

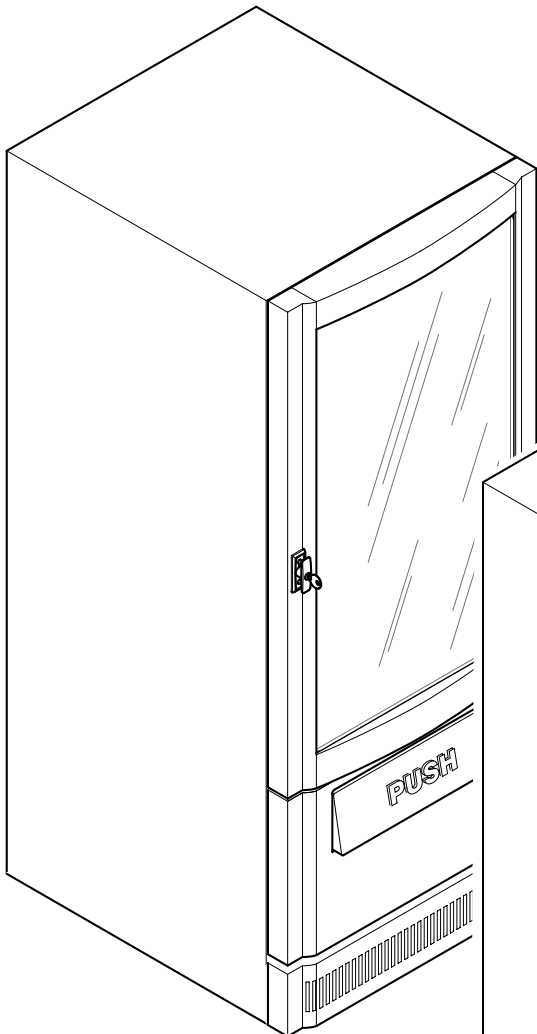
CERT. N° 9105 BNVD



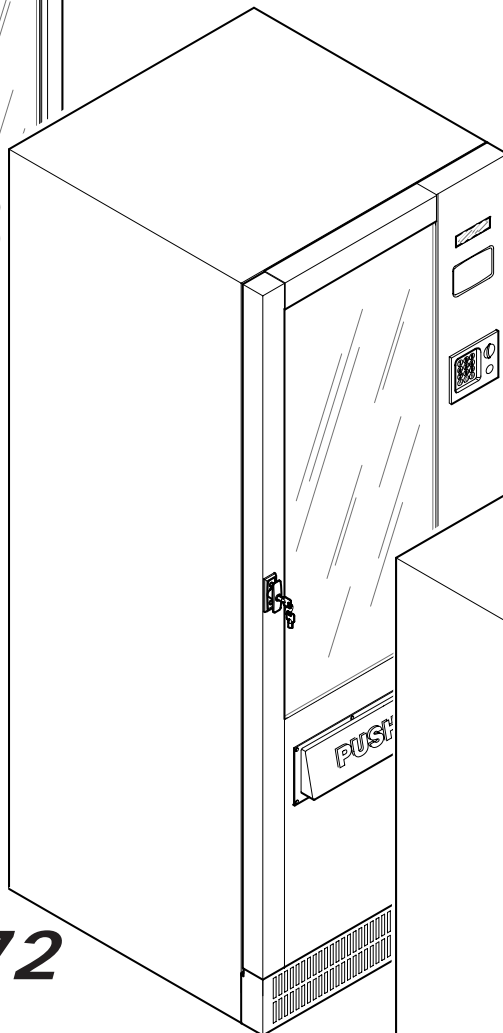
UNI EN ISO 9001: 2000



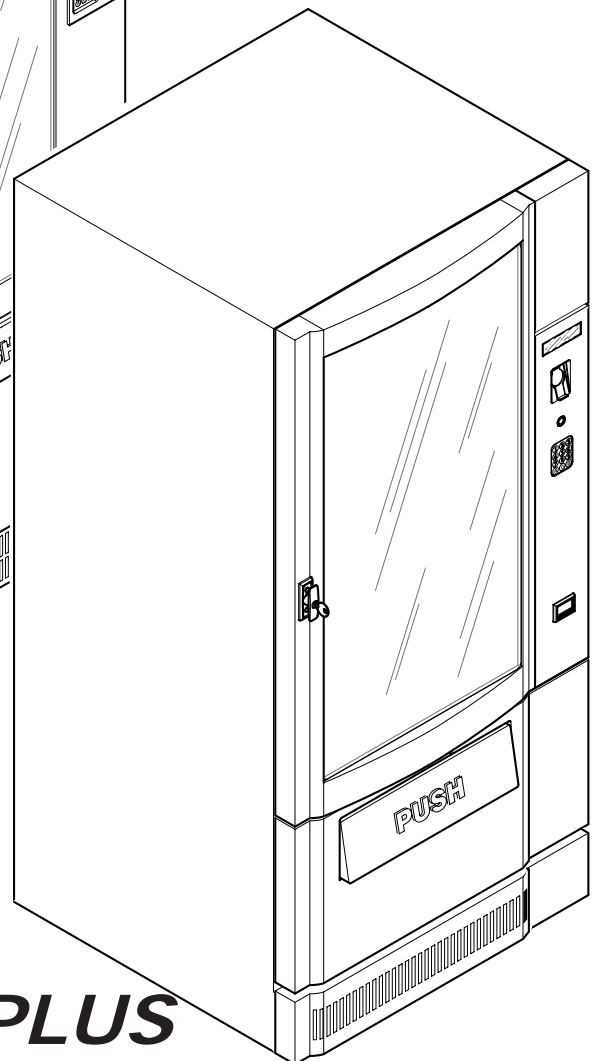
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



BVM 676



BVM 672



BVM 685

BVM 685 PLUS

BVM 695

BVM 695 PLUS

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 685 - BVM 685 PLUS - BVM 695 - BVM 695 PLUS -
BVM 672 - BVM 676**

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
Nível de ruído: 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

Além disso declara que os distribuidores presentes no final desta, se utilizados de acordo com os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção, estão em conformidade com os requisitos gerais e específicos requeridos pelo **Regulamento (CE) N° 852/2004 Anexo 2, Capítulo III, parágrafos 1 e 2g.**

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro de 2009

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Omero De Martin



INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de setembro 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

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

CERT. N° 9105.BNVD



CERT. N° 9191.BNVD



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 perfluorooctano (PFOS)
- Policloronaftaleno (PCN)
- Bis(tribromo fenoxi)etano Policlorobifenil (PCB)
- Benzeno

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), 12 de Janeiro de 2009

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.



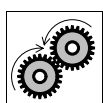
Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



ATENÇÃO: maquina em tensão



ATENÇÃO: partes quentes em contato!



ATENÇÃO Partes em movimento



PE

Indicação do fio terra



ADVERTENCIAS

OPERADOR DA MANUTENÇÃO

É a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café colherzinhas e copos.

Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 10.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.



TECNICO INSTALADOR

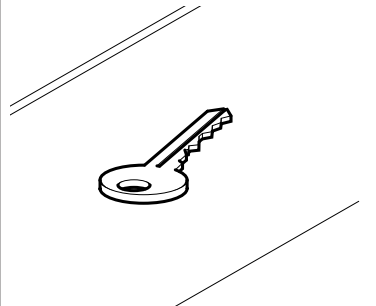
O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.

Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

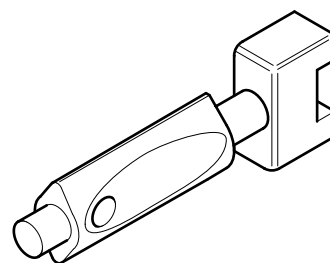




*Chaves utilizáveis pelo OPERADOR
DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO
INSTALADOR*



*Chaves utilizáveis pelo OPERADOR
DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO
INSTALADOR*



Chave de serviço com rearm Clixon.

*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 Advertências para o operador

1.2 Advertências gerais

2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DA MÁQUINA

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 Conexão à rede elétrica

6.3 Por em função

6.4 Grupo frigorífico

6.5 Capacidade de distribuição

6.5.1 Snacks e similares

6.6 Conexão para funcionamento em Master/slave (BVM685 / BVM676 / 971ES05)

6.6 Carga produtos

6.6.1 Carga gavetas

6.6.2 Introdução etiquetas

6.6.3 Instalação sistemas de pagamento

7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

8.0 MANUTENÇÃO

9.0 ALARMES

10.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

10.1 Limpeza e carga

10.1.1 Como limpar o distribuidor

10.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

10.1.3 Limpeza e manutenção

10.1.4 Manutenção ordinária e extraordinária

10.2 Regulagens

10.2.1 Espirais

10.2.2 Substituição da espiral

10.2.3 Modificação número de espirais por gaveta

10.2.4 Modificação altura entre as gavetas

10.2.5 Acessórios

10.3 Carregamento dos produtos

10.3.1 Módulo das latinhas e garrafas

10.3.2 Montagem do parte posterior da coluna e dos calços laterais

10.3.3 Regulagem dos excêntricos de distribuição

10.3.4 Regulagem da temperatura

10.4 Extração do grupo refrigerante

10.5 Inatividade

11.0 DESMANTELAMENTO



1.0 PREMISSA

1.1 Advertências para o operador

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



O 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 técnicos especializados) 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 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



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 técnico treinado.

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

– 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 o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.

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

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


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

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

- Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e 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, melhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a **Bianchi Vending Group** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.
- A **Bianchi Vending Group s.p.a.**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma cópia 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 distribuidor automático ou o Serviço Técnico aos números:

 **+039. 035.45.02.111**
fax +039. 035.883.304

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig. 1.1)
- versão do programa contido no micro-processor (etiqueta adesiva sobre componente montado sobre a ficha).

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

- instalação não correta
- alimentação elétrica 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 técnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos 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 compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.

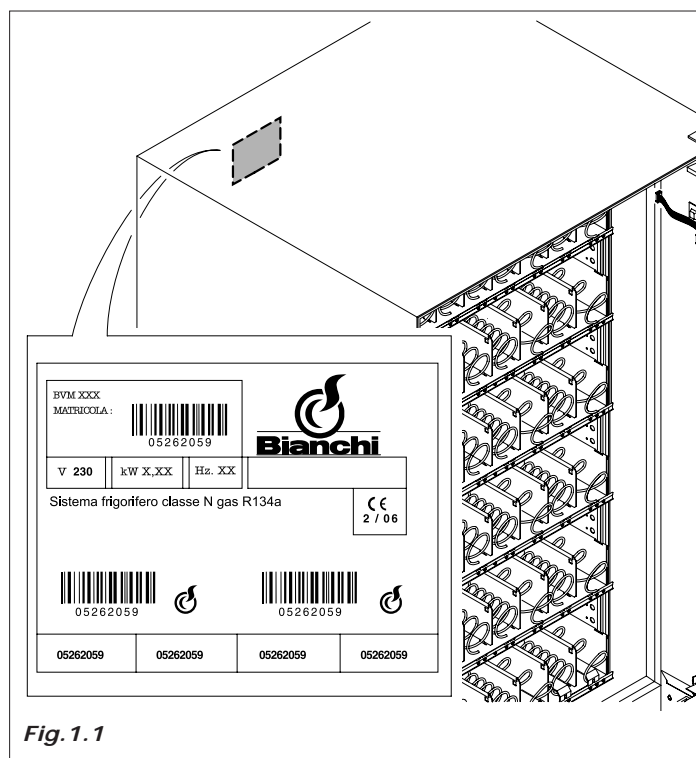


Fig. 1.1

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.

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

	BVM 685 685PLUS	BVM 676	BVM 695 695PLUS	BVM 672
Altura (A) mm	1830	1830	1830	1620
Largura (B) mm	900	750	1045	700
Profundidade (C) mm	930	930	930	825
Peso kg	310	280	365	195

Tensão de alimentação 230 V

Frequencia de alimentação Hz. 50

Potencia instalada ⁽¹⁾ kW 0,69 0,69 0,97 0,5

Conexão rede elétrica tomada SCHUKO

GRUPO REFRIGERADOR

Evaporador ventilado

Grupo refrigerante ⁽²⁾ classe N

Gás refrigerante R134a

BVM 685-BVM676: o conjunto frigorífico com compressor T6213Z (EMBRACO) carrega gás 440 g

BVM 685-BVM676: o conjunto frigorífico com compressor NEK 6212 Z (EMBRACO) atual em produção carrega gás 340 g

BVM 672: Carregamento gás 300 g

BVM 695: Carregamento gás 350 g

Tipo lâmpada NEON

Nível de pressão sonora ponderada A	52,2 dB ± 2,5 dB
Nível de potência sonora ponderada A	69,4 dB ± 3,0 dB

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

⁽²⁾ Conforme à versão pedida e às normas em vigor no lugar de utilizo.

MEDIDAS ESPIRAIS

Sao disponiveis espirais de passo diferente:

passo 22 mm Ø 68/DX	07018811 L16
passo 22 mm Ø 80/SX	07021011 L16
passo 22 mm Ø 80/DX	07020311 L16
passo 30 mm Ø 68/DX	07018511 L16
passo 35 mm Ø 68/DX	07018111 L16
passo 37 mm Ø 80/DX	07018711 L16
passo 45 mm Ø 68/DX+SX	07018311 L16
passo 45 mm Ø 68/SX	07019811 L16
passo 45 mm Ø 80/DX	07018211 L16
passo 60 mm Ø 68/DX+SX	07018911 L16
passo 60 mm Ø 68/SX	07019611 L16
passo 60 mm Ø 80/DX	07019411 L16
passo 75 mm Ø 68/DX	07018411 L16
passo 77 mm Ø 68/DX+SX	07019311 L16
passo 77 mm Ø 68/SX	07019511 L16
passo 81 mm Ø 80/DX	07020011 L16
passo 94 mm Ø 68/DX	07021111 L16
passo 94 mm Ø 68/SX	07021211 L16

CAPACITÄ VASSOI

Variável segundo o numero e o passo das espirais.

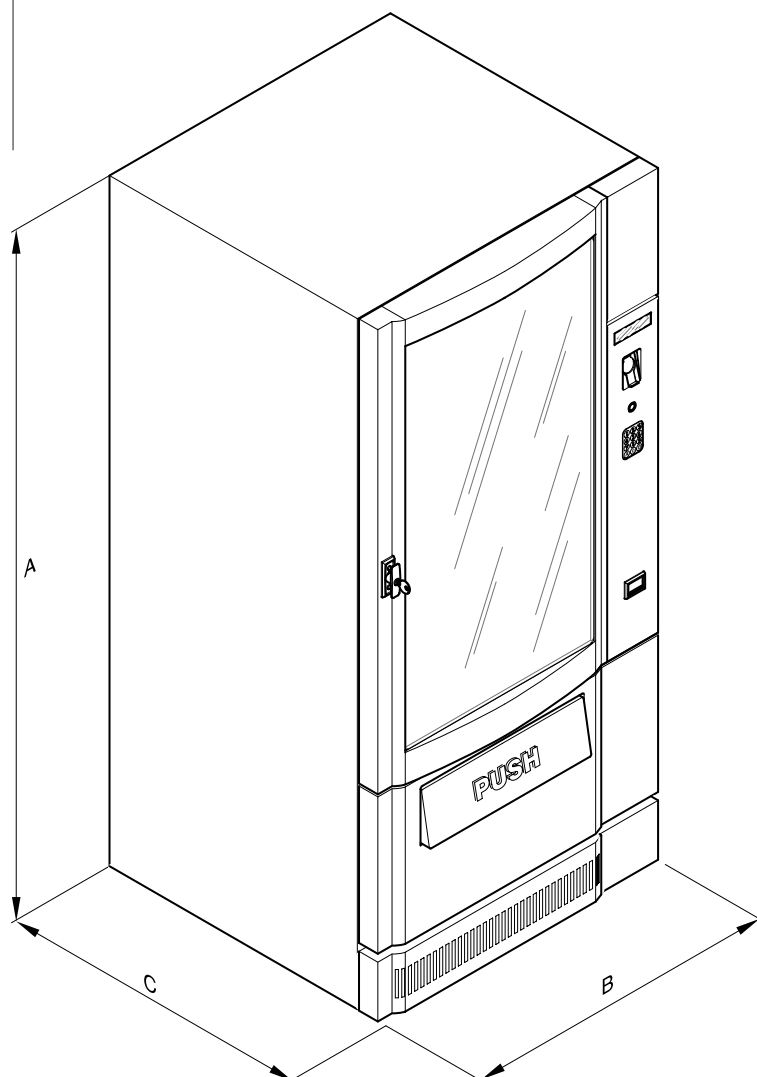


FIG.2.1

3.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA GERAL

3.1 Descrição da máquina (Fig.3.1)

- 1 Teclado externo (mod. BVM685-BVM695)
- 2 Ficha eletrônica (mod. BVM685-BVM695)
- 3 Gaveta produtos
- 4 Espiral
- 5 Porta do distribuidor
- 6 Grupo refrigerador
- 7 Grupo fichas
- 8 Zona distribuição
- 9 Grupo placa de potência (mod. BVM685-BVM695)
- 10 Grupo placa de potência (mod. BVM676)
- 11 Coluna produtos (mod. BVM685/695 PLUS)
- 12 Placa de potência (mod. BVM685/695 PLUS)

BVM685 PLUS
BVM695 PLUS
BVM685
BVM695

BVM676

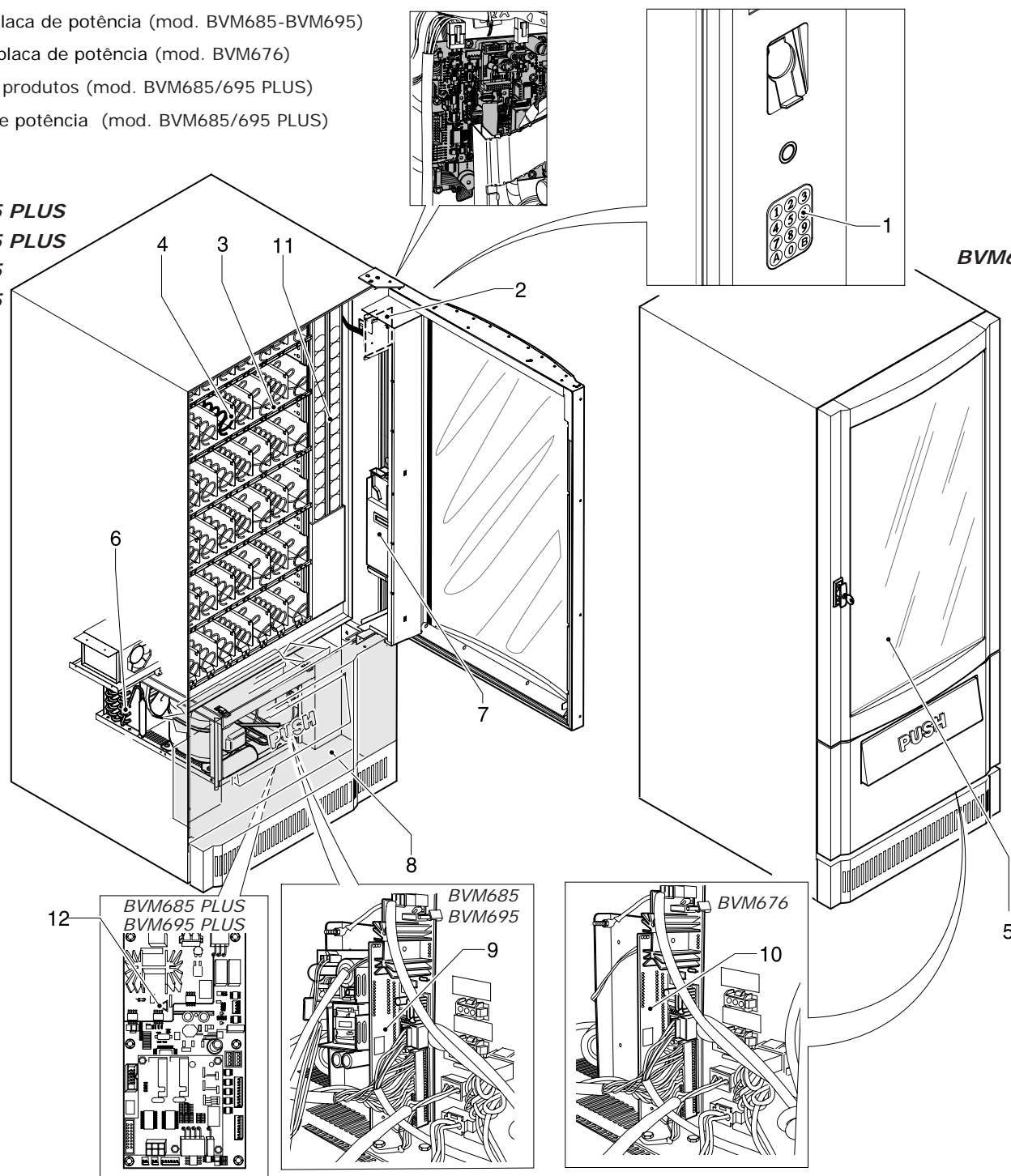


FIG.3.1

3.2 Descrição da máquina (Fig.3.2)

- 1 Teclado externo
- 2 Ficha eletrônica
- 3 Gaveta produtos
- 4 Espiral
- 5 Conjunto alimentação elétrica
- 6 Grupo refrigerador
- 7 Grupo fichas
- 8 Zona distribuição
- 9 Grupo placa de potência

BVM672

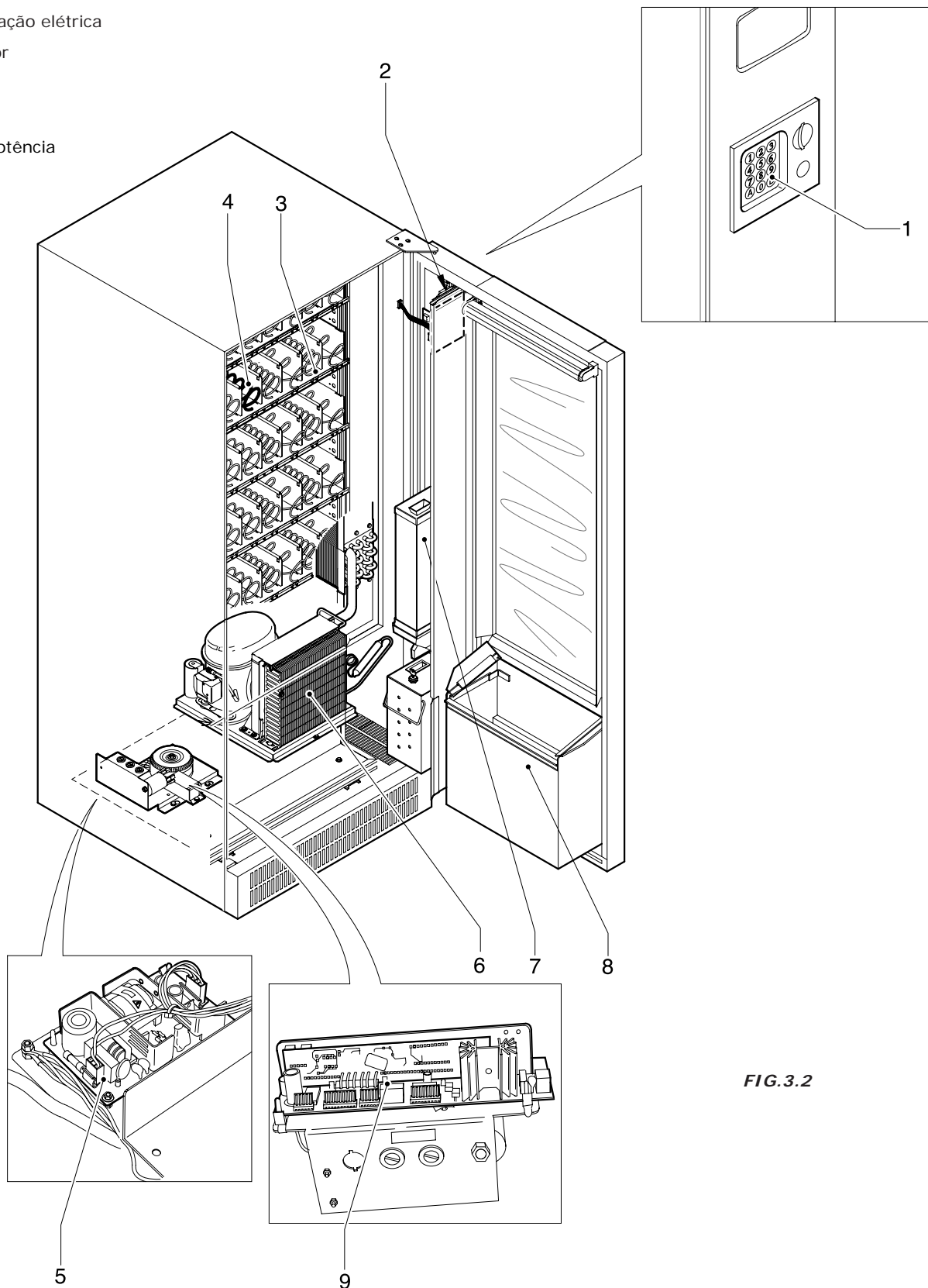


FIG.3.2

3.3 Uso contemplado

O distribuidor deve ser utilizado exclusivamente para a venda e distribuição de produtos confeccionados (doces, batatinhas, latinhas, garrafas, brik, etc). Seguir as dicas do produtor pelo que se refere as datas de vencimento dos produtos e a temperatura mais adequada.

3.4 Modelos

Vem utilizada a seguinte terminologia para distinguir os vários modelos do distribuidor automático:

BVM695: modelo com 6 gavetas com um máximo de 10 espirais por gaveta. Com botões externos. Funcionamento MASTER.

COMBINADO: (2 gavetas para garrafas e/ou latinhas e 4 gavetas para snack)

BVM695 PLUS: modelo com 6 gavetas com um máximo de 10 espirais por gaveta e duas colunas para garrafas ou latinhas.

Dotado de botoeira externa. Funcionamento MASTER.

COMBINADO: (3 gavetas para garrafas e/ou latinhas e 3 gavetas para produtos snack)

BVM685: modelo com 6 gavetas com um máximo de 8 espirais por gaveta. Com botões externos. Funcionamento MASTER.

COMBINADO: (3 gavetas para garrafas e/ou latinhas e 3 gavetas para snack)

BVM685 PLUS: modelo com 6 gavetas com um máximo de 8 espirais por gaveta e duas colunas para garrafas ou latinhas.

Dotado de botoeira externa. Funcionamento MASTER.

COMBINADO: (3 gavetas para garrafas e/ou latinhas e 3 gavetas para produtos snack)

BVM672: modelo com 5 gavetas com um máximo de 6 espirais por gaveta. Somente para funcionamento em SLAVE.

COMBINADO: (2 gavetas para garrafas e/ou latinhas e 3 gavetas para snack)

BVM676: modelo com 6 gavetas com um máximo de 8 espirais por gaveta. Com botões externos. Funcionamento MASTER.

COMBINADO: (2 gavetas para garrafas e/ou latinhas e 3 gavetas para snack)



ATENÇÃO!

Os modelos contem gás pressurizado tipo R134a.



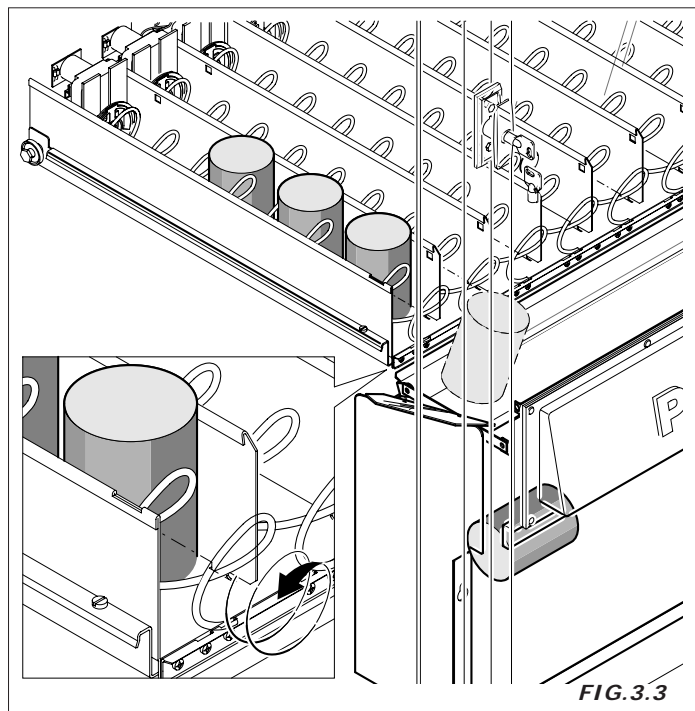
O manual foi preparado para o modelo mais completo: é possível, portanto, achar descrições ou explicações não relativas à própria máquina.

3.4 Regras de base de funcionamento

No normal funcionamento o distribuidor fica em stand-by. Introduzindo as moedas necessárias, em relação ao preço selecionado e formando o numero do produto desejado sobre o teclado, ativa-se o ciclo de distribuição.

DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO ESCOLHIDO

- formar o numero da espiral do produto desejado.
- o motor da espiral onde encontra-se o produto escolhido, efetua uma rotação completa (360°) deixando cair o produto na zona de distribuição (Fig. 3.3).
- empurrar a portinha da zona distribuição e apanhar o produto.





4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte (Fig. 4.1)

O transporte do distribuidor deve ser efetuado por pessoal competente.

O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.



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 exposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor
- seja posicionado em lugares húmidos

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

4.2 Estocagem

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

4.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em poliestireno e por uma película transparente em polipropilene (Fig. 4.2).

O distribuidor automático vem entregue 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

4.4 Recebimento

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



Na fim do transporte a embalagem deve ser íntegra, 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

- Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção (Fig. 4.3).

Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo (Fig. 4.4).

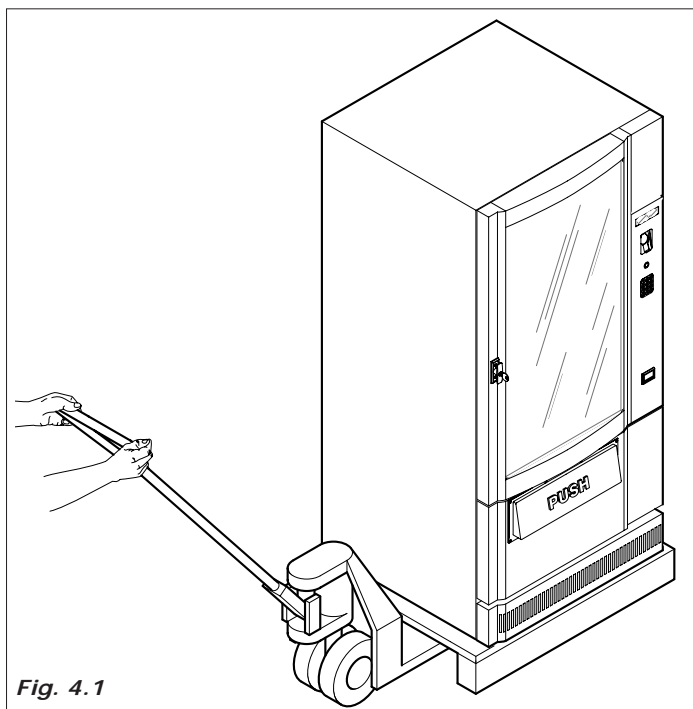


Fig. 4.1

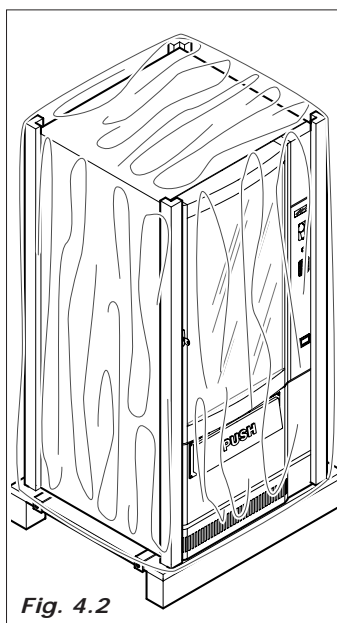


Fig. 4.2

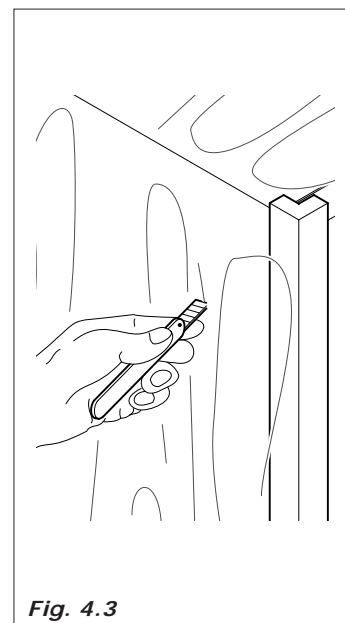


Fig. 4.3

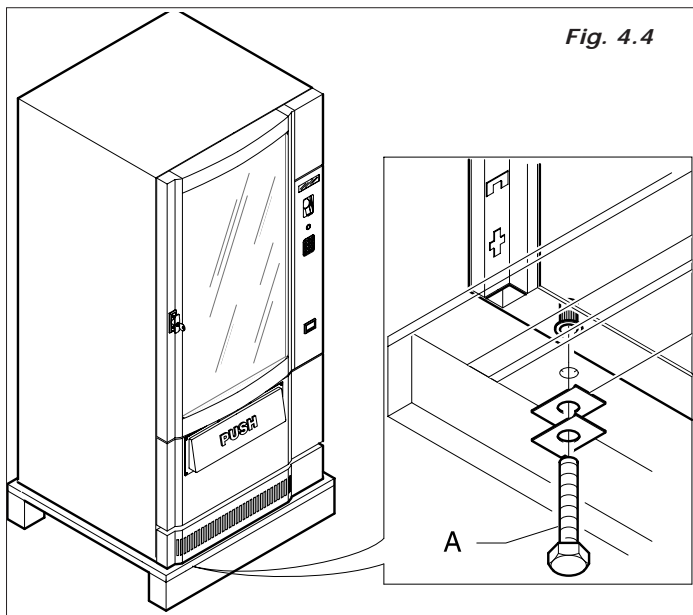


Fig. 4.4

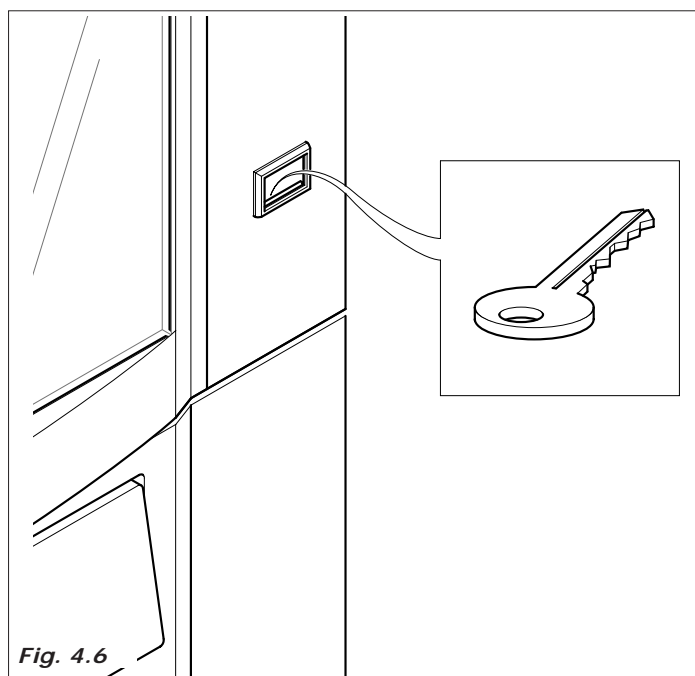
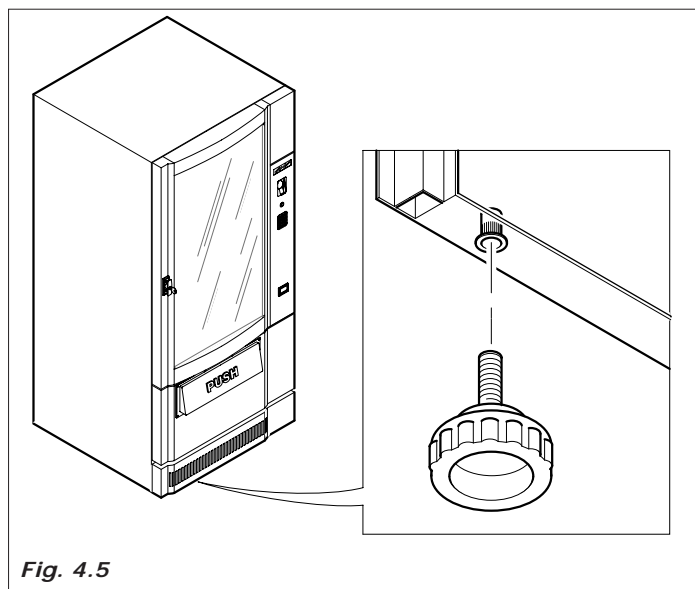
- Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 4.5) deixados soltos dos parafusos (A)
- tirar a chave do vão devolução troco (Fig. 4.6)

Abrir a porta do distribuidor e tirar os componentes listados a seguir:

- caixa
- faixa terminal



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque podem ser perigosas. Para a destruição consultar firmas especializadas.



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 técnico 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.

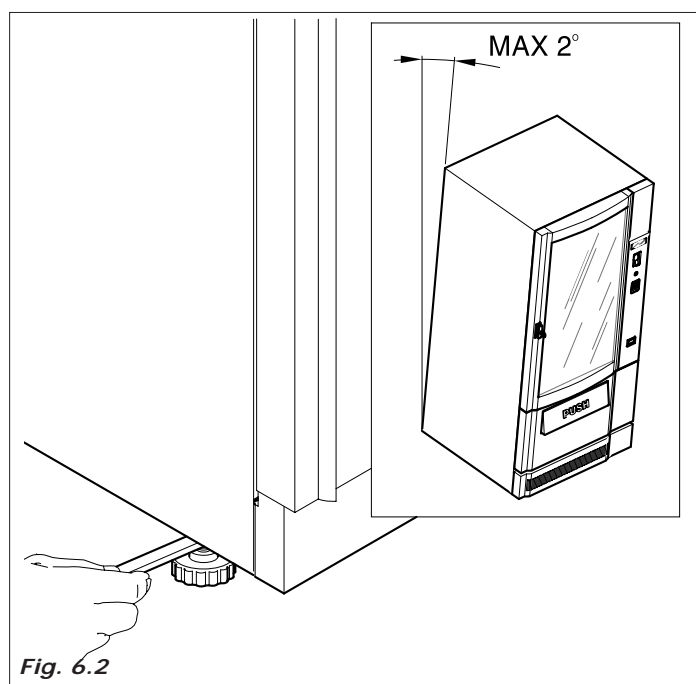
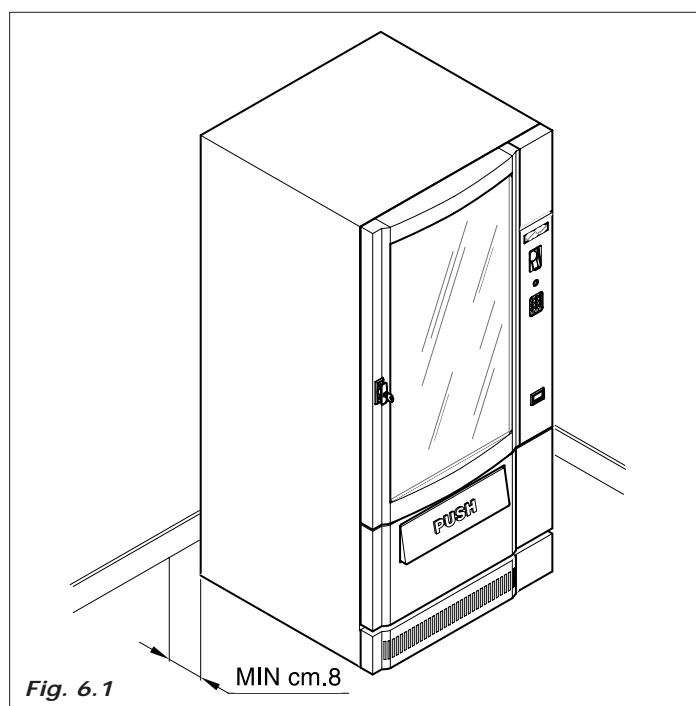
- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.
- **O distribuidor automático não é idóneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a 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 65%.
- 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 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 idóneo 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 incêndios.
- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distância mínima de 8 cm da mesma (Fig. 6.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
- Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel (Fig. 6.2). Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 2°.



- Verificar que as redes atrás e debaixo do radiador não estejam obstruídas para uma boa ventilação do grupo refrigerador.
- É bom fixar o distribuidor à parede utilizando os dois suportes em dotação. Fixá-los em primeiro lugar ao distribuidor (fig. 6.3) e depois à parede.



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

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

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

6.2 Conexão à rede elétrica

O distribuidor está predisposto para funcionar com tensão monofase 230 Volt e está protegido com fusíveis de 10A.

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do $\pm 6\%$
- 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 conectado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com tomada SCHUKO (Fig. 6.4).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig. 6.5).
- É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.

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

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



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

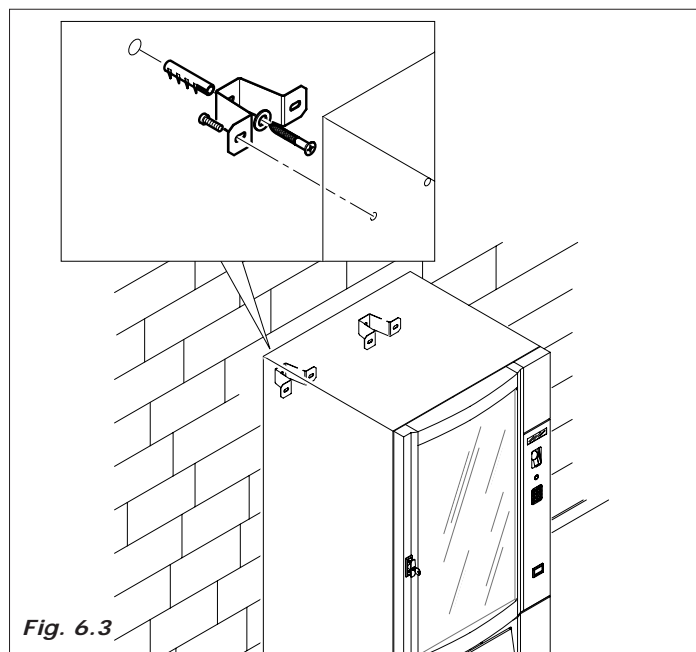


Fig. 6.3

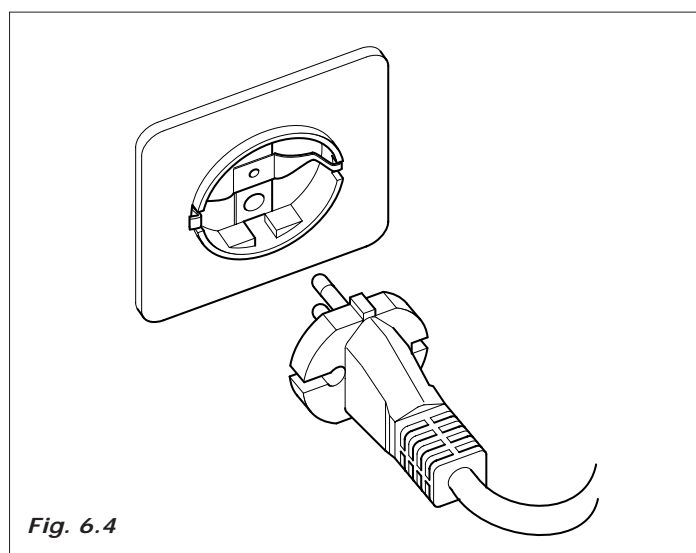


Fig. 6.4

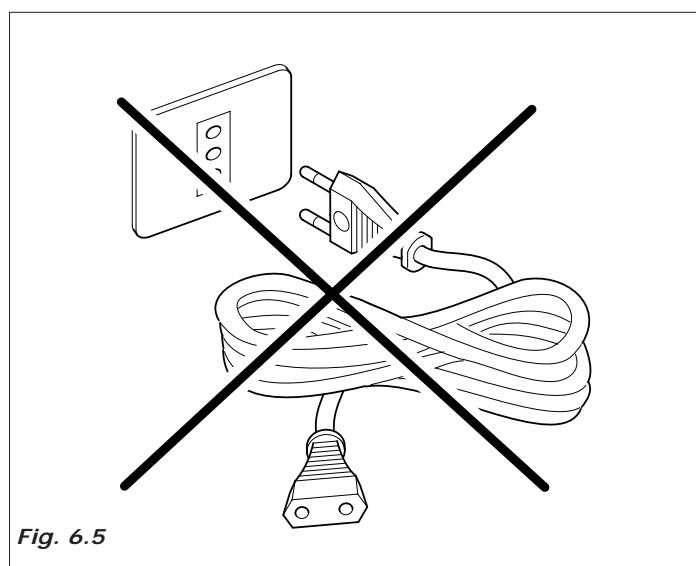


Fig. 6.5



6.3 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança (Fig. 6.6) que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).

Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconectar a tomada da aparelhagem.



Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig. 6.7).

- Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo.

E' possível, para o pessoal tecnico competente, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástico, em dotação ao distribuidor automático, no interruptor porta, virando-a de 90° (Fig. 6.8).



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

Deixar a chavinha só a pessoal competente.

Cada vez que o distribuidor vem ligado, começa um ciclo de diagnose que controla a posição das partes em movimento e o numero de motores por cada gaveta.

6.4 Grupo Frigorífico

O distribuidor possui um grupo frigorífico que permite o alcance e a manutenção da temperatura de esfriamento dos produtos a um valor compreendido entre + 2° C e + 15° C.

- O grupo frigorífico pode ser facilmente substituído em caso de anomalia. Ver a seção de manutenção.
- A temperatura interna é detectada por uma sonda eletrônica e pode ser predefinida em fase de programação, na placa eletrônica.

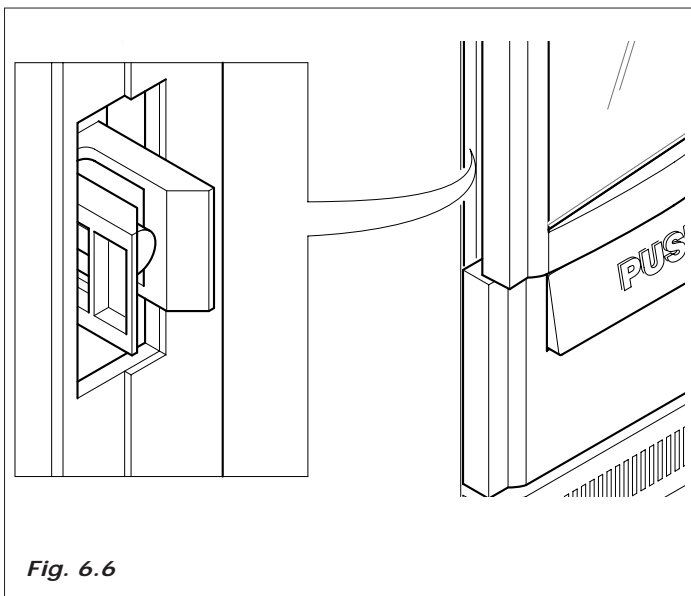


Fig. 6.6

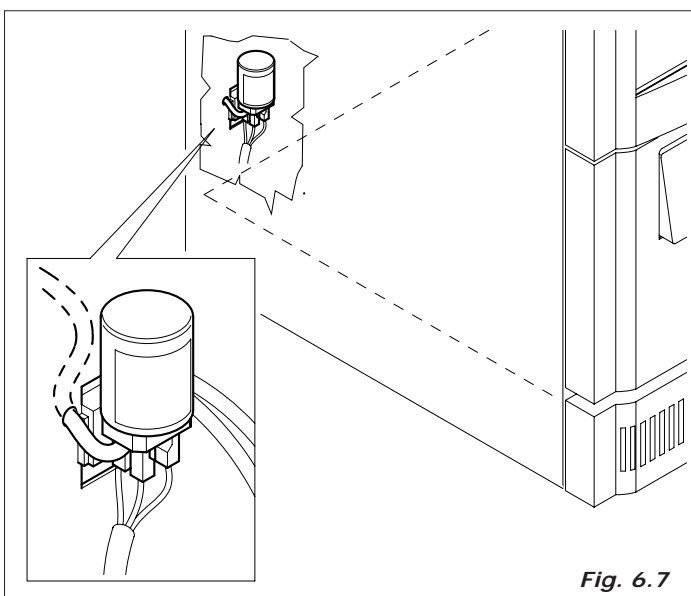


Fig. 6.7

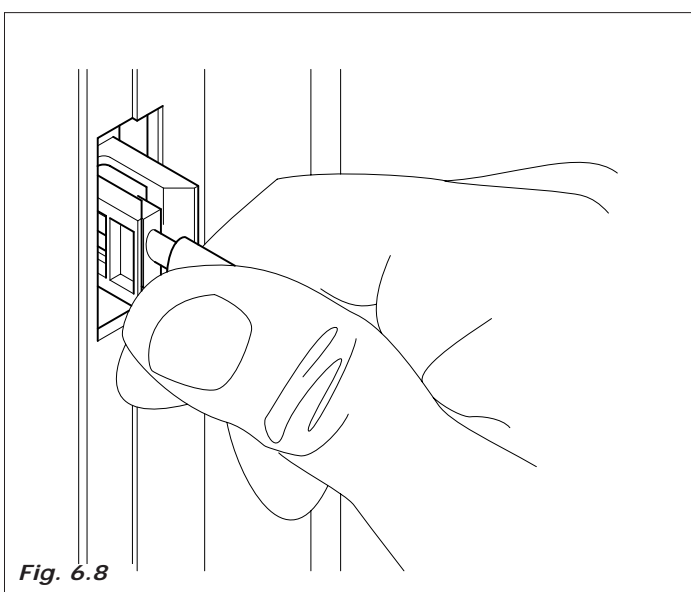


Fig. 6.8

6.5 Capacidade de distribuição

6.5.1 Snacks e similares

A capacidade varia segundo o número e o passo das espirais utilizadas. O número total das espirais pode variar; e a cada espiral corresponde uma seleção de preço.

Mod. BVM685

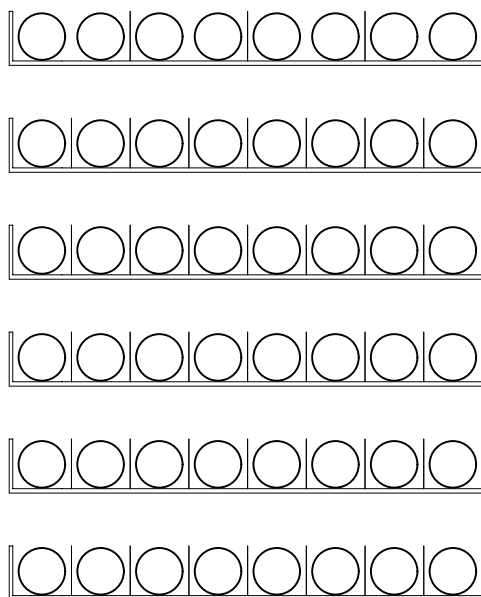
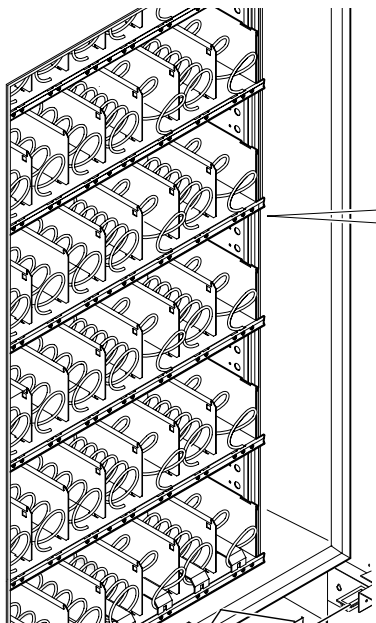


Fig. 6.9

Mod. BVM685 PLUS

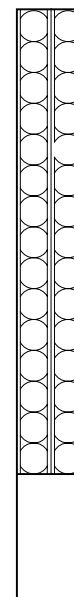
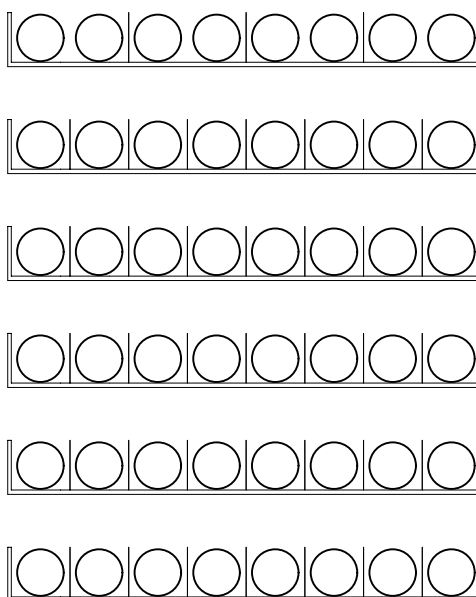
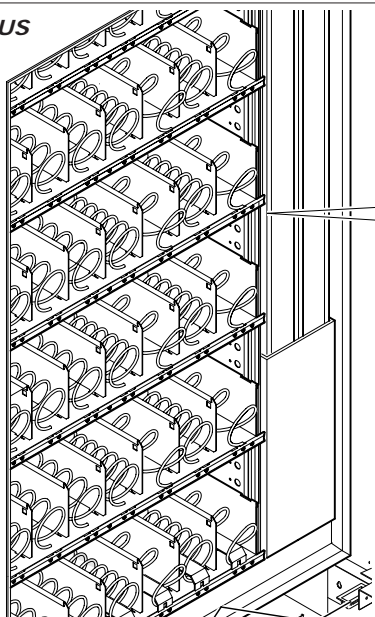


Fig. 6.10

Mod. BVM676

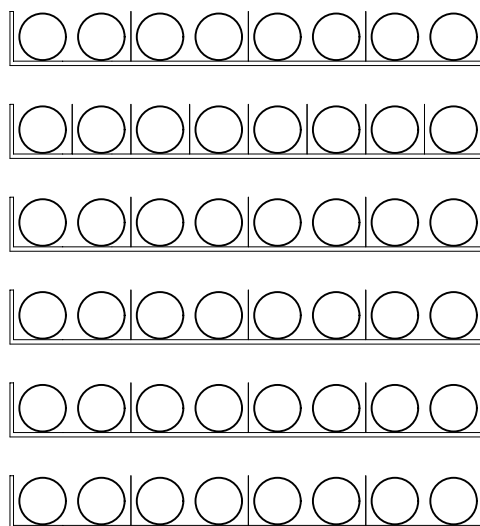
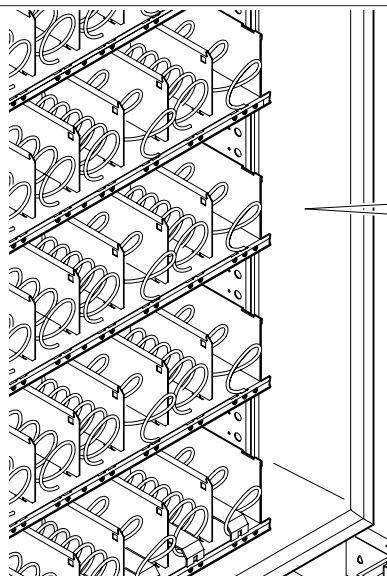


Fig. 6.11

Mod. BVM695

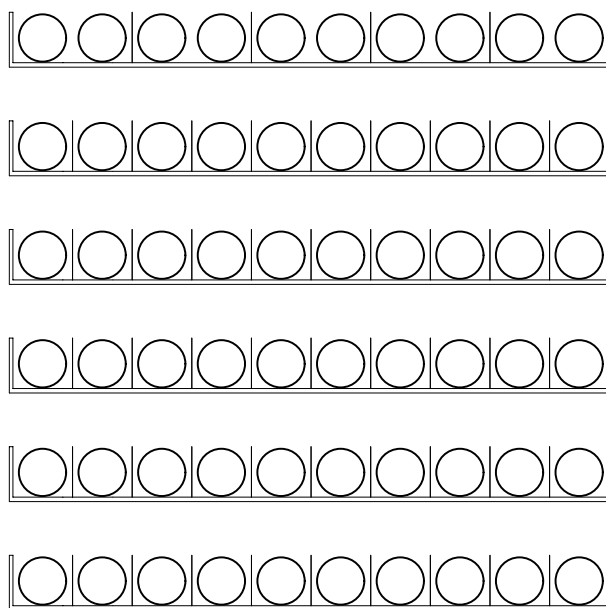
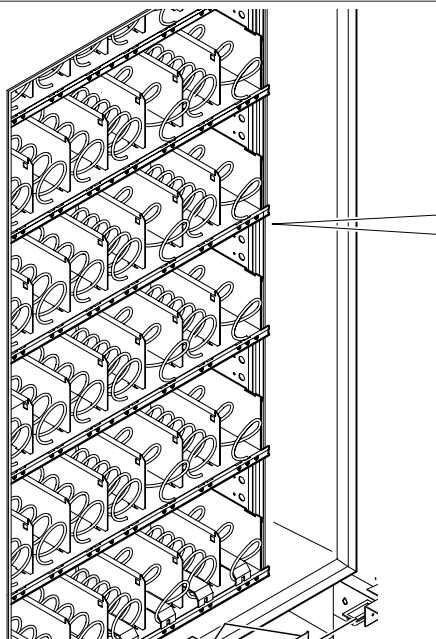


Fig. 6.12

Mod. BVM695 PLUS

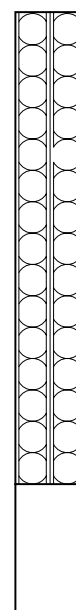
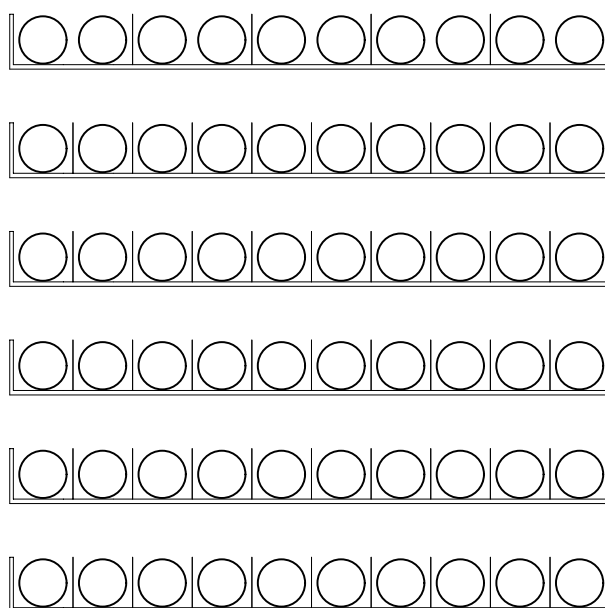
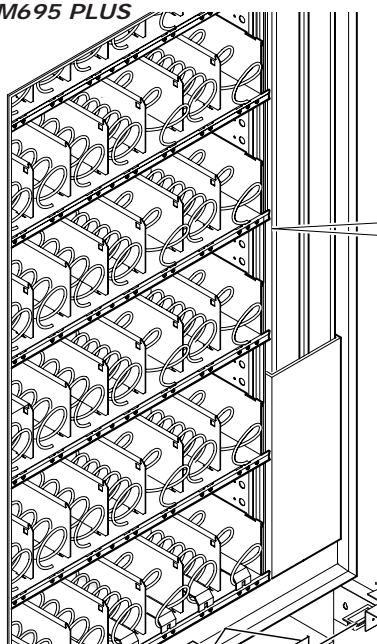


Fig. 6.13

Mod. BVM672

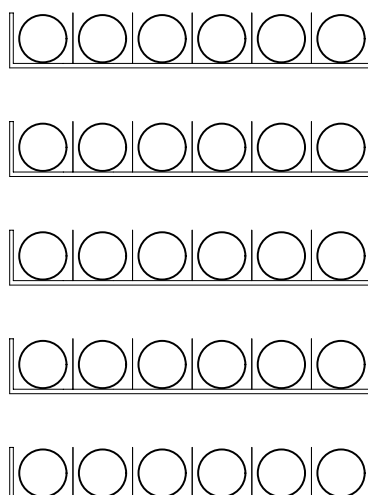
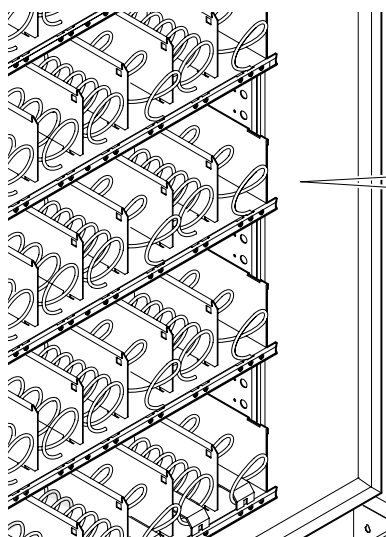


Fig. 6.14

6.6 Conexão para funcionamento em Master/slave (BVM685 / BVM676 / 971ES05)



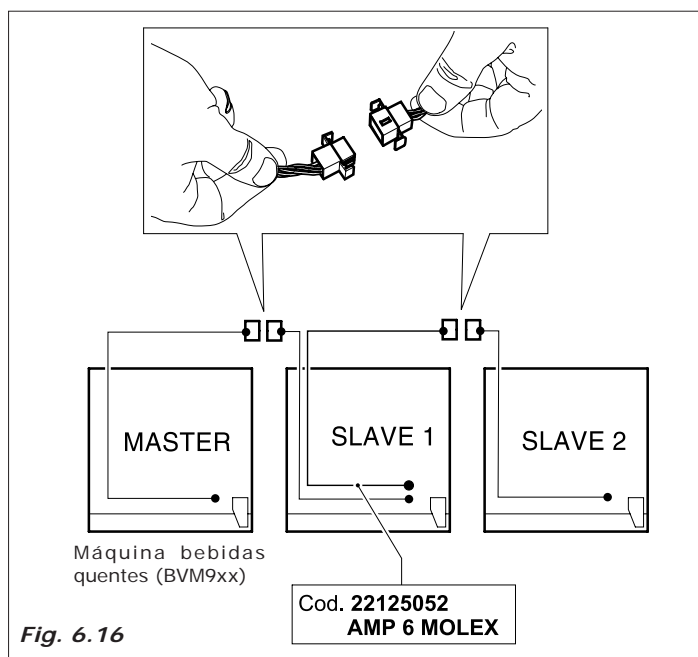
Esta operação deve ser executada exclusivamente por pessoal autorizado.



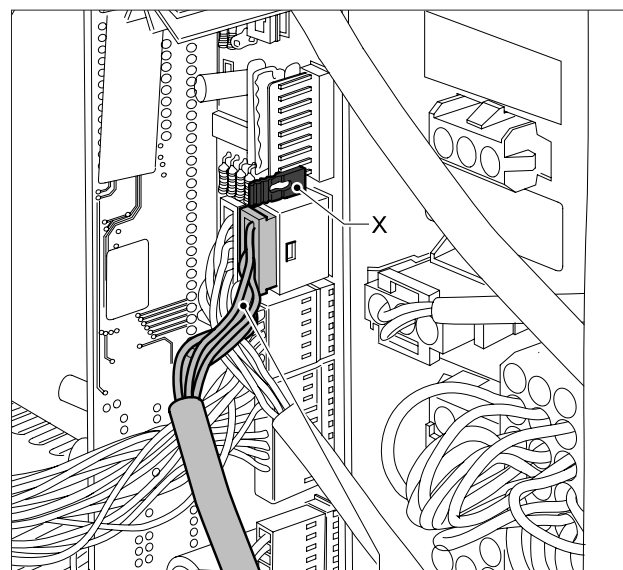
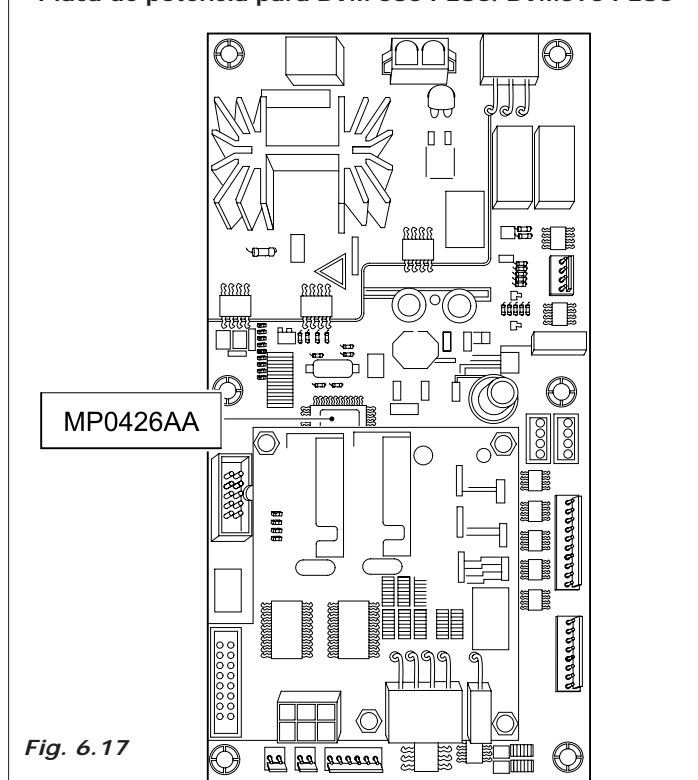
Antes de começar qualquer operação, esteja seguro de ter desligado a alimentação elétrica do distribuidor.

CONFIGURAÇÃO PLACA POTÊNCIA "AZUL" BVM636-676 para TRIO

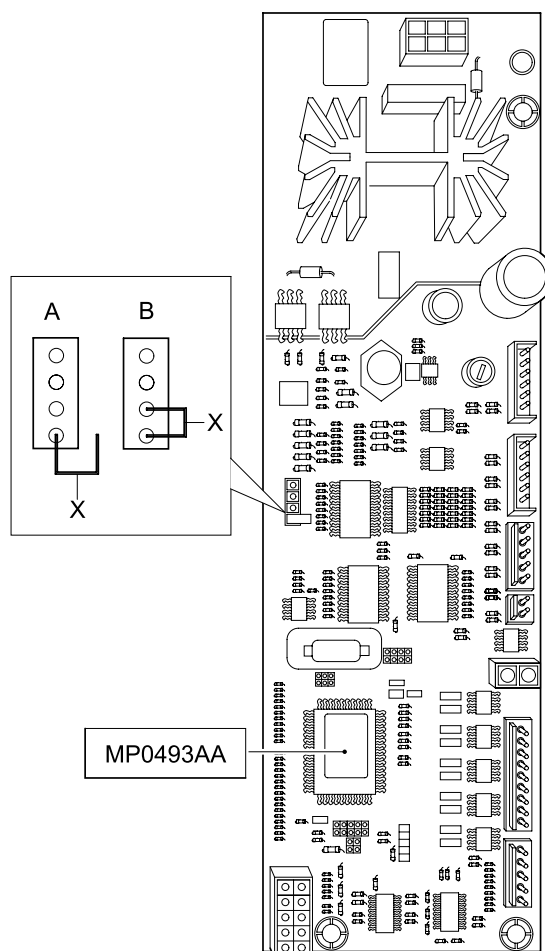
Todas as BVM636 e 676 são configuradas como na figura 6.14 com jumper inserido somente no pin 1 do conector Input (A), para poder configurar as BVM636-676 em trio e, portanto, como "B", é necessário posicionar o jumper nos pin 1 e 2 do conector Input (B). Para combinar uma BVM636 ou 676 a uma BVM921 é necessário configurá-las como "A", caso contrário o distribuidor master não reconhecerá o slave conectado.



Placa de potência para BVM 685 PLUS/BVM695 PLUS



Placa de potência para BVM 672 - 676 - 685 - 695





6.7 Carga produtos (com a máquina desligada)

6.7.1 Carga gavetas

- para efetuar a carga dos produtos é necessário tirar cada gaveta para o externo até o ponto de bloqueio.

As tres primeiras gavetas, iniciando pelo alto, se inclinam para baixo facilitando a carga. (Fig. 6.18)

- introduzir os produtos começando pela parte anterior da gaveta até a parte mais interna. Não deixar espaços vazios (Fig. 6.19)
- uma vez terminada a carga, empurrar a gaveta para o interno da máquina controlando que chegue perfeitamente até o fundo para garantir uma perfeita conexão elétrica.
- cada espiral pode ser roteada de 45° por vez (fig. 6.20) para encontrar a posição ideal por cada tipo de produto. Para a regulagem ver o aposito capítulo.

N.B.: Introduzir os produtos entre as espirais sem esforçar: os produtos não devem ficar “bloqueados” entre as espirais. Existem espirais de passo diferente; achar a apropriada ao tipo de produto que se deseja vender.

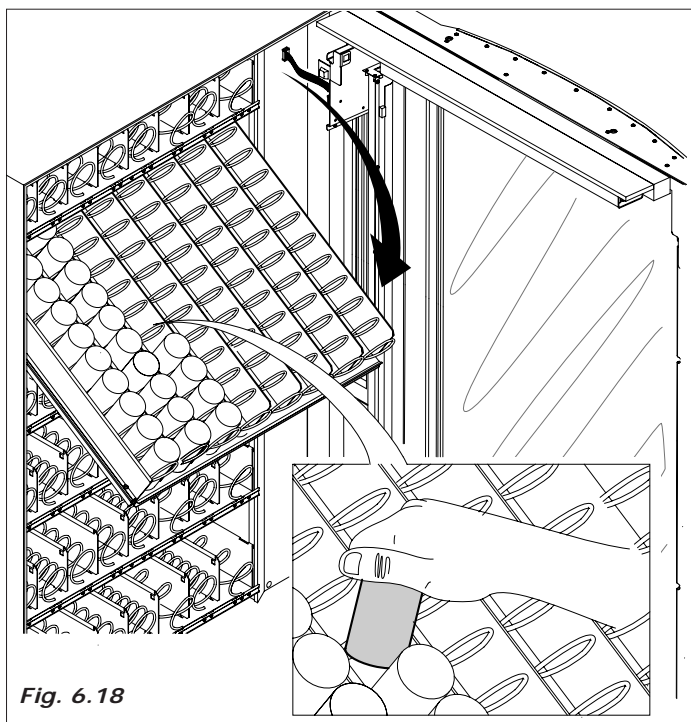


Fig. 6.18

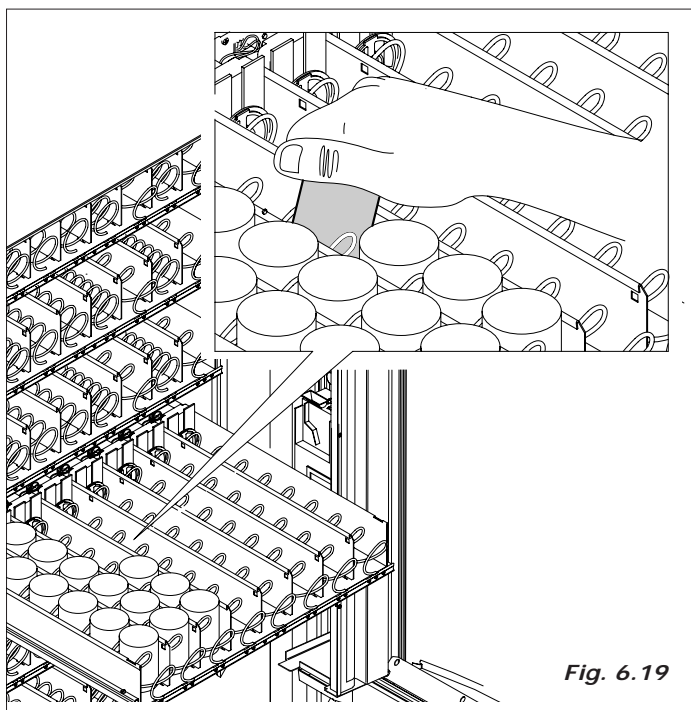


Fig. 6.19

6.7.2 Introdução etiquetas

- As etiquetas que indicam o numero de cada seleção e o preço deverão ser introduzidas nos apóstitos alojamentos como indicado na figura 6.20. Para o numero que se deve dar a cada seleção verificar o capítulo 10.2.3. Modificação numero espirais.



6.7.3 Instalação sistemas de pagamento

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

- conectar o sistemas de pagamento (Fig.6.21-pos.1) para as fichas à ficha Master.

Os seletores devem ser conectados diretamente na placa Master, os sistemas seriais Executive ou MDB por meio do cabo de interface fornecido em dotação.

Entrar na programação para a taragem.

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

Verificar as conexões do sistema de pagamento, consultando o esquema da trazido.

- enganchar o dispositivo (Fig.6.22).

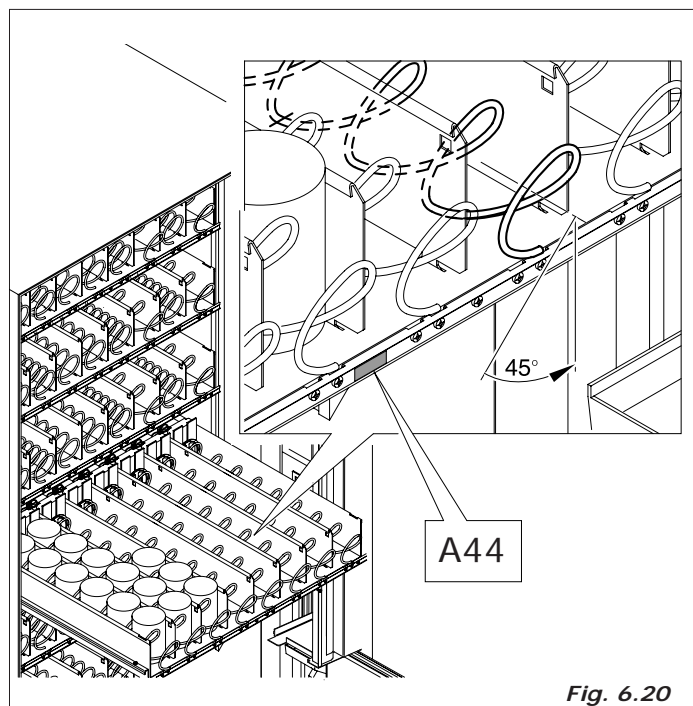
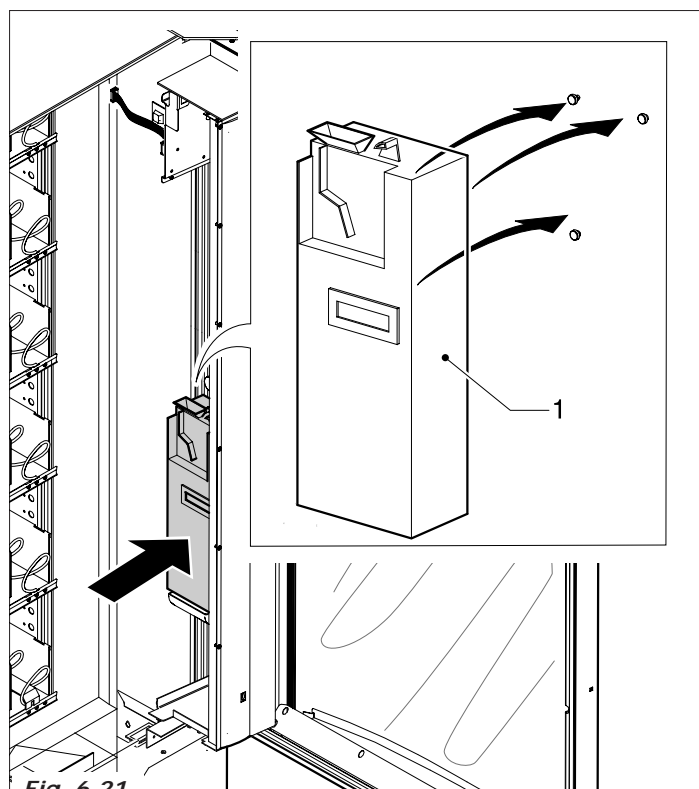


Fig. 6.20

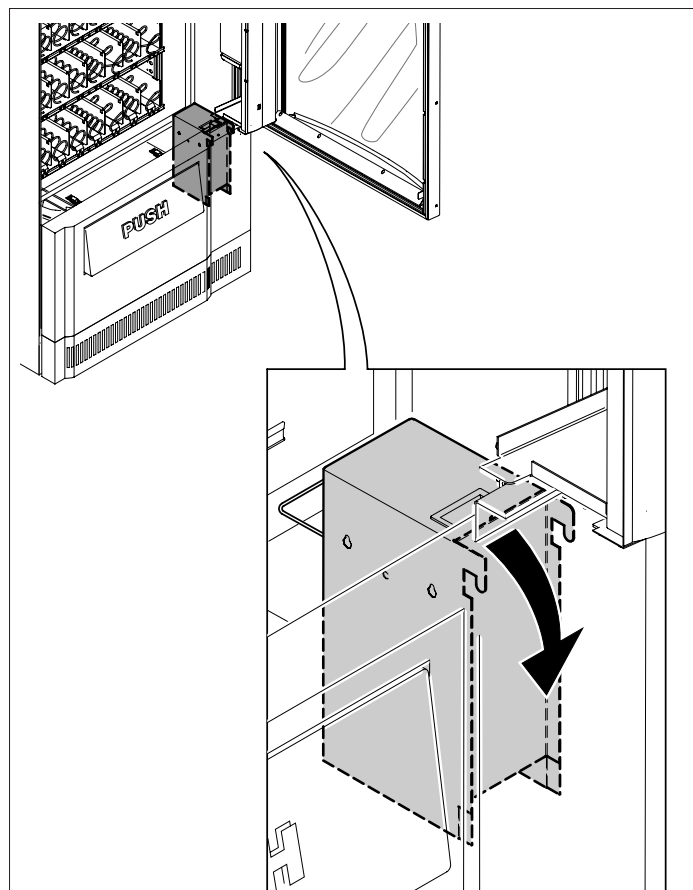


Fig. 6.22

7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

7.1 PASSWORD

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

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

PWD 1 - Menu de programação reduzido

PWD 2 - Menu de programação completo

PWD 3 - Menu Vendas;

PWD 4 - 88000 para testar todos os slaves BVM600;

Nota: Se a password do menu reduzido coincidir com a do menu completo será prioritária a do menu completo

7.2 MENU EM MÁQUINA

A PWD 1 permite acessar ao menu completo do distribuidor automático. O procedimento de acesso ao menu prevê: pressionar o botão PROG na ficha máster, inserir a password e pressionar a tecla ENTER. A seguir são listados o menu de programação do D.A.

PROGRAMAÇÃO COMPLETO
Opções
Temperatura
Tempos e Limites
Tempo Extra Motores
Sistemas de pagamento
Preços
Preço-Seleções'
Descontos
Promoções
Decontadores e Reservas
Vendas
OrólRelógioologio
Dados de default
Seqüência Espirais
Item Number FrIO



Teclado código

EM PROGRAMAÇÃO AS TECLAS ASSUMEM OS SEGUINTE SIGNIFICADOS:

- 1: Incrementa
- 3: Desloca cursor
- 5: Volta ao menu anterior (esc)
- 7: Decrementa
- 9: Enter

EM MANUTENÇÃO AS TECLAS ASSUMEM OS SEGUINTE SIGNIFICADOS:

- Tecla 1: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)
- Código 02: Carga tubos MDB
- Código 03: Descarrega tubos MDB
- Código 04: Teste entradas e esvazia tubos para MDB
- Código 05: Reset alarmes
- Código 06: Prova completa
- Código 12: Visualiza ventas totales (se pueden poner en cero por 5s)
- Código 15: Recarga Decontadores
- 0A (0B) : Visualiza a temperatura registrada pelo distribuidor (se configurado PAN)

Na pág. 30 é possível encontrar a combinação total das teclas que pode ser obtida em manutenção com ambos os tipos de D.A., quente e frio.

7.3 MENU de PROGRAMAÇÃO

7.3.1 Menu 'Opções'

Nr. Máquina	Número de matrícula da máquina [0÷999999]
Matrícula Slave 2	Número de matrícula da máquina slave 2 [0÷999999] Visualizado somente se presente a máquina slave 2
Matrícula Slave 3	Número de matrícula máquina slave 3 [0÷999999] Visualizado somente se presente a máquina slave 3
Nr locação	Número locação [0÷65535]
Nr cliente	Número cliente [0÷65535]
Língua	Língua [Italiano, Francês, Inglês, Espanhol, Alemão, Holandês, Português, Inglês, Catalão]
Currency Code	Definição do código International Telephone Country útil somente para Audit [000]

Tipo BVM600	Seleciona a tipologia de gerenciamento do compressor frio [Snack/Pan] Menu disponível somente se for o Tipo Máquina BVM600/ BVM470]
Código 1	Seleciona a Password 1 [00001]
Código 2	Seleciona a Password 2 [00002]
Código 3	Seleciona a Password 3 [00000]
2 caffè' FB	Habilitação café duplo FB [On/Off] Somente se gerenciamento Fresh Brew.
Mensagens Person	Gerenciamento Mensagens [On/Off]
Habil. Sens. Vega x	Habilita a gestão do sensor queda do produto nos distribuidores Vega. Se configurado em SIM o sensor queda do produto é habilitado. Uma seleção fria considera-se bem sucedida se o sensor identificar a passagem do produto. Se isto não acontecer o distribuidor comunica à moedeira a venda que não aconteceu Se configurado em Não nada verifica a distribuição ocorrida.
Habilitação Sw Porta	Atualmente não disponível.
Sequencialidade Espirais	Habilitação da opção Sequência Espirais [Sim/Não] (Vega 6xx).
EVA-DTS level 1 - 3	

7.3.2 Menu 'Temperatura'

Temp.1 Tanque Slave X	Temperatura relativa à sonda 1 do Tanque A [5÷15 °C para modelo SNACK e 1÷15 °C para modelo PAN , >15 °C = Off] Determina a temperatura de exercício do D.A. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER.
Delta Temp.1 Slave X	Isteresi temperatura relativa à sonda 1 do Freddo A [1.0÷5.0 °C] Determina o intervalo com relação à temperatura programada para a inserção e desinserção do compressor. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. Memorizado na ficha scheda BVM600.
Offset temp.1 Slave X	Offset temperatura relativa à sonda 1 Freddo A [-5÷5 °C] A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER.
Delta Segura Slave X	Delta segurança Freddo A [5÷50 °C] Habilitado somente na configuração PAN, determina a temperatura de segurança. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER.
T Segura Slave X	T segurança Freddo A [1÷9 horas] Intervalo expresso em horas no final nas quais as seleções das 2 gavetas inferiores são ainda disponíveis apesar da temperatura da cela ser superior a 7°C (Temperatura de segurança) por exemplo depois da instalação ou depois do carregamento do distribuidor. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER.
Retirada de gelo depois Slave X	Frequência de retirada do gelo Freddo A [1÷12 horas] Intervalo expresso em horas para a retirada do gelo do radiador. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER.
Retirada do gelo para Slave X	Duração da retirada do gelo frio A [1÷30 minutos] Intervalo expresso em minutos que determina a duração do desligamento do compressor para a retirada do gelo. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER.

T Sicur 98

[Sim/Não] Somente distribuidores configurados como PAN.

Se Se executa o seguinte ciclo PAN:

O ciclo prevê o acendimento do distribuidor que se a sonda identifica uma temperatura interna > à de segurança aconteça o bloqueio das seleções. Em um tempo limite de 30seg, sinalizado com a ativação do buzzer, é possível inibir o alarme determinando no teclado alfanumérico o código 98. O alarme para temperatura ficará inibido pelo tempo de segurança programado; transcorrido este tempo será novamente habilitado o controle da temperatura de segurança. Se no acendimento a temperatura identificada resultar < que a de segurança (condição de não alarme), é imediatamente habilitado o controle desta temperatura. O zeramento deste alarme é possível tanto em modo de manutenção, quanto desligando e religando a máquina, compondo o código 98 em 30 seg de funcionamento do buzzer.

Se a temperatura no tanque atingir o valor determinado como temperatura de segurança, as seleções de 51 a 68 são bloqueadas tornando-as automaticamente "NÃO DISPONÍVEIS".

Se Não executa o seguinte ciclo PAN:

O ciclo prevê o acendimento do distribuidor que não seja controlada a temperatura por todo o tempo de segurança programado. Transcorrido este tempo será novamente habilitado o controle da temperatura de segurança. Se, depois do tempo de segurança, a temperatura identificada for > que a de segurança (condição de alarme), são imediatamente bloqueadas as seleções de 51 a 68 tornando-as automaticamente "NÃO DISPONÍVEIS". O zeramento deste alarme é possível tanto em modo manutenção, quanto desligando e religando a máquina.

7.3.3 Menu 'Tempos e Limites'

T-out motores slave X	Timeout motores espirais BVM600 [0÷25.0 s] . A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. No gerenciamento de distribuição das espirais existe um timeout sucessivo interno para a distribuição completa. Este timeout é igual ao máximo do timeout motores ou seja 25.5 s.
Timeout Lift x	Timeout Lift [0÷25.5s] . Tempo no qual o lift deve terminar uma seleção.
Tentativa	
Gaveta x [0-3]	No caso no qual os tempos da gaveta estão em 0 é apresentado este parâmetro que permite escolher depois de quantas falhas é colocada em alarme a espiral. Default 1.
T Power Off	[0...995] (resolução=5) O parâmetro é habilitado somente se estiver presente o Chip Relógio e se o tipo da máquina for PAN. O parâmetro determina o timeout de ausência de rede no fim do qual são bloqueadas as seleções das últimas duas gavetas presentes na máquina.

O microprocessador vai ler e memorizar a data e a hora na qual ocorre a falta da tensão elétrica. O sucessivo acendimento do distribuidor (após a retomada da tensão elétrica), o microprocessador avaliará se o tempo de desligamento é maior do que o T Power Off programado.

Se assim fosse as seleções Frescas são desabilitadas (últimas duas gavetas).

A seguir as condições possíveis:

Condição	Funcionamento	Tipologia Alarme
Tempo falta rede < T Power Off	Regular	Nenhum
Tempo falta rede < T Power Off	Regular	Nenhum
Tempo falta rede < T Power Off	Inibe últimas duas Gavetas	ECA - Memorizado EJB - Memorizado
Tempo falta rede > 999	Bloqueia o D.A.	Fora de Serviço

No caso em que a máquina permaneça desligada por mais de 999 minutos, será necessário executar uma operação de Reset dos alarmes para poder recolocar em funcionamento todos os controles do distribuidor. A cada vez que é executado um reset o tempo é zerado. Após a condição de reset o primeiro desligamento e o sucessivo acendimento do distribuidor não será considerado (ex. Manutenção e/ou carregamento). A seguir da inibição das gavetas são geradas as sinalizações de seleções não disponíveis (mesmo com controle remoto).

A data e a hora são memorizadas a cada 5 minutos. Esta extensão nos permitirá garantir 9 anos de duração das reinscrições da locação.

7.3.4 Menu 'Extra tempo'

Extra tempo setor X Movimento adicional no caso da passagem ausente do produto após uma seleção [0.0 ... 1.0s]. X=11 to 68 e corresponde a cada espiral presente no distribuidor(prioritária às tentativas gaveta). Se o parâmetro é determinado em 0 esta função não é disponível e a lógica de gerenciamento muda, dando a possibilidade de gerenciar as tentativas da gaveta.

Se o distribuidor for constituído por 5 gavetas deverá ocultar o parâmetro para as gavetas 6-7-8. Cada 0.1 s no vazio correspondem a aproximadamente 12 graus de movimento de uma espiral. Valor de default 0.3s

7.3.5 Menu 'Sistemas de pagamento'

7.3.5.0 Parâmetros Gerais

Protocolo Escolha Sistema de Pagamento (Menu a deslizamento Up-Down)

Paralelo

Timeout Crédito Gerenciamento timeout crédito antes de ir para overpay [0-180s]

Multivenda Habilitação multivenda [On/Off]. Se ON o crédito permanece sempre no display bypassando o timeout determinado. Se off se gerencia o timeout crédito.

Ponto decimal Ponto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Somente para protocolo Paralelo.

Se selecionado o Validador o distribuidor permanece sempre em Exact Change

Executive

Troco Imediato Habilita distribuição do troco instantâneo se efetuada uma seleção da máquina do Quente [On/Off] Prioritário em Multivenda. Visível somente se protocolo Executive.

Fixo na linha 1-2 Habilitação mensagem "Inserir quantia exata" fixo no display se a moedeira não puder distribuir o troco.

ECS dif.

Timeout preço Timeout preço (somente para ECS ou price holding) [2.0÷25.0 s]

Fixo na linha 1-2 Habilitação mensagem "Inserir quantia exata" fixo no display se a moedeira não puder distribuir o troco.

Troco Imediato Habilita distribuição do troco instantâneo se for efetuada uma seleção da máquina do Calor [On/Off] Prioritário em Multivenda. Visível somente se protocolo Executive.

Price Holding

Timeout preço Timeout preço (somente para ECS ou price holding) [2.0÷25.0 s]

Tabela Preços (Sim/Não) Se Não a tabela preço é única e gerencia 50 preços (1 –50). Se Sim a tabela de preços é dividida em duas tabelas. A primeira tabela 1 –25. a segunda tabela 26 (25+1) 50 (25+25)

MDB

Timeout crédito Gerenciamento timeout crédito antes de ir em overpay [0...180s]

Multivenda Habilitação multivenda [On/Off]. Se ON o crédito permanece sempre no display bypassando o timeout determinado. Se off gerencia o timeout crédito.

Fixo n linha 1-2 Habilitação mensagem "Inserir quantia exata" fixo no display se a moedeira não puder distribuir o troco.

Ignora Exact Change OFF

1- Configuração MDB Moedeira+Leitor de notas: se a moedeira não puder dar o troco não serão aceitas as notas;

2- Configuração MDB Moedeira +Cash less+Leitor de notas: o leitor é habilitado somente para recarregar as chavinhas

ON:

1- Configuração MDB Moedeira+Leitor de notas: se a moedeira não puder dar o troco serão aceitas as notas;

2- Configuração MDB Moedeira+Cash less+Leitor de notas: o leitor é habilitado somente para recarregar as chavinhas

Troco máximo Máximo troco distribuível pela moedeira [0÷9999]

Troca moedas Attiva la leva del troco [Sim/Não]

Crédito max mon. Máximo crédito aceito pela moedeira [0÷65535]

Crédito max chi. Máximo crédito carregável na chave [0÷65535]

Ignora ExChg Ignora as inibições de moedas se em 'exact change' [Sim/Não]

Liv Min tubo 1 X Seleciona a quantidade mínima no tubo 1 [1...20]

Liv Min tubo 2 X	Seleciona a quantidade mínima no tubo 2 [1...20]
Liv Min tubo 3 X	Seleciona a quantidade mínima no tubo 3 [1...20]
Liv Min tubo 4 X	Seleciona a quantidade mínima no tubo 4 [1...20]
Liv Min tubo 5 X	Seleciona a quantidade mínima no tubo 5 [1...20]
Habil. TOKEN	Habilitação TOKEN [On/Off]
Token 1	Determinação do valor do Token 1 [000.00÷999.99] Habilitado somente se Habil.Token On
Token 2	Determinação do valor do Token 2 [000.00÷999.99] Habilitado somente se Habil. Token On
Token 3	Determinação do valor do Token 3 [000.00÷999.99] Habilitado somente se Habil. Token On
Câmbio x Token	Habilita câmbio se o valor do token for > do que a seleção [Y/N] Habilitado somente se Habil. Token On
Recarga Token	Habilita a recarga do valor da moeda na chave [Y/N] Habilitado somente se Habil. Token On
Ex.Chg. & Token	Inibe a aceitação do token quando a máquina estiver em Exact Change [Y/N] Habilitado somente se Habil. Token On
Durante as fases de reset o sistema de pagamento é inibido.	

7.3.5.1 Moedas/Linha

Moeda 1	Associação moeda - linha 1 [0÷65535]
...	
Moeda 16	Associação moeda - linha 16 [0÷65535]

7.3.5.2 Notas/Linha

Nota 1	Associação Nota - linha 1 [0÷65535]
...	
Nota 16	Associação Nota - linha 16 [0÷65535]

7.3.5.3 A Habilitação Moedas

Moeda 1	Habilitação moeda 1 [On/Off]
...	
Moeda 16	Habilitação moeda16 [On/Off]

7.3.5.4 Habilitação Notas

Nota 1	Habilitação Nota 1	[On/Off]
...		
Nota 16	Habilitação Nota 16	[On/Off]

7.3.6 Menu 'Tabela Preços'

Se determinado tabela preços em Não

Preço 1	Preço 1 [0÷65535]
...	
Preço 50	Preço 50 [0÷65535]

Se determinado tabela de preços em Sim

Preço 1	
....	Tabela preços 1
Preço 25	
Preço 25 + 1	
...	Tabela preços 2
Preço 25+25	

7.3.7 Menu 'Preço-Seleções'

Tudo no preço 1 Todas as seleções associadas ao preço 1 [On/Off] com exceção dos botões de pré-seleção. O preço do botão de pré-seleção é associado à respectiva tecla.

Preço set/col XX	Preço setor /coluna XX [1÷50]
...	
Preço set/col XX	Preço setor /coluna XX [1÷50]

Próximo à linha da tabela preço deve ser visualizado o preço determinado para facilitar a programação. As siglas A e B referem-se a BVM600 A e BVM600 B para a realização do Trittico.

7.3.8 Menu 'Tabela Descontos'

Desconto X Desconto X=1 to 50 [0÷65535] relativo às moedas

Se estiver presente um leitor chave ou cassless MDB habilito também a segunda tabela de descontos.

Desconto Chave X Desconto Chave X=1 to 50 [0÷65535]

7.3.9 Menu 'Promoções'

Habilita Promo	Habilita Gerenciamento das promoções[0/Usuário/ Determina] O promoções desabilitadas
Promo cashless	Habilita o Gerenciamento das promoções na presença de um sistema cashless [On/Off]
Promo moeda	Habilita o Gerenciamento das promoções na presença de crédito [On/Off]
	Utiliza os descontos da tabela descontos.
Happy Hour	Gerenciamento Happy Hour [On/Off] Disponível somente com chip relógio, com Nenhuma Promoção e com Promoção Determina. Calendário
	Diário
	Semanal
	Mensal

Se Diário habilita o happy hour segundo as faixas horárias determinadas todos os dias do mês.

Se Semanal habilita o seguinte menu:

Segunda feira
Terça feira
Quarta feira
Quinta feira
Sexta feira
Sábado
Domingo

Nesta modalidade, selecionando Segunda feira como dia da semana, o happy hour é executado segundo as faixas horárias determinadas só e exclusivamente todas as segundas feiras do mês.

Se Mensal ou Semanal habilita o seguinte menu:

Happy Hour 1: OFF ou XX
Happy Hour 2: OFF ou XX
Happy Hour 3: OFF ou XX
Happy Hour 4: OFF ou XX
Happy Hour 5: OFF ou XX

Se 'Início' é maior ou igual a 'Fim', a faixa de acendimento não é habilitada. Em Happy Hour é habilitada a tabela de descontos.

Início 1	Determina o horário de acendimento 1 [00:00÷23:59]
Fim 1	Determina o horário de desligamento 1 [00:00÷23:59]
Início 2	Determina o horário de acendimento 2 [00:00÷23:59]
Fim 2	Determina o horário de desligamento 2 [00:00÷23:59]
Início 3	Determina o horário de acendimento 1 [00:00÷23:59]
Fim 3	Determina o horário de desligamento 1 [00:00÷23:59]
Início 4	Determina o horário de acendimento 2 [00:00÷23:59]
Fim 4	Determina o horário de desligamento 2 [00:00÷23:59]

Se 'Início' for maior ou igual a 'Fim', a faixa de acendimento não é habilitada. Se isto for feito em ambas as faixas, a máquina não está em Happy Hour.

Mess H Hour	Gerenciamento Mensagens Happy Hour [On/Off]
Desconto H Hour	Desconto para todas as bebidas em Happy Hour [0÷65535]

7.3.10 Menu 'Decontadores e Reservas'

Deconta Setores?	Sim/Não (Se "Sim" exige os parâmetros de deconta relativos aos setores. Quando decont. = 0 distribuições desabilitadas)
Habilita Reset?	Habilita o Gerenciamento do botão reset dos decantadores em manutenção [On/Off]. No momento da confirmação de cada decantador a eletrônica vai memorizar, duplicando-os, os valores não ainda decontados em locais de memória seguros. Cada vez que o operador entrará em manutenção poderá, através de um botão dedicado, colocar novamente os decantadores no parâmetro inicial. Verificar a possibilidade de restaurar automaticamente na passagem do operador
Dec. Sett/Coll XX	Valor do decontador Setor/Coluna XX[0÷25]

7.3.11 Menu 'Vendas'

Inc quente	Importância tot quente zerável [0÷16777215]
Inc tot snack	Importo tot snack não zerável [0÷16777215]
Inc snack	Importo tot snack zerável [0÷16777215]
Inc tot n.a.	Importância tot não zerável [0÷16777215]
Inc tot	Importância tot zerável [0÷16777215]
Desconto	Desconto tot soma de todos os descontos aplicati em uma distribuição [0÷16777215]
Overpay	Overpay tot – Totais recebidos mas nã utilizados [0÷16777215]
Batidas tot N.A.	Batidas tot não zerável Pagas/Gratuitas/ Prova[0÷16777215]
Batidas totais	Batidas tot zeráveis Pagas/Gratuitas/Prova [0÷16777215]
Batidas Pagas	
Batidas totais	Batidas tot não zeráveis PagasQuente+ Snack [0÷16777215]
Batidas totali	Batidas tot zeráveis Pagas Quente+ Snack [0÷16777215]
Tot. caldo N.A	Batidas tot. quente não zeráveis [0÷16777215]
Tot caldo	Batidas tot quente zeráveis [0÷16777215]
Batidas sel. 01	Contador batidas bebida 1 [0÷65535]
...	
Batidas sel. 54	Contador batidas bebida 54 [0÷65535]
Tot. snack N.A	Batidas tot. snack non zerável [0÷16777215]
Tot snack	Batidas tot snack zeráveis [0÷16777215]
Batidas set. 11	Contador batidas setor 11 [0÷65535]
...	
Batidas set. 68	Contador batidas setor 68 [0÷65535]
Gratis	
Tot. Grátis	Grátis tot não zerável [0÷16777215]
Tot. Grátis	Grátis tot zerável [0÷16777215]
Gratis sel. 01	Contador grátis bebida 1[0÷65535]
...	
Gratis sel. 54	Contador grátis bebida 54 [0÷65535]
Gratis sett. 11	Contador grátis setor 11[0÷65535]
...	
Gratis sett. 68	Contador gratis setor 68
Jarra	
Tot. Jarra N.A.	Jarra tot non zerável [0÷16777215]
Tot. Jarra	Jarra tot zerável [0÷16777215]
Jarra sel. 01	Contador jarra bebida 1[0÷65535]
...	
Jarra sel. 30	Contador jarra bebida 30 [0÷65535]
Jarra Gratis	
Tot. Jarra Gratis N.A.	Jarra Gratis tot non zerável [0÷16777215]
Tot. Jarra Gratis	Jarra Gratis tot zerável [0÷16777215]
Jarra Gratis sel. 01	Contador Jarra Gratis bebida 1 [0÷65535]
...	
Jarra Gratis sel. 30	Contador Jarra Gratis bebida 30 [0÷65535]
Test Jarra	
Tot. Test Jarra N.A.	Test Jarra tot non zerável [0÷16777215]

Tot. Test Jarra	Test Jarra tot zerável [0÷16777215]
Test Jarra sel. 01	Contador Test Jarra bebida 1 [0÷65535]
...	
Test Jarra sel. 54	Contador Test Jarra bebida 54 [0÷65535]
Prova	
Tot.Prova N.A.	Prova tot não zerável [0÷16777215]
Tot.Prova	Prova tot zerável [0÷16777215]
Prova sel. 01	Contador prova bebida 1 [0÷65535]
...	
Prova sel. 30	Contador prova bebida 30 [0÷65535]
Prova sett. 11	Contador prova setor 11 [0÷65535]
...	
Prova sett. 68	Contador prova setor 68 [0÷65535]
Preselezioni	
Tot Presel 1	Tot Preseleção 1 zerável [0÷16777215]
...	
Tot.Presel X	Tot Pré seleção XX zerável [0÷16777215]
Moedas	
Moeda 1	Contador moeda 1 [0÷65535]
...	
Moeda 16	Contador moeda 16 [0÷65535]
Banconote	
Nota 1	Contador Nota 1 [0÷65535]
...	
Nota 16	Contador Nota 16 [0÷65535]
Código vendas	Determinação código vendas [00000÷99999]
CancelaCódigo	Inserção código [0000÷9999, default 0001]
Sost. código?	Substituir o código? [Sim/Não]
Código	Determinação código [0000÷9999]
Azzerare?	Zerar os dados de venda? [Sim/Não]

7.3.11.1 'Audit Moedeira'

Aut. Tub.	Valor das moedas inseridas automaticamente [00000÷99999]
Man. Tub.	Valor das moedas inseridas manualmente [00000÷99999]
Aut. Em.	Valor das moedas esvaziadas automaticamente [00000÷99999]
Man. Em.	Valor das moedas esvaziadas manualmente [00000÷99999]
Acc. CP.	Valor delle moedas caricate su chiave [00000÷99999]
Add. CP.	Valor moedas descarregadas da chave [00000÷99999]
Reset Tubos	
Código	Inserção código [0000÷9999, default 0001]
Subst. código?	Substituir o código? [Sim/Não]
Código	Determinação código [0000÷9999]
Zerar?	Zerar os dados dos tubos? [Sim/Não]

7.3.12 Menu 'Relógio'

São disponíveis os seguintes menus:

Hora/minuto
Data
Acende
Lavagens
Desbacteriza

7.3.12.1 'Hora/minuto'

Set hora/minuto Determinar a hora e o minuto correntes[00:00÷23:59]

7.3.12.2 'Data'

Set Data Determina data corrente [Dia/mês/ano]

7.3.12.3 'Accendi'

Início 1	Determina o horário de acendimento 1 [00:00÷23:59]
Fim 1	Determina o horário de desligamento 1 [00:00÷23:59]
D.A. Off 1?	Decide desligar todo o distribuidor ou deixar em St-by somente a moedeira [On/Off]. E' ligado à faixa 1
Início 2	Determina o horário de acendimento 2 [00:00÷23:59]
Fim 2	Determina o horário de desligamento 2 [00:00÷23:59]
D.A. Off 2?	Decide desligar todo o distribuidor ou deixar em St-by somente a moedeira [On/Off]. E' ligado à faixa 2

Se 'Início' é maior ou igual a 'Fim', a faixa de acendimento não é habilitada. Se isto for feito em ambas as faixas, a máquina é sempre acesa. Se um D.A. está em condição de Off, o display visualiza na linha 1 a palavra Off e na linha 2 a hora real.

7.3.13 Dados de default

Código Inserimento código [6666]. Será um código fixo para todos imposto por Bianchi.

Recuperar? Recuperar os dados de fábrica? [Sim/Não]

No momento no qual o distribuidor é programado em linha de montagem, as calibrações std são duplicadas e inseridas na tabela de dados de default. Se alguém recupera a configuração obtém os mesmos dados que foram carregados em Bianchi Vending Group Spa.

7.3.14 Sequência Espirais

Sequencialidade Espirais Habilitação da opção Sequência Espirais [Sim/Não] (Vega 6xx).

Permite selecionar diversas espirais e gerenciá-las com um único código.

Esta opção é utilizada por exemplo quando em muitas espirais tem-se a mesma tipologia de produto. As espirais deste grupo, em cada seleção, serão ativadas em sequência distribuindo um produto cada uma. Serão de qualquer modo respeitados os tempos Extra para cada espiral e as tentativas gaveta.

A seguir a programação:

Ponto N° 1:

Caso se tenha pelo menos um slave Vega conectado e funcionando, se verá o menu Sequência Espirais:

Escolha menü
Sequência espirais

Entrando no menu, pressionando a tecla ENTER aparece:

Sequência espirais
Grupo 1A

Onde o número indica o grupo que pode ir de 1 até 12, e a letra me indica se se refere à Vega A ou à Vega B, por isto a sequência será: 1A ... 12A, 1B ... 12B.

Ponto N° 2:

Uma vez selecionado o grupo que me interessa modificar, utilizando as teclas INC para incrementar ou DEC para decrementar as cifras, confirmando com ENTER na programação das espirais associadas ao grupo selecionado:

Grupo x A
NN W YY

Onde na 1° linha comparece o número x [1 ÷ 12] do grupo selecionado e a indicação da Vega A ou B a qual se refere, na 2° linha ao invés NN é o número de espirais associadas ao grupo x e é um valor somente de visualização que não pode ser programado, a letra W indica se o grupo se refere ao 1° ou 2° Vega e as cifras YY fazem referência ao código espiral que faz parte do grupo.

Ao entrar no menu é visualizada a primeira espiral que faz parte do grupo, ou no caso de um grupo vazio é visualizado NN igual a 0 e o código A 00 ou B 00 segundo a Vega.

A este ponto tenho duas possibilidades posso eliminar uma ou mais espirais ou acrescentar uma ou mais espirais dentro do grupo escolhido, a menos que não seja um grupo anteriormente vazio, e neste caso posso somente acrescentar uma ou mais espirais Para eliminar uma espiral: com a tecla ENTER posso deslizar todas as espirais que fazem parte do grupo escolhido.

Uma vez selecionada a espiral a ser eliminada pressionando a tecla 5 (cursor) elimino-a, se verá que o número de espirais presentes (NN) diminuirá de uma unidade e o código (YY) visualizará uma espiral presente.

É também possível escolher diretamente a espiral, utilizando as teclas INC e DEC e pressionando a tecla 5. Naturalmente se a espiral selecionada não fizer parte do grupo não acontece nada. As espirais eliminadas não vão fazer parte de nenhum grupo.

Para acrescentar uma espiral: dentro do grupo utilizando as teclas INC e DEC seleciono a espiral que quero inserir. Pressionando ENTER associo a espiral ao grupo. Ser verá aumentar o número de espirais presentes (NN). Se a espiral selecionada fazia parte de um outro grupo, a ação comporta a eliminação da espiral do grupo anterior por ser inserida no novo grupo.

Exemplo de combinação espiral/coluna em BVM685 latinas/garrafas:

Suponhamos querer combinar a espiral A 31 à coluna 1 (água natural) e a espiral A 32 à coluna 2 (água com gás).

1. No menu Opções habilitar a sequência espirais em SIM
2. No menu SEQUÊNCIA ESPIRAIS, conjunto 1A combinar a espiral A31 e a coluna AC1 e no conjunto 2A combinar a espiral A32 e a coluna AC2.
3. Neste caso, digitando o código A 32 será alimentado o produto da coluna AC1. Se o produto da coluna tiver terminado então, digitando o código A31, o produto será fornecido pela espiral. O mesmo ocorrerá para a seleção A32.

7.3.15 Menu 'Item Number Frio'

código frio XXX Determina o código ITEM NUMBER para o setor ou coluna XXX [0÷254]

...
código frio XXX Determina o código ITEM NUMBER para o setor ou coluna XXX [0÷254]

8.0 MANUTENÇÃO

Se entra em manutenção pressionando a tecla 'Service'.

O display visualiza em linha 1 'Manutenção xxx', na qual xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes identificados.

Pressionando duas vezes a tecla Service, será bypassada a fase de espera do aquecimento permitindo efetuar seleções de teste mesmo em temperatura não a regime.

Pressionando uma tecla se visualiza a temperatura das caldeiras slave em scroll.

No painel manutenção prevê as seguintes funções:

Prova Completa	Depois da pressão desta tecla na linha 2 é visualizada a palavra Prova e a máquina permanece à espera da seleção, no final da distribuição a máquina sai do estado de prova e retorna ao estado de manutenção.
Reset Defeitos	São zerados todos os alarmes e é feito o diagnóstico do Distribuidor automático. Na linha 2 é visualizada a mensagem Reset para um T de 2 segundos.
Deslizamento Alarmes	Utilizado para o deslizamento dos alarmes e das sinalizações presentes. Se existem sinalizações são visualizadas na linha 2 assim que se entra em manutenção, se não existem sinalizações a linha riga 2 é branca. A visualização durante o estado de manutenção não se atualiza automaticamente, para atualizá-la deve-se pressionar novamente esta tecla.
Batidas Totais	São visualizadas as batidas totais não zeráveis em um T de 2 segundos após o que se volta ao estado de manutenção.
Reset deconta	Permite restaurar ao valor inicial o decantadores. Deverá ser uma pressão dupla.
Ench. tubos MDB	Ench. tubos MDB
Esvazia tubos MDB	Moeda 1 (Tecla X esvazia) ... Moeda 16 (Tecla X esvazia)

EM MANUTENÇÃO AS TECLAS ASSUMEM OS SEGUINTE SIGNIFICADOS:

Tecla 1: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)

Tecla 5: Reset alarmes

Código 02: Carga tubos MDB

Código 03: Descarrega tubos MDB

Código 05: Reset alarmes (ou somente 5)

Código 06: Prova completa

Código 12: Visualiza ventas totales

Código 15: Recarga Decontadores

Código 0A: Visualização Temperatura das últimas 48 horas Vega A

Código 0B: Visualização Temperatura das últimas 48 horas Vega B



Teclado código

Em manutenção será necessário digitar em sequência, no teclado alfanumérico, os números indicados para obter a função desejada.

9.0 ALARMES

A verificação de um alarme tem em geral o efeito de desligar todas as saídas e bloquear a eventual distribuição em curso. Todos os alarmes podem ser eliminados, com prévia remoção da causa, entrando em Manutenção e pressionando a tecla Reset. Em WinBianchi deverá haver a possibilidade de tornar bloqueador um alarme.

9.1 ALARMES BLOQUEADORES VISUALIZADOS NO DISPLAY

Linha 1: Alarme

Linha 2: Fora de Serviço

Dispara se for identificado um erro bloqueador. Executando a operação de reset serão restaurados e verificados novamente automaticamente os alarmes ocorridos.

Os alarmes que criam esta sinalização são:

Problemas de comunicação serial com moedeira Executive ou MDB. Verifica-se se há um erro na comunicação entre ficha e moedeira ou se a moedeira não for identificada.

- Executive: é previsto um atraso de 60 segundos a partir do momento em que não for identificada a moedeira até quando dispara o alarme.

- MDB: o atraso é de 10 segundos no acendimento.

- Fator escala: Este alarme está ativo somente se for habilitada a moedeira Executive (não em Price Holding). Verifica-se se a divisão entre um dos preços programados e a moeda base recebida pela moedeira supera o valor de 250. Este alarme é autoinicializador.

-Fichas slave ligadas à ficha Master em alarme. Não é portanto possível nenhuma distribuição.

9.2 ALARMES VISUALIZADOS EM MANUTENÇÃO

Em manutenção visualizaremos alarmes e sinalizações. As sinalizações são um tipo especial de alarme que não interrompe o funcionamento normal da máquina. Tanto para os alarmes quanto para as sinalizações faz-se uma distinção entre memorizados e não memorizados. Os alarmes ou sinalizações memorizados permanecem também no desligamento e reacendimento da ficha.

ALARMES	DESCRIÇÃO	TIPO INTERVENÇÃO
9.2.1 Alarmes memorizados		
ECM EEprom error	Dispara se for identificado um erro na EE-prom. Executando a operação de reset serão também recarregados os dados de fábrica na eeprom (somente se este alarme estiver presente).	Técnico instalador
9.2.2 Alarmes não memorizados		
EAJ Fator de escala	Este alarme está ativo somente se for habilitada a moedeira Executive (não em Price Holding). Verifica-se se a divisão entre um dos preços programados e a moeda base recebida da moedeira supera o valor de 250. Este alarme é autoinicializador.	Técnico instalador
ECE Fora de serv	Dispara se se interrompe a comunicação da-ficha com o Master.	Técnico instalador
EH1A NTC Frio	Verifica-se se a sonda de temperatura da cool geladeira for em curto circuito ou o circuito estiver aberto. A resistência é apagada se o NTC estiver em curto circuito ou aberta. No acendimento é previsto um atraso de 30 segundos antes da verificação do alarme.	Técnico instalador

9.3 ALARMES FICHA POTÊNCIA BVM600

9.3.1 Sinalizações memorizadas

EJB Setor xx	Dispara se vencer o timeout do motor do setor xx durante a distribuição.	Técnico instalador
EJJ Safe BVM600 X	Dispara se for superada a temperatura de-segurança (somente para o tipo Pan/Can). X indica A,B,C	Técnico instalador
EDM NTC BVM600X	Verifica-se se a sonda de temperatura for em curto circuito ou o circuito estiver aberto. No acendimento é previsto um atraso de 30 segundos antes da verificação do alarme. X indica A,B,C	Técnico instalador
EJL Sensor X	Verifica-se se a ficha BVM600 não identificar o sensor de queda produzido por 5 segundos. O sensor deve estar habilitado e a opção 'Sens. BVM600 Master' deve estar em 'Off'. Se esta sinalização estiver ativa, a ficha se comportará como com o sensor desabilitado. X indica A,B,C	Técnico instalador

10.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE



10.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes.

Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%. 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.

10.1.1 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
- Papel alimentar
- Detergente
- Disinfectante
- 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 desinfetantes

Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou deterativos
- Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.
- Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
- Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes.
- Encontram-se geralmente nas farmácias. Com a aplicação do HACCP vem estabelecidas algumas regras higiénicas para sistemas de autocontrolo nas indústrias que se referem à:
- Limpeza dos ambientes
 - Transporte produtos
 - Manutenção máquinas
 - Eliminação restos
 - Higiene do pessoal
 - Características 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:

O operador responsável pela higiene 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.

10.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo. 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

10.1.3 Limpeza e manutenção

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 10.1.1

Operar assim:

- molhar o pano e limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig. 10.1)
- Com detergentes apóitos limpar dentro e fora la porta (Fig. 10.2).

Limpeza do sistema de refrigeração

- limpar o radiador e as grelhas de aeração com um aspirador. Se esta operação não for executada corretamente e constantemente, o sistema de refrigeração pode estragar-se irreparavelmente.

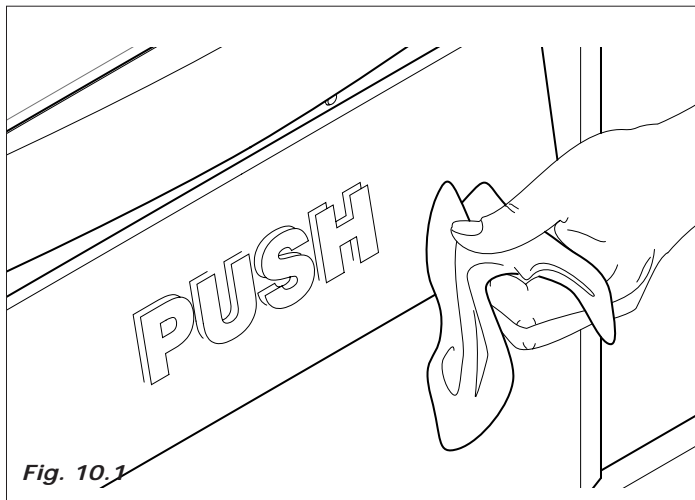


Fig. 10.1



Fig. 10.2

10.1.4 Manutenção ordinária e extraordinária

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



Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes 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.



10.2 Regulagens

10.2.1 Espirais

É possível modificar a posição da extremidade da espiral, puxando-a até extrair o quadro do motoredutor.

Virar a espiral até a posição desejada.

Deixar a espiral que, por efeito mola, volta na no seu lugar.

Cada espiral pode virar de 45° por vez (ver fig. 10.3)

10.2.2 Substituição da espiral

É possível substituir as espirais com outras de passo adequado ao produto que deve ser distribuído. Operar assim:

- virar a espiral no sentido horário até o desbloqueio sobre o came de arrastamento (Fig. 10.4)
- baixar levemente a espiral e puxá-la para o externo.

Para a remontagem:

- enganchar a espiral atrás da marca sobre o came (Fig. 10.4-pos.1)
- introduzir a espiral no corte sobre o came (Fig. 10.4-pos.2)

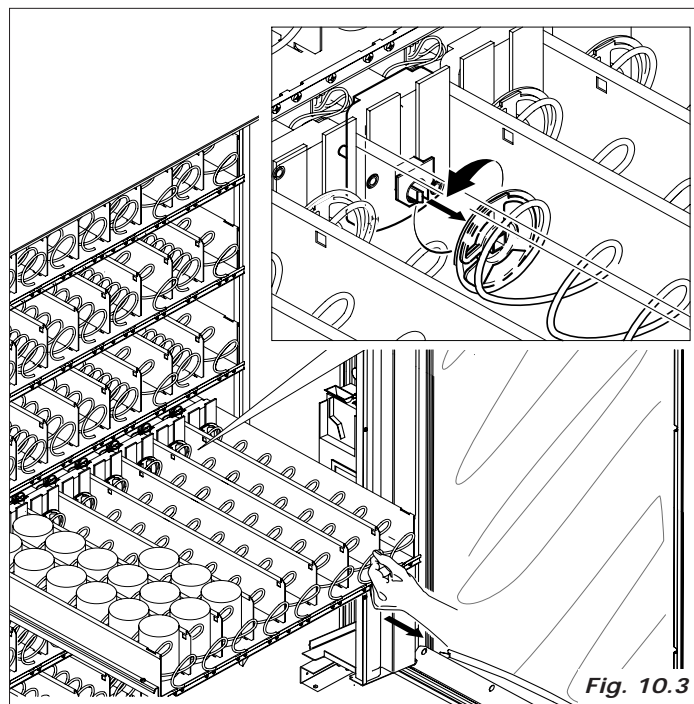


Fig. 10.3

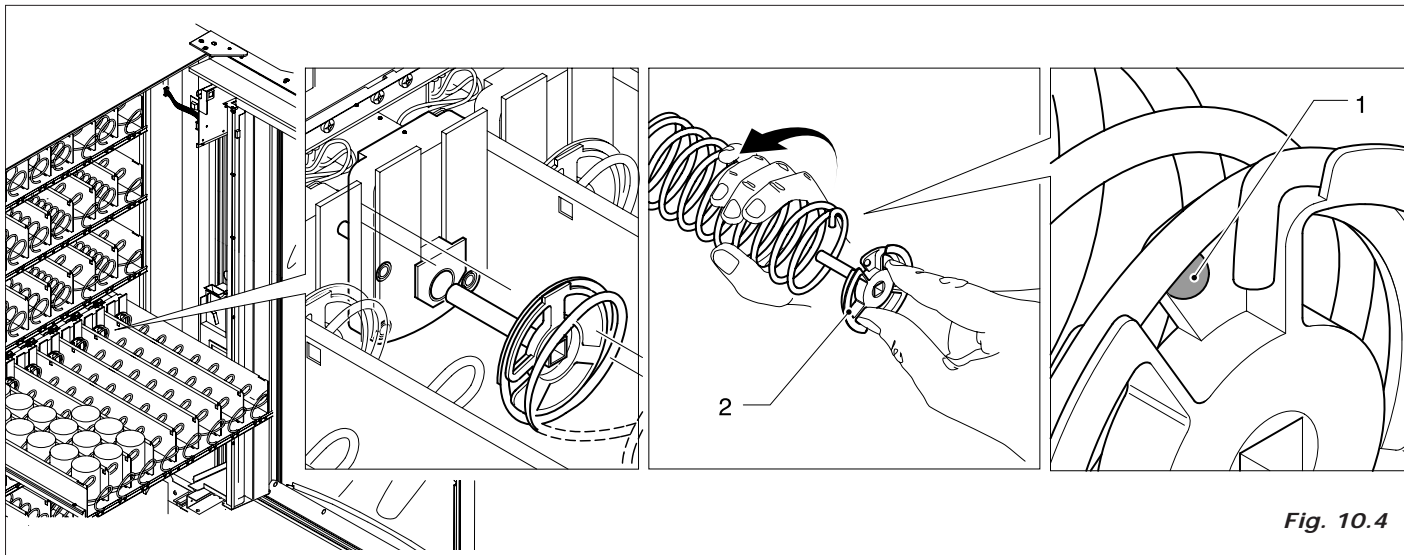


Fig. 10.4

10.2.3 Modificação numero espirais por gaveta

E' possível modificar também o numero das espirais por gaveta até um máximo de 10 espirais.

Para substituir a espiral Ø 80 com duas espirais Ø 68 operar assim:

- substituir a espiral Ø 80 com a espiral Ø 68 do passo desejado.
- deslocar o motor no primeiro corte à esquerda.
- tirar a guia coluna
- montar um novo motor no corte à direita em relação ao original
- coneter ao motor a cablagem de alimentação
- introduzir um separador entre as duas espirais

Cadauma pode ter 4, 6, 8 ou 10 espirais assim distribuidas:

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
11	12	13	14	15	16	17	18

- gaveta com 8 espirais e relativos numeros de seleção

M1	M2	M3	M4		M6		M8
11	12	13	14		16		18

- gaveta com 6 espirais e relativos numeros de seleção

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- gaveta com 4 espirais e relativos numeros de seleção

A distribuição entre uma gaveta com 8 espirais e outra com 4 espirais vem efetuada com um teste automático cada vez que a máquina vem ligada.

Para a operação contrária é necessário:

- desconeter o motor da seleção ímpar (11, 13 etc.).
- desfiá-lo da gaveta
- desfiar o separador de espirais
- deslocar de um corte à esquerda, o motor da seleção par (12, 22 etc.)
- substituir a espiral Ø 68 com a espiral Ø 80 do passo desejado.
- aplicar debaixo da espiral a guia, **dobrando as asas de bloco**.

88000: configuração completa gavetas.

10.2.4 Modificação altura entre as gavetas

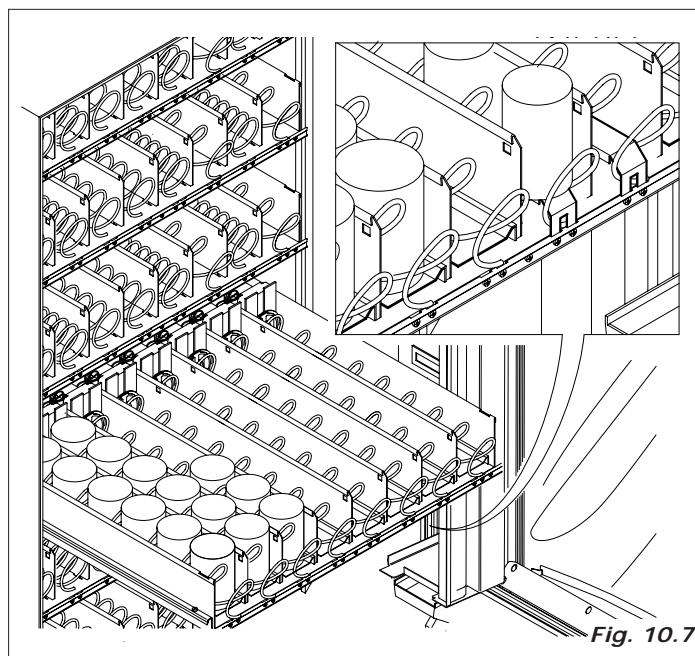
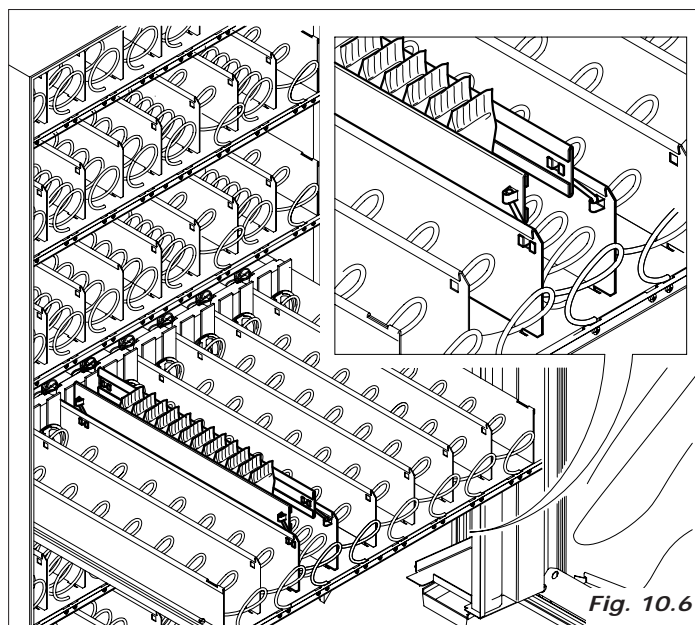
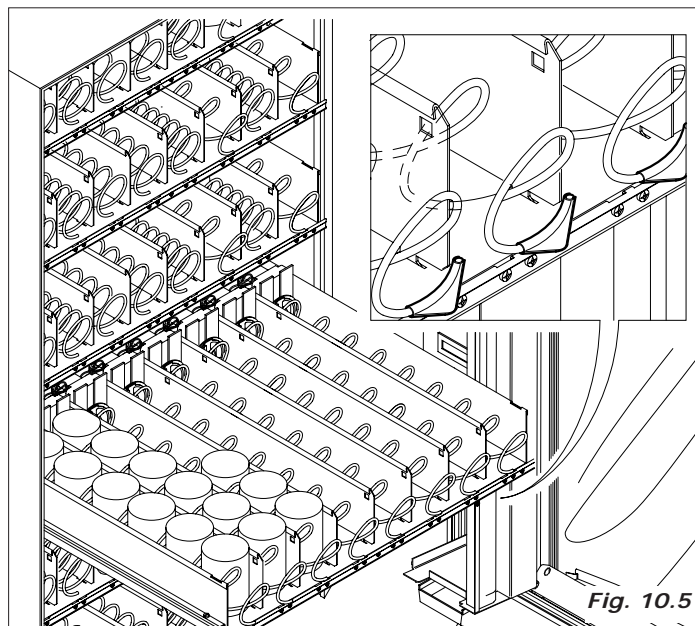
Para modificar a distância entre uma gaveta e a outra é necessário:

- desfiar completamente a gaveta.
- tirar a guia direita e esquerda da gaveta desparafusando os parafusos de fixagem
- posicionar as guias nos cortes segundo a altura desejada, enganchando-as atrás e bloqueando-as com os parafusos.
- Analogamente levantar ou baixar o coneter da gaveta situado no fundo.

10.2.5 Acessórios

Alguns acessórios disponíveis podem ser aplicados sobre as espirais (expulsores ver fig. 10.5) para facilitar a expulsão dos produtos; o expulsor vem aplicado sobre a parte inicial da espiral e funciona como um prolongamento da mesma levando o produto além da borda da gaveta para facilitar a caída.

- é possível introduzir algumas guias em paralelo com as espirais para produtos estreitos e altos (ver figura 10.6) para reduzir o espaço entre o produto e as paredes do distribuidor.
- ou suportes (ver fig. 10.7) para facilitar o deslizamento dos produtos.



10.3 Carregamento dos produtos (BVM685PLUS/BVM695PLUS)

10.3.1 Módulo latinhas e garrafas (Fig. 10.8)

Nas colunas laterais estão localizadas as latinhas (0,33 l ou 0,25 l) e garrafas (0,5 l ou 1,5 l).

A capacidade é de 30 garrafas por coluna (PET 0,5 litros).

Em alternativa às garrafas de 0,50 litros é possível inserir latinhas de 0,33 ml e 0,25 ml em tripla profundidade ou de 0,33 ml Slim em dupla profundidade.

O modo de distribuição varia de único a quádruplo em função da altura do produto, dado que a profundidade da coluna é igual nos dois modelos.

Os produtos devem ser carregados (Fig. 10.9)

- com a abertura voltada para o fundo do distribuidor
- posicionando o primeiro produto, ou a primeira fila de produtos a serem distribuídos, na assa da árvore de distribuição.
- O produto (2) deve pressionar a palheta Cheio/Vazio (3) de modo que o Micro Cheio/ Vazio (4) seja pressionado.
- A parte posterior da coluna (5) deve ser posicionada apoiada ao produto, de modo que seja possível manter pressionado o micro Cheio/Vazio (4).

Caso a coluna a ser preenchida tenha a barra que impede a caída das latinhas é necessário afastá-la para ter livre acesso. Para realizar o afastamento deve-se antes levantar para liberá-la do perno (fig. 10.10 – pos A) depois puxá-la em sua direção.

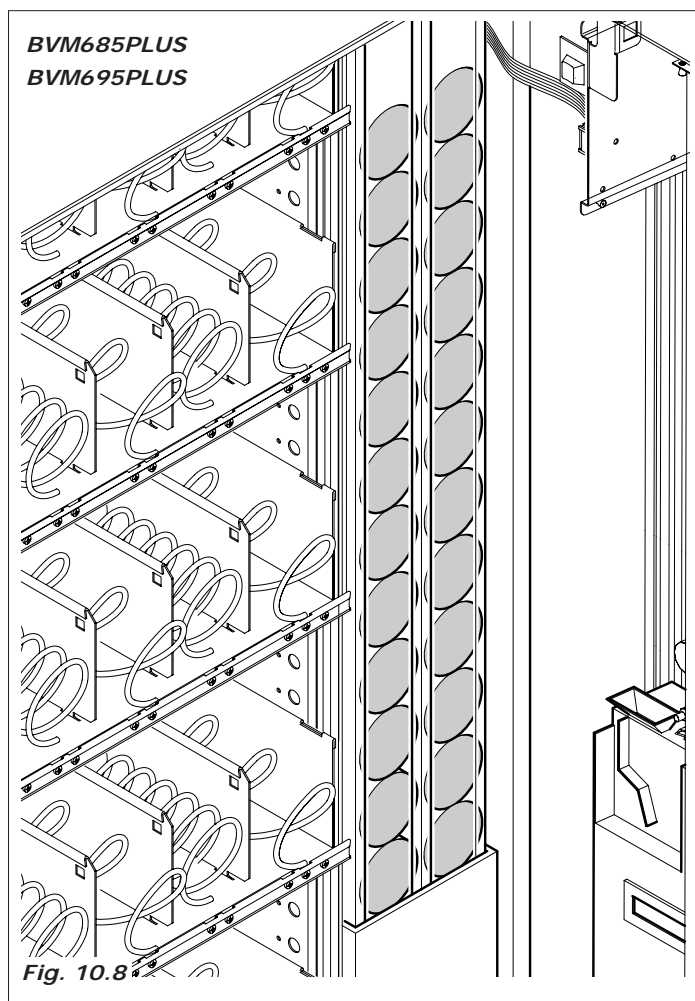


Fig. 10.8

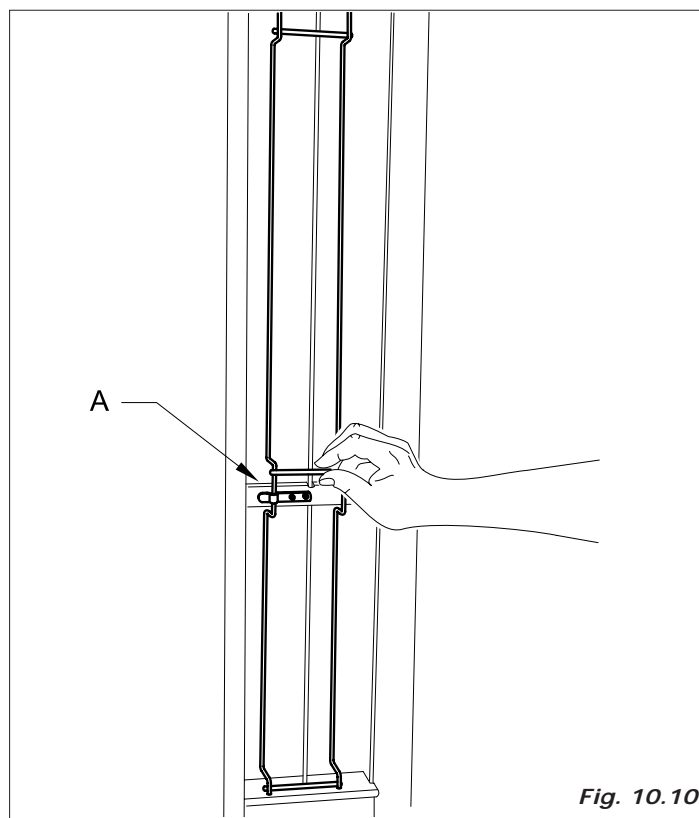


Fig. 10.10

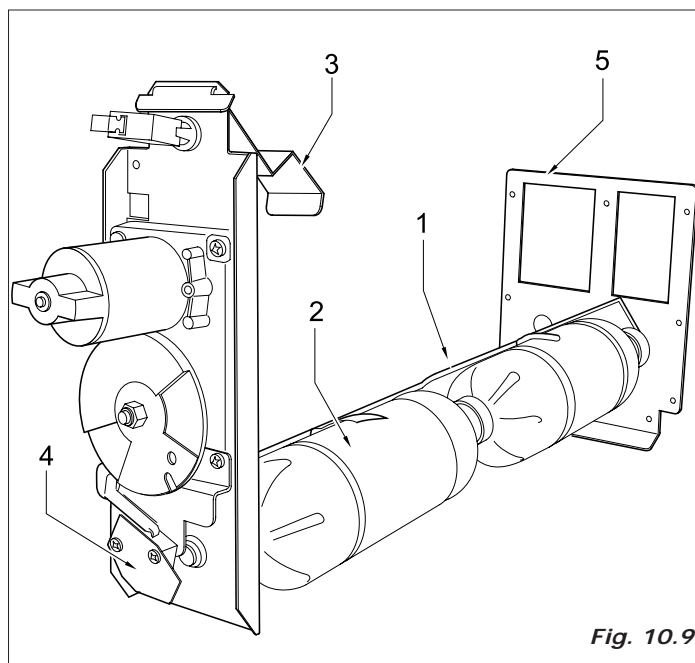


Fig. 10.9

10.3.2 Montagem da parte posterior da coluna e dos calços laterais

Consultar a tabela do produto – Kit de regulagem:

A) Posicionar a parte posterior da coluna (fig. 7.12 – pos 4), introduzindo as molas apropriadas (fig. 7.11 – pos. 5), no furo.

B) Posicionar os calços laterais (se previstos) no encavo indicado (2)

- 1- Lateral
- 2- Encavos para os calços
- 3- Furos para parte posterior da coluna
- 4- Parte posterior da coluna
- 5- Mola de fixação

10.3.3 Regulagem do excêntrico de distribuição

- Tirar as proteções em chapa para poder ter acesso aos motores (fig. 10.13)

Coluna única (fig. 10.14)

- O excêntrico de distribuição (1) é universal
- Para modificar a regulagem, soltar a porca central (2), deslocar a pequena chapa (3) segundo o produto a ser distribuído (única, dupla ou tripla profundidade).

10.3.4 Regulagem da temperatura

A temperatura no interior do distribuidor é detectada através de uma sonda eletrônica, e os parâmetros são programados na placa CPU.

Na tabella trazida a seguir, estão indicadas as temperaturas aconselhadas para os vários produtos que podem ser distribuídos:

TIPO DE PRODUTO	T°C DE CONSERVAÇÃO	TEMPO DE PERMANÊNCIA
Bebidas em latinha e garrafa	+7°C	até o vencimento
Sanduíche de longa Conservação	+10°C	até o vencimento
Snack confeccionado	+13°C	Segundo DDLL 109/92*

* E sucessivas modificações.

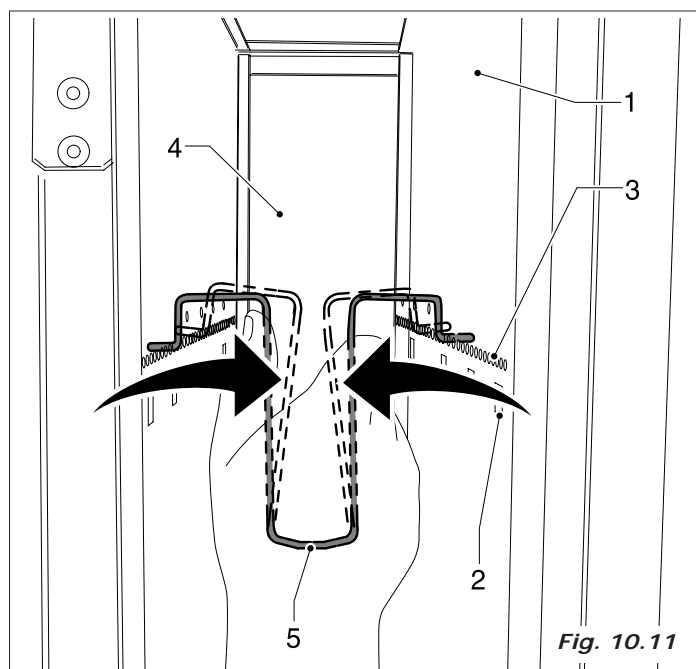


Fig. 10.11

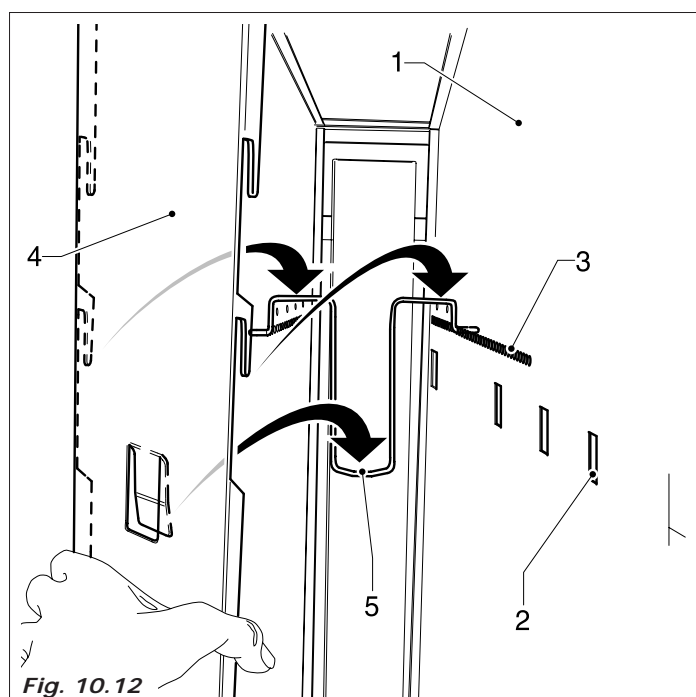


Fig. 10.12

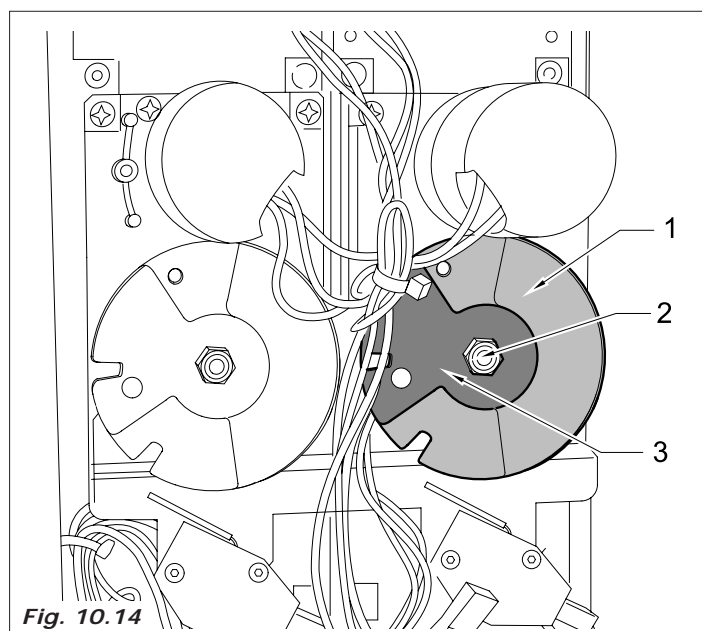


Fig. 10.14

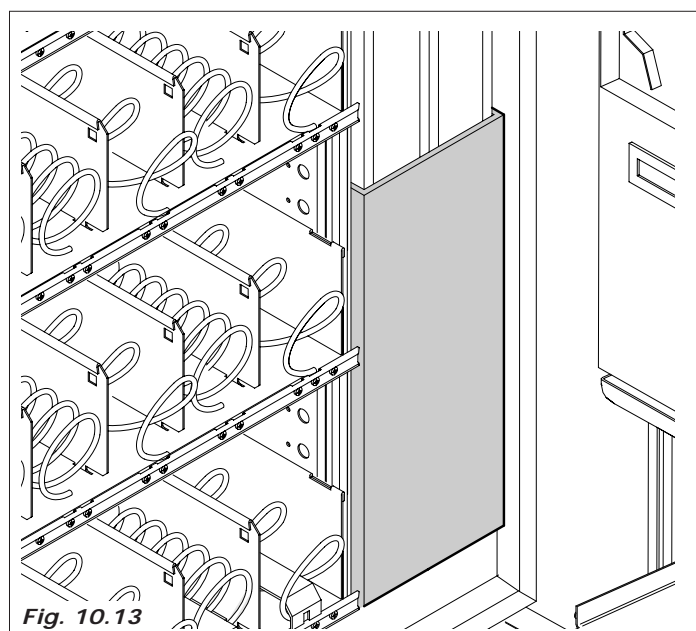
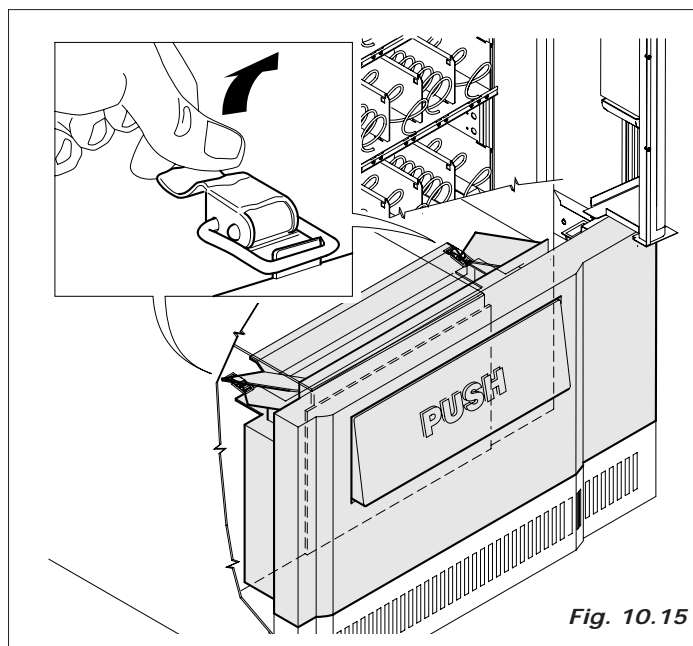


Fig. 10.13

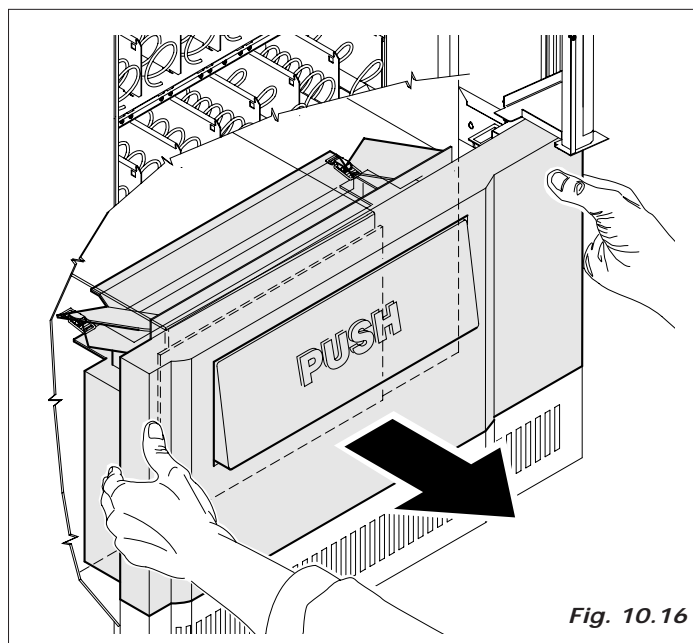
10.4 Extração do grupo refrigerante

As máquinas distribuidoras BVM676-BVM685-BVM695-BVM-695PLUS e BVM685PLUS prevêem a possibilidade de extrair o grupo frigo a fim de poder proceder a eventuais intervenções de manutenção no mesmo. Para extraí-lo deve-se proceder da seguinte forma:

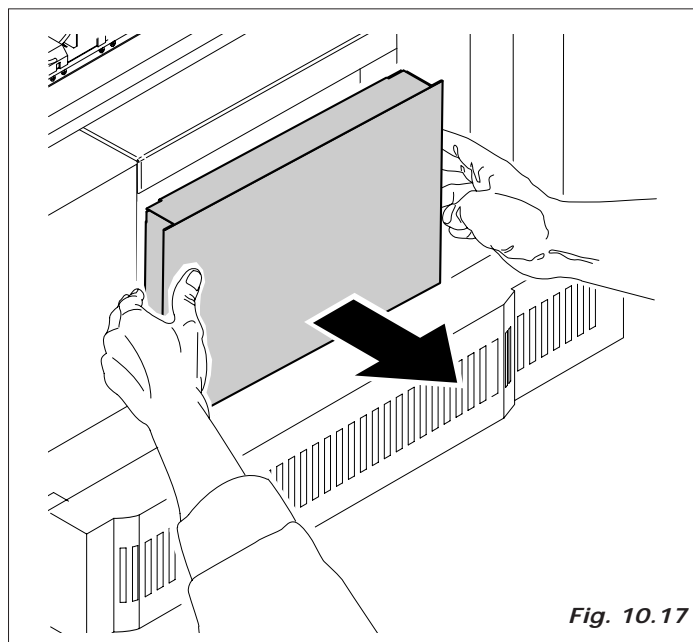
- Abrir a porta do distribuidor para acessar o plano superior do grupo frigo. Neste ponto, identificar os dois ganchos com alavanca que fixam o vão de distribuição e soltá-los (fig. 10.15).



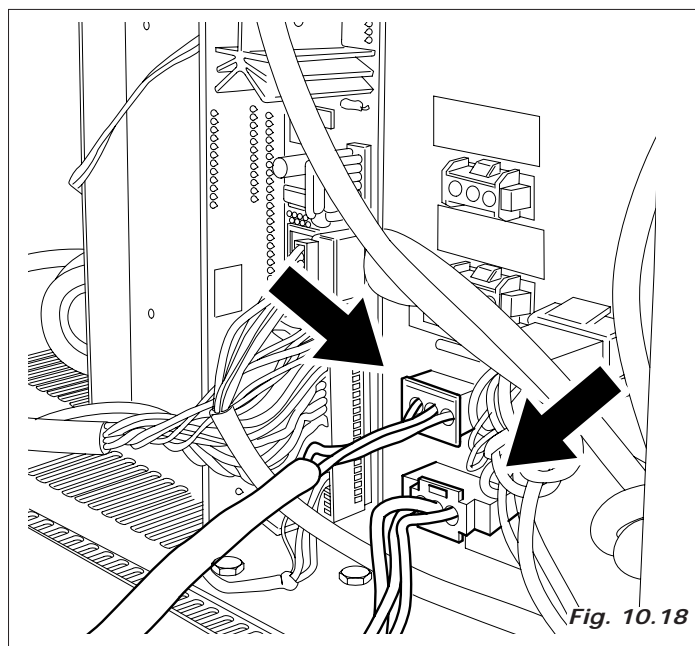
- Extrair o grupo vão de distribuição (Fig.10.16)



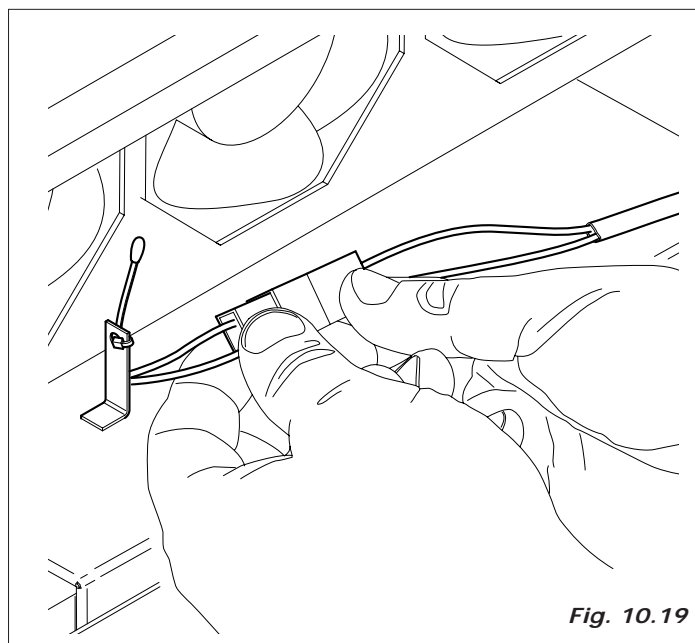
- Remover o portão para acessar ao vão do grupo refrigerante (fig. 10.17)



- Desconectar do cartão de potência os conectores indicados (fig. 10.18)

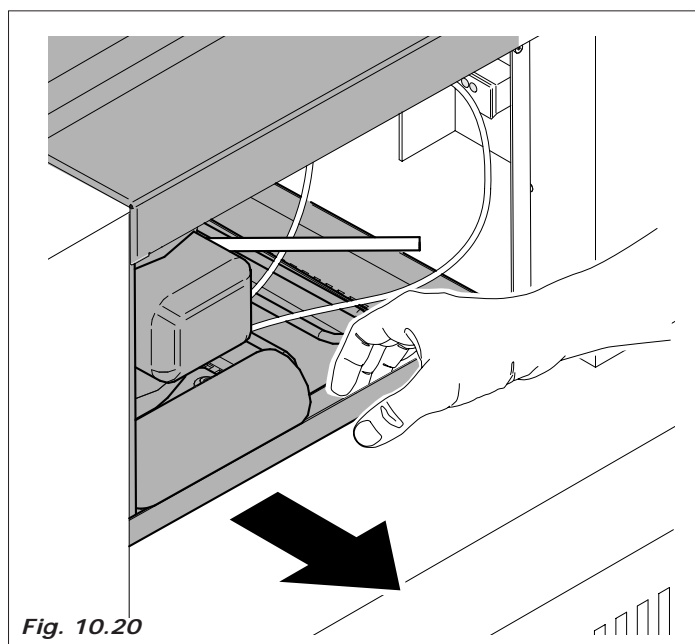


- Desconectar o conector da sonda NTC (Fig. 10.19)



- Extrair o grupo frigo (fig. 10.20).

Uma vez executada a intervenção para a qual foi necessário extrair o grupo frigo, proceder em sentido inverso e retomar as condições iniciais.

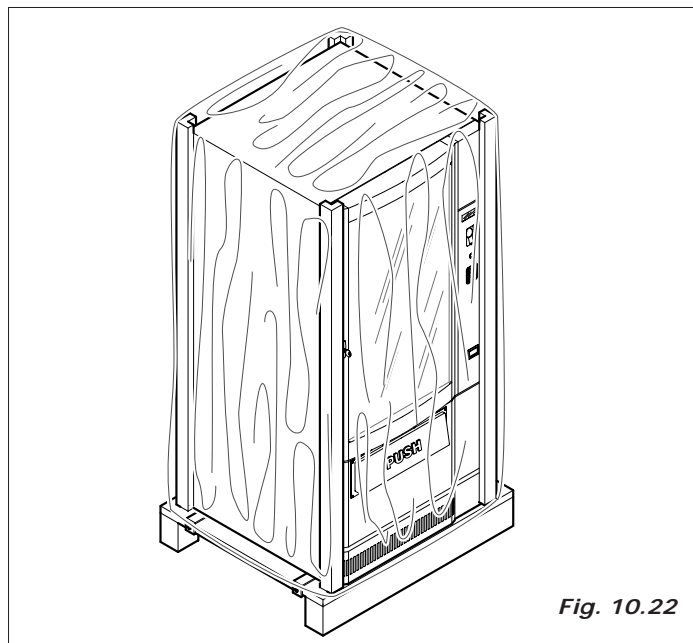
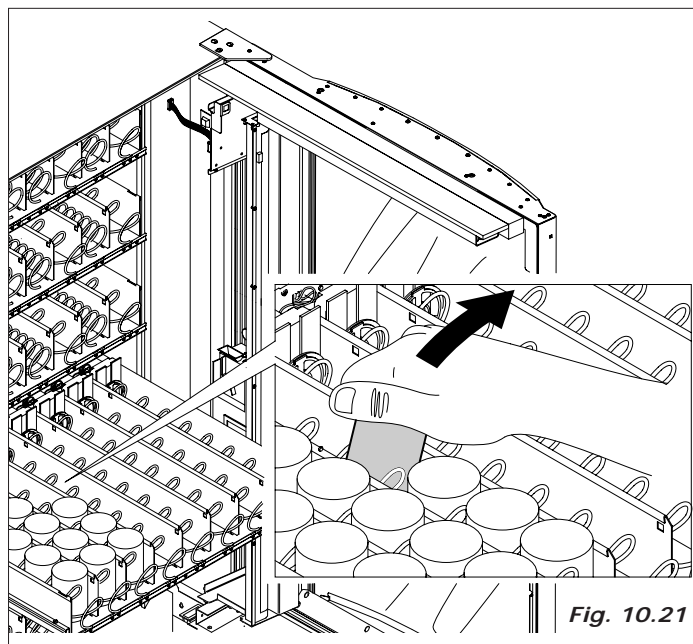




10.5 Inatividade

Se for necessário deixar o distribuidor inativo precisa efetuar estas operações preventivas:

- desconectar eletricamente o distribuidor
- esvaziar completamente as gavetas (Fig. 10.21)
- lavar todas as partes em contato com os alimentos, como já descrito
- com um pano limpar todas as superfícies internas e externas
- proteger o externo com um filme ou um saco de celofane (Fig. 10.22)
- guardar em lugares secos e com temperatura não inferior 1°C



11.0 DESMANTELAMENTO

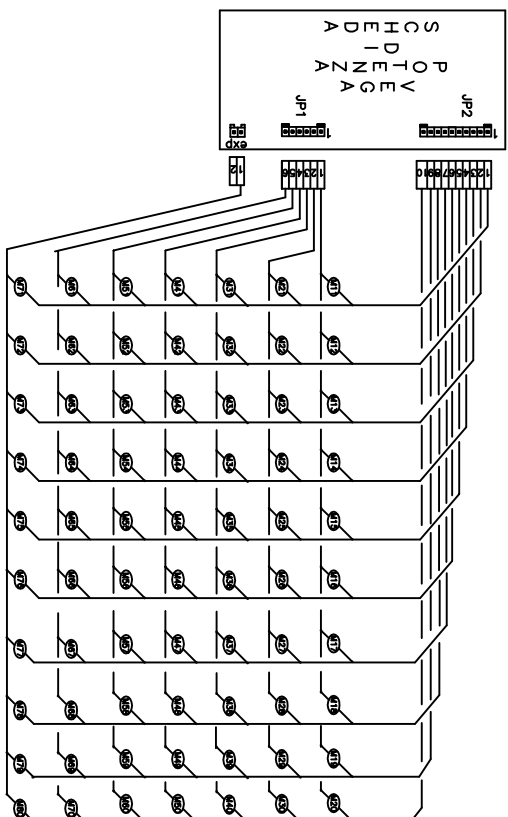
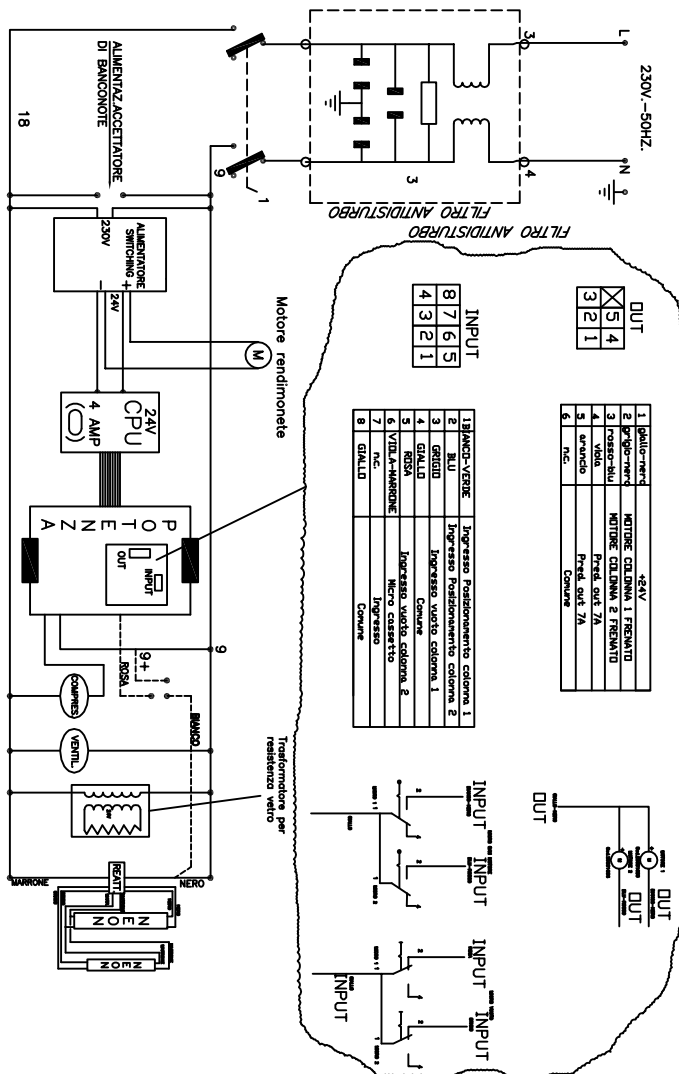
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior.

Para o desmantelamento aconselhamos desasemblar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.).

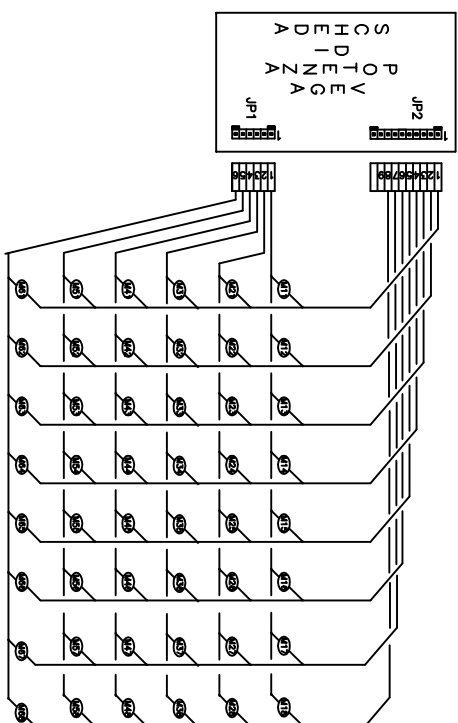
Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

Se for presente o grupo refrigerante, deixá-lo, sem desmontá-lo, à firmas autorizadas ao desmantelamento.

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



COLLEGAMENTO MOTORI BV695 3° PLUS



COLLEGAMENTO MOTORI BV685(3° e PLUS)



MODULO DISCRITIVO DA PRIMEIRA INSTALAÇÃO

ACTIVAÇÃO DE GARANTIA

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha (S.R.L.) à 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

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

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

Modelo:		Nº serie	
Remetente:		Nº tel. Cliente	
(nome da empresa)		(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?

--

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 café		
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 expectativas).

--





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 máquina. A Bianchi Vending Group S.p.A. Reserva-se no direito de pedir as peças com anomalia, desmontadas da máquina, e no respectivo débito em caso de não se verificar a anomalia.

As condições de garantia estão disponíveis no manual de uso da máquina e no sítio da internet www.bianchivendig.com

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

Modelo:		Nº Serie	
Remetente:		Nº tel. Cliente	
(nome empresa)		(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 café		
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 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*