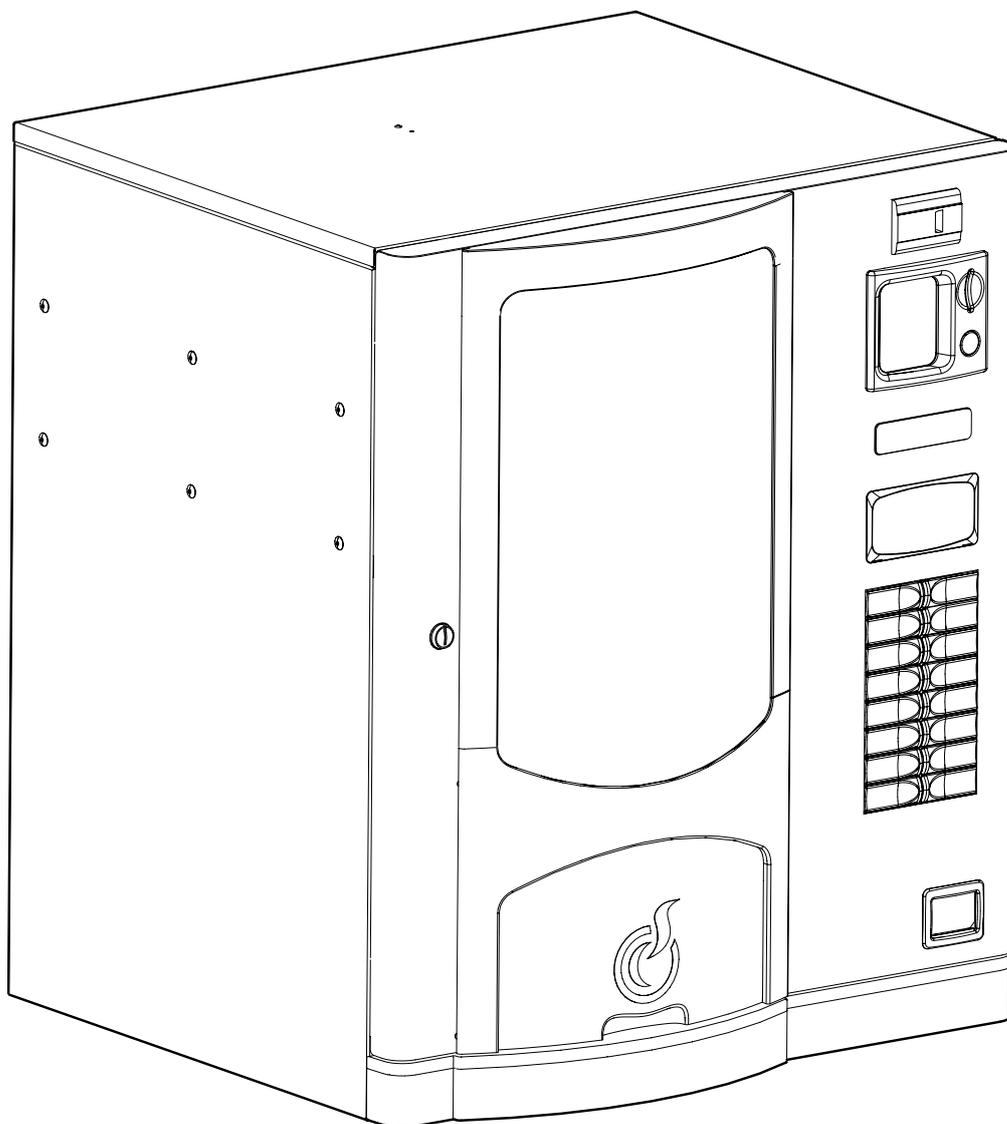


CERT. N° 9105 BNVD  
UNI EN ISO 9001: 2000



## MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



# **BVM931**

## 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:

**"BVM931"**

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

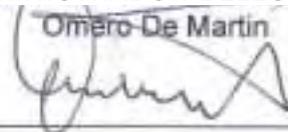
**3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES**

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

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/09

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Omero De Martin



### INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

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



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

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

A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem.

A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

### Bianchi Vending Group S.p.A.

Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.  
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com  
RI./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

## Declaração de Conformidade

### Diretiva RoHS

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

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

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

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

O ADMINISTRADOR DELEGADO

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



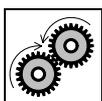
Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



**ATENÇÃO:** *maquina em tensão*



**ATENÇÃO:** *partes quentes em contato!*



**ATENÇÃO** *Partes em movimento*



*Indicação do fio terra*



## **ADVERTENCIAS**



### **OPERADOR DA MANUTENÇÃO**

*E' a pessoa responsavel 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 8.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.*



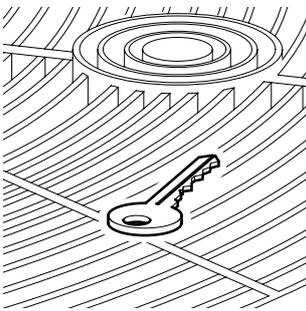
### **TECNICO INSTALADOR**

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

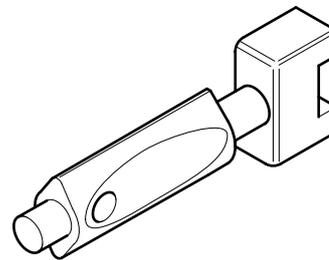
*Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.*



Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Chave de serviço com rearmo 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 Advertencias para o operador
- 1.2 Advertencias gerais

### 2.0 CARACTERISTICAS TECNICAS

### 3.0 DESCRIÇÃO TECNICA DA MAQUINA

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

### 4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

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

### 5.0 NORMAS DE SEGURANÇA

### 6.0 INSTALAÇÃO

- 6.1 Posicionamento
- 6.2 Conexão à rede hídrica
- 6.3 Conexão à rede elétrica
- 6.4 Por em função
- 6.5 Instalação
  - 6.5.1 Enchimento circuito hidráulico
  - 6.5.2 Lavagem partes em contato com alimentos
  - 6.5.3 Instalação sistemas de pagamento
- 6.6 Carga produtos
  - 6.6.1 Carga recipientes
  - 6.6.2 Carga copinhos
  - 6.6.3 Carga colherzinhas

### 7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

- 7.1 Password
- 7.2 Menu em máquina e Winbianchi
- 7.3 Menu de programação completo
- 7.4 Manutenção

### 8.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

- 8.1 Limpeza e carga
  - 8.1.1 Como limpar o distribuidor
  - 8.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção
  - 8.1.3 Limpeza diária
  - 8.1.4 Limpeza semanal
  - 8.1.5 Carga produtos
  - 8.1.6 Manutenção ordinária e extraordinária
- 8.2 Procedimento de manutenção
  - 8.2.1 Sanitização
  - 8.2.2 Controle da temperatura
- 8.3 Regulagens
  - 8.3.1 Regolagem dose e moagem
  - 8.3.2 Regolagem capacidade água eletroválvulas solúveis
  - 8.3.3 Acesso às partes internas
- 8.4 Inatividade

### 9.0 DESMANTELAMENTO

### 10.0 ALARMES

- 11.1 Alarmes bloqueadores visualizados no visualizador
- 11.2 Alarmes visualizados em manutenção



## 1.0 PREMISSA

### 1.1 Advertencias 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 próprio) 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 Advertencias gerais



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

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

– *As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.*

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

– *E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação 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 da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*

– *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matricula 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**, 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:

 **035 4502111 - fax 02 70048332**

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig. 1.1)
- versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa Master e na placa Potência) (Fig. 1.2).

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

- instalação não correta
  - alimentação elétrica e/ou hídrica 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.

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

As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

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

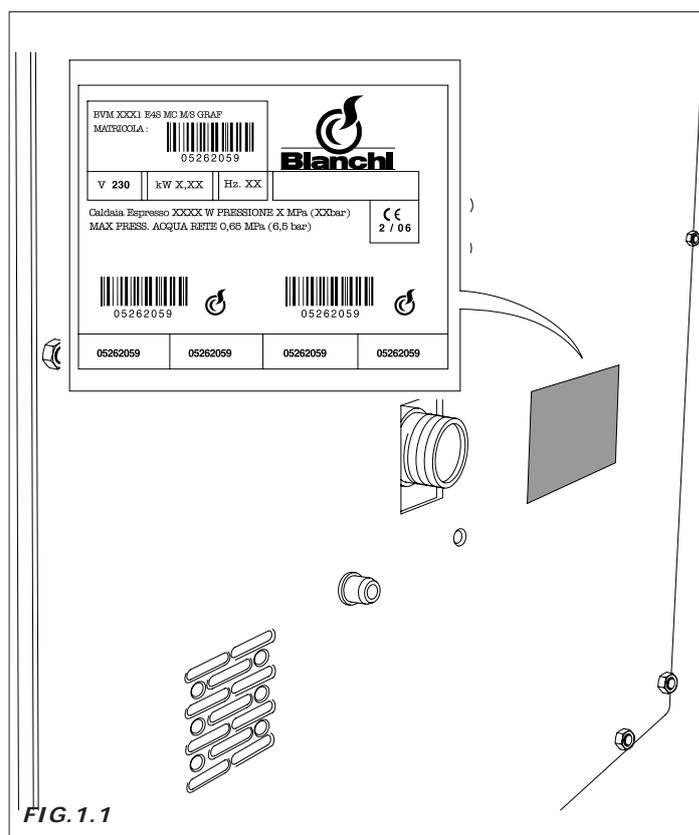


FIG. 1.1

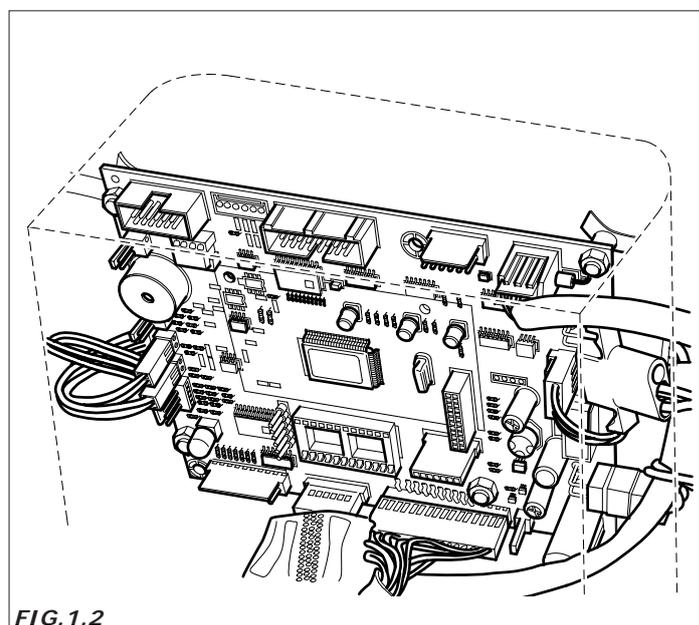


FIG. 1.2

## 2.0 Características técnicas

Altura	mm 803,65
Largura	mm 684
Profundidade	mm 633,7
Peso	kg 82
Tensão de alimentação	V 230
Frequencia de alimentação	Hz. 50
Potencia instalada <sup>(1)</sup>	da 1,2 kW a 1,7 kW
Corrente nominal	7,42 A

### CONSUMOS MEDIOS:

Em descanso	100 Wh
por 50 distribuições	300 Wh
Conexão rede hidrica	3/8" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO

### ALIMENTAÇÃO HIDRICA

da rede com pressão entre 0.5 e 6.5 bar

### DISTRIBUIDOR COPINHOS

para copinhos com diametro mm 70-74

### RESISTÊNCIAS TANQUE

de tipo blindado:

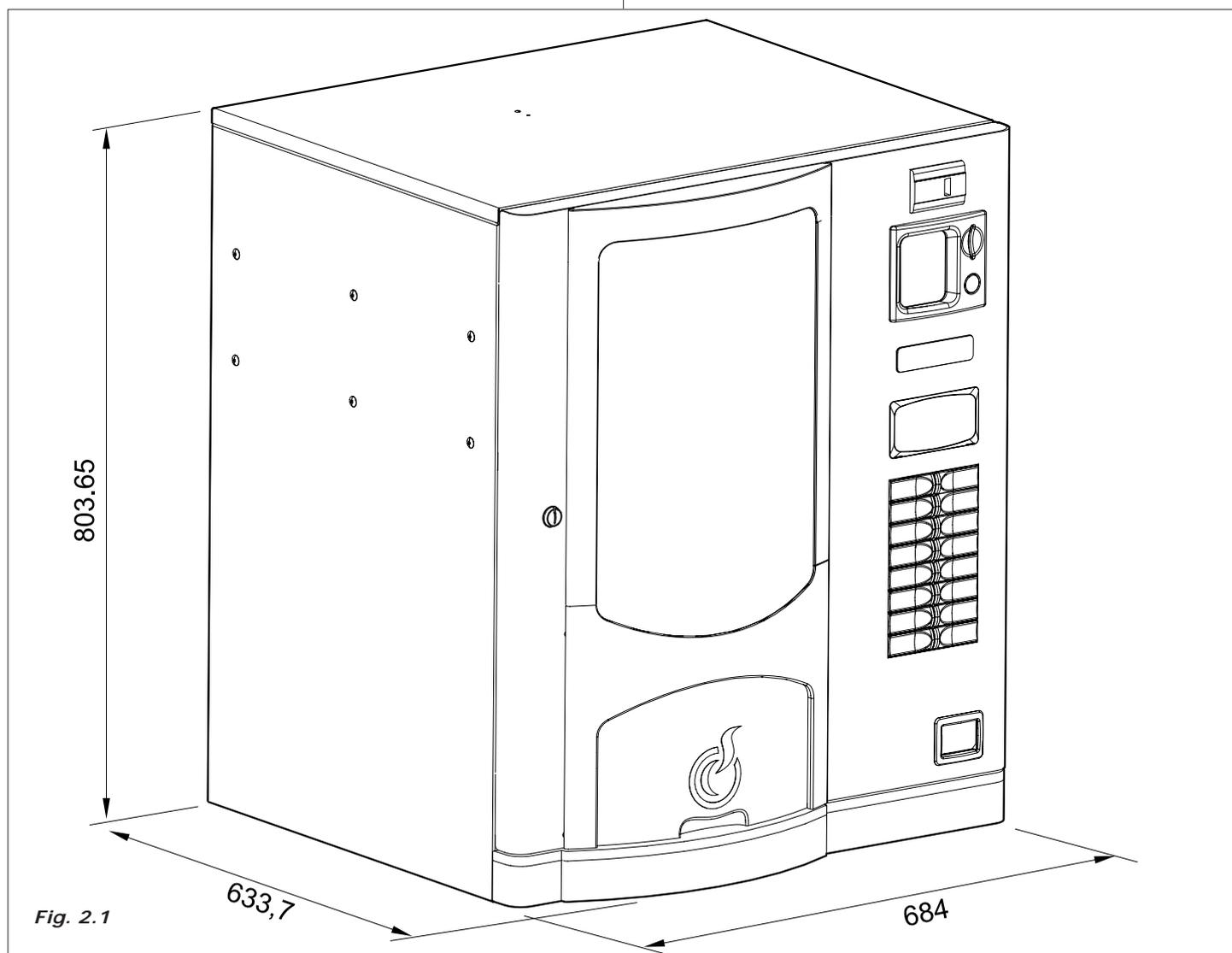
de 1500 Watt para o tanque café

de 2000 Watt para o tanque soluvel

### CAPACIDADE RECIPIENTES

Café em grãos	kg 1,8
Café soluvel	kg 1,0
Leite granular	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolate	kg 2,5
Chá limão	kg 3,3
Chá natural	kg 2,0
Caldo	kg 3,0
Açucar	kg 3,4
Copinhos	N° 270
Culherzinhas	N° 330
Lâmpada de LED	1, 5 W x 6 LED

<sup>(1)</sup> Controlar a potencia nominal indicada sobre a etiqueta dados do distribuidor.



### 3.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA GERAL

#### 3.1 Descrição da máquina

##### Versão espresso (Fig.3.1)

- 1 Grupo café, moedor
- 2 Grupo distribuição bebidas
- 3 Grupo distribuição açúcar
- 4 Ficha (Master)
- 5 Coluna copinhos
- 6 Recuperação das moedas
- 7 Filtro descalcificador
- 8 Botão de serviço
- 9 Botão de lavagem
- 10 Coluna paletinas
- 11 Carter superior

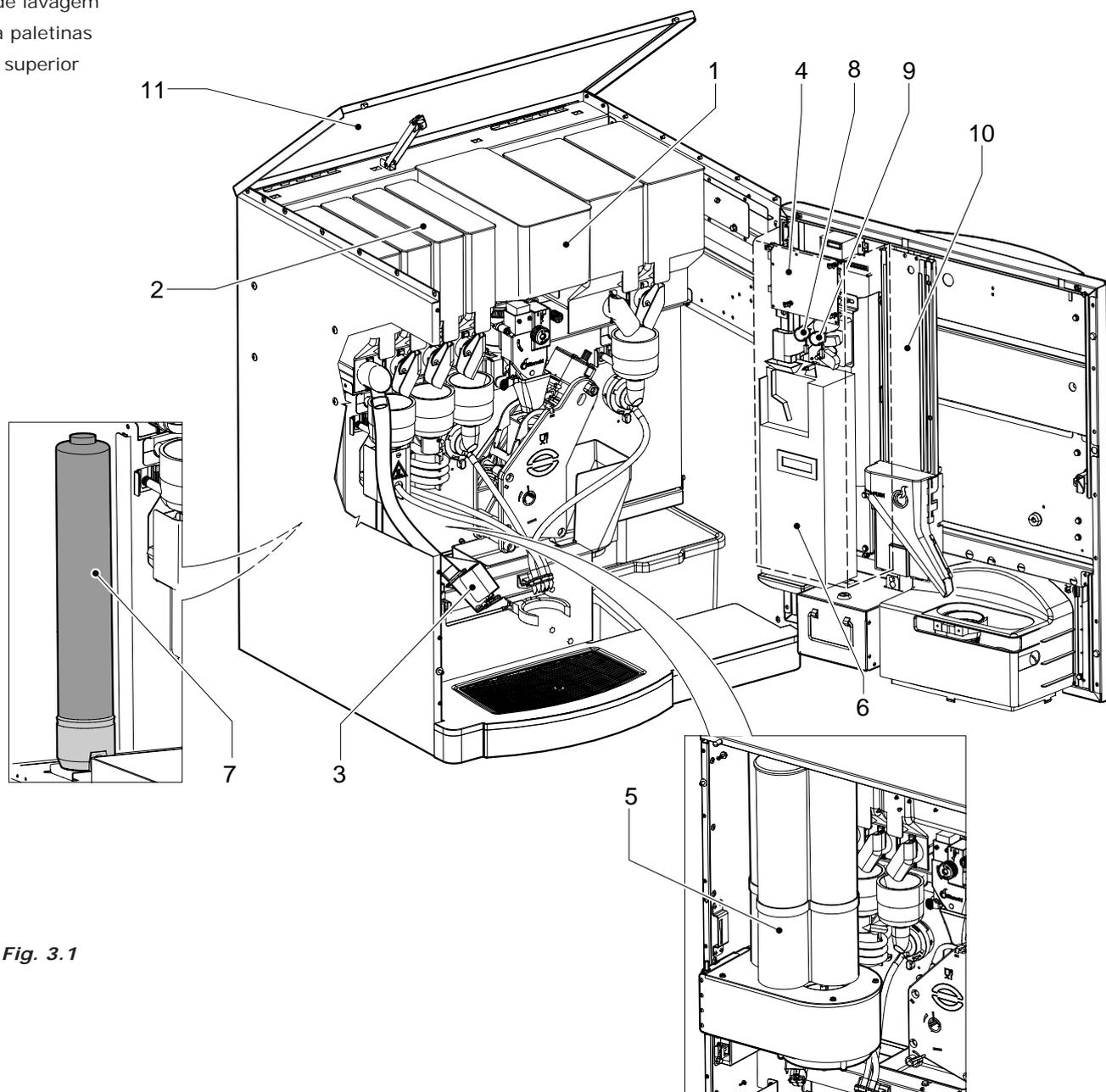
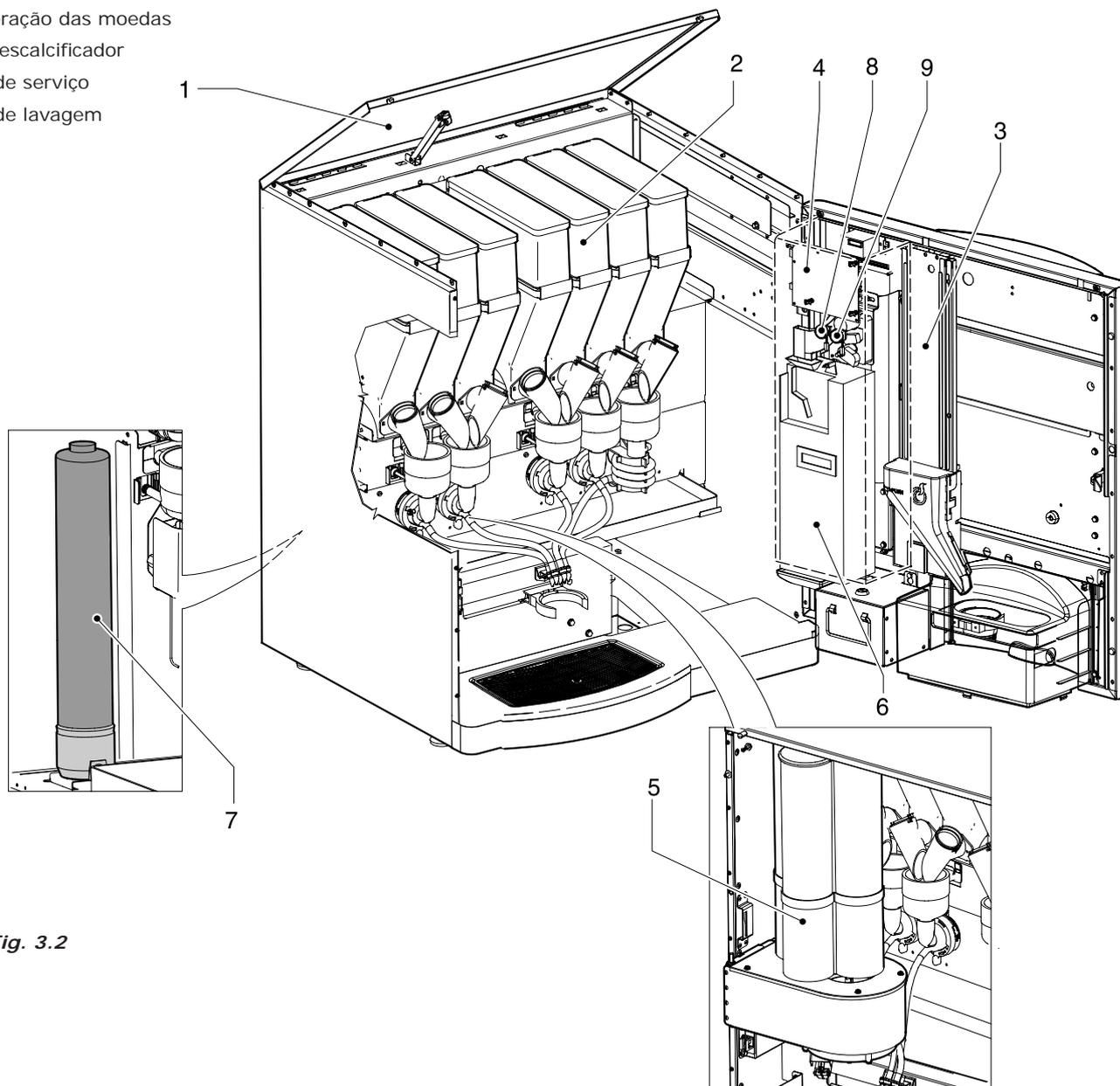


Fig. 3.1

### ***Versão solúvel (Fig.3.2)***

- 1 Carter superior
- 2 Grupo distribuição bebidas
- 3 Coluna paletinas
- 4 Ficha (Master)
- 5 Coluna copinhos
- 6 Recuperação das moedas
- 7 Filtro descalcificador
- 8 Botão de serviço
- 9 Botão de lavagem



**Fig. 3.2**

### ***3.2 Uso contemplado***

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

Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos.

As bebidas vem distribuídas em apositos copinhos de plástico distribuídos automaticamente pela máquina.

Onde for contemplado, vem distribuída também a colherzinha para misturar o açúcar.

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

### 3.3 Modelos

Para distinguir os vários modelos de distribuidor automático utilizam-se:

- BVM931 E** versão com café espresso e bebidas solúveis
- BVM931 I** versão com bebidas solúveis

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

### 3.4 Conceitos de base do funcionamento

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

#### DISTRIBUIÇÃO COPINHO

- transferidor copinhos desloca-se da posição descanso/distribuição à estação "cup dispenser" (Fig. 3.3)
- motor no interno do cup dispenser movimenta os dispositivos a caracol para separar e deixar cair o copinho no aposito alojamento (Fig. 3.4)
- transferidor copinhos, desloca-se novamente para receber o açúcar.
- transferidor copinhos, em seguida, volta à estação de descanso.
- A presença do copo é identificada através de um sensor que dá permissão ao início das operações de distribuição.

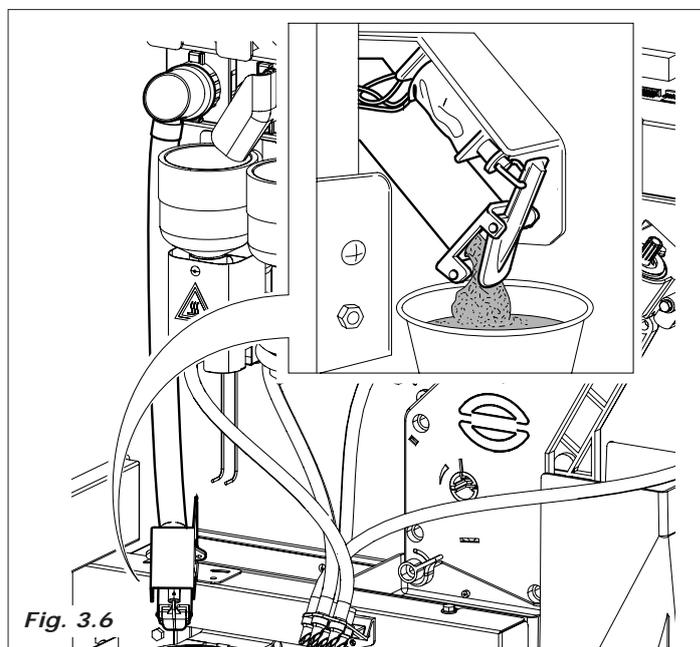
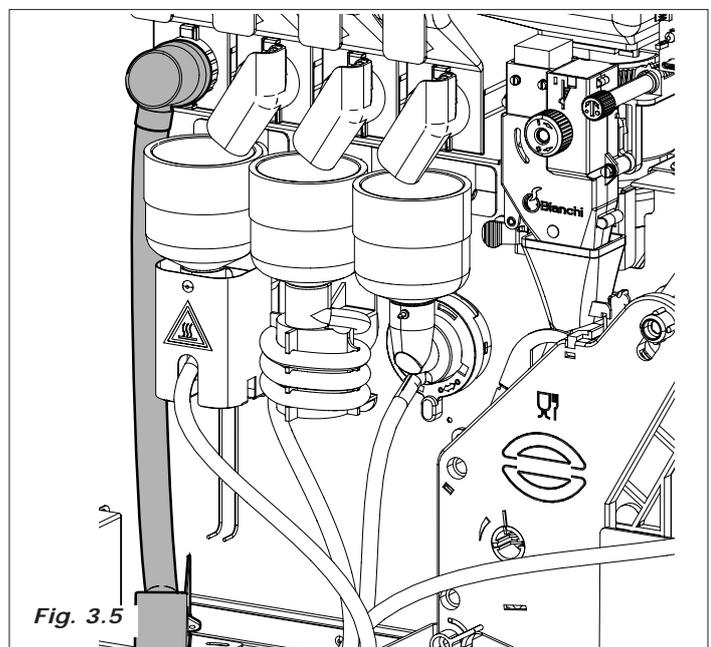
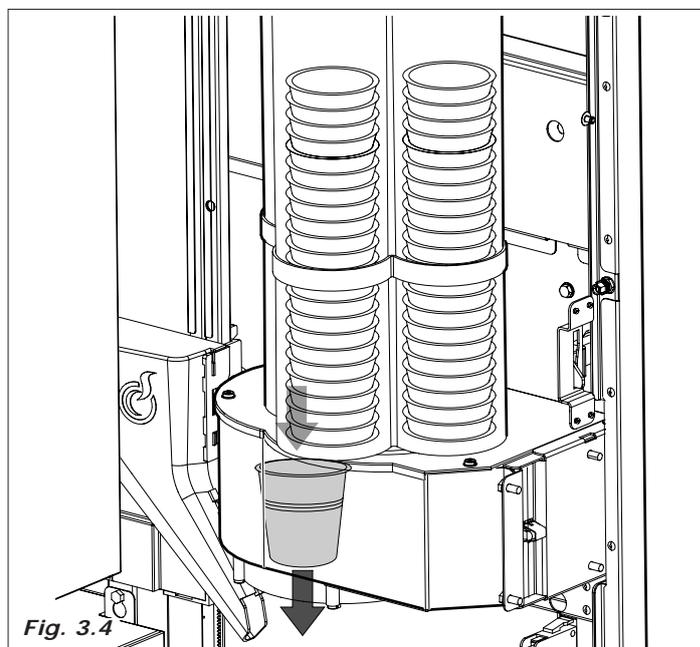
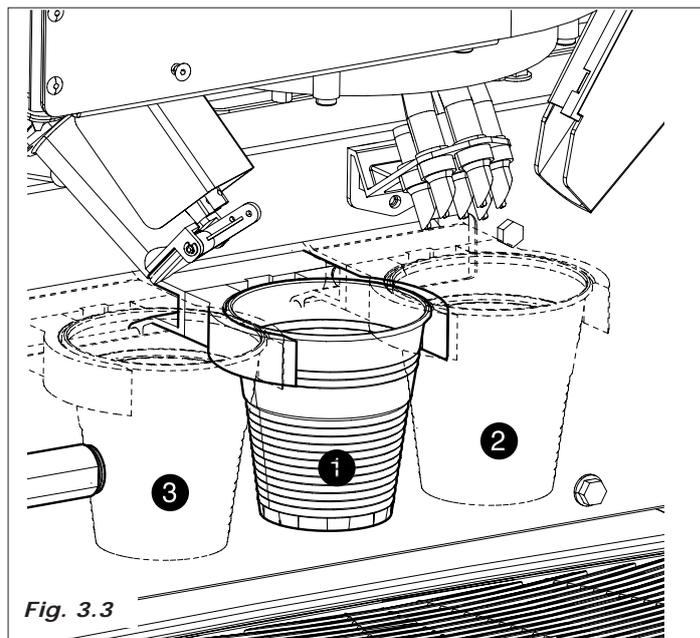
#### DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Onde previsto, vem distribuída uma quantidade de açúcar, diretamente no copinho, prefixada na dose máxima com possibilidade de bloco uma vez alcançada a dose desejada.

O açúcar vem distribuído diretamente no copinho nas versões **espresso** enquanto para as versões **solúveis** vem pre-misturado com as bebidas solúveis.

A distribuição vem efetuada segundo estas fases:

- 1 o motoredutor aciona o caracol do recipiente açúcar, vazando a quantidade desejada no interno do tubo de distribuição (Fig.3.5).
- 2 ativa-se o eletromagnete que permite a descarga do açúcar do flange à guia que o leva no copinho (Fig.3.6).



### ISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor colherzinhas; é possível selecionar a colherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

- ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desgançamento colherzinha no copinho (Fig.3.7).

### BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açúcar (quando pedido) está completada.

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

- ativa-se, se presente, o motomisturador (Fig.3.8)
- a eletroválvula fixada sobre o tanque café (Fig.3.9) e na caldeira dos solúveis (Fig.3.10) ativa-se para introduzir no misturador a quantidade de água selecionada; ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo aposito dispositivo eletrônico (contador volumetrico), puxando no tanque café (Fig. 3.14).
- o motoredutor do produto solúvel ativa o caracol para vaziar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) (Fig.3.11)
- distribuída a quantidade de água e de pó preselecionada, vem desativado o misturador.

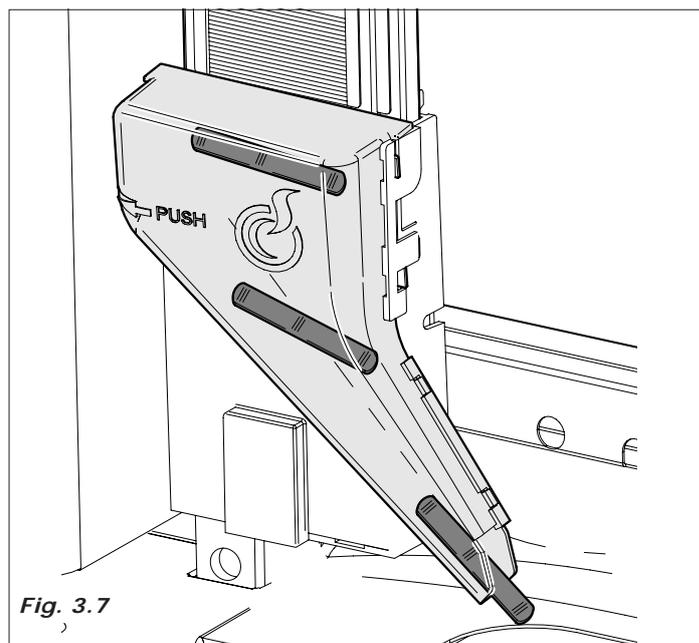


Fig. 3.7

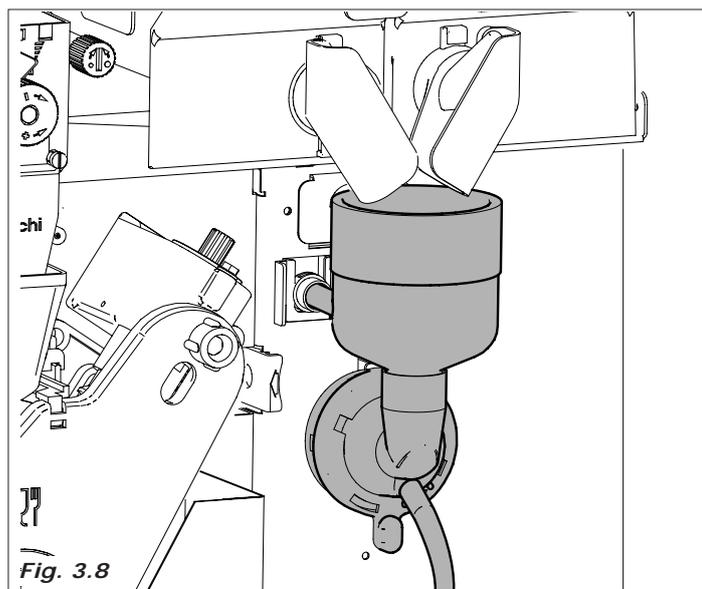


Fig. 3.8

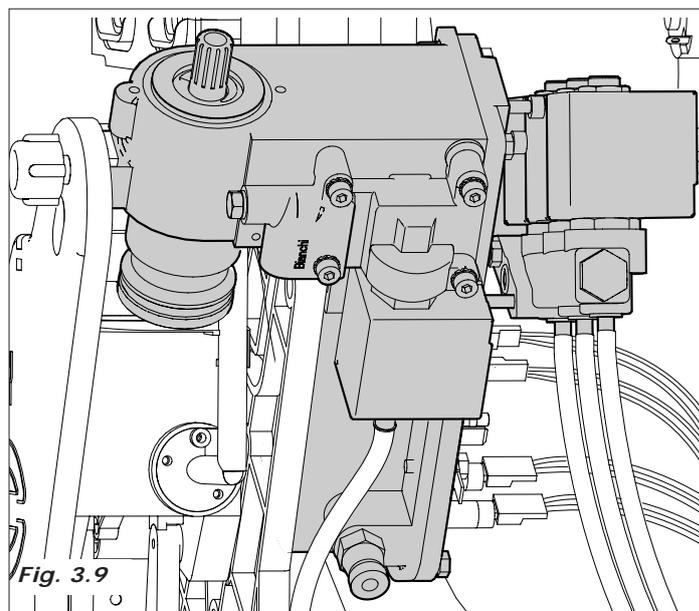


Fig. 3.9

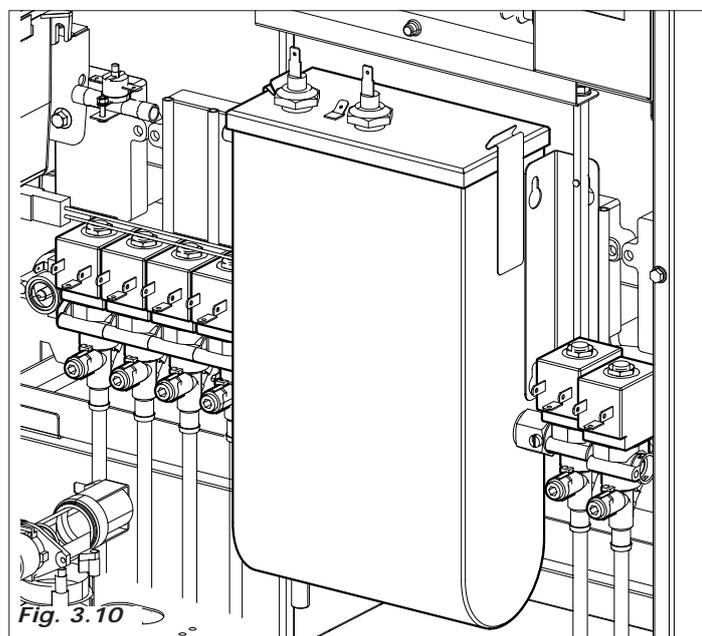


Fig. 3.10

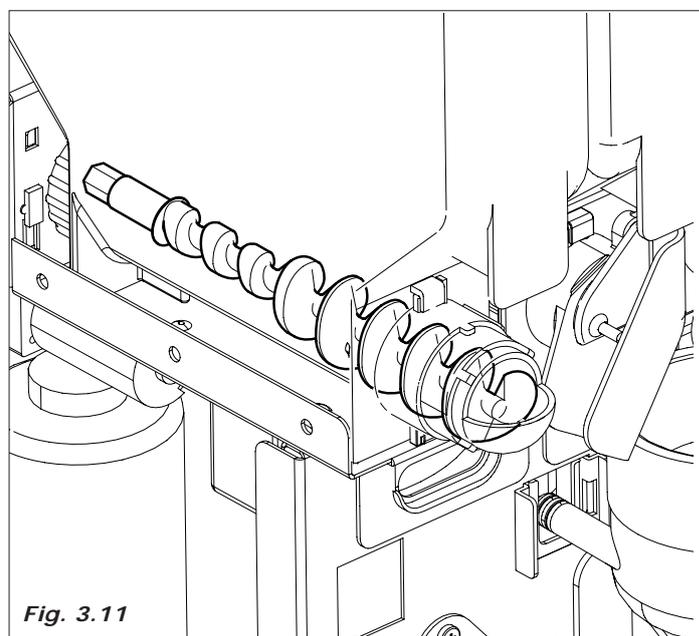
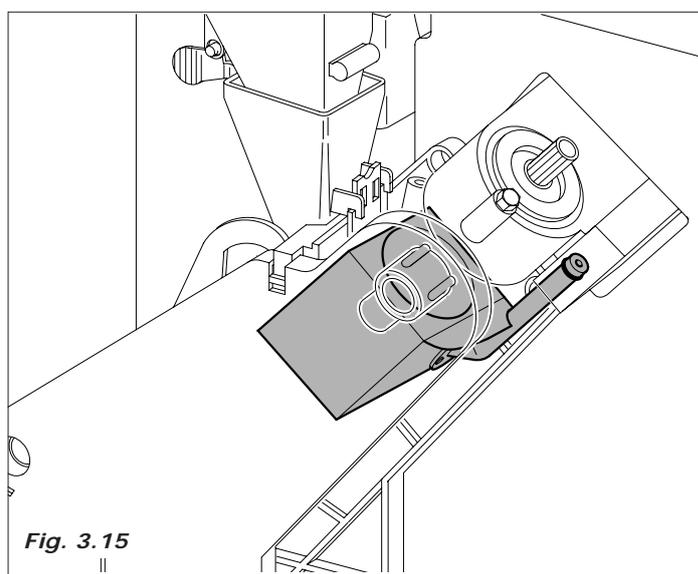
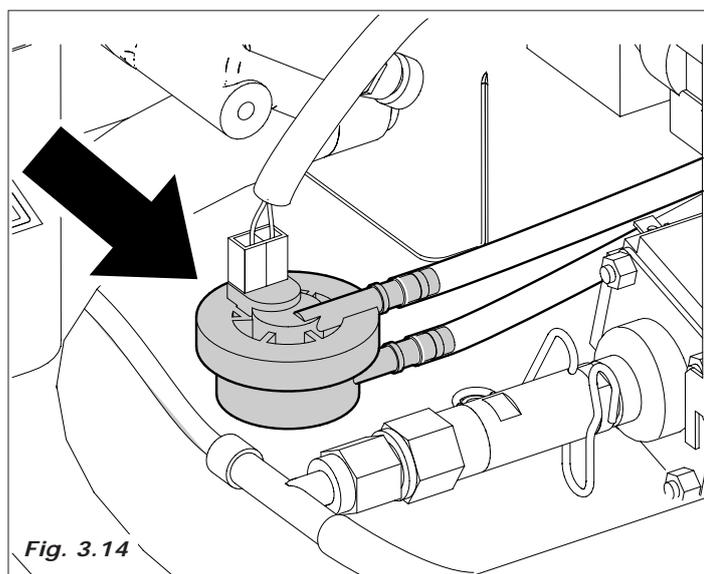
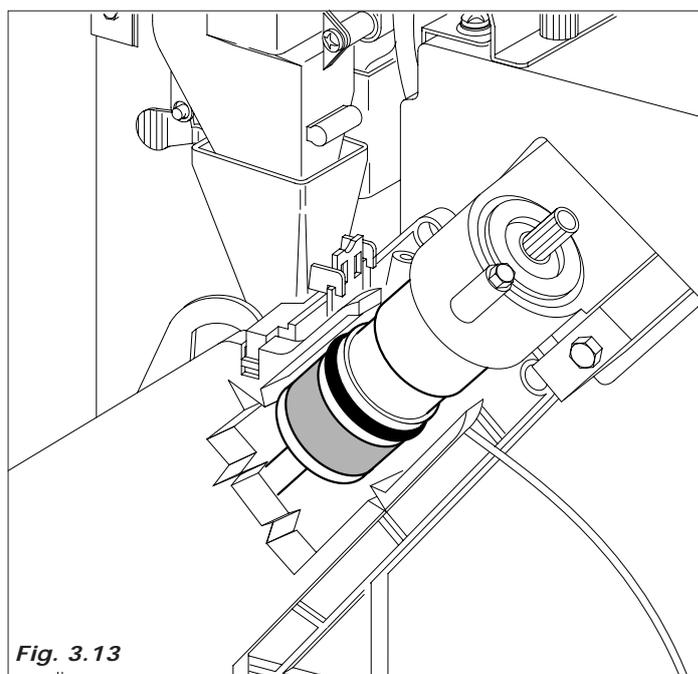
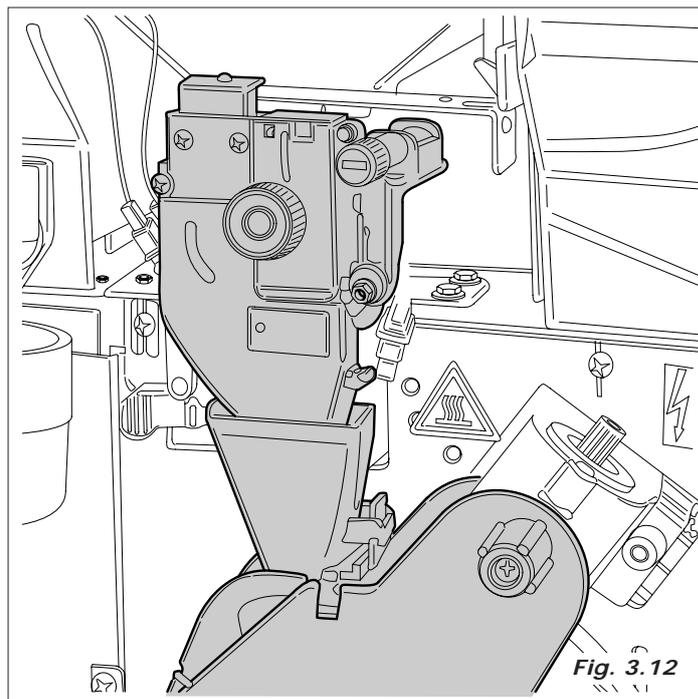


Fig. 3.11

### CAFE' ESPRESSO

Este processo verifica-se só nos modelos dotados de grupo café espresso, depois dos processos de distribuição copinho e açúcar.

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador (figure 3.12).
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (Fig.3.13).
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletrónico (contador volumétrico), puxando pelo tanque café (Fig.3.14)
- ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanso; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada (Fig.3.15)





## 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, mantelas 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.

Na embalagem é aplicada a etiqueta indicadora do tipo de distribuidor e o número de matrícula.

### 4.4 Recebimento

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



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

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

### 4.5 Desembalagem

- Antes de desimbalar a máquina, destacar o envelope com o manual e as etiquetas que se encontra grafitada na película protetora.

- 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).

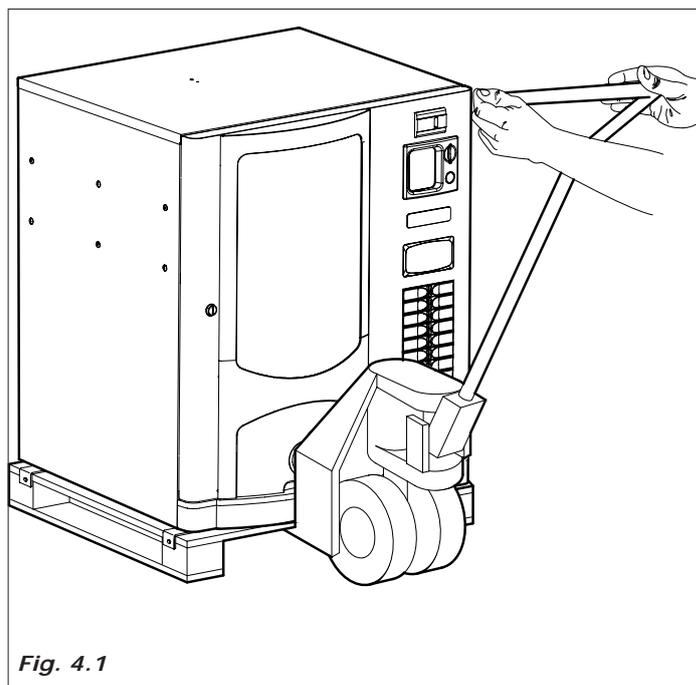


Fig. 4.1

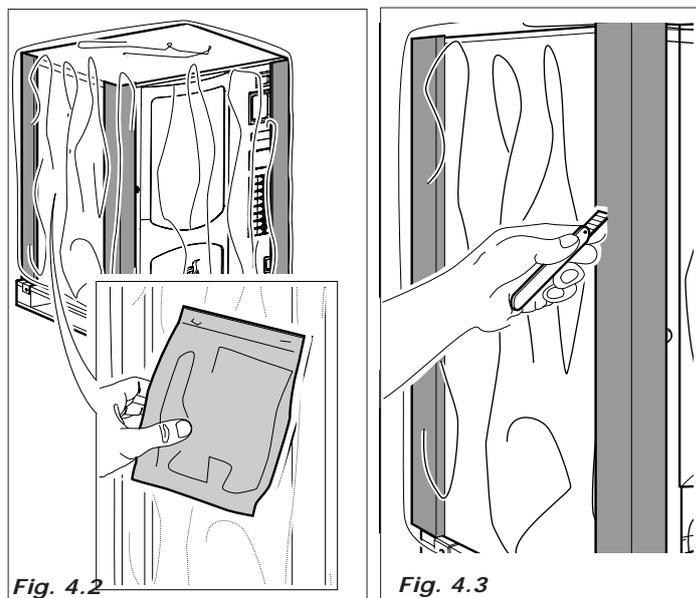


Fig. 4.2

Fig. 4.3

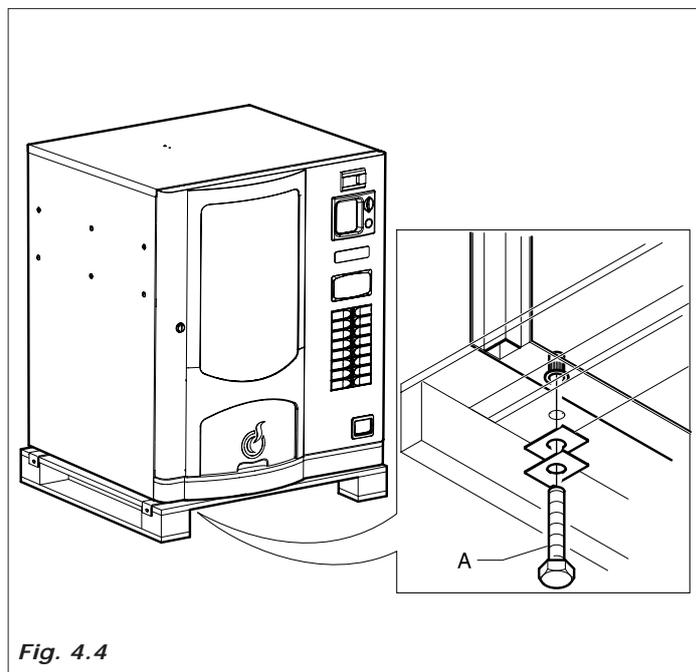


Fig. 4.4

– 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:

- caixa
- Recipiente do açúcar
- peso da coluna colherzinhas
- cobertura caixa fichas C.P.U.
- recipientes produtos

– tirar o poliestiroló que bloqueia os recipientes produtos (Fig.4.7)

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

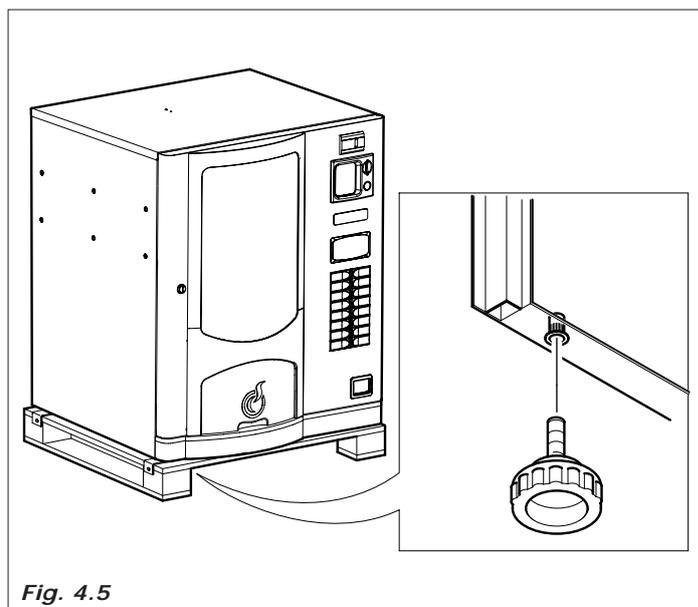


Fig. 4.5

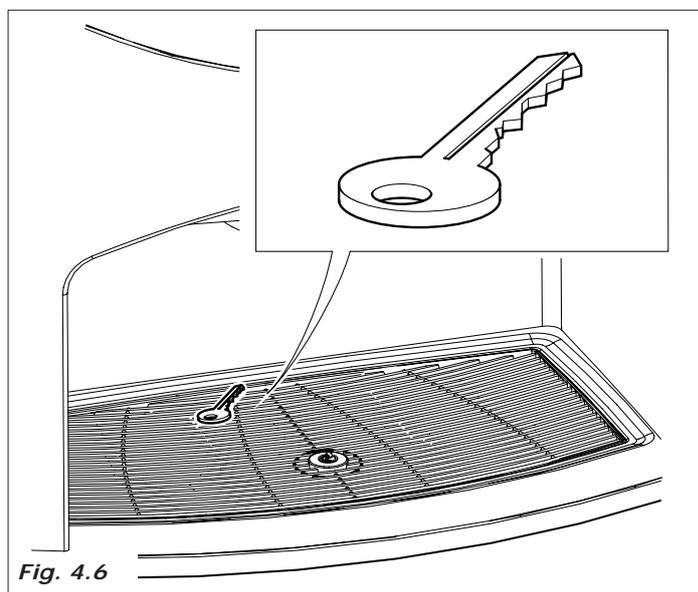


Fig. 4.6

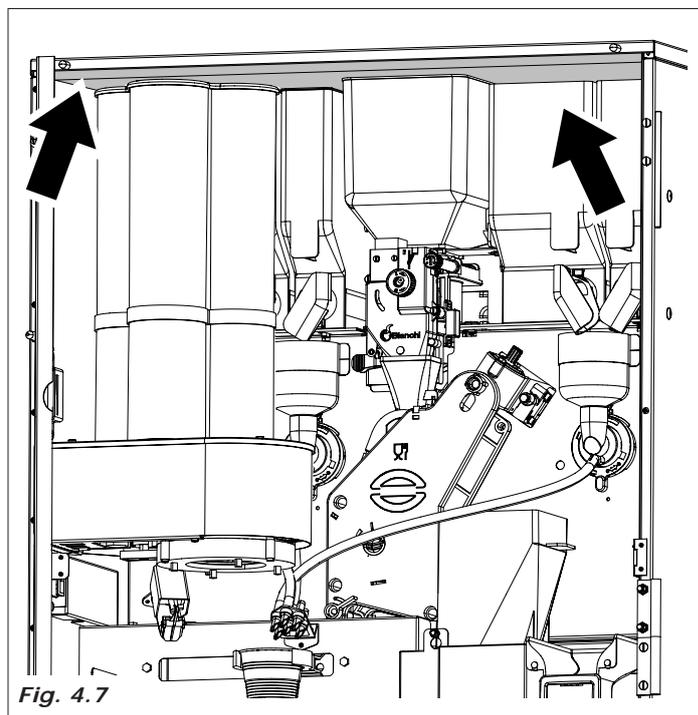


Fig. 4.7

## 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.



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

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma 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 70%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.
- A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por:
  - instalação não correta
  - alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
  - limpeza e manutenção não adequadas (Ver MANUTENÇÃO).
  - 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 5 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°.



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

A **Bianchi Vending Group S.p.a.** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela 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).

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



### 6.2 Versão com conexão à rede hídrica

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

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- tenha uma pressão entre 0,5 e 6.5 (bar) (caso contrario utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, a segunda dos casos).

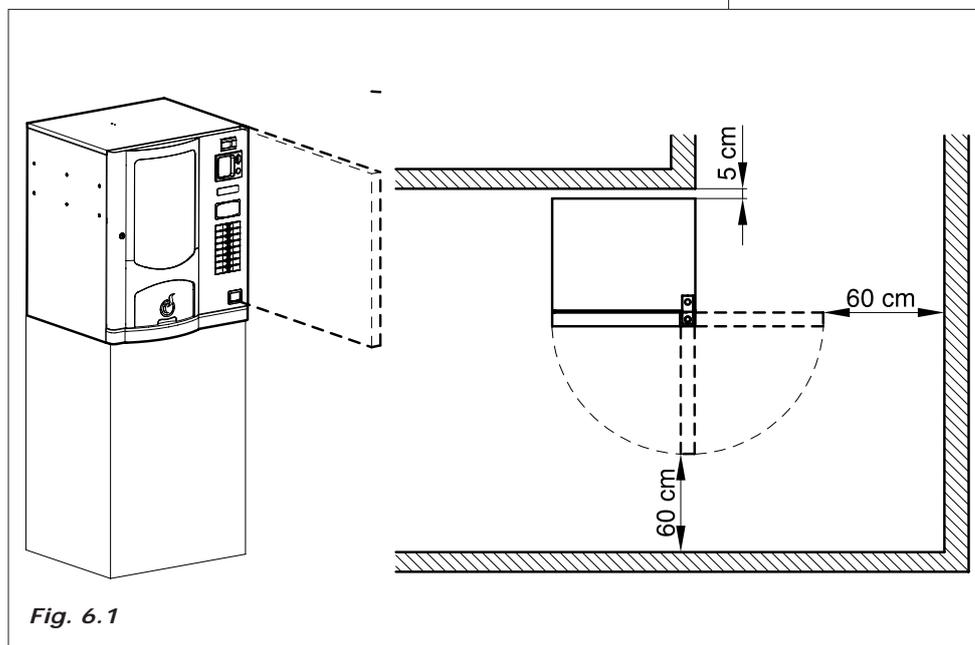


Fig. 6.1

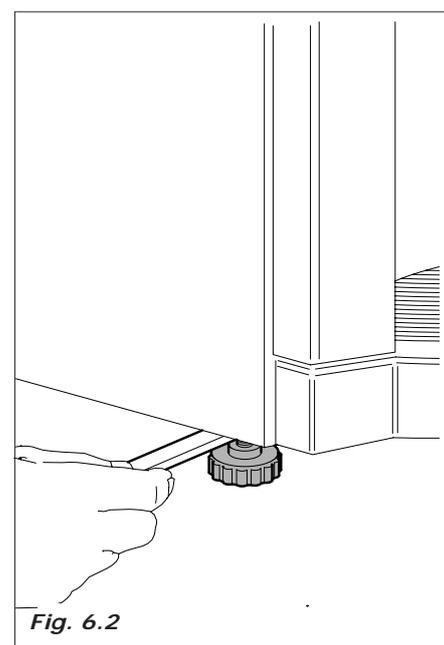


Fig. 6.2

- instalar, se não for presente, uma torneira em posição acessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig. 6.3).
- antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais resíduos de impuridade e de sujeira (Fig. 6.4).
- Coneter a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede. No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de reforço em dotação (Fig. 6.5).
- A Ligação contemplada é um 3/8 gas (Fig. 6.6).

### 6.3 Conexão à rede elétrica

O distribuidor funciona com tensão monofase 230 Volt e é protegido com fusíveis de 10A e 20A.

*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 conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, com tomada SCHUKO (Fig. 6.7).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig. 6.8).
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

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

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



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

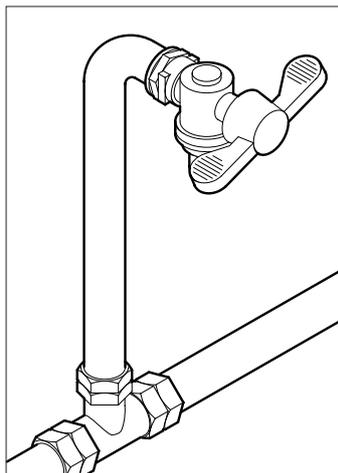


Fig. 6.3

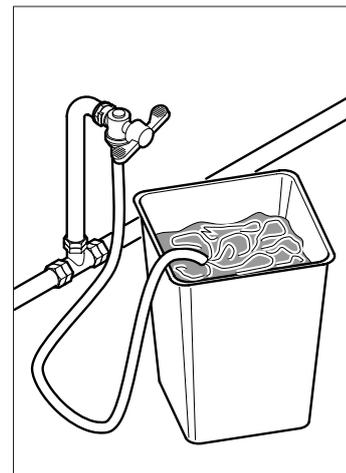


Fig. 6.4

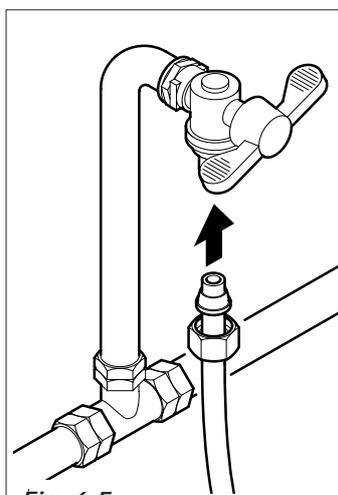


Fig. 6.5

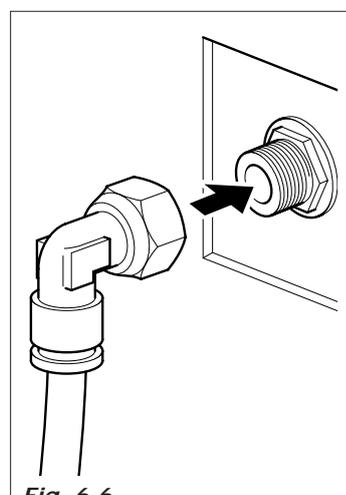


Fig. 6.6

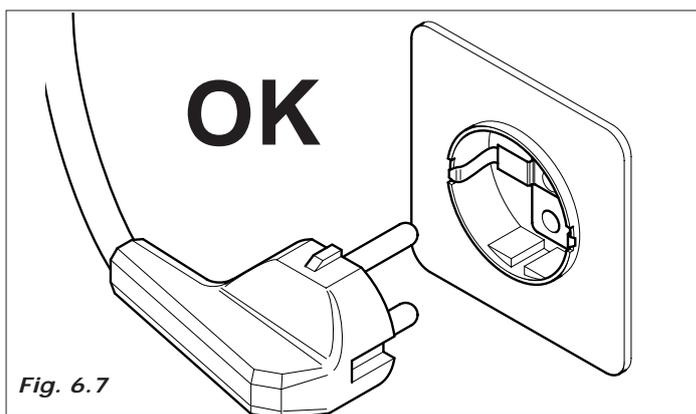


Fig. 6.7

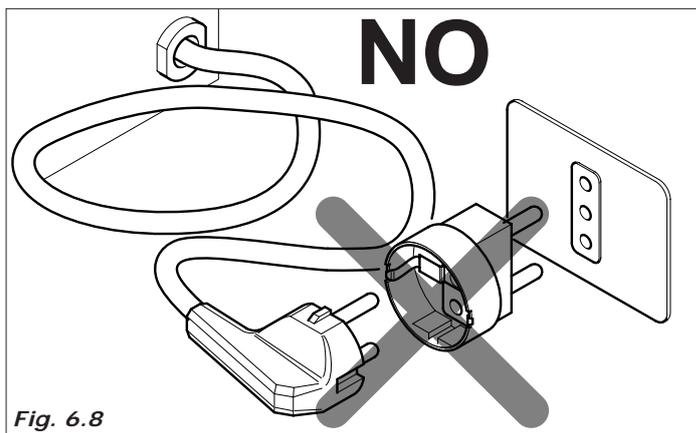


Fig. 6.8



## 6.4 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança (Fig. 6.9) 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. 6.10)*

- Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo. É possível, para o pessoal técnico instalador, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástico (Clixon), em dotação ao distribuidor automático, no interruptor porta, virando-a de 90° (Fig. 6.11).



*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.

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

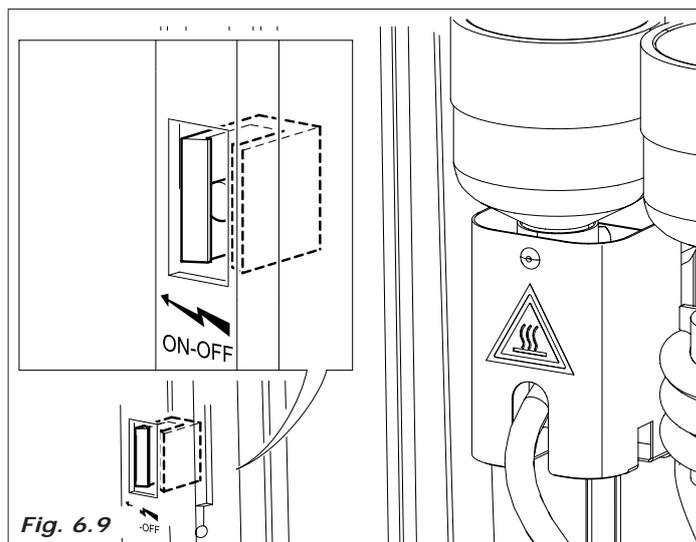


Fig. 6.9

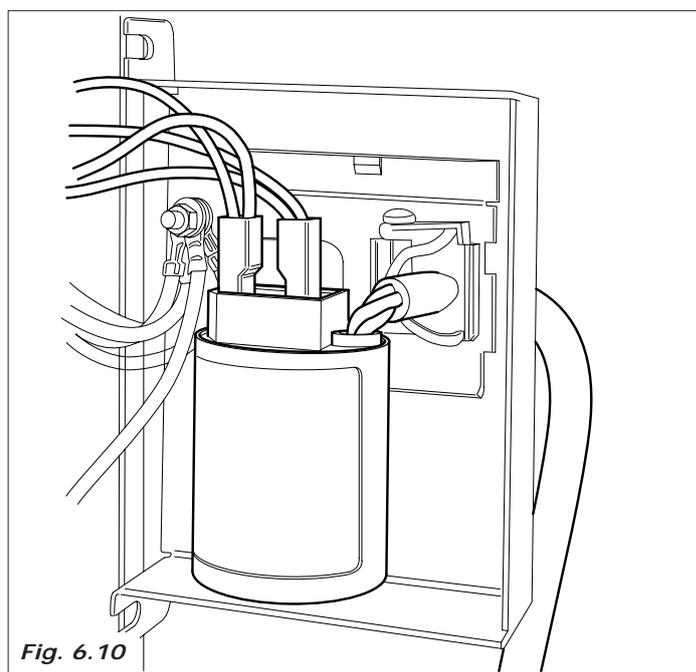


Fig. 6.10

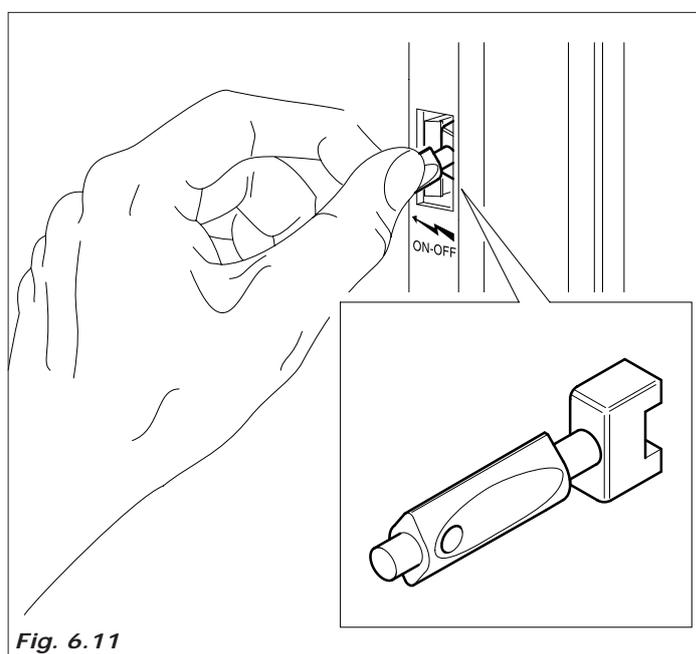


Fig. 6.11

## 6.5 Instalação



### 6.5.1 Enchimento circuito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico. Tirar a proteção traseira para alcançar a caldeira, (lembrar de desparafusar o parafuso (A) no interno, alcançável pela parte frontal) (Fig. 6.12) e introduzir a chave no interruptor porta.

#### PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido só nos distribuidores com mono caldeira. Em particular a caldeira do espresso e a Caldeira com polisulfone com sondas de nível.

#### MONO CALDEIRA ESPRESSO

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor puxará automaticamente a água para que o micro vácuo da água não seja N.C. ao menos por 15 segundos. Nesta condição o D.A. acende a bomba e, em condição de resistência OFF, distribuirá 200 cc de água (medidos através da ventuinha). Depois da instalação, executar as operações de antes da instalação indicadas na pag. 26.

#### MONO CALDEIRA INOXIDÁVEL PARA SOLÚVEIS

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.

O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automaticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácuo da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos). Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, espera-se que o micro vácuo da água volte N.C..

Depois da instalação, executar as operações de antes da instalação indicadas na pag. 27.

- efetuadas estas operações, ligar o conetor resistencia à ficha de potencia e esperar mais ou menos dez minutos até que se alcancem as temperaturas de exercicio (Fig. 6.14)

Em fase de instalação do distribuidor, verificar, antes de dar tensão, de ter conetado hidraulicamente a mesma à rede hídrica e ter aberta a torneira da água.

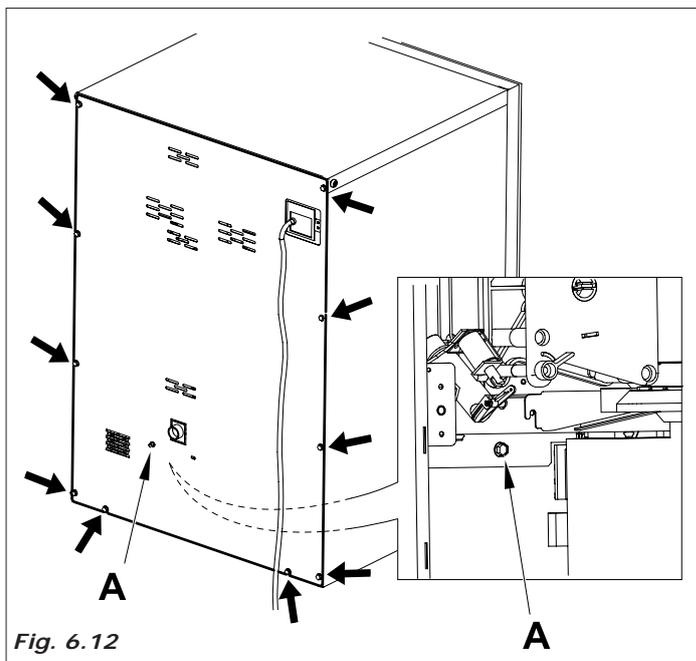


Fig. 6.12

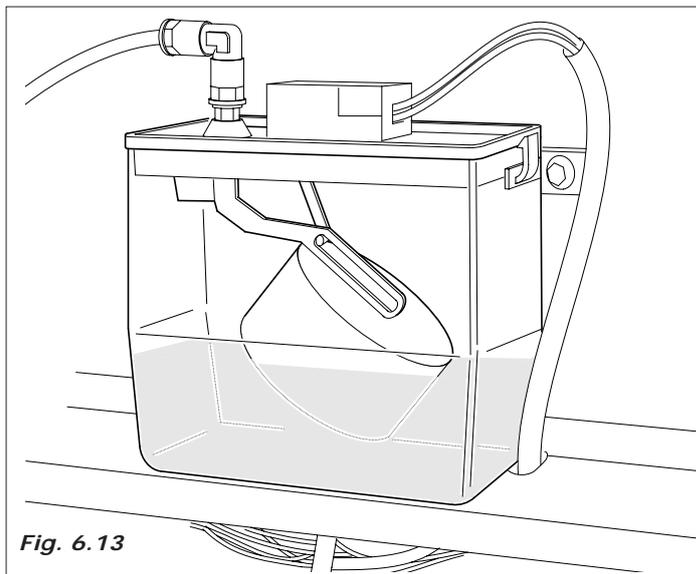


Fig. 6.13

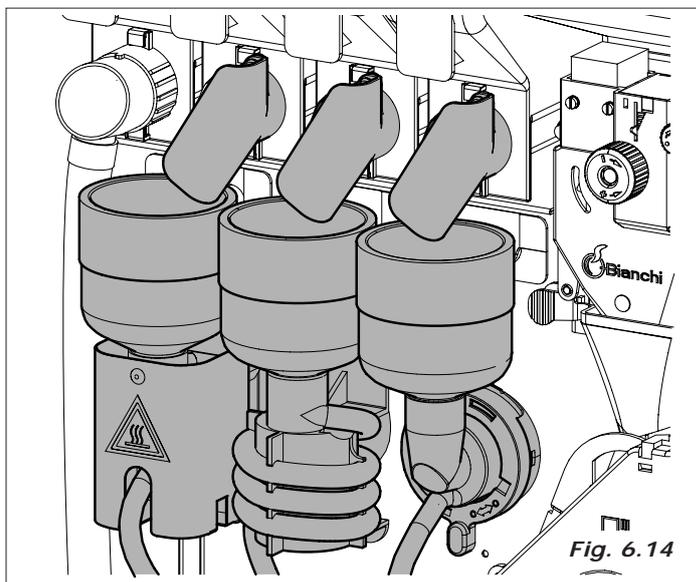


Fig. 6.14



### 6.5.2 Lavagem partes em contato com alimentos

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

- lavar bem as mãos
- preparar uma solução desinfetante antibacterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.6.15)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.6.16). Por tudo na solução anteriormente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de mistura-gem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.6.17-Fig.6.18)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.6.19)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor

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

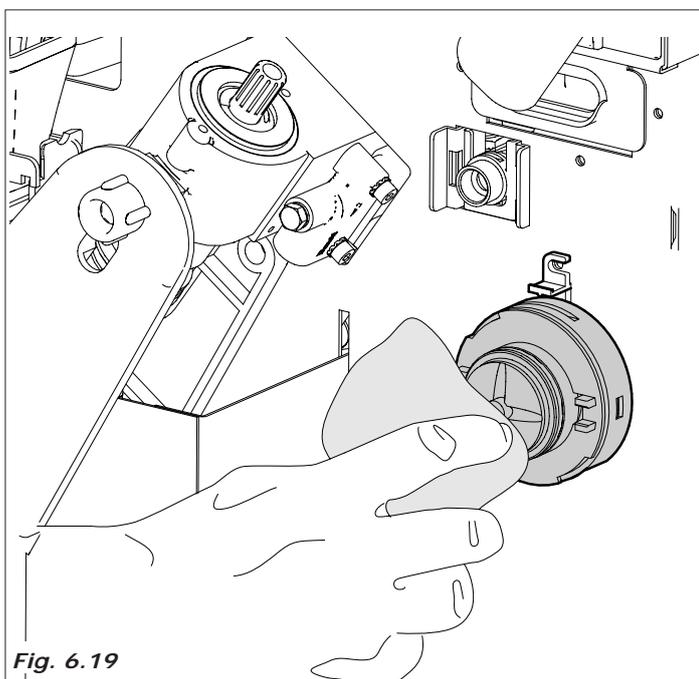


Fig. 6.19

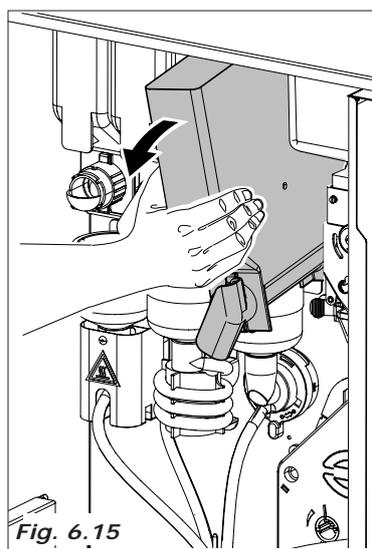


Fig. 6.15

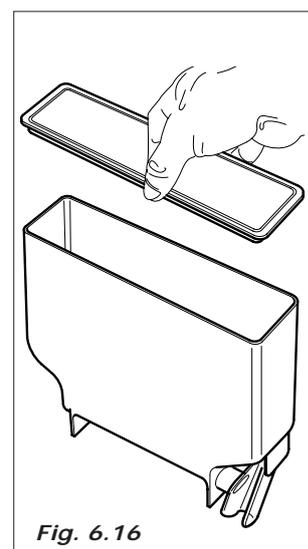


Fig. 6.16

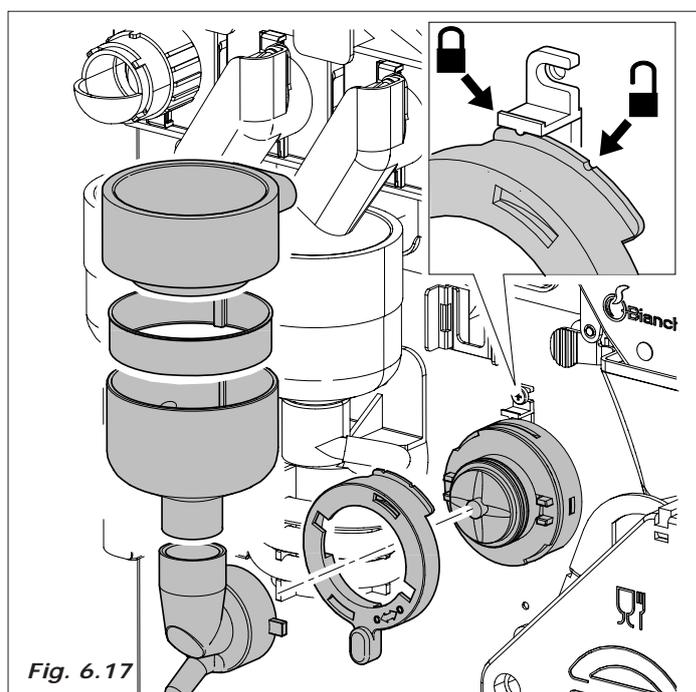


Fig. 6.17

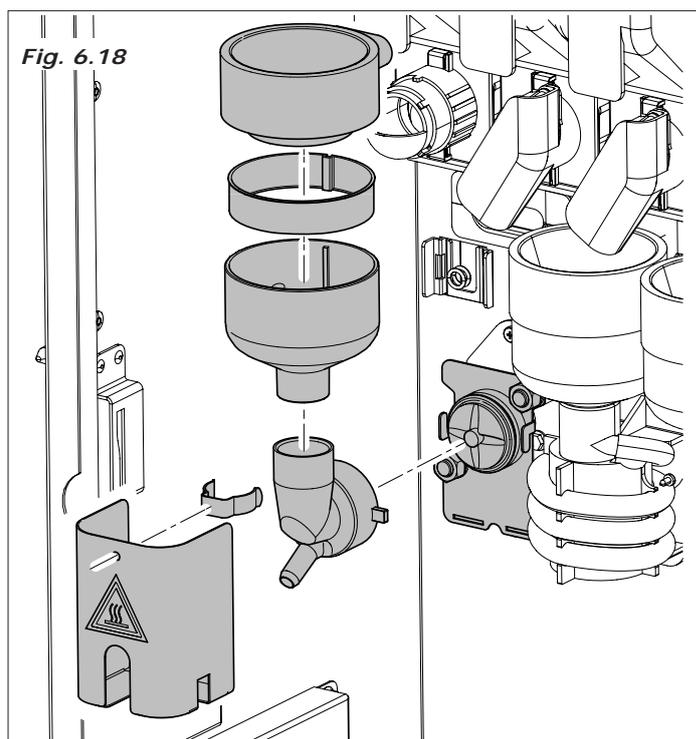


Fig. 6.18



### 6.5.3 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:

A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador.

A Bianchi Vending Group S.p.A. não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.

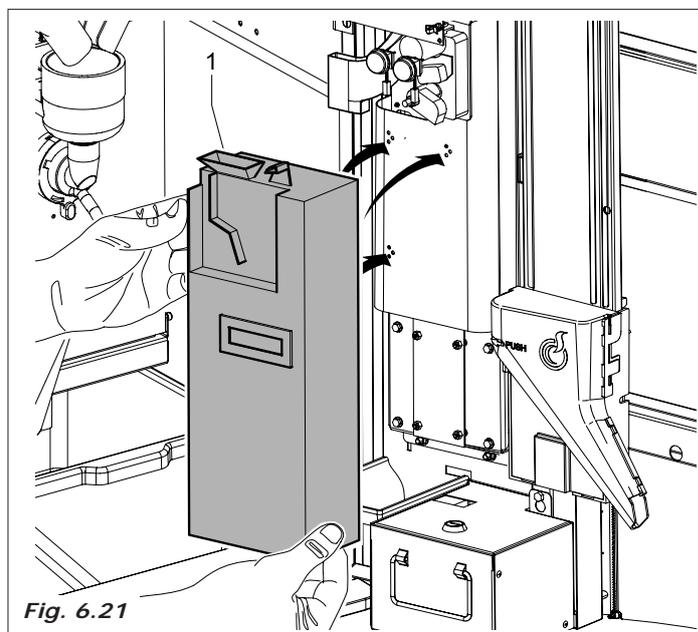
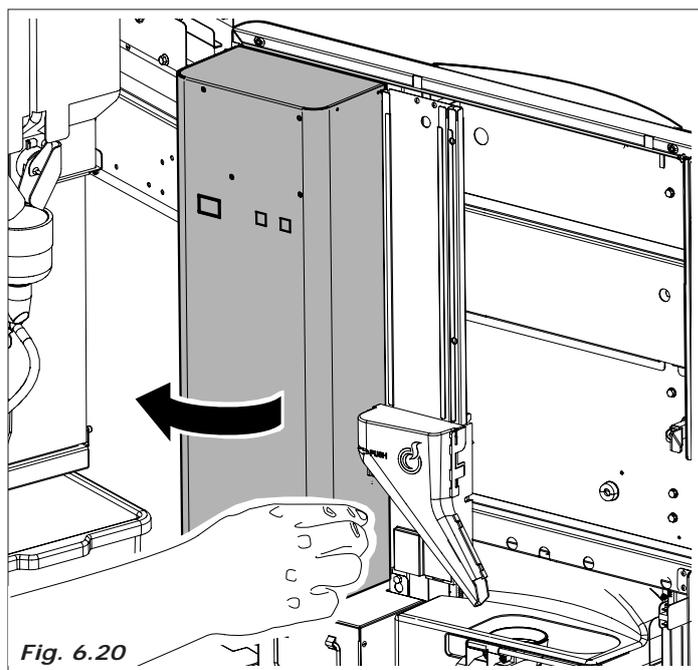
- abrir a porta de proteção fichas (Fig.6.20)
- conectar o sistemas de pagamento (Fig.6.21) para as fichas à ficha Master

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





## 6.6 Carga produtos (com a máquina desligada)

### 6.6.1 Carga recipientes

A carga pode-se efetuar deixando os recipientes introduzidos, levantando a tampa superior do distribuidor tendo o cuidado de desenganchar corretamente o braço de segurança, (Fig. 6.22), ou extraindo cada um dos recipientes.

Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig. 6.23).

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig. 6.24 - Fig. 6.25)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERÍSTICAS TÉCNICAS.

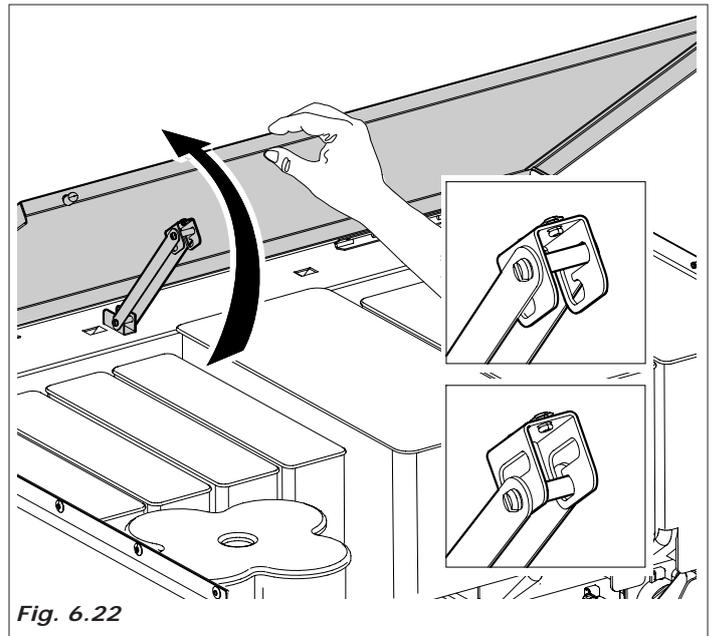


Fig. 6.22

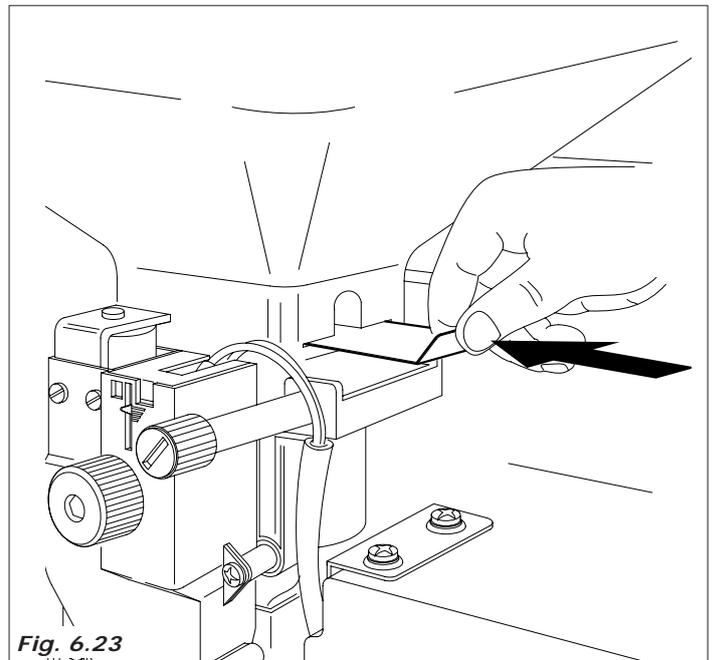


Fig. 6.23

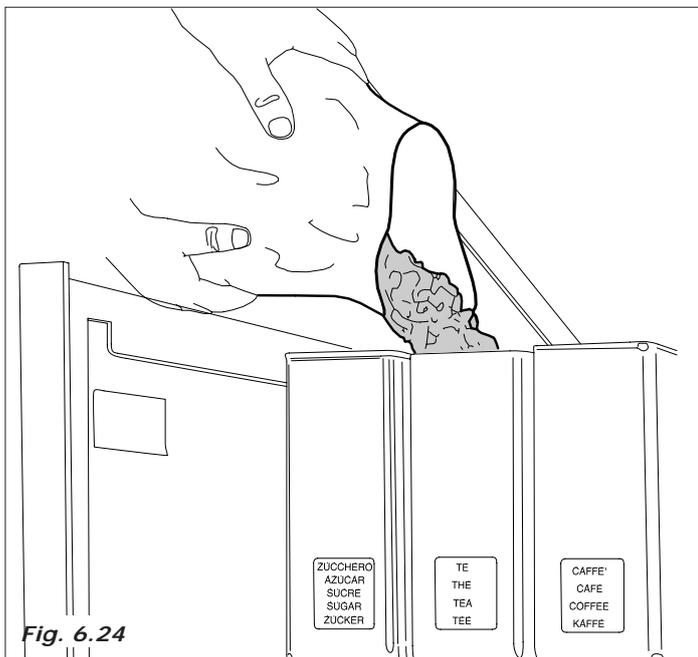


Fig. 6.24

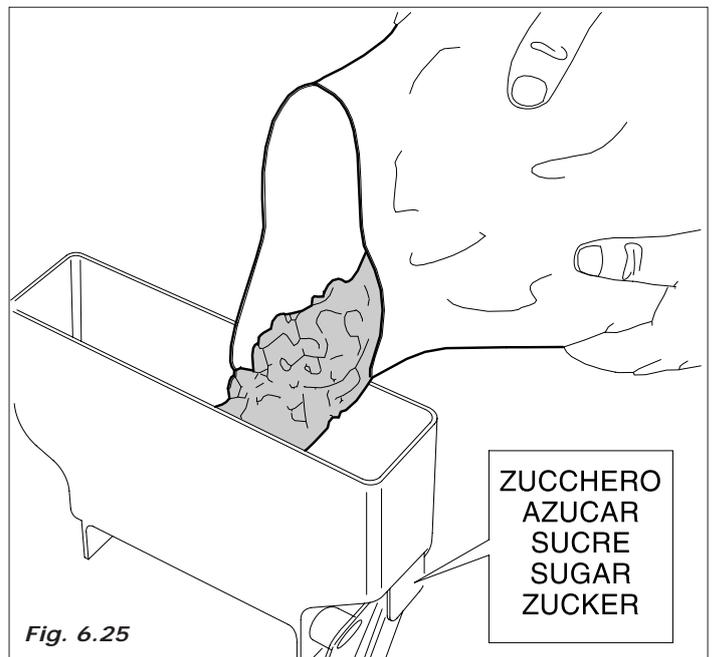


Fig. 6.25

### 6.6.2 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, com diâmetro superior de 70-74 mm, prestar atenção a não comprimi-los durante a carga.

**NÃO TENTAR DE VIRAR MANUALMENTE A COLUNA.**

O carregamento deve ocorrer com a máquina desligada.

Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazio, operar assim:

- Soltar e girar para o externo o grupo coluna de copos (Fig. 6.26) até tornar possível a retirada da tampa da coluna.
- levantar a tampa da coluna copos (Fig. 6.27)
- carregar os copos nos quatro tubos da coluna copos (Fig. 6.28)
- Montar novamente a tampa (Fig. 6.29)

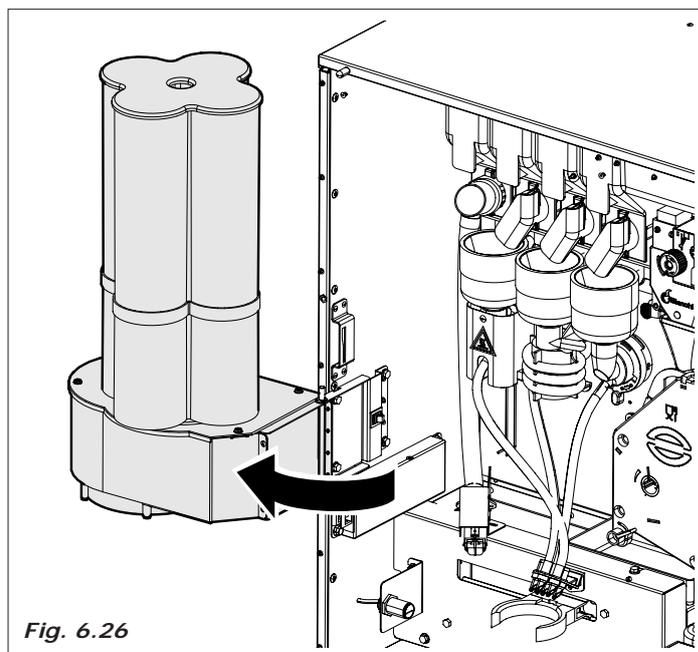


Fig. 6.26

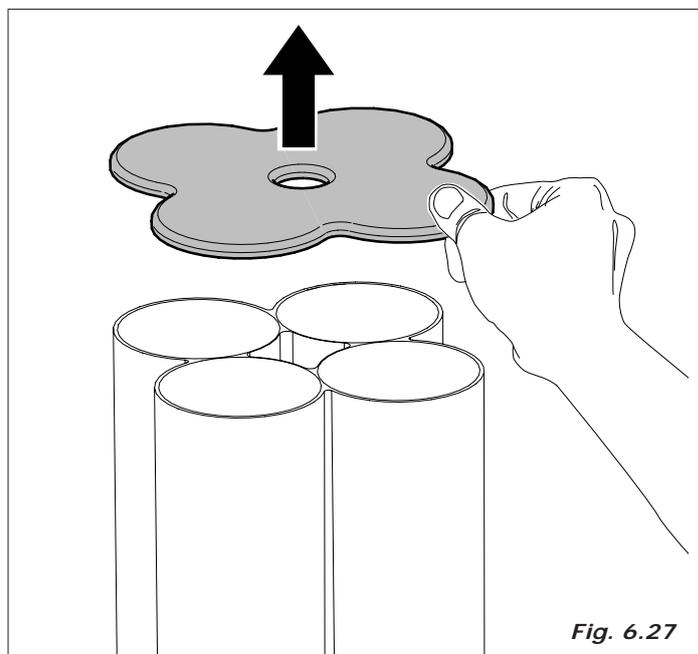


Fig. 6.27

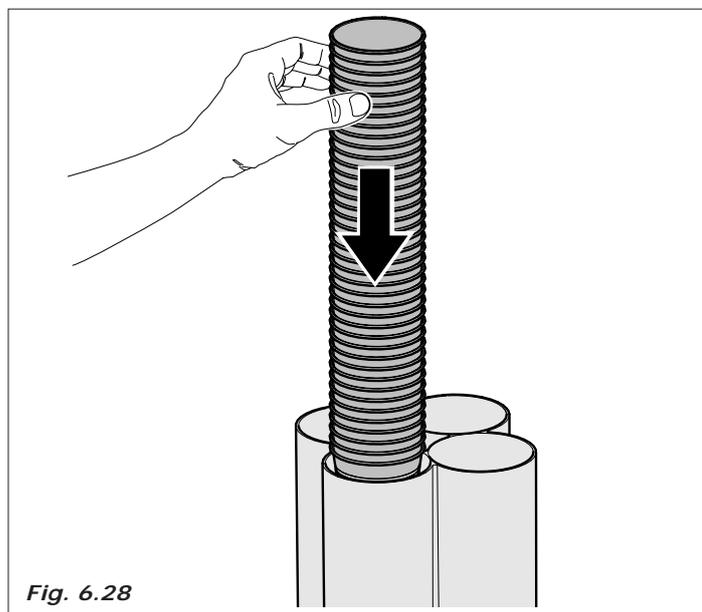


Fig. 6.28

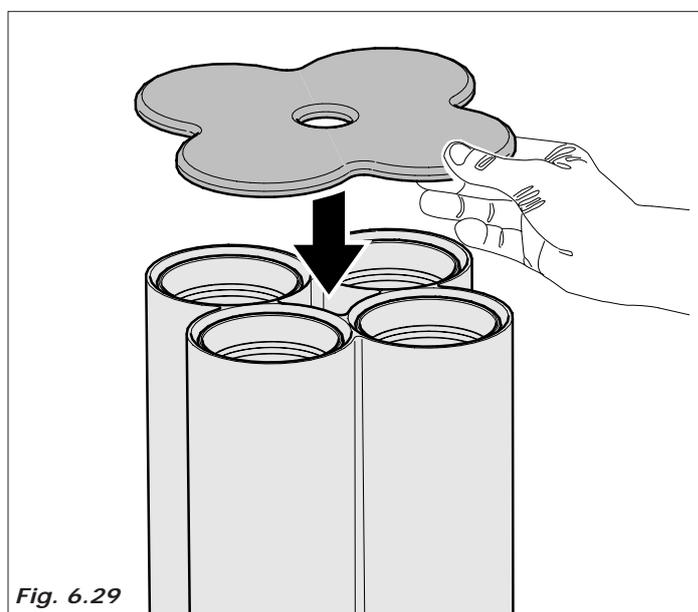


Fig. 6.29

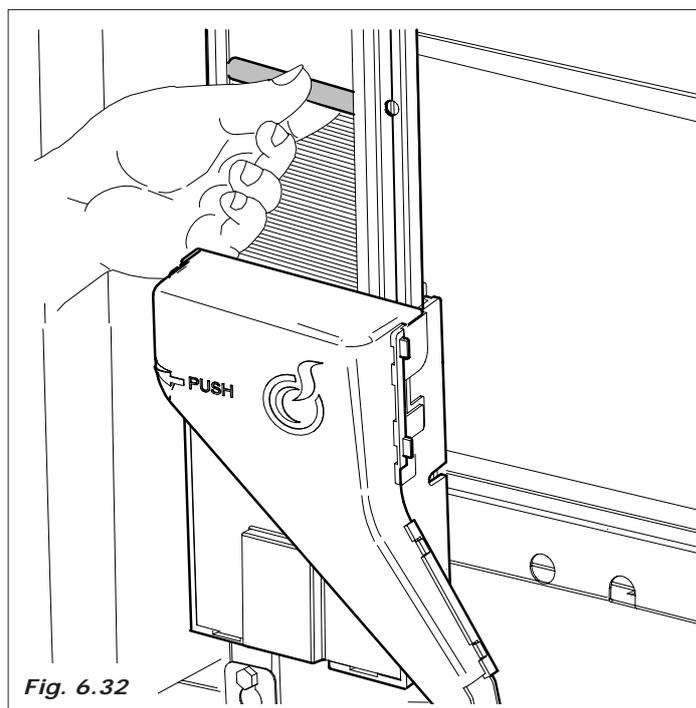
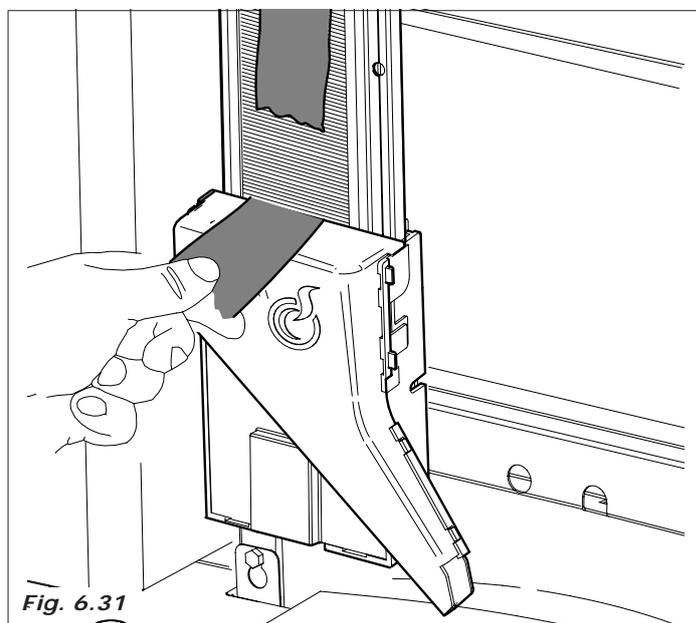
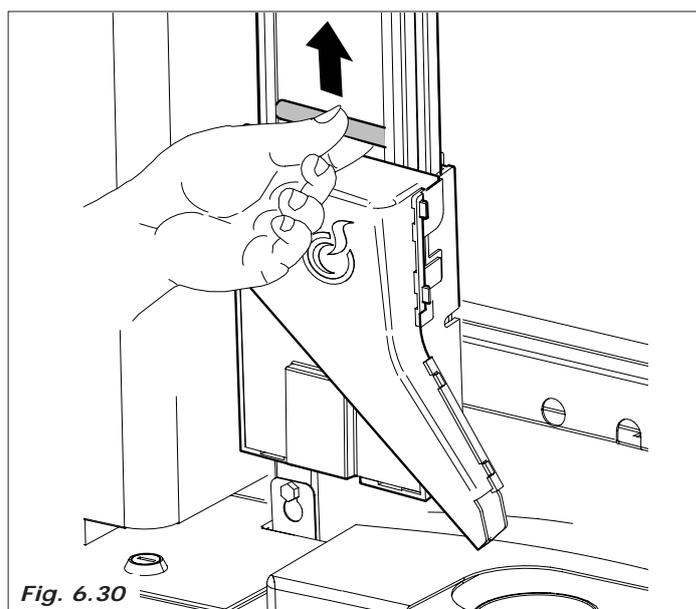
### 6.6.3 Carga colherzinhas



Utilizar só colherzinhas fabricadas para o utilizo nos distribuidores automáticos.

- Tirar o peso de metal do incolonador (Fig. 6.30)
- Inserir as pás, com a sua faixa de embalagem, na parte superior da coluna, posicionar as mesmas no fundo, então cortar e desfiar a faixa (Fig.6.31).
- Prestar atenção que as colherzinhas não apresentem babaduras, não estejam encurvadas e que estejam todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (Fig. 6.32).

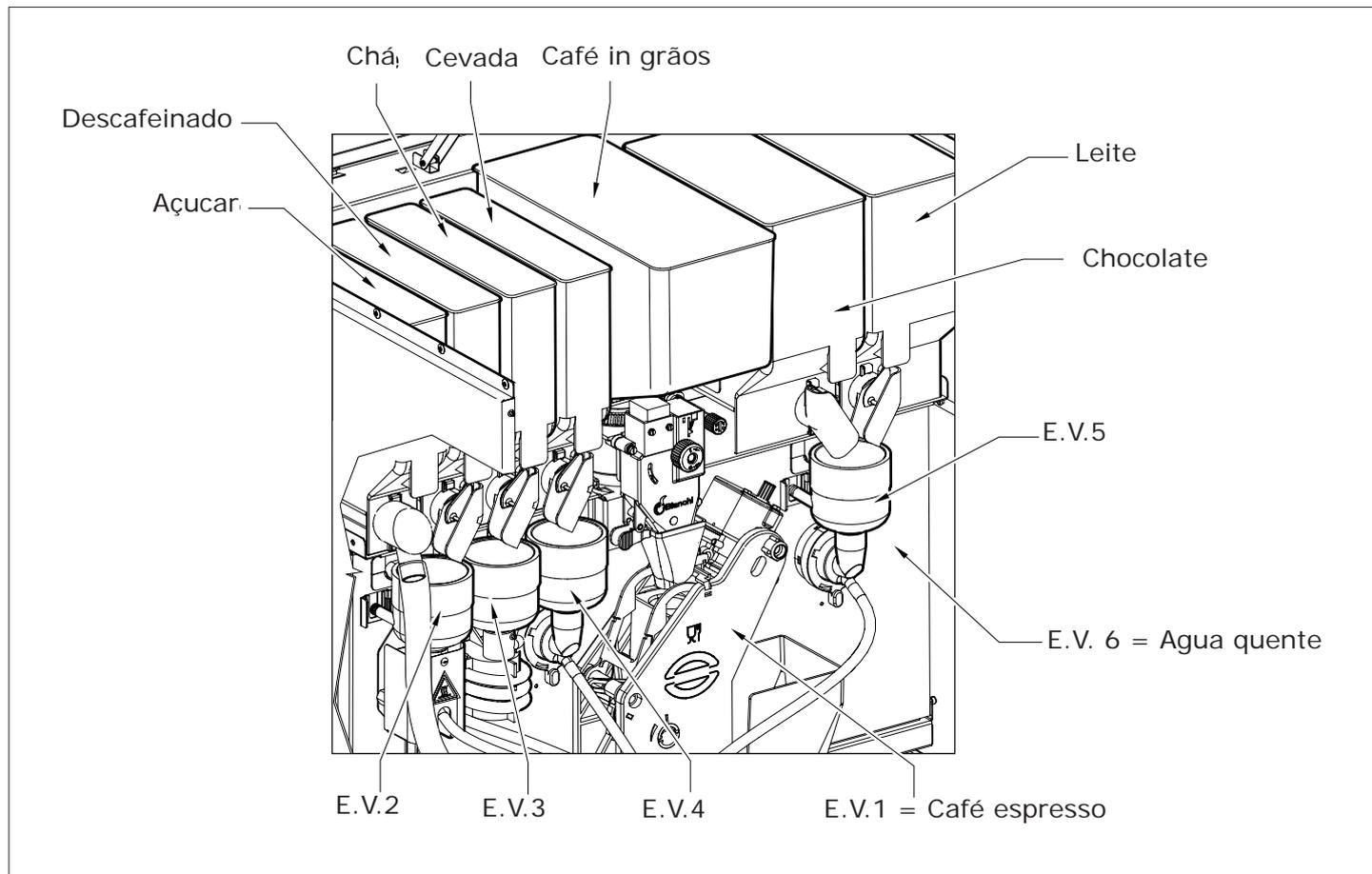
A coluna pás é prevista tanto na versão Espresso como na versão Solubili.



## BVM931 Espresso

Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar selecções comas sequências preferidas. Será possível combinar cada selecção, criando uma sequência de um máximo de 3 electroválvulas; cada electroválvula poderá ser associado a um máximo 3 produtosos.

Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicações:

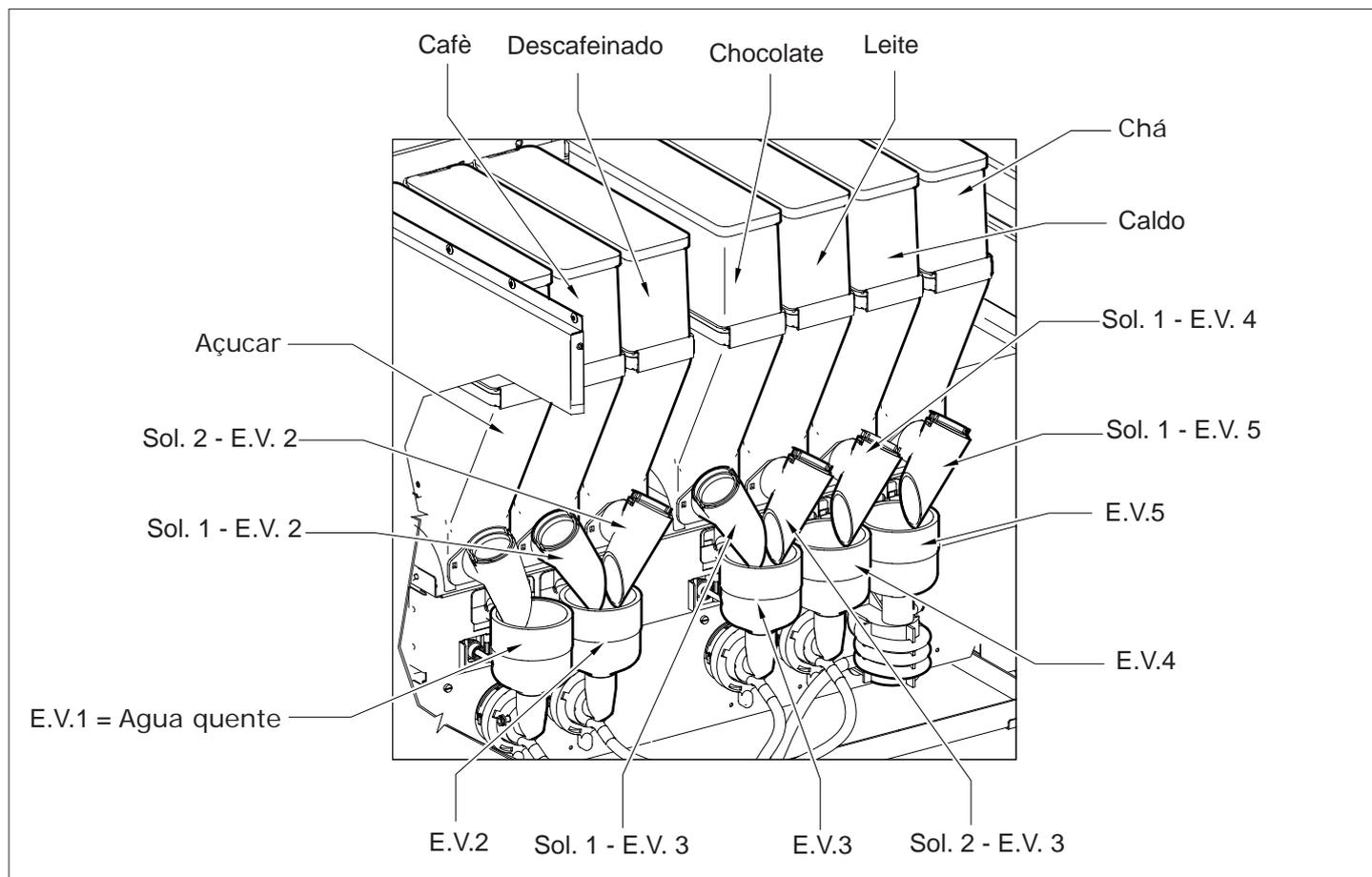


	Primeiro solúvel	Segundo solúvel
<b>EV1</b> Café	0	0
<b>EV2</b>	DESCAFEINADO	0
<b>EV3</b>	CHÁ	0
<b>EV4</b>	CEVADA	0
<b>EV5</b>	CHOCOLATE	LEITE
<b>EV6</b> ÁGUA	0	0

## BVM931 Espresso

Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar selecções com as sequências preferidas. Será possível combinar cada selecção, criando uma sequência de um máximo de 3 electroválvulas; cada electroválvula poderá ser associado a um máximo 3 produtos.

Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicações:



	Primeiro solúvel	Segundo solúvel
<b>EV1</b> Agua quente - Mixer 1	0	0
<b>EV2</b>	CAFÈ LIO	DESCAFEINADO LIO
<b>EV3</b>	CHOCOLATE	LEITE
<b>EV4</b>	CALDO	0
<b>EV5</b>	CHÁ	0

## MODALIDADES ANTES DA AUTO-INSTALAÇÃO

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

O objetivo deste procedimento é evitar as ligações manuais de fios nas fichas, após o enchimento do circuito hidráulico.

### Para Mono caldeira Espresso:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará uma carga automática de água que continuará até que a ventoinha não terá contado a passagem de 200 colheres de água (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.

### Para Dupla caldeira Espresso:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará o processo de instalação automática e conseqüente carregamento de ambas as caldeiras (será então distribuída a água através de um mixer e pela EV 3 vias Café durante o procedimento).

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.

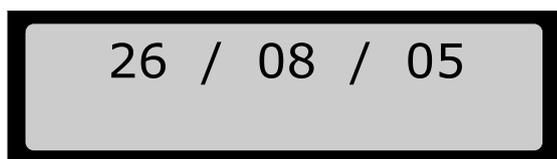
### Para Caldeira Solúvel:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

Quando o flutuador estiver na posição alta por pelo menos 5 segundos consecutivos a máquina abrirá uma válvula solúvel e iniciará um ciclo de carga de água na caldeira (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.



Agora é necessário ajustar a data de instalação da máquina através do teclado, como indicado a seguir:

- TECLA 1** AUMENTA VALOR
- TECLA 3** MOVE CURSOR
- TECLA 5** INSERE DATA
- TECLA 7** DIMINUI VALOR
- TECLA 9** MOVIE ENTRE Dia/Mês/Ano



*Para Versão Alfanumérica*

AUMENTA VALOR	INSERE DATA
DIMINUI VALOR	
MOVE CURSOR	
MOVIE ENTRE Dia/Mês/Ano	

*Para Versão Teclado*

Pressionando a TECLA ENTER, a máquina irá aguardar 10 segundos, e então irá iniciar o aquecimento da caldeira.

A data será memorizada em um local seguro da ficha.

Para retomar a modalidade de antes da instalação, entrar na Programação com a Senha 22933.

## 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 - Dividida em 2 PWD Impostos: 88000 para testar todos os slaves BVM600;

Teste (administrada somente pela Bianchi Vending Group) para acessar ao teste executado na linha de montagem.

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

### 7.2 MENU EM MÁQUINA e WINBIANCHI

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 WinBianchi e de programação do D.A.

#### 7.2.1 MENU de WINBIANCHI



#### 7.2.1.1 CONFIGURAÇÃO

Este menu, disponível somente com WinBianchi Nível 3, permite montar o próprio distribuidor a gosto. O gerenciamento das peças a montar deverá ser de dois tipos: gráfico (através dos desenhos das partes mecânicas), ou pergunta/resposta (como o atual WB).

A seguir é elencada a estrutura Pergunta/Resposta.

Tipo de máquina Selecionar o tipo de máquina [BVM970, BVM950, BVM921, BVM600, BVM470]

Gerenciamento Frio X Seleciona a tipologia de gerenciamento do compressor frio [0/Snack/Pan/Can] Menu disponível somente se for o Tipo Máquina BVM600/ BVM470].

##### 1: Nenhuma

Gerenciamento frio não habilitado

##### 2 : Configuração snack

Configuração valores: **Temperatura tanque**

**Delta temperatura**

**Offset**

**Por ex:** se for colocada a temperatura do tanque =6°, delta temper. = 2° e imposto o offset =0 quando leio no display o valor 6, a temperatura da última gaveta embaixo é = 6° e o compressor pára para partir novamente a 8°.

se imposto a temperatura do tanque = 6°, delta temper. = 2° e imposto offset = -3 quando leio no display o valor 6, a temper. da última gaveta embaixo é na realidade 9° ( isto é, o display mostra um valor mais baixo de 3° com relação à temper. da última gaveta).

O compressor pára com temper. da última gaveta em 9° ( mas no display leio sempre 6°) para partir novamente a 11° ( mas no display leio 8°) se for colocada a temperatura tanque = 6°, delta temp. = 2° e imposto offset =+3 quando leio no display o valor 6, a temper. da última gaveta é na realidade 3° ( isto é, o display mostra um valor mais alto de 3° com relação à temper. da última gaveta).

O compressor pára com temper. da última gaveta em 3° para partir novamente em 5°.

Retira o gelo após x horas: dá a frequência da intervenção da retirada do gelo, isto é, o intervalo de tempo após o qual o compressor pára para deixar retirar o gelo do evaporador.

Retira o gelo por x minutos antes: é a duração de tempo com a qual o compressor está parado.

Nesta onda a ventoinha interna do tanque continua a girar.

##### 3 : Configuração PAN

Façamos dois exemplos de uma máquina configurada PAN com os seguintes dados:

Temperatura do tanque = 2°

Delta temperatura = 2°

Offset temper. = 0

Delta segurança = 5 ( portanto "temperat. de segurança" =5+2=7°). Tempo segurança =2 (horas)

1) Admitamos que o carregador para recarregar a máquina empregue 15', de forma que a temperatura da cela identificada pela sonda, quando o distribuidor é fechado, torna-se 12°.

Então a temperatura do tanque torna-se superior à " temperatura de segurança" configurada (5+2 = 7° ), portanto o buzzer avisa ( por 30 seg.) que o carregador deve inserir o cod 98 dentro de 30 sec para inibir o bloqueio das duas gavetas inferiores.

Se o carregador digitar 98 dentro de 30 seg intervém a função do "Tempo de segurança" que, tendo sido configurado em 2 horas, permite à máquina distribuir os produtos perecíveis ainda por 2 horas, superadas as quais e tendo enquanto isto descido a temper. do tanque abaixo dos 7°, tudo volta à normalidade. Se após as duas horas a temper. do tanque tiver permanecido superior aos 7° significa que algo não funciona, razão pela qual a máquina bloqueia as duas gavetas inferiores.

2) Admitamos que a corrente elétrica caia, uma primeira vez (A) durante 10 minutos, uma segunda vez (B) durante 30 minutos:

(A) Se a máquina estiver parada 10 minutos, a temperatura do tanque fica abaixo dos 7° da “temper. de segurança”, de forma que com a volta da corrente, tudo funciona como antes.

(B) Se a máquina está parada 30 minutos, a temper. do tanque supera os 7° de forma que, na volta da corrente, toca o buzzer durante 30 seg, e, não tendo ninguém digitado o cod 98, as duas gavetas inferiores são inibidas.

No caso da config. PAN, a retirada de gelo é sempre configurada a cada x horas, mas não pode ser definida a sua duração (por um total de minutos), porque o cliente não atento poderia determinar um tempo de parada do compressor tão longo que a temperatura subiria além da “temper. de segurança” com os respectivos problemas suscitados (além disso a norma européia prescreve um controle de “garantia” para os produtos perecíveis).

Neste caso a duração da parada do compressor não é mais determinada pelo tempo, mas por um aumento da temperatura fixado para todas as máquinas em +3°:

Quando a temper. do tanque supera 3° a temperatura determinada (2°) o compressor parte novamente. Naturalmente o tanque deve ser bem impermeabilizado para permitir a retirada completa do gelo durante o tempo no qual o compressor permanece parado. Se não for bem impermeabilizado o tempo de parada é tão breve que o evaporador não consegue descongelar nos momentos de calor máximo. (Então, talvez, poderíamos introduzir um tempo min. fixo de 10 m’ além do delta fixo de 3°).

### Configuração CAN

Não gerenciada.

*O X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. Visível e modificável somente em WB. Na programação da Máquina é possível modificar este parâmetro somente das Opções no parâmetro Tipo BVM600.*

**Caldeira 1 Slave X** Seleciona a tipologia da principal caldeira a instalar [Expresso, Solúvel Inox, Solúvel Polisulfone, nenhuma] Este menu está presente somente se tiver sido escolhido um tipo de máquina BVM970, BVM950, BVM920. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

**Caldeira 2 Slave X** Seleciona a tipologia da segunda caldeira a instalar [Solúvel Inox, Solúvel Polisulfone, nenhuma] Menu disponível somente se o Tipo Máquina for BVM970. A inscrição Slave X indica o número de slave ligado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

**Moedor Slave X** Seleciona gerenciamento do moedor [Sim/Não] Se Gerenciamento moedor for Não as primeiras três caixas de produto são dedicadas só e exclusivamente ao café moído. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

**Duplo Moedor Slave X** Seleciona gerenciamento do duplo moedor [Sim/Não] Menu presente somente se Moedor SI. No caso em que um dos dois moedores esteja quebrado ou fique sem café, todas as seleções relacionadas a este moedor deverão tornar-se NÃO DISPONÍVEIS. Os dois moedores poderão funcionar tanto alternativamente (1a seleção moedor 1 - 2a seleção moedor 2 - 3a seleção moedor 1 - etc...) como completamente separados (como duas bebidas diferentes). No caso em que um dos dois esteja estragado ou fique sem café todas as seleções serão feitas automaticamente com o moedor que funciona. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

**Moedores Alternados** Seleciona a gestão alternativa dos moedores [Sim/Não]. Se sim o menu de doses não muda, se NÃO é acrescentada toda a gestão do segundo moedor (Café 2). Em caso de SIM, se

um dos dois quebra ou fica sem café, todas as seleções serão feitas automaticamente com o moedor funcionando. Em caso de NÃO, no menu doses será gerenciada a inscrição Café 1 e Café 2 de forma a distinguir os dois moedores. O hardware que irá administrar os dois moedores será uma ficha com um relé a duplo contato de forma que, com o sinal do duplo moedor, seja pilotado o dosador do moedor 1 ou o dosador do moedor 2. A troca deste relé deve ser feita sem corrente nos moedores. A moagem automática será gerenciada somente no café 1.

**Cooling Unit** Seleciona a tipologia de cooling unit a instalar [Sim/Não]. Se for SIM habilita-se o gerenciamento de 6 saídas cronometradas e a gestão do compressor da ficha de expansão (ver no menu Doses o diagrama temporal).

**Sens. sonda min** Sensibilidade sonda nível mínimo [20÷200] Somente se a Caldeira 1 ou 2 em Polisulfone. Configuração relativa a todas as caldeiras polisulfone presentes na bateria.

**Sens. sonda max** Sensibilidade sonda nível máximo [20÷200] Somente se a Caldeira 1 ou 2 em Polisulfone Configuração relativa a todas as caldeiras polisulfone presentes na bateria.

**Grupo 1 Slave X** Seleciona a tipologia do grupo principal de caldeira a ser instalada [Expresso, Fresh Brew, Nenhum] Este menu é disponível somente se à caldeira 1 foi escolhida ou Expresso ou Solúvel Polisulfone] A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciada somente por WinBianchi.

**Grupo 2 Slave X** Seleciona a tipologia do grupo principal caldeira a ser instalada [Expresso, Fresh Brew, Nenhum] Este menu é disponível somente se à caldeira 1 foi escolhido ou Expresso ou Solúvel Polisulfone] A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

**Teclado Code** Habilita o gerenciamento do teclado alfanumérico para Distribuidor do Calor [On/Off] Habilita no menu tempos e doses o código de seleção.

**Na programação as teclas assumem os seguintes significados:**

AUMENTAR CIFRA	QUIT MENU
DIMINUIR CIFRA	
MOVER O CURSOR	TEST TRANSFERIDOR COPINHOS
ENTER / PERCORRER OPÇÕES	
NO MENU DOSES MOSTRA O NOME DA CAIXA, EV O MIXER	
	NO MENU DAS DOSES FAZ PROVA SOMENTE DO PO
NO MENU DAS DOSES FA PROVA SOMENTE DA AGUA	NO MENU DAS DOSES FAZ PROVA COMPLETA

### 7.3 MENU de PROGRAMAÇÃO COMPLETO



#### 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]
Moagem instant.	Habilitação moagem instantânea [Si/No]
Reintegro	Habilitação reintegro [Sim/Não]. Se ON, a cada 6 horas é ativada a bomba e aberta a eletroválvula água por 3" de forma a reintegrar a caldeira. Além disso, em todas as máquinas com caldeira expresso gerenciam uma reintegração automática que vai além desta opção. No caso de reintegração automática é incrementada a primeira seleção de café expresso, e todas as seleções com café expresso, como na tabela seguinte:

Tempo passado desde a última seleção	Q.de de água a incrementar
3 horas	2 cc
6 horas	3 cc
9 horas	5 cc
12 horas	6 cc

Tipo BVM600	Seleciona a tipologia de gerenciamento do compressor frio [Snack/Pan] Menu disponível somente se for o Tipo Máquina BVM600/ BVM470]
Lavagem	Habilitação lavagem com relógio [On/Off]. Visível e programável somente se D.A. com caldeira expresso/Solúvel/FB.
Ciclo de lavagem	Habilitação ciclo de lavagem [On/Off]. Habilita uma lavagem após 30 minutos do acendimento e à qual se segue um segundo depois de 12 horas sem distribuições. É portanto garantida uma lavagem por dia dos mixer. Visível e programável somente se D.A. com caldeira expresso/Solúvel/FB.
Código 1	Seleciona a Password 1 [00000]
Código 2	Seleciona a Password 2 [00000]
Código 3	Seleciona a Password 3 [00000]
2 caffè' FB	Habilitação café duplo FB [On/Off] Somente se gerenciamento Fresh Brew.
Chá Fresh Brew	Habilitação chá FB [On/Off] Somente se gerenciamento Fresh Brew
Visualiza Temp	Habilita a visualização da temperatura BVM600 [Si/No] IN modo alternado apresenta a de BVM600 A e BVM600 B. De qualquer maneira, mesmo se esta função fosse desabilitada o operador pode visualizar as temperaturas por alguns segundos pressionando A999 ( Vega A ) ou B999 ( Vega B )

Mensagens Person	Gerenciamento Mensagens personalizáveis somente por WinBianchi [On/Off]
Todas as bebidas?	Gerenciamento moagem automática também para bebidas compostas ( Sim/NÃO ) Visível somente com Bianchi Development Sim: o controle da moagem ocorre também em bebidas com mais de uma EV ( por ex. Cappuccino ) Não. O controle da moagem ocorre somente em café expresso (curto e longo).
Sempre colher	Habilita gerenciamento da colher Sim/Não. Se sempre colher Sim, a colher é fornecida sempre. Se Sempre colher Não comparece no menu doses o item colher. Será assim possível, para qualquer bebida , gerenciar a distribuição da colher.
Paleta depois	Sim/Não Se for determinado Não a colher é distribuída no início da seleção, se distribuída a Sim a colher é distribuída depois do açúcar nas bebidas doces, e após a dose de água nas bebidas amargas
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.
Açúcar Expresso	Habilita o gerenciamento do açúcar como para as máquinas expresso [Sim/Não]
Sequencialidade Espirais	Habilitação da opção Seqüência 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 seqüência 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 Seqüência Espirais:

Escolha menù  
Seqüência espirais

Entrando no menu, pressionando a tecla ENTER aparece:

Seqüência 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 seqüência 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 associa 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.

Barra De Zero Sim/Não, Se SIM , a barra do açúcar será visualizada no display (ao invés de com quatro quadradinhos cheios e quatro vazios), com todos os quadradinhos vazios. Dado que o gerenciamento do açúcar desta opção respeita a fórmula:

$$\text{Açúcar} = A + B/8$$

Onde:  
A= Dose de açúcar no menu doses para cada bebida

B= Dose de açúcar no menu Pré-seleções  
– Aumenta o produto

A consequência é que para ter uma bebida de base amarga deverei configurar A=0 E todos os quadradinhos vazios portanto nenhuma pressão da tecla incrementa.

Para ter uma bebida doce aumentarei, pressionando a pré-seleção INC.

Se por exemplo, no menu configurado coloco o açúcar a 8 segundos, para cada quadradinho de açúcar selecionado fornecerei um segundo de produto.

Habilitação. Sw Porta O gerenciamento do contato da porta é habilitado programando o bit de "Habil. SW Porta" A Sim.

Nesta condição, será enviada uma mensagem de "Open Door" à abertura da porta (com distribuidor aceso); e iniciará a contagem do tempo de abertura que será memorizado a cada 10 segundos.

Ao fechamento da porta será enviada uma nova mensagem SMS "Close Door: time 7m 40s" indicando a duração da abertura de 7 minutos e 40 segundos.

Se sucessivamente for aberta novamente a porta não será mais enviada a mensagem de abertura, mas somente de fechamento com o tempo total de abertura.

O tempo de abertura será restaurado na primeira seleção com porta fechada ou depois de 5 minutos do acendimento com a porta fechada. No caso de nova abertura o procedimento recomeçará com o envio da mensagem "Open Door".

Caso a mensagem de abertura não seja enviada por falta de ( o distribuidor foi apagado antes do envio da mensagem) será de qualquer maneira enviado no próximo acendimento.

Se EVA-DTS level 1 e 2:

- Para nível 1 e 2 Modules descarregará os campos EA2 somente se estiverem ativos, ou envia o pacote vazio.

- Para nível 2 são eliminados também os campos PA3/PA4/PA6/SA1 que consideramos que não têm significado se se eliminam os campos PA1 e PA2.

Exemplo esclarecedor:

Se no nível 1 ou no nível 2 modules descarregará: EA2 somente se ativo, ou envia pacote vazio PA1/PA2/PA3/PA4/PA6/SA1 se bebida /espiral disponíveis são enviadas, ou enviamos a faixa PA1\*13 (para bebida quente) ou PA1\*V34 (para Vega).

Isto para manter uma certa uniformidade com o caso de Vega não presente no qual é enviado PA1\*V13 (por exemplo) sem dados adicionais.

Os seguintes parâmetros são visíveis somente se à ficha master estão conectadas as relativas fichas de potência slave.

Sens. Copos	Habilitação sensor copos [On/Off]
Sens. BVM600 A	Habilitação sensor queda produto VEGA Slave 1 [On/Off]
Sens. BVM600 B	Habilitação sensor queda produto VEGA Slave 2 [On/Off]
Sens. BVM600 C	Habilitação sensor queda produto VEGA Slave 3 [On/Off]

### 7.3.2 Menu 'Temperatura'

Temp. Caldeira 1 Slave X Temperatura da caldeira 1. Caldeira Expresso a faixa é [70÷110°C]

Caldeira Solúvel Inox a faixa é [70÷90 °C]

A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

Temp. Caldeira 2 Slave X Temperatura da caldeira 2. Caldeira Expresso a faixa é [70÷110 °C] Caldeira Solúvel Inox a faixa é [70÷90 °C]

A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.

Temp. Cool Unit Slave X Temperatura relativa à sonda da Cooling Unit [0.5÷15.0 °C] Determina a temperatura de exercício do D.A. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi. Se o estado identifica a falta de água na entrada da cooling unit, serão desabilitadas todas as bebidas frias.

Delta Temp. Isteresi temperatura relativa à sonda da Cooling Unit [0.5÷5.0 °C] Determina o intervalo com relação à temperatura programada para o inserimento e desinserimento do compressor.

Offset temp. Offset temperatura relativa à sonda da Cooling Unit [-5÷5 °C] Programável somente por WB.

O pressostato identificará a presença da água de rede. No caso de falta de água o distribuidor deverá desabilitar todas as bebidas frias.

**GERENCIAMENTO DE CONTROLE DA TEMPERATURA PARA CALDEIRA EXPRESSO** O controle de temperatura deve ser gerenciado de forma que a resistência seja acesa independentemente da temperatura na caldeira assim que se aperta um botão de seleção para um T proporcional ao T transcorrido desde a última seleção, segundo a tabela abaixo:

T TRANSCORRIDO	T DE ACENDIMENTO RESISTÊNCIA
1	3
2	6
3	7
4	9
5	10
6	11
7	12
8	13
9	14
10	15
ALÉM 10	15

Casos particulares:

1- No final do ciclo de trabalho da bomba a resistência deve ser desligada mesmo se o T elencado na tabela não tiver transcorrido.

2- D.A. monocaldeira: A resistência deve ser ativada durante 8" cada vez que, depois de uma bebida solúvel, for selecionada uma bebida à base de café. Isto independentemente do T transcorrido desde a última seleção. Após 4 minutos é retomado o algoritmo na tabela.

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. É gerenciado somente por WinBianchi Nível Development. Memorizado na ficha por BVM600. Modificável somente por Bianchi.
Temp.2 Tanque Slave X	Temperatura relativa à sonda 2 da Vasca A [5÷15 °C para modelo SNACK e 1÷15 °C per modelo PAN , >15 °C = Off] Determina a temperatura de exercício da sonda 2 del D.A. Deve-se resfriar acende a saída do ventilador na nova ficha com 2 sondas. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. Visível somente se Sonde D.A.Freddo è 2.
Delta Temp.2 Slave X	Isteresi temperatura relativa à sonda 2 do freddo A [1.0÷5.0 °C] Determina o intervalo com relação à temperatura programada para o inserimento e desinserimento do compressor. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. Visível somente se Sonde D.A.Freddo for 2. Memorizado na ficha BVM600.
Offset temp.2 Slave X	Offset temperatura relativa à sonda2 Freddo A [-5÷5 °C] A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi Nível Development. Visível somente se Sonde D.A.Freddo for 2. Memorizado na ficha BVM600. Modificável somente por Bianchi.
Delta Segura Slave X	Delta segurança Freddo A [5÷50 °C] Habilitato somente na configuração PAN, determina a temperatura de segurança. A inscrição Slave X indica o número de slave conectado ao distribuidor MASTER. É gerenciado somente por WinBianchi.
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. É gerenciado somente por WinBianchi.
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. É gerenciado somente por WinBianchi.
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. É gerenciado somente por WinBianchi.

#### Ciclo PAN:

O ciclo faz o acendimento do distribuidor que se a sonda identifica uma temperatura interna <sup>3</sup> 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 colocando no teclado alfanumérico o código 98. O alarme para temperatura permanecerá inibido durante o tempo de segurança programado; transcurso este tempo será novamente habilitado o controle da temperatura de segurança. Se no acendimento a temperatura identificada resultar < do que a de segurança (condição de não alarme), é imediatamente habilitado o controle desta temperatura.

Colocar este alarme em zero é possível tanto em modalidade de manutenção quanto desligando e ligando novamente a máquina, compondool código 98 em 30 seg de funcionamento do buzzer.

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

### 7.3.3 Menu 'Pré seleções'

Todas as teclas podem ser de pré-seleção: Botão 01...30

Sem Produto

Produto

[0...9] 0= desabilitado

Este tipo de pré-seleção permite selecionar o produto relativo. Pressionada esta pré-seleção os primeiros 3 caracteres do display são reservados à inscrição "NÃO " os 10 caracteres remanescentes servem para visualizar o produto que se pode inserir através da janela "configuração gráfica" do programa windows do software aberto. Se por exemplo o produto é Leite a mensagem que resulta é "NÃO Leite ". A ação desta pré-seleção é a de zerar a dose programada na bebida do solúvel relativo. Podem haver mais pré-seleções deste tipo combinadas com produtos diversos.

Duplo produto

[0...9] 0= desabilitado Válido somente para bebidas com café expresso ou café solúvel. Substitui o café com o solúvel selecionado

INC+ / DEC - Açúcar

T açúcar

[0...25.5 s]

H<sub>2</sub>O

[0...25.5 s] o [0...999 cc] Solo per bebidas solubili

Tecla DEC-?

01...30 Escolher o botão de DEC- e de eventual STOP.

Fixo na linha 2?

Gerenciamento da barra açúcar sempre na segunda linha no lugar da escrita Pronta [On/Off] Se estiver ON não são visualizadas as sinalizações de alarme na segunda linha. Se esta opção estiver ON, tem a precedência em qualquer tipo de sinalização de alarme normalmente visualizada na linha 2 (ex. Sem café)

Incrementa produto: com este tipo de pré-seleção é possível programar o produto solúvel, um tempo do solúvel, uma dose de água e a habilitação "fixo na linha dois". Se for habilitada a opção fixo na linha 2 quer dizer que a barra dos 8 quadrados está sempre visível na linha 2 ao usuário do estado de pronta. O cálculo da dose final, no caso em que um usuário pressione a pré-seleção, é dado da fração dos quadrados negros sobre o total (8) pela soma da dose programada na bebida e da programada na pré-seleção. O cálculo da dose de água não é implementado porque tenho alguma dúvida sobre como administrá-la.

Decrementa produto: é ligado à pré-seleção Incrementa produto e serve para fazer diminuir os quadrados negros. Portanto os parâmetros relativos a esta pré-seleção são os mesmos do 'Incrementa produto. N.B. Pode haver somente uma pré-seleção Incrementa/Decrementa produto.

### Pré-seleção genérica

Produto	[0...9] 0= desabilitado
T produto	[0...25.5 s]
H <sub>2</sub> O	[0...25.5 s] o [0...999 cc]
T produto duplo	[0...25.5 s]
H <sub>2</sub> O duplo	[0...25.5 s] o [0...999 cc] Se 0 ++ desabilitado.

**Gerenciamento Stop?** Gerenciamento pré-seleção STOP [On/Off]  
Quando seleciono a bebida no display são visualizados os quadradinhos que deslizam lentamente. Uma vez selecionada a quantidade desejada, o distribuidor inicia a distribuir a bebida.

**Gerenciamento Extra?** Gerenciamento Extra produto [On/Off]  
Se estiver on executa + e ++, se off - e --. Obviamente se Gerenciamento Stop em Off.

**Pré-seleção genérica:** os parâmetros que se podem programar são: produto, tempo produto, água produto, tempo + produto água + produto, habilita stop e habilita extra. A habilitação Stop é prioritária com relação à habilitação Extra. Determinando Stop não são considerados os tempos programados mas à pressão de uma tecla de uma bebida é apresentado o deslizamento dos quadradinhos à espera do stop. No stop é calculada a dose de solúvel e inicia a distribuição. Podem haver mais pré-seleções Stop combinadas com produtos diversos neste caso serão propostas uma a seguir da outra e de qualquer modo somente se na bebida estiver presente o produto relativo à pré-seleção. A habilitação Extra é ativável somente se stop estiver Off. Essa determina se a pré-seleção é gerenciada como - e -- (Extra=Off) o + e ++ (Extra=On). - e - retira as doses programadas das doses da bebida a ser feita enquanto + e ++ as acrescenta. Pressionando uma primeira vez o display visualiza - o + e indica que são retiradas ou somadas as doses do tempo produto, água produto, pressionando uma segunda vez, (antes que vença o timeout da pré-seleção) o display visualiza -- ou ++ e são retiradas ou somadas também as doses tempo + produto água + produto. Podem haver diversas pré-seleções combinadas a produtos diversos.

**Jarra Usuário** Gerencia o botão como BOTÃO JARRA 1..12 con incrementos de 1. [On/Off] Se estiver ON o troco do menu Doses não é visualizado. A jarra será gerenciada somente nas seleções que são habilitadas a este gerenciamento.

**Extra Café**  
Tempo [0-5sec]  
O usuário pressiona a pré-seleção Extra café (ou café forte) e depois o café curto (por exemplo). O Moedor mói o café até o enchimento do dosador volumétrico, dispara o dosador fazendo cair no grupo o café moído. O moedor parte novamente durante os segundos determinados pela pré-seleção, abre o dosador, parte o grupo e a seguir a distribuição.

Fria  
Não Fria  
Não pré-seleção

Quando se seleciona a caixa se possível visualizar o nome do produto selecionado. Os botões programados como pré-seleção não deverão ser visualizados no menu Doses. Se um usuário pressiona uma tecla de pré-seleção, a escolha é visível no display no máximo por 7 seg.

Recordar-se que as pré-seleções somam-se/subtraem-se dos parâmetros de seleção. Os valores máximos das somas serão:

Soma do produto: Max 25.5 s  
Soma da água: Max 99.9 s ou 999 c.

A pré-seleção INC+ será gerenciada do seguinte modo:

Ex. 1  
Botão 1  
INC+ / DEC - AçúcarT açúcar [10 s]  
H<sub>2</sub>O [10 s]  
Tecla DEC-? 02  
Gerenciamento Stop? Off

Neste exemplo a Tecla 1 é uma tecla de pré-seleção + Açúcar. Permite operações somente antes das seleções. Pressionando-a antes da seleção obtenho:

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

Pressionando a tecla + Açúcar 3 vezes obtenho

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

Neste ponto o usuário seleciona a bebida.

Ex. 2  
Botão 2  
INC+ / DEC - AçúcarT açúcar [10 s]  
H<sub>2</sub>O [10 s]  
Tecla DEC-? 02  
Gerenciamento Stop? On

Neste exemplo a Tecla 1 é uma tecla de pré-seleção + Açúcar. Permite operações antes e durante a seleção.

Se pressionar o botão uma vez antes da seleção obtenho:

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

Pressionando a tecla + Açúcar 2 vezes obtenho

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □

Se pressionar decrementa açúcar 4 vezes a bebida será amarga.

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: □ □ □ □ □ □ □ □

Ex.

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ □ □ □ □ □ □ □

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ □ □ □ □ □ □

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ ■ □ □ □ □ □

Ao quarto quadrado pressionar o botão + açúcar que fará o STOP açúcar.

Linha 1: Escolhe quantidade de Açúcar

Linha 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

A bebida solicitada será distribuída com a quantidade de açúcar pedida pelo usuário.

Cada quadrado equivale a x seg de açúcar dados pela seguinte equação:

$$\blacksquare = (A+B)/8$$

A = Qde em segundos de açúcar na bebida padrão  
 B = Qde em segundos de açúcar na pré-seleção + açúcar  
 8 = Nr. Máximo de quadradinhos

Atenção: a equação com Barra de zero em on é a seguinte

$$\blacksquare = A+ B/8$$

A = Qde em segundos de açúcar na bebida standard  
 B = Qde em segundos de açúcar na pré-seleção + açúcar  
 8 = Nr. Máximo de quadradinhos

Se se deseja a bebida de base amarga determinar o valor de A em zero. A máxima quantidade do açúcar na seleção é dada pelo valor de B.

### 7.3.4 Menu Produtos Únicos

Produto X	Seleciona o primeiro produto único para todas as seleções [0...Nr. caixas] 0=nenhum produto único (se 0 não visualizará nemo segundo, terceiro e o quarto produto único) - com botão X visualizo o nome da caixa
Produto X	Seleciona o segundo produto único para todas as seleções [0...Nr. caixas] 0=nenhum produto único (se 0 não visualizará nem terceiro e o quarto produto único) – com botão X visualizo o nome caixa
Produto X	Seleciona o terceiro produto único para todas as seleções [0...Nr.caixas] 0=nenhum segundo produto (se 0 não visualizará nem o quarto produto único) - com botão X visualizo o nome caixa
T H <sub>2</sub> O Prod1 único	T EV relativo ao Produto 1 [0÷99.9 s]
R H <sub>2</sub> O Prod1 único	Atraso EV relativo ao Produto 1 [0÷25.5 s]
T Prod 1 único	T Produto 1 [0÷25.5 s]
R Prod1 único	Atraso motoredutor Produto 1 [0÷25.5 s] Ton Prod1 único T on motoredutor produto único 1 [0...25.5 s]
Toff Prod1 único	T off motoredutor produto único 1 [0...25.5 s]
T H <sub>2</sub> O Prod2 único	T EV relativa ao Produto 2 [0÷99.9 s]
R H <sub>2</sub> O Prod2 único	Atraso EV relativa ao Produto 2 [0÷25.5 s]
T Prod2 único	T Produto 2 [0÷25.5 s]
R Prod2 único	Atraso motoredutor Produto 2 [0÷25.5 s] Ton Prod2 único T on motoredutor produto único 2 [0...25.5 s] Toff Prod2 único T off motoredutor produto único 2 [0...25.5 s]
T H <sub>2</sub> O Prod3 único	T EV relativa ao Produto 3 [0÷99.9 s]
R H <sub>2</sub> O Prod3 único	Atraso EV relativa ao Produto 3 [0÷25.5 s]
T Prod3 único	T Produto 3 [0÷25.5 s]
R Prod3 único	Atraso motoredutor Produto 3 [0÷25.5 s] Ton Prod3 único T on motoredutor produto único 3 [0...25.5 s] Toff Prod3 único T off motoredutor produto único 3 [0...25.5 s]

Em cada fase do menu Produtos Únicos con o botão X visualizo o nome caixa.

O produto único viene distribuído somente se no menu tempos e doses é chamado novamente a mesma caixa com determinado o tempo de produto diferente de 0.

### 7.3.5 Menu Doses

Com Winbianchi deverá ser possível trabalhar OFF Line e estabelecer a calibragem do distribuidor. No final da programação os dados poderão ser transferidos em uma chave de calibragem e ao mesmo tempo salvos em um file Excel. Neste modo o usuário poderá imprimir os dados e arquivá-los. Deverá existir um menu de seleção dos dados a serem copiados na chave.

Botão XX	Seleção do botão a configurar: [1...30] para teclado linear, [1...32] para teclado Multi-brand, [1...12] para teclado Anti-vândalo.
[ Ivs ] para teclado	IVS consultar o capítulo 3.2.1 Teclado Tipo IVS [ ] para teclado Old Style
Bebida	Habilitação bebida [On/Off]
Código Beb	XXX o usuário pode selecionar o código de seleção para o distribuidor do calor [000...A99...B99] Menu habilitado só e exclusivamente se na Configuração Teclado Code On. Para um máximo de 30 Bebidas.
Código BVM600	Associação botão direto à combinação BVM600 [000...A00...B00] Menu presente somente se BVM600 direta ON e do menu Colher não sejam mais visualizados os sub menus Doses. Se 000 desabilita a seleção direta da BVM600.
Proposta Quente?	Acrescentar o gerenciamento de uma segunda seleção quente ao gosto do usuário [On/Off] Menu presente somente se BVM600 direta ON
ITEM Number xx	Código ITEM NUMBER [0÷254] A programação do código é feita nos respectivos menus. No menu Doses para as seleções respectivas ao calor e Item Number para as espirais.
Colher?	Habilita distribuição colher [Sim/Não] (Somente se Colher Sim e Sempre Colher Não no menu Configuração).
Fria?	Habilita distribuição Fria [Sim/Não] (Somente se Gerenciamento Fria Sim e Sempre Fria Não no menu Configuração)
Nr. Jarra X	Número distribuição para esta seleção [0÷99] (se for Recirico Único Off no menu Configuração) Se 0 jarra desabilitado.
Café 2?	Habilita o gerenciamento do café 2 no caso de distribuidor Duplo Moedor [On/Off]. Visível somente se Duplo Moedor SIM e Moedores Alternados Não.
Primeira E.V. X	Número 1 <sup>^</sup> EV [0-Recipiente 1 Recipiente 2, Café 1-Café 2...8- Fria] 0=E.V. não combinada a este botão T primeira E.V. T abertura primeira E.V. [0...99.9 s]
R primeira E.V.	Atraso abertura primeira E.V. [0...25.5 s]
T Mixer 1E.V.	T Mixer combinado à primeira E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 1 <sup>^</sup> E.V.	Atraso Mixer combinado à primeira E.V. [0...25.5 s]
T produto X	T primeira caixa combinada alla 1 E.V. [0...99.9 s]
R produto X	Atraso primeira caixa combinada alla 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
T produto X	T segunda caixa combinada à 1 E.V. [0...99.9 s]
R produto X	Atraso segunda caixa combinada à1 E.V. [0...25.5 s]

Ton produto X	T on motoredutor segundo produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor segundo produto [0...25.5 s]
T produto X	T terceira caixa combinada à 1 E.V. [0...99.9 s]
R produto X	Atraso terceira caixa combinada à 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor terceiro produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor terceiro produto [0...25.5 s]
Segunda E.V. X	Número 1^EV [0...8-Fria] 0=E.V. não combinada a este botão
T 2^ E.V.	T abertura segunda E.V. [0...99.9 s]
R 2^ E.V.	Atraso abertura segunda E.V. [0...25.5 s]
T Mixer 2E.V.	T Mixer combinado à segunda E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 2^E.V.	Atraso Mixer combinado à segunda E.V. [0...25.5 s]
T produto X	T 1a caixa combinada à segunda E.V. [0...25.5 s]
R produto X	Atraso 1a caixa combinada à 2a E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
T produto X	T 2a caixa combinada à 2° E.V. [0...25.5 s]
R produto X	Atraso 2a caixa combinada à 2^ E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor segundo produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor segundo produto [0...25.5 s]
T produto X	T 3a caixa combinada à 2a E.V. [0...25.5 s]
R produto X	Atraso terceira caixa combinada à 2a E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor terceiro produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor terceiro produto [0...25.5 s]
Terceira E.V. X	Número 1^EV [0...8-Fria] 0=E.V. não combinada a este botão
T 3^ E.V.	T abertura terceira E.V. [0...99.9 s]
R 3^ E.V.	Atraso abertura terceira E.V.
T Mixer 3E.V.	T Mixer combinado à terceira E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 3^E.V.	Atraso Mixer combinado à terceira E.V. [0...25.5 s]
T produto X	T 1a caixa combinada à terceira E.V. [0...25.5 s]
R produto X	Atraso 1a caixa combinada à terceira E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
T produto X	T 2a caixa combinada à terceira E.V. [0...25.5 s]
R produto X	Atraso 2a caixa combinada à terceira E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor segundo produto [0...25.5 s]
Toff produto X	T off motoredutor segundo produto [0...25.5s]
T produto X	T 3a caixa combinada à terceira E.V. [0...25.5s]
R produto X	Atraso 3a caixa combinada à terceira E.V. [0...25.5]
Ton produto X	T on motoredutor terceiro produto [0...25.5s]
Toff produto X	T off motoredutor terceiro produto [0...25.5s]
T Açúcar Expresso X	T açúcar expresso [0...25.5 s]

T Açúcar MB	T açúcar [0...25.5 s] somente no caso de Teclado MultiBrand
H <sub>2</sub> O MB	Água EV açúcar [0...25.5 s] somente no caso de Teclado MultiBrand e distribuidor Istant .
Duplo Produto 1 E.V. X	Número 1^EV [0...8] 0=E.V. não combinado a este botão
T E.V. d.p.	T abertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Atraso abertura E.V. [0...25.5 s]
T Mixer 1E.V.	T Mixer combinado à E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 1^E.V.	Atraso Mixer combinado à E.V. [0...25.5 s]
T produto X	T primeira caixa combinada à E.V. [0...99.9s]
R produto X	Atraso primeira caixa combinada à E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor duplo produto [0...25.5s]
Toff produto X	T off motoredutor duplo produto [0...25.5s]
Duplo Produto 2 E.V. X	Número 1^EV [0...8] 0=E.V. não combinada a este botão
T E.V. d.p.	T abertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Atraso abertura E.V. [0...25.5 s]
T Mixer 1E.V.	T Mixer combinado à E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 1^E.V.	Atraso Mixer combinado à E.V. [0...25.5 s]
T produto X	T primeira caixa combinada alla E.V. 0...99.9s]
R produto X	Atraso primeira caixa combinada alla E.V. [0...25.5s]
Ton produto X	T on motoredutor duplo produto [0...25.5s]
Toff produto X	T off motoredutor duplo produto [0...25.5s]
Se Primeira EV è Fria si presenta il seguente menu:	
Primeira E.V. Fria	
T OUT 1 Fria	T abertura OUT 1 Fria [0...99.9 s]
R OUT 1 Fria	Atraso abertura OUT 1 Fria [0...25.5 s]
T OUT 2 Fria	T abertura OUT 2 Fria [0...99.9 s]
R OUT 2 Fria	Atraso abertura OUT 2 Fria [0...25.5 s]
T OUT 3 Fria	T abertura OUT 3 Fria [0...99.9 s]
R OUT 3 Fria	Atraso abertura OUT 3 Fria [0...25.5 s]
T OUT 4 Fria	T abertura OUT 4 Fria [0...99.9 s]
R OUT 4 Fria	Atraso abertura OUT 4 Fria [0...25.5 s]
T OUT 5 Fria	T abertura OUT 5 Fria [0...99.9 s]
R OUT 5 Fria	Atraso abertura OUT 5 Fria [0...25.5 s]
T OUT 6 Fria	T abertura OUT 6 Fria [0...99.9 s]
R OUT 6 Fria	Atraso abertura OUT 6 Fria [0...25.5 s]
T Mixer 1E.V.	T Mixer combinado à primeira E.V. [0...25.5s]
R Mixer 1^E.V.	Atraso Mixer combinado à primeira E.V. [0...25.5 s]
T produto X	T primeira caixa combinada à 1 E.V. [0...99.9s]
R produto X	Atraso primeira caixa combinada à 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton produto X	T on motoredutor primeiro produto [0...25.5s]
Toff produto X	T off motoredutor primeiro produto [0...25.5 s]
T produto X	T segunda caixa combinada à 1 E.V. [0...99.9 s]



### 7.3.6 Menu 'Tempos e Limites'

Timeout bomba	Timeout bomba [0÷90 s]
Timeout carga	Timeout carga água [5÷240 s] Timeout de carga ligado ao EV Entrada Água em DC no caso de distribuidor A/R, ou à bomba a imersão no caso de distribuidor S/A. Cada vez que são restaurados os erros, é restaurado também este timeout.
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. É gerenciado somente por WinBianchi. 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 moedor	Timeout moedor [0÷25.5 s]
Limite moedor	Limite para a leitura corrente do moedor [5.0÷18.0]
T. distr. café	Tempo de distribuição café [2.9÷23.0 s]. Ligado à moagem automática.
T. lavagem	Tempo água lavagem [0÷25.5 s]
Tempo Bomba S/T	Tempo de partida antecipada da bomba para reservatório trens [0.0 – 5.0 s]
Lavagem frio	Gerenciamento lavagem frio [Sim/Não] Somente para modelos com unidade Fria. Antes de executar uma bebida Fria é resfriado o circuito hidráulico com uma lavagem de água Fria.
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.
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
Tempo prel. Ev X	A programação vai de um mínimo de 0.0 s a um máximo de 10.0 s e é possível somente para as eletroválvulas efetivamente presentes com exceção da eletroválvula do café expresso. Consiste na ativação , pelo tempo determinado, das eletroválvulas relacionadas à distribuição (eletroválvula café expresso excluída) se o tempo transcorrido desde a última distribuição da respectiva válvula for maior que 60 s.
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.

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.

### 7.3.7 Menu 'Sistemas de pagamento'

#### 7.3.7.0 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 Ativa 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 O

Durante as fases de reset o sistema de pagamento é inibido.

#### 7.3.7.1 Moedas/Linha

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

#### 7.3.7.2 Notas/Linha

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

#### 7.3.7.3 A Habilitação Moedas

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

#### 7.3.7.4 Habilitação Notas

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

### 7.3.8 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	

### 7.3.9 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 Presel XX Preço Pré-seleção de 1 a 12 [1÷50]. Somente as primeiras 12 teclas podem ter esta função

Preço selec. 01 Preço bebida 1 [1÷50]

...  
Preço selec. 30 Preço bebida 54 [1÷50]

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

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

P Jarra Sel 1 Preço para cada única jarra da seleção 1. Não são ligados a Tudo preço a 1

...  
P Jarra Sel 30 Preço para cada única jarra da seleção 30. Não são ligados a Tudo preço a 1

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.

### 7.3.10 Menu 'Tabela Descontos'

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

Desconto Presel XX Desconto Pré seleção da 1 a 12 [1÷50]. Somente as primeiras 12 teclas podem ter esta função  
Se estiver presente um leitor chave ou cashless MDB habilito também a segunda tabela de descontos.

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

Desconto Fria Desconto Fria com chave ou com moedas

Desconto Fidelidade Desconto que é somado ao desconto seleção após a segunda seleção igual à primeira. É disponível somente para seleções feitas com chave.

### 7.3.11 Menu 'Promoções'

Habilita Promo Habilita Gerenciamento das promoções[0/Usuário/ Determina] 0 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.

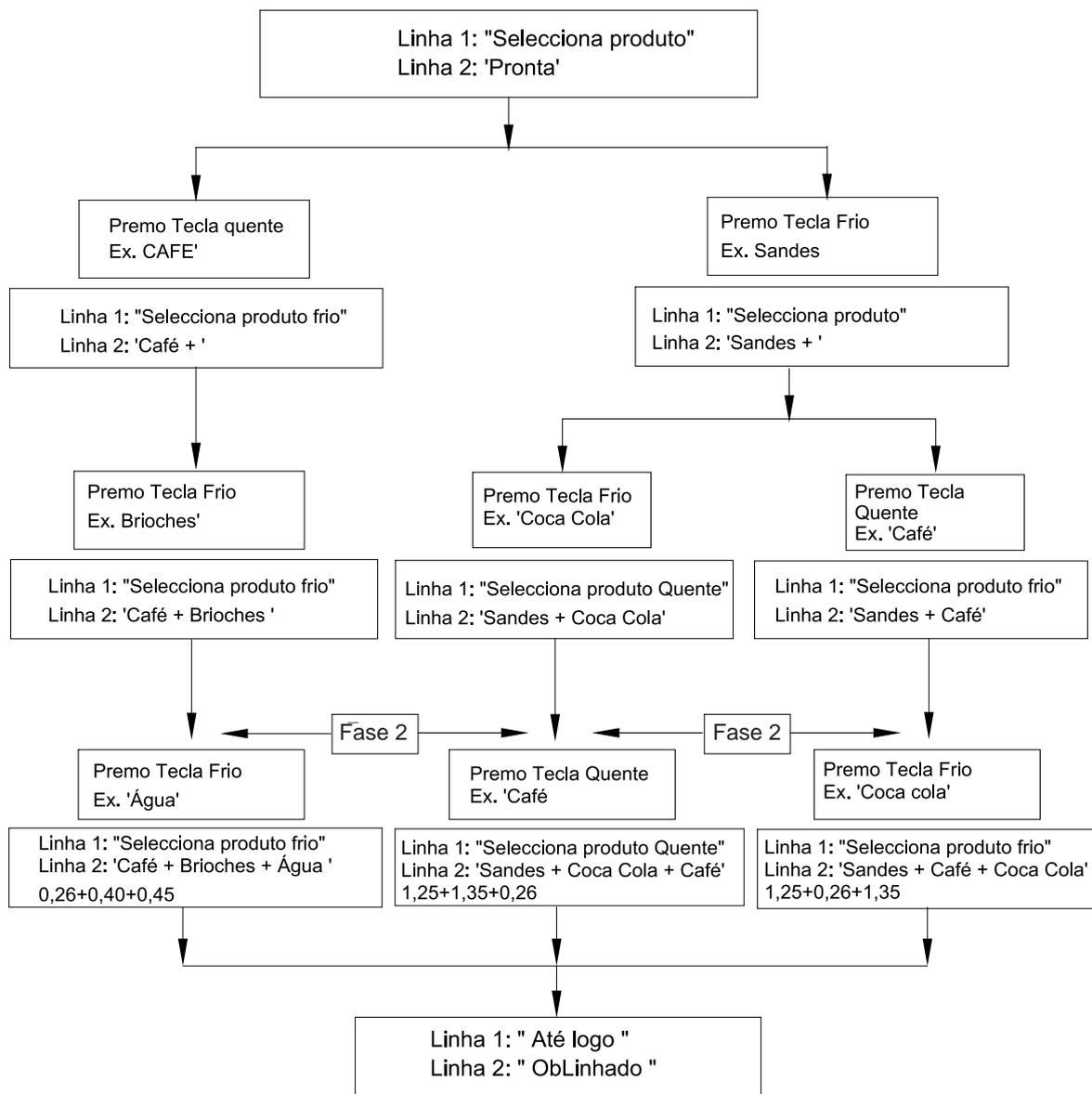
Mess H Hour Gerenciamento Mensagens Happy Hour personalizáveis somente por WinBianchi [On/Off]

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

Exemplo Promoção Usuário:

Preço Café	0.30€	desconto 0.04€
Preço Tramezzino	1.35€	desconto 0.10€
Preço Acqua	0.50€	desconto 0.05€
Preço Brioches	0.50€	desconto 0.10€
Preço Coca Cola	1.50€	desconto 0.15€

Se o cliente pegar a meio master slave



Se na FASE 2 o usuário não selecionar o terceiro produto até o fim da distribuição, perde a possibilidade de tê-lo em promoção.

Na promoção Usuário se não se tomarem todos os produtos propostos, o desconto realizado é a soma dos descontos dos produtos escolhidos.

Os produtos frios poderiam também ser direcionados no teclado não alfanuméricos

Menus habilitados somente se Promoção Determina ON:

Seleciona tecla	Seleciona tecla dedicada à promoção [ 1..30]
Seleciona quente	Seleciona tecla quente [1..30]
Seleciona Frio 1	Seleciona código 1 [A11...B68]
Seleciona Frio 2	Seleciona código 2 [A11...B68]

N.B. Por questões de espaço decidi-se poder efetuar o Gerenciamento das promoções, por várias teclas, somente com o Win bianchi em modalidade ON-LINE. Do distribuidor é possível programar uma só promoção.

Se o código Frio 1 e Frio 2 são relativos à mesma máquina do frio então os produtos, uma vez pressionada a tecla de menu, são distribuídos em série. Se os dois códigos são um relativo ao D.A. frio A e o outro ao D.A. Frio B então os produtos são distribuídos simultaneamente.

O botão selecionado como Promoção não deverá ser visualizado no menu Doses.

### 7.3.12 Menu 'Ação Preventiva'

Depurador	Valor do decontador depurador [0÷99999]
Caldeira	Valor do decontador caldeira [0÷99999]
HACCP	Valor do decontador Sanitarização HACCP [0÷99999]
Eletroválvulas	Valor do decontador Eletroválvulas [0÷99999]
Guarnições	Valor do decontador guarnições [0÷99999]
Caldeira 2	Valor do decontador caldeira [0÷99999]
Depurador	Valor do decontador depurador [0÷99999]
Moedor café	Valor do decontador moedor café [0÷99999]
Filtros café'	Valor do decontador filtros café [0÷99999]
Filtro FB 1	Valor do decontador filtro 1 Fresh Brew [0÷99999]
Filtro FB 2	Valor do decontador filtro 2 Fresh Brew [0÷99999]

### 7.3.13 Menu 'Decontadores e Reservas'

Deconta pós?	Sim/Não (Se "Sim" exige os parâmetros de deconta relativos aos pós. Quando decont. = 0 erogazioni disabilitate)
Deconta Setores?	Sim/Não (Se "Sim" exige os parâmetros de deconta relativos aos setores. Quando decont. = 0 distribuições desabilitadas) Os dados a determinar poderão ser transmitidos através de WinBianchi por cabo e por Modem. Visualiza em WinBianchi também o parâmetro Reserva Setor.
Deconta Grãos?	Sim/Não (Se "Sim" exige os parâmetros de deconta relativos ao café em grãos Quando decont. = 0 distribuições desabilitadas). Visualiza também Reserva Grãos.
Deconta Copos?	Sim/Não (Se "Sim" exige os parâmetros de deconta relativos aos copos. Quando decont. = 0 distribuições desabilitadas). Se o presente sensor copos permite distribuir bebidas somente com o próprio Fria. Visualiza também Reserva Copos.
Reserva Pós?	[On/Off] Habilita o Gerenciamento da reserva de pós. Quando o D.A. for em reserva enviará um sms / chamada de dados à central operacional.
Reserva Setores?	[On/Off] Habilita o Gerenciamento da reserva setores. Quando o D.A. for em reserva enviará um sms / chamada dados à central operacional. Somente por cabo modem através de WinBianchi.
Reserva Grãos?	[On/Off] Habilita o Gerenciamento da reserva grãos. Quando o D.A. for em reserva enviará um sms/chamada dados à central operacional.
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. Pó 1	Valor do decontador Pó 1 [0÷1677721s]
...	
Dec. Pó 8	Valor del decontador Pó 8 [0÷1677721s] O valor de deconta a inserir no Dec. Pó X é determinado medindo para cada sinal de distribuição de produto a quantidade de

gramas distribuida. O resultado deve ser multiplicado pela quantidade tot de produto no recipiente.

Exemplo :

Chocolate 1seg = 4 g isto é 1g = 0,25'seg  
Chocolate no recipiente = 1000 g

Dec. Pó 8 = 1000g \* 0,25seg = 250 seg.

Dec. Sett/Coll XX Valor do decontador Setor/Coluna XX[0÷25]

Dec. Grani Valor do decontador relativo ao café em grãos [0÷1677721s]

Dec. Bicchieri Valor do decontador relativo aos copos [0÷1000]

Riserva Polvere1 Valor da reserva relativa ao Pó 1 [0÷1677721s]

...

Riserva Polvere9 Valor da reserva relativa ao Pó 9 [0÷1677721s]

Riserva Grani Valor da reserva relativa ao café em grãos [0÷1677721s]

Riserva Bicchieri Valor da reserva relativa aos copos [0÷1000]

Chip Card? [On/Off] Abilita la Gerenciamento da Chip Card Cada chip-card, além dos próprios dados, apresenta três tipos de códigos memorizados: código de máquina, locação e cliente.

No inserimento da chip-card no conector adequado é efetuado um controle para verificar se os códigos presentes na chave coincidem com os da máquina. Os códigos não presentes na chip card não são controlados, portanto se não estiver presente nenhum código a verificação não é executada. Além disso é possível efetuar algumas configurações na chip-card (através do programa windows), as quais permitem escolher em quais códigos efetuar o controle. A chip-card Deconta serve para atualizar os decontadores da máquina acrescentando ao valor residual a recarga memorizada.

Para ser habilitada ao funcionamento a chave deve possuir além dos três códigos, se presentes (máquina, locação e cliente) corretos, também o valor de recarga diferente de zero e um código identificador da chave em questão não presente na lista memorizada na EEprom da máquina.

Esta lista é atualizada com o código próprio da chave utilizada, a operação de recarga corretamente concluída. Além disso juntamente com esta operação é efetuado o cancelamento dos dois valores de recarga dos decontadores memorizados para levar à possibilidade de uma reutilização da chave.

Notar que a desabilitação da chave através do salvamento do código e cancelamento da recarga ocorre somente com atualização concluída corretamente.

A desinserção precoce da chave ou um abaixamento improvisado de tensão não prejudica o bom funcionamento da chave; portanto na retomada das condições normais de funcionamento (chave inserida e alimentação estável) a operação será concluída corretamente.

Com a CHIP CARD os decontadores são sempre bloqueadores. Sem são sinalizações.



Para efetuar uma operação de recarga inserir a chave no recipiente conector adequado, portanto acender a ficha. Esta última reconhecerá a chave dos decontadores e vai propor a seguinte ação:

*Reload*  
*T1 – Key >>> VMC*

Pressionar então o botão 1 e aguardar a recarga completa da máquina.

*Key*  
*Aguarda*

Quando ocorrer a recarga aparecerá a seguinte mensagem

*Key*  
*Operation OK*

Se a recarga não estiver completa (códigos máquina não chave estragada, ...) Aparecerá a mensagem

*Key*  
*Error*

### 7.3.14 Menu 'Vendas

Inc tot quente	Importância tot quente não zerável [0÷16777215]
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]

### 7.3.14.1 '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]

### 7.3.15 Menu 'Relógio'

São disponíveis os seguintes menus:

Hora/minuto  
Data  
Acende  
Lavagens  
Desbacteriza

#### 7.3.15.1 'Hora/minuto'

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

#### 7.3.15.2 'Data'

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

#### 7.3.15.3 '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.

St-By Caldeira?	Ativa a caldeira durante as horas de st-by programadas no menu relógio [On/Off] Se On a caldeira manterá a temperatura de st-by segundo o algoritmo seguinte. Se Off a caldeira permanece desligada.
Temp Cald X	Determina as temperaturas de todas as caldeiras durante o período de st-by. Segundo quantas caldeiras estão presentes na bateria é atualizado o campo X.

### 7.3.15.4 'Lavagens'

Lavagem 1	Determina o horário da lavagem 1 [00:00÷23:59]
Lavagem 2	Determina o horário da lavagem 2 [00:00÷23:59]
Lavagem 3	Determina o horário da lavagem 3 [00:00÷23:59]
Lavagem 4	Determina o horário da lavagem 4 [00:00÷23:59]

Estas faixas são determináveis e visíveis somente para a máquina do quente

### 7.3.15.5 'Desbacteriza'

T debatt.	T Desbacterização [0÷120s]
Retardo desbact.	Retardo Desbacterização [0÷240s]

### 7.3.16 Menu 'Teste D.A.' (abaixo Password)

Ciclos da máquina que permitem ao operador verificar o correto funcionamento das periféricas. Abaixo desta password são testados todos os componentes no arquivo de calibragem. Esta password é modificável somente por Bianchi Vending Group.

O operador das linhas deverá carregar somente o arquivo de calibragem e inserir esta pwd. A máquina avisa o operador para assegurar-se que no distribuidor não estão presentes os produtos. Somente depois de uma confirmação com a tecla enter, o distribuidor executa o teste da máquina.

Para o procedimento de teste consultar a especificação SS005-04.

Inserindo a password 88000, habilitada somente se conectada uma potência Vega, se poderá efetuar o teste dos motores. Na inserção da pwd o display visualizará:

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

A X indica o nr. da BVM600 que sofrerá o alinhamento dos motores.

### 7.3.17 Dados de default

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

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

No momento no qual o distribuidor é programado em linha de montagem, as calibragens 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.

### 7.3.18 Menu 'Conexão Remota'

#### 7.3.18.1 Telemetria Bianchi

Para evitar utilizar serviços de terceiras partes (Digisoft, Alcatel, Modules, etc.) caros e voltados principalmente às grandes distribuições, pode-se utilizar o sistema Bianchi.

As possibilidades são múltiplas e dependem do nível de interação que se deseja obter com os distribuidores.

Para ter somente os dados de venda é suficiente ter uma caixa postal e-mail para onde enviar os dados EVA no formato texto. A interpretação dos dados é a cargo do cliente. O envio dos dados é só a tempo, programado na ficha e somente se presente o chip relógio. Para um Gerenciamento mais completo deve-se equipar um computador na sede do cliente com um modem GSM e um programa de Gerenciamento para windows.

Com o programa de Gerenciamento a telemetria Bianchi utiliza três sistemas de transmissão:

SMS  
GSM  
GPRS

### SMS

Envio dos alarmes gerados pela máquina à central, arquivamento e envio aos números selecionados para uma intervenção imediata. Tipo de SMS:

950E\*ECE\*280205\*1008

Onde o primeiro campo indica a tipologia de máquina, o segundo o evento e o terceiro e quarto a data e a hora.

Além disso se poderá utilizar o programa Win Modem que permitirá gerenciar o parque máquinas do cliente de forma a racionalizar as intervenções técnicas.

Se o envio de um e-mail não for bem sucedido, o gestor receberá um aviso através de SMS.

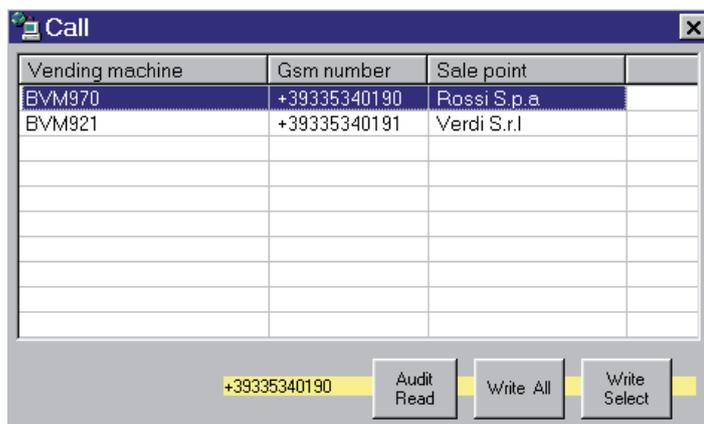
Se o envio dos SMS não for bem sucedido, serão efetuadas 3 tentativas, a cada 5 minutos, repetidas a cada hora.

### GSM

Efetuando a conexão direta VMC – Central através do modem GSM pode-se descarregar as calibrações do distribuidor offline e modificá-las. Além disso é possível solicitar os dados de venda atualizados.

O Programa para o Gerenciamento remoto dos dados Audit dos distribuidores Bianchi Vending Group é gerenciado no seguinte modo:

A determinação gráfica do form apresenta uma lista onde são contidas as informações sobre o tipo de distribuidor, o número telefônico do Gsm montado na ficha e o ponto de venda onde é situado o distribuidor fisicamente.



Pressionando a tecla Audit Read é possível efetuar a chamada à máquina remota.

Uma vez estabelecida a conexão que é monitorada através das etiquetas no form, iniciará o Download dos dados. No final da operação aparecerá na tecla um CommonDialog ( Salva Arquivo com nome), que permitirá salvar o file com o formato “.prm” isto é uma extensão compatível com WinBianchi (Ex: BVM970. prm).

Através o programa WinBianchi\ WinSoftwareAperto em modo OFF-LINE, poderei a seguir este arquivo para monitorar os dados ou para modificá-los.

Uma vez modificado o arquivo, posso salvar com um outro nome ou substituí-lo ao anterior. A este ponto devo expedir novamente o arquivo à máquina remota, operação que posso efetuar usando a tecla Write all para escrever toda a configuração da máquina ou usando a tecla Write Select que me substituirá somente os dados que modifiquei.

### GPRS

O envio de e-mail com os dados de audit EVA pode ser regulada pelo PC, em dias e horários pré-estabelecidos. Além disso se poderá selecionar quando restaurar os dados zeráveis. Será possível receber e-mail também com os erros do distribuidor. O e-mail com os dados EVA-DTS é enviado na hora pré estabelecida, portanto é necessário o chip relógio. No fim do envio a ficha gera um Bip.

Se o envio de um e-mail não terminar bem, serão efetuadas 5 tentativas espaçadas de 5 minutos, repetidas a cada 6 horas.

Para a utilização da parte GPRS deve-se configurar a SIM habilitando a password para a ligação à ree internet e determinare na ficha as cordas de conexão, operações que dependem dos vários operadores, e estarão a cuidado do cliente.

Todos os testes de ligação e transmissão SMS-GSM-GPRS são efetuados com TIM; a utilização de outros operadores não garante o funcionamento, sobretudo para a parte GPRS.

n máquina, no menü “Conexão remota” será possível visualizar os seguintes dados:

Intensidade sinal Na linha 2 o display visualizará a intensidade do sinal GSM o estado de registro na rede e a presença de rede GPRS

A intensidade do sinal pode assumir os valores de 0 a 31 e no caso de impossibilidade de identificar o sinal é visualizado o valor 99.

O valor do estado de registro na rede pode variar de 0 a 5 com base no significado:

- 0 - rete não encontrada ou ausente;
- 1 - ok, registrado na rede do próprio operador;
- 2 - não registrado, à procura de rede;
- 3 - rede encontrada mas registro não permitido;
- 4 - estado da rede indeterminado;
- 5 - registrado in roaming com outro operador.

Se a rede GPRS estiver presente será visualizado um G.



Através de Win Bianchi será possível programar os seguintes dados:

- APN** Access Point Name - Identifica o nó de acesso a internet usado pela conexão GPRS. É fornecido pelo operador escolhido.
- USER ID** Nome do usuário para o acesso GPRS. É fornecido pelo operador. Alguns operadores não o utilizam (por exemplo: Tim usa como user-id o número telefônico da SIM, Wind não o exige e neste caso é necessário escrever “none”).
- PASSWORD** Password para o acesso GPRS. É fornecido pelo operador. Como para o user-id alguns operadores não o utilizam. O número máximo de caracteres determináveis é 15 (por exemplo: Tim fornece a password, Wind não a exige e neste caso é necessário escrever “none”).
- SERVER SMTP** Endereço do server de caixa de saída. É fornecido pelo operador escolhido.
- DESTINATÁRIO EMAIL** é o endereço e-mail ao qual expedir os e-mails com os dados Audit.
- REMETENTE EMAIL** No caso em que o server smtp não consiga entregar o e-mail ao endereço especificado (por exemplo porque o server de destino está fora de uso ou porque o endereço não existe) então usa este endereço para sinalizar a não entrega enviando um e-mail de notificação do erro.

**OBJETO** Campo "Objeto" do e-mail (por exemplo poderia ser "Dados Audit")

**N. CENTRO SERVIÇOS** Número do centro de serviços para o envio de sms e é fornecido pelo próprio operador. Deve ser escrito em formato internacional (+39XXX...)

**N. DESTINATÁRIO SMS** Número ao qual são expedidos os SMS  
**PIN** Código PIN da ficha SIM.

Os Mail são enviados com um nome automático: Vending Máquinas n. XXXXXX, onde os X são substituídos com o número de matrícula.

Além destes dados será possível configurar se receber os e-mails diariamente, semanalmente, mensalmente. Com o mesmo método se poderá seleccionar quando restaurar os dados de venda zeráveis.

### 7.3.18.1.1 Programa WinModem

O programa uma vez instalado no computador é configurado para iniciar automaticamente no momento da partida do PC; no caso em que o programa tenha sido fechado, este pode ser reiniciado manualmente pelo menù Start de windows, procurando embaixo Programas/WinModem e clicando no ícone correspondente.



No caso de mau funcionamento do Modem o programa em início lançará uma mensagem de erro:



ao qual se poderá dizer para tentar novamente conectar-se ou anular para sair da mensagem de erro.

Se o lançamento do programa terminou bem deve comparecer embaixo à direita na barra de Windows um ícone animado que sinaliza o correto funcionamento do modem:



Como verificação, apoiando a seta do mouse acima do ícone deve comparecer a mensagem "Connect Home network"; quando uma anomalia (do Modem, da Rede etc...) se apresentar durante o funcionamento do programa o ícone aparecerá cruzado com um sinal de proibido.

### Descrição da Interface do Programa

Clicando com a tecla direita do mouse acima do ícone do programa irá comparecer um menu de escolha com cinco opções:



- DataBase** – serve para entrar no database principal do programa no qual se podem ver as mensagens recebidas e determinar o database das máquinas, dos operadores, etc.
- Send SMS** – serve para entrar na parte dedicada ao envio das mensagens.
- Status** – dá informações sobre o Modem e sobre o estado da conexão à rede.
- Setu p** – serve para colocar o número do centro de serviços do operador escolhido.
- Exit** – serve para fechar o programa.

### Seção DataBase

Clicando com o botão esquerdo do mouse na inscrição DataBase comparece o menu principal do programa que apresenta quatro format a língua:

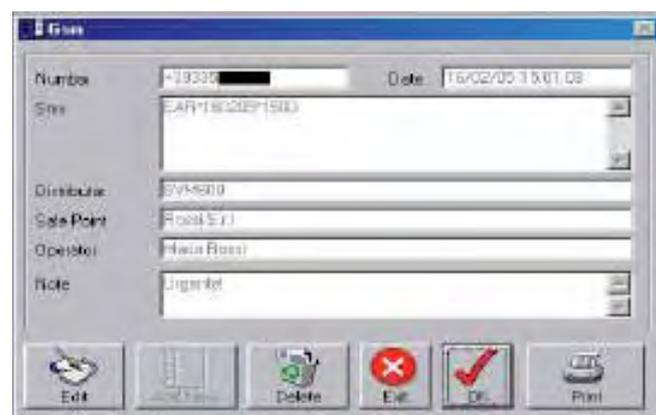


- No primeiro format "Gsm" partindo da direita, comparece a lista das mensagens recebidas que foram memorizadas no database do programa.

A lista apresenta o campo Number, que especifica o número do qual a mensagem partiu correspondente a um específico distribuidor; o campo Data que identifica dados e horário de recebimento da mensagem; o campo SMS que me apresenta o alarme verificado, data e hora de envio da mensagem; Vending Machine que indica o tipo de D.A.

No qual se verificou o erro; o campo Sale point que indica onde se encontra fisicamente o D.A.; o campo Operator que especifica quem é o operador encarregado da manutenção do distribuidor e enfim o campo Note onde se encontrarão eventuais observações.

Clicando duas vezes em cima de uma das mensagens mostradas na lista abre-se uma janela:



que me apresenta novamente os campos descritos acima, e que me dá a possibilidade através das teclas embaixo de acrescentar notas (tecla EDIT) que depois vou inserir pressionando a tecla OK, ou de cancelar a mensagem (tecla DELETE) ou ainda de imprimi-lo (tecla PRINT); com a tecla EXIT retorno à tela anterior.

- No segundo format "Operators", comparece a lista dos operadores encarregados dos vários D.A., com os respectivos dados que relativos (endereço, número de telefone, E-mail etc.).

Name	Address	City	Province	Cap	Telephone
Massimo Gervasoni	Vicolo Cortesi 96	Bergantino	Provigo	45032	
Mikowick Marelli	Via Torino 42	Bergantino	Provigo	45032	
Roberto Lunardoni	Via Matteotti 35	Legnago	Verona	37045	
Maio Rossi	Via Bari 53	Legnago	Verona	37045	04420548962

Também aqui clicando duas vezes em cima de um dos operadores na lista aparece uma janela similar à anterior que me apresenta como possibilidades adicionais a possibilidade de modificar qualquer campo e não somente o form notas, através da tecla EDIT e a possibilidade de inserir um novo operador pressionando a tecla ADD NEW, o inserimento será depois confirmado pressionando a tecla OK.

- No terceiro format "Sale point", aparece a lista dos clientes que têm pelo menos um distribuidor habilitado ao serviço de telemetria com os dados para encontrá-los; de forma similar ao format operadores clicando duas vezes em um dos clientes listados aparece uma janela que me apresenta os vários campos listados e que me dá as mesmas possibilidades de intervenção da anterior.

Name	Address	City	Province	Cap	Telephone
Teknical S.p.A	Via Paoletti 45	Cerea	Verona	37053	0442123456335
Fli Bordon S.r.l	Via Pacinotti 648	Mielara	Provigo	45029	0425894216558
Rossi S.r.l	Via Trieste	Milano	Milano		

- No quarto format "Vending machine", aparece a lista dos distribuidores com os campos: "Description" que me indica o tipo da máquina, "Serial number" que relata o número de série, "GSM" que indica o número da ficha SIM presente no D.A., "Sale point" que indica com qual cliente encontra-se o distribuidor, "Operator" que especifica o técnico responsável por aquele distribuidor específico, e enfim o campo "Note" onde se encontram eventuais anotações .

Description	Serial number	GSM	Sale point	Operator
BVM370	123456	+39335	Teknical S.p.A.	Massimo Gervasoni
BVM321	1234567	+39335	Fli Bordon S.r.l	Mikowick Marelli
BVM370	112578	+39335	Teknical S.p.A	Roberto Lunardoni
BVM600	123456	+39335	Rossi S.r.l	Maio Rossi

- Clicando duas vezes em um dos distribuidores listados, abre-se uma janela que como as anteriores apresenta os campos anteriormente listados, com a importante diferença que modificando uma ficha com a tecla Edit ou acrescentando um novo D.A. com a tecla Add New , os campos Sale point e Operator permitem inserir somente um dos itens correspondentes listados nos format anteriormente descritos, enquanto que no item Description devo selecionar uma das tipologias de máquinas prevista na lista.

NB: no caso em que se desejem inserir novos elementos na lista dos D.A. é necessário antes inserir os eventuais novos Operadores e novos Sale Points nos respectivos format e sucessivamente as novas Vending Machine; isto para evitar que no momento de combinar os dados do operador e do sale point, na criação do novo vending machines não se encontre tentando inserir um item não presente na lista de inserção.

**Importante:** Quando acrescento um novo D.A. no campo "Communication GSM" devo ABSOLUTAMENTE escrever o número acrescentando +39 na frente.

### Sezione Send SMS

A presente seção oferece a possibilidade de expedir um SMS inserindo na caixa com o ícone do celular o número ao qual enviá-lo e escrevendo na caixa maior o texto da mensagem, apresentando-me no alto à direita também um contador que me indica o número de caracteres colocados (2° número), e o número total de caracteres disponíveis (1° número).

Uma vez completo o texto da mensagem pressionando a tecla SEND este é enviado ao número selecionado.

### Seção Status

A presente seção fornece algumas informações no Modem e na conexão da qual as mais importantes são o operador da ficha inserida no Modem (Campo "Operator") e o campo "Signal Quality" que me dá uma indicação da potência do sinal de rede presente naquele momento.

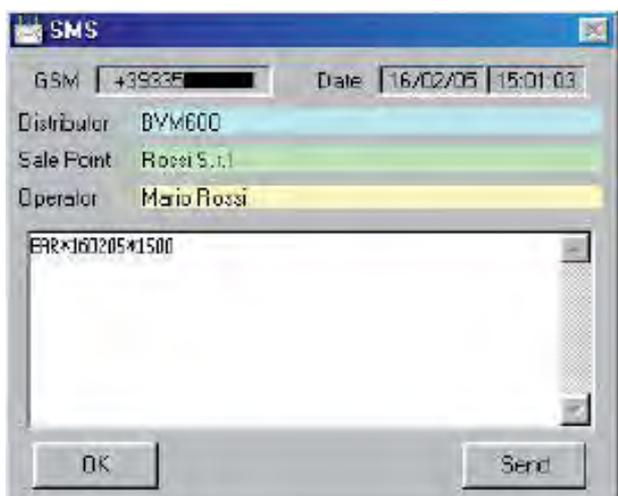
### Seção Setup

Nesta seção insere-se o número do centro de serviços do operador escolhido, escrevendo-o na janela adequada e pressionando a tecla Set GSM.



### Recebimento de uma sinalização de alarme

Quando recebo uma mensagem de alarme por parte de um distribuidor, uma janela se abrirá no desktop do computador que indica de qual número foi expedido, em que data e a que hora, enquanto na caixa maior aparece o tipo de alarme e quando se verificou. Além disso se correspondente a um dos números dos distribuidores memorizados no database do programa será também indicado o tipo de máquina (Distribuidor), Cliente no qual se encontra o D.A. (Sale Point) e o operador responsável (Operator).



A este ponto tenho a possibilidade de memorizar o SMS recebido na lista do format "GSM" do database (tecla OK) ou de mandar a mensagem ao operador responsável ( tecla Send) e depois na janela que aparece novamente pressionando Send.

### 7.3.18.2 Telemetria Modules

Através de uma opção será possível habilitar este Gerenciamento. Para obter as especificações ver protocolo TROLL/Modules

### 7.3.19 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]

## 7.4 MANUTEÇÃO

Entra-se em manutenção premendo a tecla 'Service'.

O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx' , onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.

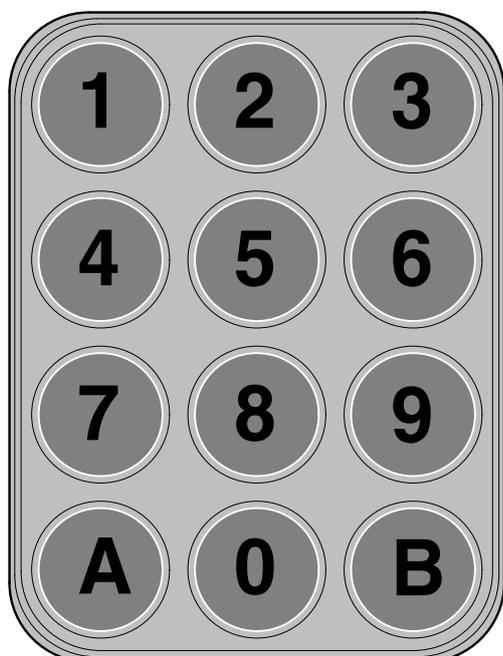
Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectuar selecções de prova também com a temperatura não regular.

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

O painel manutenção prevê as seguintes funções (Podem ser habilitadas pela WinBlanchi):

**Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:**

- 01:** Rotação do Grupo
- 02:** Carga tubos MDB
- 03:** Descarrega tubos MDB
- 04:** Teste entradas e esvazia tubos para MDB
- 05:** Reset alarmes
- 06:** Prova completa de uma seleção também Vega
- 07:** Prova só Água
- 08:** Movimiento del brazo
- 09:** Gira columna
- 11:** Percorrer alarmes (si existen)
- 12:** Visualiza ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s
- 13:** Desenganche copo
- 14:** Prova Mixer
- 15:** Recarga
- 16:** Prova Amargo
- 17:** Paletinas



*Teclado código*

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

### *Teclado seleção direta versão Expresso*

PECORRER OS ALARMES	RESET DOS ALARMES
PROVA COMPLETA	PROVA SOMENTE DA ÁGUA
PROVA DO MOEDOR E DOSADOR	PROVA MIXER EM SEQUÊNCIA
ROTAÇÃO DO GRUPO DO CAFE'	MOSTRA BATIDAS TOTAIS P/ 2 SEGUNDOS
ACIONA A ROTAÇÃO DA COLUNA DOS COPOS	PROVA DESENGANCHE DO COPO
PROVA SEM AÇÚCAR E PAZINHA	PROVA DESENGANCHE DA PAZINHA
RESET DOS CONTADORES	MODALIDADE ENCHIMENTO DOS TUBOS MDB
MODALIDADE ESVAZIAMENTO DOS TUBOS MDB	MODALIDADE TESTE MICRO

## 8.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

### 8.1 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.

#### 8.1.1 Manutenção aconselhada

A **Bianchi Vending Group S.p.A.** garante o bom funcionamento no tempo do próprio distribuidor, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° DE BATIDAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneração do depurador *	●				
Substituição do pistão com os filtros e guarnição		●			
Substituição do grupo completo do café		●			
Descalcificação da caldeira do expresso e válvulas elétricas			●		
Substituição do moedor				●	
Descalcificação da caldeira do solúvel e válvulas elétricas					●

\* se não há indicações contrárias por parte do fornecedor do depurador.



#### 8.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

**Primeira operação.** Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, colherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

#### 8.1.3 Limpeza diária aconselhada

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



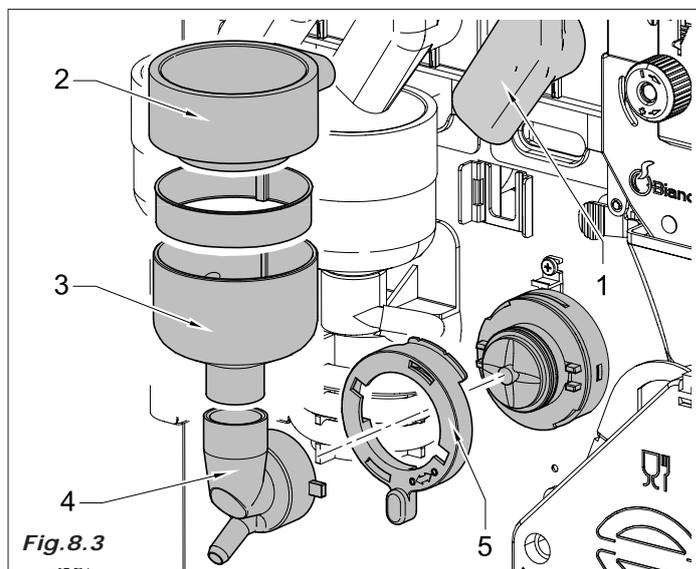
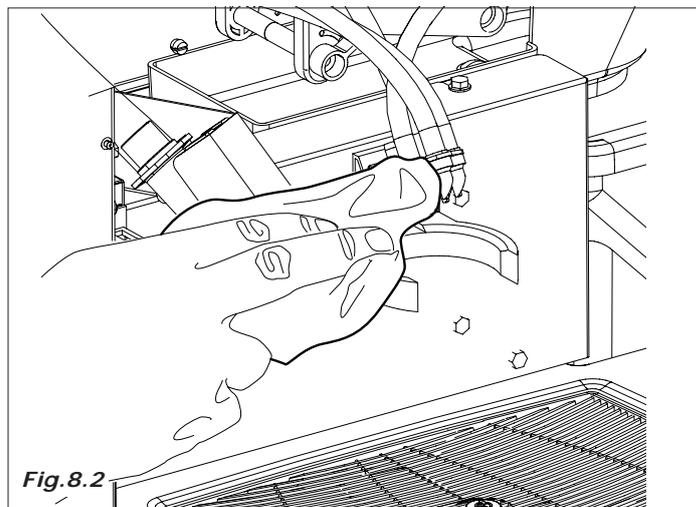
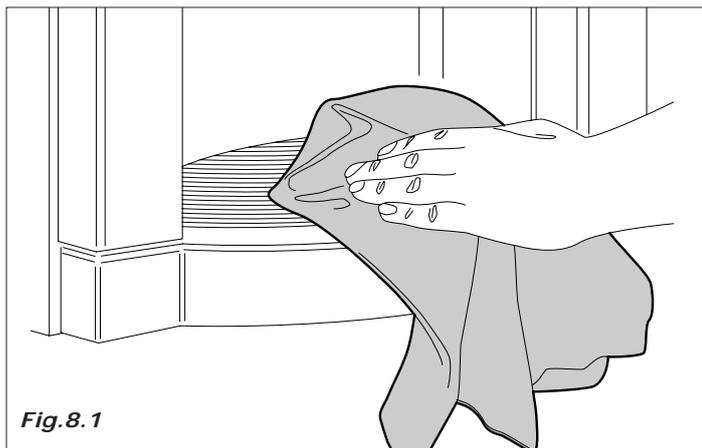
Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 8.2.1

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.8.1 e Fig.8.2)

Tirar e lavar bem:

- canais e tubos de escorregamento pós (Fig.8.3-pos.1)
- canal água (2), camara miscelacão (3), ventainha de mistura-gem (4) e anel (5).



- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.8.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.8.5)

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

- limpar os resíduos de pó de café do grupo, é possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 8.6)

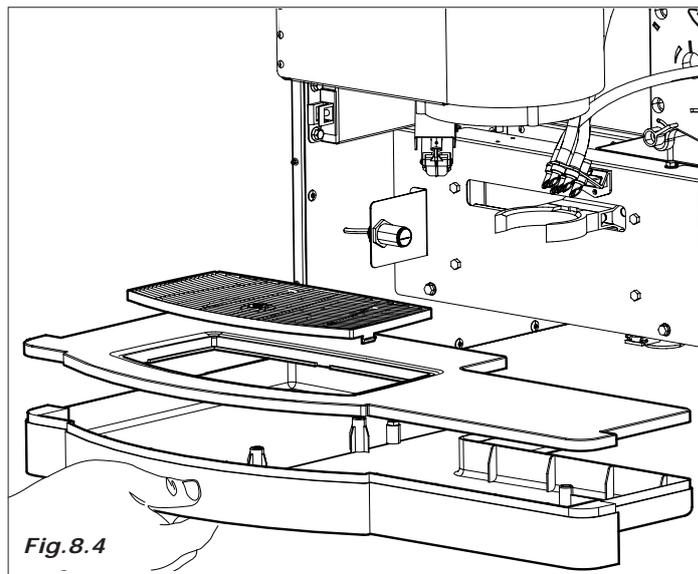


Fig.8.4

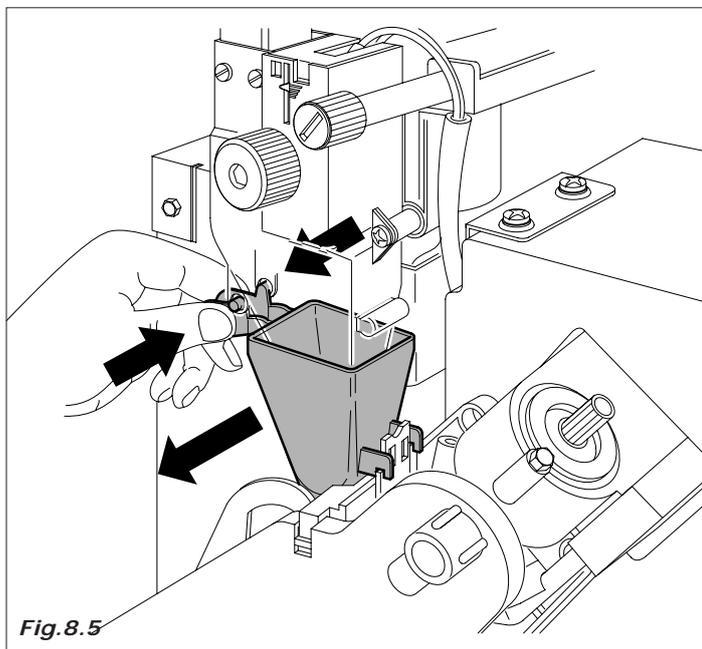


Fig.8.5

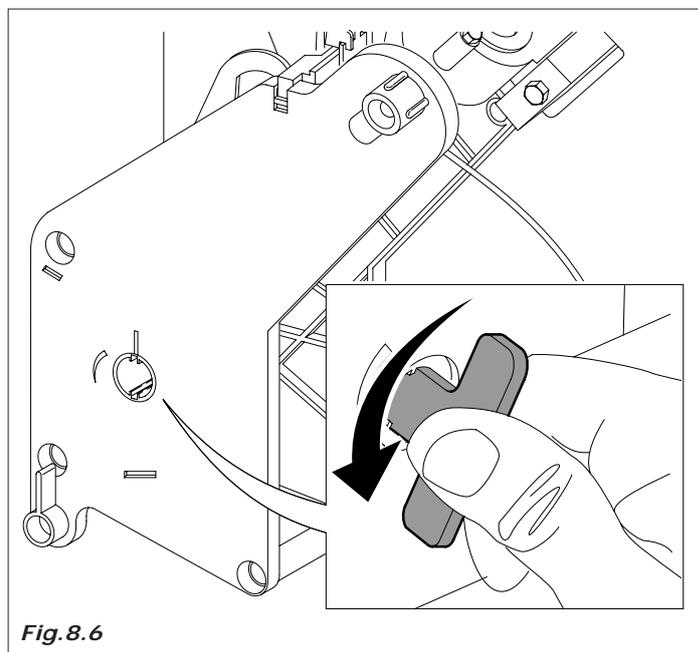


Fig.8.6

- esvaziar os recipientes fundos líquidos, limpá-los e/ou substituí-los (Fig.8.7)
- esvaziar o recipiente dos fundos café (versões café em grãos) (Fig.8.8)

**Ultima operação:** colheita das moedas.

#### 8.1.4 Limpeza semanal

Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particularmente a zona distribuição (Fig.8.9).

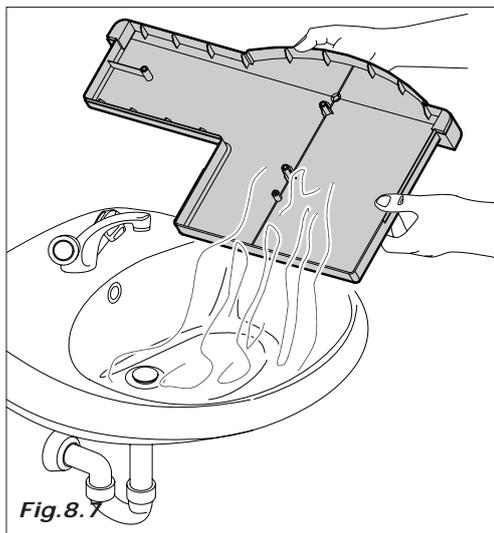


Fig.8.7

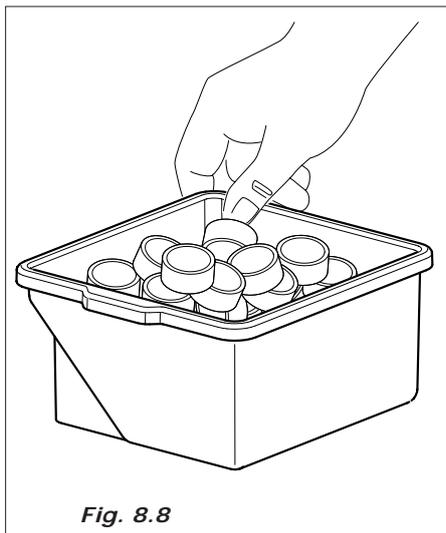


Fig. 8.8

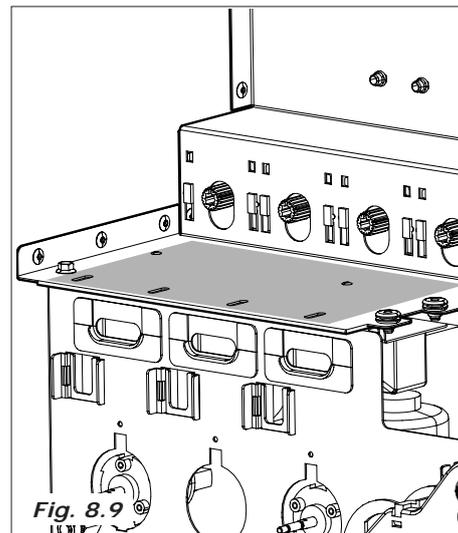


Fig. 8.9

### 8.1.5 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 6.6.

### 8.1.6 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.

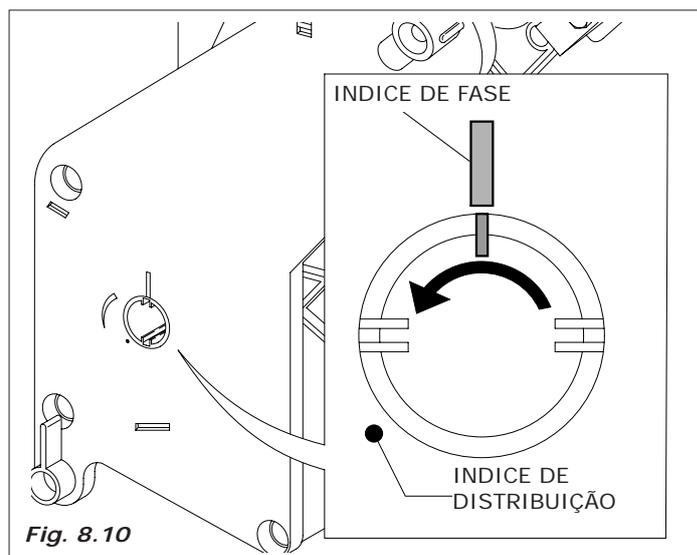
Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.

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

### PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÉ

Verificar que, na fase de descanso, o índice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 8.10).

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





## 8.2 PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO

### Equipamento ideal:

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

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pausinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

### Nunca utilizar:

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

### 8.2.1 Sanitização



### ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.

*Em particular antes de iniciar cada operação no distribuidor, certificar-se de:*

- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

*A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:*

- Que se inicia a trabalhar no distribuidor
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

### Para a higiene:

- Utilizar desinfetantes

Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.

### Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou deterativos

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.

Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Características produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

### Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)

- Os locais onde serão instalados os distribuidores automáticos devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira, o contato com materiais tóxicos e a formação de condensa ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.
- É também importante que o local onde é instalado o distribuidor possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretriz CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

### As operações de limpeza podem ser efetuadas:

- 1 no lugar onde foi instalado o distribuidor automático
- 2 na firma que controla o serviço

### Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:

O operador responsável pela 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 sanitização, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral do distribuidor com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas
- A) Usar luvas limpas
- B) Usar água quente não proveniente de banheiros
- C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares
- Remoover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confeções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confeções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.
- D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os distribuidores automáticos.

### 8.2.2 Controle da temperatura

- Regular a temperatura do distribuidor de acordo com as especificações recomendadas pelos produtores do alimento contido no distribuidor.
- Os alimentos geralmente se conservam em modo apropriado em uma temperatura inferior a 8°C
- Os sanduíches, especificamente, convém conservá-los em uma temperatura que pode oscilar de 3°C a 5°C
- obviamente estes produtos devem ser transportados em bolsas térmicas apropriadas.

### INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE OS PRODUTOS DISTRIBUÍDOS

- controlar sempre a data de vencimento
- controlar sempre o hermetismo das confecções
- recordar que o alimento deve ser sempre conservado pelo menos a 15 cm de altura do chão
- durante o carregamento nunca tocar os copos, mas fazê-los sempre escorregar para fora da confecção
- Durante o carregamento nunca tocar as colherzinhas, mas fazê-las sempre escorregar para fora da confecção
- Evitar de conservar os produtos solúveis por muito tempo ou em ambientes sem sol, úmidos.

Resumimos na tabela a seguir o comportamento que sugerimos, com a finalidade de reduzir ao mínimo o risco de proliferação e contaminação por bactérias no interior do distribuidor

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



## 8.3 Regulagens

### 8.3.1 Regulagem dose e moagem

O distribuidor vem entregue tarado sobre valores standard quer dizer:

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

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

- **Gramatura do café moído.** Variar a quantidade acionando a manopla sobre o dosador (Fig.8.11).

A cada disparo da manopla de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.

Virando no sentido horário a dose diminui.

Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.

A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 8.11).

A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- **Regulagem do grau de moedura.** Virar o parafuso (Fig.8.12) para obter os resultados desejados.

Virando no sentido horário obtém-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtém-se uma moedura grossa.

Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

### 8.3.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas solúveis

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros standard, este processo vem ilustrado no PROGRAMAÇÃO.

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

- Para obter uma boa enxaguadura dos copinhos acionar eventualmente o parafuso de capacidade (Fig.8.13).

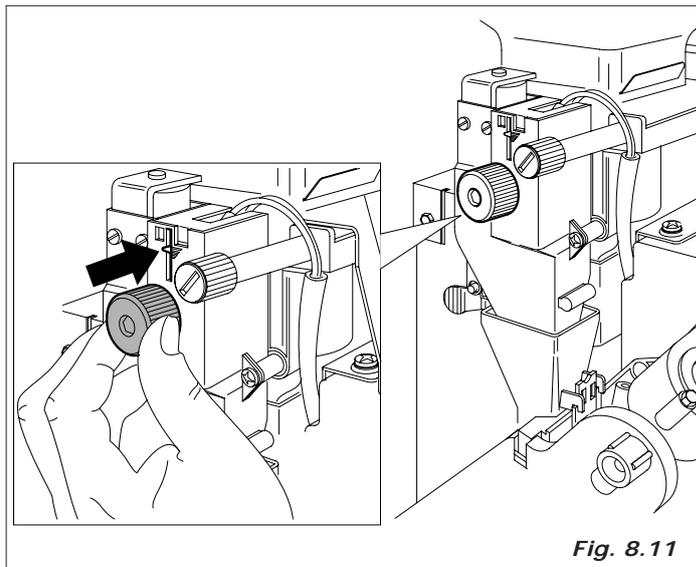


Fig. 8.11

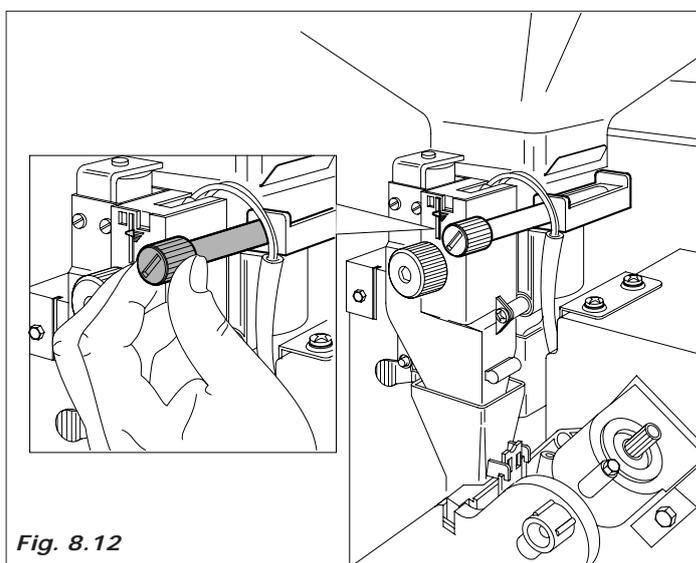


Fig. 8.12

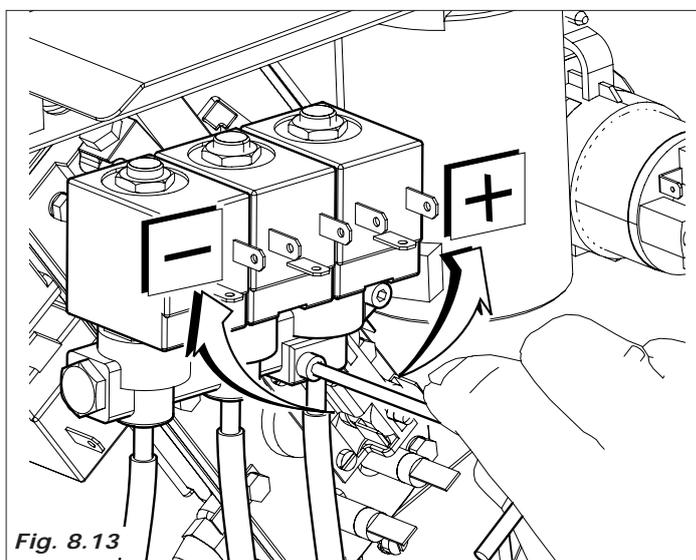


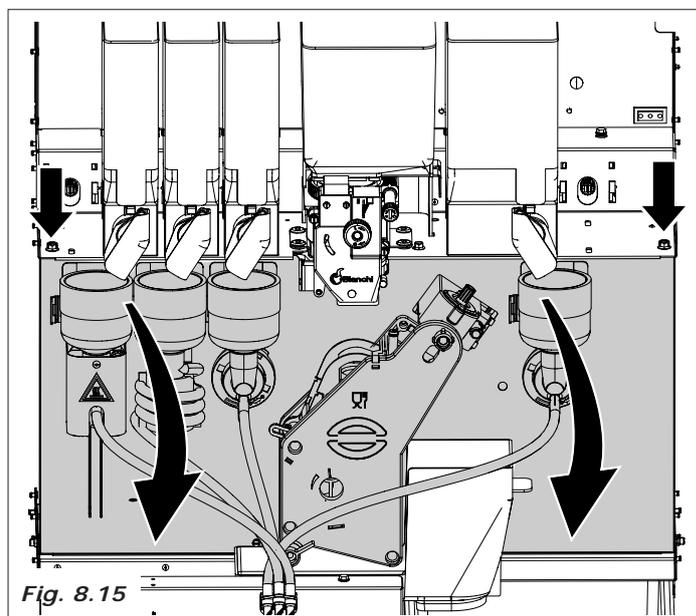
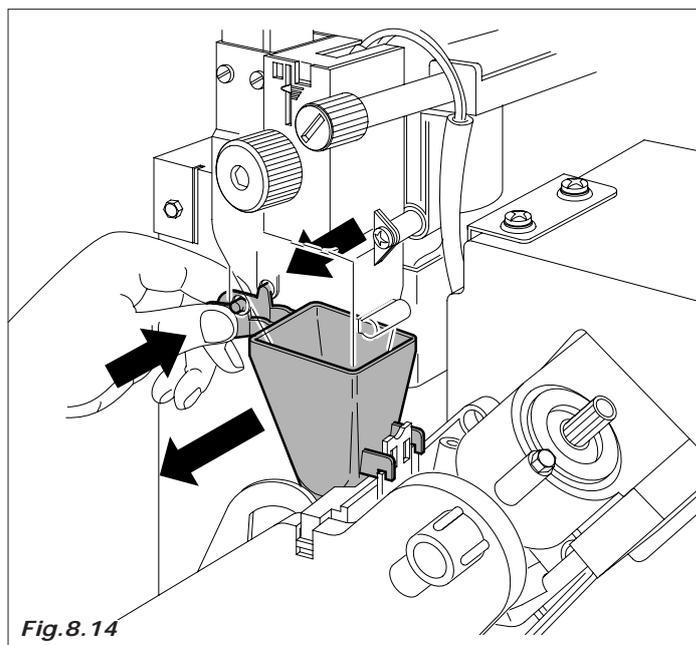
Fig. 8.13

### 8.3.3 Acesso às partes internas

Para acessar às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeiras, café expresso, eletroválvulas, conexões elétricas, etc.):

- Soltar e girar para o externo o grupo coluna copos (Ver Fig.6.26)
- Retirar o bico de café como indicado na Fig. 8.14
- Desaparafusar os dois parafusos de fixação superior indicados na figura 8.15 pelas setas.
- Sustentar o painel e, apoiando-se nos pernos inferiores, girá-lo frontalmente até encontrar o espaço necessário para o acesso às partes internas.

Após ter efetuado as eventuais operações de manutenção, levantar o painel completo até a correta posição vertical.



### Filtro descalcificador BRITA (Optional)

Executam a retirada do carvão da água, redução das impurezas orgânicas (como cloro livre, seus compostos e pesticidas).

Removem a dureza temporária da água, e alguns metais pesados como o chumbo e o cobre.

Neutralizam a proliferação bacteriana mediante o tratamento com carvão activo a base de prata.

### O composto filtrante do filtro Brita AquaQuell 06-B

Os sistemas filtrantes BRITA AquaQuell (AquaQuell 33,1,2,3) contém resinas com troca iónica e carvão activo granular com a rarefa de otimizar a água potável.

A resina com troca catiónica (IER) é um polímero artificial com base acrílica. Na cadeia polimérica são ligados os grupos nas suas forma H+. No inteiro processo de troca, cátions de cálcio, magnésio, cobre e chumbo são trocados com os prótons.

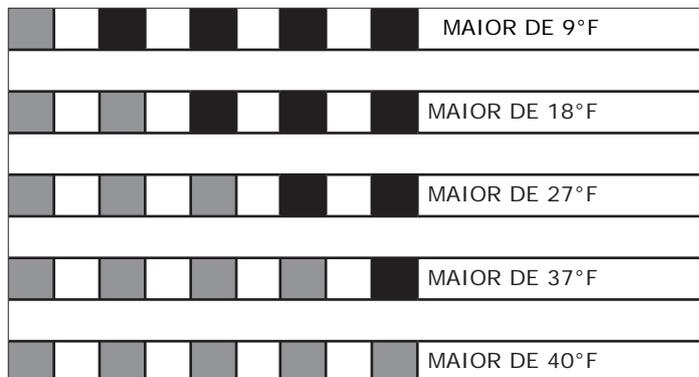
Dado que a IER é uma resina ligeiramente ácida, é removida somente a dureza temporária. (O grau de acidez é dado pela concentração de H+).

O carvão activo granulado (GAC) é produzido pelas cascas do coco, que são carbonizadas e activadas em forno. Com o processo de activação obtém-se a enorme superfície de troca das quais os GAC são capazes, ligando a si as impurezas orgânicas com os desinfetantes, o cloro e os pesticidas como o lindano e a atrazina, etc.

### Sistemas de detecção da dureza da água

Existem vários sistemas para controlar a dureza da água, das faixas para imersão sensíveis ao hidrógeno carbonato de cálcio dissolvido na água, aos kits ortolidina que servem para fazer variar a cor da água na presença de determinadas concentrações de Ca e Mg dissolvidos na mesma.

Utilizando as faixas para imersão a cor mais escura indica uma menor dureza da água, a cor mais clara uma dureza maior. (Ver esquema).



Estabelecer a duração do filtro BRITA com o kit fornecido com o descalcificador. Introduzir o dado no software de programação de modo que, depois de um número de serviços, o operador é avisado.

Dureza da água °F	Capacidade lt	N° de Preparações		
		130 cc.	150 cc.	180 cc.
10,5	700	5300	4600	3800
4,5	520	4000	3400	2800
18,0	420	3200	2800	2300
21,5	350	2600	2300	1900
25,0	300	2300	2000	1600
28,5	260	2000	1700	1400
32,0	240	1800	1600	1300

Para substituir o filtro BRITA, após ter verificado na tabela anterior a duração correta, é necessário retirar o painel posterior como indicado na Fig. 6.12 (Cap. 6.5.1).



Atenção, antes de acessar as partes internas desligar o fornecimento de energia elétrica e fechar a válvula da rede hídrica.

Acessar então ao filtro, e desparafusá-lo (Fig.8.16) para poder substituir com o novo.

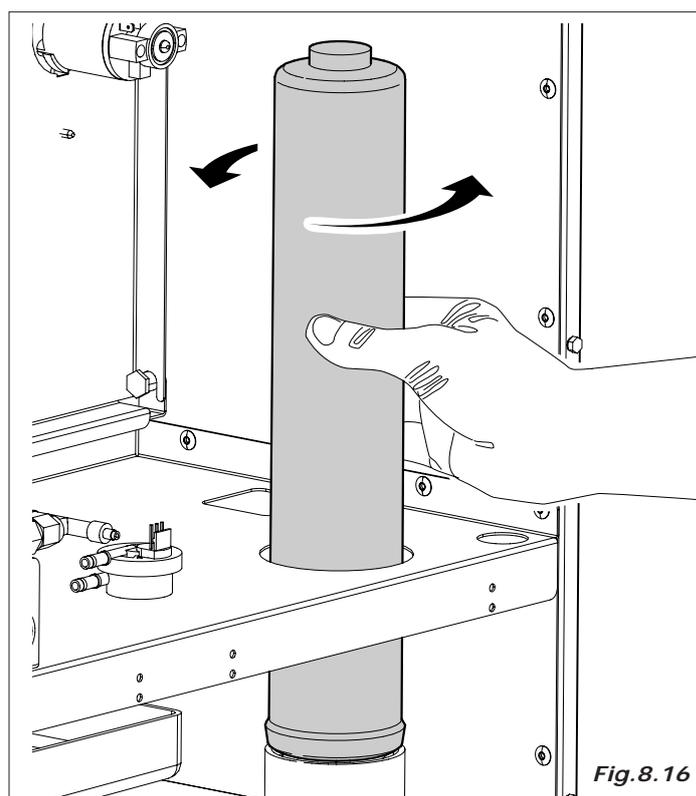


Fig.8.16

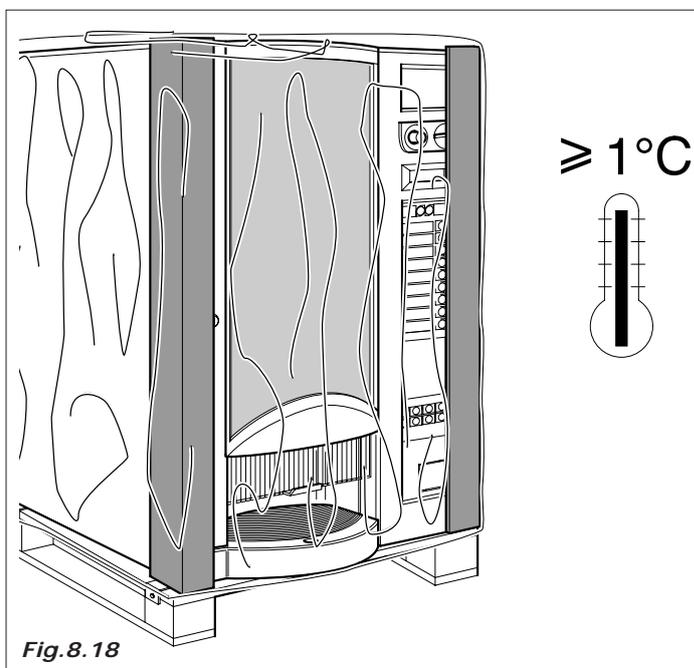
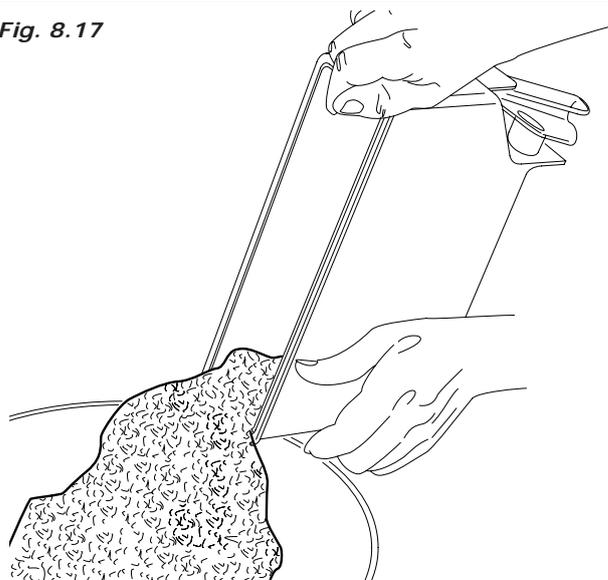


## 8.4 Inatividade

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

- desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
- esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento. (Fig.8.20).
- descarregar todos os produtos dos recipientes
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.8.21)
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

Fig. 8.17



## 9.0 DESMANTELAMENTO

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

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

## 10.0 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.

### 10.1 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 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.

### 10.2 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
<b>10.2.1 Alarmes memorizados</b>		
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
EBI Translador	Verifica-se se vencer o timeout de 10 segundos durante o movimento do translador de bicos.	Técnico instalador
<b>10.2.2 Alarmes não memorizados</b>		
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
EBA Copo	Dispara em um destes casos: 1. Vence o timeout de 90 segundos para a rotação da coluna de copos. 2. Vence o timeout de 10 segundos para o desengancho dos copos.	Técnico instalador
EDP Nível de água	Dispara depois de 2 segundos da identificação do micro vazio água. Apaga a resistência e reinicializa o timeout par E12 e E13.	Técnico instalador
EDM NTC X Slave Y	Verifica-se se a sonda de temperatura entra em curto circuito ou se o circuito é aberto. A resistência é apagada se o NTC estiver em curto circuito ou aberto. No acendimento é previsto um atraso de 30 segundos antes da verificação do alarme. NTC 1 – Relativo à ficha de potência NTC 2 – Relativo à expansão 1 Slave Y indica de qual D.A. slave faz parte. Se a sonda estiver em curto circuito em manutenção será visualizado um valor igual a 0. Se a sonda for um circuito aberto a resistência infinita em manutenção será visualizado um valor de temperatura igual a 150.	Técnico instalador

ALARMES	DESCRIÇÃO	TIPO INTERVENÇÃO
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
EC1C Tcafe < 60°C	Refere-se à caldeira 1. Verifica-se se ao reset não for atingida em 15 minutos a temperatura de set menos 15 °C, ou se durante o funcionamento normal a temperatura permanecer abaixo de 60 °C durante 15 minutos. Válido para caldeira individual ou para a caldeira de café se for habilitada a caldeira dupla.	Técnico instalador
EC2C Tsolu < 60°C	Refere-se à caldeira 2. Verifica-se somente se for habilitada a dupla caldeira e se no reset não for atingida em 15 minutos a temperatura de set menos 15 °C, ou se durante funcionamento normal a temperatura permanecer abaixo de 60 °C durante 15 minutos.	Técnico instalador
EDF Açúcar	Verifica-se se vencer o timeout de 10 s durante o movimento do desviador do açúcar.	Técnico instalador
EGN Cheio demais	Dispara após 2 segundos da identificação do micro cheio demais do recipiente coleta de líquidos.	Técnico instalador
ECK No Expansion	Verifica-se se forem habilitados componentes gerenciados por uma expansão qualquer.	Técnico instalador
<b>10.2.3 Sinalizações memorizadas</b>		
EDT Moedor X	Dispara se vencer o timeout do moedor programado. O display visualiza a mensagem 'Sem café'. A importância é devolvida somente no caso de moagem instantânea. X=1 ou 2	Técnico instalador
EEK Grupo	Dispara se vencer o timeout do grupo de café programado. O display visualiza a mensagem 'Sem café'. A importância é devolvida.	Técnico instalador
EEJ No Grupo	Dispara se o micro presença grupo for NA.	Técnico instalador
EFN Bomba ESP	Dispara durante a distribuição de água do café se não forem distribuídos pelo menos 10 cc no timeout da bomba programado. O display visualiza a mensagem 'Sem café'. A importância é devolvida. A resistência da caldeira será apagada até o reset do erro.	Técnico instalador
EFN Bomba SOL	Dispara durante a distribuição de água dos solúveis ou da água quente se não for distribuída pelo menos metade da dose no timeout da bomba programado. O display visualiza a mensagem 'Só expresso'. A importância é devolvida se não se estava distribuindo água quente. A resistência da caldeira será apagada até o reset do erro.	Técnico instalador
EDU Dose vol 1	Dispara se depois da fase de liberação do café ou microdose permanecer pressionado. O display visualiza a mensagem 'Sem café' 1. A importância é devolvida.	Técnico instalador
EDU Dose vol 2	Dispara se depois da fase de desengancho do café o microdose permanecer pressionado. O display visualiza a mensagem 'Sem café' 2. A importância é devolvida.	Técnico instalador
Vazio água	Somente para máquina com frigo. Dispara em um destes dois casos: 1. A água não é no Niv Min (com atraso de cerca 2 segundos). 2. Vence o timeout de 4 minutos para a ev. De carga da água. O display visualiza a mensagem 'Somente bebfrias'.	

ALARMES	DESCRIÇÃO	TIPO INTERVENÇÃO
EDF Palette	Dispara se vencer o timeout colheres de 10". Com esta sinalização ativa, não serão mais distribuídas as colheres.	Técnico instalador
ELC Portata	Distribuição de solúveis ou água quente: verifica-se se for distribuída uma quantidade de água entre 50% e 70% da dose programada. O display visualiza o caractere '*' como último caractere. Esta sinalização prevalece sobre as dos decontadores (as oito sucessivas).	Técnico instalador
Pompa aria	Dispara se durante a verificação no final da distribuição pelo grupo Fresh Brew o compressor não conseguir mandar o circuito à pressão de 0.3 bar em 3 segundos. O display visualiza a mensagem 'Somente solúveis'.	
EFB Depurador	Dispara se o valor do decontador depurador for igual a zero.	Manutenção
EDZ Moedor	Dispara se o valor do decontador moedor de café for igual a zero.	Manutenção
EEC Filtro FB 1	Dispara se o valor do decontador filtro FB 1 for igual a zero.	Manutenção
EEC Filtro FB 2	Dispara se o valor do decontador filtro FB 2 for igual a zero.	Manutenção
EEC Filtro Esp	Dispara se o valor do decontador filtro de café for igual a zero.	Manutenção
EFI Deconta Ev	Dispara se o valor do decontador EV é igual a zero.	Manutenção
EEL Guarnizioni	Dispara se o valor do decontador guarnições de café for igual a zero.	Manutenção
EDO Caldeira 1	Dispara se o valor do decontador da caldeira 1 for igual a zero.	Manutenção
EDO Caldeira 2	Dispara se o valor do decontador da caldeira 2 for igual a zero.	Manutenção
OAR HACCP	Dispara se o valor do decontador HACCP for igual a zero.	Manutenção
EDJ Deconta PX	Dispara se o decontador pó X é a000000s.	Manutenção
EDJ Deconta Gr	Dispara se o decontador de grãos estiver em 000000s	Manutenção
ECQ Driver OxxPxx	Dispara quando for identificado um defeito no omnifet da saída OUT XX (Oxx) no pin XX(Pxx). No caso de intervenção da proteção de overcurrent de OMNIFet, a tensão de Gate deve ser lida depois de 50 ms.	Técnico instalador

Abaixo mostra as configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento STANDARD dos distribuidores.

## Seleções BVM931 Espresso

01	- AÇÚCAR	+ AÇÚCAR	02
03	DESCAFEINADO	CEVADA	04
05	CAFE' NORMAL	CAFE' LONGO	06
07	CAFE' PINGADO	CAPPUCCINO	08
09	MOCACCINO	CAPPCHOCC	10
11	LEITE	LEITE PINGADO	12
13	LEITE COM CHOCOLATE	CHOCOLATE COM LEITE	14
15	CHOCOLATE	CHA'	16

## Seleções BVM931 Instant

01	- AÇÚCAR	+ AÇÚCAR	02
03	CAFE' NORMAL	CAFE' LONGO	04
05	CAFE' PINGADO	CAPPUCCINO	06
07	CAFE' NORMAL DESCAFEINADO	CAFE' LONGO DESCAFEINADO	08
09	CAFE' PINGADO DESCAFEINADO	CAPPUCCINO DESCAFEINADO	10
11	CHOCOLATE	CHOCOLAD E COM LEITE	12
13	CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE	14
15	CHA'	SOPA	16

NÚMERO DE REFERÊNCIA SELEÇÕES PARA PROGRAMAÇÃO DOSES CAFFE'			
Seleções	Direct Keys (COFFE BEANS)	com Pré-selecção DECA	com Pré-selecção CEVADA
CAFE' NORMAL	05	17	23
CAFE' LONGO	06	18	24
CAFE' PINGADO	07	19	25
CAPPUCCINO	08	20	26
MOCACCINO	09	21	27
CAPPCHOCC	10	22	28



## MODULO DISCRITIVO DA PRIMEIRA INSTALAÇÃO

### ACTIVAÇÃO DE GARANTIA

Estimado cliente agradece-se o envio via Fax ou e-mail da presente folha (S.R.I.) 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 maquina e no sitio da internet \[www.bianchivendig.com\]\(http://www.bianchivendig.com\)](#)

A enviar: FAX: +39 035 883304 o e mail: [info@bianchivending.com](mailto:info@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?

--

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

Codigo

Quantidade

	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 debito em caso de não se verificar a anomalia.

As condições de garantia estão disponíveis no manual de uso da máquina e no sitio da internet [www.bianchivendig.com](http://www.bianchivendig.com)

A enviar: FAX: +39 035 883304 ou e mail: [info@bianchivendig.com](mailto:info@bianchivendig.com)

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

### 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).*

--



ITALIANO

- 1 Vaschetta
- 2 Protettore termico a riarmo
- 3 Caldaia solubili
- 4 Ev. ingresso acqua antitrabocco
- 5 Scatola dosatrice "zucchero"
- 6 Scatola dosatrice "caffè"
- 7 Scatola dosat. "deca"
- 8 Scatola dosatrice "cioccolata"
- 9 Scatola dosatrice "latte"
- 10 Scatola dosatrice brodo
- 11 Serbatoio con frullino
- 12 Vano di erogazione
- 13 Secchio
- 14 Raccordo di scarico
- 15 Serpentina tè
- 16 Scatola dosatrice the

- A = Tubo teflon 4x6  
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)  
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)  
D = Tubo silicone 8x12  
E = Tubo pvc 20X26  
F = Tubo silicone 7x11 AM (C)  
G = Tubo pvc crist. 12x16  
H = Riduzione latte  
I = Riduzione caffè

L = Tubo silicone 5x9

\* = Vite + rondella per ferma tubo  
(cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)

\*\* = Aggiunta tubo 6x9  
come spessore su filtro

DENOMINAZIONE

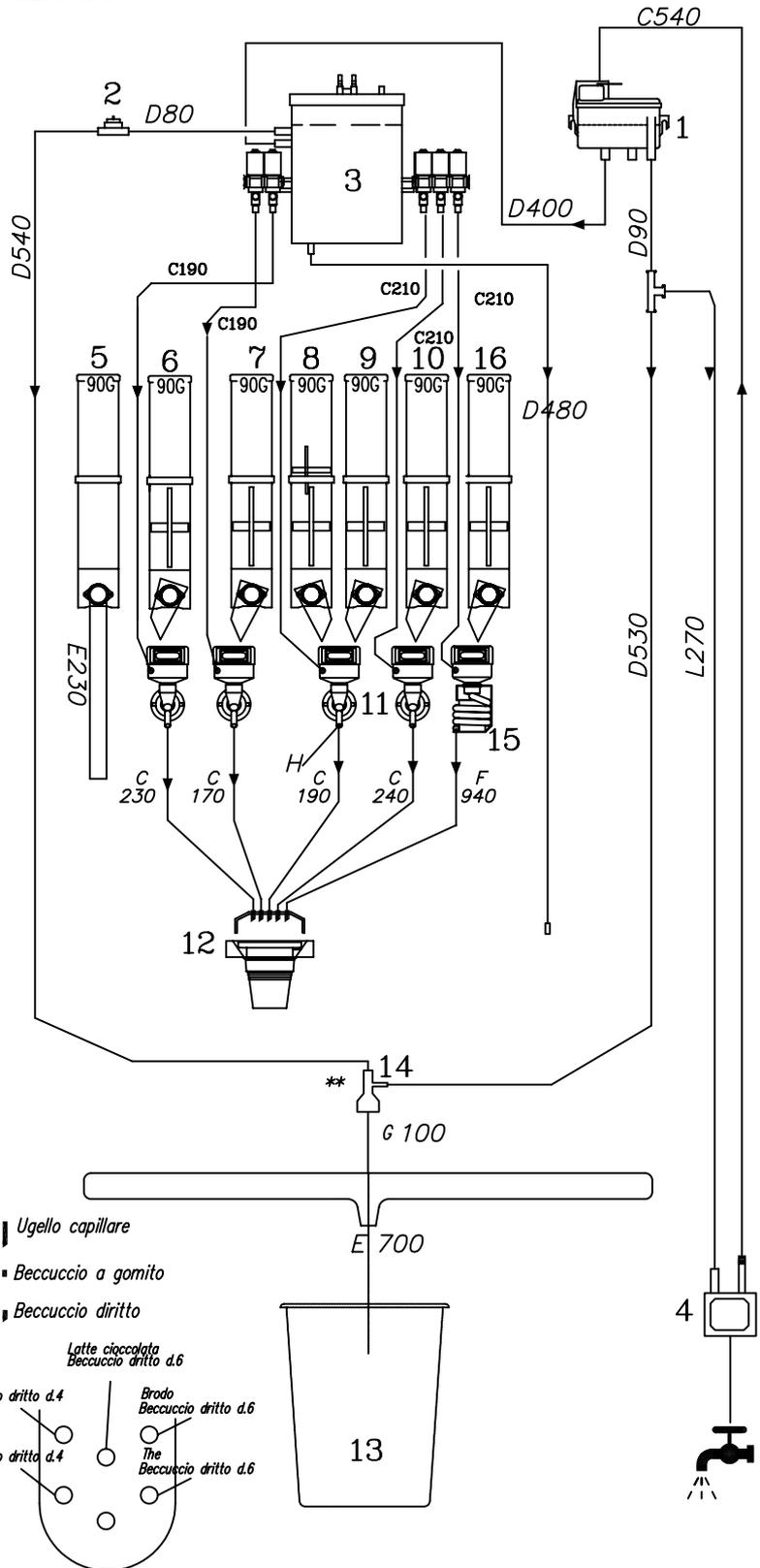
BVM 931 instant

ENGLISH

- 1 Tank
- 2 Antyboiling systeme
- 3 Boiler
- 4 Ev. inlet water
- 5 Sugar canister
- 6 Coffee canister
- 7 Deca canister
- 8 Chocolate canister
- 9 Milk canister
- 10 Soup canister
- 11 Mixer
- 12 Cup station
- 13 Bucket
- 14 Junction for waste bin
- 15 Te coil
- 16 Tea canister

FRANCAIS

- 1 Cuvette
- 2 Antyboiling systemè
- 3 Chaudiere
- 4 Ev. eau
- 5 Tremie doseuse sucre
- 6 Tremie doseuse caffè
- 7 Tremie doseuse dek
- 8 Tremie doseuse chocolat
- 9 Tremie doseuse lait
- 10 Tremie doseuse soup
- 11 Mixer
- 12 Cup station
- 13 Seau
- 14 Bec de dechargement
- 15 Tea coil
- 16 Tremie doseuse the



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

-01 per inserimento tubo antimicrobico (dal 01/11/2007)  
 -02 modifiche circuito idraulico EV antirabocco, aggiunta Y (dal 11/11/2008)  
 -03 modifica lunghezza tubi (dal 14/01/2009)



SCHEMA IDRAULICO  
 ESQUEMA HIDRÁULICO

Cod.11110411-03 Foglio 1 di 2  
 Data 13.10.2009 Dis. BERTOLA  
 Ediz. 0 1 2 3

ITALIANO

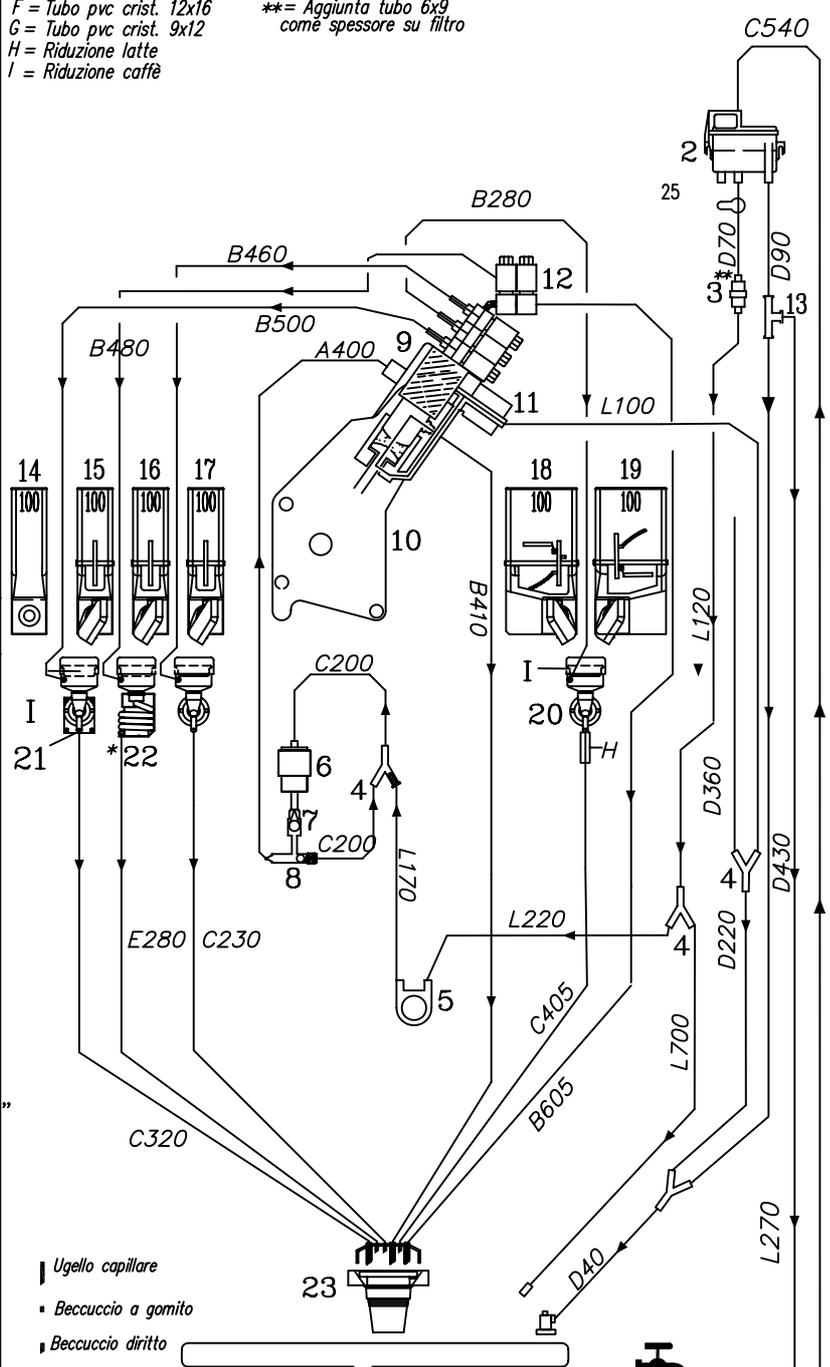
- 1 Elettrovalvola antirabocco
- 2 Vaschetta acqua
- 3 Filtro
- 4 Raccordo a "Y"
- 5 Rilevatore di flusso
- 6 Pompa
- 7 Valvola di non ritorno
- 8 Valvola di sicurezza
- 9 Caldaia
- 10 Gruppo caffè
- 11 Elettrovalvola tre vie
- 12 Blochetto elettrovalvole
- 13 Raccordo a "T"
- 14 Scatola dosatrice "zucchero"
- 15 Scatola dosatrice "decaffeinato"
- 16 Scatola dosatrice "tè"
- 17 Scatola dosatrice "brodo"
- 18 Scatola dosatrice "cioccolata"
- 19 Scatola dosatrice "latte"
- 20 Frullino
- 21 Coppetta riscaldata
- 22 Serpentina tè
- 23 Vano di erogazione
- 24 Fermaglio

- A = Tubo teflon 4x6      L = Tubo silicone 5x9  
 B = Tubo silicone 3x6 AM (C)  
 C = Tubo silicone 5x9 AM (C)  
 D = Tubo silicone 8x12      \* = Vite + rondella per ferma tubo  
 E = Tubo silicone 7x11 AM (C)      (cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)  
 F = Tubo pvc crist. 12x16      \*\* = Aggiunta tubo 6x9  
 G = Tubo pvc crist. 9x12      come spessore su filtro  
 H = Riduzione latte  
 I = Riduzione caffè

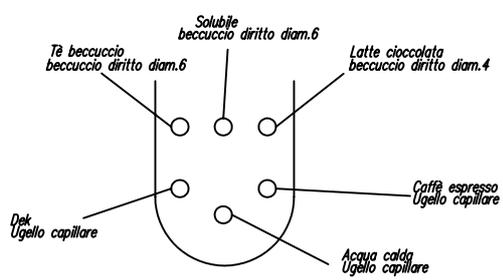
DENOMINAZIONE  
 931 ES

ESPAÑOL

- 1 Valvula elect. entrada agua
- 2 Pileta
- 3 Filtro
- 4 Juntura "Y"
- 5 Indicador de flujo
- 6 Bomba
- 7 Valvula de retencion
- 8 Valvula de seguridad
- 9 Caldera
- 10 Grupo de erogacion cafe
- 11 Valvula electrica 3 vias
- 12 Bloqueo electro valvula
- 13 Juntura "T"
- 14 Recipiente dosificador "azucar"
- 15 Recipiente dosificador "dek"
- 16 Recipiente dosificador "tè"
- 17 Recipiente dosificador "soluble"
- 18 Recipiente dosificador "chocolate"
- 19 Recipiente dosificador "leche"
- 20 Batidora
- 21 Taza de calefaccion
- 22 Espiral tè
- 23 Posicion de erogacion
- 24 Clip



- Ugello capillare
- Beccuccio a gomito
- Beccuccio diritto



APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

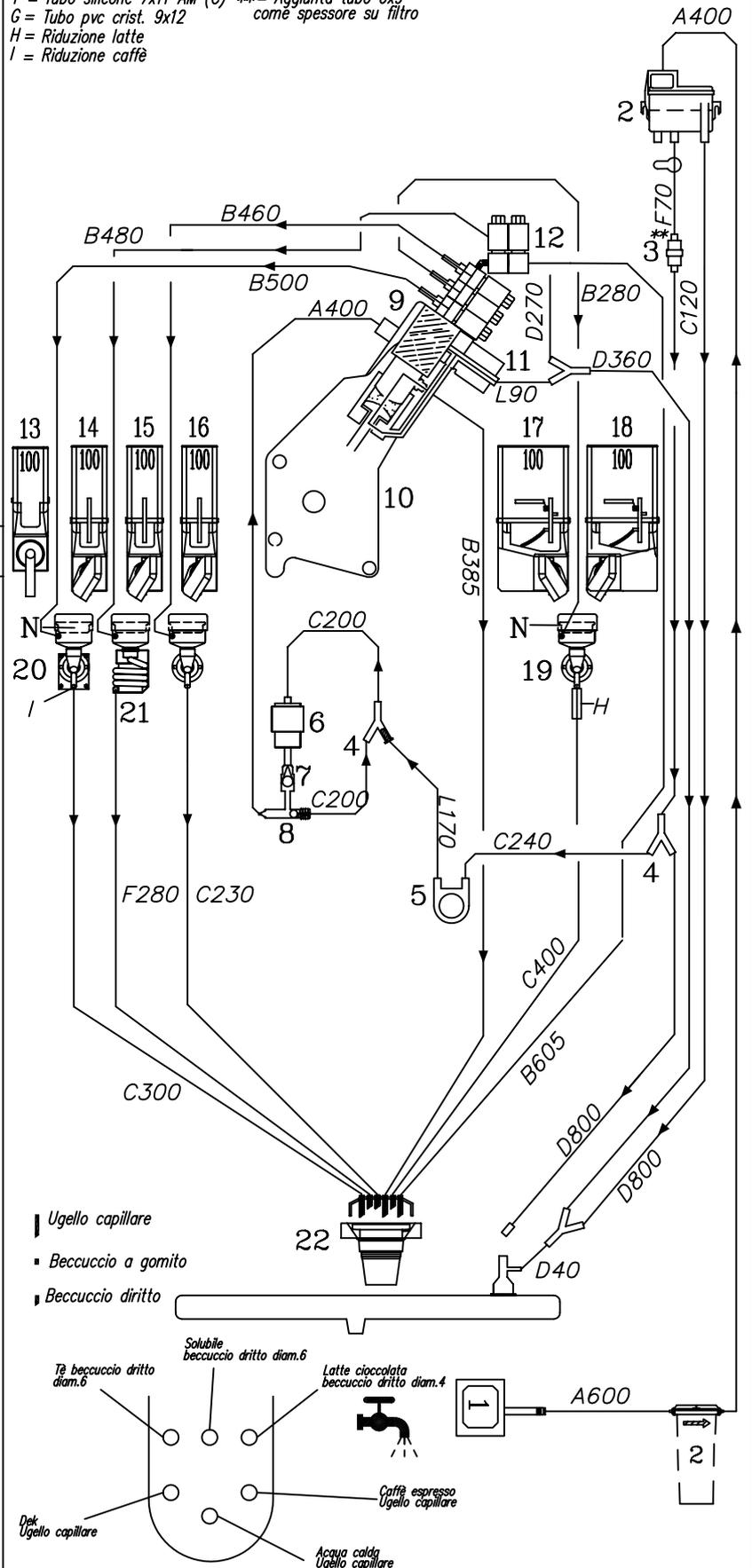
- 1 Elettrovalvola entarata acqua
- 2 Vaschetta acqua
- 3 Filtro
- 4 Raccordo a "Y"
- 5 Rilevatore di flusso
- 6 Pompa
- 7 Valvola di non ritorno
- 8 Valvola di sicurezza
- 9 Caldaia
- 10 Gruppo caffè
- 11 Elettrovalvola tre vie
- 12 Blocchetto elettrovalvole
- 13 Scatola dosatrice "zucchero"
- 14 Scatola dosatrice "decaffeinato"
- 15 Scatola dosatrice "tè"
- 16 Scatola dosatrice "brodo"
- 17 Scatola dosatrice "cioccolata"
- 18 Scatola dosatrice "latte"
- 19 Frullino
- 20 Coppetta riscaldata
- 21 Serpentina tè
- 22 Vano di erogazione
- 23 Secchio

- A = Tubo teflon 4x6  
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)  
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)  
D = Tubo silicone 8x12  
E = Tubo silicone 6x9  
F = Tubo silicone 7x11 AM (C)  
G = Tubo pvc crist. 9x12  
H = Riduzione latte  
I = Riduzione caffè
- L = Tubo silicone 5x9
- \* = Vite + rondella per ferma tubo  
(cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)  
\*\* = Aggiunta tubo 6x9  
comè spessore su filtro

DENOMINAZIONE  
931 ES06GM

ENGLISH

- 1 Ev inlet water
- 2 Tank
- 3 Filter
- 4 "Y" junction
- 5 Flowmeter
- 6 Pump
- 7 None return valve
- 8 Safety valve
- 9 Boiler
- 10 Coffe group
- 11 Ev 3 way
- 12 Blocchetto elettrovalvole
- 13 Sugar box
- 14 Dek box
- 15 Thè box
- 16 Soup box
- 17 Chocolate box
- 18 Milk box
- 19 Mixer
- 20 Heated cup
- 21 Te coil
- 22 Cup station
- 23 Bucket



APPROVATO:

VERIFICATO:

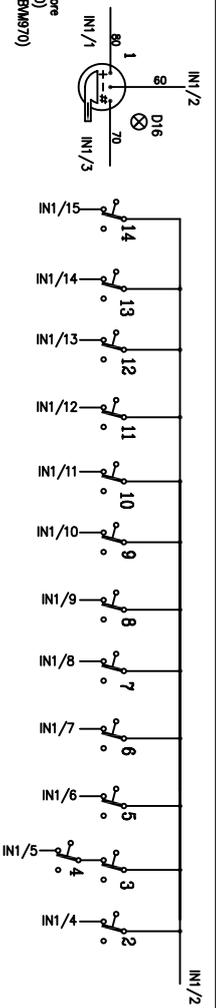


**POS. COMPONENTI**

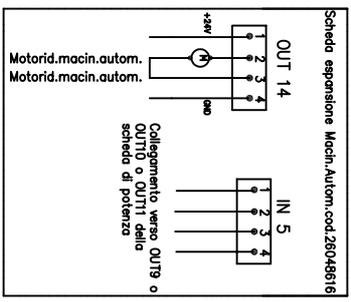
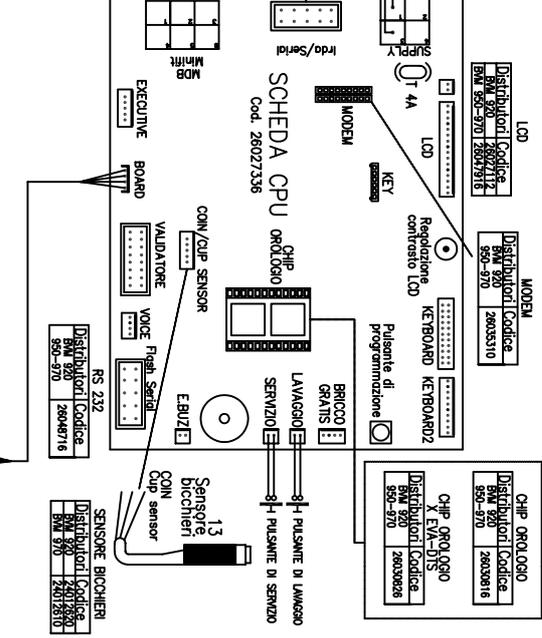
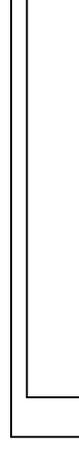
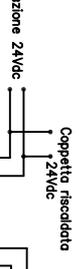
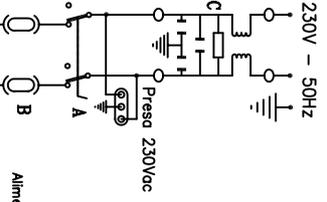
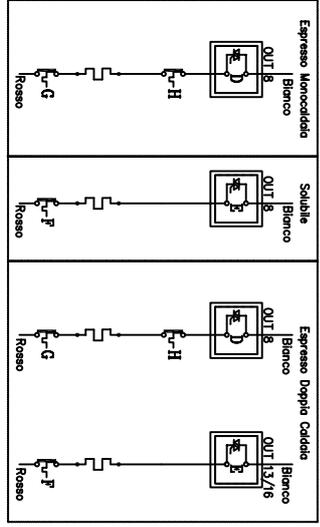
- A Interr. generale di sicurezza
- B Fusiibili 10A
- C Filtro rete
- D Trice controllo temp. gruppo caffè
- E Trice controllo temp. gruppo latte
- F Protettore termico caldaie scaldati a ritorno
- G Protettore termico caldaie espresso a ritorno
- H Protettore termico automatico caldaie esp.

**INGRESSI**

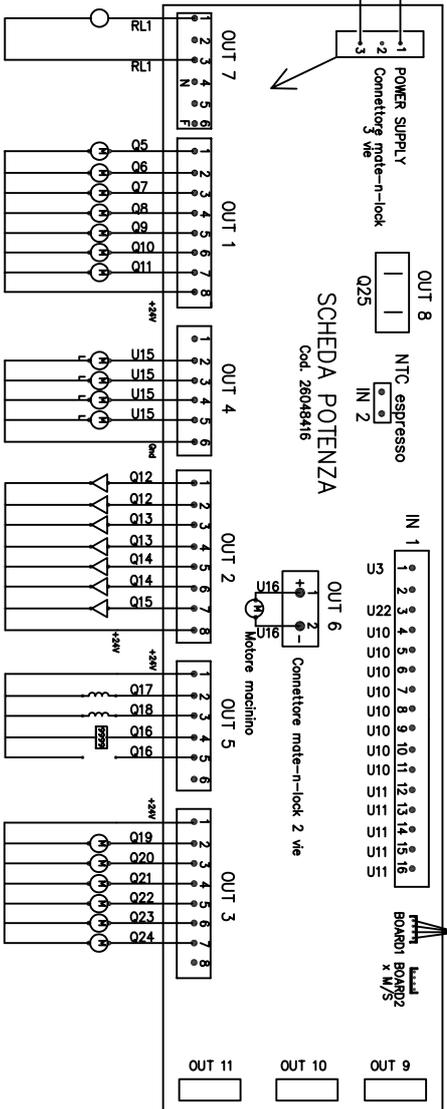
- 1 Rilevatore di flusso
- 2 Micro fine corsa sgancio bicchiere
- 3 Micro vuoto bicchieri
- 4 Micro centro gruppo bicchieri
- 5 Micro centro gruppo latte
- 6 Micro fine corsa gruppo caffè
- 7 Micro presenza gruppo
- 8 Micro vuoto acqua vaschetta
- 9 Micro fine corsa supporto ugelli/trisoleto
- 10 Micro sicurezza trisoleto (solo BMA920)
- 11 Micro fine corsa podetile(x BMA950 e BMA970)
- 12 Micro relazione colonna (solo BMA920)
- 13 Micro sicurezza troppo pieno
- 14 Micro fine corsa convogliatore zucchero



**COLLEGAMENTI RESISTENZE CALORE**



**SCHEDA POTENZA**  
Cod. 26048416



Verificato      Approvato

Predisposizione 230Vac (lampada)  
Aspiratore

Pompa 230 Vac

- Motoriduttore 1
- Motoriduttore 2
- Motoriduttore 3
- Motoriduttore 4
- Motoriduttore 5
- Motoriduttore 6 o gruppo
- Motoriduttore 7
- Motoriduttore zucchero

- Motorid.colonna bicch.
- Motorid.sgancio bicch.
- Motore encoder
- Motore encoder

- Elettrovalvola 1
- Elettrovalvola 2
- Elettrovalvola 3
- Elettrovalvola 4
- Elettrovalvola 5
- Elettrovalvola 6
- Elettrov. ingresso acqua

- Elettromagnete zucchero/
- Motorid.conv.zucchero
- Elettromagn.dosat.caffè/
- Debatterizzazione
- Contacalpi
- Motore palletiera

- Motofrullatore 1
- Motofrullatore 2
- Motofrullatore 3
- Motofrullatore 4
- Motofrullatore 5
- Motofrullatore 6

Rev. 23.10.2008  
Dipartimento  
R&D-12/24



SCHEDA ALIMENTAZIONE-SCHEDA ALIMENTAZIONE Cod.  
BVM 93T Jpg101

1110511



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