gotas (Fig. 5.2).
- 2 Soltar os parafusos (Fig. 5.3-pos.1) retirar o plano de proteção.
- 3 Conectar uma extremidade do tubo à união como indicado na Fig. 5.4.
- 4 Conectar a outra extremidade do tubo à rede hidráulica, certificar-se que a rede não esteja obstruída.
- 5 Pressionar o interruptor geral, a máquina executará automaticamente o carregamento da água até o nível ótimo.

Aconselhamos o uso de um depurador/descalcificador a ser inserido antes da entrada da água na máquina com o intuito de obter um funcionamento ótimo da mesma.

5.2 Posicionamento da máquina

- Posicionar o corpo máquina sobre o plano horizontal ajustando o nivelamento por meio dos pés reguláveis; certificar-se que a máquina não apresente uma inclinação superior a 2°.

Antes de efectuar a conexão, executar uma cuidadosa lavagem dos tubos hidráulicos de rede:

- Abrir completamente a torneira da água de rede e deixar correr a água por alguns minutos
- Proceder com a conexão hidráulica da descarga e entrada de água
- Conectar a máquina à rede de distribuição eléctrica

Executar uma cuidadosa lavagem de toda a tubulação hidráulica da máquina.

Para as operações de lavagem fazer referência aos parágrafos específicos indicados nos capítulos 7 e 8.

Quando a máquina não efectua produções por mais de 24 horas, antes de iniciar o trabalho proceder com uma lavagem dos componentes internos, repetindo as operações acima descritas.

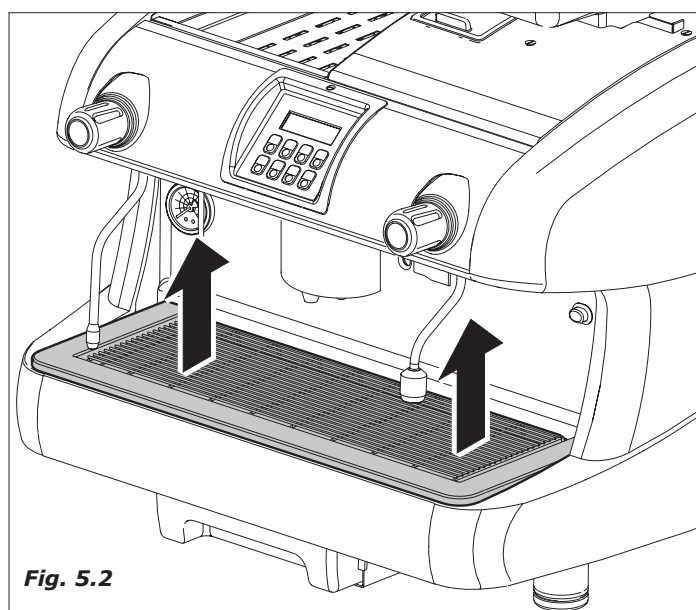


Fig. 5.2

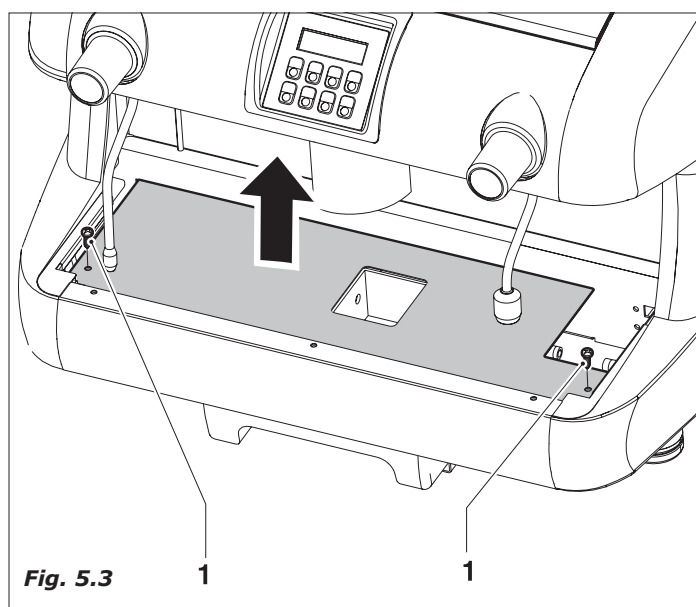


Fig. 5.3

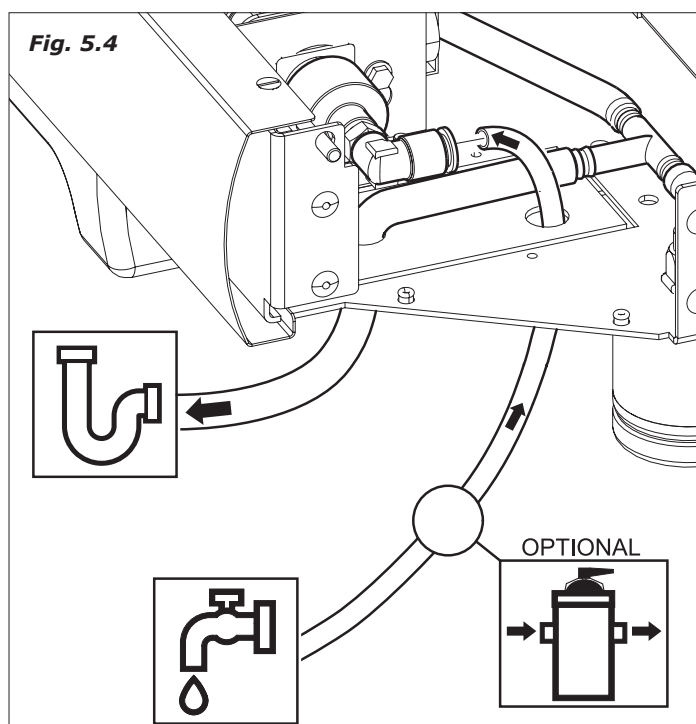
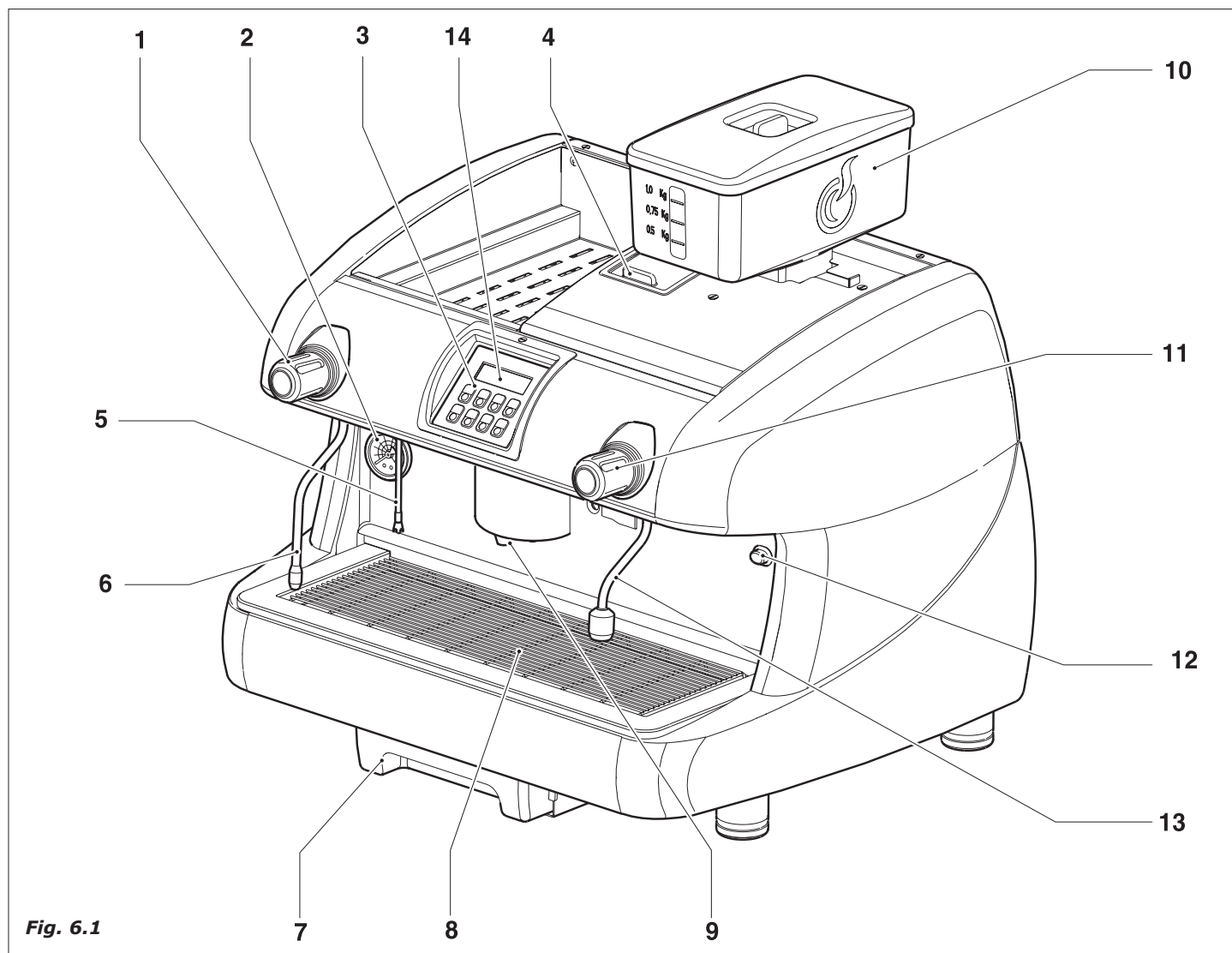


Fig. 5.4

6. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

6.1 Comandos e Instrumentos de controlo



1. Botão retirada vapor
2. Manómetro pressão caldeira
3. Botoeira comandos
4. Vão para descafeinado
5. Lança retirada leite
6. Lança retirada vapor
7. Gaveta fundos de café
8. Grelha para apoio xícara
9. Distribuidor de café
10. Recipiente café em grãos
11. Botão retirada água
12. Interruptor geral
13. Lança retirada água
14. Display

Funções:

O manómetro (2) com escala 0-2.5 bar indica a pressão na caldeira:

- Quando o indicador se encontra no intervalo compreendido entre 0 e 0.8 bar fundo anel cor azul, a máquina está em fase de aquecimento e, portanto, desaconselha-se a produção de café.
- O intervalo compreendido entre 0.8 e 1.6 bar indica que a pressão e a temperatura no interior da caldeira estão em regime; a máquina está nas condições ideais para a preparação do café.

Caso a pressão indicada pelo manómetro (2) ultrapasse o valor de 1.6 bar, desligar imediatamente a máquina e dirigir-se à rede de assistência.

6.2 Arranque da máquina

- Após ter executado outro controlo das conexões eléctricas e hidráulicas, abrir a torneira de alimentação da rede hidráulica.
- Pressionar o interruptor geral (12) e aguardar que a central eletrônica, em dotação com a máquina, execute e ative a bomba e a válvula solenóide para o enchimento da caldeira

Caso a caldeira esteja no nível o controlo automático inibe o funcionamento da bomba

6.3 Como se aquece uma bebida

- Imergir o tubo vapor (6) no líquido a ser aquecido
- Abrir gradualmente a torneira (1) permitindo a saída de vapor que, liberando-se no líquido o aquecerá até a temperatura necessária.
- Tão logo a temperatura necessária tiver sido alcançada, fechar a torneira de vapor (1).

Tão logo a operação tenha sido efectuada, limpar o tubo com uma esponja ou com um pano limpo.

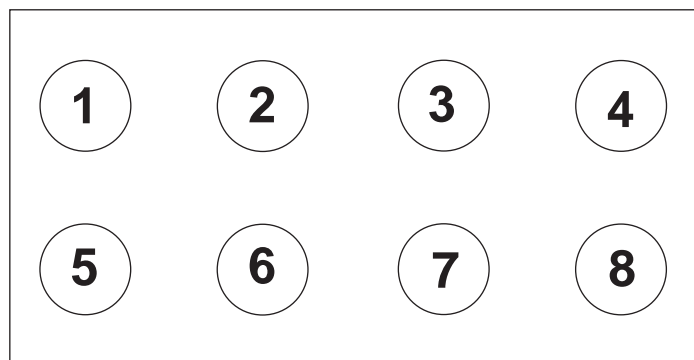
Atenção pois o tubo estará quente; evitar qualquer contacto directo, existe o perigo de queimaduras.

6.4 Como se prepara uma infusão

- Abrir gradualmente a torneira (11) permitindo a saída da água até alcançar a dose desejada. Então, acrescentar o produto desejado.

7.0 USO

7.1 FUNCIONAMENTO



BOTOEIRA

Os botões assumirão os seguintes significados:

Botão 1	Café forte
Botão 2	Café normal
Botão 3	"Café Americano"
Botão 4	Descafeinado
Botão 5	2 cafés fortes
Botão 6	2 cafés normais
Botão 7	Leite
Botão 8	Stop

7.2 VISUALIZAÇÕES DO DISPLAY

1. ALARMES BLOQUEADORES

Alarme

Fora de serviço Nesta situação é possível utilizar as teclas:
Botão 7 para entrar em manutenção
(mantendo-o pressionado por 4 s.)
Botão 8 para entrar em programação
(mantendo-o pressionado por 4 s.)

E00 Eeprom error

Nesta situação é possível utilizar as teclas:
Botão 7 para entrar em manutenção
(mantendo-o pressionado por 4 s.)
Botão 8 para entrar em programação
(mantendo-o pressionado por 4 s.)

E01 Comunicação

Nesta situação é possível utilizar as teclas:
Botão 7 para entrar em manutenção
(mantendo-o pressionado por 4 s.)
Botão 8 para entrar em programação
(mantendo-o pressionado por 4 s.)

E03 Config.

Nesta situação é possível utilizar as teclas:
Botão 7 para entrar em manutenção
(mantendo-o pressionado por 4 s.)
Botão 8 para entrar em programação
(mantendo-o pressionado por 4 s.)

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 entrada do pressóstato resultar aberta.

4. LAVAGEM

Lavagem

Tal visualização é devida a ativação da lavagem e permanece até o fim da operação. Para maiores detalhes fazer referência ao parágrafo gestão da lavagem no capítulo funcionamento.

5. DISTRIBUIÇÃO

Aguardar

Distribuição

Mensagem visualizada durante a distribuição de uma bebida.

6. PRONTA

Pronta

Pronta para uma seleção.

7. ALARMES NÃO BLOQUEADORES

Alarmes não memorizados

E02 Vazio Água

Nesta situação é possível utilizar as teclas: Botão 7 para entrar em manutenção (mantendo-o pressionado por 4 s.) Botão 8 para entrar em programação (mantendo-o pressionado por 4 s.)

E20 Pressóstato

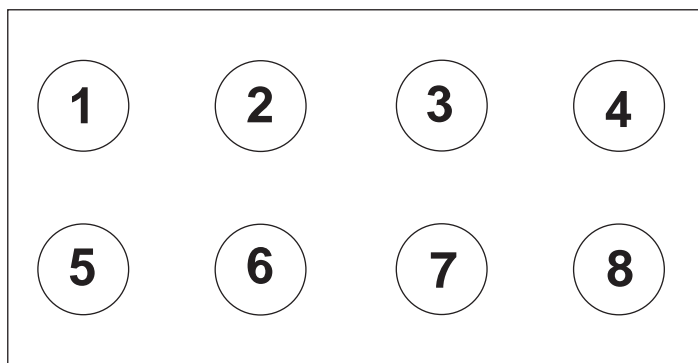
Nesta situação é possível utilizar as teclas: Botão 7 para entrar em manutenção (mantendo-o pressionado por 4 s.) Botão 8 para entrar em programação (mantendo-o pressionado por 4 s.)



7.3 PROGRAMAÇÃO

ITENS ACESSÍVEIS PELO DISTRIBUIDOR

Mantendo o botão nº8 pressionado por 4 segundos ter-se-á acesso ao menu programação.



Os botões assumirão os seguintes significados:

Botão 1	Incrementa
Botão 2	Cursor
Botão 3	-
Botão 4	-
Botão 5	Decrementa
Botão 6	Enter
Botão 7	-
Botão 8	Esc

Os valores apresentados nas mensagens de visualização devem ser considerados como dados de default.

MENU 0 (ESCOLHA MENU)

Escolha menu Doses

Os submenus selecionáveis são os seguintes:

1. Dose ("Doses")
 2. Vendas ("Vendas")
 3. Temperatura ("Temperatura")
 4. Opções ("Opções")
 5. Tempos e patamares ("Tempos e patamares")
 6. Relógio ("Relógio")
- Visível somente se o chip relógio estiver presente.
7. Ação preventiva ("Ação prev.")

MENU 1 (DOSES)

Doses Café forte

Escolha da bebida para a programação das doses.

1. Café forte ("Café forte")
2. Dois cafés fortes ("2 cafés fortes")
3. Café normal ("Café normal")
4. Dois cafés normais ("2 cafés normais")
5. Leite ("Leite")
6. "Café americano" ("Café americano")

MENU 1.1 (CAFÉ FORTE)

EV café S1

--- cc Programa a dose de água para o café forte, 14÷100 cc. S1 fixo. (*)

MENU 1.2 (DOIS CAFÉS FORTES)

EV café S2

--- cc Programa a dose de água para cada um dos dois cafés fortes, 14÷100 cc. S2 fixo. (*)

MENU 1.3 (CAFÉ NORMAL)

EV café S3

--- cc Programa a dose de água para o café normal, 14÷100 cc. S3 fixo. (*)

MENU 1.4 (DOIS CAFÉS NORMAIS)

EV café S4

--- cc Programa a dose de água para cada um dos dois cafés normais, 14÷100 cc. S4 fixo. (*)

MENU 1.5 (LEITE)

Leite A S5

--.- s Programa o tempo de abertura válvula solenóide cappuccino da primeira fase, 00.0÷99.9 s. S5 fixo.

Leite B S5

--.- s Programa o tempo de abertura válvula solenóide cappuccino da segunda fase, 00.0÷99.9 s. S5 fixo.

MENU 1.6 ("CAFÉ AMERICANO")

EV café S6

--- cc Programa a dose de água para o "Café americano", 14÷100 cc. S6 fixo. (*)

Água adic. S6

--.- s Programa a dose de água adicionada para o café americano, 00,0÷99,9 s. S6 fixo.

Água Antes S6

-- Habilita a distribuição da água adicionada antes do café, Não ÷ Sim. S6 fixo.

MENU 2 (VENDAS)

Bat. tot. n.z.	-	Visualiza o contador das batidas totais, não pode ser zerado. O valor máximo é 1677251.
Batidas totais	-	Visualiza o contador das batidas totais, pode ser zerado. O valor máximo é 1677251.
Bat. Caf. forte	-	Visualiza o contador das batidas do café forte, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat.2Caf. fortes	-	Visualiza o contador das batidas do café forte duplo, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat. Caf. Norm.	-	Visualiza o contador das batidas do café normal, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat.2Caf. Norm.	-	Visualiza o contador das batidas do café duplo normal, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat. Leite	-	Visualiza o contador das batidas do leite, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat. Caf. Amer.	-	Visualiza o contador das batidas do "café Americano", pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat. Dek. forte	-	Visualiza o contador das batidas do descafeinado forte, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat. Dek. Norm.	-	Visualiza o contador das batidas do descafeinado normal, pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Bat. Dek. Amer.	-	Visualiza o contador das batidas do descafeinado "Americano", pode ser zerado. O valor máximo é 65535.
Código	----	É solicitada a inserção da senha para acessar ao procedimento de cancelamento dados audit. O valor máximo é 9999.
Subst. Código?	--	Solicita confirmação para a eventual substituição da senha para acessar ao procedimento de cancelamento dados audit. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Código	----	Programa a nova senha para acessar ao procedimento de cancelamento dos dados audit. Os valores admissíveis são: 0÷9999 Visível somente se for programado SIM no item "Subst. Código".
Zerar?	--	Caso se deseje zerar os dados audit confirmar. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

Os contadores são incrementados no fim da distribuição. Os dados de audit são memorizados tanto na chave Audit (vermelha) quanto no VSPS e com os relativos programas windows é gerado um file em formato .txt formatado como segue:

File AUDIT:		
Número máquina	000000	
Número locação	00000	
Penúltima descarga	00/00/00	00:00
Última descarga	00/00/00	00:00
Descrição	Não pode ser zerado	Pode ser zerado
Batidas totais	0	0
Batidas café forte	0	0
Batidas dois cafés fortes	0	0
Batidas café normal	0	0

Batidas dois cafés normais	0	0
Batidas leite	0	0
Batidas "Café Americano"	0	0
Batidas descafeinado forte	0	0
Batidas descafeinado normal	0	0
Batidas descafeinado "Americano"	0	0

O campo relativo ao item penúltima descarga é programado se na descarga anterior o chip relógio se encontrava presente. O campo relativo ao item última descarga é programado se o chip relógio se encontrar presente.

MENU 3 (OPÇÕES)

Língua	Português	Programa a língua da máquina. As línguas possíveis são [Italiano, Francês, Inglês, Espanhol, Alemão, Português]. A mensagem na linha 2 é a mensagem nº 0 do file mensagens.
t dist. Café	--.- s	Programa o tempo de referência para a distribuição do café expresso. Os valores admissíveis são: 0.0÷35.0 s.
Bomba autônoma	--	Habilita a gestão da bomba autônoma. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Número máquina	-----	Programa o número de série. Os valores admissíveis são: 0÷9999999.
Número Locação	-----	Programa o número de localização do D.A. Os valores admissíveis são: 0÷65535.
Lavagem prog.	--	Habilita a lavagem com relógio em função das faixas programadas no menu Relógio Lavagens (6.2). Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Ciclo lavagem	--	Habilita o ciclo lavagem. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.
Sensibil. Sonda	---	Programa a sensibilidade da sonda de nível. Os valores admissíveis são: 20÷200. (20 sens. máx.- 200 sens. mín.)
Dados de default?	--	Confirma-se a intenção de recarregar os dados de default. Tais dados são aqueles indicados no presente manual. Além disso são zerados os dados de venda que podem ser zerados. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

MENU 4 (TEMPOS E PATAMARES)

Patamar moedor	--.-	Programa o patamar da corrente do moedor. Os valores admissíveis são: 05.0÷18.0.
Timeout moedor	--.- s	Programa o timeout do moedor. Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
Timeout conjt.	--.- s	Programa o timeout do conjunto. Os valores admissíveis são: 0.0÷10.0 s.
Velocidade conjt.	--	Programa a velocidade do conjunto em percentagem. Os valores admissíveis são: 20÷100.
Timeout bomba e.	--- s	Programa o timeout da bomba expresso. Os valores admissíveis são: 0÷250 s.

Timeout car. a.

--- s Programa o timeout para a gestão do carregamento de água. Os valores admissíveis são: 0÷250 s.

Timeout car. c.

--- s Programa o timeout para a gestão do carregamento da caldeira. Os valores admissíveis são: 0÷250 s.

Timeout bomba a.

-- s Programa o timeout para a bomba autônoma. Os valores admissíveis são: 0÷60 s.

Tempo lavagem

--.- s Programa o tempo de lavagem. Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.

MENU 5 (RELÓGIO)

Relógio

Set hora/minutos

Os submenus selecionáveis são os seguintes:

1. Set data ("Set data")
2. Set hora e minutos ("Set hora/minutos")
3. Lavagens ("Lavagem")
4. Desligamento ("Desligamento")

MENU 5.1 (SET HORA E MINUTOS)

Set data

--/--/-- Modifica a data do chip relógio. O formato é: dd/mm/aa. Os dias vão de 1÷31, os meses de 1÷12 e os anos de 0÷99.

MENU 5.2 (SET HORA E MINUTOS)

Set hora/minutos

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

MENU 5.3 (LAVAGEM)

Lavagem x

--:-- Programa a hora de lavagem x. Con x = 1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

MENU 5.4 (DESLIGAMENTO)

Desligamento 1

--:-- Programa a hora de desligamento 1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

Ligação 1

--:-- Programa a hora de ligação x. Con x = 1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

Desligamento 2

--:-- Programa a hora de Desligamento 2 x. Con x=1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

Ligação 2

--:-- Programa a hora de ligação x. Con x = 1÷2. O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

MENU 6 (AÇÃO PREVENTIVA)

Fundos

-- Visualiza o valor para o decontador dos fundos.

Depurador

----- Programação do valor para o decontador do depurador. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

Moagens café

----- Programação do valor para o decontador das moagens café. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

Filtros café

----- Programação do valor para o decontador dos filtros café. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

Válvulas solenóide

----- Programação do valor para o decontador das válvulas solenóide. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

Guarnições

----- Programação do valor para o decontador das guarnições. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

Caldeira

----- Programação do valor para o decontador da caldeira. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

HACCP

----- Programação do valor para o decontador da HACCP. Os valores admissíveis são: 0÷ 9999999.

Recarga fundos

----- Programação do valor para o decontador de recarga fundos. Os valores admissíveis são: 0÷ 50.

8.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE



8.1 GESTÃO FUNÇÕES

GESTÃO RESET QUANDO DA LIGAÇÃO

Quando da ligação é efetuado um reset que consiste na ativação do conjunto para posicioná-lo na posição de repouso.

VISUALIZAÇÕES

Durante o reset na ligação são visualizadas as seguintes mensagens:

Diagnose
Reset

GESTÃO EM STAND-BY

VISUALIZAÇÕES

Durante o funcionamento normal em stand-by são visualizadas as seguintes mensagens:
Pronta

GESTÃO CARREGAMENTO AIR BREAK

Entradas e saídas envolvidas:

Entradas	Saídas
Micro recipiente: INPUT2:5	EV entrada água: OUT3:1
Vazio água: INPUT2:4	

A gestão é executada se a habilitação da bomba autônoma, programável no menu opções, estiver programada em NÃO. Lendo a entrada micro recipiente com uma frequência igual ao tempo de leitura se decide pelo on ou off da válvula solenóide entrada água.

Durante a ativação da válvula solenóide de entrada água é verificado o timeout de carregamento água.

No vencimento do mesmo a válvula solenóide de entrada água é desligada mesmo se a entrada micro recipiente resultar aberta e o timeout de tentativa de carregamento da água igual a 15 minutos estiver inicializado.

Na gestão se gerencia o alarme vazio água, (E02 Vazio água) o qual ocorre se a entrada vazio água ficar aberta ininterruptamente pelo tempo de timeout vazio água. Tal alarme se restabelece automaticamente, portanto, caso se detecte a entrada vazio água fechada ininterruptamente pelo tempo de timeout vazio água o alarme é resetado. Outra maneira para resetar o alarme é utilizar a função de reset no estado manutenção.

Parâmetros:

1. Tempo leitura: provisório valor 2.0 s
2. Timeout carregamento água: programável no menu tempos e patamares
3. Timeout vazio água: fixo em 2.0 s
4. Timeout de tentativa carregamento água: fixo em 15 minutos

GESTÃO BOMBA AUTÔNOMA

Entradas e saídas envolvidas:

Entradas	Saídas
Micro recipiente: INPUT2:5	EV entrada água: OUT3:1
Vazio água: INPUT2:4	

A gestão é executada se a habilitação da bomba autônoma, programável no menu opções, estiver programada em SIM. Lendo a entrada micro recipiente com uma frequência igual ao tempo de leitura se decide pelo on ou off da bomba autônoma. Durante a ativação da bomba autônoma é verificado o timeout bomba autônoma. No vencimento do mesmo a bomba autônoma é desligada.

Na gestão se gerencia o alarme vazio água, (E02 Vazio água) o qual ocorre se a entrada vazio água ficar aberta ininterruptamente pelo tempo de timeout vazio água. Tal alarme se restabelece automaticamente, portanto, caso se detecte a entrada vazio água fechada ininterruptamente pelo tempo de timeout vazio água o alarme é resetado. Outra maneira para resetar o alarme é utilizar a função de reset no estado manutenção.

Parâmetros:

5. Tempo leitura: provisório valor 2.0 s
6. Timeout bomba autônoma: programável no menu tempos e patamares
7. Timeout vazio água: fixo em 2.0 s
8. Timeout de tentativa carregamento água: fixo em 15 minutos

GESTÃO LAVAGEM

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
	EV dispositivo para cappuccino: OUT3:3
	EV "Café Americano": OUT3:4
	Motoredutor conjunto: OUT3:6

ATIVAÇÃO PROCEDIMENTO

O procedimento de lavagem pode ser ativado nas seguintes maneiras:

- Se o ciclo lavagem (Menu Opções) estiver habilitado o procedimento é ativado 30 minutos após a ligação e sucessivamente após 180 minutos do fim da última distribuição ou da última lavagem.
- Se a lavagem com relógio (Menu Opções) estiver habilitada o procedimento é ativado na hora programada (Menu Lavagem) se não estiver sendo feita uma distribuição ou se a máquina não estiver em manutenção.
- Se a tecla dedicada for pressionada quando se está em manutenção.

PROCEDIMENTO

São ativadas em sequência a válvula solenóide do dispositivo para cappuccino e a válvula solenóide "Café Americano" por um tempo programado no parâmetro "tempo lavagem" presente no menu Tempos e patamares.

Em seguida é ativado o motoredutor do conjunto para uma rotação completa.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto" e se conclui a lavagem.

GESTÃO CARREGAMENTO CALDEIRA

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
Sonda de nível: INPUT1:1	Bomba carregamento caldeira: OUT2:2

Se o alarme vazio água estiver presente a gestão não é levada em consideração.

Fora desta condição a bomba de carregamento da caldeira será gerida pela sonda de nível; lendo tal entrada com uma frequência igual ao tempo de leitura se decide pelo on ou off da bomba de carregamento da caldeira.

Na gestão se gerencia o alarme de carregamento da caldeira (E21 Carregamento cald.) que ocorre se a entrada da sonda de nível ficar aberta pelo tempo de timeout de carregamento da caldeira. O alarme está memorizado, portanto, para resetá-lo é necessário utilizar a função de reset no estado manutenção.

Parâmetros:

9. Tempo leitura: provisório valor 2.0 s
10. Timeout carregamento caldeira: programável no menu tempos e patamares

GESTÃO RESISTÊNCIA

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
Pressóstato: INPUT2:9	Resistência: OUT1:1
Sonda de nível: INPUT1:	

Se o alarme carregamento caldeira (E21) ou o alarme pressóstato (E20) estiverem presentes a gestão não é levada em consideração.

A resistência é desligada independentemente do pressóstato e, se a entrada sonda de nível ficar baixa ininterruptamente pelo tempo sonda, o timeout pressóstato é reinicializado; este parâmetro deve ser programável a nível de teste. Uma vez avaliado tal tempo com o teste o mesmo ficará fixo. A faixa de valores deve ir de 0 a 255 s.

Fora desta condição a resistência será gerida pelo pressóstato; lendo tal entrada com uma frequência igual ao tempo de leitura se decide pelo on ou off da resistência.

Na gestão se gerencia o alarme pressóstato (E20 Pressóstato) que ocorre se a entrada do pressóstato ficar aberta pelo tempo de timeout pressóstato. A contagem do timeout pressóstato inicia após a ligação da resistência. O alarme está memorizado, portanto, para resetá-lo é necessário utilizar a função de reset no estado manutenção.

Parâmetros:

11. Tempo sonda: provisório valor 2.0 s
12. Tempo leitura: provisório valor 2.0 s
13. Timeout pressóstato: fixo em 15 minutos

GESTÃO CAFÉ EXPRESSO

A função funcionará no seguinte modo: no funcionamento normal do distribuidor se a saída resistência (OUT1:1) ficar ligada ininterruptamente por 5 minutos e meio (330 s) se acionará uma desabilitação do distribuidor que durará 40 minutos.

VISUALIZAÇÕES

Durante tal fase o display visualizará as seguintes mensagens:

*Aguardar
Aquecimento*

PRÉ-SELEÇÃO DESCAFEINADO

A pré-seleção descafeinado é aplicável às seleções café forte, Café normal, e "Café Americano".

Para fazer um café descafeinado teremos 2 opções:

- Abertura porta, inserção descafeinado, fechamento porta. Após esta operação no display aparecerá a escrita Descafeinado em seguida poderemos pressionar as teclas 1,2,3. O estado Descafeinado fica no display fixo. Para sair desta condição o operador deverá pressionar o botão Stop ou pressionar novamente o botão descafeinado.

O display visualizará Pronta. Quando da pressão de qualquer tecla seleção (1,2,3,5,6) o conjunto, antes de preparar a bebida, efetuará uma rotação completa. Se por qualquer motivo após esta operação (abertura, fechamento porta) o operador pressionar a tecla stop a pré-seleção "Descafeinado" vence e o conjunto efetuará uma rotação completa.

Se a porta não for fechada ou se por qualquer motivo resultar aberta, aparecerá a seguinte mensagem no display:

*Fechar Porta
Descafeinado*

- Pressão tecla descafeinado (Descafeinado), abertura porta, inserção descafeinado, fechamento porta. Quando do fechamento aguarda-se que uma tecla de seleção consentida seja pressionada. A mensagem Descafeinado fica no display fixa. Tal estado vence somente quando da pressão da tecla Descafeinado ou da tecla Stop. Não estando mais selecionado o estado descafeinado o display apresentará a escrita Pronta; quando da pressão de qualquer tecla seleção (1,2,3,5,6) o conjunto efetuará uma rotação completa antes de preparar a bebida.

O procedimento pode ser interrompido nos seguintes modos:

- Pressiona-se pela segunda vez a tecla de pré-seleção descafeinado (Tecla 4) (caso não ocorra a abertura e fechamento da porta o conjunto não efetuará uma rotação completa quando da seleção sucessiva)
- Pressiona-se a tecla stop distribuição (Tecla 8). (caso não ocorra

a abertura e fechamento da porta o conjunto não efetuará uma rotação completa quando da seleção sucessiva)

- Pressiona-se uma seleção não consentida: em tal caso a pré-seleção descafeinado não vence mas as teclas não consentidas não terão nenhum efeito.

VISUALIZAÇÕES

Fase A

Pronta

Descafeinado

DISTRIBUIÇÃO CAFÉ (DEK) FORTE E NORMAL

Quando da pressão da tecla 1 ou 2, se não for uma distribuição de descafeinado, o moedor é ativado até o enchimento do dosador. Em seguida aguarda-se um tempo de espera de 1 segundo para ativar a liberação do café por 1 segundo. Espera-se mais um segundo antes do conjunto ser ativado até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de distribuição se ativa a gestão para infusões universais, terminada a gestão se aguarda um tempo fixo de 1 segundo para ativar o conjunto até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de repouso a distribuição terá terminado.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout moedor (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E60 Moedor " e se conclui a distribuição.
- A entrada dosador café não retornou após a ativação do ímã dosador, é gerada a sinalização memorizada "E63 Dosador" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto " e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout bomba expresso (menu Tempos e patamares), se verifica a dose de água distribuída e se resultar inferior ou igual a 10 cc é gerada a sinalização memorizada "E62 Bomba Exp " e se conclui a distribuição. Erro gerido na gestão para infusões universais.

VISUALIZAÇÕES

Durante a distribuição são visualizadas as seguintes mensagens:

*Aguardar
Distribuição*

DISTRIBUIÇÃO CAFÉ DUPLO FORTE E NORMAL

Quando da pressão da tecla 5 ou 6 o moedor é ativado até o enchimento do dosador.

Em seguida aguarda-se um tempo de espera de 1 segundo para ativar a liberação do café por 1 segundo. Espera-se mais um segundo antes do conjunto ser ativado até a comutação da entrada micro do conjunto, após um segundo da ativação do conjunto se ativa o moedor pela segunda vez até o enchimento do dosador.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de distribuição se ativa a gestão para infusões universais, terminada a gestão se aguarda um tempo fixo de 1 segundo para ativar o conjunto até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de repouso aguarda-se um tempo de 1 segundo para em seguida ativar a liberação do café por 1 segundo. Espera-se mais um segundo antes do conjunto ser ativado até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de distribuição se ativa a gestão para infusões universais, terminada a gestão se aguarda um tempo fixo de 1 segundo para ativar o conjunto até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de repouso a distribuição terá terminado.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout moedor (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E60 Moedor" e se conclui a distribuição.
- A entrada dosador café não retornou após a ativação do ímã dosador, é gerada a sinalização memorizada "E63 Dosador" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout bomba expresso (menu Tempos e patamares), se verifica a dose de água distribuída e se resultar inferior ou igual a 10 cc é gerada a sinalização memorizada "E62 Bomba Exp" e se conclui a distribuição. Erro gerido na gestão para infusões universais.

VISUALIZAÇÕES

Durante a distribuição são visualizadas as seguintes mensagens:

Aguardar
Distribuição

DISTRIBUIÇÃO LEITE

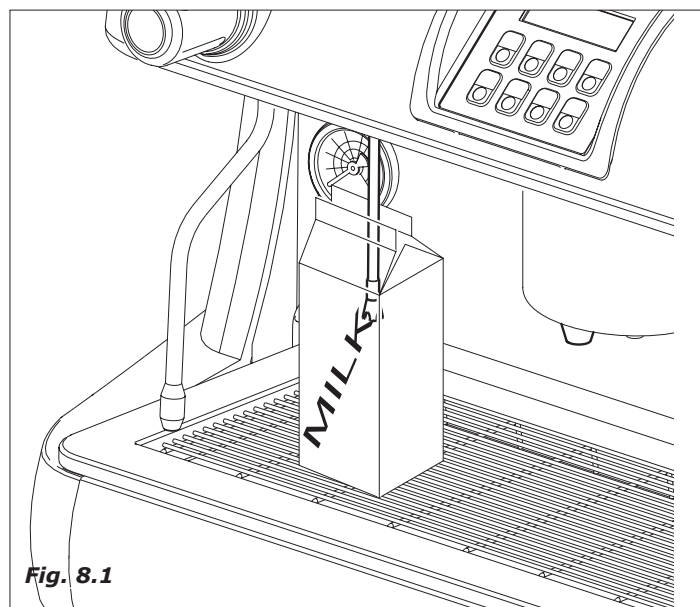


Fig. 8.1

Quando da pressão da tecla 7 é ativada a saída relativa à válvula solenóide leite pelo tempo T1 programado no menu tempos e doses.

Se durante este tempo a tecla 7 for pressionada novamente, soma-se o tempo T2 ao tempo T1.

A distribuição desta bebida pode ser feita contemporaneamente às demais seleções.

A pressão da tecla STOP durante a distribuição tem o efeito de interromper instantaneamente a distribuição.

VISUALIZAÇÕES

Durante a distribuição são visualizadas as seguintes mensagens:

Aguardar
Distribuição

DISTRIBUIÇÃO CAFÉ (DEK) AMERICANO, ÁGUA ADICIONADA ANTES = NÃO

Quando da pressão da tecla 3, se não for uma distribuição de descafeinado, é ativado o moedor até o enchimento do dosador. Em seguida aguarda-se um tempo de espera de 1 segundo para ativar a liberação do café por 1 segundo. Espera-se mais um segundo antes do conjunto ser ativado até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de distribuição se ativa a gestão para infusões universais, terminada a gestão se aguarda um tempo fixo de 1 segundo para ativar o conjunto até a comutação da entrada micro do conjunto e se ativa a saída

relativa à válvula solenóide "Café Americano" para distribuir a relativa dose programada.

Quando se distribuiu a quantidade de água adicionada programada da válvula solenóide "Café Americano" e o conjunto tiver alcançado a posição de repouso a distribuição terá terminado.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout moedor (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E60 Moedor" e se conclui a distribuição.
- A entrada dosador café não retornou após a ativação do ímã dosador, é gerada a sinalização memorizada "E63 Dosador" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout bomba expresso (menu Tempos e patamares), se verifica a dose de água distribuída e se resultar inferior ou igual a 10 cc é gerada a sinalização memorizada "E62 Bomba Exp" e se conclui a distribuição. Erro gerido na gestão para infusões universais.

VISUALIZAÇÕES

Durante a distribuição são visualizadas as seguintes mensagens:

Aguardar
Distribuição

DISTRIBUIÇÃO CAFÉ (DEK) AMERICANO, ÁGUA ADICIONADA ANTES = SIM

Quando da pressão da tecla 6, se não for uma distribuição de descafeinado, é ativado o moedor até o enchimento do dosador e ativada a saída relativa da válvula solenóide "Café Americano". Em seguida aguarda-se um tempo de espera de 1 segundo para ativar a liberação do café por 1 segundo. Espera-se mais um segundo antes do conjunto ser ativado até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de distribuição e a distribuição da dose programada para a válvula solenóide "Café Americano" tiver concluído, se ativa a gestão para infusões universais, terminada a gestão se aguarda um tempo fixo de 1 segundo para ativar o conjunto até a comutação da entrada micro do conjunto.

Quando o conjunto tiver alcançado a posição de repouso a distribuição terá terminado.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout moedor (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E60 Moedor" e se conclui a distribuição.
- A entrada dosador café não retornou após a ativação do ímã dosador, é gerada a sinalização memorizada "E63 Dosador" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout bomba expresso (menu Tempos e patamares), se verifica a dose de água distribuída e se resultar inferior ou igual a 10 cc é gerada a sinalização memorizada "E62 Bomba Exp" e se conclui a distribuição. Erro gerido na gestão para infusões universais.

VISUALIZAÇÕES

Durante a distribuição são visualizadas as seguintes mensagens:

Aguardar
Distribuição

GESTÃO TECLA STOP DISTRIBUIÇÃO.

A tecla STOP pressionada durante a distribuição pode ter dois efeitos em função de estar na fase A ou B.

Se na fase A termina a distribuição e não se incrementa os contadores das batidas. Se na fase B termina a distribuição, não se incrementa os contadores das batidas e se executa uma rotação completa do conjunto.

GESTÃO DECONTADORES FUNDOS

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
Porta fundos: INPUT1:11	

A cada rotação do conjunto de uma distribuição se decrementa o contador visualizável no menu ação preventiva (7). Quando o decontador chegar em zero deixa-se terminar a distribuição em curso e, em seguida, aciona-se a sinalização e visualizam-se as seguintes mensagens no display:

*Esvaziar
Fundos*

e se inibe o funcionamento normal da máquina.

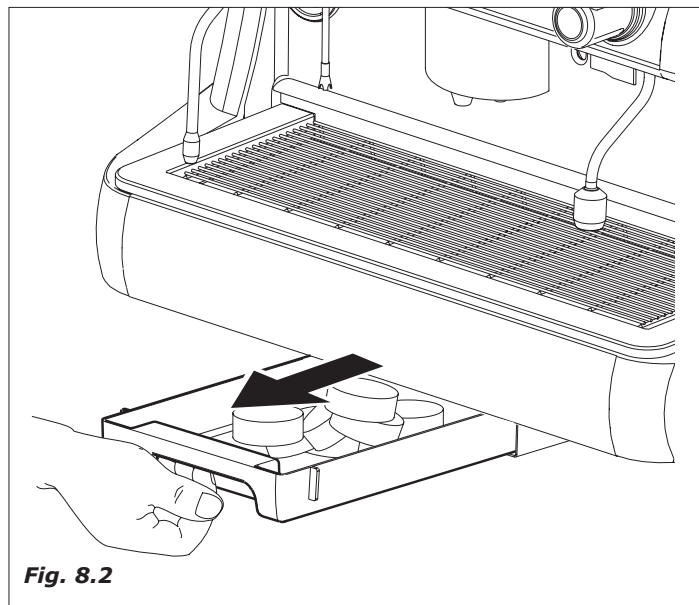


Fig. 8.2

Se o micro da porta fundos ficar aberto ininterruptamente por 5 s será efetuada a recarga do decontador. Uma vez efetuada a recarga aguardar-se-á que o micro porta se feche para verificar as condições de recarga. Gaveta fundos fechada indica que a entrada porta fundos está em um nível lógico baixo.

GESTÃO MOEDOR/DOSADOR MOTORIZADO

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
	Rotação horária: OUT3:7
	Rotação anti-horária: OUT3:8

A gestão é feita para as seguintes bebidas:

- Café curto (Tecla 1)

Programação do tempo de distribuição do café com tolerância de ± 3 segundos. O tempo de acionamento do motor para a regulação do moedor/dosador deve ser de 0,4 segundos para reduzir a moagem e 0,9 segundos para aumentar a moagem.

Os primeiros dois cafés preparados após a ligação do distribuidor ou preparados após a regulação do moedor/dosador nunca devem ser levados em consideração.

A regulação do moedor/dosador deve ser feita no fim da distribuição do café, enquanto o conjunto volta ao repouso.

Exemplo com tempo de distribuição programado em 18 segundos

Ligação do distribuidor: programação tempo de distribuição 18". Os primeiros dois cafés distribuídos e os dois cafés distribuídos após a regulação não devem ser levados em consideração.

Se nas 3 seleções sucessivas o tempo de distribuição do café não chegar em 18" (± 3 " se o café for menos de 60 cc e ± 4 " se o café estiver compreendido entre 60 e 80cc) o motoredutor será acionado novamente por 0.4s em sentido horário.

Se nas 3 seleções sucessivas o tempo de distribuição do café ultrapassar 18" (± 3 " se o café for menos de 60 cc e ± 4 " se o café estiver compreendido entre 60 e 80cc) o motoredutor será acionado por 0.9s em sentido anti-horário. Tal processo deverá ser repetido até que o tempo programado seja alcançado.

Quando o tempo de distribuição for de 18" (ou pelo menos ficar dentro da tolerância) o motoredutor não deverá mais ser acionado.

O programa lerá sempre a duração das distribuições em função da abertura da EV café (OUT3:2) e, caso as últimas três seleções sejam inferiores ou superiores ao tempo programado mais a tolerância de ± 3 " se o café for menos de 60 cc e ± 4 " se o café estiver compreendido entre 60 e 80cc, o motoredutor será acionado em sentido horário por 0,4s (reduzindo a moagem) para aumentar o tempo de distribuição, em sentido anti-horário por 0,9s (aumentando a moagem) para diminuir o tempo de distribuição.

A faixa programável do tempo de distribuição café será [2.9 ÷ 35.0 s], programável no menu opções.

Nº seleção	Tempo de distribuição	Resultado
1 2	11" 13"	Efetuada após a ligação do distribuidor. Não consideradas
3 4	12" 13"	Inferiores ao tempo programado
Aciona-se o motoredutor em sentido horário por 0,4" (reduz a moagem)		
5 6	13" 14"	Efetuada após a regulação. Não consideradas
7	15"	Somente uma fora do tempo. Não considerada
8	16.5"	OK
9	16"	OK
10	16.5"	OK
11	17"	OK
12	21"	Somente uma fora do tempo. Não considerada
13	18"	OK
14	19"	OK
15	20"	OK
16 17	21" 22"	Duas seleções consecutivas fora do tempo.
Aciona-se o motoredutor em sentido anti-horário por 0,9" (aumenta a moagem)		
18 19	22" 21"	Efetuada após a regulação. Não consideradas
20	19"	OK
21	19"	OK
22	18.5"	OK
23	19"	OK

GESTÃO STOP BEBIDA EM AUTOMÁTICO

A gestão é feita para as seguintes bebidas:

- Café curto

Caso o tempo de distribuição ultrapasse o tempo de distribuição programado de mais de 6 segundos a bebida será interrompida utilizando a função STOP. Todavia, tal distribuição será contada para os fins da regulação da moagem.

GESTÃO PRIMEIRA INSTALAÇÃO

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
Flowmeter: INPUT2:2	Bomba: OUT2:1
Micro recipiente: INPUT2:5	Válvula solenóide café: OUT3:2
Vazio água: INPUT2:4	Resistência: OUT1:1
Pressóstato: INPUT2:9	Bomba carregamento caldeira: OUT2:2
Sonda de nível: INPUT1:1	

Ativa-se o procedimento mantendo a tecla 8 pressionada enquanto se liga a máquina até ouvir o bip.

Quando da ligação é efetuado o reset do conjunto e gerenciado o carregamento da caldeira.

Com o micro recipiente normalmente fechado, terminado o carregamento da caldeira e terminado o reset do conjunto, ativam-se as saídas bomba expresso e válvula solenóide café para distribuir uma dose fixa de 200 cc (DA). Nesta fase se controla o timeout bomba expresso e se vencer se ajusta o relativo erro.

Uma vez distribuída a dose DA se ativa a gestão da resistência para completar a primeira instalação.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto" e se conclui a distribuição.
- Vence o timeout bomba expresso (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E62 Bomba Exp" e se conclui a gestão.
- Vence o timeout pressóstato (fixos), é gerada a sinalização "E20 Pressóstato". A contagem do timeout pressóstato inicia com a ligação da resistência. O alarme está memorizado, portanto, para resetá-lo é necessário utilizar a função de reset no estado manutenção.

VISUALIZAÇÕES

Na fase A e após o fim do reset conjunto são visualizadas as seguintes mensagens:

Carregamento água

Na fase B são visualizadas as seguintes mensagens:

*Aguardar
Aquecimento*

GESTÃO CHAVE DADOS CALIBRAGEM

O procedimento consiste em inserir a chave dados calibragens (azul), no respectivo conector com a máquina desligada. Liga-se a máquina e o display visualiza as seguintes mensagens não modificáveis:

*T1 KEY -> VMC
T5 VMC -> KEY*

Pressionando a tecla 1 serão memorizados os dados da chave na VMC.

Pressionando a tecla 5 serão memorizados os dados na chave.

Durante este procedimento o display visualiza as seguintes mensagens não modificáveis:

*DOWNLOAD DATA
WAITING*

Após ter ativado o procedimento de descarregamento este pode terminar em dois modos:

1. Corretamente, visualizando a mensagem
"***** OK *****"
2. Não corretamente, visualizando a mensagem
"*** ERROR ***"

Neste ponto desliga-se a máquina e se retira a chave.

Os dados geridos são os seguintes:

- Calibragens café forte (menu 1.1)
- Calibragens dois cafés fortes (menu 1.2)
- Calibragens café normal (menu 1.3)
- Calibragens dois cafés normais (menu 1.4)
- Calibragens leite (menu 1.5)
- Calibragens "Café Americano" (menu 1.6)
- Temperatura (menu 3)
- Opções (menu 4)
- Tempos e patamares (menu 5)
- Lavagem (menu 6.3)
- Ação preventiva (menu 7)
- Dados para algoritmo infusão (Programáveis com WinSofia)

GESTÃO CHAVE DADOS AUDIT

O procedimento consiste em inserir a chave dados audit (vermelha), no respectivo conector com a máquina desligada.

Liga-se a máquina e o display visualiza as seguintes mensagens não modificáveis:

*AUDIT KEY R xx
T1 VMC -> KEY*

Onde xx indica o record disponível. Se a chave estiver cheia, no lugar do número de record disponível visualiza-se a escrita FULL. Com a gestão chave audit ativada é possível resetar a chave pressionando a tecla 8. Uma vez pressionado o indicador de record vai para 1 e os dados anteriormente memorizados serão perdidos. Pressionando a tecla 1 serão memorizados os dados na chave no record indicado.

Durante este procedimento o display visualiza as seguintes mensagens não modificáveis:

*DOWNLOAD AUDIT
WAITING xx*

Onde xx indica a progressão do descarregamento.

Após ter ativado o procedimento de descarregamento este pode terminar em dois modos:

1. Corretamente, visualizando a mensagem
"***** OK *****"
2. Não corretamente, visualizando a mensagem
"*** ERROR ***"

Neste ponto desliga-se a máquina e se retira a chave.

GESTÃO VSPTS

Na máquina são geridos os seguintes comandos:

1. Leitura dados audit. Os dados de venda e os parâmetros descritos no parágrafo Menu 2 (Vendas) são memorizados no palmar. Tais dados serão geridos pelo programa windows do VSPTS. O procedimento da operação está descrito no manual do VSPTS.

2. Leitura e escrita das mensagens. Todas as mensagens das línguas são memorizadas no palmar. Tais dados serão geridos pelo programa windows do VSPS e pelos programas para a modificação dos mesmos. O procedimento da operação está descrito no manual do VSPS.
3. Leitura e escrita das calibrações. Todas as calibrações são memorizadas no palmar. Tais dados serão geridos pelo programa windows do VSPS e pelos programas para a modificação dos mesmos. O procedimento da operação está descrito no manual do VSPS. Os dados geridos são aqueles indicados no parágrafo "Gestão chave dados calibragem".

GESTÃO ESVAZIAMENTO CALDEIRA

Entradas e saídas envolvidas

Entradas	Saídas
Micro conjunto INPUT2:8	Motor conjunto OUT3:6
Botão 1	Válvula solenóide café: OUT3:2

Ativa-se o procedimento mantendo a tecla 1 pressionada enquanto se liga a máquina até ouvir o bip. Quando da ligação, após uma espera de T1, se ativa o conjunto indo para a posição de distribuição. Então se ativa a EV café por um tempo fixo de T2 (15 segundos). Passado este tempo o conjunto vai para a posição de repouso, é emitido outro bip e no distribuidor aparece Desligar.

CAUSAS DE ERRO

- Vence o timeout do conjunto (menu Tempos e patamares), é gerada a sinalização memorizada "E61 Conjunto" e se conclui a distribuição.

VISUALIZAÇÕES

Na fase A

Esvaziar mensagem fixa.
Caldeira mensagem fixa.

Na fase B

Desligar mensagem fixa.

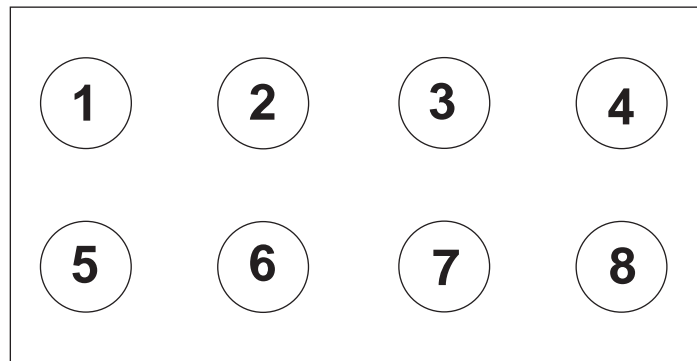
9.0 MANUTENÇÃO



9.1 GESTÃO FUNÇÕES SOFTWARE

FUNÇÃO TECLAS

Mantendo o botão nº 4 pressionado por 4 segundos tem-se acesso ao menu manutenção.



Os botões assumirão os seguintes significados:

Botão 1	Reset alarmes
Botão 2	Corrimento alarmes e sinalizações
Botão 3	Teste completo
Botão 4	Rotação conjunto
Botão 5	Lavagem
Botão 6	Visualiza batidas
Botão 7	Ativação abertura Moagens 5 s.
Botão 8	Saída

Entrando em manutenção são visualizadas as seguintes mensagens:

<i>Manutenção</i>	Caso haja alarmes ou sinalizações presentes, na linha dois estará indicada a relativa mensagem do alarme ou sinalização presente.
-------------------	---

RESET ALARMES

Quando da pressão da tecla todos os alarmes e sinalizações são resetados e é ativado o procedimento de reset do conjunto café (ver função rotação conjunto). Também serão recarregados os dados de fabrica somente se estiver presente o alarme EEprom.

VISUALIZAÇÕES

Durante o reset visualiza-se a seguinte mensagem na linha 2:

Reset

CORRIMENTO ALARMES E SINALIZAÇÕES

A função pode ser utilizada se houver alarmes ou sinalizações presentes; neste caso, pressionando a tecla relativa se pode correr a lista dos alarmes e sinalizações presentes que são visualizados na linha 2.

TESTE COMPLETO

Esta função permite executar seleções de teste das possíveis bebidas. Durante as distribuições 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 STOP.

VISUALIZAÇÕES

Na linha 2 visualiza-se a seguinte mensagem:

Teste completo

ROTAÇÃO CONJUNTO

É ativado o procedimento de reset conjunto café que consiste em ativar a saída do conjunto para lhe fazer executar uma rotação completa.

VISUALIZAÇÕES

Durante a rotação do conjunto visualiza-se a seguinte mensagem na linha 2:

Reset

LAVAGEM

É ativado o procedimento de lavagem (ver capítulo funcionamento parágrafo gestão lavagem).

VISUALIZAÇÕES

Durante a lavagem visualiza-se a seguinte mensagem na linha 2:

Lavagem

VISUALIZA BATIDAS

É ativado o procedimento de visualização dos contadores das batidas. A lista dos contadores visualizados está indicada abaixo. Com a tecla 6 correm-se os contadores e com a tecla 8 se sai do estado de visualização das batidas.

VISUALIZAÇÕES

As duas linhas do display terão o seguinte significado:

Bat. tot. n.a.

- Visualiza o contador das batidas totais que não pode ser zerado.

Batidas totais

- Visualiza o contador das batidas totais que pode ser zerado.

Bat. Caf. forte

- Visualiza o contador das batidas do café forte, pode ser zerado.

Bat.2Caf. forte

- Visualiza o contador das batidas do café forte duplo, pode ser zerado.

Bat. Caf. Norm.

- Visualiza o contador das batidas do café normal, pode ser zerado.

Bat.2Caf. Norm.

- Visualiza o contador das batidas do café normal duplo, pode ser zerado.

Bat. Leite

- Visualiza o contador das batidas do cappuccino, pode ser zerado.

Bat. Caf. Amer.

- Visualiza o contador das batidas do "café Americano", pode ser zerado.

Bat. Dek. forte

- Visualiza o contador das batidas do descafeinado forte, pode ser zerado.

Bat. Dek. Norm.

- Visualiza o contador das batidas do descafeinado normal, pode ser zerado.

Bat. Dek. Amer.

- Visualiza o contador das batidas do descafeinado Americano, pode ser zerado.



Exceto se indicado diferentemente as operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina desligada, fria e com a tomada de alimentação desconectada.

Desaconselha-se o emprego de instrumentos metálicos, abrasivos e de solventes para a limpeza da máquina: estes podem vir a danificar a mesma.

Onde indicado, utilizar detergentes específicos para máquinas de café, em venda nos centros de assistência técnica especializados.



9.2 Manutenção diária

Para as operações de limpeza utilizar panos ou esponjas que não soltem pelos ou fiapos.

- Limpar cuidadosamente a carroçaria e as partes em aço inox seguindo o sentido do acabamento.
- Limpar as lanças de vapor e a lança de retirada de água quente controlando que os bicos injetores dos difusores não estejam obstruídos, parcial ou totalmente, por resíduos e incrustações; caso seja necessária uma operação de desincrustação prestar muita atenção para não deformar ou danificar o borrifador.

9.2.1 Limpeza do recipiente de coleta

- Remover a grelha de apoio das xícaras do recipiente e, se necessário, limpá-la.
- Remover o recipiente de descarregamento e limpá-lo eliminando incrustações ou eventuais resíduos de fundos de café.

9.3 Manutenção periódica

9.3.1 Regeneração dos descalcificadores

Para a regeneração dos descalcificadores seguir quanto indicado no manual em dotação.



9.4 Acesso às partes internas

Tirar os parafusos 1 (Fig. 8.3) e fechar a porta do recipiente café do moedor.

Erguer e deslocar o recipiente café (Fig. 8.4).

Soltar o parafuso 2 (Fig. 8.5) e erguer a tampa (1).

1 Fechar a torneira da alimentação hídrica (Fig. 8.6).

2 Soltar o tubo

3 Desconectar o conector elétrico

4 Após ter liberado o conjunto moedor/conjunto café, erguê-lo completamente.

Para remontar o conjunto proceder em sentido contrário.

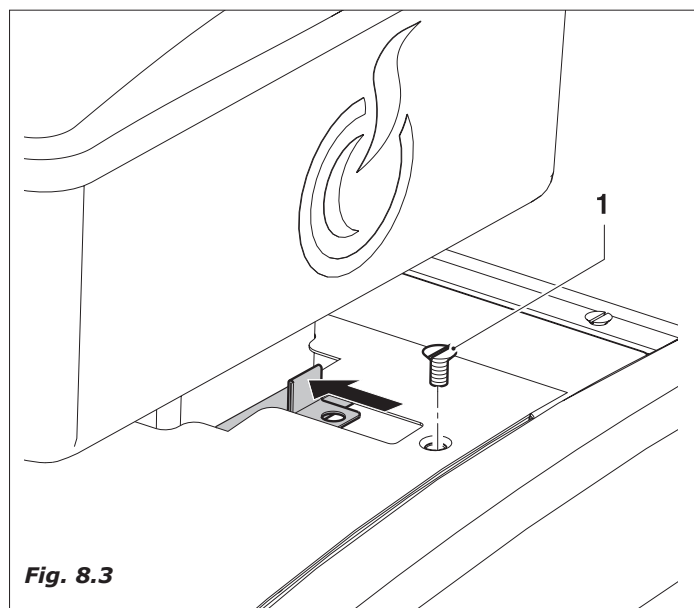


Fig. 8.3

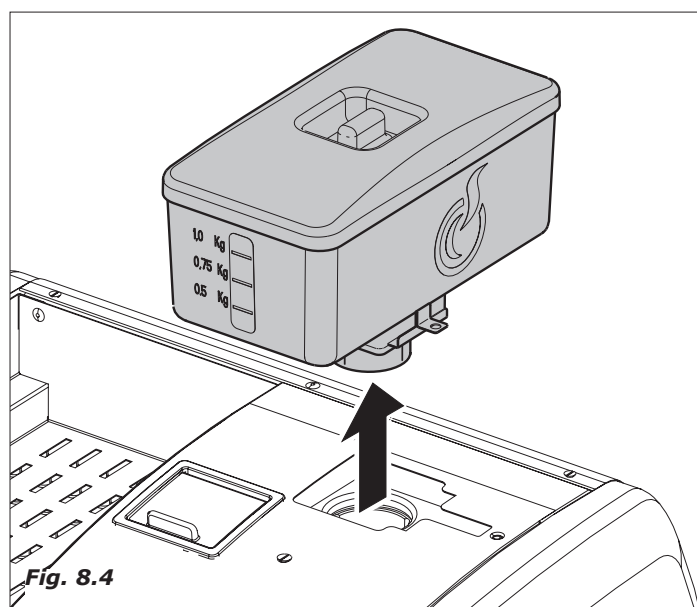


Fig. 8.4

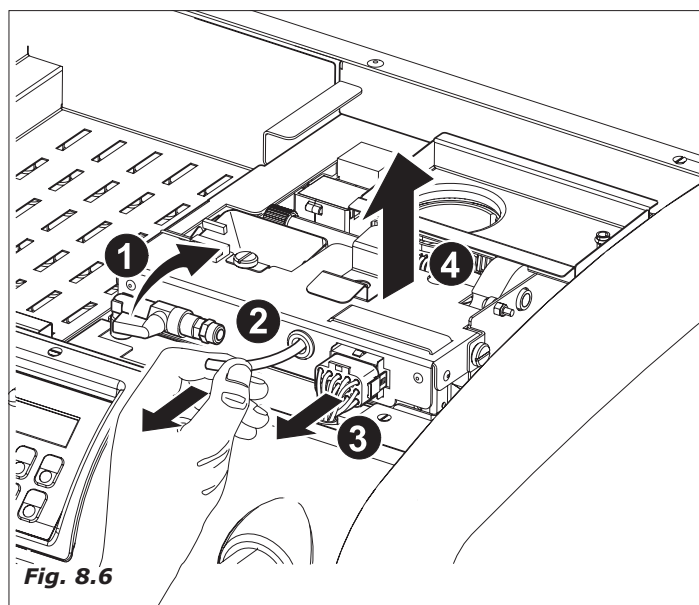


Fig. 8.6

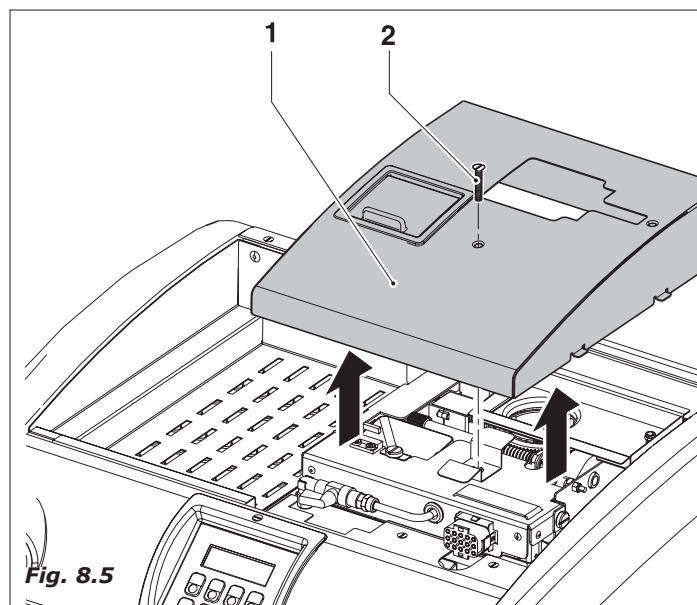


Fig. 8.5

10.0 COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

10.1 Colocação fora de serviço temporária

- Efectuar as operações de limpeza e manutenção.
- Desligar e enrolar o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligar o tubo de alimentação hidráulica
- Cobrir a máquina e guardá-la em ambiente seco, reparada contra as intempéries e com acesso exclusivo.

Dirigir-se a pessoal qualificado para as operações de desconexão das redes de alimentação.

10.2 Colocação fora de serviço definitiva

- Desligar e enrolar o cabo de alimentação eléctrica.
- Desligar o tubo de alimentação hidráulica
- Providenciar o corte do cabo de alimentação, embalar a máquina e entregá-la ao pessoal encarregado do despejo do lixo ou retirada de equipamento usado.

11.0 INCONVENIENTES E SOLUÇÕES

Operações de controlo executáveis pelo usuário a serem efectuadas com a tomada desligada. Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a alimentação eléctrica, abster-se de efectuar qualquer intervenção directa de reparação ou verificação e dirigir-se ao serviço de assistência técnica qualificada.


1) A máquina não liga:	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar a correcta inserção da tomada - Controlar que os interruptores diferenciais, magnetotérmicos, e geral estejam inseridos - Controlar o estado do cabo de alimentação e da tomada, se danificados dirigir-se a pessoal qualificado para a substituição
2) Presença de água sob a máquina	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que a descarga do recipiente não esteja obstruída.
3) Produção lenta	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar o estado de limpeza dos filtros e dos duches - Verificar que o café moído não seja muito fino
4) Produção irregular de vapor	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que os bicos injectores dos tubos não estejam obstruídos.

12.0 ALARMES E SINALIZAÇÕES

Se faz uma distinção entre alarmes e sinalizações. As sinalizações são um específico tipo de alarme que não interrompe o funcionamento normal da máquina. Tanto para os alarmes quanto para as sinalizações se faz outra distinção entre memorizados e não memorizados. Os alarmes ou sinalizações memorizados permanecem mesmo após o desligamento e nova ligação da placa eletrônica.

ALARMES	DESCRIÇÕES	TIPO DE INTERVENÇÃO
E00 EEprom error	Alarme EEprom, é acionado se for detectado um erro na eeprom. Executando a operação de reset também serão recarregados os dados de fábrica na eeprom (somente se este alarme estiver presente).	Técnico instalador
E01 Comunicação.	Alarme comunicação com placa slave, é acionado se for perdida a comunicação serial entre as duas placas. O alarme se restabelece autonomamente.	Técnico instalador
E02 Vazio água	Alarme vazio água, ver a gestão carregamento air break no capítulo funcionamento.	Técnico instalador
E03 Configuração	Alarme configuração, é acionado se quando da ligação não for detectado nenhum slave. Neste caso se deve desligar a placa, restabelecer a anomalia e tornar a ligar a placa.	Técnico instalador
ALARMES MEMORIZADOS		
E20 Pressóstato	Alarme pressóstato, ver a gestão resistência no capítulo funcionamento.	Técnico instalador
E21 Carregamento cald.	Alarme carregamento caldeira, ver a gestão carregamento caldeira no capítulo funcionamento.	Técnico instalador
SINALIZAÇÕES		
E40 No conjunto	Sinalização falta conjunto, é acionado se a entrada relativa à presença do conjunto (INPUT2:7) estiver aberta. Sinalização se restabelece autonomamente.	
E42 Fundos	Sinalização decontador fundos café.	
E43 Depurador	Sinalização decontador do depurador. A cada ativação da gestão bomba o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decremента. Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	
E44 Moagens	Sinalização decontador moagens. A cada ativação do moedor o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decremента. Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	
E45 Filtro EXP	Sinalização decontador do filtro expresso. A cada movimentação do conjunto excluído o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decremента. Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	

ALARMES	DESCRIÇÕES	TIPO DE INTERVENÇÃO
E46 Deconta EV	Sinalização decontador válvula solenóides. A cada ativação da gestão bomba o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decrementa. Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	
E47 Guarnições	Sinalização decontador guarnições. A cada movimentação do conjunto excluído o reset o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decrementa. Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	
E48 Caldeira	Sinalização decontador da caldeira. A cada ativação da gestão bomba o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decrementa. Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	
E49 HACCP	Sinalização decontador HACCP. A cada ativação da gestão bomba o contador programável no menu de ação preventiva (6) se decrementa.	
	Quando o decontador chega em zero é acionada a sinalização que somente poderá ser vista em manutenção. Tal sinalização não terá nenhum efeito no funcionamento normal da máquina. Para eliminar a sinalização basta restabelecer o decontador.	
E50 Omnifet xx	Sinalização omnifet. xx assume o seguinte significado: 0. EV entrada água (OUT3:1) 1. EV café expresso (OUT3:2) 2. EV dispositivo para cappuccino (OUT3:3) 3. EV "Café Americano" (OUT3:4) 4. Ímã dosador (OUT3:5) 5. EV by-pass (OUT3:9) 6. (OUT3:10) 7. (OUT3:11) 8. Não previsto 9. Rotação horária (OUT3:7) 10. Rotação anti-horária (OUT3:8)	
SINALIZAÇÕES MEMORIZADAS		
E60 Moedor	Para a sinalização moedor ver a gestão distribuição café (dek) forte e normal no capítulo funcionamento.	
E61 Conjunto	Para a sinalização conjunto ver a gestão distribuição café (dek) forte e normal no capítulo funcionamento.	
E62 Bomba EXP.	Para a sinalização bomba expresso ver a gestão distribuição café (dek) forte e normal no capítulo funcionamento.	
E63 Dosador	Para a sinalização dosador ver a gestão distribuição café (dek) forte e normal no capítulo funcionamento.	

Modulo MO8.2_02 PO	MODULO OPERATIVO	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

MODULO DISCRITIVO DA PRIMEIRA INSTALAÇÃO - ACTIVAÇÃO DE GARANTIA

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha á Bianchi Vending Group S.p.A. após ter finalizado o processo de instalação do distribuidor. 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.

Você recomenda para não se mexer com os registros de rótulos, castigo para perder a garantia no particular.

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

A enviar fax: **+39 035 883 304** o e-mail: **customer care@bianchivending.com**

Modelo		Nº serie	
Remetente (nome da empresa)		Nº 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 INSTALAÇÃO?

SIM

NAO

SE SIM, QUAIS OS
PROBLEMAS
ENCONTRADOS?

--

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 café		
Moinho/Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		
Outro		

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 expectativas)

--



Modulo MO8.2_02 PO	MODULO OPERATIVO	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

FOLHA DE PEDIDO DE PEÇAS EM GARANTIA

Estimado cliente agradece-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 anomalias 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 anomalia. Você recomenda para não se mexer com os registros de rótulos, castigo para perder a garantia no particular.

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

A enviar fax: **+39 035 883 304** o e-mail: **customercare@bianchivending.com**

Modelo		Nº serie	
Remetente (nome da empresa)		Nº tel. Cliente (para eventual contacto por parte do pessoal da Bianchi)	
Data de intervenção		Endereço 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 café		
Moinho/Doseador		
Distribuidor copos		
Distribuidor paletinas		
Grupo frio		
Filtros		
Outro		

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 expectativas).	
---	--





BIANCHI VENDING GROUP s.p.A.

*Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA
tel. +39.035.4502111 - fax +39.035.883.304*