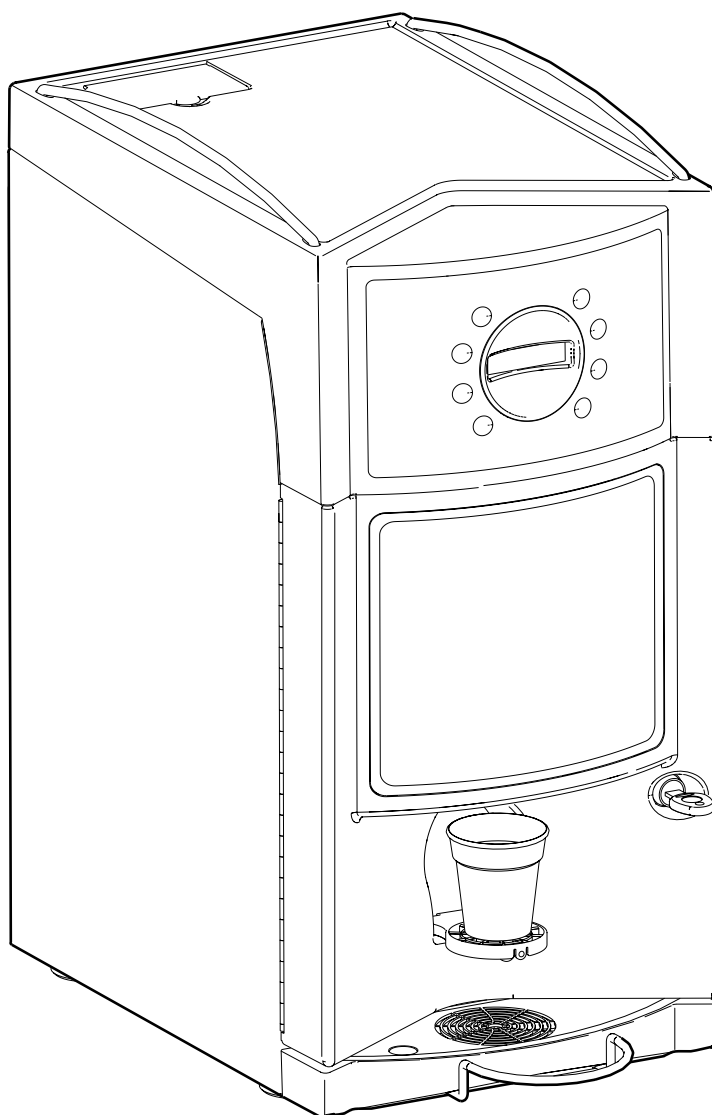




MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



BVM 303 GAIÁ

CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN



UNI EN ISO 14001:2004

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

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

“BVM 303 GAIA”

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

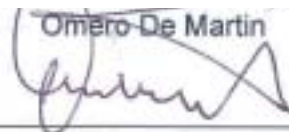
EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

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 nº 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 nº 1935/04 e Reg. CE nº 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/08

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Oméro 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).

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



ATENÇÃO: Importantes dicas para a segurança!



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



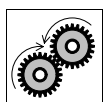
Para qualquer manutenção, **desligar a alimentação elétrica**



ATENÇÃO: maquina em tensão



ATENÇÃO: partes quentes em contato!



ATENÇÃO Partes em movimento



PE Indicação do fio terra



ADVERTENCIAS

OPERADOR DA MANUTENÇÃO

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

Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.



TECNICO INSTALADOR

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

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





Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático

CHAVES TUBULARES

*n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22*

CHAVES DE BOCA (com pinos)

*n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14*

CHAVES DE PARAFUSOS

*Corte pequeno
Corte medio
Corte grande*

*Cruz normal
Cruz pequeno
Cruz medio
Cruz grande*

*Em Teflon de corte pequeno para regular
Trimmer*

CHAVE CRICK n° 14

TESTER

TESOURA ELETRICISTA

KIT DE PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISSA

- 1.1 Advertencias para o operador
- 1.2 Advertencias gerais

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

3.0 DESCRICÃO TECNICA DA MAQUINA

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

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

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

5.0 NORMAS DE SEGURANÇA

6.0 INSTALAÇÃO

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

7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

8.0 MANUTENÇÃO

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

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

10.0 DESMANTELAMENTO

11.0 ALARMES E SINALIZAÇÕES



1.0 PREMISSA

1.1 Advertencias para o operador

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



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

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

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

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

1.2 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 utilizzo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.

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

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

- Modificações à máquina 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 S.p.A.** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação técnica fornecida em dotação.
- A **Bianchi Vending Group S.p.A.**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma cópia que deve ser conservada com o manual.

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

+39 035 4502111 – fax 02 70048332

Em caso de chamada saber indicar:

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

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

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou 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

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

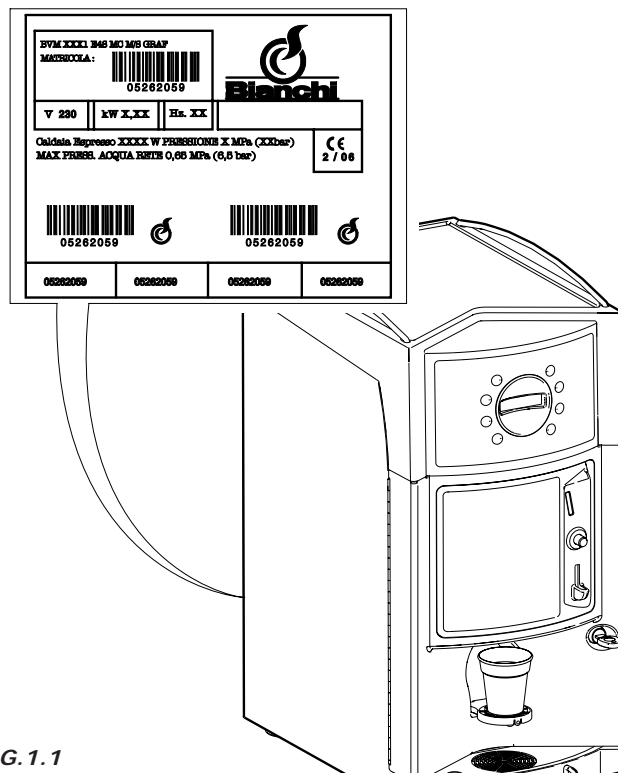


FIG. 1.1

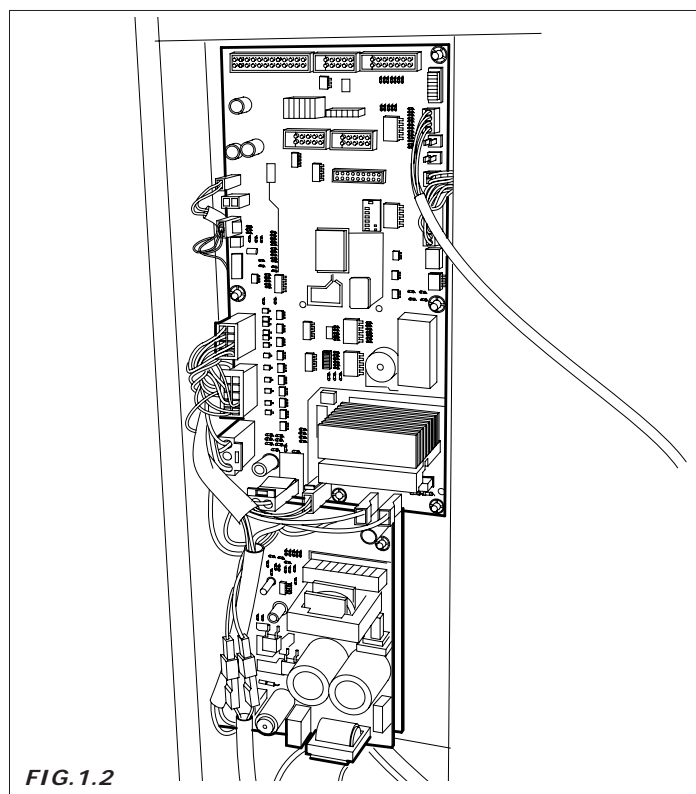


FIG. 1.2

2.0 Características técnicas

Altura	mm 650
Largura	mm 310
Profundidade	mm 450
Peso	kg 25
Tensão de alimentação	V 230 - V110
Frequencia de alimentação	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia instalada ⁽¹⁾	da 1,5 kW a 2,5 kW
Corrente nominal	7,42 A

CONSUMOS MEDIOS:

Conexão rede hidrica	3/8" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO

ALIMENTAÇÃO HIDRICA

da rede com pressão entre 0.5 e 6.5 bar

RESISTÊNCIAS TANQUE

de tipo blindado:

com 1500 W para mono caldeira café expresso

com 2500 W para caldeira dupla café expresso

com 2000 W para caldeira solúveis

CAPACIDADE RECIPIENTES

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

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

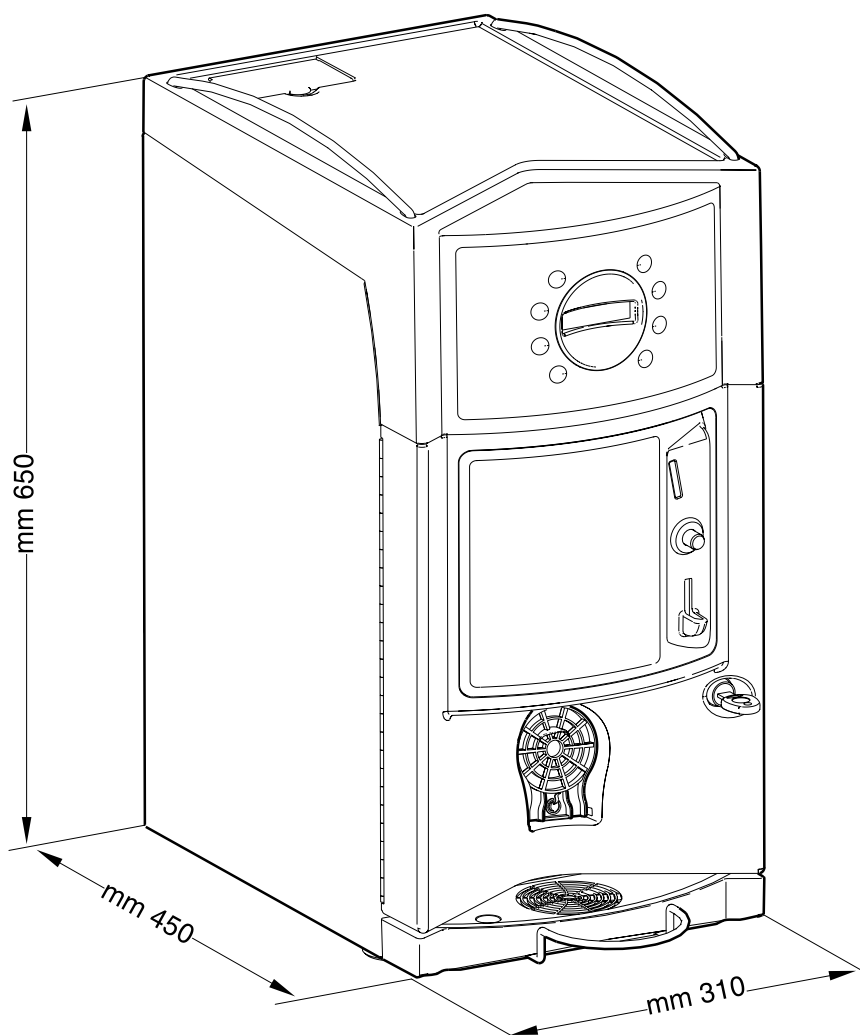


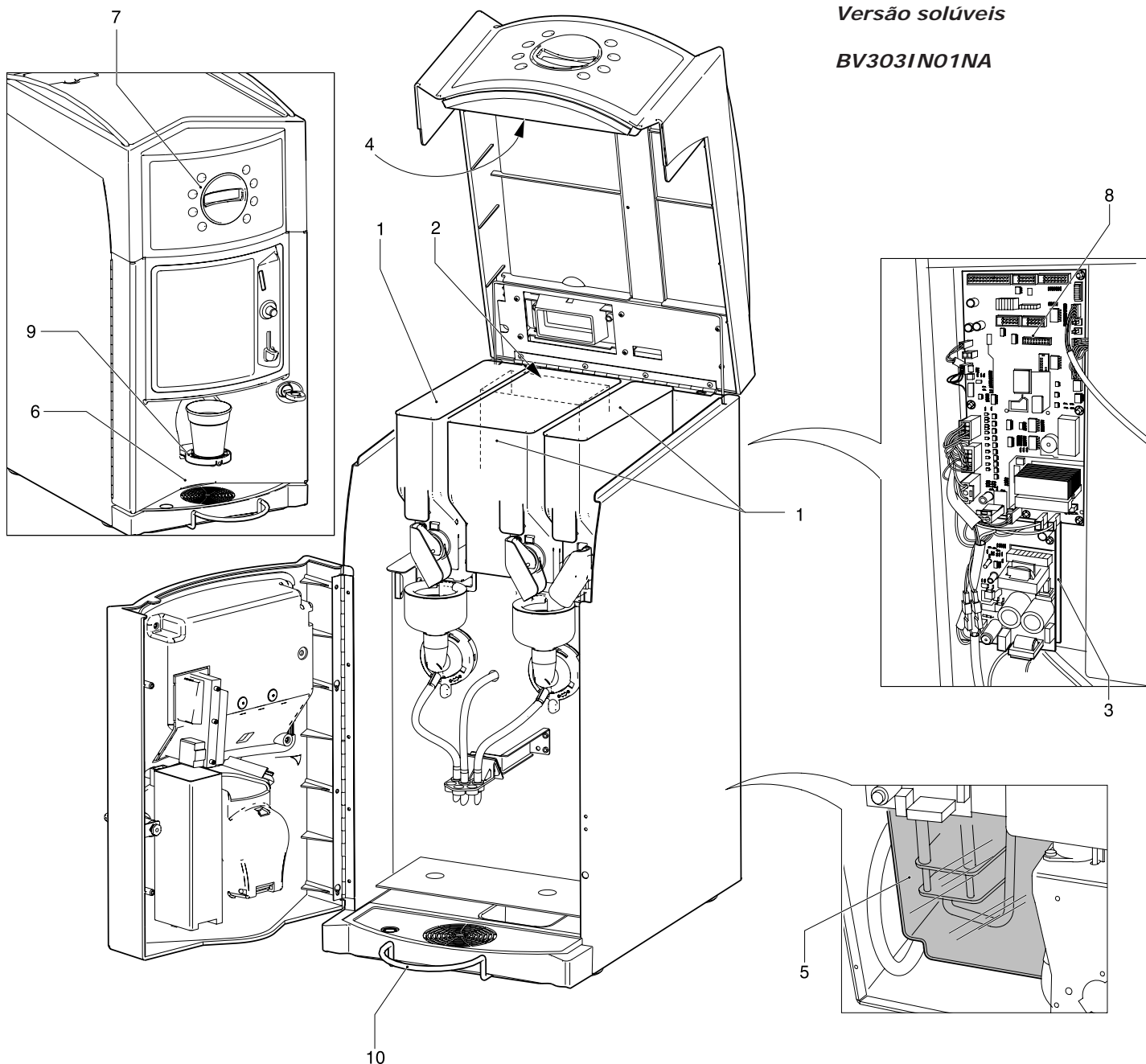
Fig. 2.1



3.1.2 Versão solúveis (Fig. 3.2)

- 1 Grupo recipientes bebidas solúveis
- 2 Reservatório autônomo
- 3 Switching
- 4 Placa teclado
- 5 caldeira solúveis

- 6 Zona distribuição
- 7 Botoeira
- 8 Placa MASTER
- 9 Suporte copo
- 10 Suporte leiteira (acessório)



Versão solúveis

BV303IN01NA

Fig. 3.2

3.2 Uso contemplado

O distribuidor mod. BVM303 Gaia deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café).

Utilizar produtos adequados à distribuição automática em recipientes abertos.

Os copos de plástico e as palhetas do açúcar devem ser postas à disposição do utilizador porque não dispensadas automaticamente pelo distribuidor mod. BVM303 Gaia.

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

3.3 Conceitos de base do funcionamento

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

RETIRAR COPO E PALHETA

O distribuidor mod. BVM303 Gaia não dispensa automaticamente copos e palhetas.

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

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

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

Na versão padrão o distribuidor automático mod. BVM303 Gaia não prevê a alimentação de açúcar, portanto, o usuário deverá adicionar açúcar autonomamente nas bebidas.

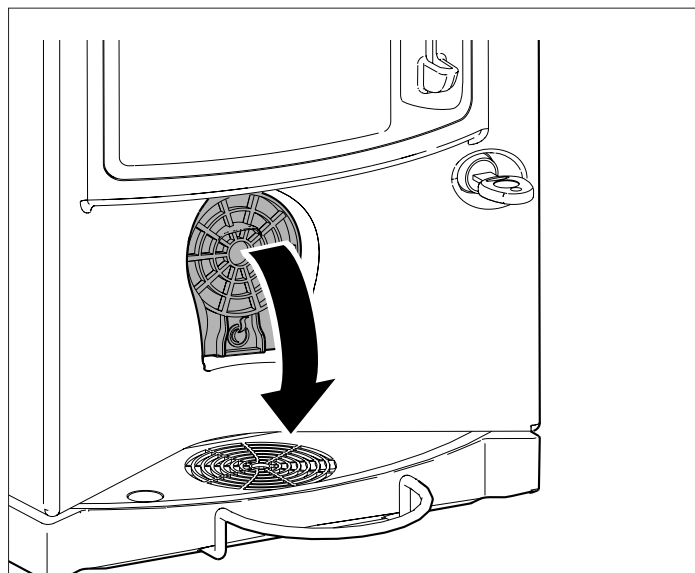


Fig. 3.3

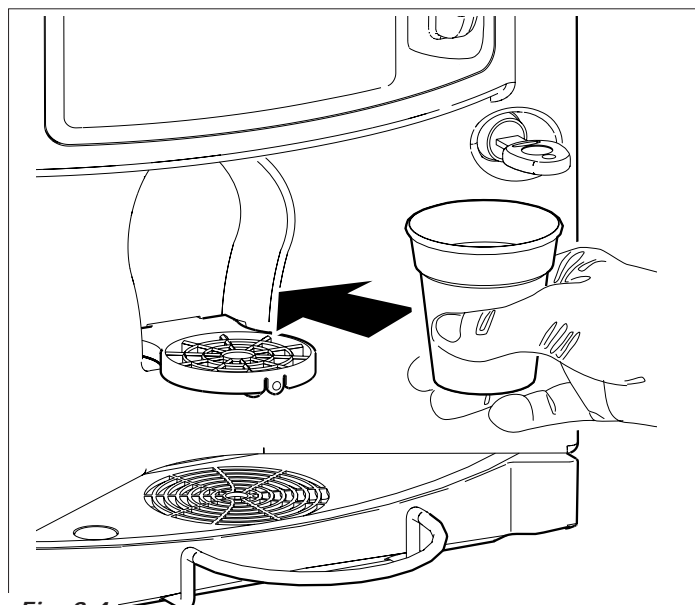


Fig. 3.4

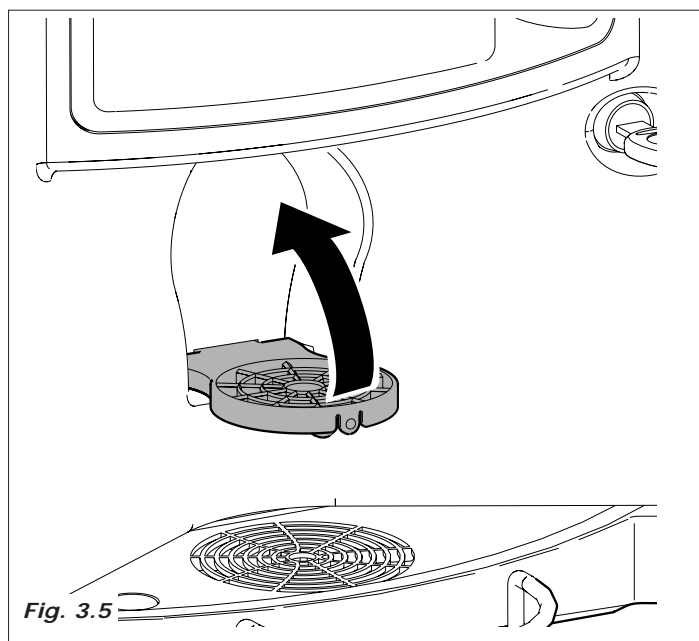


Fig. 3.5

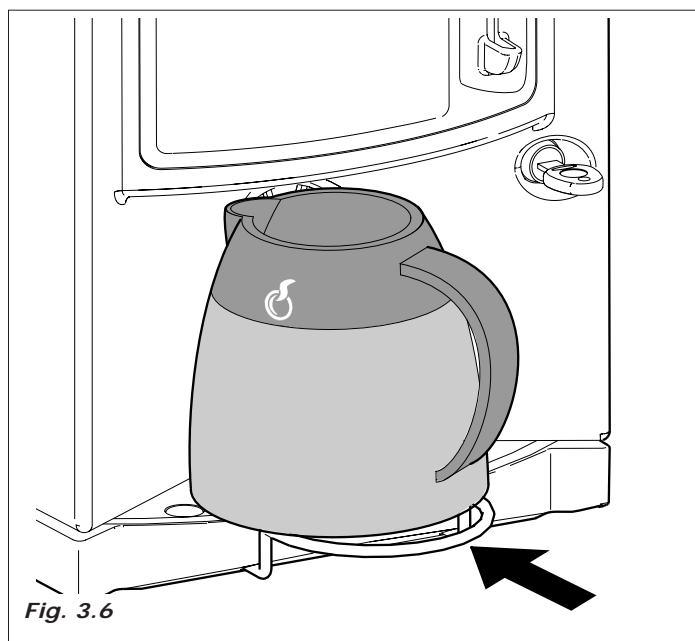


Fig. 3.6

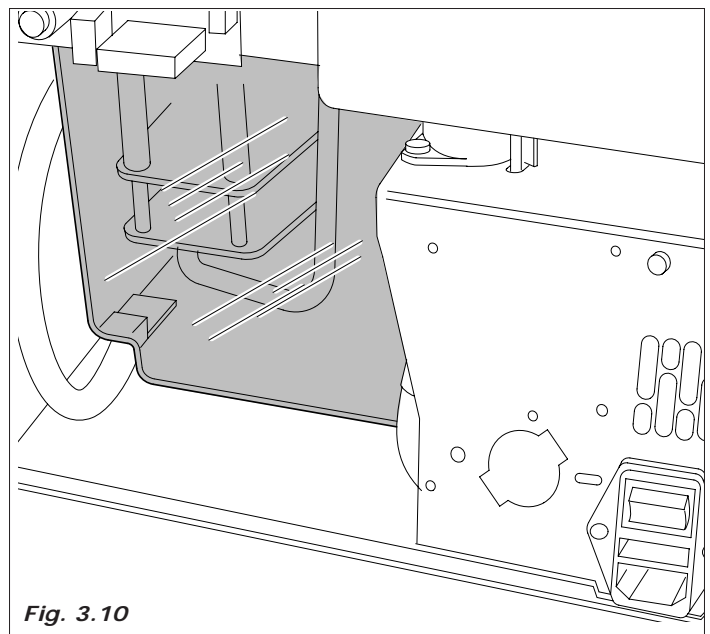
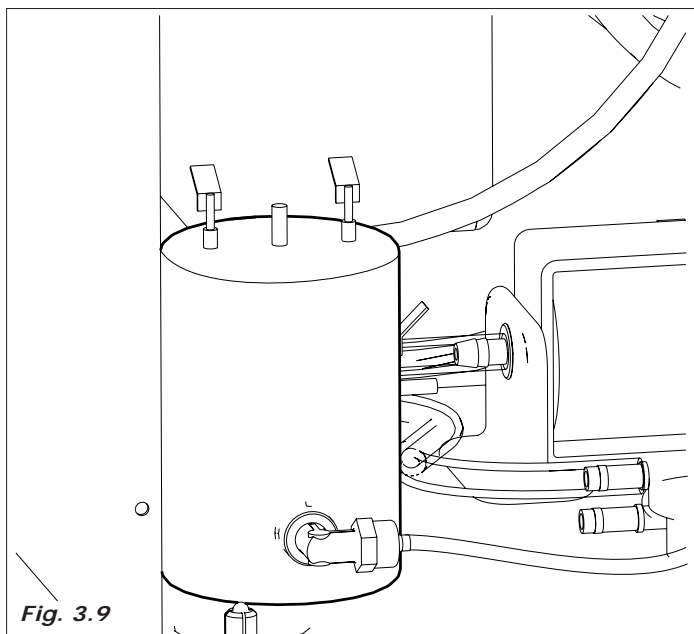
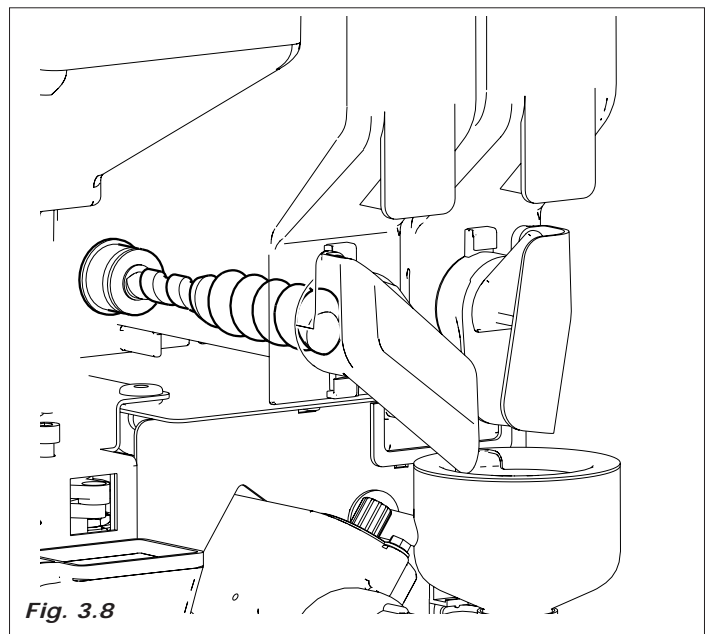
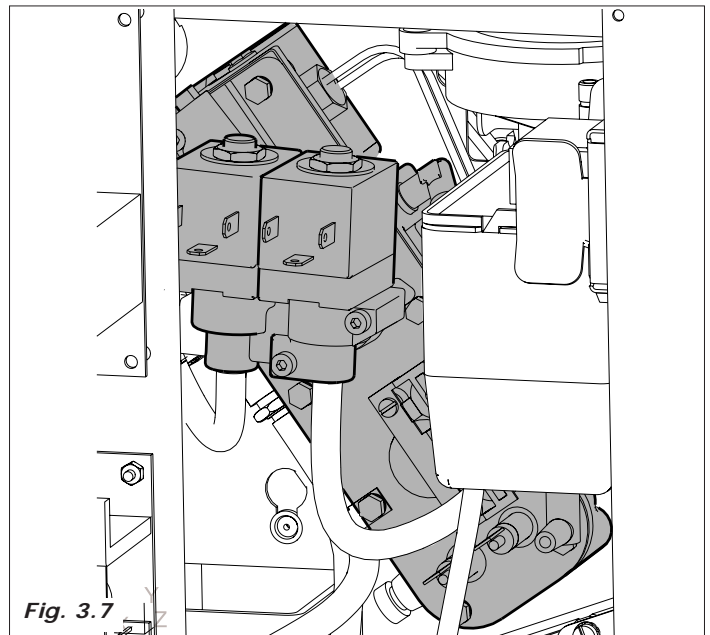
BEBIDAS SOLUVEIS

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

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

Fig. 3.9 - Caldeira de pré-aquecimento

Fig. 3.10 - Caldeira solúveis em polisulfone

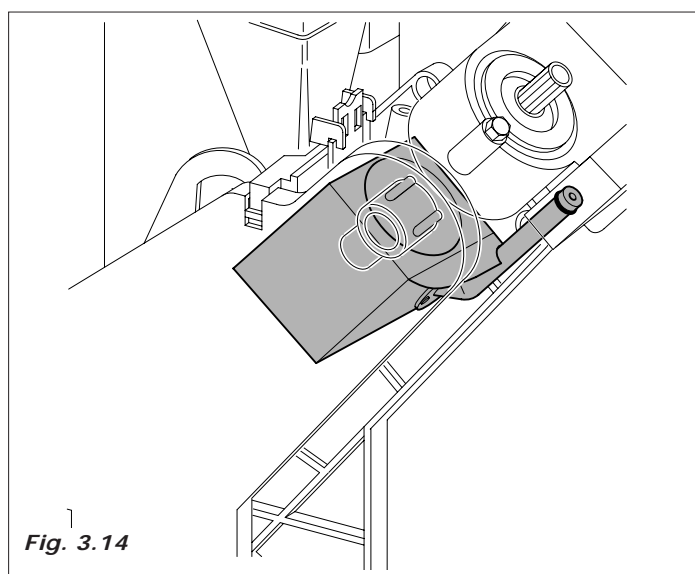
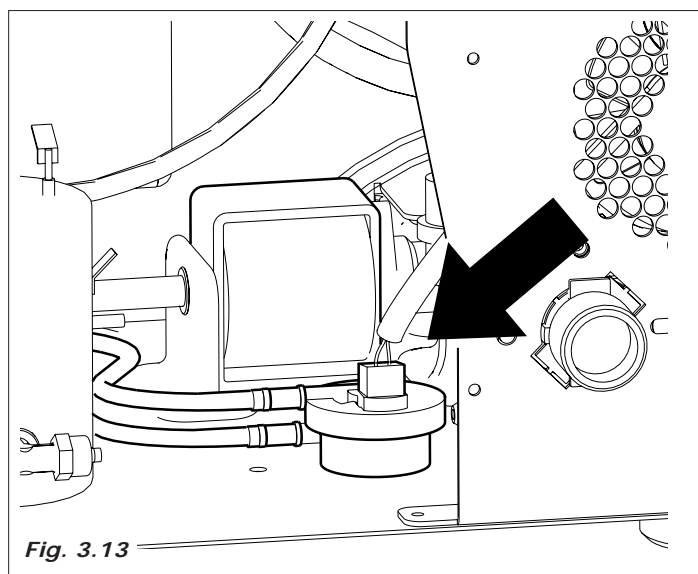
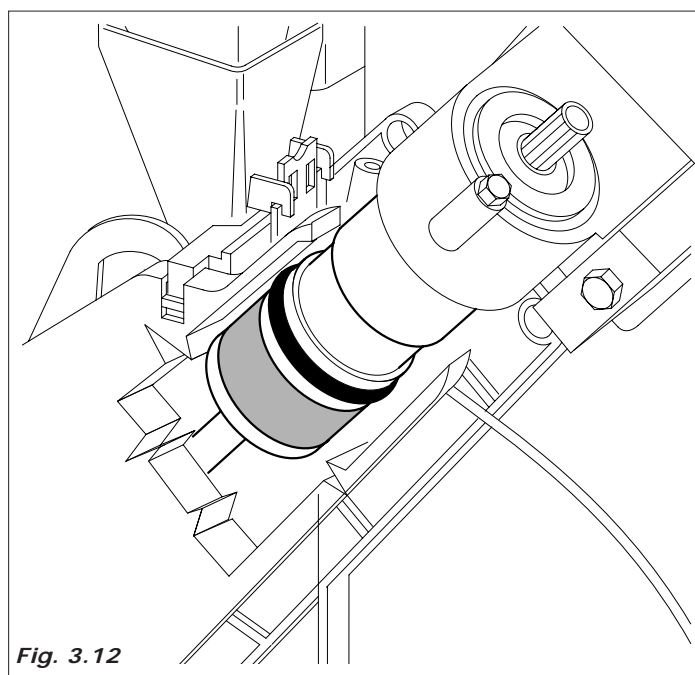
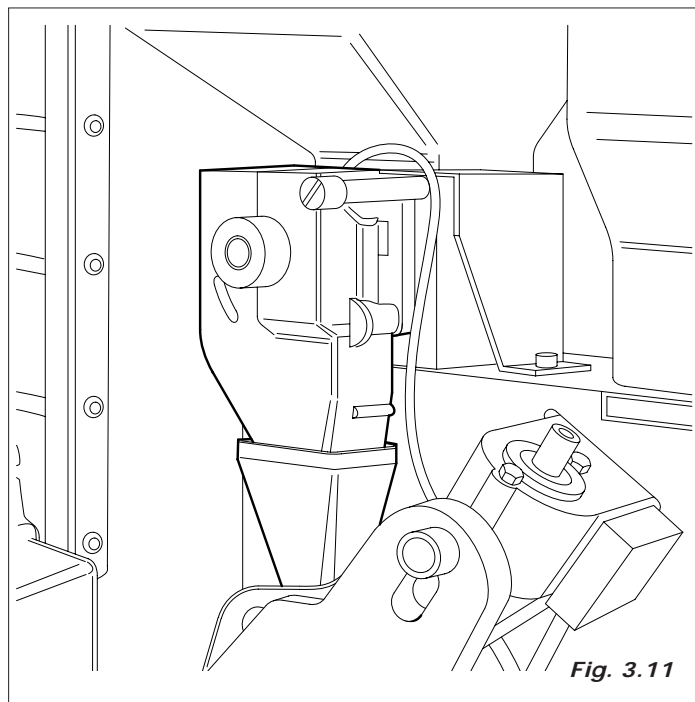


CAFE' EXPRESSO

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

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

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





4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte (Fig.4.1)

A movimentação do distribuidor deve ser efetuada por duas pessoas.



Não :

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

Evitar que o distribuidor:

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

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

4.2 Estocagem

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

4.3 Embalagem

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

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

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

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

4.4 Recebimento

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



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

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

4.5 Desembalagem

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

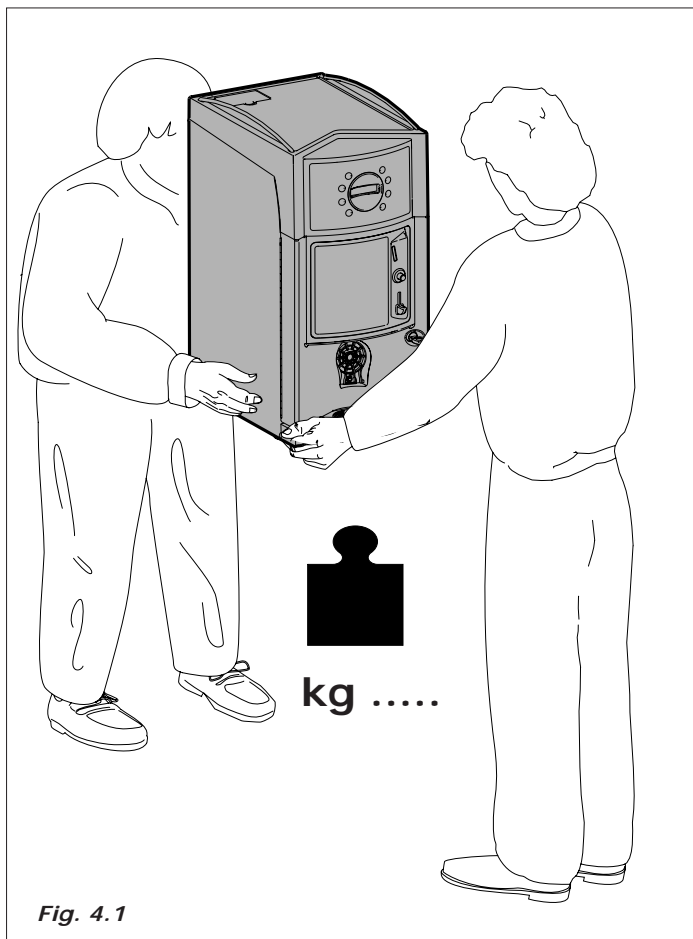


Fig. 4.1

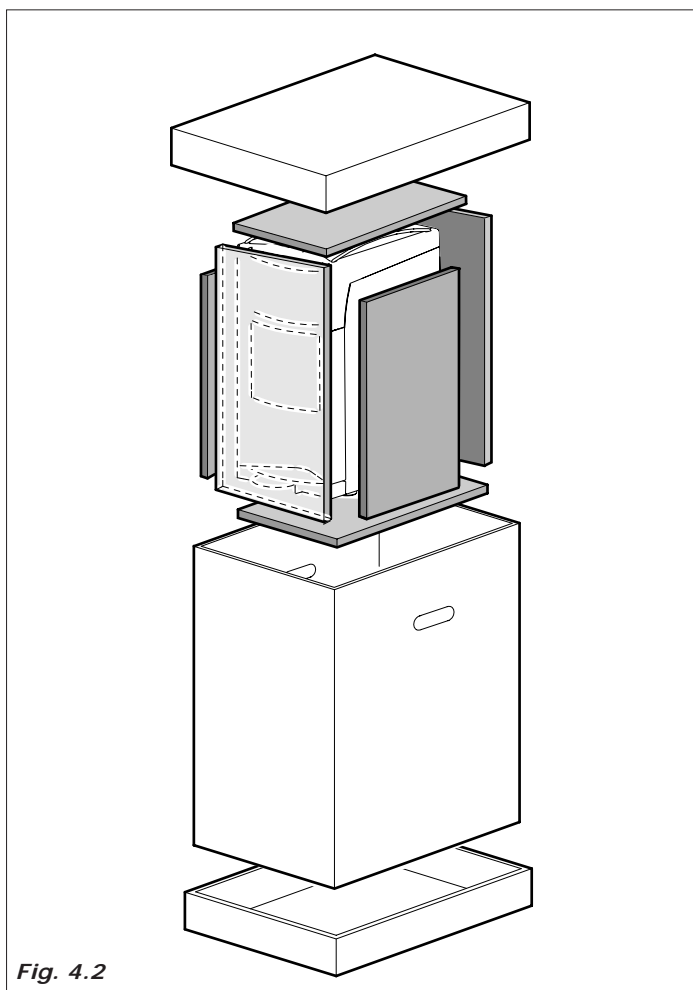


Fig. 4.2

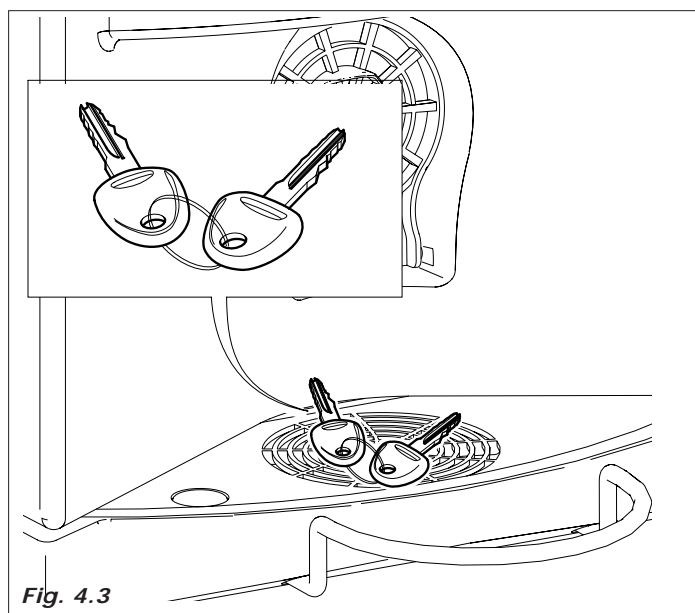
- tirar a chave da zona distribuição (Fig. 4.3)

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

- cobertura caixa fichas teclado
- recipientes produtos



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



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
 - 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.



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 quedas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cobrir o raio de ação do distribuidor automático.

6.2 Reservatório autónomo (de série)

O reservatório de água, previsto na zona traseira do distribuidor, deve ser enchido diretamente pelo encarregado da manutenção. A capacidade máxima do reservatório é de 3,8 litros.

Encher o reservatório autónomo erguendo a tampa posicionada na parte superior da máquina, como indicado na figura 6.2.

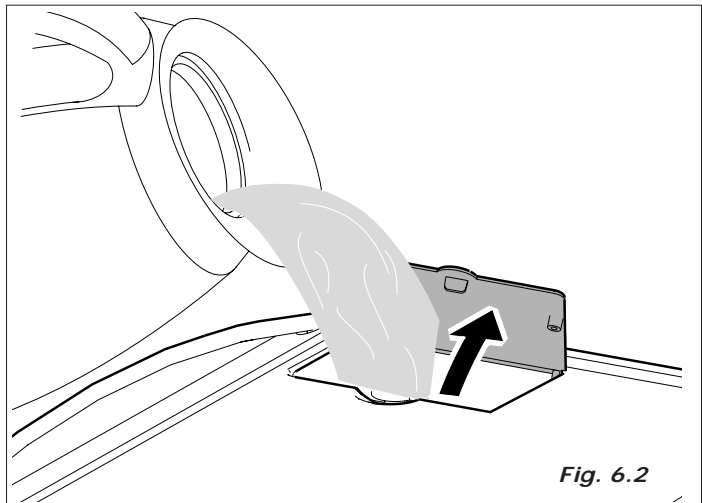


Fig. 6.2

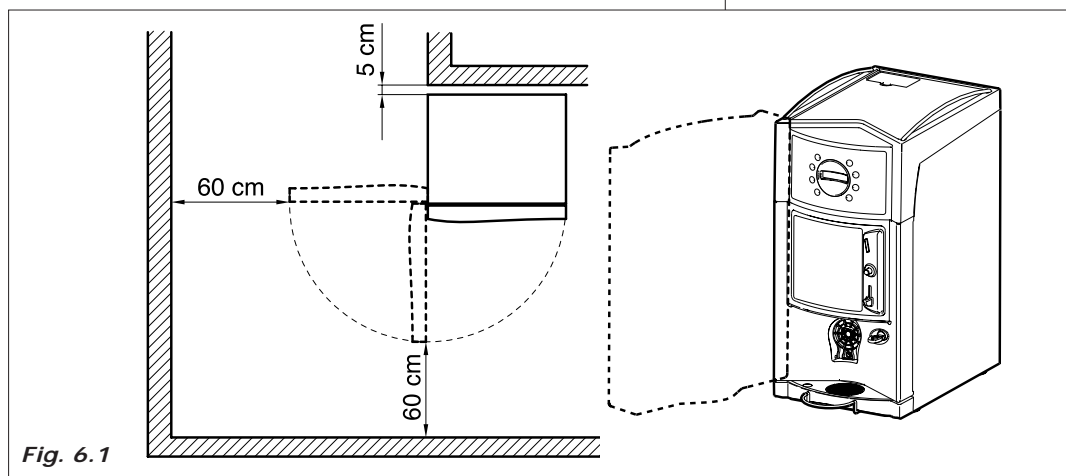


Fig. 6.1



6.3 Kit conexão à rede hídrica (optional)

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

- potável (eventualmente com um exame de laboratório)
- tenha uma pressão entre 0,5 e 6.5 bar (caso contrario utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, a segunda dos casos).
- instalar, se não for presente, uma torneira em posição 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 residuos de impuridade e de sujeira (Fig. 6.4).
- Coneter a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede. No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de reforço em dotação (Fig. 6.5).
- A Ligação contemplada é um 3/8 gas (Fig. 6.6).

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

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

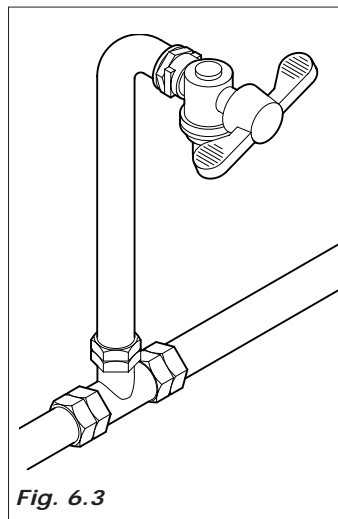


Fig. 6.3

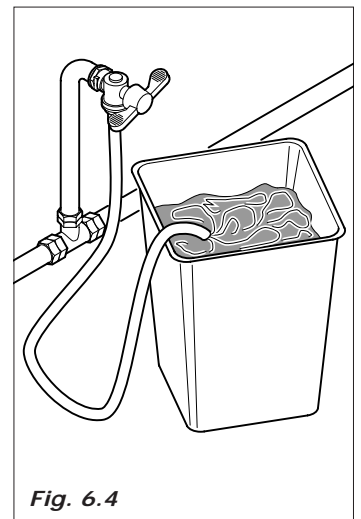


Fig. 6.4

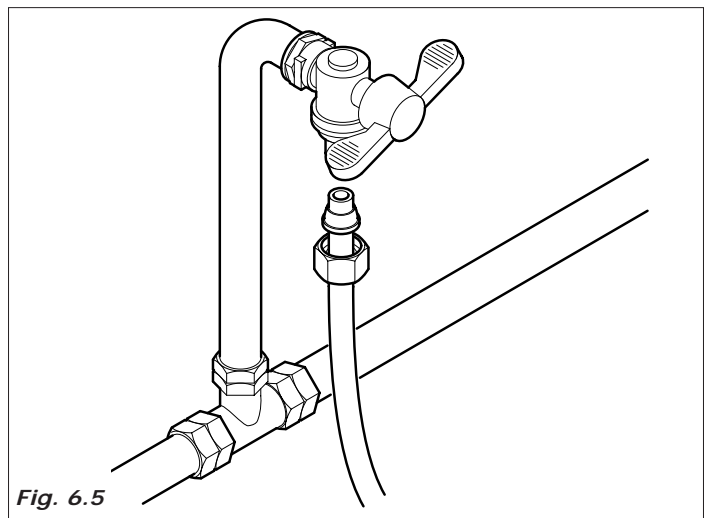


Fig. 6.5

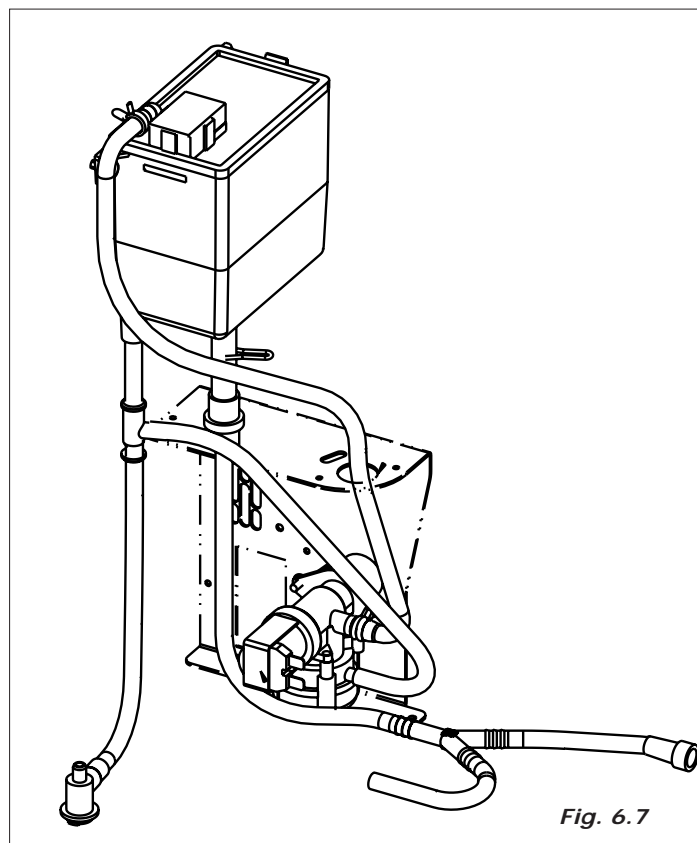


Fig. 6.7

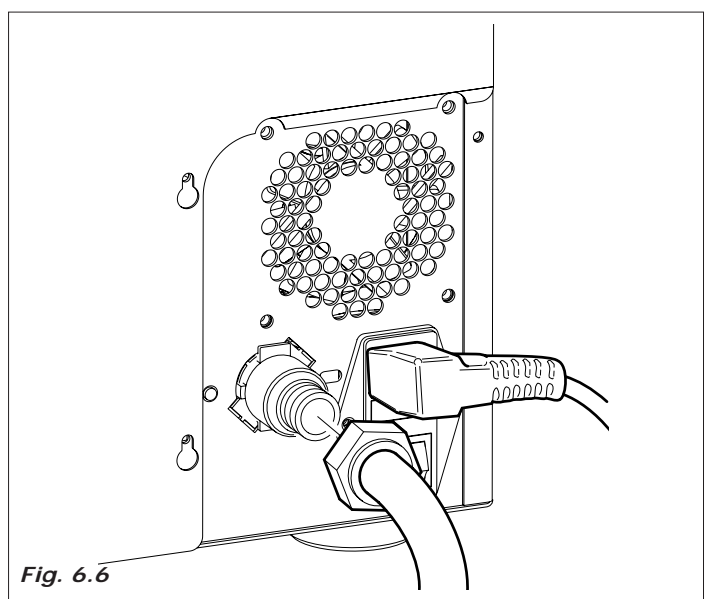


Fig. 6.6

6.4 Conexão à rede elétrica

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

Aconselhamos verificar que:

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

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

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1 mm², com tomada SCHUKO (Fig. 6.8).
- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig. 6.9).
- É proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas múltiplas.

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



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



6.5 Por em função

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

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

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

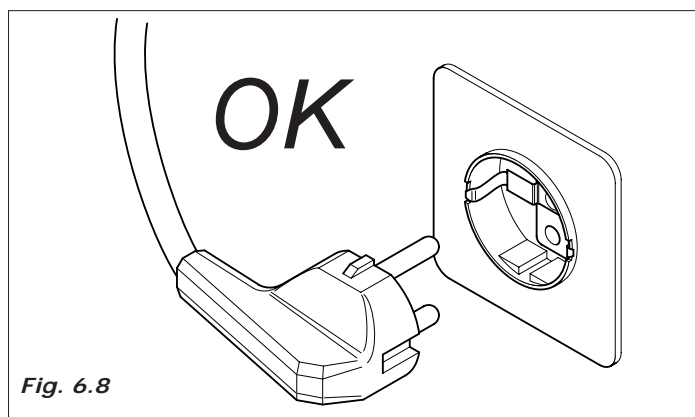


Fig. 6.8

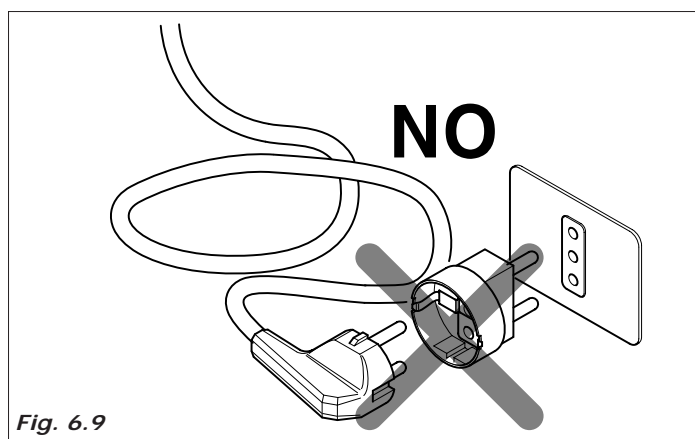


Fig. 6.9

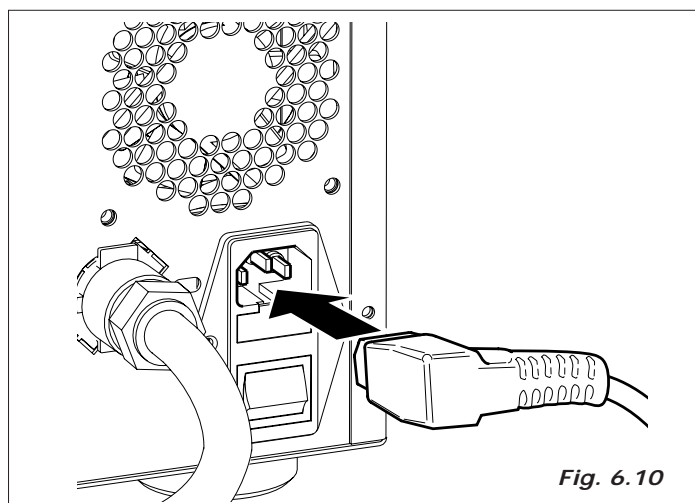


Fig. 6.10

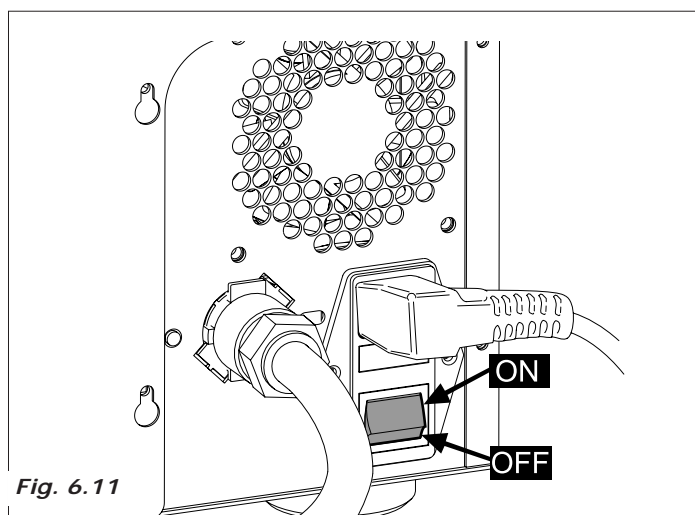


Fig. 6.11



6.6 Instalação

6.6.1 Enchimento circuito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.

A sequência das operações será:

- acionamento do distribuidor

Modalidades antes da 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.

- o enchimento para quando for alcançado o nível máximo.

26 / 08 / 05

Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais resíduos da caldeira (Fig. 6. 13).

Modalidades antes da auto-instalação

Para Mono caldeira Expresso:

No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.

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

O procedimento será executado com a resistência apagada.

No final o display mostrará uma data.

Para Caldeira Solúvel:

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



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

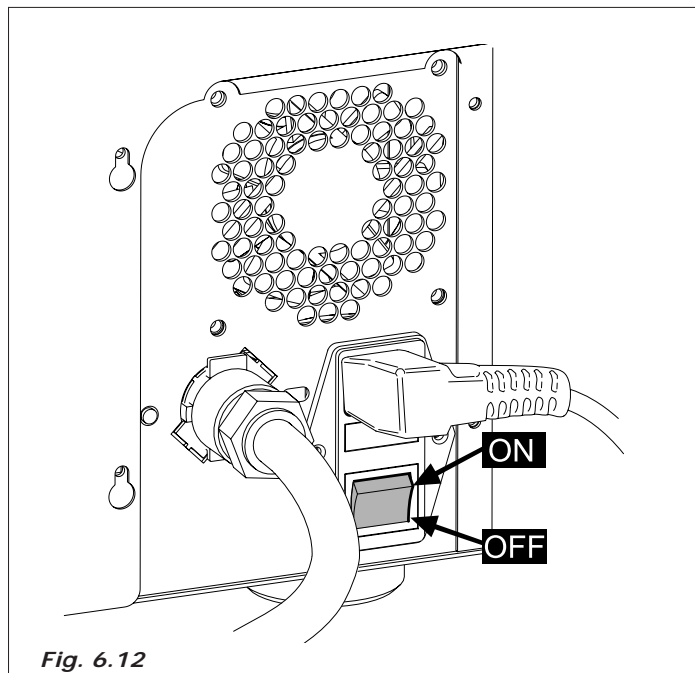


Fig. 6.12

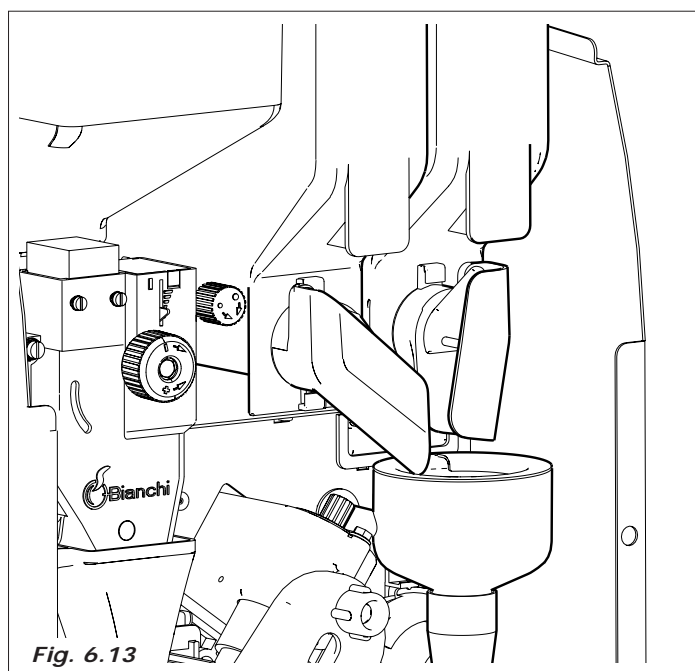


Fig. 6.13

6.6.2 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível 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



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

- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.6. 15)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.6. 16). Por tudo na solução anteriormente preparada

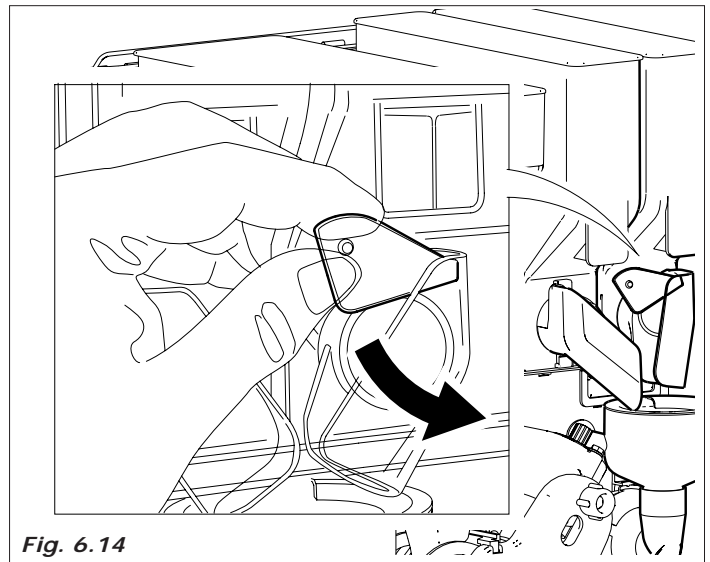


Fig. 6.14

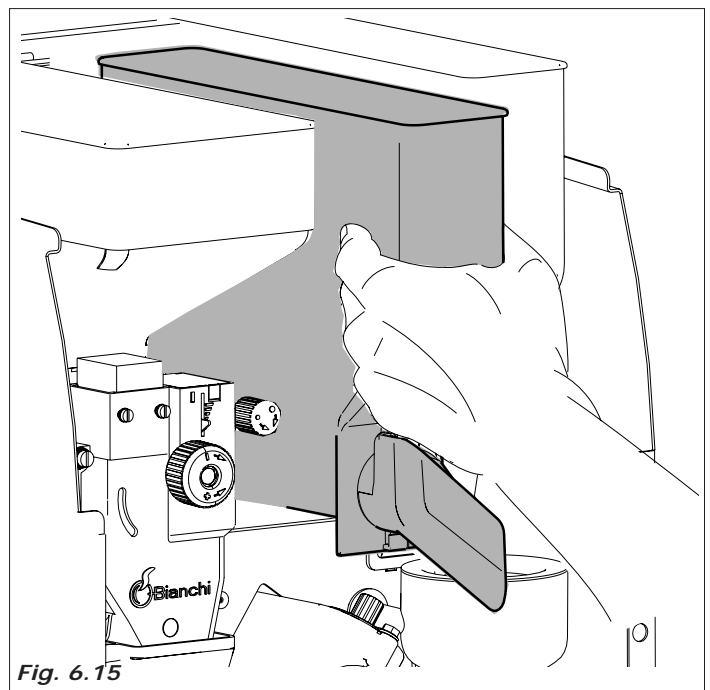


Fig. 6.15

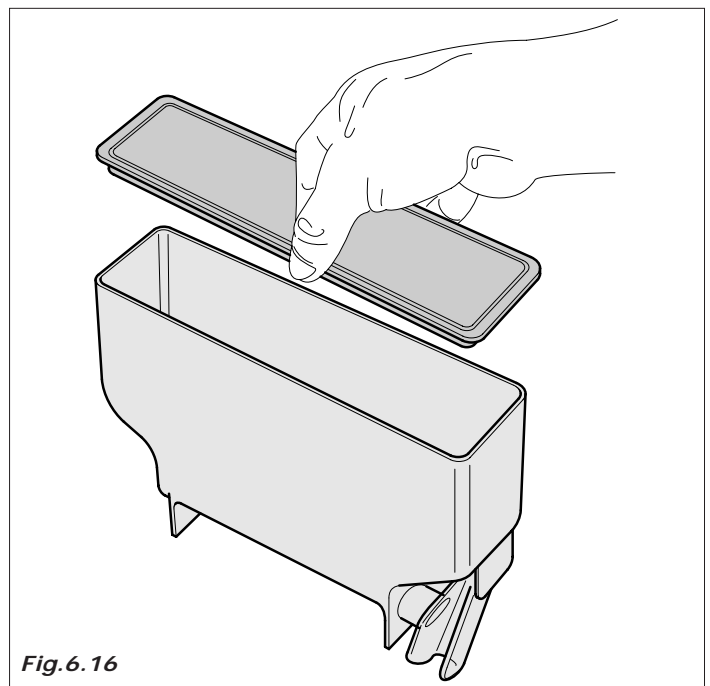
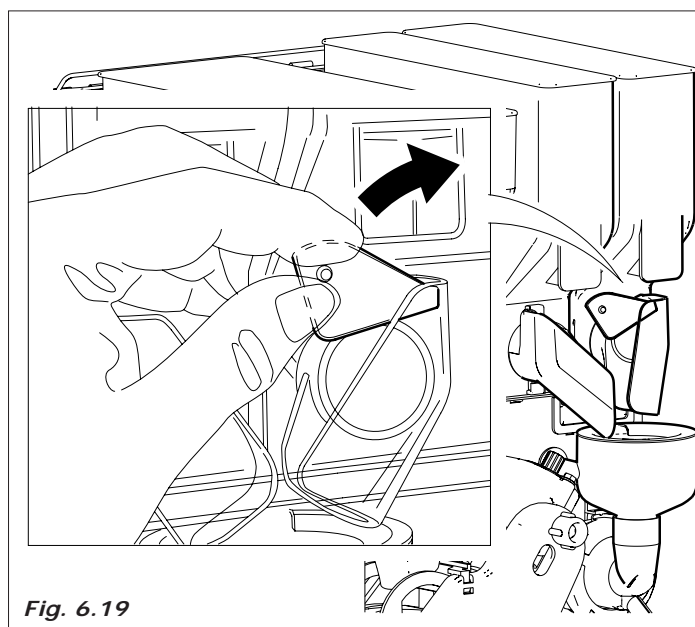
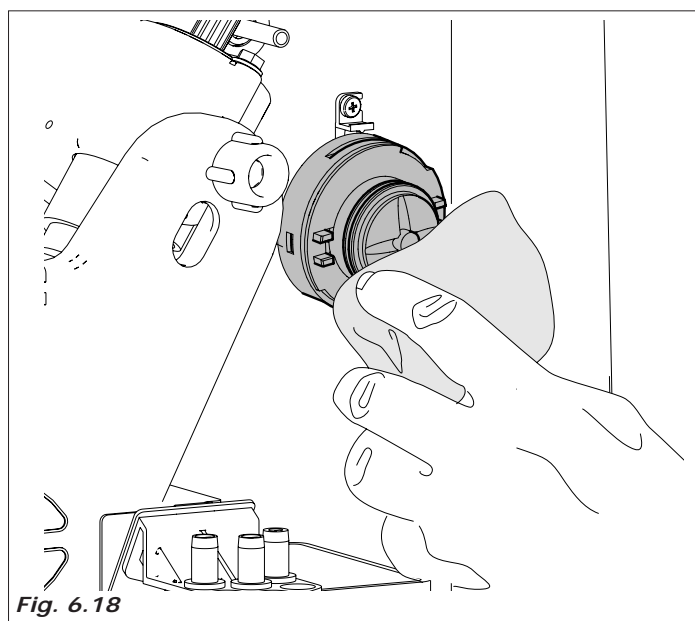
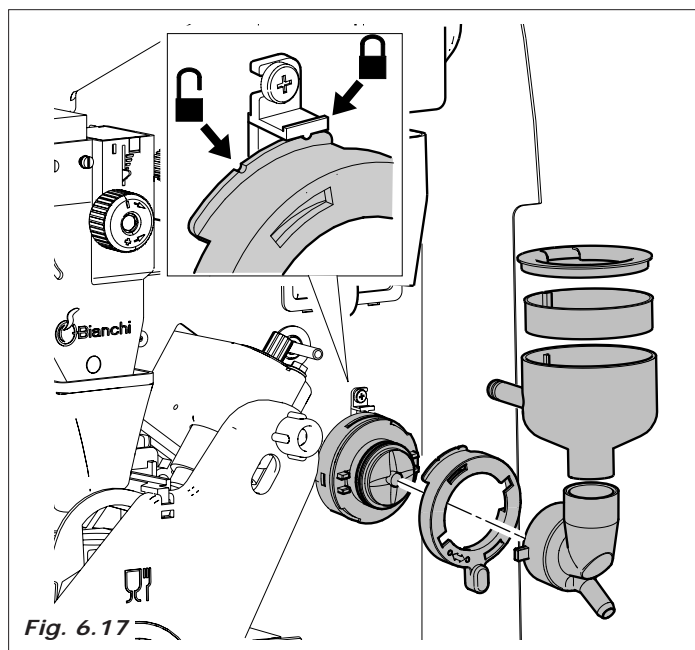


Fig.6.16

- 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)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig. 6. 18)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor

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

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





6.7 Carga produtos (com a máquina desligada)

6.7.1 Carga recipientes

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

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

- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.6.22 - Fig.6.23)
- verificar que não haja grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade excessiva, para o consumo previsto no tempo das cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

6.7.2 Instalação sistemas de pagamento

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

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

Entrar na programação para a taragem.

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

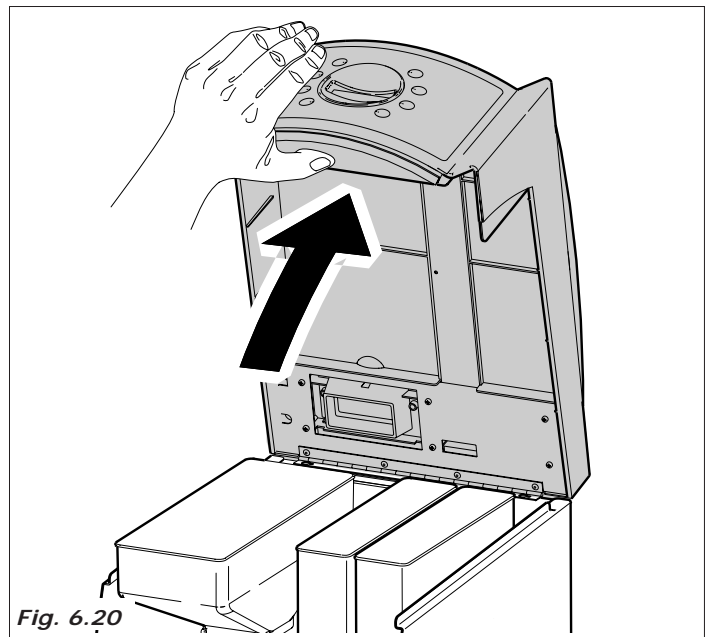


Fig. 6.20

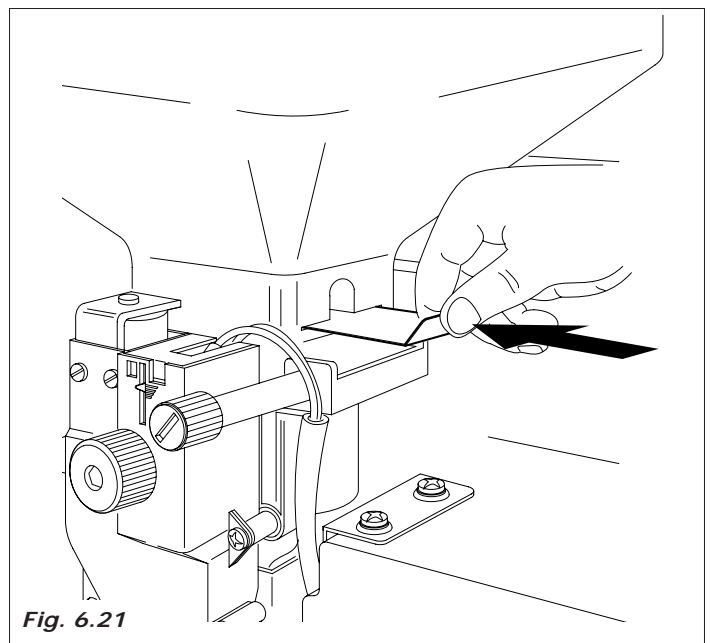


Fig. 6.21

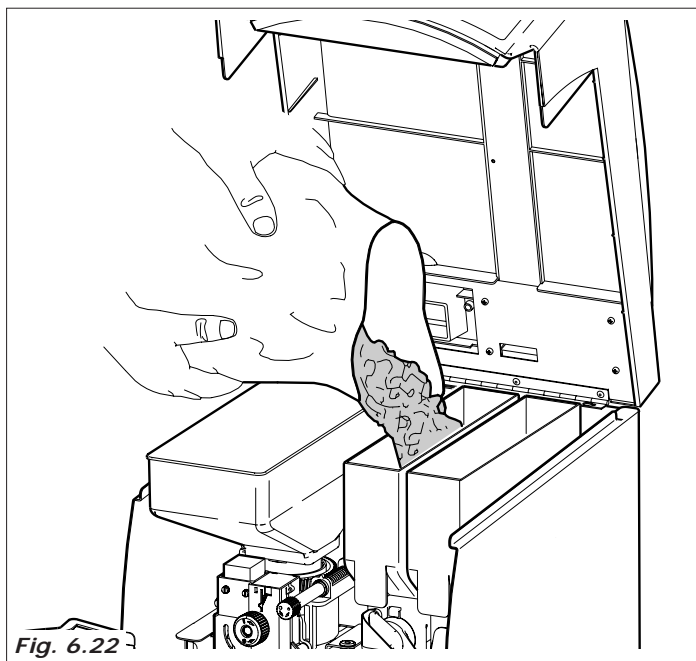


Fig. 6.22

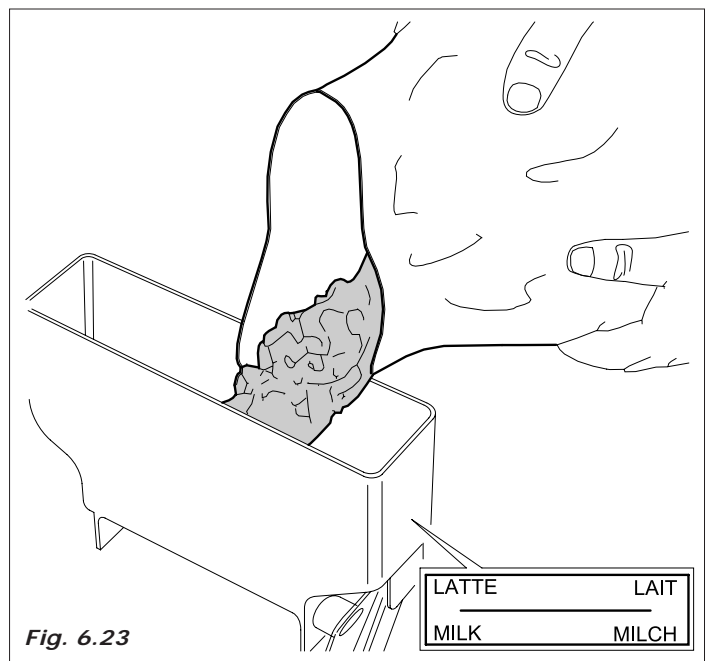


Fig. 6.23

7.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

CONFIGURAÇÃO

Será possível configurar a máquina como expresso BVM303E, moído BVM303M ou instant BVM303S.

O tipo de máquina somente será programável a partir de aplicativo Windows. As gestões a seguir serão implementadas para todas as BVM303:

- . Interface modem GSM
- . Interface Irda
- . Gestão VSPS com funções de programação firmware, dados calibragem, dados auditoria e mensagens.
- . Chave calibragens, chave dados de venda.
- . Chip card decontadores.
- . Sistemas de pagamento Paralelo, Executive, Executive ECS, Executive PH, MDB.
- . Chip relógio.
- . Entrada sensor copo.
- . Gestão leiteira.
- . Gestão entrada Free.
- . Máximo 4 válvulas solenóides, incluída Ev entrada água.

Somente para BVM303E:

- . Flowmeter.
- . Conjunto.
- . Moedor
- . Gestão de uma caldeira tipo expresso.
- . Máximo 3 motoredutores.
- . Máximo 1 mixer.
- . Válvula solenóide café fixa em OUT3 pin 3
- . Liberação café em OUT2 pin 9

Somente para BVM303M:

- . Flowmeter.
- . Conjunto.
- . Moedor
- . Gestão de uma caldeira tipo expresso.
- . Máximo 4 motoredutores.
- . Máximo 2 mixer.
- . Válvula solenóide café fixa em OUT3 pin 3
- . Pó 4 em OUT5 pin 1
- . O pó relativo ao café moído deverá ser programado como pó associado à válvula solenóide café.

Somente para BVM303S:

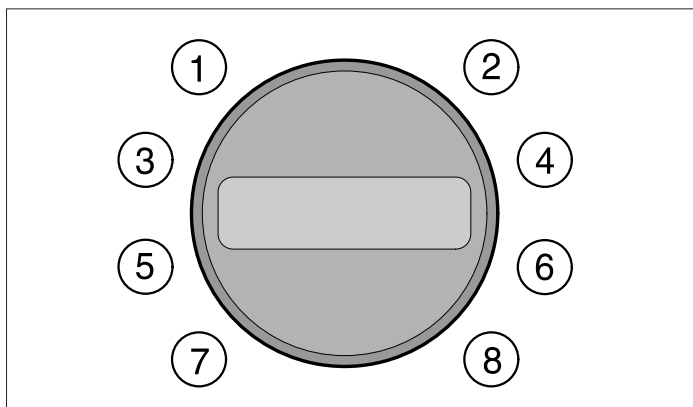
- . Entrada sondas de nível
- . Gestão de uma caldeira tipo polisulfone.
- . Máximo 4 motoredutores.
- . Máximo 2 mixer.
- . Pó 4 em OUT5 pin 1
- . Bomba rotativa 24V em OUT2 pin2
- . Bomba entrada água 220Vac em OUT4

ESTADO NORMAL

BOTÕES

Os botões assumirão os seguintes significados:

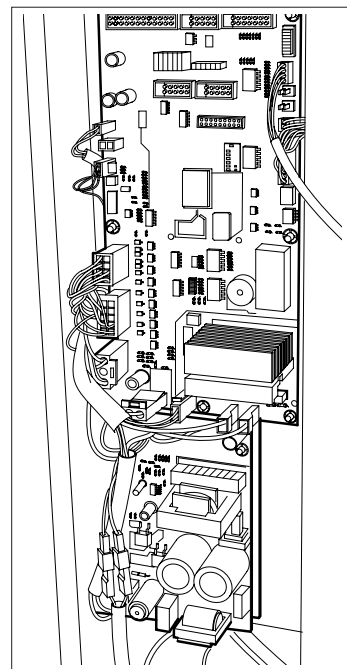
- Tecla 1: Seleção 1
- Tecla 2: Seleção 2
- Tecla 3: Seleção 3
- Tecla 4: Seleção 4
- Tecla 5: Seleção 5
- Tecla 6: Seleção 6
- Tecla 7: Seleção 7
- Tecla 8: Seleção 8



Na parte traseira da placa:

Tecla P: Programação

Tecla M: Manutenção



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

Programando em uma das duas teclas a pré-seleção DP1 ou DP2, pressionando a tecla DP1 ou DP2 de pré-seleção e, sucessivamente, outra tecla, ativar-se-ão as seleções de 9 a 24 conforme a tabela a seguir:

Número tecla	BVM303
DP1 + Tecla 1	Seleção 9
DP1 + Tecla 2	Seleção 10
DP1 + Tecla 3	Seleção 11
DP1 + Tecla 4	Seleção 12
DP1 + Tecla 5	Seleção 13
DP1 + Tecla 6	Seleção 14
DP1 + Tecla 7	Seleção 15
DP1 + Tecla 8	Seleção 16
DP1 + Tecla 9	
DP1 + Tecla 10	
DP1 + Tecla 11	
DP1 + Tecla 12	
DP2 + Tecla 1	Seleção 17
DP2 + Tecla 2	Seleção 18
DP2 + Tecla 3	Seleção 19
DP2 + Tecla 4	Seleção 20
DP2 + Tecla 5	Seleção 21
DP2 + Tecla 6	Seleção 22
DP2 + Tecla 7	Seleção 23
DP2 + Tecla 8	Seleção 24
DP2 + Tecla 9	
DP2 + Tecla 10	
DP2 + Tecla 11	
DP2 + Tecla 12	

Nota: obviamente, nas teclas programadas como pré-seleções, as relativas seleções não estarão disponíveis. Exemplo: Tecla 1 = DP1, as seleções 1,9,17 não se encontrarão disponíveis.

1. ALARMES BLOQUEANTES

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

2. RESET

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

3. AQUECIMENTO

Aguardar Mensagem visualizada quando da ligação
Aquecimento após o reset se a caldeira resultar estar abaixo da temperatura mínima. Pode-se forçar a saída do estado de aquecimento pressionando duas vezes o botão manutenção. Em tal caso não será visualizada a escrita Aguardar na linha 1.

4. LAVAGEM

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

5. ALIMENTAÇÃO

Aguardar Mensagem visualizada durante a
Alimentação alimentação de uma bebida.

6. PRONTA

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

7. STAND-BY

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

ITENS ACESSÍVEIS A PARTIR DO DISTRIBUIDOR

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

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

MENU DE ACESSO

Código
00000

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

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

MENU (ESCOLHA MENU)

Escolha menu
Configuração

Os submenus selecionáveis são os seguintes:

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

MENU 1 (CONFIGURAÇÃO)

Sens. copos Habilita o sensor copos.
Não Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Açúcar expr. Habilita o açúcar expresso.
Não Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Reservatório auton. Programa o tipo de gestão carregamento
Não água.
Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

MENU 2 (OPÇÕES)

Número máquina Programa o número máquina do D.A.
00000000 É memorizado na memory board da placa Master e do slave principal.
Os valores admissíveis são: 0÷99999999.
Número Locação Programa o número de locação do D.A.
00000 Os valores admissíveis são: 0÷65535.
Número Cliente Programa o número cliente do D.A.
00000 Os valores admissíveis são: 0÷65535.
Idioma Programa o idioma do D.A.
Italiano São possíveis 9 idiomas. A mensagem na linha 2 é a mensagem nº 169 do file mensagens.
Currency Code Programa o currency code.
000 Os valores admissíveis são: 0÷999.
Código 1 Programa a senha para acessar o
00000 menu completo.
Os valores admissíveis são: 0÷99999.
Código 2 Programa a senha para acessar o
00001 menu reduzido.
Os valores admissíveis são: 0÷99999.
Código 3 Programa a senha para acessar o
00002 menu vendas.
Os valores admissíveis são: 0÷99999.
Nível EVA-DTS Programa o nível de dados EVA-DTS a ser
3 descarregado com palmar, Modules e do PC.
Os valores admissíveis são: 1÷3
Moagem instant. Habilita a moagem instantânea.
Não Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Lavagem Habilita a lavagem.
Não Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

Ciclo lavagem
Não

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

MENU 3 (TEMPERATURA)

Temp. caldeira
90 C

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

MENU 4 (TEMPOS E PATAMARES)

Timeout moedor
13.0 s

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

Patamar moedor
13.0 A

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

Timeout conjunto
10.0 s

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

Timeout bomba
30 s

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

Timeout carreg.
90 s

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

Tempo lavagem
10.0 s

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

Ventilador
60

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

MENU 5 (PRÉ-SELEÇÕES)

Pré-seleções
Tecla Txx

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

MENU 5.1 (PRÉ-SELEÇÕES TXX)

Tipo pré-sel. Txx
Nenhuma pré-sel

Inserção do tipo de pré-seleção associada à tecla Txx. Os valores admissíveis são:

1. Nenhuma pré-sel: Nenhuma pré-seleção
2. Sem produto: Sem produto
3. Duplo produt. 1: Duplo produto 1
4. Duplo produt. 2: Duplo produto 2
5. INC produto: Incrementa produto
6. DEC produto: Decrementa produto
7. Pré-seleção ge.: Pré-seleção genérica
8. Leiteira usuário: Leiteira usuário
9. Copo: Copo
10. Não Copo: Não Copo

Produto pré. Txx
Solúvel 1

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

Tecla INC Txx
01

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

Tempo prod. Txx
00,0s

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

Tempo + prod.Txx
00,0s

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

Habil. extra Txx
Não

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

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

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

Nº quadrados barra	Dose solúvel	Extra-dose solúvel	Dose alimentada
0	4	2	0
1	4	2	1
2	4	2	2
3	4	2	3
4	4	2	4
5	4	2	4,5
6	4	2	5
7	4	2	5,5
8	4	2	6

MENU 6 (DOSES)

Doses
Bebida Pxx

É selecionada a bebida a ser programada.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.

MENU 6.1 (PROGRAMAÇÃO BEBIDA)

Bebida? Pxx
Não

Habilitação alimentação bebida.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.
Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

Leiteira Pxx
00

Programa o número de leiteiras associadas à bebida. Com Pxx que vai de P1 a P24.
Os valores admissíveis são: 0÷99. Se zero a gestão da leiteira está desabilitada.

Copo? Pxx
Não

Habilitação fornecimento do copo.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.
Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

Espátula? Pxx
Não

Habilitação fornecimento da espátula.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.
Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

Grátis Pxx
Não

Habilita a alimentação gratuita.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.
Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

Tempo açúcar Pxx
00.0 s

Programa o tempo para o açúcar expresso.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.
Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.

Ev. Nr. Pxx
0

Programa o número da válvula solenóide.
Com Pxx que vai de P 1 a P24.
indica ordem da válvula solenóide: 1, 2.
Os valores admissíveis são: 0 ÷ máximo número de válvulas solenóides.

# Ev. P××	Programa a dose da válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide:1,2,3. Os valores admissíveis são: 0÷999 cc para máquinas expresso. 0÷99,9 s para máquinas solúveis.
# Ev. P××	Programa o atraso da válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. (*) # indica ordem da válvula solenóide:1,2,3. Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev. Mixer P××	Programas o tempo mixer combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide:1, 2. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev. Mixer P××	Programa o atraso mixer combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide: 1, 2. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. × P××	Programa o tempo solúvel × (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide:1,2,3. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. × P××	Programa o atraso solúvel × (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide: 1,2,3. (*) Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. × P××	Programa o tempo de on do solúvel × (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide:1,2,3. (*). Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.
# Ev.sol. × P××	Programa o tempo de off do solúvel × (1÷3) combinado à válvula solenóide. Com P×× que vai de P 1 a P24. # indica ordem da válvula solenóide:1,2,3. (*). Os valores admissíveis são: 0.0÷25.5 s.

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

MENU 7 (ITEM NUMBER)

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

MENU 8 (SISTEMAS DE PAGAMENTO)

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

MENU 8.1 (PARÂMETROS GERADOS)

Protocolo	Programa o tipo de sistema de pagamento. As escolhas possíveis são:
Paralelo	Paralelo : Seletor de moedas
	Executive : Sistema Executive
	ECS dif. : Sistema Executive com ECS diferenciado
	Price Holding : Sistema Executive com Price Holding
	Moedeiras MDB: Sistema MDB

Ponto decimal 000.00	Programa o ponto decimal para protocolo paralelo. Os valores admissíveis são: 00000, 0000.0, 000.00, 00.000. Visível somente se protocolo Paralelo programado.
Timeout credito 000 s	Programa o timeout credito. Os valores admissíveis são: 0÷180 s. Visível somente se protocolo Paralelo ou MDB programado.
Multi-venda Não	Programa a gestão da múlti-venda. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo Paralelo ou MDB programado.
Timeout preço 10.0 s	Programa o timeout preço. Os valores admissíveis são: 02.0÷25.0 s. Visível somente se protocolo Executive ECS ou PH programado.
Troco logo Não	Habilita a função de troco logo. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Não visível se protocolo Paralelo programado.
Troco máximo 00.00	Programa o troco máximo. Os valores admissíveis são: 0÷9999 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.
Crédito máx moed. 000.00	Programa o crédito máximo para as moedas. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.
Crédito máx cha. 000.00	Programa o crédito máximo para a chave. Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a visualização depende do ponto decimal. Visível somente se protocolo MDB programado.
Troca moedas Não	Habilita a função de troca moedas. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
Ignora ExChg Não	Habilita a função de ignorar o exact change. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
Habil. Token Não	Habilita a gestão dos Token. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
Troco para Token Não	Habilita a possibilidade de dar troco aos Token. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Recarga Token Não	Habilita a possibilidade de recarregar sistemas chave com crédito proveniente dos Token. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
ExChg & Token Não	Habilita a função de exact change e Token. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
Recarga chave Não	Habilita a possibilidade de recarregar a chave. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
Céd. Para rec. Não	Habilita a possibilidade de recarregar a chave com cédulas. Os valores admissíveis são: Não ou Sim. Visível somente se protocolo MDB programado.
Nív. Mín. tubo × 10	Programa o nível mínimo de moedas para o tubo ×. Com × =1÷5. Os valores admissíveis são: 1÷20. Visível somente se protocolo MDB programado.



Token x
000.00

Programa o valor associado ao Token x.
Com x = 1÷3. Os valores admissíveis são:
0÷65535 e a visualização depende do ponto
decimal. Visível somente se protocolo MDB
programado.

MENU 8.2 (MOEDA LINHA)

Moeda xx
000.00

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

MENU 8.3 (CÉDULA LINHA)

Cédula xx
000.00

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

MENU 8.4 (HABILITA MOEDA)

Habil. moeda xx
Sim

Habilita a moeda indicada com xx.
Com xx = 1÷16.
Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

MENU 8.5 (HABILITA CÉDULA)

Habil. Céd. xx
Sim

Habilita a moeda indicada com xx.
Com xx = 1÷16.
Os valores admissíveis são: Não ou Sim.

MENU 9 (PREÇOS)

Preço xx
001.00

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

MENU 10 (PREÇO – SELEÇÕES)

Tudo a preço 1
Não

Programa que todas as seleções sejam
associadas ao preço 1. Os valores admissíveis
são: Não ou Sim.

Preço pres. xxx
nn -vvvvvv

Programa o preço associado à
pré-seleção xxx. Significado dos campos:
xxx indica o nº da pré-seleção
vvvvvv indica o preço associado ao
parâmetro nn
nn parâmetro a ser programado,
valores admitidos (1÷50)

Preço P##
nn -vvvvvv

Associa o preço à relativa seleção.
Significado dos campos:
indica a seleção
vvvvvv indica o preço associado ao
parâmetro nn
nn parâmetro a ser programado, valores
admitidos (1÷50)

Preço leiteira P##
nn -vvvvvv

Associa o preço à relativa leiteira.
Significado dos campos:
indica a seleção
vvvvvv indica o preço associado ao
parâmetro nn
nn parâmetro a ser programado,
valores admitidos (1÷50)

Preço set. A##
nn -vvvvvv

Associa o preço ao relativo setor Vega.
Significado dos campos:
indica o setor
vvvvvv indica o preço associado ao
parâmetro nn
nn parâmetro a ser programado,
valores admitidos (1÷50)

MENU 11 (DESCONTOS)

Desconto xxx
000.00

Programação dos descontos.
Os caracteres xxx indicam o número do
desconto que está sendo programado e pode
variar de 1 a 50.

Desconto chave xxx
000.00

Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a
visualização depende do ponto decimal.
Programação dos descontos chave.
Os caracteres xxx indicam o número do
desconto que está sendo programado e pode
variar de 1 a 50.
Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a
visualização depende do ponto decimal.

Desconto se não copo
000.00

Programação do desconto se
alimentação sem copo.
Os valores admissíveis são: 0÷65535 e a
visualização depende do ponto decimal.

Desconto pres. xxx
nn -vvvvvv

Programação do desconto associado à
pré-seleção xxx. Significado dos campos:
xxx indica o nº da pré-seleção
vvvvvv indica o desconto associado ao
parâmetro nn
nn parâmetro a ser programado,
valores admitidos (1÷50)

MENU 12 (PROMOÇÕES)

Promoção cashless
No

Habilitação à promoção com sistema
MDB cashless. Os valores admissíveis são:
Sim, Não

Calendário

Programação do tipo de promoção. As
escolhas possíveis são:

: nenhuma
Diário : diário
Semanal : semanal
Mensal : mensal

Semanal x
Su

Programação do happy-hour semanal x.
Com x = 1÷4.
Visível somente se calendário = semanal.
As escolhas possíveis são:

Su : Domingo
Mo : Segunda-feira
Tu : Terça-feira
We : Quarta-feira
Th : Quinta-feira
Fr : Sexta-feira
Sa : Sábado

Mensal x
01

Programação do happy-hour mensal x.
Com x = 1÷4.
Visível somente se calendário = mensal. Os
valores admissíveis são: 1÷31

Início x
00:00

Programa a hora de início da faixa x.
Com x = 1÷4. Visível somente se calendário
diferente de nenhum. O formato é: horas:
minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos
de 0÷59.

Fim x
00:00

Programa a hora de fim da faixa x.
Com x = 1÷4. Visível somente se calendário
diferente de nenhum. O formato é: horas:
minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos
de 0÷59.

MENU 13 (VENDAS)

Vendas
Rec. tot. n. a.

Os sub menus selecionáveis são os seguintes:
1. Recebimento total quente
("Rec. tot. Quente")
2. Recebimento total ("Recebimento total")
3. Desconto ("Desconto")
4. Overpay ("Overpay")
5. Batidas totais ("Batidas totais")
6. Batidas pagas ("Batidas pagas")
7. Grátis ("Grátis")
8. Leiteira ("Leiteira")
9. Teste ("Teste")
10. Pré-seleções ("Pré-seleções")
11. Moedas ("Moedas")
12. Cédulas ("Cédulas")
13. Código vendas ("Código vendas")
14. Audit moedeira ("Audit moedeira")

MENU 13.1 (RECEBIMENTO TOTAL QUENTE)

Rec.tot.Quente na 0.00	Visualiza o contador do recebimento total quente que não pode ser zerado. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Rec.tot.Quente 0.00	Visualiza o contador do recebimento total quente que pode ser zerado. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.

MENU 13.2 (RECEBIMENTO TOTAL)

Recebimento tot. na 0.00	Visualiza o contador do recebimento total que não pode ser zerado. Valor máximo é 4294967295. A visualização depende do ponto decimal.
Recebimento total 0.00	Visualiza o contador do recebimento total que pode ser zerado. Valor máximo é 4294967295. A visualização depende do ponto decimal.

MENU 13.3 (DESCONTO)

Desconto 0.00	Visualiza o contador do desconto. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
---------------	---

MENU 13.4 (OVERPAY)

Overpay 0.00	Visualiza o contador do overpay. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
--------------	--

MENU 13.5 (BATIDAS TOTAIS)

Bat. tot. n.a. 0	Visualiza o contador das batidas totais que não pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Batidas totais 0	Visualiza o contador das batidas totais que pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.

MENU 13.6 (BATIDAS PAGAS)

Bat. pagas n.a 0	Visualiza o contador das batidas pagas que não pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Batidas pagas 0	Visualiza o contador das batidas pagas que pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Batidas P## 0	Visualiza o contador das batidas das seleções. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica a seleção
Batidas A## 0	Visualiza o contador das batidas das seleções Vega. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica o setor

MENU 13.7 (GRÁTIS)

Tot. Grátis n.a 0	Visualiza o contador das batidas totais grátis que não pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Total Grátis 0	Visualiza o contador das batidas totais grátis que pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Grátis P## 0	Visualiza o contador das batidas grátis das seleções. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica a seleção
Grátis A## 0	Visualiza o contador das batidas grátis das seleções Vega. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica o setor

MENU 13.8 (LEITEIRA)

Tot. Leiteira n.a 0	Visualiza o contador das batidas totais leiteira que não pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Total leiteira 0	Visualiza o contador das batidas totais leiteira que pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Leiteira P## 0	Visualiza o contador das batidas leiteira das seleções. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica a seleção

MENU 13.9 (TESTE)

Tot. Teste n.a 0	Visualiza o contador das batidas totais teste que não pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Total Teste 0	Visualiza o contador das batidas totais teste que pode ser zerado. Valor máximo é 16777251.
Teste P## 0	Visualiza o contador das batidas teste das seleções. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica a seleção
Teste A## 0	Visualiza o contador das batidas teste das seleções Vega. Valor máximo é 65535. Significado dos campos: ## indica o setor

MENU 13.10 (PRÉ-SELEÇÕES)

Pré-seleção x x 0	Valor máximo é 65535.
-------------------	-----------------------

MENU 13.11 (MOEDAS)

Moeda x x 0	Visualiza o contador da moeda x x. Com x x = 1 ÷ 16. Valor máximo é 65535.
-------------	--

MENU 13.12 (CÉDULAS)

Cédula x x 0	Visualiza o contador da cédula x x. Com x x = 1 ÷ 16. Valor máximo é 65535.
--------------	---

MENU 13.13 (CÓDIGO VENDAS)

Código vendas 00002	Programa a nova senha para acessar o menu vendas. Os valores admissíveis são: 0 ÷ 99999
Código 0000	É solicitada a inserção da senha para acessar o procedimento de cancelamento dos dados de venda que podem ser zerados.
Subst. Código? Não	Solicita confirmação para a eventual substituição da senha para acessar o procedimento de cancelamento dos dados de venda que podem ser zerados. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Código 0001	Programa a nova senha para acessar o procedimento de cancelamento dos dados de venda que podem ser zerados. Os valores admissíveis são: 0 ÷ 9999. Eventualmente tal valor tem precedência sobre a senha fixa 9999 para o cancelamento dos dados que não podem ser zerados.
Zerar? Não	Confirma-se o desejo de zerar os dados de venda. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Clearing...	Estado de espera cancelamento dados de venda. Somente no fim do cancelamento aparecerá OK!!! na linha 2 e será possível prosseguir.

MENU 13.14 (AUDIT MOEDEIRA)

Aut. Tub. 0.00	Valor das moedas inseridas nos tubos automaticamente. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Man. Tub. 0.00	Valor das moedas inseridas nos tubos manualmente. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Aut. em. 0.00	Valor das moedas retiradas dos tubos automaticamente. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Man. em. 0.00	Valor das moedas retiradas dos tubos manualmente. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Acc. CP. 0.00	Valor das moedas carregadas na chave. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Add. CP. 0.00	Valor das moedas descarregadas da chave. Valor máximo é 16777251. A visualização depende do ponto decimal.
Código 0000	É solicitada a inserção da senha para acessar o procedimento de cancelamento dos dados audit moedeira.
Subst. Código? Não	Solicita confirmação para eventual substituição da senha para acessar o procedimento de cancelamento dos dados audit moedeira. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Código 0001	Programa a nova senha para acessar o procedimento de cancelamento dos dados audit moedeira. Os valores admissíveis são: 0÷9999
Zerar? Não	Confirma-se o desejo de zerar os dados audit moedeira. Os valores admissíveis são: Não ou Sim.
Clearing...	Estado de espera cancelamento dos dados audit. Somente no fim do cancelamento aparecerá OK!!! na linha 2 e será possível prosseguir.

MENU 14 (AÇÃO PREVENTIVA)

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

Recarga fundos 050	Valor recarga fundos café. Valores admissíveis: 0-255
Fundos café 000	Decontador fundos café. Decrementado a cada alimentação de café. Valores admissíveis: 0-255

MENU 15 (DECONTADORES)

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

MENU 15.1 (PARÂMETROS GERAIS)

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

MENU 15.2 (VALORES DECONTADORES)

Decont. Pó x 00000	Valor decontador pó x, com x=1 – máx nº pós. Valores admissíveis: 0-65535
Decont. Grãos 00000	Valor decontador grãos. Valores admissíveis: 0-65535
Decont. Copos 00000	Valor decontador copos. Valores admissíveis: 0-65535
Decont. set.Axx 00000	Valor decontador setor Vega xx, com xx=1–máx nº setores. Valores admissíveis: 0-65535

MENU 15.3 (RESERVA)

Reserva Pó. x 00000	Valor reserva decontador pó x, com x=1–máx nº pós. Valores admissíveis: 0-65535
Reserva Grãos 00000	Valor reserva decontador grãos. Valores admissíveis: 0-65535
ReservaCopus 00000	Valor reserva decontador copos. Valores admissíveis: 0-1000

MENU 15.4 (RECARGA)

Recarga Pó. x 00000	Valor recarga decontador pó x, com x=1–máx nº pós. Valores admissíveis: 0-99999.9
Recarga Grãos 00000	Valor recarga decontador grãos. Valores admissíveis: 0-99999.9
Recarga Copos. 00000	Valor recarga decontador copos. Valores admissíveis: 0-65535

MENU 16 (RELÓGIO)

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

MENU 16.1 (SET HORA E MINUTOS)

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

MENU 16.2 (DATA)

Data
We 23/11/05

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

MENU 16.3 (LIGAR - DESLIGAR)

D.A. Off
Não

Habilita o desligamento das caldeiras na máquina Off. Valores admissíveis: Não e Sim.

Início x
00:00

Programa a hora de início da faixa x.
Com x = 1÷2.
O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

Fim x
00:00

Programa a hora de fim da faixa x.
Com x = 1÷2.
O formato é: horas:minutos. As horas vão de 0÷23 e os minutos de 0÷59.

A faixa programada é relativa à função faixa de ligação ou faixa de desligamento em função da habilitação "desligamento" programável por meio do programa windows.
Se o início for maior ou igual ao fim a faixa não é habilitada.

MENU 16.4 (LAVAGENS)

Lavagem x
00:00

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

MENU 17 (CONEXÃO REMOTA)

INTENS. SINAL
nn x G

Visualização dos dados do sinal GSM e serviço GPRS.
Significado dos campos:
nn intensidade sinal GSM
x modo de conexão
G se visível presença do serviço GPRS

Telemetria
NONE

Programa o tipo de telemetria a ser utilizada.
As escolhas possíveis são:
NONE : Nenhuma telemetria
Bianchi : Telemetria Bianchi
As mensagens são fixas.

MENU 18 (DADOS DE DEFAULT)

Código
0000

É solicitada a inserção da senha para acessar o menu de recarga dados de default.
A senha é constante e vale 6666.

Recarga
Não

Confirma-se caso se deseje recarregar os dados com aqueles de default. Os valores admissíveis são: NÃO ou SIM.

Recarga
Waiting...

Estado de espera restabelecido dos dados de default. Terminado o carregamento aparecerá OK!!! na linha 2 e será possível prosseguir.
Nota: Para tornar os dados carregados efetivos ligar novamente a máquina.

8.0 FUNCIONAMENTO

GESTÃO RESET QUANDO DA LIGAÇÃO

Quando da ligação é efetuado um reset que consiste na ativação (se presentes) do conjunto e translador para posicioná-los na posição de repouso.

VISUALIZAÇÕES

Durante o reset na ligação visualizam-se as seguintes mensagens:

Diagnose

Reset

GESTÃO EM MÁQUINA PRONTA

VISUALIZAÇÕES

Durante o funcionamento normal em stand-by visualizam-se as seguintes mensagens:

- Na linha 1 alternam-se as 4 mensagens MS0014, MS0015, MS0016, MS0017. Estando em Exact change a mensagem MS0017 será substituída pela MS0018. Se tudo for programado com preço 1 com preço 1 nulo (vendas grátis) visualizar-se-ão somente 2 mensagens: MS0014, MS0015.

- Na linha 2 visualizar-se-á a mensagem MS0030.

Por exemplo ver-se-á no display:

Escolher produto

Pronta

GESTÃO LAVAGEM

ATIVAÇÃO PROCEDIMENTO

O procedimento de lavagem pode ser ativado nos seguintes modos:

- Se o ciclo de lavagem (Menu Opções) estiver habilitado o procedimento é ativado 30 minutos após a ligação e sucessivamente após 720 minutos (12 horas)
- Se estiver habilitada a lavagem com relógio (Menu Opções) o procedimento é ativado na hora programada (Menu Lavagem) desde que a máquina não esteja alimentando ou em manutenção.
- Se a tecla dedicado for pressionada quando em manutenção.

PROCEDIMENTO

São ativadas em seqüências as válvulas solenóides e os mixer relativos por um tempo programado no parâmetro "tempo lavagem" presente no menu Tempos e patamares. Se presente o conjunto é levado para a posição de alimentação e sucessivamente para a posição de repouso. A dose programada como "tempo lavagem" será em cc se a máquina prever o flowmeter e, caso contrário, em segundos.

GESTÃO RESISTÊNCIAS

O tipo de caldeira, e relativa gestão resistência, são programados pelo software em função do tipo de máquina programada. As associações respeitam a seguinte tabela:

Tipo de Máquina	Tipo de caldeira
BVM303E	Expresso
BVM303M	Expresso
BVM303S	Polisulfone
BVM303O	Expresso

GESTÃO RTC

Se presente o chip relógio permite dispor de data e hora na gravação dos alarmes e no envio dos dados EVA-DTS. Também permite a programação de vendas por faixas horárias, lavagens e ligações do distribuidor programadas, envio de dados GSM. A programação do menu relógio permite a regulação do mesmo e a programação das funções acima expostas. Alguns dados somente podem ser programados a partir do aplicativo WinBianchi.

GESTÃO SISTEMAS DE PAGAMENTO

A programação é possível no menu "Sistemas de pagamento" dos seguintes sistemas:

- Paralelo
- Executive
- Executive ECS
- Executive Price Holding
- MDB

SISTEMA PARALELO.

Este tipo de sistema de pagamento requer a programação dos seguintes parâmetros no menu "Sistemas de pagamento":

- Valor moeda 1-n e relativa habilitação
- Ponto decimal
- Multi-venda
- Time-out crédito

A gestão resulta desabilitada se a máquina se encontrar no estado de manutenção. O crédito é memorizado para permitir o desligamento do distribuidor sem que o crédito residual seja perdido. Se o sensor copo for habilitado a moeda 7 estará desabilitada. A inserção de moedas comporta o aumento do crédito do valor programado em "Valor moeda" e o relativo incremento dos contadores moedas.

No fim de uma alimentação o crédito residual, se não for nulo, é administrado em função da programação "Multi-venda Sim/Não".

Se "Multi-venda = Sim" o crédito fica disponível para alimentações sucessivas sem limites de tempo, enquanto se estiver em Não no fim da alimentação é inicializado o "Time-out crédito" no vencimento do qual o crédito residual será anulado e será incrementado o contador de Overpay. Se antes do vencimento do "Time-out crédito" for detectado um aumento de crédito (por ex. Inserção de moedas) o crédito continuará disponível mesmo após o vencimento do "Time-out crédito" à espera da alimentação sucessiva após a qual seguirá o mesmo procedimento.

Em caso de crédito insuficiente será visualizado o preço da seleção por um tempo de 2 segundos.

SISTEMA EXECUTIVE.

Este tipo de sistema de pagamento requer a programação dos seguintes parâmetros no menu "Sistemas de pagamento":

- Troco imediatamente

A gestão resulta desabilitada se a máquina se encontrar no estado de manutenção. Os preços devem estar programados na placa enquanto todos os contadores não são geridos.

A programação de valor moedas e cédulas não tem efeito.

Em caso de "Troco imediatamente = Sim" o moedeiro dará o troco no início da alimentação e não será mais possível efetuar eventuais aumentos de crédito; se estiver em Não o troco será dado no fim da alimentação.

Naturalmente o moedeiro deverá estar habilitado para dar o troco. Em caso de crédito insuficiente visualizar-se-á o preço da seleção por um tempo de 2 segundos.

SISTEMA EXECUTIVE ECS.

Este tipo de sistema de pagamento requer a programação dos seguintes parâmetros no menu "Sistemas de pagamento":

- Troco imediatamente
- Time-out preço

A gestão resulta desabilitada se a máquina se encontrar no estado de manutenção.

Os preços programados na placa não têm influência pois serão utilizadas as associações preço/seleção (1-10 se >10 default =10). A programação de valor moedas e cédulas não tem efeito. Todos os contadores não são geridos.

Em caso de "Troco imediatamente = Sim" o moedeiro dará o troco no início da alimentação e não será mais possível efetuar eventuais aumentos de crédito; se estiver em Não o troco será dado no fim da alimentação.

Naturalmente o moedeiro deverá estar habilitado para dar o troco.

Em caso de crédito insuficiente visualizar-se-á o preço da seleção por um tempo de pelo menos "Time-out preço". Caso se deseje usar a entrada FREE (venda a preço nulo), será enviado ao moedeiro uma solicitação de venda a preço 1, que obviamente deverá ser nulo.

Casos especiais: em caso de alimentações múltiplas com "Troco imediatamente = Não" antes do início da alimentação sucessiva será necessário aguardar o fim da alimentação em curso.

SISTEMA EXECUTIVE PRICE HOLDING.

Este tipo de sistema de pagamento requer a programação dos seguintes parâmetros no menu "Sistemas de pagamento":

- Troco imediatamente
- Time-out preço

A gestão resulta desabilitada se a máquina se encontrar no estado de manutenção. Os preços programados na placa não têm influência pois serão utilizadas as associações preço/seleção (1-50 típico). A programação de valor moedas e cédulas não tem efeito. Todos os contadores não são geridos.

Em caso de "Troco imediatamente = Sim" o moedeiro dará o troco no início da alimentação e não será mais possível efetuar eventuais aumentos de crédito; se estiver em Não o troco será dado no fim da alimentação. Naturalmente o moedeiro deverá estar habilitado para dar o troco. Em caso de crédito insuficiente visualizar-se-á o preço da seleção por um tempo de pelo menos "Time-out preço". Caso se deseje usar a entrada FREE (venda a preço nulo), será enviado ao moedeiro uma solicitação de venda a preço 1, que obviamente deverá ser nulo.

Casos especiais: em caso de alimentações múltiplas com "Troco imediatamente = Não" antes do início da alimentação sucessiva será necessário aguardar o fim da alimentação em curso.

SISTEMA MDB.

Este tipo de sistema de pagamento requer a programação dos seguintes parâmetros no menu "Sistemas de pagamento":

- Multi-venda
- Troco imediatamente
- Time-out crédito
- Trocador moedas
- Cédulas para recarga
- Ignorar Exact-Change
- Troco máximo (máx 255 com relativo ponto decimal)
- Crédito máximo moedas
- Crédito máximo chave
- Nível mínimo tubos 1-5
- Tubos em Exact-Change
- Habilitar Token
- Valor Token 1-3
- Trocar com Token
- Recarregar com Token
- Exact-Change e Token

Se a máquina estiver no estado de manutenção os moedeiros resultam desabilitados.

O crédito é memorizado para permitir o desligamento do distribuidor sem que o crédito residual seja perdido.

Em caso de crédito insuficiente visualizar-se-á o preço da seleção por um tempo de 2 segundos. Os preços são aqueles programados na máquina e é necessário habilitar moedas e cédulas, enquanto a programação de valor moedas e cédulas não tem efeito.

A inserção de moedas ou cédulas comporta o aumento do crédito e o relativo incremento dos contadores moedas ou cédulas. A programação de "Trocador de moedas = Não" inibe a alavanca do troco, enquanto se estiver habilitada o troco será dado, quando requerido, até o máximo programado em "Troco máximo" (pressionando a alavanca do troco várias vezes dá troco até o término do crédito). O sistema prevê a conexão do moedeiro, da chave e do leitor de cédulas.

Em função dos parâmetros programados ter-se-á a habilitação dos vários periféricos.

É necessário distinguir a descrição entre "crédito" e "crédito chave", cuja soma dará o crédito total disponível. Caso se encontre presente um crédito superior ao crédito máximo moedas programado o moedeiro e o leitor de cédulas resultarão desabilitados. O moedeiro, em função da programação do parâmetro "Ignorar Exact-Change", terá o seguinte funcionamento: se em Sim o moedeiro tentará dar o troco, quando solicitado, sem levar em conta as moedas presentes nos tubos.

Se em Não será levada em conta a programação de "Nível mínimo tubos" e "Tubos em Exact-Change". Será controlado que todos os tubos habilitados em "Tubos em Exact-Change" contenham um número de moedas superior ao programado em "Nível mínimo tubos".

Se esta condição não for respeitada a gestão do troco será desabilitada e o moedeiro somente aceitará moedas que entram nos tubos.

Se "Tubos em Exact-Change" não tiver nenhum tubo habilitado, a gestão do troco será desabilitada e o moedeiro somente aceitará moedas que entram nos tubos, se todos os tubos resultarem estar abaixo do nível mínimo programado em "Nível mínimo tubos".

O troco máximo dado satura a 255 vezes a moeda base. O leitor de chave tem o seguinte funcionamento: se a chave estiver inserida o crédito é totalmente transferido para o crédito chave (recarga chave) e moedas ou cédulas introduzidas incrementarão o crédito chave. O crédito chave não é atingido pela gestão de Overpay.

Todavia, o valor do crédito chave não pode ultrapassar o valor máximo programado. Caso o "crédito" somado ao "crédito chave" supere o crédito chave máximo a recarga chave não será efetuada e o crédito na máquina ficará totalmente como crédito mesmo depois que a chave tiver sido tirada e sujeito à gestão overpay. Se a máquina estiver em alimentação o leitor de cédulas resultará desabilitado.

Além disso, se "Cédulas para recarga = Sim" o leitor resultará habilitado somente se a chave estiver inserida. Se em Não o leitor será desabilitado como na gestão do troco na função de "Ignorar Exact-Change".

As cédulas aceitas serão somente aquelas habilitadas, se nenhuma cédula estiver habilitada o leitor resultará desabilitado.

Na programação de "Multi-venda = Não" e "Troco imediatamente = Sim" o troco será dado no início da alimentação enquanto se "Troco imediatamente = Não" o troco será dado no fim da alimentação e, se "Multi-venda = Sim" não será dado troco.

A gestão overpay tem o seguinte funcionamento: no fim de uma alimentação o crédito residual, se não for nulo, é gerido em função da programação "Multi-venda".

Se em Sim o crédito fica disponível para alimentações sucessivas sem limites de tempo; sem em Não no fim da alimentação será inicializado o "Time-out crédito" no vencimento do qual o crédito residual será anulado e o contador de Overpay será incrementado. Se antes do vencimento do "Time-out crédito" for detectado um aumento de crédito (por ex. Inserção de moedas) o crédito ficará disponível também após o vencimento do "Time-out crédito" à espera da alimentação sucessiva após a qual seguirá o mesmo procedimento.

A gestão Token é habilitada a partir de "Habilitar Token = Sim" e permite o reconhecimento de três tipos de ficha cujo valor é programado em "Valor Token".

A inserção de um token comporta o incremento do crédito do respectivo valor e a atualização dos relativos contadores.

A habilitação "Trocar com Token = Sim" permite dar o troco em moedas inclusive do valor residual de crédito derivante da inserção

de token. A habilitação "Recarregar com Token = Sim" permite efetuar a recarga da chave também com o crédito derivante de token.

A habilitação "Exact-Change e Token = Sim" permite aceitar os token também quando o moedeiro for declarado em Exact-Change ou seja a gestão do troco é desabilitada.

Casos especiais: em caso de alimentações múltiplas com "Troco imediatamente = Não" a primeira alimentação que termina corretamente determina a devolução do troco e eventuais novos créditos sucessivos ficarão como crédito na máquina.

Pelo mesmo motivo se o novo crédito for anterior ao fim da primeira alimentação terminada corretamente, este novo crédito contribuirá no troco.

GESTÃO REPROGRAMAÇÃO FLASH

Conectando o PC à placa no conector flash serial por meio da interface serial Troll é possível atualizar a memória programa do microprocessador. Para tanto também é necessário ter o aplicativo Windows.

GESTÃO PRIMEIRA INSTALAÇÃO

Quando da primeira ligação será executada a sequência de primeira instalação que será diferente em função do tipo de máquina.

BVM303E e BVM303M

Terminada a fase de reset inicial o conjunto será levado para a posição de alimentação e, em seguida ativada a solenóide café para a alimentação de 350 cc.

Nesta fase o carregamento de água será administrado em função do micro do reservatório como no estado normal, enquanto a alimentação será interrompida se o micro do reservatório não detectar que o mesmo está cheio.

Terminada a dose todas as saídas serão desligadas, o conjunto será levado para a posição de repouso, aguardado o carregamento do reservatório e será solicitada a inserção da data de primeira instalação.

BVM303S

Será ativado o solenóide de carregamento até a detecção de caldeira cheia (sonda nível máx) ou por um tempo máximo de 300 segundos.

Terminada esta fase ocorrerá uma pausa de cerca de 1 s e o enchimento da caldeira por um máximo de 10 segundos.

Seguirá a alimentação do solenóide 1 por 5 s, com o eventual carregamento de água. Será aguardado o carregamento de água ao qual seguirá a inserção da data. Em caso de reservatório autônomo junto ao solenóide de carregamento é ativada a bomba 220 V com Ton-Toff de 15s-5s.

No estado inserção data de primeira instalação as teclas terão o mesmo significado do estado programação onde INC/DEC modificam o valor que lampeja, ENTER passa para o campo sucessivo, ESC termina a inserção da data de primeira instalação e a máquina vai para o estado de funcionamento normal.

Neste ponto as ligações sucessivas não requererão mais a execução da sequência de primeira instalação.

A partir do estado senha é possível resetar a primeira instalação digitando a senha fixa 22933, que permitirá executar novamente a sequência de primeira instalação quando da ligação sucessiva.

Será possível sair de maneira forçada do estado de primeira instalação pressionando a tecla programação, digitando a senha fixa 22977; chegamos no estado de inserção data.

No caso de presença de alarmes é possível entrar em manutenção e resetá-los. Pressionando novamente a tecla manutenção retorna-se ao estado de primeira instalação.

GESTÃO REFLUXO (SOMENTE PARA BVM303S)

Somente para as máquinas BVM303 Solúveis, no fim da alimentação serão ativadas todas as válvulas solenóides de alimentação por um tempo fixo de 1 segundo sem a ativação da bomba.

GESTÃO DESCONTOS

A gestão prevê a aplicação de um desconto calculado ao preço como ilustrado a seguir.

É indispensável programar, no menu promoções, um valor de promoção diferente de nenhuma. No caso de programação semanal poder-se-ão programar no máximo quatro faixas horárias no máximo para cinco dias da semana.

No caso de programação mensal poder-se-ão programar no máximo quatro faixas horárias no máximo para cinco dias do mês.

No interior das faixas programadas o respectivo desconto programado será subtraído do preço da seleção.

Se, por exemplo, executa-se a alimentação da seleção 3 à qual está associado o preço 8, será aplicado o desconto 8.

Se o desconto for habilitado com sistema MBD cashless e a alimentação ocorrer com chave MDB inserida, o desconto programado da chave substituirá o desconto previsto.

Se, por exemplo, executa-se a alimentação da seleção 3 à qual está associado o preço 8 com chave inserida e a habilitação MBD cashless, será aplicado o desconto chave 8.

A gestão dos descontos também conta os extra preços ou descontos associados às pré-seleções ativas quando do início da alimentação.

Além disso, também é contado o desconto copo no caso de sensor copo e isto independentemente da programação das faixas horárias.

São administrados os contadores de desconto aplicado total e desconto aplicado com chave MDB.

GESTÃO LEITEIRA

Na gestão da bebida com leiteira é necessário distinguir dois casos: entrada leiteira ativa (ativável por meio de Chave ou Jumper) ou Inativa.

Se a entrada leiteira estiver ativa serão levados em consideração os valores programados como leiteira única, leiteira bebida e a pré-seleção leiteira usuário.

1. Leiteira única: caso a leiteira única esteja programada com valor diferente de zero, este terá um efeito prioritário sobre outras programações e serão alimentadas um número consecutivo de bebidas igual ao valor de leiteira única programado.

2. Pré-seleção leiteira usuário: quando do start da bebida a pré-seleção leiteira será detectada se ativa e, em caso afirmativo, serão alimentadas um número consecutivo de bebidas igual ao valor de leiteira programado para aquela bebida.

3. Leiteira bebida: se a leiteira única estiver em zero e a pré-seleção leiteira usuário não estiver ativa, serão alimentadas um número consecutivo de bebidas igual ao valor de leiteira bebida programado.

4. Se quando do start bebida for detectado um valor leiteira nulo a seleção resultará não disponível.

Se a entrada leiteira não estiver ativa é levada em consideração somente a pré-seleção leiteira e os valores de leiteira das várias bebidas.

1. Se quando do start da bebida a pré-seleção leiteira resultar ativa, serão alimentadas um número consecutivo de bebidas igual ao valor de leiteira programado para aquela bebida.

Em ambos os casos o preço de alimentação leiteira resultará ser o preço associado àquela bebida como preço – leiteira, sem efetuar nenhum desconto ou extra preço.

GESTÃO ENTRADA FREE

A gestão entrada Free prevê que se a entrada free estiver ativa quando do start da bebida, a programação grátis da mesma será controlada. Se as duas condições coexistirem a bebida será alimentada a preço nulo.

GESTÃO CHAVE DADOS CALIBRAGEM

O procedimento consiste na inserção da chave dados de calibragem (azul) no relativo conector com a máquina desligada.

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

T1 VMC -> KEY

T3 KEY -> VMC

Pressionando a tecla 1 serão memorizados os dados da chave na VMC. Pressionando a tecla 3 serão memorizados os dados na chave.

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

DOWNLOAD DATA

WAITING...

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

1. Corretamente, visualizando a mensagem

***** OK *****

2. Não corretamente, visualizando a mensagem

" *** ERROR *** "

Neste ponto desliga-se a máquina e se tira a chave. Os dados tratados são os seguintes:

- Senha
- Parâmetros gerais da máquina (opções, configuração máquina, tipo máquina, velocidades motoredutores, item number, step teste D.A., Habilitações menu reduzido, etc.)
- Dados para sistema de pagamento
- Preços, descontos e associações
- Dados doses bebidas e pré-seleções
- Dados temperaturas e tempos e patamares
- Dados relógio
- Dados ação preventiva

GESTÃO CHAVE DADOS DE VENDA

O procedimento consiste na inserção da chave dados audit (vermelha) no relativo conector com a máquina desligada.

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

AUDIT KEY xx%

T1 VMC -> KEY

Na qual xx indica a percentagem de memória ocupada na chave. Se a chave resultar cheia, no lugar da percentagem visualizar-se-á a escrita FULL.

Com a gestão chave audit ativada e chave FULL é possível resetar a chave pressionando a tecla 8 (2 vezes, a segunda para confirmar).

Uma vez pressionado o indicador de percentagem vai para 0 e os dados anteriormente memorizados serão perdidos.

Pressionando a tecla 1 os dados serão memorizados na chave.

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

DOWNLOAD AUDIT

WAITING...

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

1. Corretamente, visualizando a mensagem

***** OK *****

2. Não corretamente, visualizando a mensagem

" *** ERROR *** "

Neste ponto desliga-se a máquina e tira-se a chave. Os dados geridos são os seguintes:

- Estatística alarmes e sinalizações
- Data/hora últimas recargas
- Estatística moedas
- Estatística valores
- Estatística batidas
- Data/hora últimas vendas

O descarregamento dos dados de venda não comporta o cancelamento dos próprios dados.

GESTÃO VSPS

Na máquina são geridos os seguintes comandos:

1. Leitura dados audit. Os dados de venda e parâmetros descritos no parágrafo Menu 2 (Vendas) são memorizados no palmar. Tais dados serão geridos pelo programa windows do VSPS. O procedimento da operação está descrito no manual do VSPS. No fim do descarregamento dos dados será efetuado o cancelamento como descrito no parágrafo "Gestão dados EVA-DTS".
2. Leitura e escrita das mensagens. Todas as mensagens dos idiomas são memorizadas no palmar. Tais dados serão geridos pelo programa windows do VSPS e pelos programas para a modificação dos mesmos. O procedimento da operação está descrito no manual do VSPS.
3. Leitura e escrita das calibrações. Todas as calibrações são memorizadas no palmar. Tais dados serão geridos pelo programa windows do VSPS e pelos programas para a modificação dos mesmos. O procedimento da operação está descrito no manual do VSPS. Os dados geridos são aqueles indicados no parágrafo "Gestão chave dados calibragem".
4. Leitura e escrita dos dados de telemetria. Os dados relativos à configuração Telemetria são memorizados no palmar.

GESTÃO DADOS EVA-DTS

É possível descarregar os dados EVA-DTS por meio do aplicativo Windows dedicado conectando o PC por meio da interface serial Troll ao conector IRDA/SERIAL.

No menu opções se pode programar o nível de dados a serem descarregados. A descrição dos dados é fornecida no parágrafo Dados EVA-DTS. O descarregamento dos dados prevê o sucessivo zeramento dos dados que será executado após o fim do descarregamento.

O tempo de cancelamento pode durar algumas dezenas de segundos, portanto, é aconselhável não desligar o distribuidor após o descarregamento. Caso o distribuidor seja desligado durante a fase de cancelamento dados esta será reexecutada quando da ligação sucessiva.

Durante o cancelamento dos dados as seleções serão inibidas e a mensagem "Pronta", na linha 2, não será mais visualizada.

GESTÃO DECONTADORES

A gestão deve ser habilitada no menu decontadores com Ab. Decontadores = SIM. Na máquina são geridos os seguintes decontadores:

- Pó 1 – 6 (décimos de segundo)
- Copos
- Grãos (décimos de segundo)
- Setores Vega (somente se Vega conectada)

A gestão deve ser habilitada no menu decontadores com as opções desejadas levando em conta que a habilitação ChipCard desabilita a recarga da manutenção. Com ChipCard habilitada os decontadores nulos desabilitarão as alimentações que compreenderem tal produto.

A cada alimentação os relativos decontadores serão decrementados da quantidade usada com erro de +/-0,1 s para aqueles geridos em décimo de segundo. No menu de programação "Decontadores" tem-se a possibilidade de habilitar as funções desejadas e programar/visualizar os valores inclusive Reserva e Recarga. A recarga pode ser feita pela função de manutenção ou pela ChipCard decontadores em função da programação efetuada.

RECARGA PELA MANUTENÇÃO

Resulta habilitada somente se a gestão ChipCard estiver desabilitada e a função Ab. Recarga = SIM estiver habilitada.

Tendo entrado em manutenção e pressionando a tecla recarga decontadores os decontadores serão resetados e lavados ao valor programado como valor de recarga. É possível efetuar a recarga separada de pós, copos e grãos ou a recarga total.

RECARGA PELA CHIPCARD

Resulta habilitada somente se a gestão ChipCard estiver habilitada.

Para efetuar a recarga com ChipCard é necessário desligar a máquina, inserir a ChipCard e ligar novamente. A presença da ChipCard será detectada e será solicitada confirmação para efetuar a recarga.

Neste caso os valores programados na ChipCard serão acrescentados aos valores dos decontadores envolvidos presentes na máquina. Se a operação terminar com sucesso os valores programados na ChipCard resultarão zerados. Para as seguranças adotadas como proteção da ChipCard consultar o software Windows.

GESTÃO FUNDOS CAFÉ

Encontra-se presente na máquina um decontador que é decrementado a cada alimentação que compreenda café.

Se tal contador chegar ao valor nulo é setada a sinalização de contador fundos.

Com a sinalização presente o decontador será recarregado automaticamente com o valor programado como "Recarga fundos" executando um reset a partir da manutenção (Nesta fase a entrada fundos café INPUT2 pin 9 não é considerada).

GESTÃO MUITO CHEIO

Se na entrada IN2:5 for detectado o contato fechado é setada a sinalização muito cheio que se auto-restabelecerá tão logo a entrada for detectada como contato aberto.

GESTÃO ILUMINAÇÃO CUP STATION

Será ativada a saída durante toda a fase de alimentação de uma bebida, mais um tempo fixo de 3,0 segundos.

GESTÃO LED TECLADO

A gestão prevê o acendimento dos led relativos às bebidas e as pré-seleções programadas. Se uma tecla pré-seleção for pressionada esta resultará lampejante até o vencimento do timeout pré-seleção. Durante a alimentação somente o led relativo à seleção em curso lampejará. Em manutenção ou programação as teclas utilizáveis estarão iluminadas. Com a máquina em Stand-by os led estarão sempre acesos.

GESTÃO VENTILADOR

A gestão prevê a ativação da saída ventilador conforme a tabela a seguir:

Estado do distribuidor	Saída
Distribuidor em teste	Desligada
Alimentação bebida	Ativa 100%
5 segundos sucessivos à alimentação	Ativa 100%
Caso contrário	Ativa no valor programado em tempos e patamares 40-100%.

GESTÃO CICLO LAVAGEM

A gestão prevê o start do procedimento de lavagem, como descrito na relativa função de manutenção, após 30 minutos de inatividade da máquina quando da ligação e, sucessivamente, cada 12 horas de inatividade da máquina. A gestão somente está ativa se estiver habilitada no menu opções.

GESTÃO LAVAGEM COM RELÓGIO

A gestão prevê o start do procedimento de lavagem, como descrito na relativa função de manutenção, à hora programada no menu relógio/lavagens.

A gestão somente está ativa se estiver habilitada no menu opções e se o chip relógio se encontrar presente.

GESTÃO LIGAR/DESLIGAR COM RELÓGIO

A gestão somente está ativa com relógio presente. Além disso requer a programação das faixas horárias de ligação no menu relógio/ligar.

Se a hora programada de início faixa resultar ser maior ou igual à hora programada de fim faixa a máquina resultará estar ligada.

A máquina estará ligada somente dentro das faixas horárias programadas. Se a máquina estiver desligada todas as funções e os Sistemas de pagamento serão inibidos.

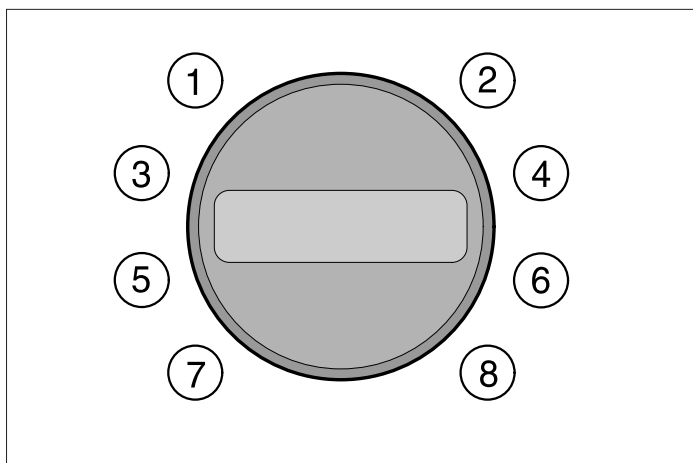
As cadeiras resultarão em funcionamento ou não em função da programação no menu ligar de D.A. Off Sim/Não (=Sim caldeiras desligadas).

8.0 MANUTENÇÃO

FUNÇÃO TECLAS

Pressionando-se a tecla M ter-se-á acesso ao menu manutenção. Os botões assumirão os seguintes significados:

- Tecla 1: Corrimento alarmes
2º função
- Tecla 2: Reset alarmes
Reset alarmes
- Tecla 3: Teste completado
-
- Tecla 4: Teste somente água
-
- Tecla 5: Teste mixer
-
- Tecla 6: Movimentação conjunto
-
- Tecla 7: Visualiza batidas totais
Enchimento tubos MDB
- Tecla 8: Lavagem
Esvaziamento tubos MDB



Entrados em manutenção visualizam-se as seguintes mensagens:
1Manutenção 90

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

2Manutenção 90

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

Para sair da manutenção bastará pressionar a tecla manutenção.

RESET ALARMES

Quando da pressão da tecla todos os alarmes e sinalizações são resetados e é ativado o procedimento de reset.

Se moagem instantânea não estiver habilitada (menu 4) o micro dosador é verificado para a eventual ativação do moedor para encher o dosador.

Os dados de fábrica também são recarregados somente se o alarme EEPROM estiver presente. Durante o reset visualiza-se a seguinte mensagem:

Manutenção

Reset

CORRIMENTO ALARMES E SINALIZAÇÕES

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

VISUALIZAÇÃO HISTÓRICO ALARMES

A função é ativada mantendo-se a tecla de corrimento alarmes pressionada por 5 segundos. Com a função ativada na linha dois aparecerão os últimos 15 alarmes ocorridos a partir do mais antigo no tempo.

TESTE COMPLETO

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

Teste completo

TESTE SOMENTE ÁGUA

Esta função permite executar seleções de teste das possíveis bebidas sem alimentação dos pós. Uma vez ativada a função será necessário pressionar a tecla relativa à seleção a ser testada. Durante as alimentações de teste são geridos os decontadores relativos ao menu ação preventiva mas os contadores do menu vendas não serão incrementados.

Caso se entre no estado teste somente água e se deseje sair sem fazer nenhuma seleção de teste basta pressionar a tecla Manutenção. Na linha 1 visualiza-se a seguinte mensagem:

Teste somente água

TESTE MIXER

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

Teste mixer

Alimentação

ROTAÇÃO CONJUNTO

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

Reset

LAVAGEM

Ativa-se o procedimento de lavagem (ver capítulo funcionamento parágrafo gestão lavagem).

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

Lavagem

VISUALIZA BATIDAS

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

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

RECARGA DECONTADORES

A função encontra-se disponível somente se habilitada no menu decontadores. Tendo entrado no menu serão apresentadas as seguintes escolhas:

Recarrega Todos	Se confirmada recarrega todos os decontadores com o valor programado como recarga no menu decontadores.
--------------------	---

Recarrega Pó x	Se confirmada recarrega o decontador pó x, com x=1-6, com o valor programado como recarga no menu decontadores.
-------------------	---

Recarrega Copos	Se confirmada recarrega o decontador copos com o valor programado como recarga no menu decontadores.
--------------------	--

Recarrega Grãos	Se confirmada recarrega o decontador grãos com o valor programado como recarga no menu decontadores.
--------------------	--

Recarrega Copos	Se confirmada recarrega todos os decontadores das espirais Vega com o valor programado como recarga no menu decontadores. Tal recarga só é visível se Vega estiver presente.
--------------------	--

Corre-se pelo menu passando ao item sucessivo/anterior com as teclas INC/DEC. Para proceder com a recarga de um dos itens presentes dever-se-á pressionar a tecla ENTER, e aparecerá a mensagem de confirmação, por exemplo:

Copos
Confirmar?

Pressionando novamente a tecla ENTER proceder-se-á com a efetiva recarga do contador selecionado. Para sair do menu usar a tecla ESC.

Para os alarmes e sinalizações presentes consultar o capítulo 11.0.

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE



9.1 Limpeza e carga



Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

9.1.1 Como limpar o distribuidor

Equipamento ideal:

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

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

Nunca utilizar:

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

Para a higiene:

- Utilizar disinfectantes

Para a limpeza:

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

As operações de limpeza podem ser efetuadas:

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

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático 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 sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

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

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

9.1.3 Limpeza diária aconselhada

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



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

Operar assim:

- limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig. 9.1 e Fig. 9.2)

Tirar e lavar bem:

- canais e tubos de escorregamento pós (Fig. 9.3-pos. 1)
- canal água (2), camara miscelção (3) e ventainha de misturagem (4)

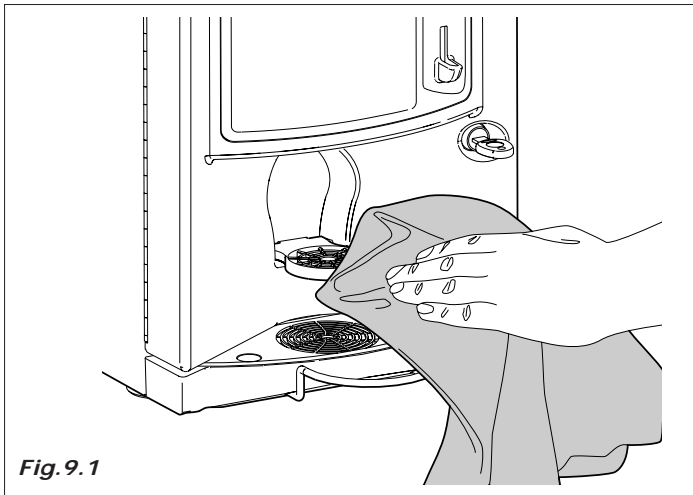


Fig. 9.1

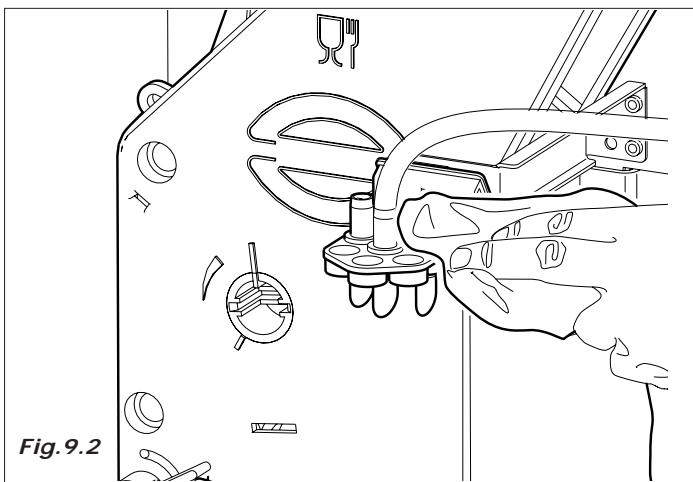


Fig. 9.2

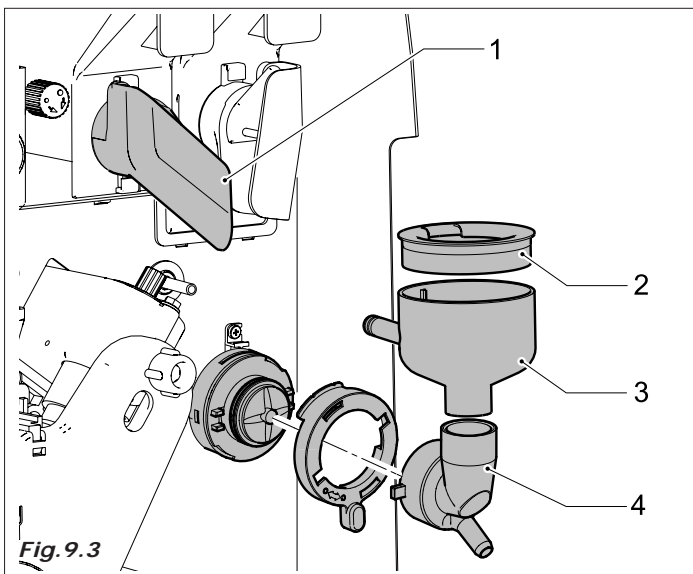


Fig. 9.3

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

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

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

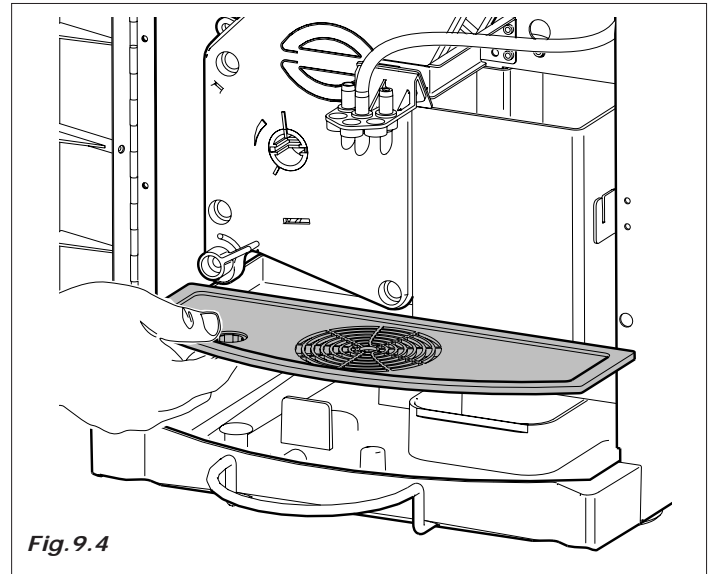


Fig. 9.4

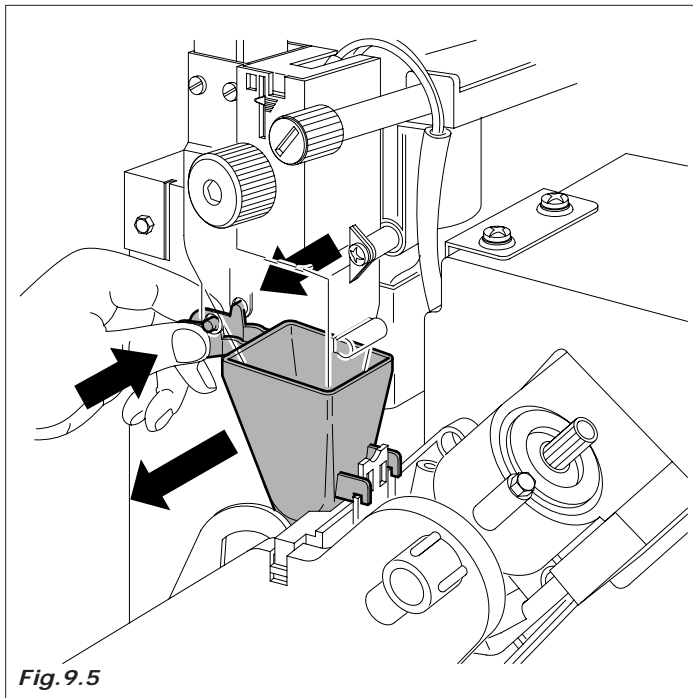


Fig. 9.5

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

Ultima operação: colheita das moedas.

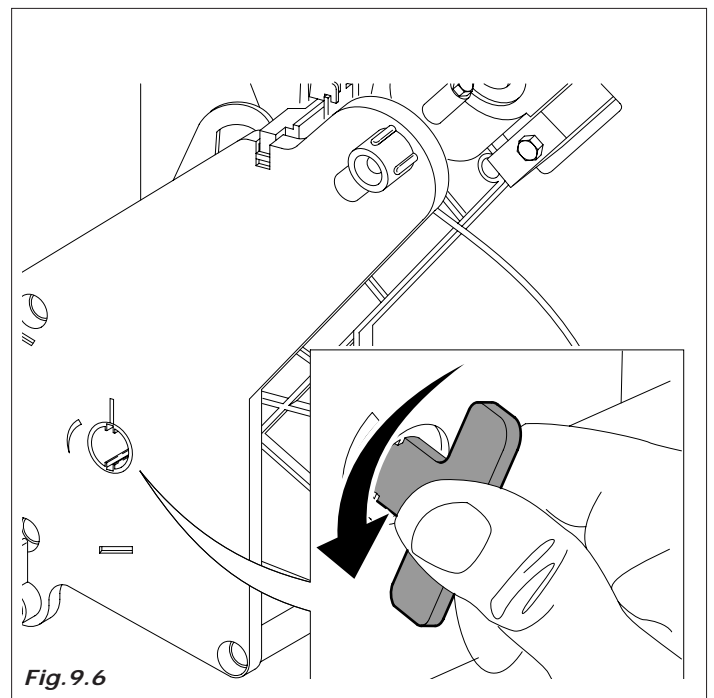


Fig. 9.6

9.1.4 Limpeza semanal

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

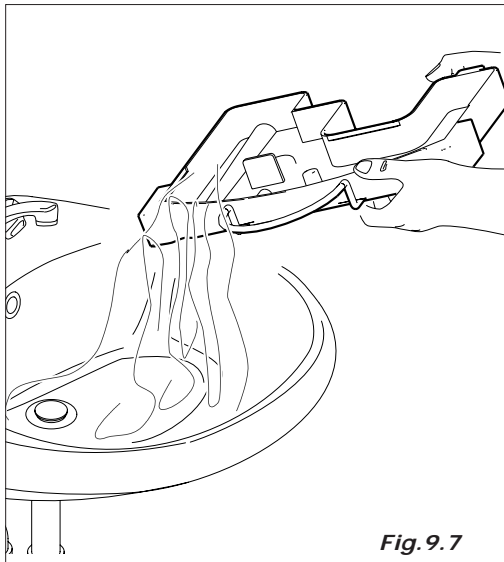


Fig. 9.7

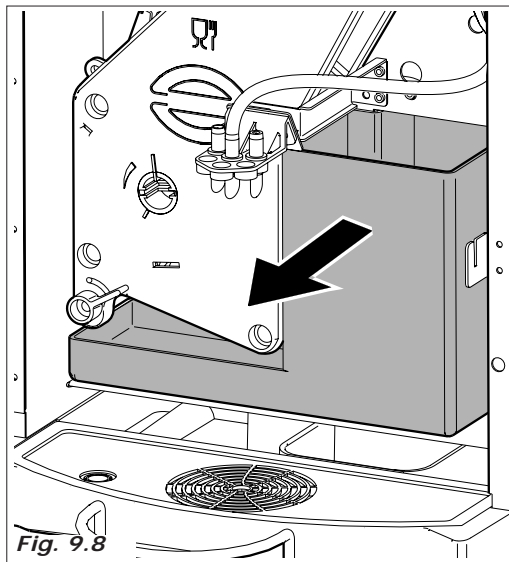


Fig. 9.8

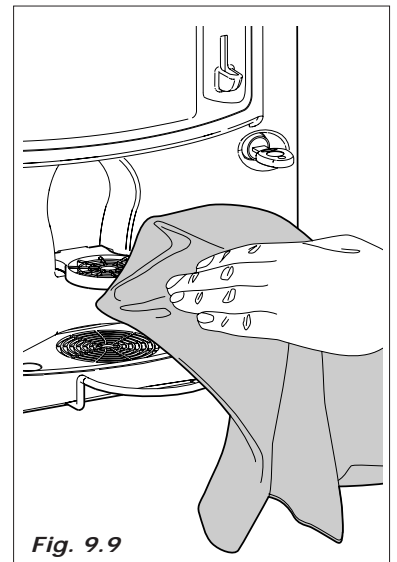


Fig. 9.9

9.1.5 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.



9.2 MANUTENÇÃO ACONSELHADA

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

9.2.1 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 6.6.3.

9.2.2 Manutenção Grupo Café

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

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo café esteja em posição de descanso.

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

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

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

Cada 10000 batidas aconselhamos substituir as vedações e os filtros:

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

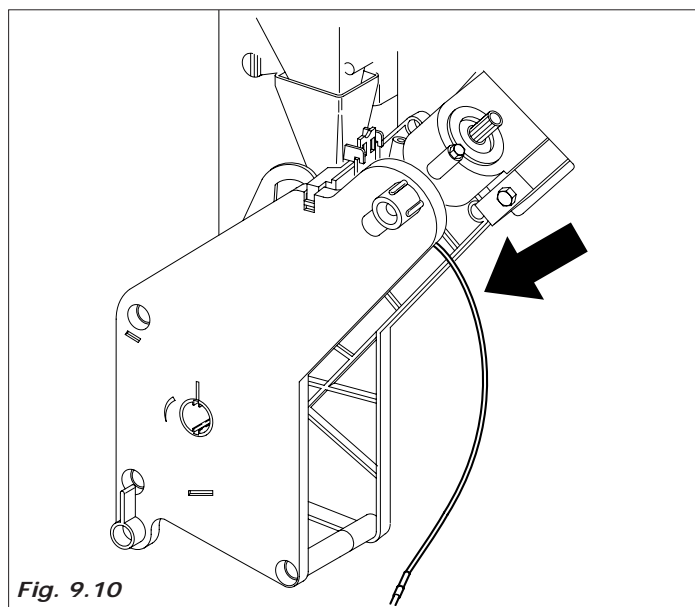


Fig. 9.10

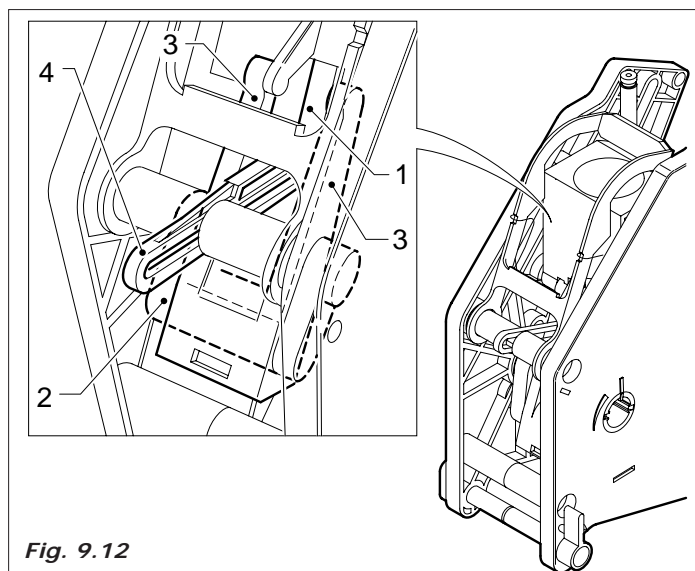
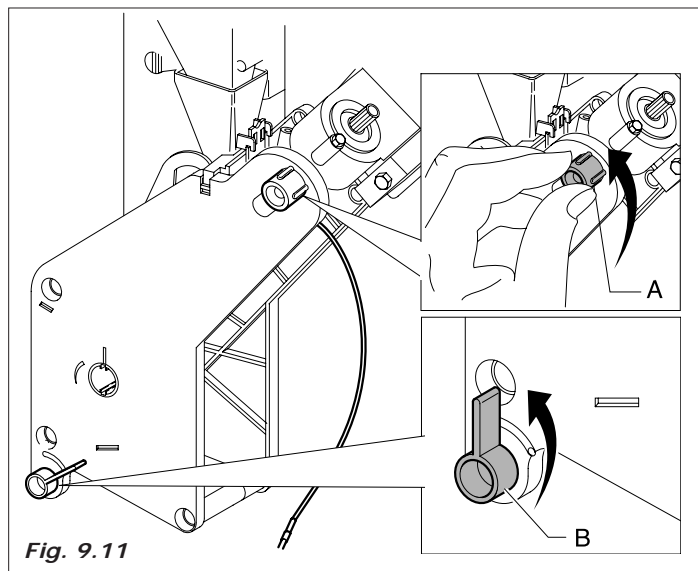


Fig. 9.12

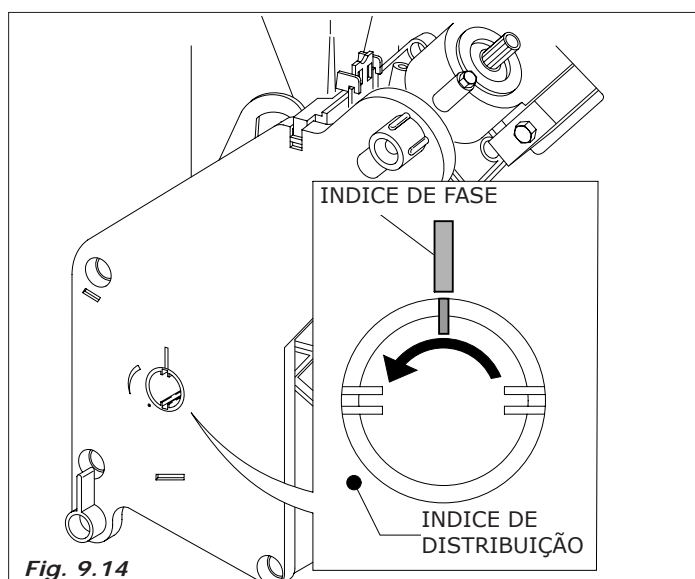
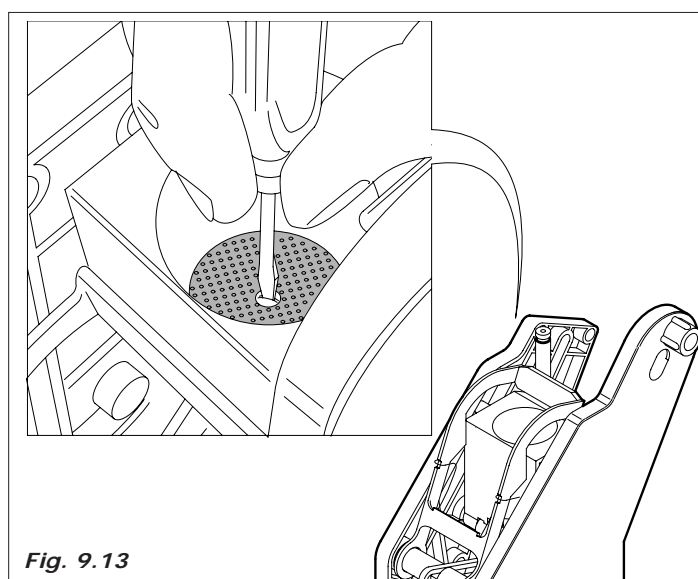


Fig. 9.14

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. 9.14).

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



9.3 Regulagens

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

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

- *Gramatura do café moído.* Variar a quantidade acionando a manopla sobre o dosador (Fig.9.15). 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 9.15). A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.
- *Regulagem do grau de moedura.* Virar o parafuso (Fig.9.16) para obter os resultados desejados. Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa. Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

9.3.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis (Versão solúveis)

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

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

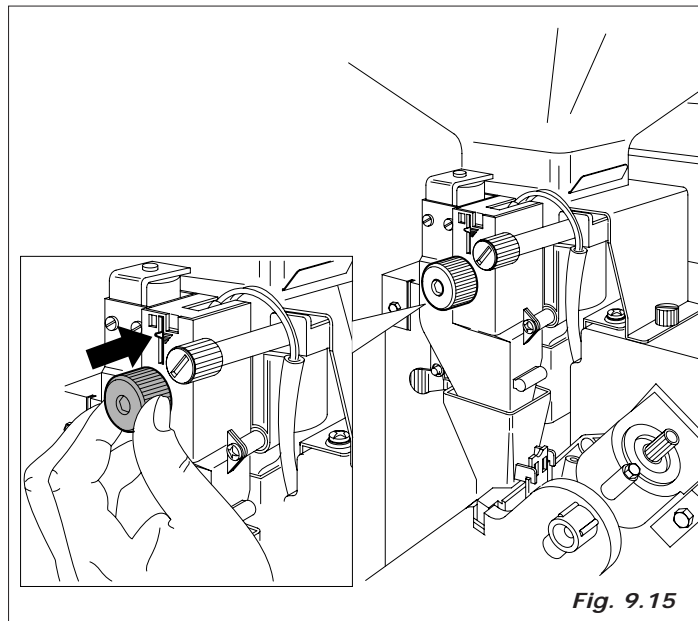


Fig. 9.15

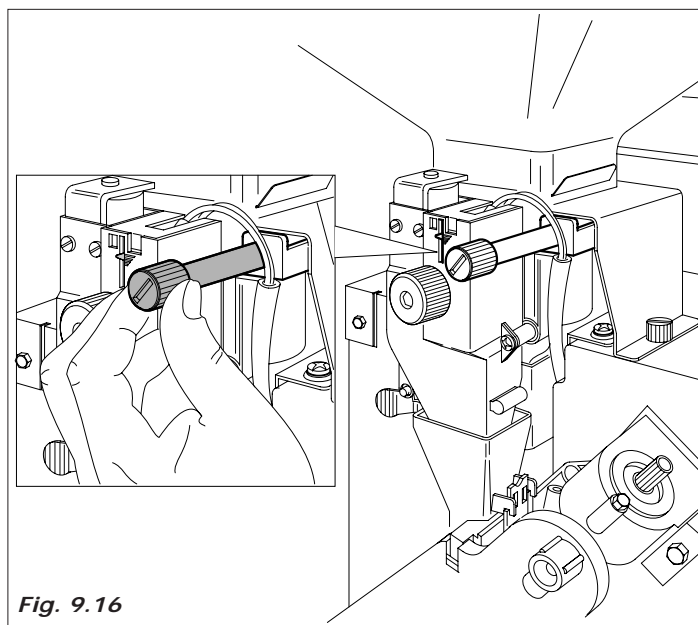


Fig. 9.16



9.4 Inatividade

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

- desconectar 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.
- descarregar todos os produtos dos recipientes (Fig. 9.17)
- lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
- esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
- eliminar o saco fundos
- limpar com um pano todas as superfícies internas e externas do distribuidor automático
- proteger o externo com um filme ou saco de celofane
- armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

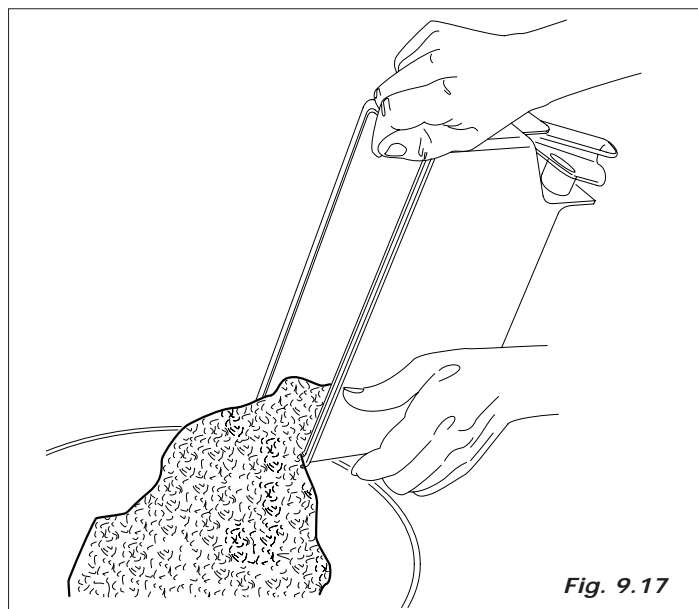


Fig. 9.17

10.0 DESMANTELAMENTO

Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior. Para o desmantelamento aconselhamos 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 sucatagem das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

11.0 ALARMES E SINALIZAÇÕES

ALARMES MEMORIZADOS

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

ALARMES NÃO MEMORIZADOS

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

indica a placa em alarme, com
M = Master, A = Vega A

EAM No Moedeir. Alarme falta moedeira. Verifica-se se for programado um sistema de pagamento MDB ou Executive e vier a faltar a comunicação com tal sistema. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo a comunicação serial é instaurada.

ECF No Slave Alarme nenhuma placa slave encontrada no reset. Verifica-se se nenhuma placa de potência for detectada quando da ligação. É necessário desligar o D.A. e verificar as placas de potência.

EC1C Não Aq. Alarme não aquece relativo à caldeira principal. Apresenta-se se a caldeira 1 não alcança a temperatura programada dentro do tempo máximo de 15 minutos. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EAJ Fat. Escala Alarme fator de escala. É um alarme relativo a sistemas de pagamento Executive e Executive in ECS. Verifica-se quando pelo menos um preço programado dividido pela moeda base do sistema de pagamento ultrapassa o valor de 250. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o preço que excede a verificação é programado.

EBB Copo Alarme copo. Apresenta-se se o motor liberação copo for ativado por um tempo maior a 10 segundos. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.

EDP Nív. Água Alarme nível água. Apresenta-se se a gestão carregamento água detecta anomalias no carregamento água (Para detalhes ver descrição gestão carregamento água).

EDF_1 Transp. Açú. Alarme transportador açúcar.

ECK No Expan. Alarme Não expansão.

EGN Muito cheio Alarme tanque líquidos muito cheio. Verifica-se quando a entrada relativa ao micro tanque fica no nível lógico alto por mais de 2 segundos. A gestão de tal alarme não ocorre durante a alimentação. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo a entrada é restabelecida.

ECE Slave F.S. Alarme de slave fora de serviço. Verifica-se quando durante o funcionamento normal uma placa CPU perde a comunicação com uma placa de potência Vega. O alarme se

restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo a comunicação serial é instaurada.

SINALIZAÇÕES MEMORIZADAS

EDT_1 Moedor p	Sinalização moedor. Apresenta-se se o funcionamento do moedor durar mais que o tempo máximo programado. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EDU_1 Dosador p	Sinalização dosador. Apresenta-se se o funcionamento do dosador não acusa a liberação do micro dosador após um segundo do desengate. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EFN_1 Bomba	Sinalização bomba. Apresenta-se se o funcionamento da bomba durar mais que o tempo máximo programado. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EEK Conjunto	Sinalização conjunto. Apresenta-se se o funcionamento do conjunto durar mais que o tempo máximo programado. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EJK_A Vega NTC	Sinalização sonda NTC Vega defeituosa.
EJJ_A DeltaSic.	Sinalização delta segurança Vega.
EJL_A VegaSens.	Sinalização sensor queda produto Vega.

SINALIZAÇÕES NÃO MEMORIZADAS

EDM_1 Sonda NTC	Sinalização NTC caldeira. Apresenta-se se for detectada uma anomalia na sonda NTC. A Sinalização se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo a sonda NTC é restabelecida.
EDF_2 Palete	Sinalização palete. Apresenta-se se o motor desengate palete for ativado por um tempo superior a 10 segundos. A eliminação de tal alarme é efetuada fazendo o procedimento de reset alarmes.
EEJ Não conjunto	Sinalização conjunto não presente. Apresenta-se se for detectado o micro presença conjunto aberto. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo a entrada é restabelecida.
Depurador	Sinalização decontador depurador não bloqueante. Apresenta-se se o decontador depurador for nulo. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.
Caldeira	Sinalização decontador caldeira não bloqueante. Apresenta-se se o decontador caldeira for nulo. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.
Sanit. HACCP	Sinalização decontador HACCP não bloqueante. Apresenta-se se o decontador HACCP for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.
Válvulas solenóides	Sinalização decontador válvulas solenóides não bloqueante. Apresenta-se se o decontador válvulas solenóides for nulo. O alarme

se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

Guarnições	Sinalização decontador guarnições não bloqueante. Apresenta-se se o decontador guarnições for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.
Moedores café	Sinalização decontador moedores não bloqueante. Apresenta-se se o decontador moedores for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.
Filtros café	Sinalização decontador filtros café. Apresenta-se se o decontador filtros café for nulo. O alarme se restabelece autonomamente e, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.
Fundos café	Sinalização decontador fundos café. Apresenta-se se o decontador fundos café for nulo. O alarme se restabelece autonomamente, portanto, desaparece tão logo o valor do decontador for programado.

ALARMES OMNIFET

ECQ Omnifet ## Alarme omnifet.
indica o número (ver também tabela abaixo)
ECQ Omnifet A## Alarme motor espiral Vega. Significado dos campos:
indica o setor
Para a correspondência dos alarmes omnifet ## relativos à placa master temos as correspondências indicadas na tabela:

ECQ Omnifet ##	Saída relativa
0	OUT2:2 Conjunto bomba rotativa
1	OUT2:3 Mixer 1
2	OUT2:4 Ventilado
3	OUT2:7 Pó 1
4	OUT2:8 Pó 2
5	OUT2:9 Desengate café/mixer 2
8	OUT3:2 Ev. entrada água
9	OUT3:3 Ev. 1 - Ev. café expresso
10	OUT3:4 Ev. 2
11	OUT3:7 Ev. 3
12	OUT3:8 Iluminação Cup Station
13	OUT3:9 Pó 3

SINALIZAÇÕES ESPIRAIS FORA DE SERVIÇO

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

HISTÓRICO ALARMES/SINALIZAÇÕES

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



BIANCHI VENDING GROUP s.p.A.

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