

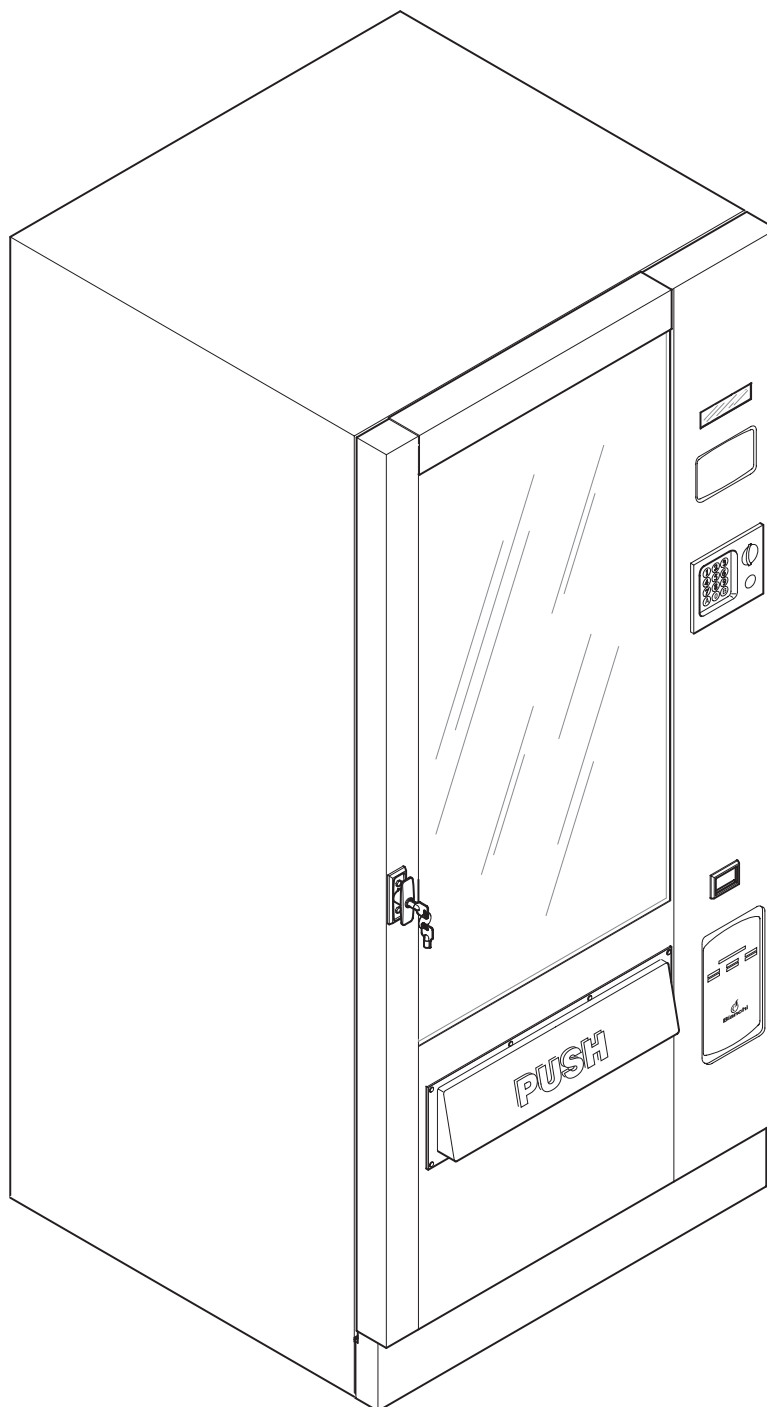
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
Traduções das Instruções originais

UNI EN ISO 9001:2008

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 14001:2004

CERT. N° 9191 BNVN



BVM 681 - BVM 685
BVM 671 - BVM 676

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: **BVM681 - BVM685 - BVM671 - BVM676**

Nome comercial: **bvm681 master L-bvm685 master L-bvm671 master L-bvm676 master L/M**

Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios



FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

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

2) Diretiva máquinas 2006/42/CE e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - **DM-**. (Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).

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

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

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

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

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

1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Directiva 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 60335-2-24:2010 (Normas especiais para aparelhos de refrigeração, aparelhos para sorvetes e produtores de gelo).

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).

Além disso, declara que os distribuidores abaixo, se utilizados segundo 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 2014

O administrador delegado

Luca Parolari

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: **2014**

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



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

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI VENDING 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] 0,01%
- 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 homogeneos.

O administrador delegado

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2014

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



ATENÇÃO: Importantes dicas para a segurança!



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



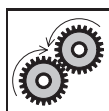
Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



ATENÇÃO: maquina em tensão



ATENÇÃO: partes quentes em contato!



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 6.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.



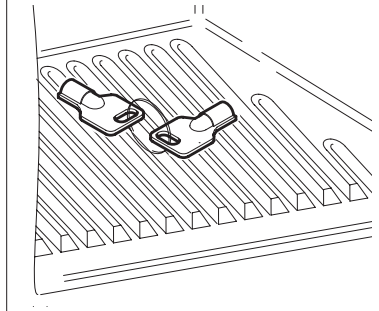
TECNICO INSTALADOR

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

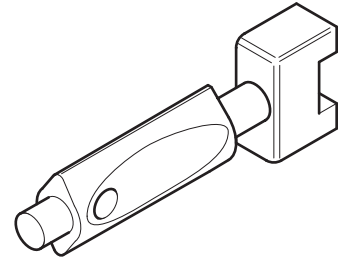
Todas as operações de regulação, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.



Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Chave de serviço com rearmos 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 Carga produtos
 - 6.4.1 Carga gavetas
 - 6.4.2 Introdução etiquetas
 - 6.4.3 Instalação sistemas de pagamento

7.0 PROGRAMAÇÃO

- 7.1 Descrição geral e operações preliminares
- 7.2 Descrição das funções

8.0 SERVIÇO

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

9.1 Limpeza e carga

- 9.1.1 Como limpar o distribuidor
- 9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção
- 9.1.3 Limpeza e manutenção
- 9.1.4 Carga produtos
- 9.1.5 Conselhos para a conservação dos produtos
- 9.1.6 Manutenção ordinária e extraordinária

9.2 Regulagens

- 9.2.1 Espirais
- 9.2.2 Substituição da espiral
- 9.2.3 Modificação número de espirais por gaveta
- 9.2.4 Modificação altura entre as gavetas
- 9.2.5 Acessórios

9.3 Substituição da lâmpada de neon

9.4 Inatividade

10.0 COMBINAÇÃO COM DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES

- 10.1 Características técnicas do modelo BVM676 slave e BVM676 slave alta (combinado com o modelo BVM951 / BVM971)
- 10.2 Descrição da máquina
- 10.3 Conexão para funcionamento em Master/slave (combinado com o modelo BVM951 / BVM971)
- 10.4 Características técnicas do modelo BVM661 slave (combinado com o modelo Polaris)
- 10.5 Descrição da máquina
- 10.6 Conexão para funcionamento em Master/slave (combinado com o modelo Polaris)

11.0 DESMANTELAMENTO

12.0 GUIA AS AVARIAS OU ANOMALIAS MAIS COMUM



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 pictograma (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** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.
- A **NUOVA BIANCHI**, 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-processador (etiqueta adesiva sobre componente montado sobre a ficha).

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

- instalação não correta
 - alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
 - limpeza e manutenção não adequadas
 - modificações não autorizadas
 - uso improprio do distribuidor
 - peças não originais
- Em caso nenhum a **Bianchi Vending 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.

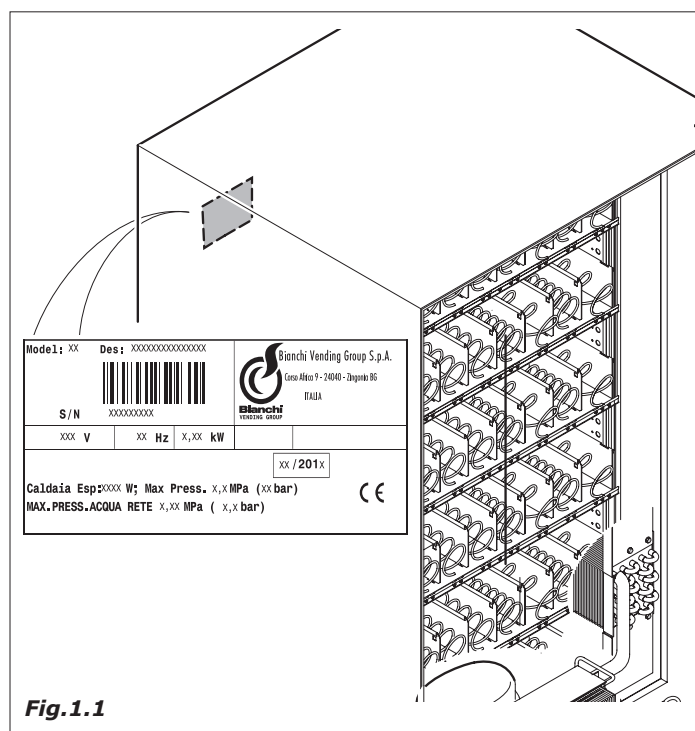


Fig.1.1

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

| | BVM 681 685 | BVM 671 676 | BVM 671 alta 676 alta |
|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Altura (A) mm | 1830 | 1620 | 1830 |
| Largura (B) mm | 850 | 700 | 700 |
| Profundidade (C) mm | 750 | 750 | 750 |
| Peso kg | 280 | 200 | 210 |
| Tensão de alimentação | | 230 V | |
| Frequencia de alimentação | | Hz. 50 | |
| Potencia instalada ⁽¹⁾ | de 0,29 kW a 0,35 kW | | |
| Conexão rede elétrica | | tomada SCHUKO | |
| GRUPO REFRIGERADOR | | | |
| Grupo geladeira kW | 0,2427 | 0,1838 | 0,1838 |
| Evaporador | | ventilado | |
| Grupo refrigerante ⁽²⁾ | | classe N | |
| Gás refrigerante | | R134a | |
| BVM 681 - BVM 685 | | 280 gr | |
| BVM 676 slave | | 240 gr | |
| BVM 671 | | 250 gr | |
| Lâmpada de neon : | | | |
| BVM 676 slave | | de 18 Watt | |
| BVM 681 - BVM 685 | | | |
| BVM 671 | | de 15 Watt | |

⁽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 |

CAPACIDADE GAVETAS

Variável segundo o numero e o passo das espirais.

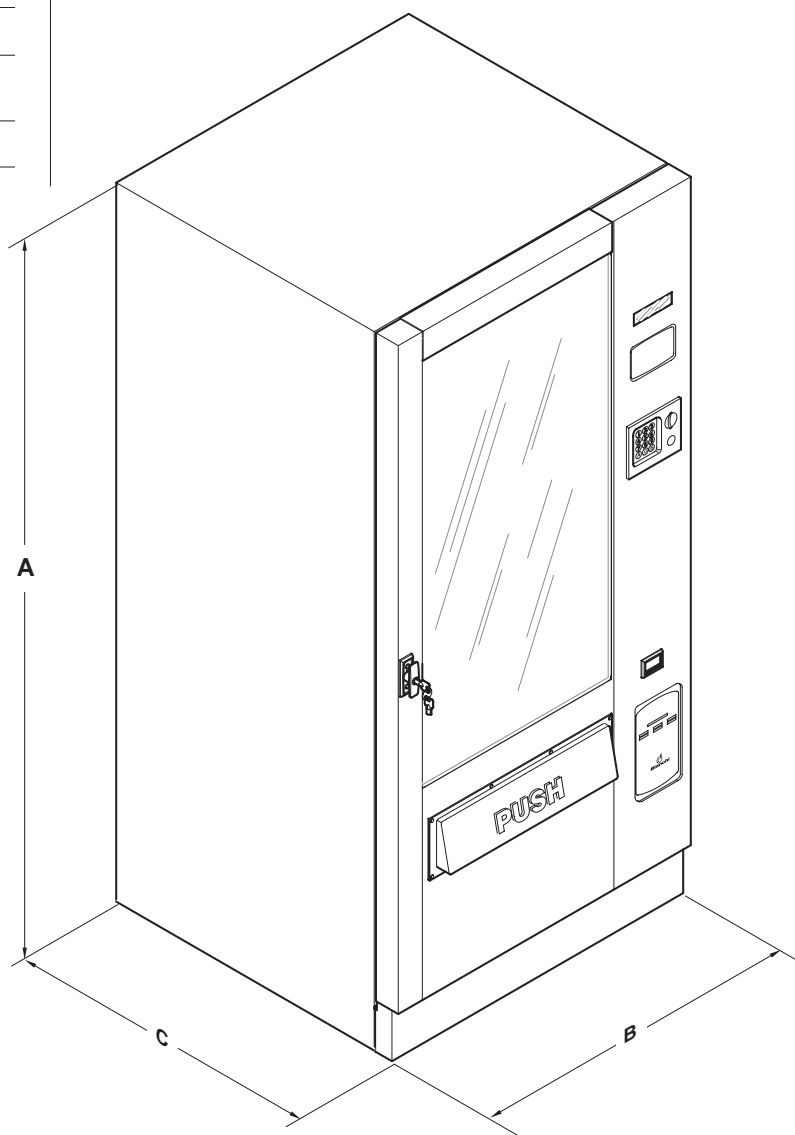


FIG.2.1

3.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA GERAL

3.1 Descrição da máquina (Fig.3.1)

- 1 Teclado externo
- 2 Ficha eletrônica (MASTER)
- 3 Gaveta produtos
- 4 Espiral
- 5 Grupo alimentação elétrica
- 6 Grupo refrigerador
- 7 Grupo fichas
- 8 Zona distribuição
- 9 Placa de potência
- 10 Protecção

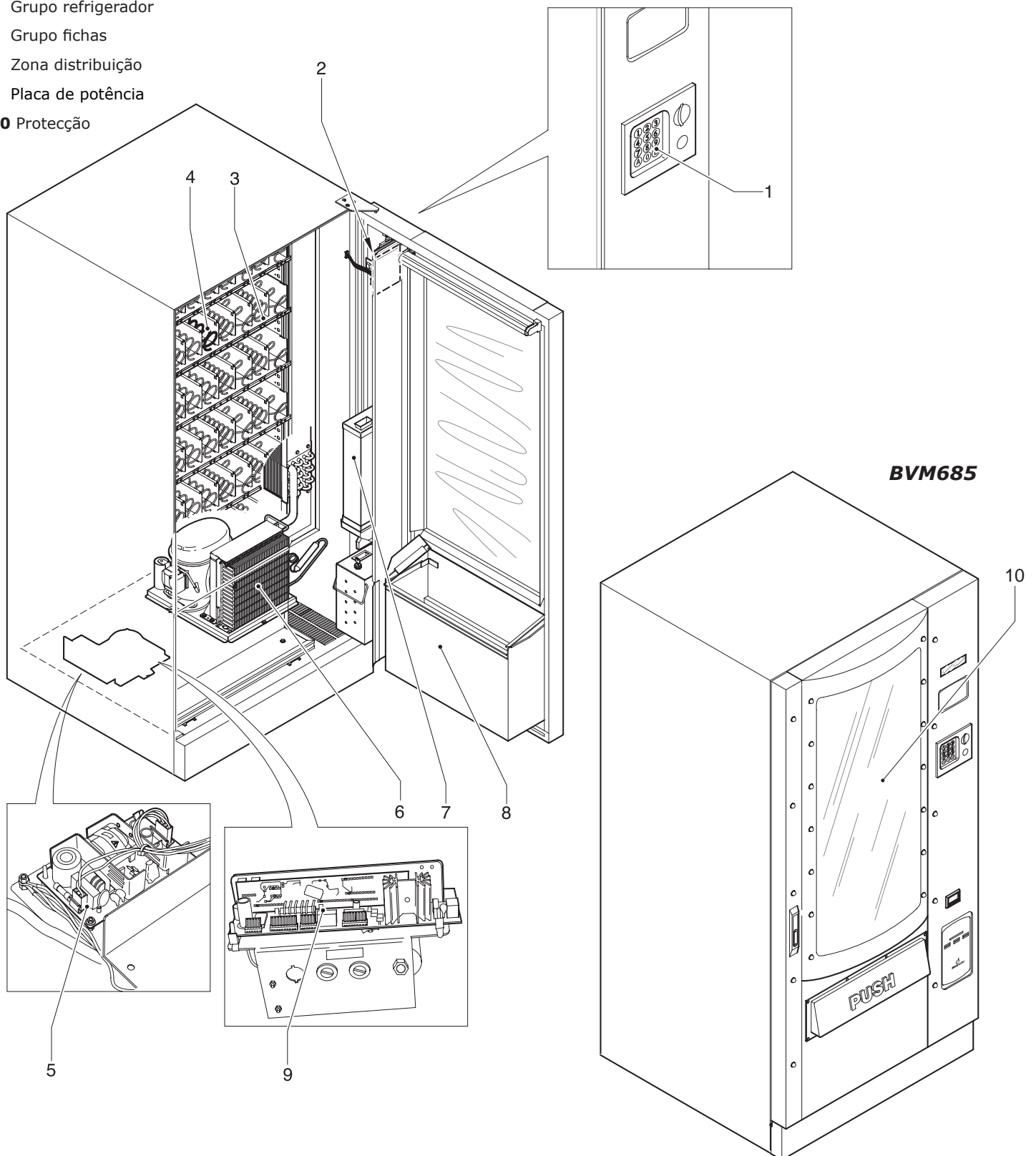


FIG.3.1

3.2 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.

3.3 Modelos

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

BVM685 - 681: modelo com 6 gavetas com um máximo de 8 espirais por gaveta

COMBINADO: (tres gavetas para garrafas e/ou latinhas e tres gavetas para snack); dupla temperatura

SNACK: temperatura única para todas as gavetas

BVM671 - 676: modelo com 5 gavetas com um máximo de 6 espirais por gaveta

COMBINADO: (duas gavetas para garrafas e/ou latinhas e tres gavetas para snack) dupla temperatura

SNACK: temperatura única para todas as gavetas (possibilidade de utilizar 6 gavetas)



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 propria maquina.

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. 3.2).
- empurrar a portinha da zona distribuição e apanhar o produto.

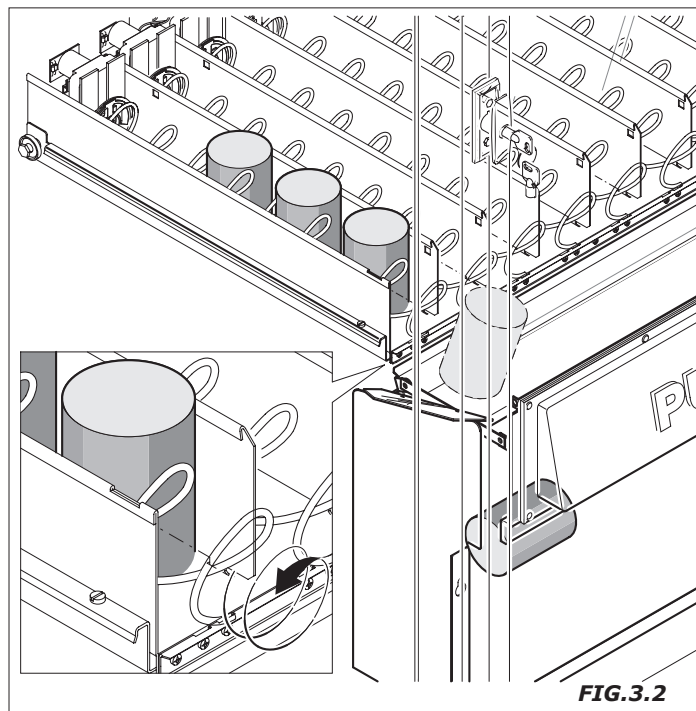


FIG.3.2



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).

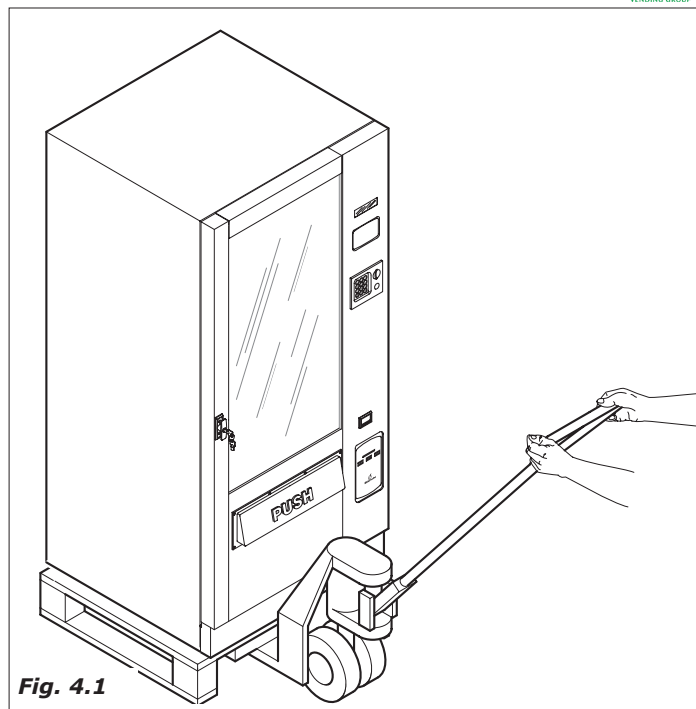


Fig. 4.1

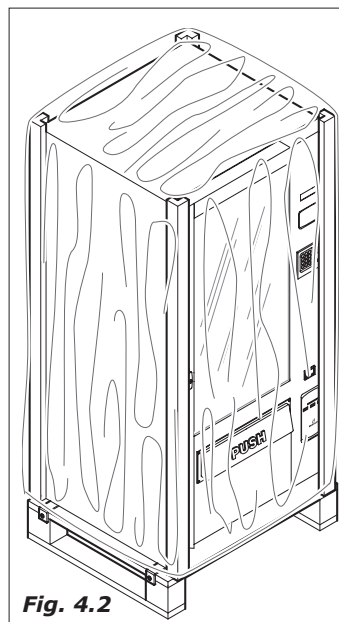


Fig. 4.2

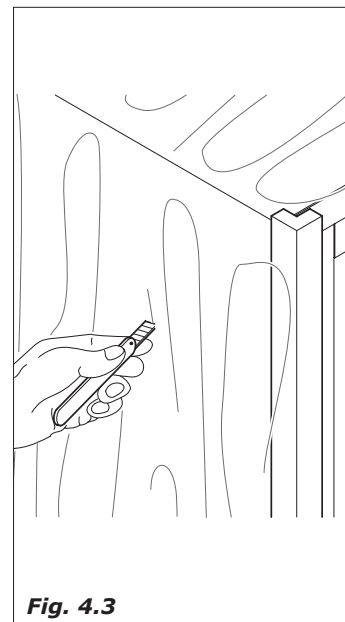


Fig. 4.3

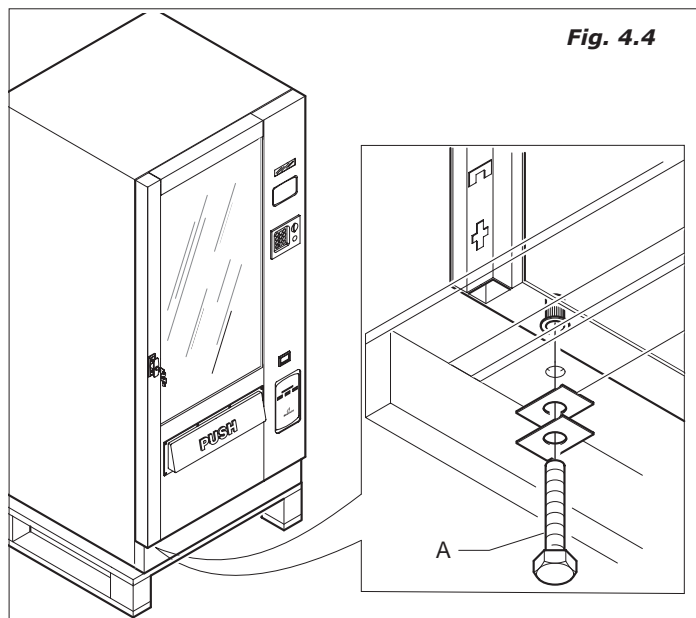
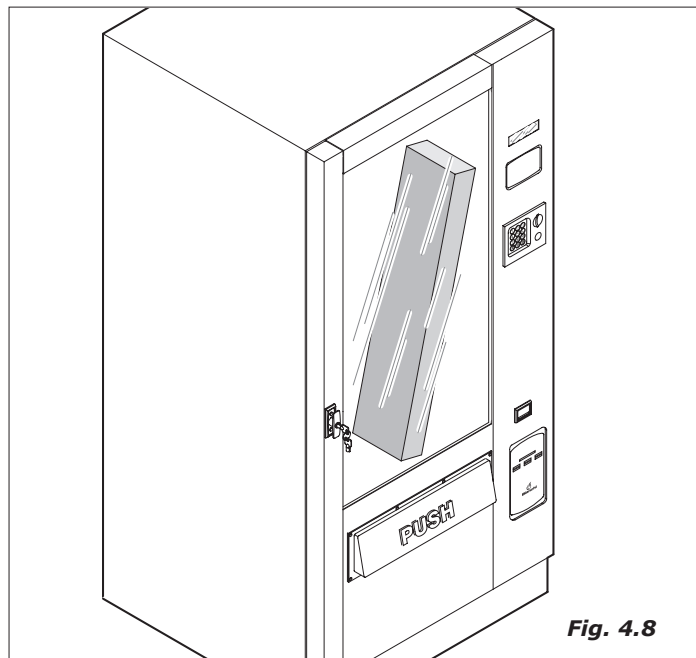
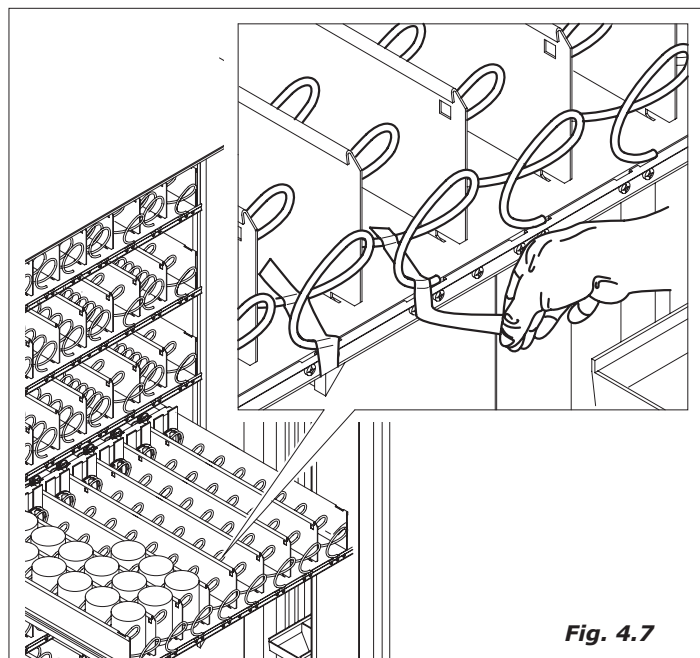
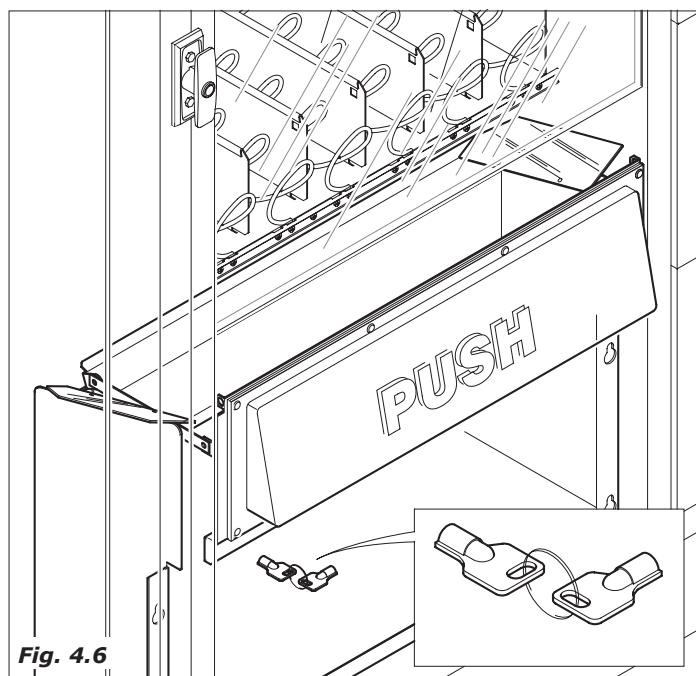
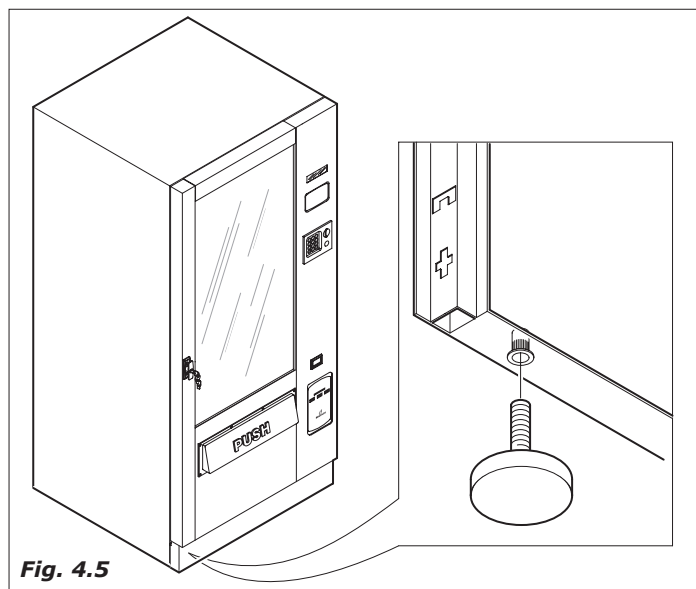


Fig. 4.4

- Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 4.5) deixados soltos dos parafusos (A)
- tirar a chave da zona distribuição (Fig. 4.6)
- abrir a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aqui elencados:
 - espirais (exemplo na Fig. 4.7)
 - caixa
 - faixa terminal
- tirar o poliestirolo que bloqueia os recipientes produtos (Fig. 4.8)



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.

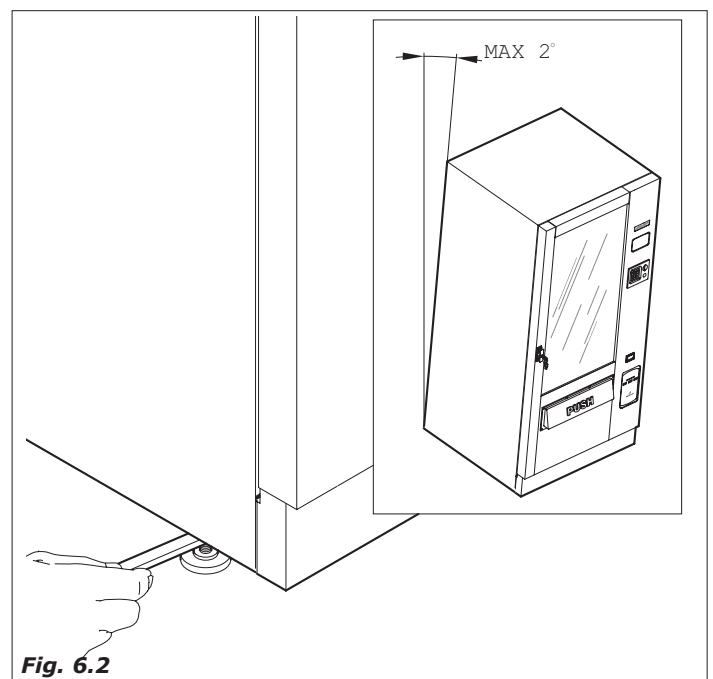
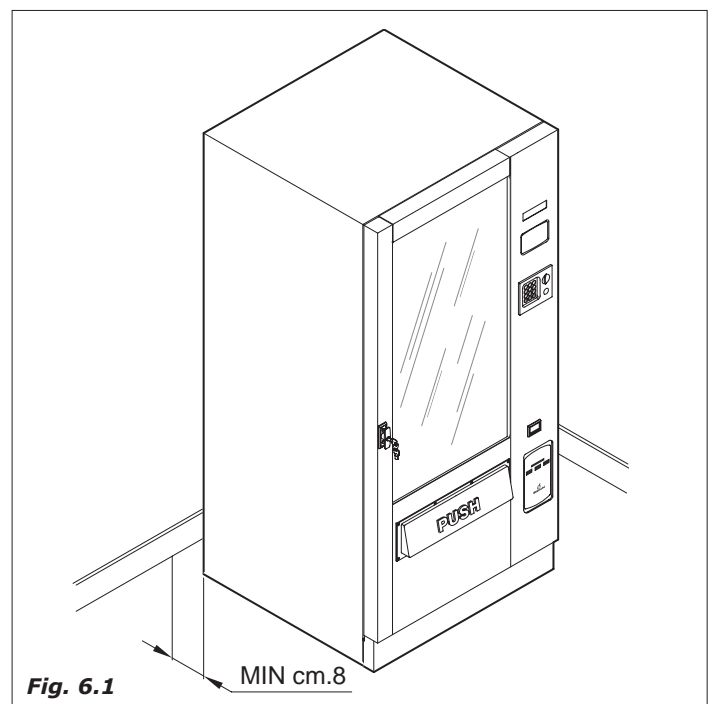
- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.
- **O distribuidor automático não é idóneo para ser instalado no exterior, deve ser colocado em lugares secos, não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para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



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.

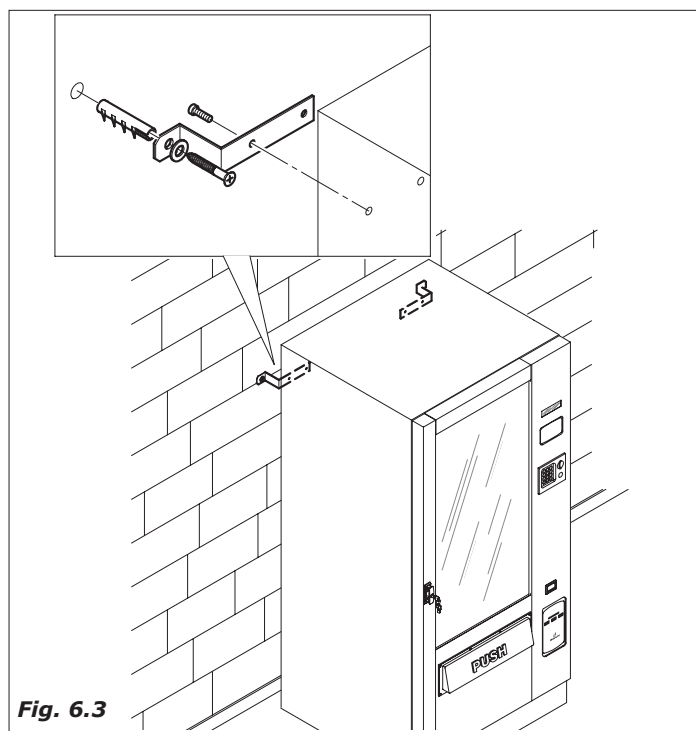


Fig. 6.3

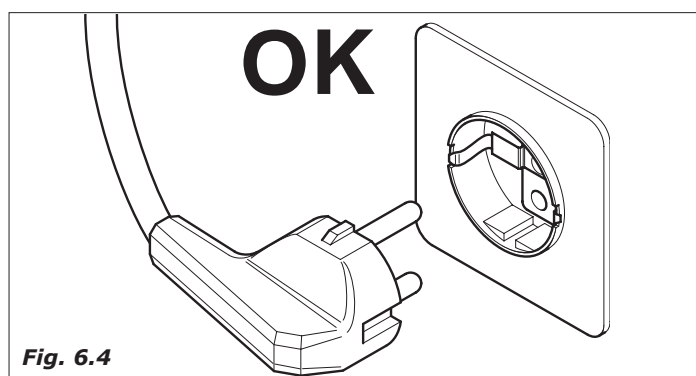


Fig. 6.4

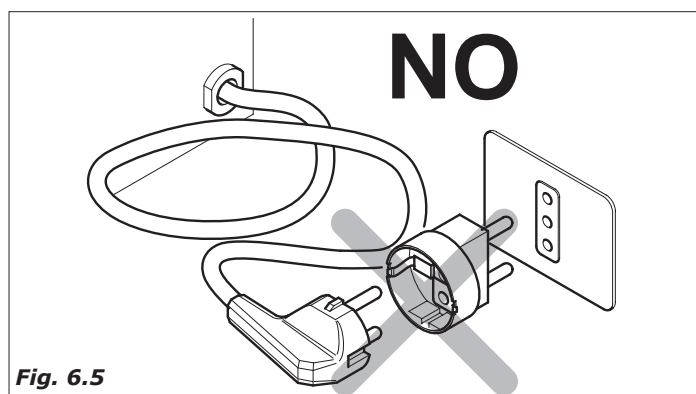


Fig. 6.5

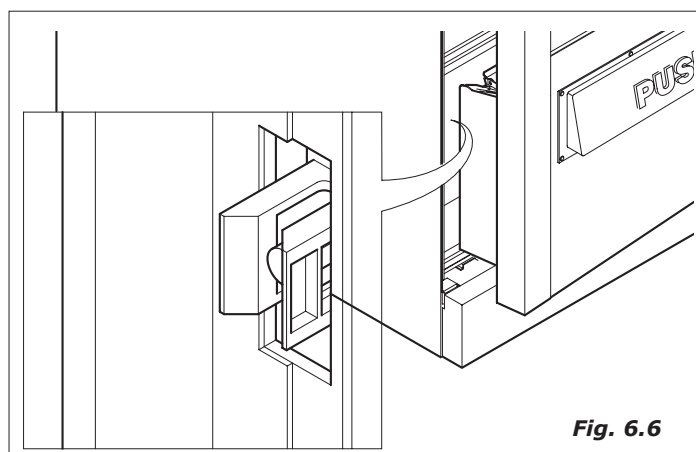


Fig. 6.6



Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.6.7-pos.1).

- Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo.
É possível, para o pessoal tecnico competente, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástica, 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 Carga produtos (com a máquina desligada)

6.4.1 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. 6.9)
- introduzir os produtos começando pela parte anterior da gaveta até a parte mais interna. Não deixar espaços vazios (Fig. 6.10)

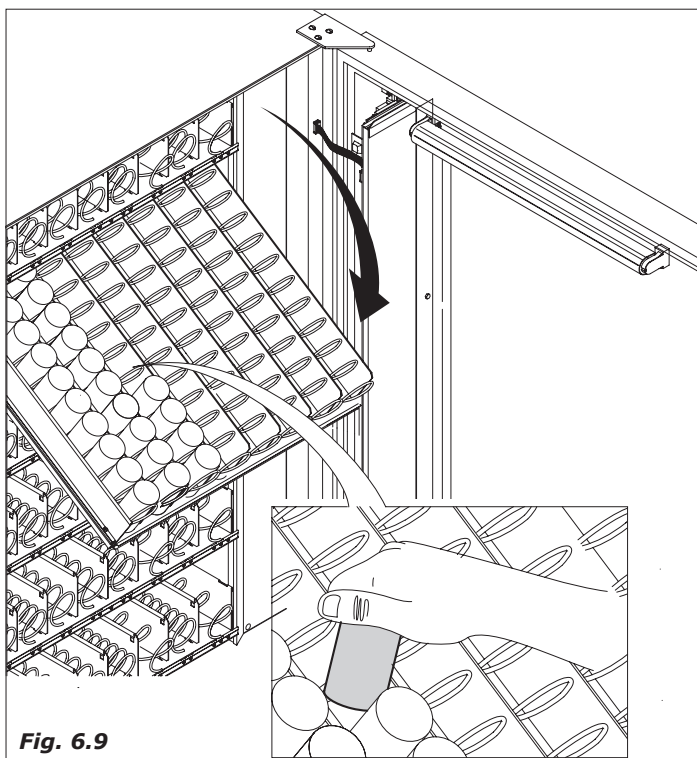


Fig. 6.9

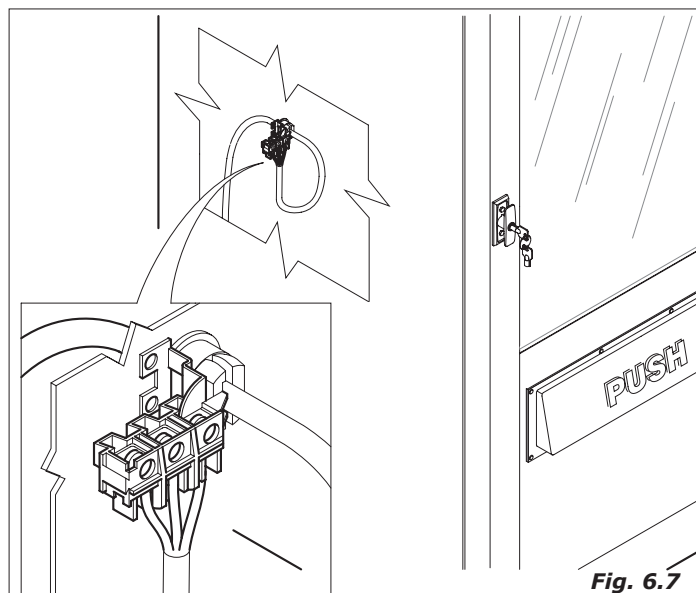


Fig. 6.7

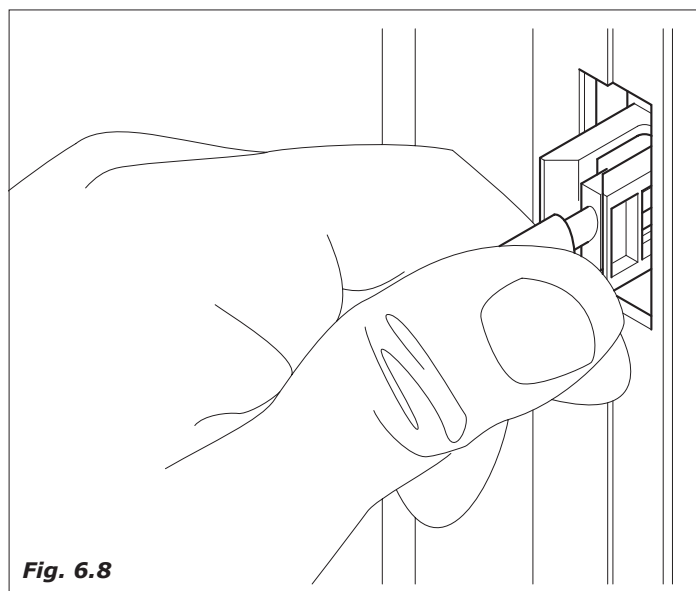


Fig. 6.8

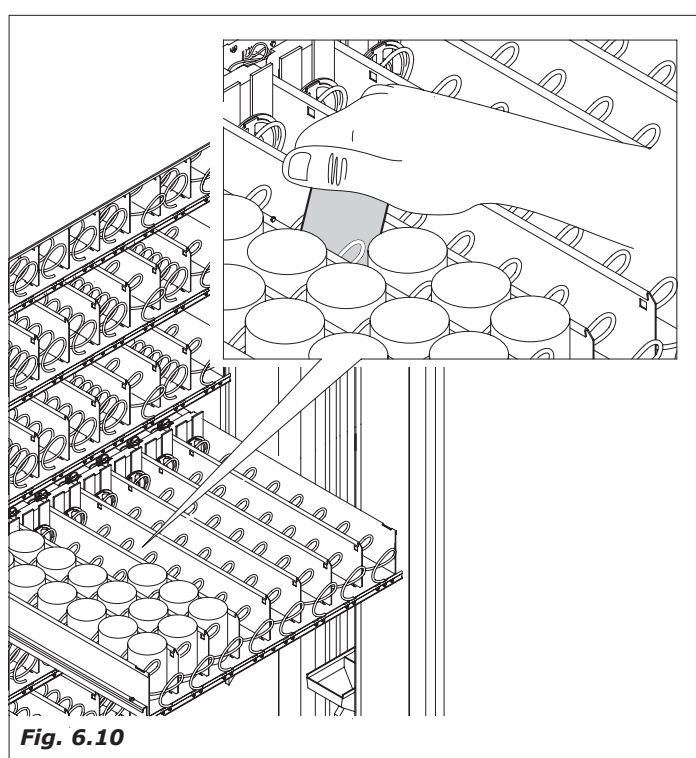


Fig. 6.10

– 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. 6.11) para encontrar a posição ideal por cada tipo de produto. Para a regulação ver o apêndice 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.

6.4.2 Introdução etiquetas

– As etiquetas que indicam o número de cada seleção e o preço deverão ser introduzidas nos apêndices alojamentos como indicado na figura 6.11. Para o número que se deve dar a cada seleção verificar o capítulo 9.2.3. Modificação número espirais.



6.4.3 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 sistema de pagamento (Fig.6.12-pos.1) para as fichas à ficha Master

Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais executivos com o cabo interface em dotação.

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo “7.0 PROGRAMAÇÃO” para verificar a seleção dos parâmetros, adequados ao sistema usado.

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

– enganchar o dispositivo (Fig.6.13- pos.1) para as fichas ao suporte (2)

– bloquear a estufa mediante as 3 maçanetas.

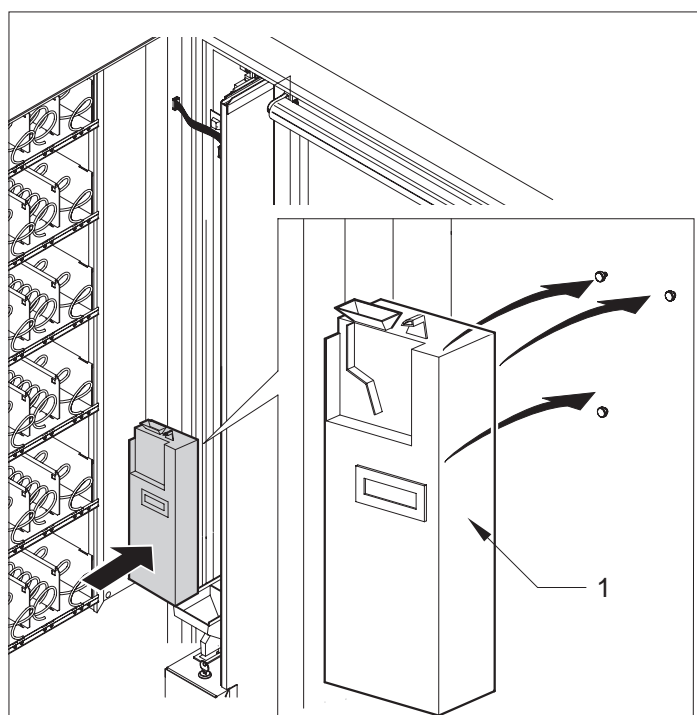


Fig. 6.12

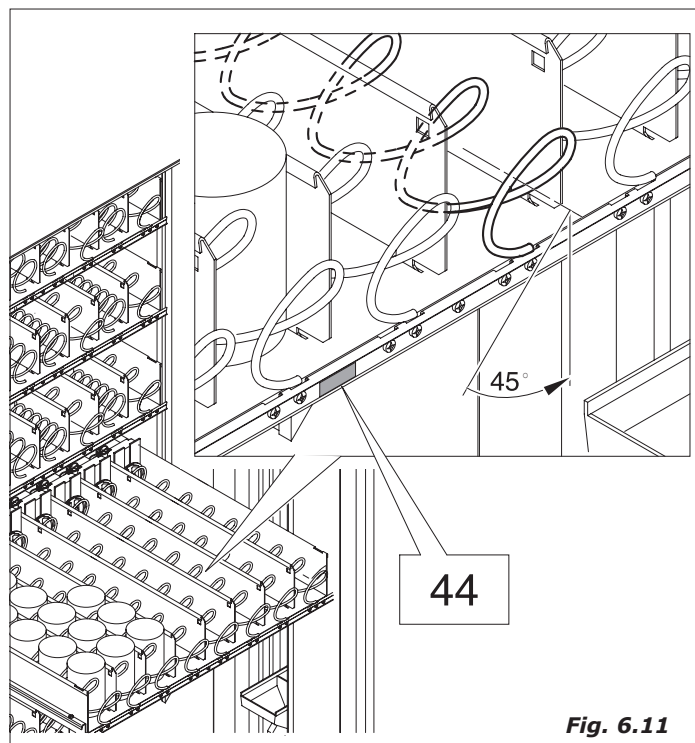


Fig. 6.11

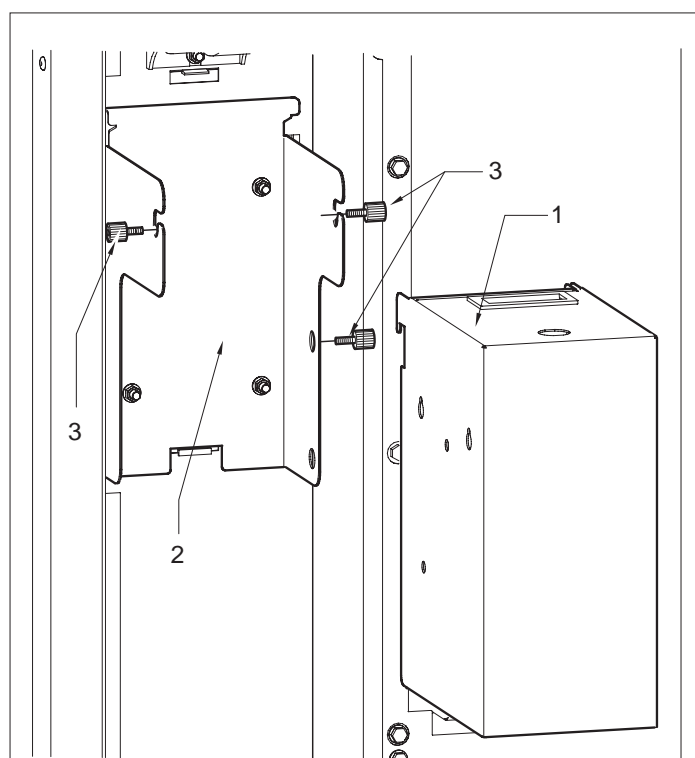


Fig. 6.13



7.0 PROGRAMAÇÃO

7.1 MENU' DE PROGRAMAÇÃO

Na função de programação o operador entra premendo o botão posicionado sobre a ficha Master

O display visualiza "código" na linha 1.

Em programação, as teclas têm os seguintes significados:

- 1: Aumenta
- 7: Diminui
- 3: Shift
- 9: Enter e avança de um item
- 2: Escape

Uma vez inserido o código correto, se entra na programação. Existem dois códigos: o principal, que visualiza todos os menus exceto o menu Vendas, e o código do menu vendas, que visualiza só este último. Se os dois códigos são iguais, toda a programação é acessível. Códigos de default: principal 00001, menu vendas 00000. Se falta o slave ao qual refere-se o item do menu, o parâmetro correspondente não é visualizado e a linha 2 fica vazia. Em geral, as teclas "Aumenta"/"Diminui" modificam os parâmetros ou delizam itens de menus visualizados na linha 2.

O menu principal de programação, prevê estes itens:

Opções

Temperatura

Sistemas de Pagamento

Preços

Preço-Seleções

Descontos

Promoções

Decontadores Pós

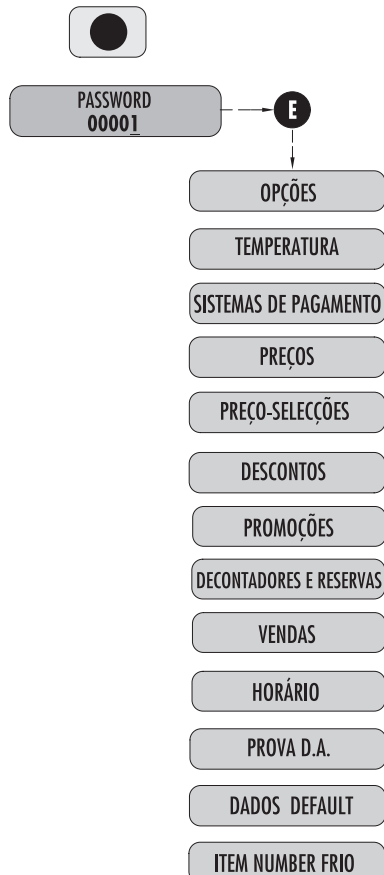
Vendas

Horário

Prova D.A.

Dados Default

Item Number Frio



7.1.1 Menu 'Opções'

| | | OPÇÕES |
|----------------|---|----------------|
| Matrícula | Número de matrícula da máquina [0÷999999] | Matrícula |
| Nr locação | Número locação [0÷65535] | Nr locação |
| Nr cliente | Número cliente [0÷65535] | Nr cliente |
| Língua | Língua [Italiano, Francês, Inglês, Espanhol, Alemão, Holandês, Português, Inglês, Catalão] | Língua |
| Telephone Code | Definição do International Telephone Country code útil só Audit [000] | Telephone Code |
| PWD 1 | Selecciona a Password 1 [00000] – Acesso ao menu de programação completo; | PWD 1 |
| PWD 2 | Selecciona a Password 2 [00000] – Acesso ao menu de programação reduzido; O menu reduzido é determinado com Win-Bianchi. | PWD 2 |
| PWD 3 | Selecciona a Password 3 [00000] – Acesso ao Menu das Vendas. | PWD 3 |
| Visualiza Temp | Habilita a visualização da temperatura BVM600 [Sim/Não] em modo alternado apresenta a temperatura das máquinas slave fria. | Visualiza Temp |
| Sens. Copos | Habilitação sensor copos [On/Off] | Sens. Copos |
| Sens. BVM600 A | Habilitação do sensor queda produto Slave 1 [On/Off] | Sens. BVM600 A |
| Sens. BVM600 B | Habilitação do sensor queda produto Slave 2 [On/Off] | Sens. BVM600 B |
| Sens. BVM600 C | Habilitação do sensor queda produto Slave 3 [On/Off] | Sens. BVM600 C |

7.1.2 Menu 'Temperatura'

| TEMPERATURA | |
|-----------------|--|
| Temp. Cuba | Temperatura Cuba A [5÷15 °C para modelo SNACK e 1÷15 °C para o modelo PAN, >15 °C = Off] Ajusta a temperatura de exercício do D.A. S escritos Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |
| Delta Temp. | Oscilação da temperatura fria A [1.0÷5.0 °C] Determina o intervalo em relação à temperatura programada para a activação e desactivação do compressor. A escrita Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |
| Offset temp. | Offset temperatura Freio A [-5÷5 °C] A escrita Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |
| Delta Segurança | Delta segurança Frio A [5÷50 °C] habilitado só em configuração PAN, determina a temperatura de segurança. A escrita Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |
| T Segurança | T segurança Frio A [1÷9 ore] Intervalo expresso em horas dentro o qual as seleções das duas gavetas inferiores estão ainda disponíveis não obstante a temperatura da cela seja superior a 7°C (Temperatura de segurança) por exemplo depois da instalação ou depois do carregamento do distribuidor. A escrita Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |
| Descongela após | Frequência do descongelamento A [1÷12 horas] Intervalo expresso em horas para o descongelamento do radiador. A escrita Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |
| Descongela para | Duração do descongelamento frio A [1÷30 minutos] Intervalo expresso em minutos que determina a duração da desactivação do compressor para o descongelamento. A escrita Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. |

Ciclo PAN:

O ciclo prevê a acionamento do distribuidor que se a sonda detecta uma temperatura interna ³ àquela de segurança haja o bloqueio das seleções.

Dentro de um tempo limite de 30seg, sinalizado com a Activacção do buzzer é possível inibir o alarme programado no teclado alfanumérico o código A98 o B98.

O alarme para temperatura ficará inibido por um tempo de segurança programado, decorrido tal tempo será novamente Habilitado o controlo da temperatura de segurança.

Se no acionamento a temperatura detectada resulta < àquela de segurança (condição de não alarme), é imediatamente Habilitado o controlo de tal temperatura.

O reset de tal alarme é possível seja na modalidade manutenção, seja desligando e religando a máquina, compoço o código A98 o B98 dentro de 30 seg. de funcionamento do buzzer.

Se a temperatura na cuba alcança um valor programado como temperatura de segurança, as seleções de 51 a 68 são bloqueadas tornando-as automaticamente "NÃO DISPONÍVEIS".

7.1.3 Menu 'sistemas de pagamento'

| SISTEMAS DE PAGAMENTO | |
|---|---|
| Protocolo | Escolha Sistema de Pagamento (Menu percorrendo Up-Down) |
| Paralelo | Habilitação Validador Paralelo |
| Executive | Habilitação moedeiro executive |
| ECS diff. | Habilita ECS diferenciado |
| Price Holding MDB | Habilita Price Holding Habilitação moedeiro MDB |
| Timeout crédito | Gestão timeout crédito antes de ir em overpay [0...180s] |
| Multivenda | Habilitação Multivenda [On/Off]. Se ON o crédito permanece permanentemente no visualizador saltando timeout programado. Se off é controlado o timeout do crédito. |
| Timeout Preço | Timeout Preço (só per ECS o price holding) [2.0÷25.0 s] |
| Ponto decimal | Ponto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Só pra protocolo Paralelo |
| Gestão Exact Change : | |
| Mmax - Pmin < Cgett | então não tenho troco e distribuidor em Exact Change |
| Mmax - Pmin > Cgett | então não tenho troco então distribuidor em Introduz Valor onde |
| Mmax = moeda Max Habilitada | |
| Pmin = Preço Min da tabela dos preços | |
| Cgett = Valor das moedas valor | |
| Se Selecciona o Validador o distribuidor permanece sempre em Exact Change | |
| Se MDB apresenta os seguintes menus: | |
| Troco Máximo | Máximo troco dado pelo moedeiro [0÷9999] |
| Moedeiro de Troco | Activa a alavanca do troco [Sim/Não] |
| Crédito max mon. | Máximo crédito aceite pelo moedeiro [0÷65535] |
| Crédito max chi. | Máximo crédito que pode ser carregado na chave [0÷65535] |
| Ignora ExChg | Ignora as inibições das moedas se em 'exact change' [Sim/Não] |
| Troco Imediato | Habilita preparação do troco instantâneo [On/Off] Prioritário na Multivenda. |
| Liv Min tubo 1 X | Selecciona a quantidade mínima no tubo 1 [1...20] |
| Liv Min tubo 2 X | Selecciona a quantidade mínima no tubo 2 [1...20] |
| Liv Min tubo 3 X | Selecciona a quantidade mínima no tubo 3 [1...20] |
| Liv Min tubo 4 X | Selecciona a quantidade mínima no tubo 4 [1...20] |
| Liv Min tubo 5 X | Selecciona a quantidade mínima no tubo 5 [1...20] |
| Habil. FICHA Fichas | Habilitação FICHA [On/Off] Programação do valor do Ficha 1 [000.00÷999.99] Habilitado só se habil. Ficha On |
| Ficha 2 | Programação do valor do Ficha 2 [000.00÷999.99] Habilitado só se habil. Ficha On |
| Ficha 3 | Programação do valor do Ficha 3 [000.00÷999.99] Habilitado só se habil. Ficha On |
| Troca x Ficha | Habilita troca se o valor do Ficha é > da Seleção [Sim/Não] Habilitado só se habil. Ficha On |
| Recarga Ficha | Habilita a recarga do valor del gettone sulla chave [Y/N] Habilitado só se habil. Ficha On |
| Ex.Chg. & Ficha | Inibisce l'accettazione do Ficha quando la macchina é in Exact Change [Y/N] Habilitado só se Habil. Ficha On |

7.1.3.1 Moedas/Linha

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

7.1.3.2 Notas/Linha

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

7.1.3.3 Habilitação Moedas

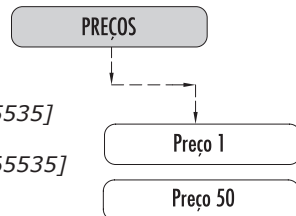
Moeda 1 Habilitação moeda 1 [On/Off]
...
Moeda 16 Habilitação moeda16 [On/Off]

7.1.3.4 Habilitação Notas

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

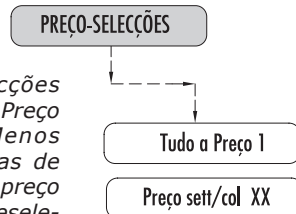
7.1.4 Menu 'tabela preços'

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



7.1.5 Menu 'preço-selecções'

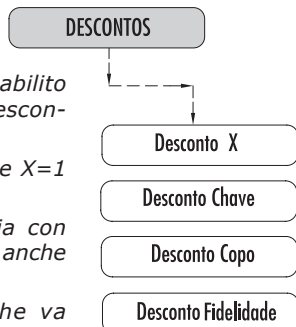
Tudo a Preço 1 Todas as selecções associadas ao Preço 1 [On/Off] Menos as teclas de preselecção. O preço da tecla de preselecção é associado à tecla relativa.
Preço sett/col XX Preço sectores /coluna XX [1÷50]
...
Preço sett/col XX Preço sectores /coluna XX [1÷50]



No visualizador para cada linha da Tabela Preço será viusualizado o preço ajustado para facilitar a programação.

7.1.6 Menu 'Tabela descontos'

Desconto X Desconto X=1 to 50 [0÷65535] relativo às moedas. Se está presente um leitor chave ou cassless MDB habilito também segunda tabela dos descontos.
Desconto Chave X Desconto Chave X=1 to 50 [0÷65535]
Desconto Copo Desconto copo sia con chave che con moedas e relativo anche alla Preselecção No Copo
Desconto Fidelidade Desconto che va sommato allo Desconto Seleccção dopo la segunda Seleccção uguale alla prima. E' disponibile só per Seleccções eseguite con chave.



7.1.7 Menu 'promoções'

Habilita Promoç Habilita Gestão das Promoções [0/Utente/Programa] Ou Promoções desabilitadas

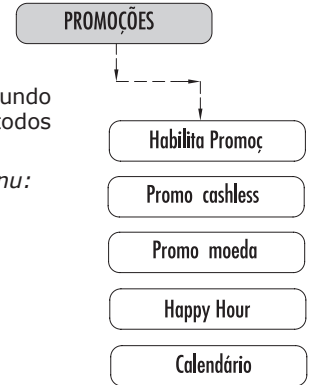
Promo cashless Habilita a Gestão das Promoções na presença de um sistema cashless [On/Off]

Promo moeda Habilita a Gestão das Promoções na presença de crédito [On/Off] . Utiliza os descontos da Tabela Descontos.

Happy Hour Gestão Happy Hour [On/Off] Disponível só com chip horário.

Calendário

Diário
Semanal
Mensal



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

Se Semanal abilita o seguinte menu:

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

Nesta modalidade, seleccionando Segunda-feira como dia da semana, o happy hour é executado segundo as faixas horárias programadas só e exclusivamente todas as Segundas-feiras do mês.

Se Mensal habilita o seguinte menu:

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

Dislocando o cursor UP/DOWN é possível seleccionar o nr do dia em quero habilitar o happy hour. [OFF...01...31]

Início 1 Programa o horário de ligar 1 [00:00÷23:59]
Fim 1 Programa o horário de desligar 1 [00:00÷23:59]
Início 2 Programa o horário de ligar 2 [00:00÷23:59]
Fim 2 Programa o horário de desligar 2 [00:00÷23:59]
Início 3 Programa o horário de ligar 1 [00:00÷23:59]
Fim 3 Programa o horário de desligar 1 [00:00÷23:59]
Início 4 Programa o horário de ligar 2 [00:00÷23:59]
Fim 4 Programa o horário de desligar 2 [00:00÷23:59]

Se 'Início' é maior ou igual ao 'Fim', a faixa de ligar não está habilitada.

Se isto é feito em ambas as faixas, a máquina não está em Promoção Happy Hour.

Desconto H Hour Desconto para todas as bebidas em Happy Hour [0÷65535]

Exemplo Promoção Utente:

| | | |
|-----------------|-------|----------------|
| Preço Café | 0.30€ | desconto 0.04€ |
| Preço Sandes | 1.35€ | desconto 0.10€ |
| Preço Água | 0.50€ | desconto 0.05€ |
| Preço Brioches | 0.50€ | desconto 0.10€ |
| Preço Coca Cola | 1.50€ | desconto 0.15€ |

Se na FASE 2 o utente não Selecciona o terceiro produto até o final da preparação do segundo, perde a possibilidade de tê-lo em promoção.

Na promoção Utente se não se compram todos os produtos propostos, o desconto efectuado é a soma dos descontos dos produtos escolhidos.

Menu habilitados só se Promoção Programa ON:

Selecciona tecla Selecciona a tecla dedicada à promoção [1..30]

Selecciona quente Selecciona tecla quente [1..30]

Selecciona Frio 1 Selecciona código 1 [A11...B68]

Selecciona Frio 2 Selecciona código 2 [A11...B68]

A tecla seleccionado como promoção não deverá ser visualizada no menu das doses.

7.1.8 Menu 'decontadores e reservas'

Deconta Sectores? *Sim/Não (Se "Sim" requer os parâmetros de deconta relativos aos sectores. Quando decont. = 0 preparações desabilitadas)*

Reserva Sectores? [On/Off] *Habilita a Gestão da reserva Sectores.*

Habilita Reset? *Habilita a Gestão da tecla reset dos decontadores em manutenção [On/Off]. No momento da confirmação de cada decontador a eletrônica memorizará, duplicando-os, os valores ainda não decontados em localizações seguras da memória. Cada vez que o operador entrará em manutenção poderá, através de uma tecla apropriada, levar os decontadores ao parâmetro inicial.*

Chip Card? [On/Off] *Habilita a Gestão do Chip Card*

Cada chip-card, além dos próprios dados, apresenta três tipos de códigos memorizados: código da máquina, localização e cliente.

Na introdução do chip-card no contentor apropriado é efectuado um controlo para verificar se os códigos presentes na chave coincidem com aqueles da máquina.

Os códigos não presentes chip card não são controlados, então se não está presente nenhum código o controlo é efectuado.

Além disto é possível efectuar algumas programções no chip-card (através do programa windows), que permitem escolher em quais códigos efectuar o controlo.

O chip-card Deconta serve para adicionar os decontadores da máquina acrescentando o valor residual, a recarga memorizada. Para ser habilitada no funcionamento a chave deve possuir além dos três códigos, se presentes (máquina, localização e cliente) correctos, também o valor de recarga diferente de zero e um código de identificação da chave em questão não presente na lista memorizada na EEPROM da máquina.

Tal lista é actualizada com o código próprio da chave utilizada, ao final da recarga correctamente concluída. Além disto junto come esta operação é efectuado o cancelamento dos dois valores de recarga dos decontadores memorizados para opor-se ao uso da chave. Deve ser notado que a desabilitação da chave através do salvamento do código e cancelamento da recarga acontece só depois de concluída correctamente a actualização.

A retirada precoce da chave ou um imprevisto abaixamento de tensão não prejudica o bom funcionamento da chave; portanto o restauro das condições normais de funcionamento (chave introduzida e alimentação estável) a operação será concluída correctamente.

Com o CHIP CARD os decontadores estão sempre bloqueados. Sem são sinalizações.

7.1.9 Menu 'vendas'

Inc tot n.a. Valor tot não pode ser feito reset [0÷16777215]

Inc tot Valor tot pode ser feito reset [0÷16777215]

Desconto Desconto tot soma de todos os descontos aplicados uma preparação [0÷16777215]

Overpay Overpay tot - Valores cobrados mas não utilizados [0÷16777215]

Serviços tot N.A. Serviços tot não pode ser feito reset Pagadas/Gratuite/Prova [0÷16777215]

Serviços totais Serviços tot pode ser feito reset Pagadas/Gratuite/Prova [0÷16777215]

Serviços Pagadas Serviços tot não pode ser feito reset Pagadas Quente+Snack [0÷16777215]

Serviços totais Serviços tot pode ser feito reset Pagadas Quente+Snack [0÷16777215]

Serviços sect. 11 Contador Serviços sectores 11 [0÷65535]

...

Serviços sect. 68 Contador Serviços sectores 68 [0÷65535]

Grátis

Tot. Grátis Grátis tot não pode ser feito reset [0÷16777215]

Tot. Grátis Grátis tot pode ser feito reset [0÷16777215]

Grátis sect. 11 Contador Grátis sectores 11 [0÷65535]

...

Grátis sect. 68 Contador Grátis sectores 68 [0÷65535]

Prova

Tot.Prova N.A. Prova tot non pode ser feito reset [0÷16777215]

Tot.Prova Prova tot pode ser feito reset [0÷16777215]

Prova sect. 11 Contador prova sectores 11 [0÷65535]

...

Prova sect. 68 Contador prova sectores 68 [0÷65535]

Moedas

Moeda 1 Contador moeda 1 [0÷65535]

...

Moeda 16 Contador moeda 16 [0÷65535]

Notas

Nota 1 Contador Nota 1 [0÷65535]

...

Nota 16 Contador Nota 16 [0÷65535]

Código vendas Programação código vendas [00000÷99999]

Cancela Código Introdução código [0000÷9999, default 0001]

Sost. código? Substituir o código? [Sim/Não]

Código Programação do código [0000÷9999]

Reset? Reset nos dados de vendas pode-se fazer o reset ? [Sim/Não]

VENDIDAS

Inc tot n.a.

Inc tot

Desconto

Overpay

Serviços tot N.A.

Serviços totais

Serviços Pagadas

Grátis

Prova

Moedas

Notas

Cancela

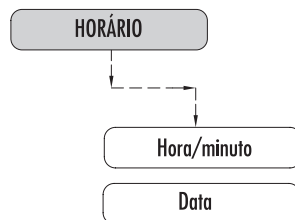
7.1.9.1 'Audit Moedeiro'

| | |
|---------------|--|
| Aut. Tub. | Valor das moedas introduzidas automaticamente [00000÷99999] só per MDB |
| Man. Tub. | Valor das moedas introduzidas manualmente [00000÷99999] só per MDB |
| Aut. Em. | Valor das moedas esvaziadas automaticamente [00000÷99999] só per MDB |
| Man. Em. | Valor das moedas esvaziadas manualmente [00000÷99999] só per MDB |
| Acc. CP. | Valor das moedas carregadas na chave [00000÷99999] só per MDB |
| Add. CP. | Valor moedas descarregadas da chave [00000÷99999] só per MDB |
| Reset Tubos | |
| Código | Introdução do código [0000÷9999, default 0001] |
| Sost. código? | Substituir o código? [Sim/Não] |
| Código | Programação do código [0000÷9999] |
| Reset? | Reset os dados dos tubos? [Sim/Não] |

7.1.10 Menu 'Horário'

Estão disponíveis os seguintes menus:

Hora/minuto
Data
Liga
Lavagem
Desbacteriza



7.1.10.1 'Hora/minuto'

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

7.1.10.2 'Data'

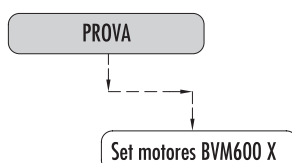
Set Data Programa data corrente [Se dd/mm/aa]

7.1.11 Menu 'PROVA D.A.' (sob Password)

Introduzindo a password 88000, habilitada só se ligada ao menos uma potência BVM 600, si poderá efectuar a prova dos motores. Na introdução da pwd o visualizador visualizará:

Set motores BVM600 X Reset motores BVM600 [On/Off]

O X indica o nr. da BVM600 que receberá o alinhamento dos motores.

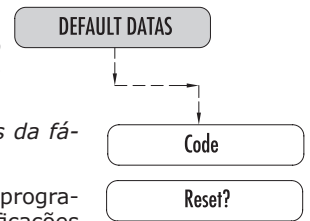


7.1.12 Dados de default

Código Introdução código [6666]. Será um código fixo para todos impostos pela Bianchi.

Restaura? Restaura os dados da fábrica? [Sim/Não]

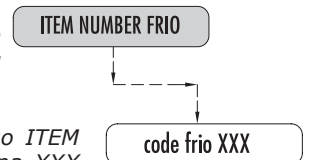
No momento em que o distribuidor é programado na linha de montagem, as verificações std são duplicadas e introduzidas na tabela de dados de default. Se um restaura a configuração obtém os mesmos dados que foram carregados na Bianchi Vending Spa.



7.1.13 Menu 'Item Number Frio'

code frio XXX Programa o código ITEM NUMBER para o sector ou coluna XXX [0÷254]

... code frio XXX Programa o código ITEM NUMBER para o sector o coluna XXX [0÷254]



8.0 MANUTENÇÃO

Se entra em manutenção pressionando a tecla externa 'Service'. O display visualiza "Manutenção" na linha 1 e o estado da Vega na linha 2 (se não há alarmes ou sinalizações presentes; nesse caso eles são visualizados - ver o manual alarmes para maiores detalhes). A série está na modalidade EVA-DTS. Em manutenção, as teclas têm os seguintes significados:

- 1: Desplazamiento alarmas (si las hay)
- 4: Ensayo de un producto
- 5: Reset alarmas
- 8: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Para salir de la opción mantenimiento, pulsen otra vez la tecla 'Service'.

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE



9.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas 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 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas).

Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

9.1.1 Como limpar o distribuidor

Equipamento ideal:

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

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- 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 disinfectantes

Para a limpeza:

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

9.1.2 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

9.1.3 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 9.1.1

Operar assim:

- molhar o pano e limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.9.1)
- Com detergentes apositos limpar dentro e fora la porta (Fig. 9.2).

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.

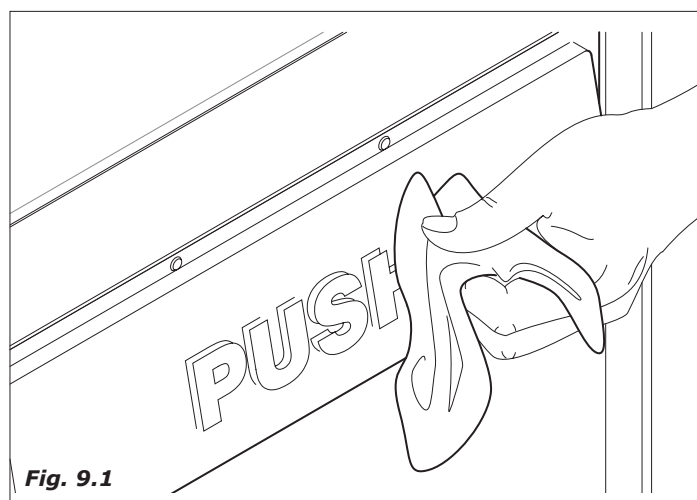


Fig. 9.1

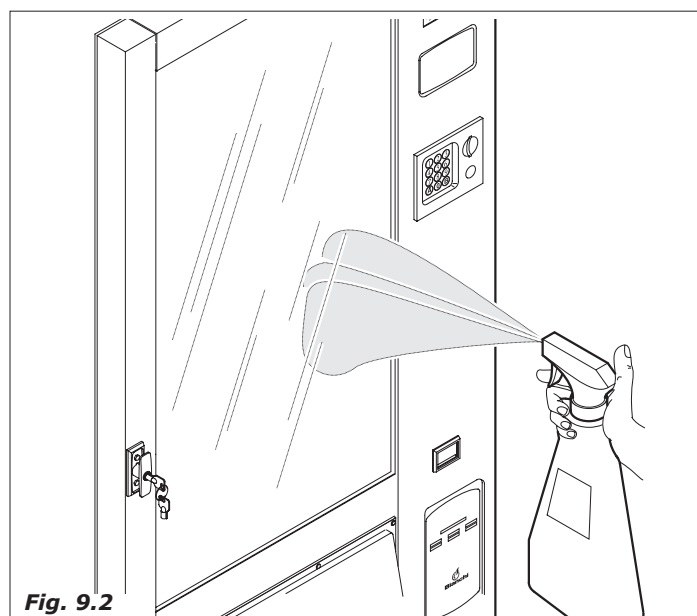


Fig. 9.2

9.1.4 Carga produtos

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

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 6.0.

9.1.5 Conselhos para a conservação dos produtos

Valores de temperatura de conservação e da validade para alguns produtos distribuídos automaticamente:

9.1.6 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.

| TIPO DE PRODUTO | T °C DE CONSERVAÇÃO | TEMPO |
|----------------------------|---------------------|------------------------|
| Bebidas latinas garrafas | + 5 °C | até vencimento |
| Sandwiches frescos | Max + 4°C | 1 día |
| Sandwiches de longa vida | Max + 4°C | até vencimento |
| Snacks confeccionados | + 20 °C | segundo o D.L. 109/92* |
| Pratos frios | Max + 4°C | 1 día |
| Pratos a esquentar | Max + 4°C | 1 día |
| Pratos quentes | + 65 °C | 5 horas |
| Produtos surgelados | - 18 °C | até vencimento |
| *E SUCESSIVAS MODIFICAÇÕES | | |



9.2 Regulagens

9.2.1 Espirais

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

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. 9.3)

9.2.2 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. 9.4)
- baixar levemente a espiral e puxá-la para o externo.

Para a remontagem:

- enganchar a espiral atrás da marca sobre o came (Fig. 9.4-pos.1)
- introduzir a espiral no corte sobre o came (Fig. 9.4-pos.2)

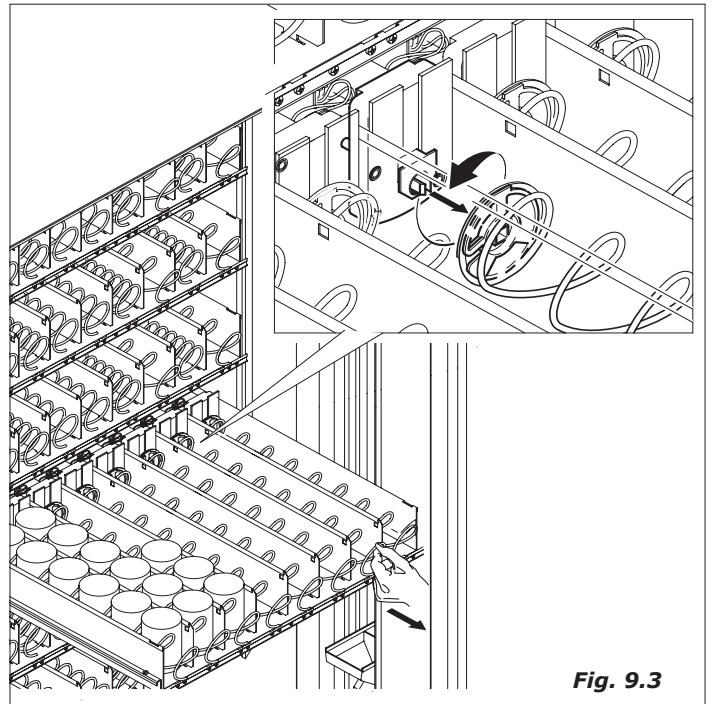


Fig. 9.3

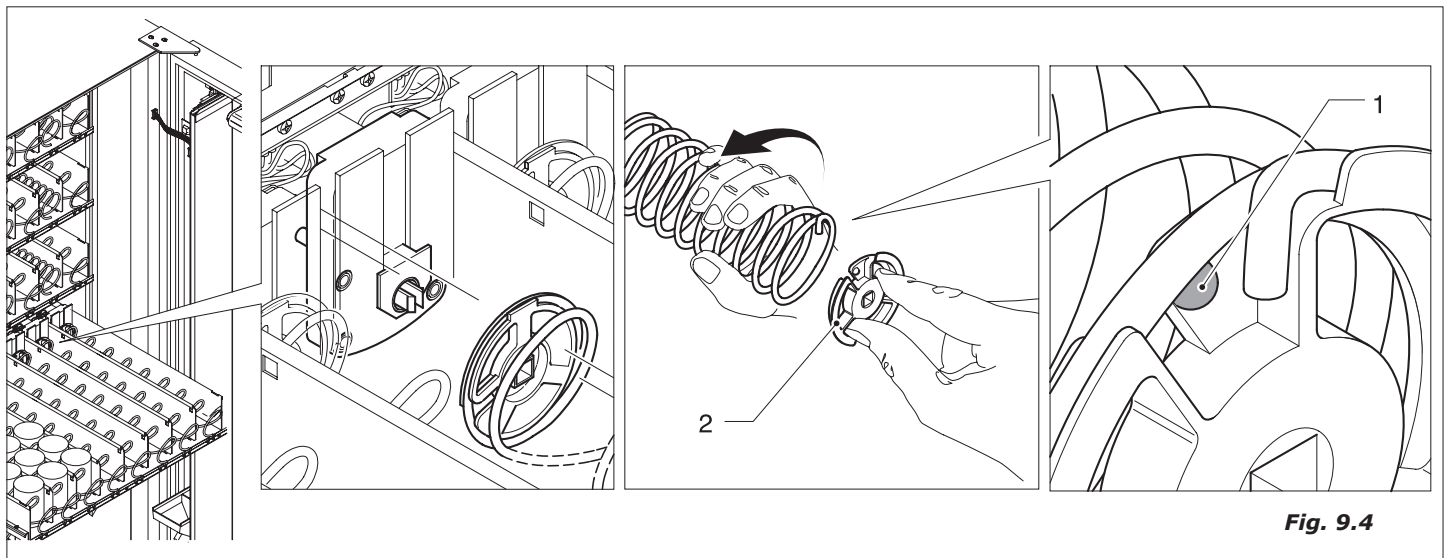


Fig. 9.4

9.2.3 Modificação numero espirais por gaveta

É possível modificar também o numero das espirais por gaveta até um máximo de 8 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
- conetar ao motor a cablagem de alimentação
- introduzir um separador entre as duas espirais

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

- gaveta com 8 espirais e relativos numeros de seleção

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

- gaveta com 6 espirais e relativos numeros de seleção

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

- gaveta com 4 espirais e relativos numeros de seleção

| | M2 | | M4 | | M6 | | M8 |
|--|----|--|----|--|----|--|----|
| | 12 | | 14 | | 16 | | 18 |

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:

- desconectar 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**.

9.2.4 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 conector da gaveta situado no fundo.

9.2.5 Acessórios

Alguns acessórios disponíveis podem ser aplicados sobre as espirais (expulsores ver fig. 9.5) 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 9.6) para reduzir o espaço entre o produto e as paredes do distribuidor.
- ou suportes (ver fig. 9.7) para facilitar o deslizamento dos produtos.

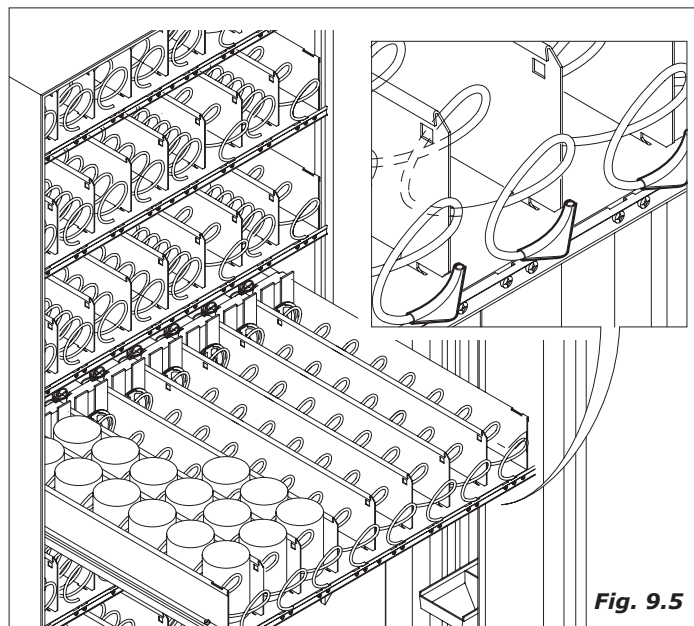


Fig. 9.5

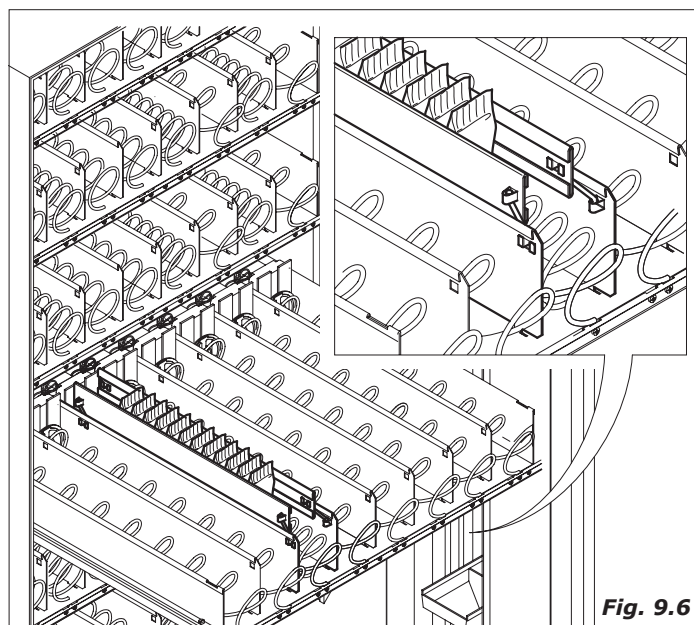


Fig. 9.6

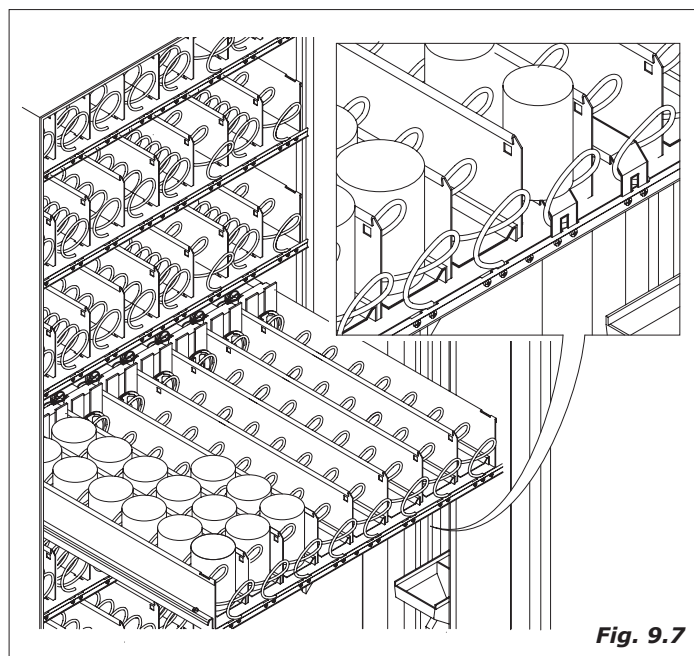


Fig. 9.7



9.3 Substituição da lâmpada de neon



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

Substituição da lâmpada

- Abrir a porta do distribuidor
- Retirar a proteção da lâmpada (Fig. 9.8)
- Substituir a lâmpada de neon (Fig. 9.9)
- Verificar o correto funcionamento

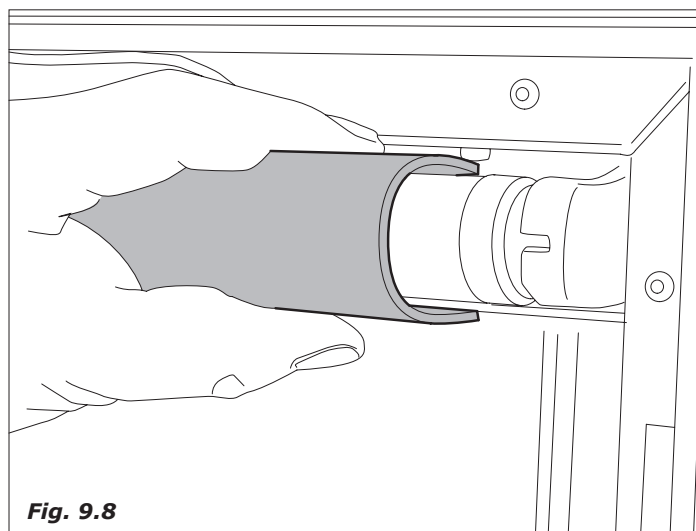


Fig. 9.8

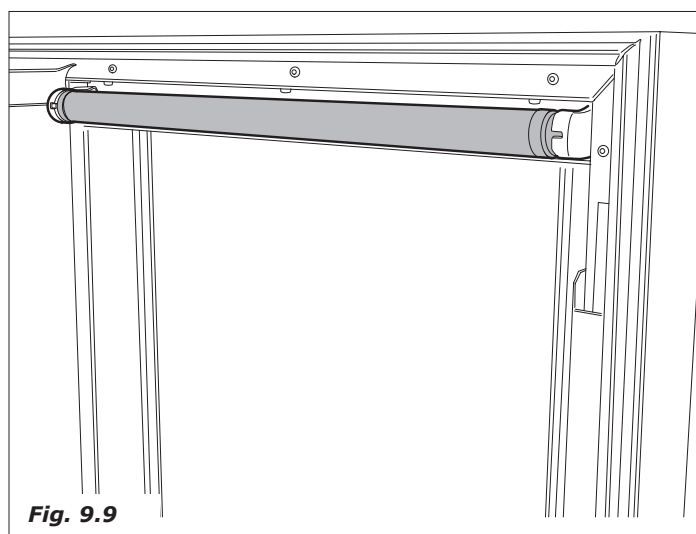


Fig. 9.9



9.4 Inatividade

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

- desconectar eletricamente o distribuidor
- esvaziar completamente as gavetas (Fig. 9.10)
- 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. 9.11)
- guardar em lugares secos e com temperatura não inferior 1°C

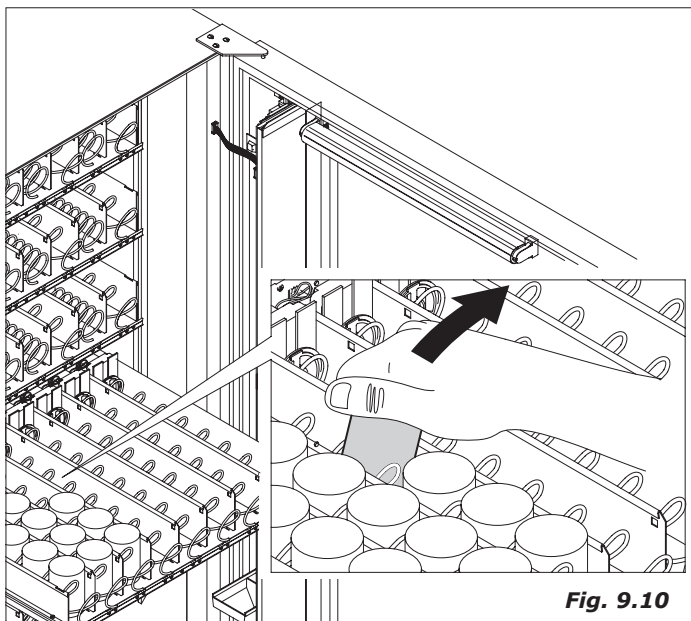


Fig. 9.10

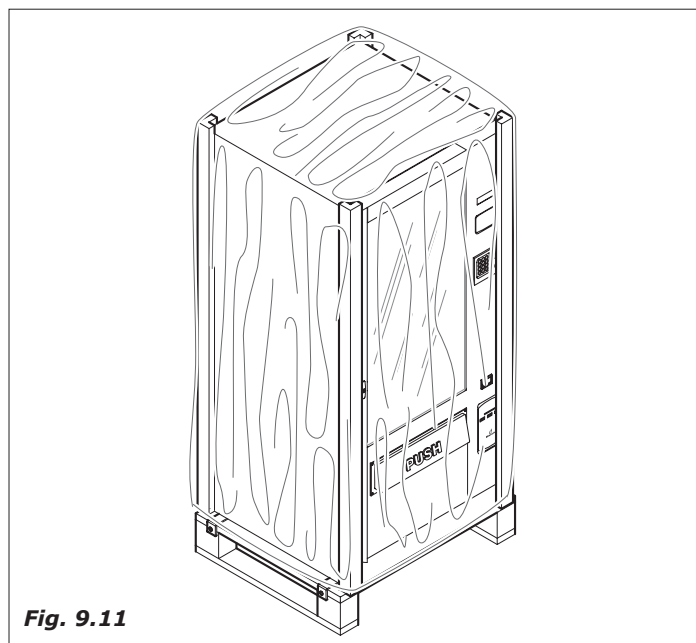


Fig. 9.11



10.0 COMBINAÇÃO COM DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES

10.1 Características técnicas do modelo BVM676 slave e BVM676 slave alta (combinado com o modelo BVM951 /BVM971)

BVM676 slave: modelo com 6 gavetas com um máximo de 8 espirais por gaveta

COMBINADO: (duas gavetas para garrafas e/ou latinhas e tres gavetas para snack) dupla temperatura

SNACK: temperatura única para todas as gavetas (possibilidade de utilizar 6 gavetas)

| | | BVM676 slave | BVM676 slave alta |
|-----------------------------------|----|----------------------|----------------------|
| Altura | mm | 1630 | 1830 |
| Largura | mm | 700 | 700 |
| Profundidade | mm | 750 | 750 |
| Peso | kg | 200 | 210 |
| Tensão de alimentação | | 230 V | |
| Frequencia de alimentação | | Hz. 50 | |
| Potencia instalada ⁽¹⁾ | | de 0,29 kW à 0,35 kW | |
| Conexão rede elétrica | | tomada SCHUKO | |
| GRUPO REFRIGERADOR | | | |
| Grupo geladeira kW | | 0,1838 | |
| evaporador | | ventilado | |
| Grupo refrigerante ⁽²⁾ | | clase N | |
| gás refrigerante | | R134a | Peso 240 gr |
| Lâmpada de neon : | | da 18 Watt | |

⁽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 utilizzo.

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 |

CAPACIDADE GAVETAS

Variável segundo o numero e o passo das espirais.

10.2 Descrição da máquina (Fig.10.1)

- 1 Teclado externo
- 2 Placa de potência
- 3 Gaveta produtos
- 4 Espiral
- 5 Grupo alimentação elétrica
- 6 Grupo refrigerador
- 7 Grupo fichas
- 8 Zona distribuição

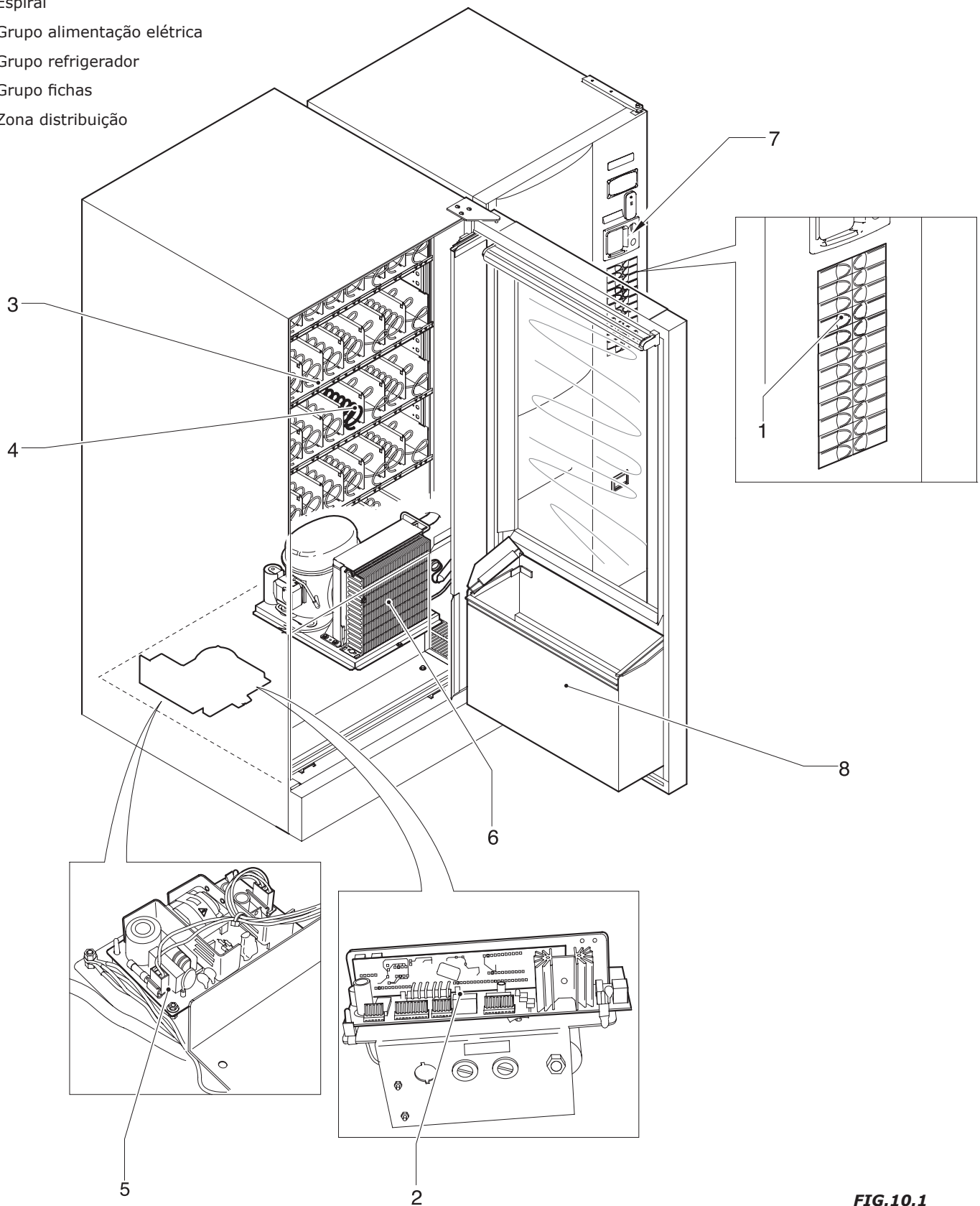


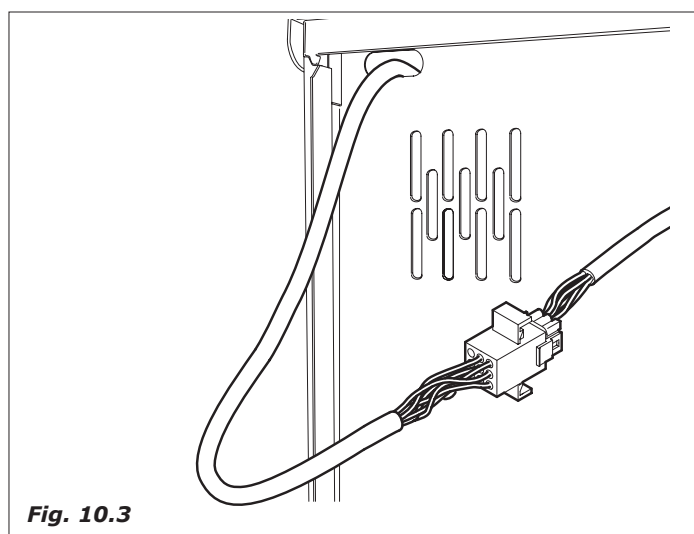
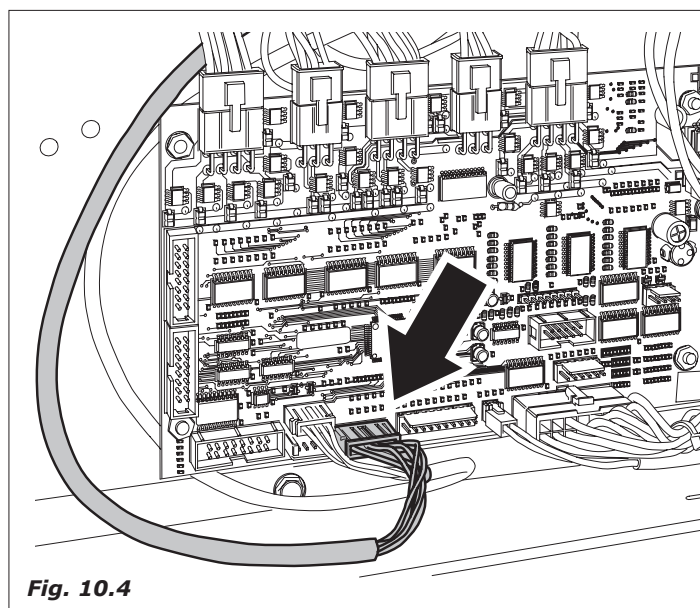
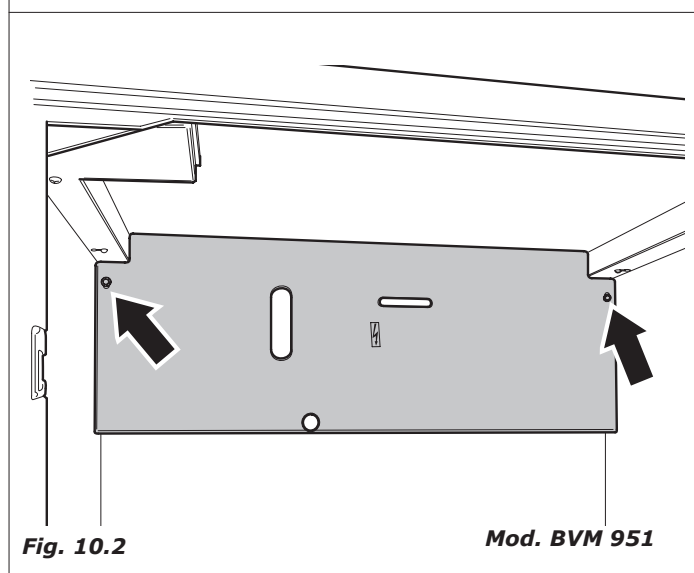
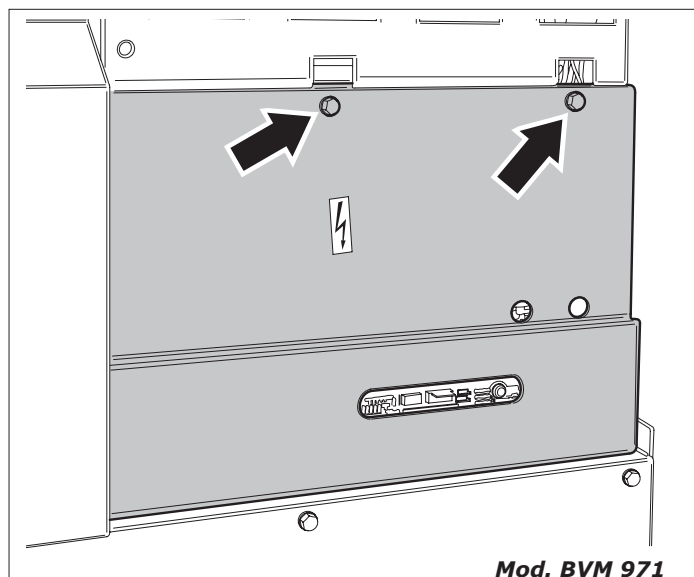
FIG.10.1

10.3 Conexão para funcionamento em Master/slave (combinado com o modelo BVM951/BVM97)

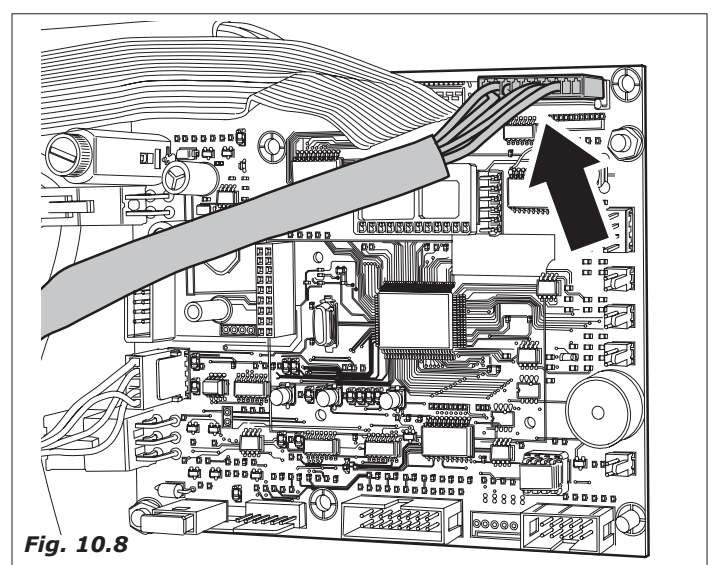
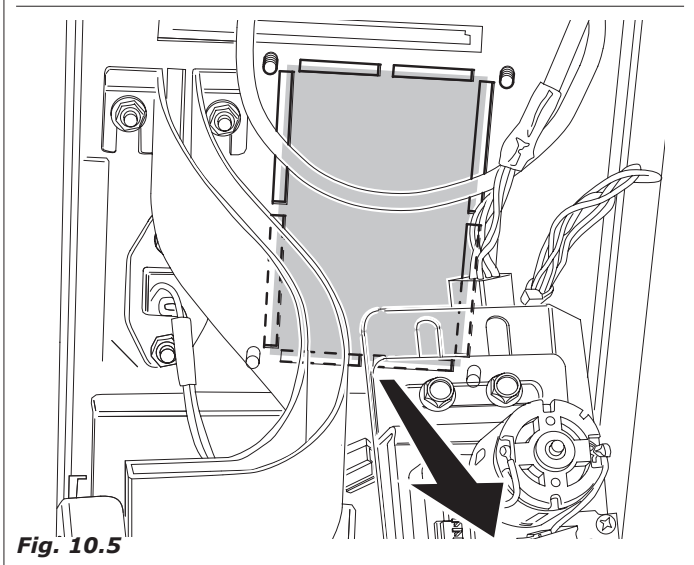
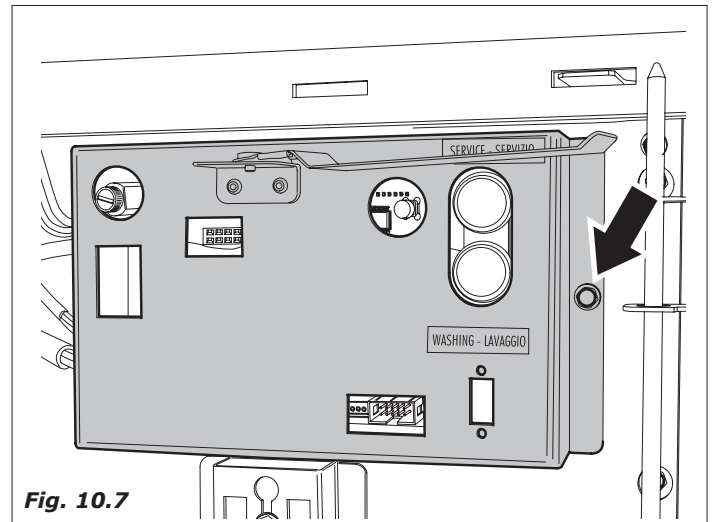
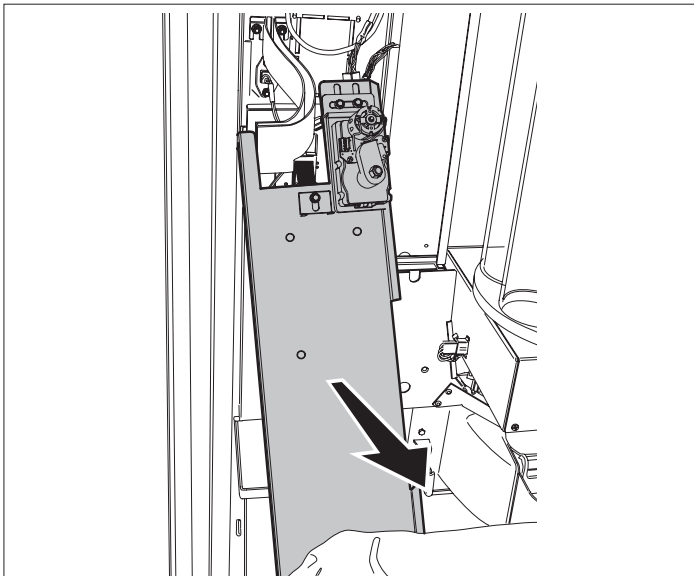
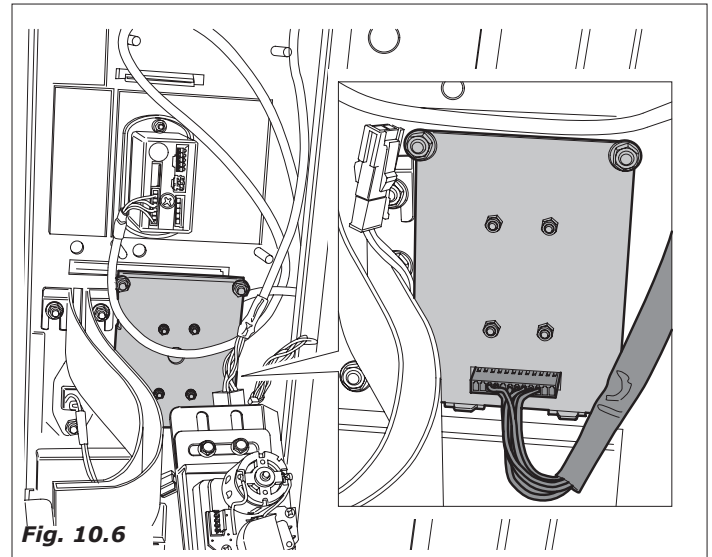


Antes de começar qualquer operação, esteja seguro de ter desligado a alimentação elétrica do distribuidor.

- Desmontar o carter de proteção da placa de potência do Antares (Fig. 10.2)
- Ligar uma extremidade do cabo de conexão do conector posterior à **BVM676 slave** (Fig. 10.3) e a outra extremidade ao conector BOARD da placa BVM951 /BVM971 (Fig. 10.4)



- Substituir o módulo de introdução moedas com o correspondente equipado com a chapa de alojamento da botoeira **BVM676 slave** (Fig. 10.5)
- Fixar as botoeiras por meio de seus quatro pernos
- Proceder então à remover o carter da placa Master (Fig. 10.6) e ligar o cabo da botoeira (Fig. 10.7)
- Ligar o relativo cabo flat à placa Master da **BVM676 slave** (Fig. 10.8)
- Recolocar o carter na sua posição e proceder à programação dos produtos **BVM676 slave** como descrito no relativo capítulo



10.4 Características técnicas do modelo BVM661 slave (combinado com o modelo Polaris)

BVM661 slave: modelo com 4 gavetas com um máximo de 6 espirais por gaveta

COMBINADO: (nº2 gavetas para snack, nº1 gavetas para garrafa (PET) da 1/2 lt. e nº 1 gaveta para latinhas ou tetrapak) dupla temperatura.

SNACK: (nº 5 gavetas) temperatura única para todas as gavetas

| | | |
|-----------------------------------|----|----------------------|
| Altura | mm | 1050 |
| Largura | mm | 630 |
| Profundidade | mm | 790 |
| Peso | kg | 150 |
| Tensão de alimentação | | 230 V |
| Frequencia de alimentação | | Hz. 50 |
| Potencia instalada ⁽¹⁾ | | de 0,29 kW a 0,35 kW |
| Conexão rede elétrica | | tomada SCHUKO |
| GRUPO REFRIGERADOR | | |
| gruppo frigo | kW | 0,1838 |
| evaporador | | ventilado |
| Grupo refrigerador ⁽²⁾ | | clase N |
| gás refrigerante | | R134a - Peso 220 gr |
| Lâmpada de neon : | | da 18 Watt |

⁽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 utilizzo.

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 |

CAPACIDADE GAVETAS

Variável segundo o numero e o passo das espirais.

10.5 Descrição da máquina (Fig.10.9)

- 1 Teclado externo
- 2 Ficha eletrônica (MASTER)
- 3 Gaveta produtos
- 4 Espiral
- 5 Grupo alimentação elétrica
- 6 Grupo refrigerador
- 7 Grupo fichas
- 8 Zona distribuição

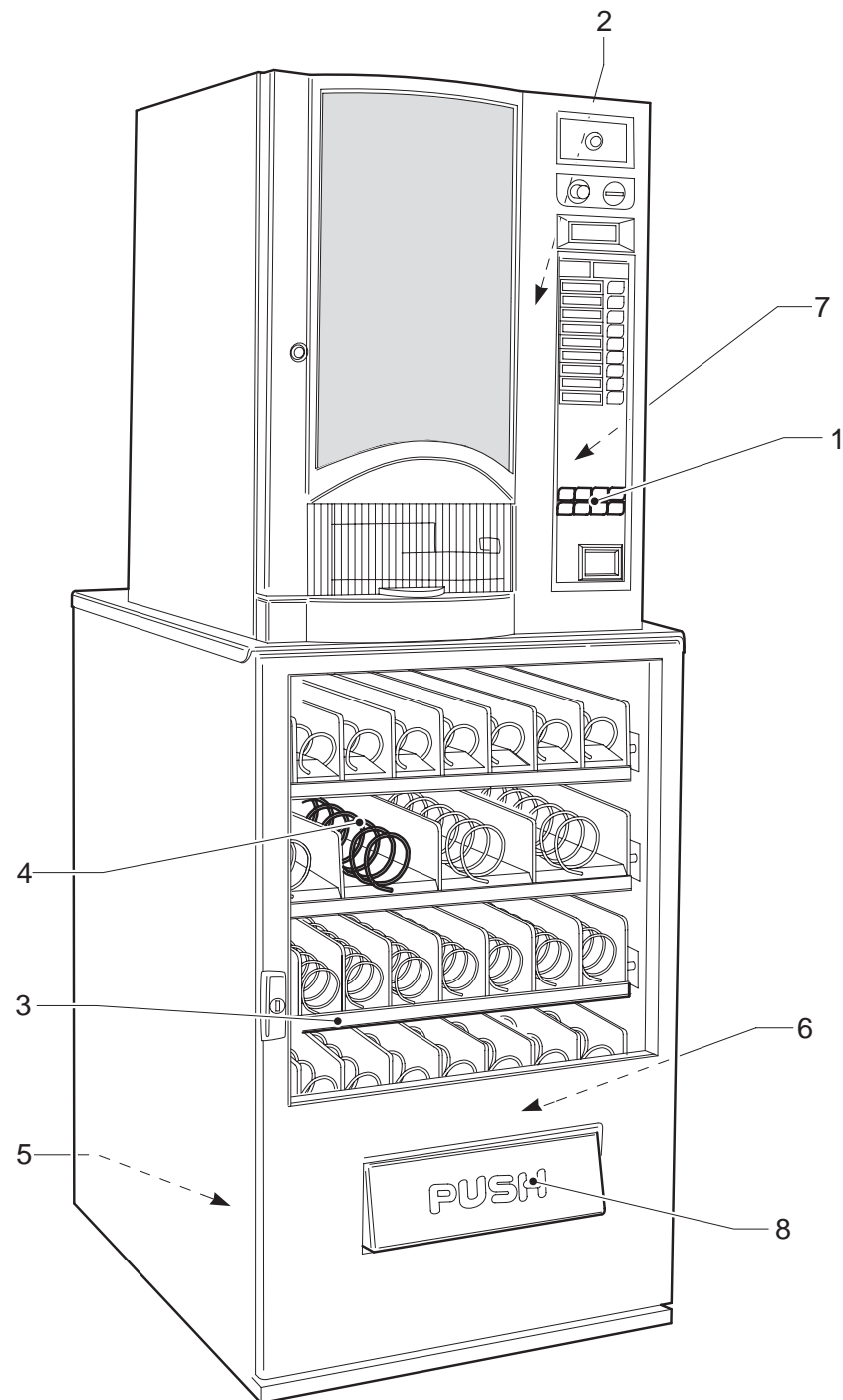


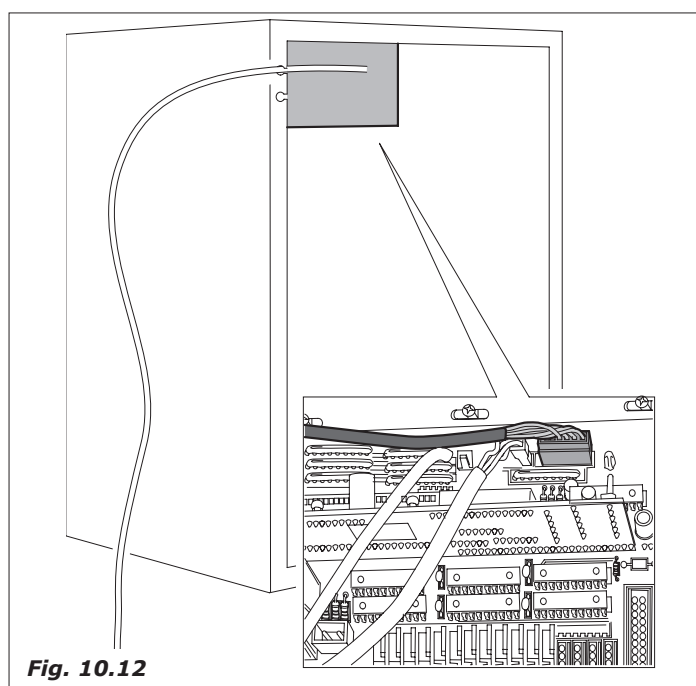
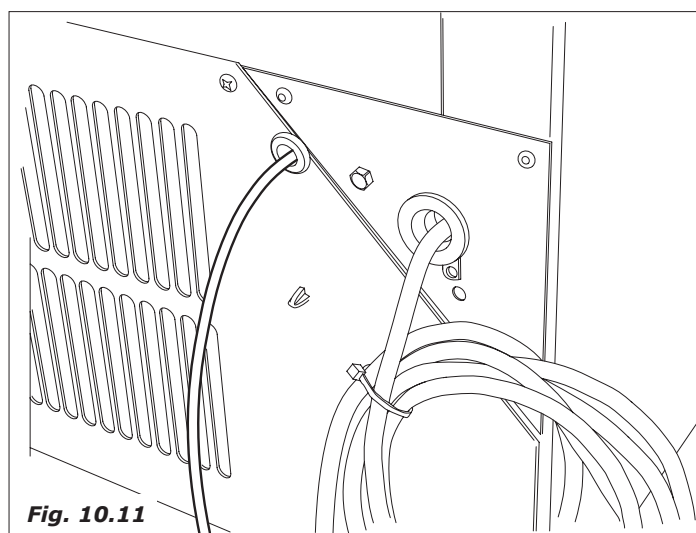
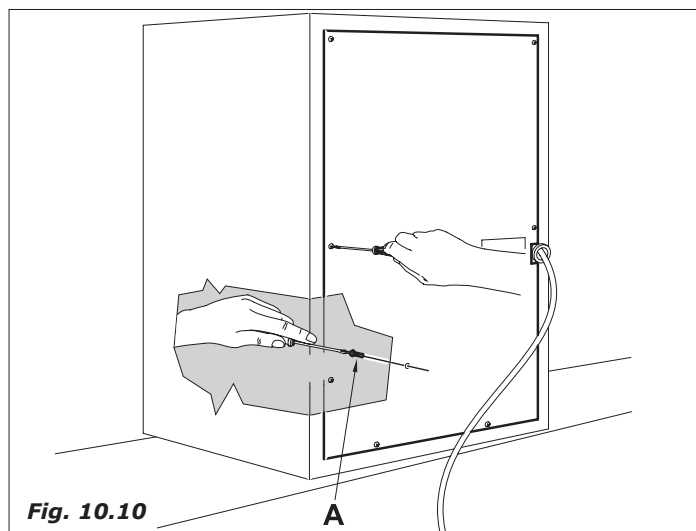
FIG.10.9

10.6 Conexão para funcionamento em Master/slave (combinado com o modelo Polaris)

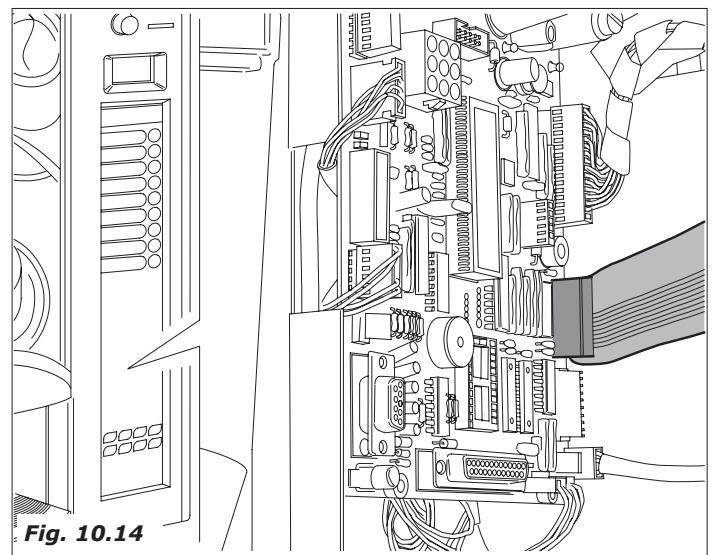
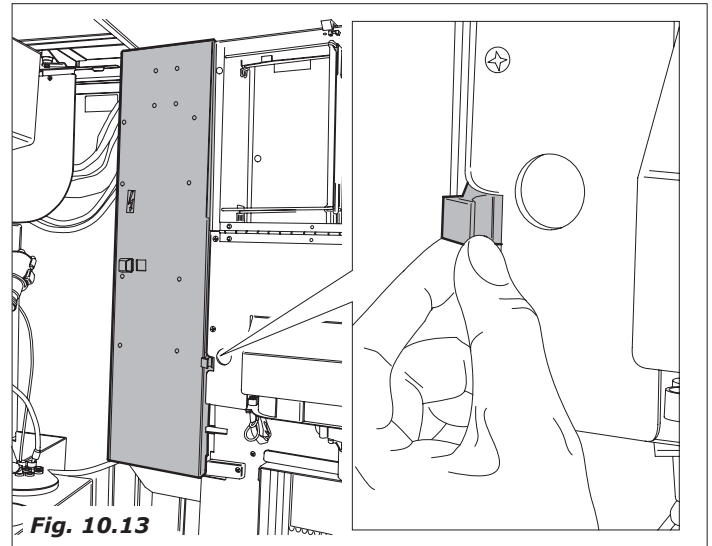


Antes de começar qualquer operação, esteja seguro de ter desligado a alimentação elétrica do distribuidor.

- Remover o carter de proteção posterior da Polaris como indicado na Fig. 10.10
- Ligar o cabo de conexão do conector posterior ao modelo BVM661 slave (Fig. 10.11) e ligá-lo ao conector BOARD da placa de potência Polaris (Fig. 10.12)



- Substituir o painel teclado com a versão correspondente master/slave completo de botoeira de comando da BVM676.
- Proceder então à abrir o carter da placa Master (Fig. 10.13) e ligar o cabo flat botoeira (Fig. 10.14).
- Recolocar o carter na sua posição e proceder à programação dos produtos BVM676 como descrito no relativo capítulo.



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.

12.0 GUIDA PARA OS DEFEITOS OU ANOMALIAS MAIS COMUNS

12.1 ALARMES

A ocorrência de um alarme geralmente apaga todas as saídas e bloqueia a eventual preparação em curso. Todos os alarmes podem ser eliminados, com a prévia remoção da causa, entrando em manutenção e premindo a tecla Reset. Em WinBianchi deverá existir a possibilidade de um alarme tornar-se bloqueador.

12.1.1 ALARMES BLOQUEADORES VISUALIZADOS NO VISUALIZADOR

Linha 1: Fora Serviço
Linha 2: Erro EEprom Soa se é detectado um erro na EEprom. Executando a operação de reset serão também recarregados os dados de fábrica na EEprom (só se este alarme está presente).

Linha 1: Fora Serviço
Linha 2: Erro Moedeiro Este alarme está activo só se habilitado o moedeiro Executive ou MDB. Verifica a existência de um erro na comunicação entre a placa e o moedeiro ou o próprio moedeiro não é detectado .

- Executive: é previsto um retardo de 60 segundos do momento em que não é detectado o moedeiro até quando soa o alarme.
- MDB: o Retardo é de 10 segundos no acionamento, portanto de cerca 2 segundos.
- Factor escala: este alarme está activo só se está habilitado o moedeiro Executive (não in Price Holding). Verifica-se se a moeda no moedeiro supera o valor de 250. Tal alarme é auto restaurador.

Linha 1: Fora Servizio
Linha 2: Alarme Slave verifica-se se todos os slaves conectados à placa Master estão em alarme. Então não é possível qualquer preparação.

12.1.2 ALARMES VISUALIZADOS EM MANUTENÇÃO

Em manutenção serão visualizados alarmes e sinalizações. As sinalizações são um particular tipo de alarme que não interrompe o funcionamento normal da máquina. Seja para os alarmes que para as sinalizações é feita uma ulterior distinção entre memorizados e não memorizados. Os alarmes ou sinalizações memorizados permanecem mesmo desligando e religando a placa.

12.1.2.1 Alarmes memorizados

ECM EEprom error Soa se é detectado um erro na EEprom. Executando a operação de reset serão também recarregados os dados de fábrica na eeprom (só se este alarme está presente).

12.1.2.2 Alarmes não memorizados

EAJ Factor escala Este alarme está activo só se está habilitado o moedeiro Executive (não em Price Holding). Verifica-se se a divisão entre um dos preços programados e a moeda básica recebida pelo moedeiro supera o valor de 250. Tal Alarme é auto restaurador.

ECE Fora serv Soa se a comunicação é interrompida pela placa com o Master.

12.1.2.3 Sinalizações memorizadas

EDM NTC X Slave Y Verifica-se se a sonda da temperatura entra em curto ou o circuito está aberto. A resistência é desligada se o NTC está em curto ou aberta. No acionamento é previsto um retardo de 30 segundos antes da verificação do alarme.

NTC 1 – Relativo à placa de potência

NTC 2 – Relativo à expansão 1

Slave Y indica de qual D.A. slave faz parte.

EH1A NTC Frio Verifica-se se a sonda da temperatura da cool frigorífero entra em curto ou o circuito está aberto. A resistência é desligada se o NTC está em curto ou aberta. No acionamento é previsto um Retardo de 30 segundos antes da verificação do alarme

ECQ Driver Soa quando é detectado um defeito no omnifet da saída OUT XX (Oxx) ao pin XX (Pxx).

No caso de intervenção da proteção de over-current dos OMNIFet, a tensão de Gate deve ser lida depois de 50 ms.

12.1.3 ALLARMES DA PLACA DE POTÊNCIA BVM600


12.1.3.1 Sinalizações memorizadas

EJB Sectores xx Soa se termina o timeout do motor dos sectores xx durante a preparação.

EJJ Safe BVM600 X Soa se é superada a temperatura de segurança (só para o tipo Pan/Can). X indica A,B,C

EDM NTC BVM600X Verifica-se se a sonda da temperatura entra em curto ou o circuito está aberto. No acionamento é previsto um retardo de 30 segundos antes da verificação do alarme. X indica A,B,C

EJL Sensor X Verifica-se se a placa BVM600 não detesta o sensor de caída do produto por 5 segundos. O sensor deve ser habilitado se a opção 'Sens.BVM600 Master' deve ser 'Off'. Se esta sinalização está activa, a placa se comportará como um sensor desabilitado. X indica A,B,C

| | | |
|--------------------|------------------|---|
| 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: **customercare@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