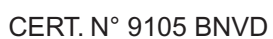




BVM971 - BVM951



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La **Bianchi Vending S.p.A.**, con sede in via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Italia, nella persona del suo Consigliere Delegato, - Mariella Trapletti -, dichiara che il distributore modello

"BVM971-BVM951"

è conforme alle misure di sicurezza previste dalla direttiva cons. 98/37/CEE del 22-06-1998 nei suoi capitoli 1-2-3-4 e relativi allegati 1-2-3-5 "Requisiti di sicurezza e salute" e successivi.

Sono applicate le disposizioni per la prevenzione e l'eliminazione dei radiodisturbi in ottemperanza delle direttive CEE 89/336, CEE 93/68 e successivi e del D.L. nr. 476 e successivi, che prescrivono la conformità alle norme EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141 e EN 61000.

Le norme seguite per le prove d'idoneità al contatto con le sostanze alimentari rispondono alle disposizioni del D.M. 21-03-1973 e successivi.

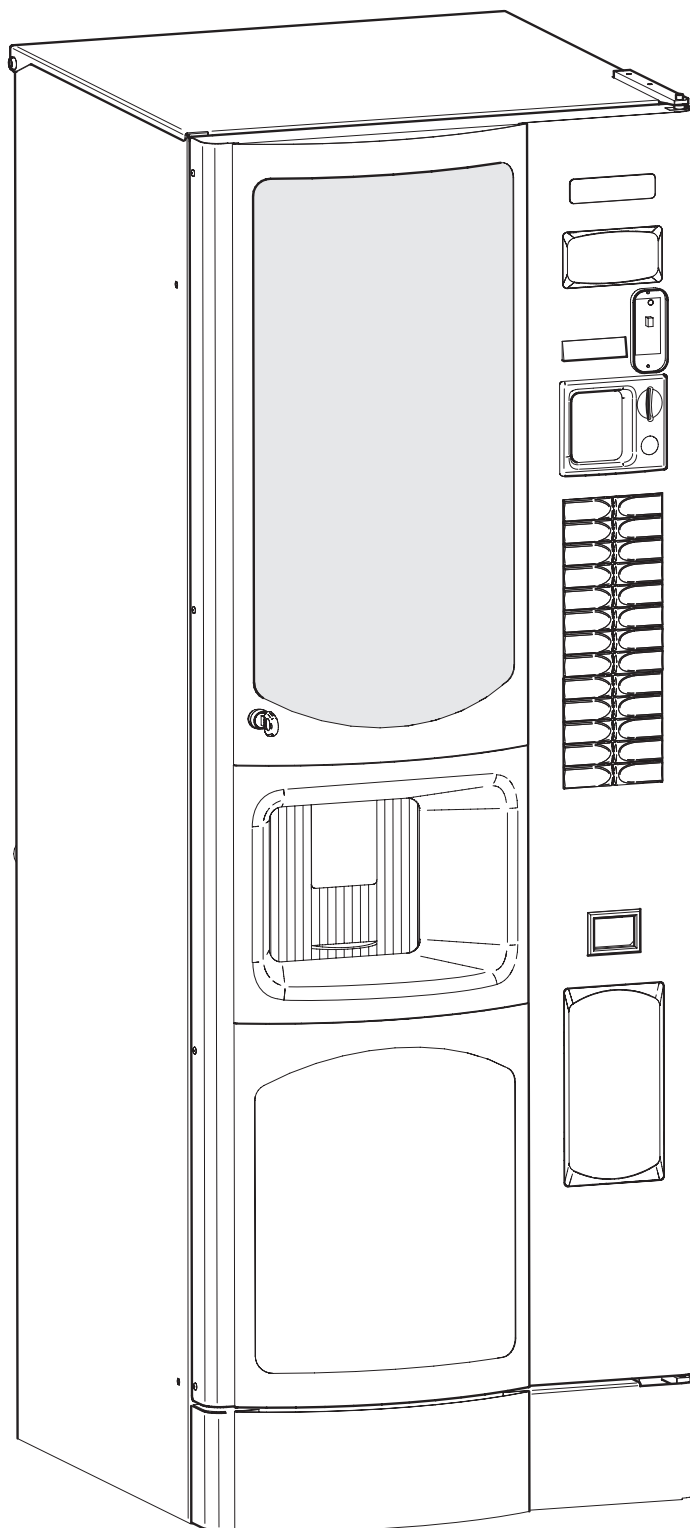
In generale sono applicate le direttive 90/128/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE e successive. Le norme seguite per le prove di sicurezza delle parti elettriche sono secondo documento IEC 335-1 e successive.

Zingonia (BG) - Italy
07/2004

Il Consigliere Delegato

Mariella Trapletti





BVM971 - BVM951



BIANCHI VENDING S.p.A. - Viale Parigi, 5-7-9
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA



ATTENZIONE: Importanti indicazioni per la sicurezza!



LEGGERE attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio



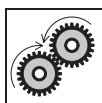
Per ogni intervento di manutenzione, **togliere l'alimentazione elettrica**



ATTENZIONE: macchina in tensione



ATTENZIONE: parti calde a contatto!



ATTENZIONE! Organi in movimento



PE

Indicazione di messa a terra

PITTOGRAMMI



AVVERTENZE IMPORTANTI



MANUTENTORE

Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri.

Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 9.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.



TECNICO INSTALLATORE

Viene definito tecnico installatore, la persona addetta all'installazione del distributore automatico, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni.

Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

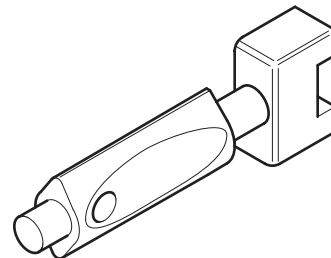


Chiavi a disposizione del MANUTENTORE e del TECNICO INSTALLATORE

N° 1 Chiave
N° 1 Key
N° 1 Clé
N° 1 Schlüssel
N° 1 Llave
N° 1 Chave



Chiave a disposizione del MANUTENTORE e del TECNICO INSTALLATORE



Chiave di servizio con riarmo Clixon.

Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

CHIAVI A TUBO

n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CHIAVI FISSE (a forchetta)

n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

CACCIAVITI

Taglio piccolo
Taglio medio
Taglio grande

Croce normale
Croce piccolo
Croce medio
Croce grande

In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer

CHIAVE CRICK n° 14

TESTER

FORBICI ELETTRICISTA

KIT DI PROGRAMMAZIONE

INDICE

PREMESSA

- I** Avvertenze per l'operatore
- II** Avvertenze generali
- III** Norme per la sicurezza

1.0 DESCRIZIONE TECNICA DEL DISTRIBUTORE

- 1.1** Definizione dei modelli
- 1.2** Caratteristiche tecniche
- 1.3** Conoscere la macchina
- 1.4** Uso previsto

2.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

- 2.1** Principi di base del funzionamento
 - 2.1.1** per Mod. BVM971 – BVM951
 - 2.1.2** per Mod. BVM971 – BVM951

3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

- 3.1** Movimentazione e trasporto
- 3.2** Stoccaggio
- 3.3** Imballaggio
- 3.4** Ricevimento
- 3.5** Disimballaggio

4.0 INSTALLAZIONE

- 4.1** Posizionamento
- 4.2** Allacciamento alla rete idrica
- 4.3** Collegamento alla rete elettrica
- 4.4** Messa in servizio
- 4.5** Installazione
 - 4.5.1** Lavaggio resine decalcificatore dove installato come accessorio
 - 4.5.2** Riempimento del circuito idraulico
 - 4.5.3** Riempimento del gruppo refrigerante
 - 4.5.4** Lavaggio parti a contatto con alimenti
 - 4.5.5** Installazione sistemi di pagamento
- 4.6** Caricamento dei prodotti
 - 4.6.1** Caricamento contenitori
 - 4.6.2** Inserimento targhette
 - 4.6.3** Caricamento dei bicchieri
 - 4.6.4** Caricamento palette
 - 4.6.5** Inserimento sacco fondi

5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

- 5.1** Menu di Programmazione
 - 5.1.1** Menu "Opzioni"
 - 5.1.2** Menu "Temperatura"
 - 5.1.3** Menu "Preselezioni"
 - 5.1.4** Menu "Prodotti unici"
 - 5.1.5** Menu "Dosi"
 - 5.1.6** Menu "Tempi e Soglie"
 - 5.1.7** Menu "Sistemi di pagamento"
 - 5.1.7.1** Moneta/Linea
 - 5.1.7.2** Banconote/Linea
 - 5.1.7.3** Abilitazione Monete
 - 5.1.7.4** Abilitazione Banconote
 - 5.1.8** Menu "Tabella Prezzi"
 - 5.1.9** Menu "Prezzo-Selezioni"
 - 5.1.10** Menu "Tabella Sconti"
 - 5.1.11** Menu "Promozioni"
 - 5.1.12** Menu "Azione Preventiva"
 - 5.1.13** Menu "Decontatori e Riserve"
 - 5.1.14** Menu "Vendite"
 - 5.1.14.1** "Audit Gettoniera"
 - 5.1.15** Menu "Orologio"
 - 5.1.15.1** "Ora/Minuto"
 - 5.1.15.2** "Data"
 - 5.1.15.3** "Accendi"
 - 5.1.15.4** "Lavaggi"
 - 5.1.15.5** "Debatterizza"
 - 5.1.16** Menu "Collaudo D.A." (sotto Password)
 - 5.1.17** Dati di Default

5.1.18 Menu "Item Number Freddo"

5.2 Manutenzione

6.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

- 6.1** Pulizia e caricamento
 - 6.1.1** Pulizia periodica a cura del manutentore
 - 6.1.2** Pulizia quotidiana consigliata
 - 6.1.3** Caricamento prodotti
- 6.2** Manutenzione ordinaria e straordinaria
- 6.3** Procedure di manutenzione
 - 6.3.1** Sanitizzazione
- 6.4** Regolazioni
 - 6.4.1** Regolazione dose e macinatura
 - 6.4.2** Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili
- 6.5** Rigenerazione resine (per i modelli in cui è previsto)
- 6.6** Sostituzione della lampada al neon
 - 6.6.1** Mod. BVM971-BVM951
- 6.7** Inattività

7.0 GUIDA AI GUASTI O ANOMALIE PIÙ COMUNI

- 7.1** Allarmi
 - 7.1.1** Allarmi bloccanti visualizzati su display
 - 7.1.2** Allarmi visualizzati in manutenzione
 - 7.1.2.1** Allarmi memorizzati
 - 7.1.2.2** Allarmi non memorizzati
 - 7.1.2.3** Segnalazioni memorizzate
 - 7.1.3** Allarmi scheda Potenza BVM600
 - 7.1.3.1** Allarmi memorizzati
 - 7.1.3.2** Allarmi non memorizzati
 - 7.1.3.3** Segnalazioni memorizzati

8.0 SMANTELLAMENTO

9.0 ACCESSORI

- 9.1** Mod. BVM971
- 9.2** Mod. BVM951



PREMESSA

I Avvertenze per l'operatore

Questo distributore automatico è stato progettato e costruito nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicuro per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.



L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed indicate in questo manuale da un pittogramma apposito) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

II Avvertenze generali



Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso del distributore automatico, da parte dell'utente.

Il tecnico installatore deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sul distributore automatico e limitarli a quanto di sua competenza.

Il tecnico installatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento del distributore automatico.

- E' responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.

Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.

- Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.
- In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.
- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.

- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzata dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.
- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **Bianchi Vending S.p.A.** ne ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.
- E' comunque facoltà della **Bianchi Vending S.p.A.**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.

Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico è stato acquistato, oppure contattare il Servizio Tecnico ai seguenti numeri:

☎ 035 4196711 - fax 02 70048332

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (Fig.1.1)
- versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda).

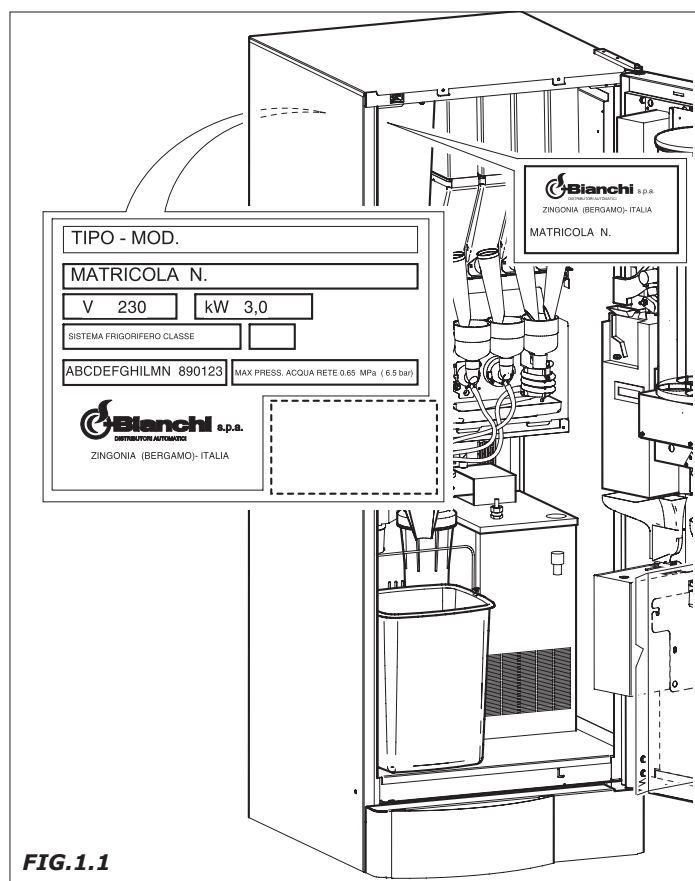


FIG.1.1

Bianchi Vending S.p.A. declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:

- installazione non corretta
 - alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata
 - pulizia e manutenzione non adeguate
 - modifiche non autorizzate
 - uso improprio del distributore
 - ricambi non originali
- In nessun caso **Bianchi Vending S.p.A.** è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni del distributore a causa di guasti.
- Le operazioni d'installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e precedentemente addestrato allo svolgimento di queste mansioni.
- Per la ricarica, utilizzare esclusivamente prodotti alimentari specifici per l'uso in distributori automatici.
- Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere allocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

III - NORME PER LA SICUREZZA



Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
- L'utente non deve in alcun modo poter accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.
- La conoscenza ed il rispetto assoluto, delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, della messa in esercizio e della manutenzione della macchina.



Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE prima di interventi di manutenzione o di pulizia.



NON INTERVENIRE ASSOLUTAMENTE SULLA MACCHINA E NON RIMUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +50°C e l'umidità relativa assoluta non superi l'85%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
- Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

1.0 DESCRIZIONE TECNICA DEL DISTRIBUTORE

1.1 DEFINIZIONE DEI MODELLI

Viene utilizzata la seguente terminologia per distinguere i vari modelli di distributore automatico:

BVM971 E (versione con caffè espresso e bevande solubili)

BVM971 I (versione con bevande solubili)

BVM951 E (versione con caffè espresso e bevande solubili)

BVM951 I (versione con bevande solubili)

N.B.: alla sigla **E** oppure **I** può seguire la sigla **F** per contraddistinguere le macchine dotate di gruppo refrigerante (mod. Sirio).

Il manuale è redatto per il modello più completo: è importante, quindi, far riferimento alle descrizioni e alle spiegazioni attinenti alla propria macchina.

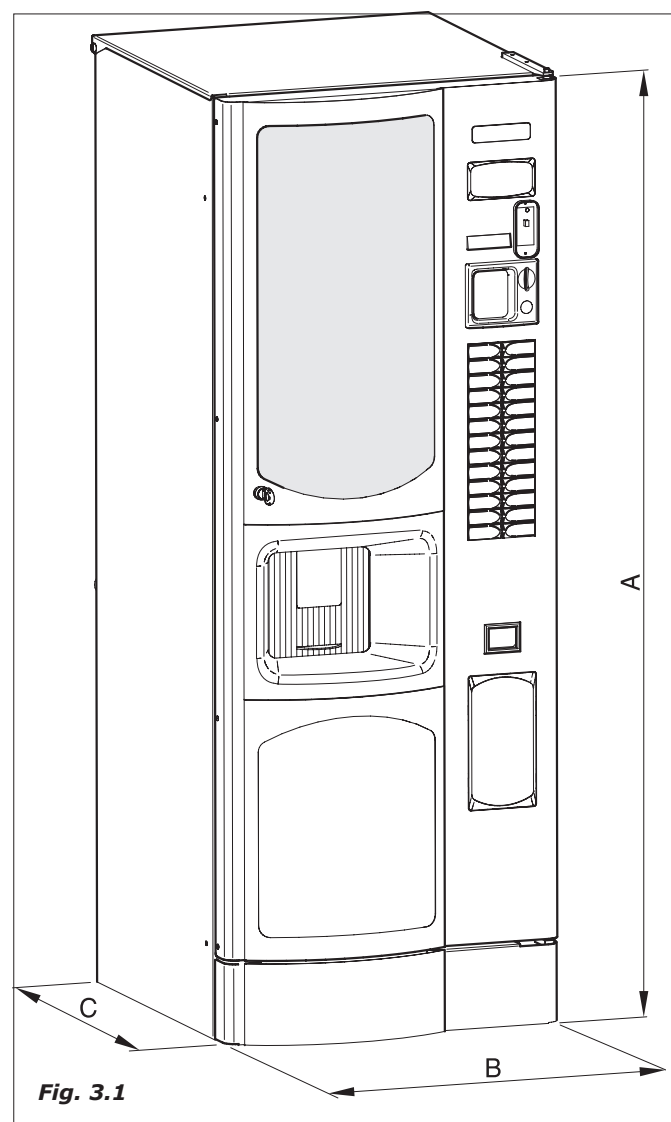


Fig. 3.1

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

	BVM971	BVM951
Altezza (A)	1830 mm	1630 mm
Larghezza (B)	657 mm	585 mm
Profondità (C)	730 mm	649 mm
Peso	140 kg ÷ 190 kg ⁽³⁾	110 kg
Tensione di alimentazione	V230	V230 - V120
Frequenza di alimentazione	Hz 50	Hz 50 ÷ Hz 60
Potenza installata ⁽¹⁾	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 2,7 kW
Corrente nominale (Max)	8 A - 15 A	6 A - 12 A
Alimentazione rete idrica	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSUMI MEDI		
Mantenimento T° /24h	1400 W/h-2400W7h	1400 W/h-2100W7h
Per 60 erogazioni / min	90 W/h-170W/h	90 W/h-140W/h
Connessione rete idrica	3/8" gas	3/8" gas
Connessione rete elettrica	Spina Schuko	Spina Schuko
DISTRIBUTORE BICCHIERI		
Diametro bicchieri	70÷74mm	70÷74mm
RESISTENZA CALDAIA		
Di tipo corazzato	Caldaia caffè: 1500W	Caldaia caffè: 1500W
Di tipo corazzato	Caldaia solubili: 2000W	Caldaia solubili: 1300W
CAPACITA' CONTENITORI		
Caffè in grani	Kg 5,0	Kg 3,5
Caffè solubile	Kg 1,4	Kg 1,2
Latte granulare	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Cioccolata	Kg 4,8	Kg 3,6
Tè al limone	Kg 5,2	Kg 3,3
Tè naturale	Kg 2,4	Kg 1,7
Brodo	Kg 3,8	Kg 3,6
Bevanda solubile fredda	Kg 4,0	-
Zucchero	Kg 4,0	Kg 4,0
Bicchieri N°	700	500
Palette N°	540	400
Gruppo refrigerante ⁽²⁾	Classe N	Classe N
Gas refrigerante	R134a - Peso 180gr	R134a - Peso 180gr
Tipo lampada e potenza	N° 1 lampada neon 8 Watt	N° 1 lampada neon 8 Watt

⁽¹⁾ Verificare la potenza nominale riportata sulla targa dati apposta sul distributore.

⁽²⁾ Secondo la versione richiesta e le normative in vigore nel luogo di utilizzo.

⁽³⁾ Secondo la versione.

1.3 CONOSCERE IL DISTRIBUTORE

Mod. BVM971-BVM951

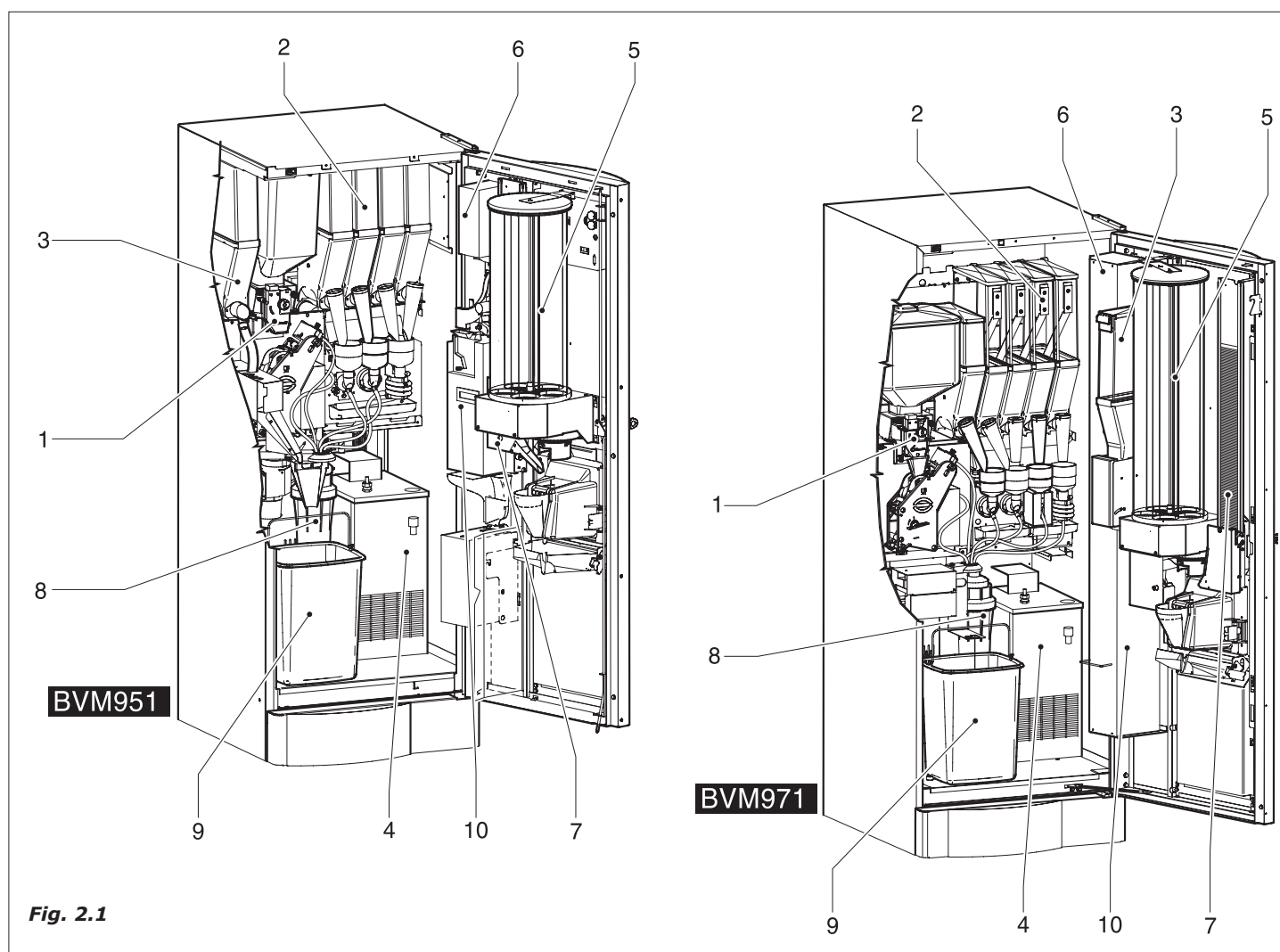
- 1 Gruppo caffè e macina caffè
- 2 Gruppo distributori bevande
- 3 Gruppo erogazione zucchero
- 4 Gruppo refrigerante (opzionale - mod.BVM971 - BVM951)
- 5 Colonna bicchieri
- 6 Schede elettroniche
- 7 Colonna palette
- 8 Filtro decalcificatore (opzionale)
- 9 Secchio fondi liquidi
- 10 Sistemi di pagamento

1.4 USO PREVISTO

I distributori automatici sono da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè espresso).

Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le bevande sono erogate in appositi bicchieri di plastica distribuiti automaticamente dalla macchina.

Dove previsto, viene erogata anche la paletta per la miscelazione dello zucchero. Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.



2.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Nel normale funzionamento il distributore si pone in stato di attesa.

Introducendo l'importo necessario, secondo il prezzo impostato e premendo il tasto relativo alla bevanda voluta, si attiva il ciclo di erogazione che può essere suddiviso in diversi processi:

2.1 PRINCIPI BASE DEL FUNZIONAMENTO

2.1.1 per MOD. BVM971 – BVM951

DISTRIBUZIONE BICCHIERE

- E' la prima operazione che il distributore avvia (salvo per le selezioni con preselezione "senza bicchiere").
- il motore all'interno del cup dispenser movimentata le chiocchie per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcella di sostegno all'interno del vano erogazione / prelievo (Fig.2.2).

2.1.2 per MOD. BVM971 – BVM951

EROGAZIONE ZUCCHERO

Lo zucchero viene erogato direttamente nel bicchiere nelle versioni E mentre per le versioni I viene premiscelato con le bevande solubili.

La gestione a display della preselezione INC+ / DEC- Zucchero, viene così rappresentata:

Riga 1: Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

Ogni quadretto equivale a x sec di zucchero dati dalla seguente equazione:

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

A = Q.tà in secondi di zucchero nella bevanda standard

B = Q.tà in secondi di zucchero nella preselezione + zucchero

8 = Nr. Massimo di quadretti

Il procedimento di erogazione avviene secondo queste fasi:

- il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (Fig.2.3)
- Successivamente, **solo per il mod. BVM971**, si attiva il motoriduttore, che attraverso la camma, effettua la movimentazione dello scivolo per portare lo zucchero all'interno del bicchiere (Fig.2.4).

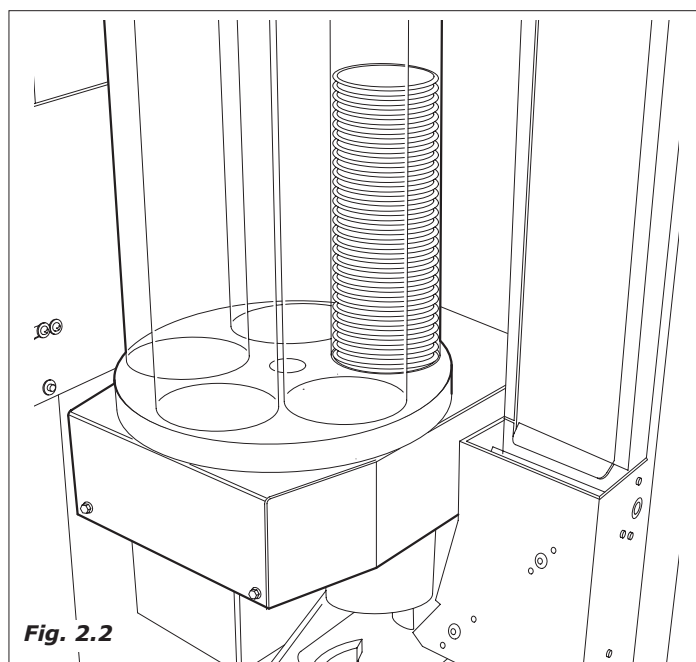


Fig. 2.2

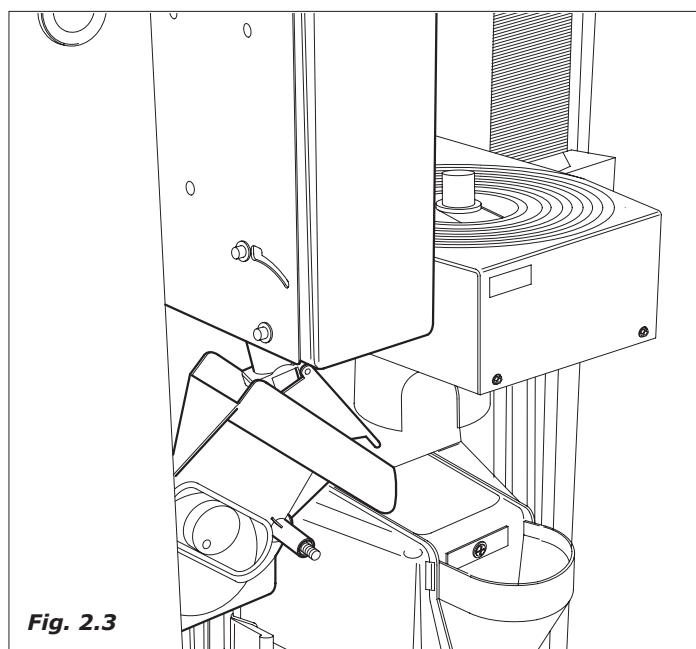


Fig. 2.3

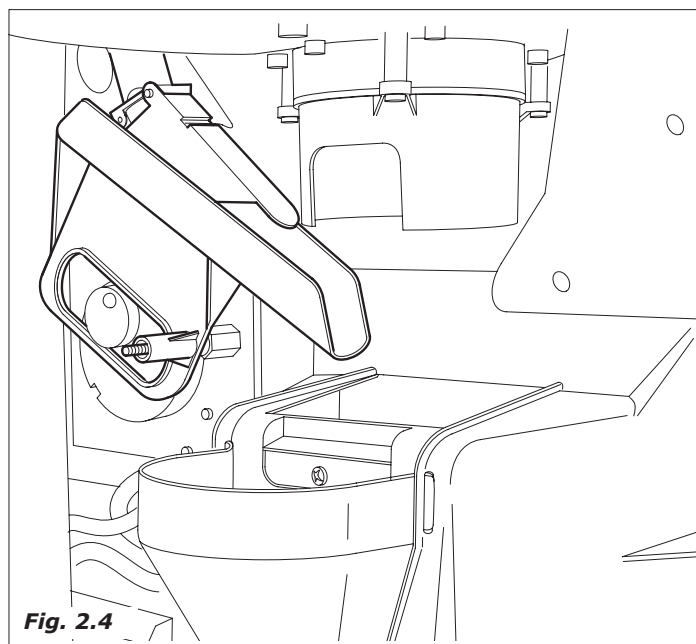


Fig. 2.4

CAFFE' ESPRESSO

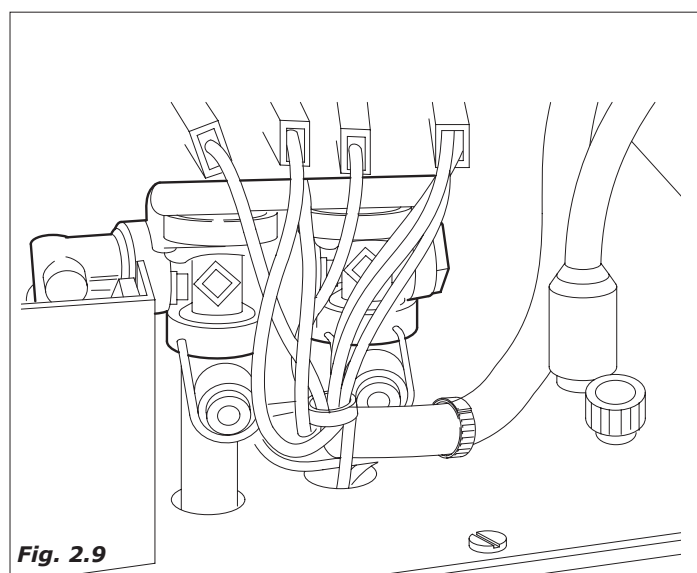
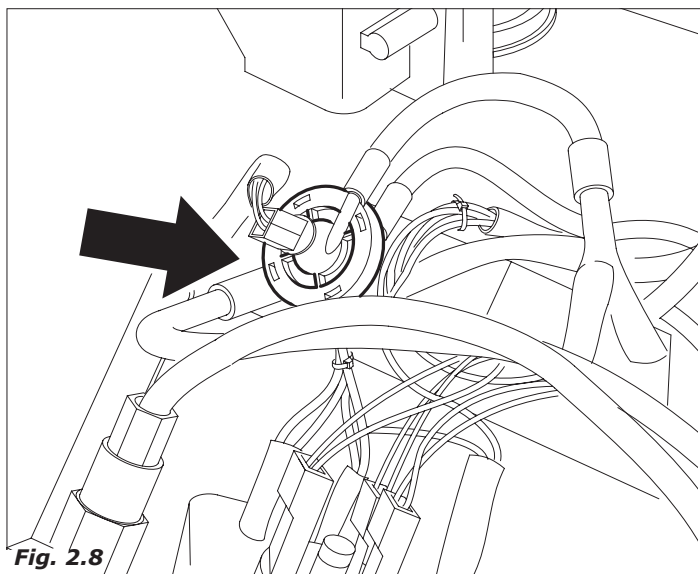
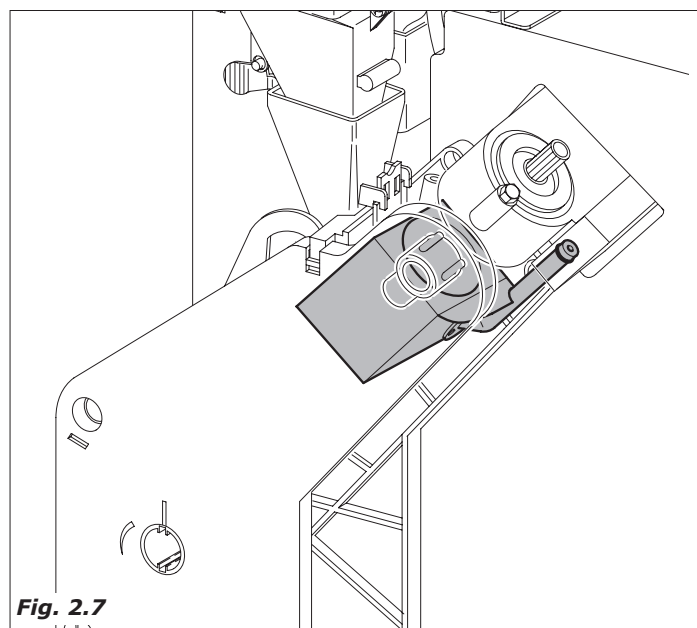
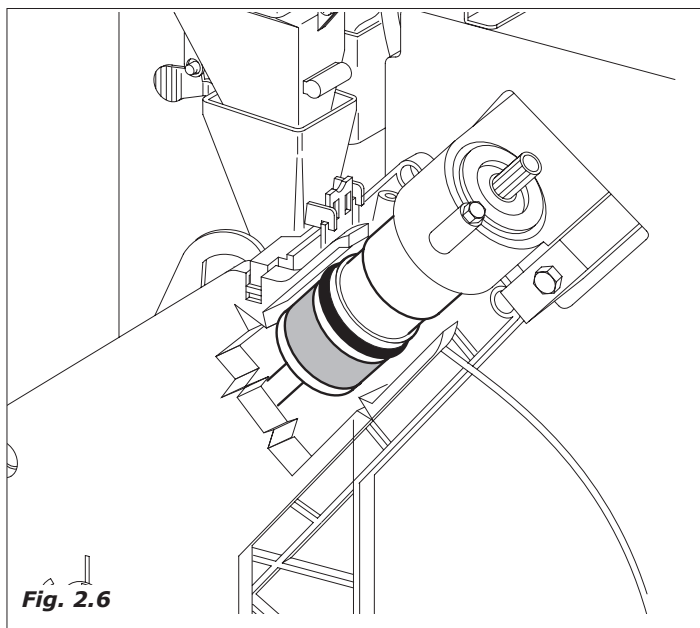
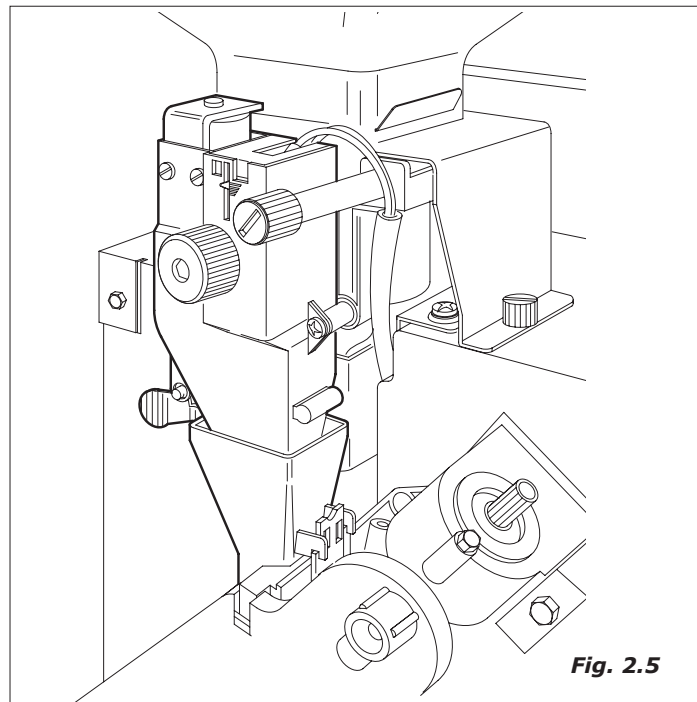
Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso, dopo che sono già avvenuti i processi di erogazione bicchiere e zucchero.

- Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.2.5).
- Viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta del caffè nel bicchiere di infusione.
- Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia (Fig.2.6).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig.2.7).
- Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata (Fig.2.8).

La sequenza di queste operazioni (macinatura e sgancio caffè) può avvenire in ordine inverso a seconda del tipo di programmazione utilizzata.

BEVANDE SOLUBILI FREDE

Solo nelle versioni dotate di gruppo refrigerante, si attiva questo processo che è analogo alla preparazione delle bevande solubili calde, tranne l'erogazione dell'acqua che viene prelevata attraverso l'attivazione di un'elettrovalvola posta sul gruppo refrigerante (Fig.2.9).



EROGAZIONE PALETTA

Questo processo viene attivato solo sulle versioni dove è previsto il distributore palette; è possibile opzionare la palette su qualsiasi bevanda a seconda delle esigenze. Nei modelli I non esiste erogatore palette in quanto lo zucchero viene premiscelato con i prodotti solubili.

- viene attivato il motoriduttore che aziona il dispositivo di sgancio palette, facendola scivolare nel bicchiere (Fig.2.10).

BEVANDE SOLUBILI

Questo processo viene avviato quando i processi di erogazione bicchiere e zucchero sono già stati completati.

A seconda del tipo di bevanda richiesta e del modello di distributore, per la preparazione della bevanda possono attivarsi più processi sottodescritti.

- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (Fig.2.11).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.2.12) o sulla caldaia caffè (2.13) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata, a seconda dei modelli: Monocaldaia, Doppiacaldaia o solo Istant.

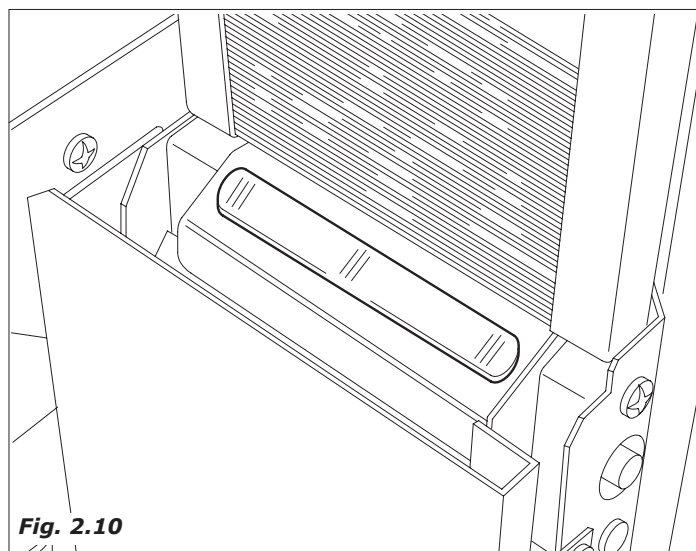
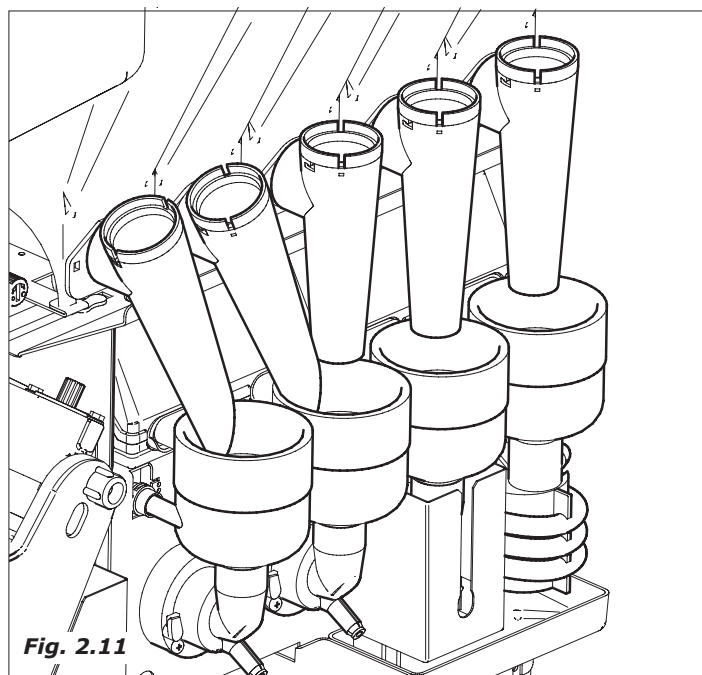


Fig. 2.10

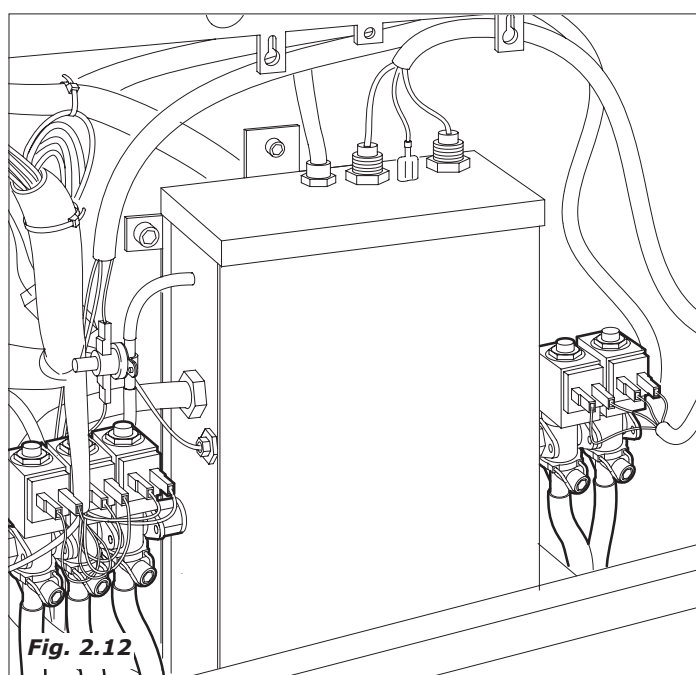


Fig. 2.12

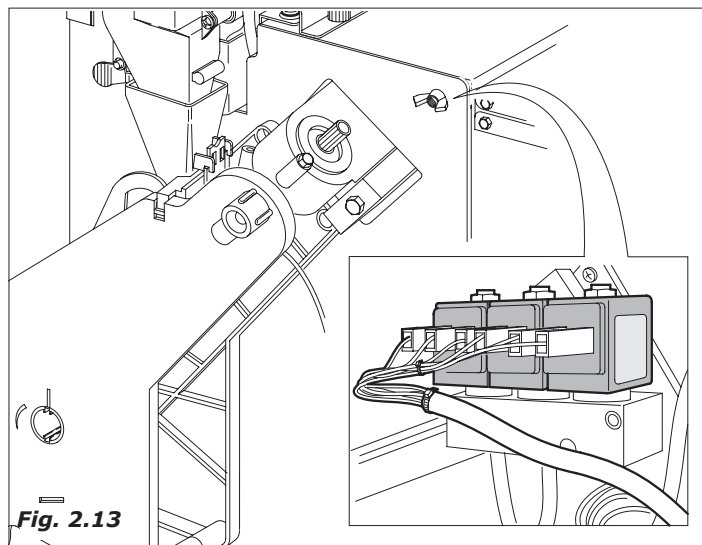


Fig. 2.13

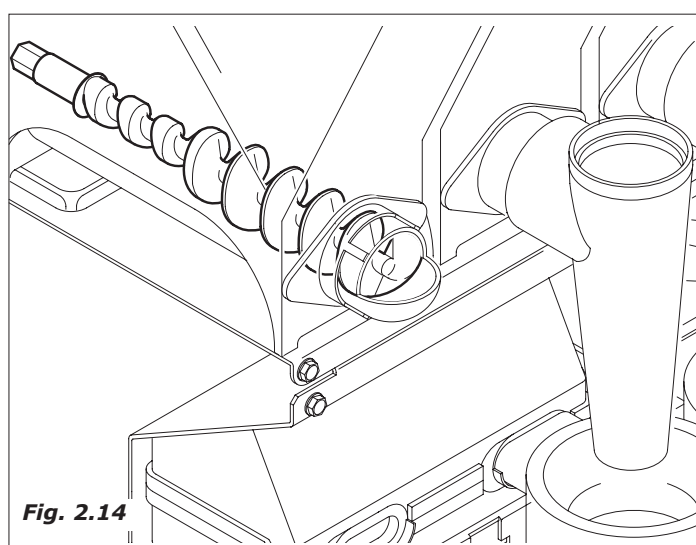


Fig. 2.14

- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmata nel frullatore (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore vedi il caso di latte e cioccolato) (Fig.2.14).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.



3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente.

Il distributore è fornito su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.



Evitare:

- di sollevare il distributore con funi o presse
- di trascinare il distributore
- di rovesciare o coricare il distributore per il trasporto
- di dare scossoni al distributore

Evitare che il distributore:

- subisca urti
- sia sovraccaricato da altri colli
- sia esposto alla pioggia, al gelo o fonti di calore
- sia giacente in luoghi umidi

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.

3.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C (Fig.3.2).

3.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.3.2).

Il distributore automatico verrà consegnato imballato, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica ed una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

- manovrare con cura
- non capovolgere
- proteggere dalla pioggia
- non sovrapporre
- proteggere da fonti di calore
- non resistente agli urti
- tipo di distributore e numero di matricola

3.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto. Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.



Alla fine del trasporto l'imballo deve risultare integro, vale a dire **non deve**:

- Presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'involucro contenitore.
- Presentare zone bagnate o segni che possano condurre a supporre che l'involucro sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore.
- Presentare segni di manomissione

3.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (Fig.3.3).
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso (Fig.3.4).


190 kg

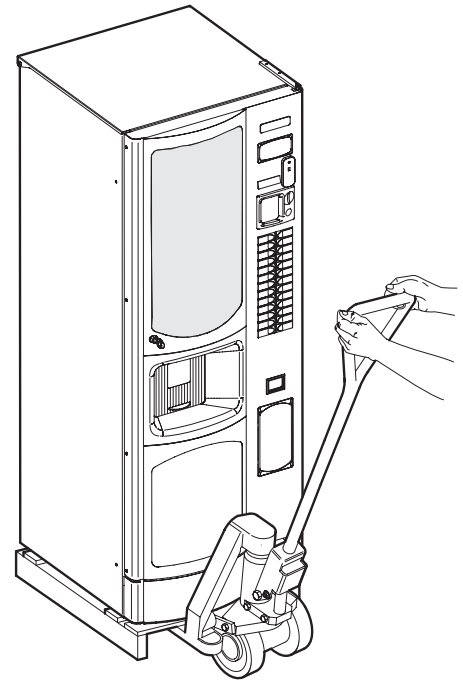


Fig. 3.1

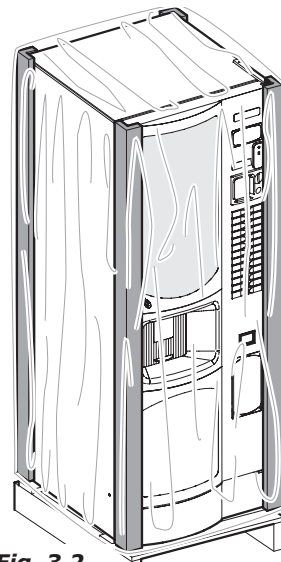


Fig. 3.2

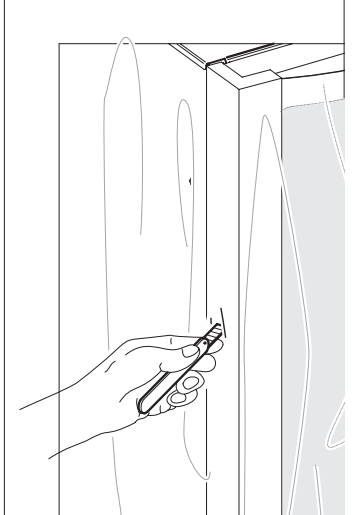


Fig. 3.3

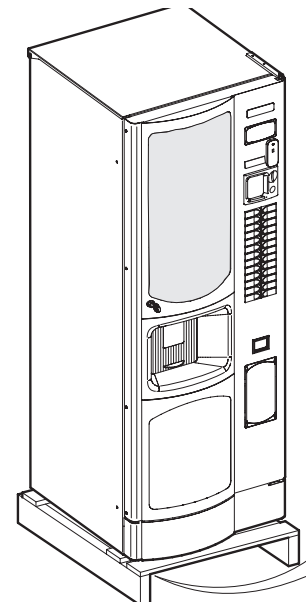


Fig. 3.4

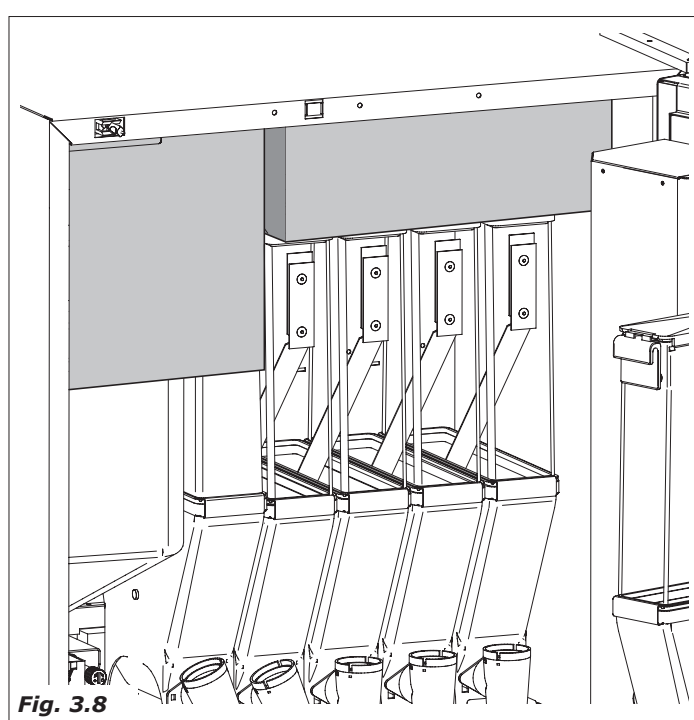
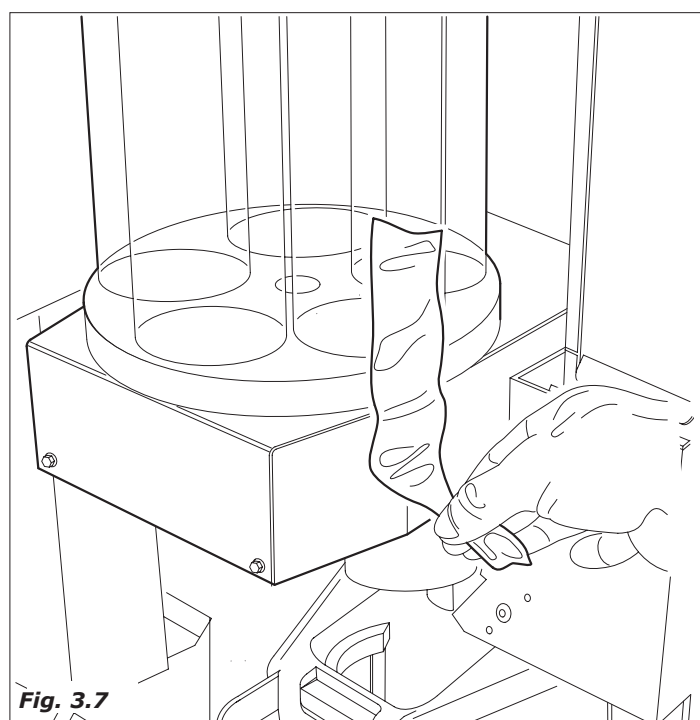
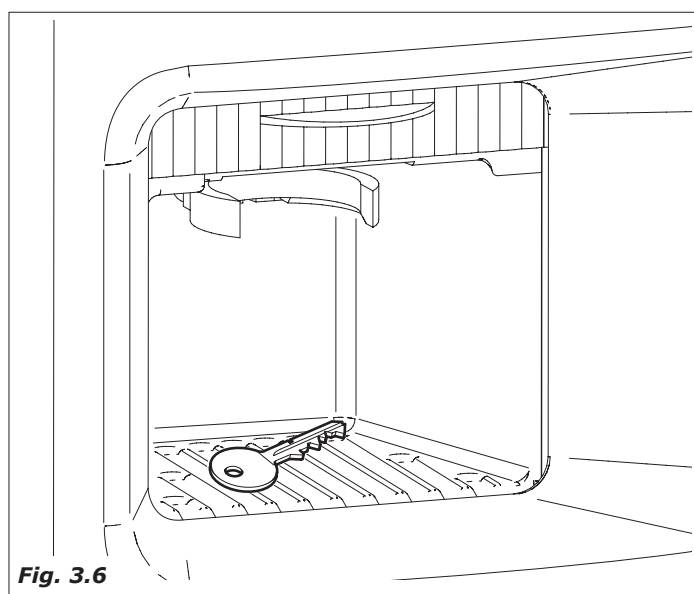
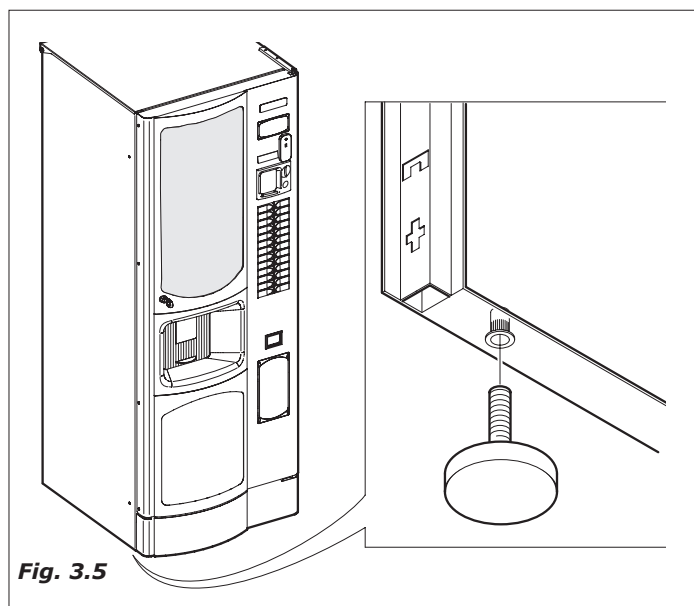
- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati (Fig. 3.5) lasciati liberi dalle viti
- Togliere la chiave dal vano erogazione (Fig.3.6).

Aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:

- Colonna bicchieri (esempio in Fig.3.7).
- Cassa monete.
- Contenitore dello zucchero.
- Pesetto della colonna palette .
- Copertura vano gettoniere/scheda Master
- Contenitori prodotti.
- Galleggiante pieno fondi liquidi (BVM971 - BVM951).
- Fascia battiscopa (BVM971 - BVM951).
- Secchio fondi liquidi (BVM971 - BVM951).
- Togliere i polistiroli che bloccano i contenitori prodotti (Fig.3.8).



I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perchè potenziali fonti di inquinamento per l'ambiente. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende autorizzate.



4.0 INSTALLAZIONE



4.1 Posizionamento

- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa (Fig.4.1), per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.
- Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile (Fig.4.2). Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.



ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.

La **Bianchi Vending S.p.A.** declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.

Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio (Fig.4.1).

Per evitare che il pavimento si sporchì, causa cadute accidentali di prodotti, utilizzare, se necessario, sotto il distributore, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione del distributore automatico.



6.2 Allacciamento rete idrica

Prima di procedere all'allacciamento del distributore alla rete di acqua, verificare che questa sia:

- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Abbia una pressione compresa tra 0,5 e 6,5 bar (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso).
- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.3).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.4.4).
- Collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo del tubo in nylon idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. Nel caso si utilizzi del tubo flessibile è necessario montare al suo interno la bussola di rinforzo data in corredo (Fig.4.5).
- L'attacco previsto è un 3/8" gas (Fig.4.6).

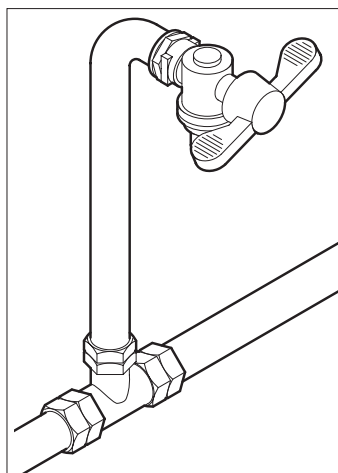


Fig. 4.3

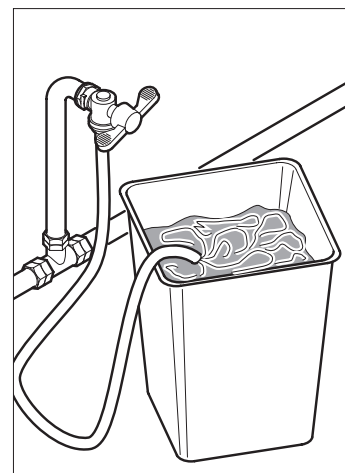


Fig. 4.4

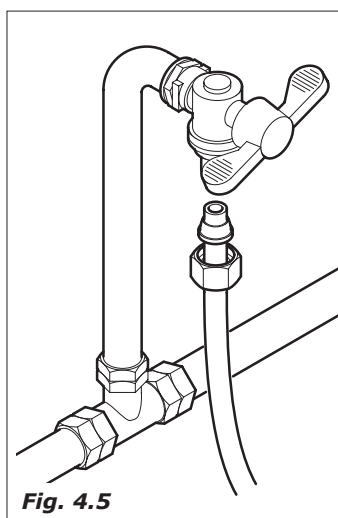


Fig. 4.5

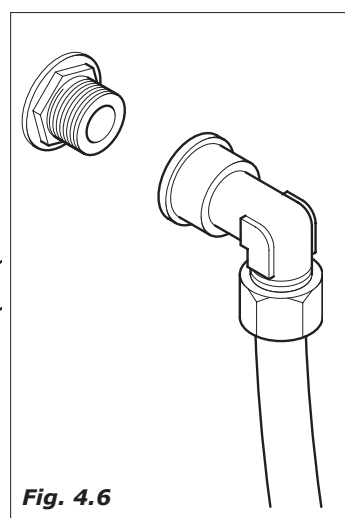


Fig. 4.6

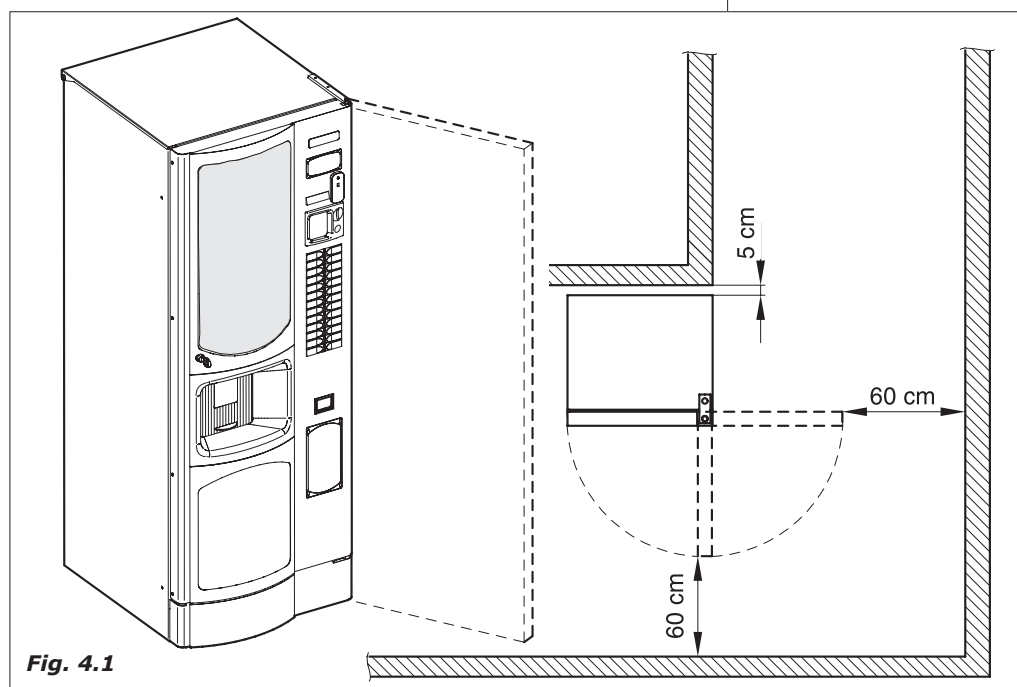


Fig. 4.1

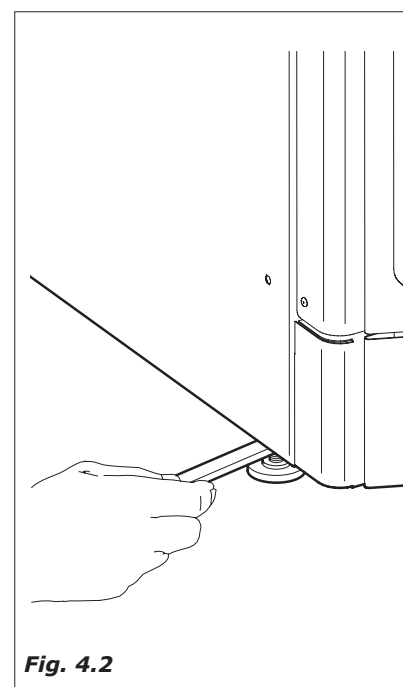


Fig. 4.2

4.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 12,5A e 20A. (10A e 20A il modello monocaldaia e la versione solubile, 15A e 20A la versione solubile freddo).

Si consiglia di controllare che:

- La tensione di rete di 230 V non abbia uno scostamento maggiore del $\pm 6\%$.
- La linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico.
- Utilizzare un sistema di protezione differenziale.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile.

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinché sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica.

Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina SCHUKO (Fig.4.7).
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.8).
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.
- In alcuni modelli sono montate spine specifiche per il luogo di destinazione.

La **Bianchi Vending S.p.A.** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle suddette avvertenze.

Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato, scollegare immediatamente dall'alimentazione elettrica



La sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da personale qualificato

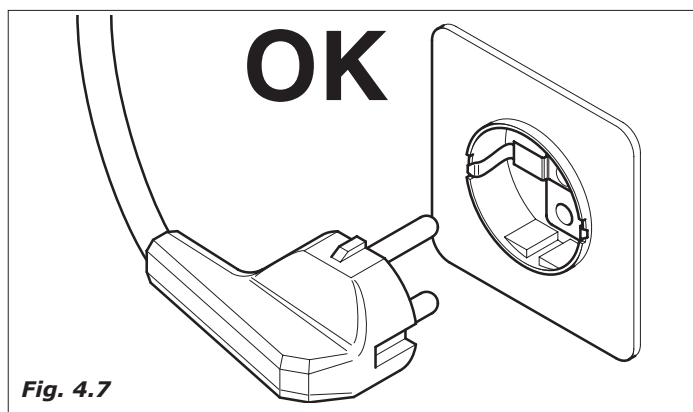


Fig. 4.7

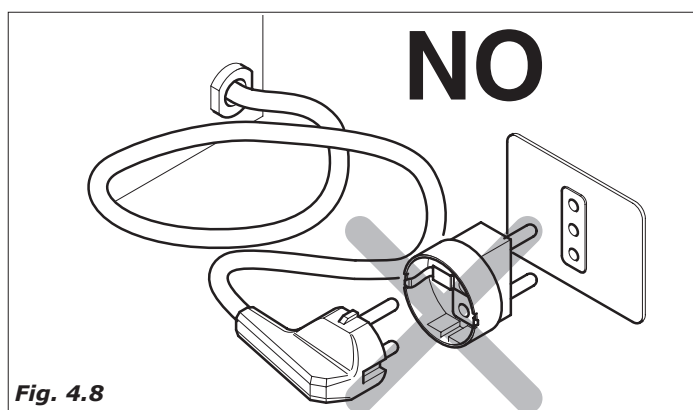


Fig. 4.8



4.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (Fig.4.9) che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico).

In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.



Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.4.10-pos.1) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (Fig.4.11-pos.1).

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.
E' possibile, per il tecnico installatore, operare in questo modo, inserendo la speciale chiavetta in plastica (riarmo dixon) (fornita in dotazione nel corredo del distributore automatico) nell'interruttore porta, ruotandola di 90° (Fig.4.12).



L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni.

Non lasciare incustodito il distributore aperto.

La chiave di esclusione delle sicurezze è custodita sotto l'esclusiva responsabilità del tecnico installatore.

Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare lo stato delle periferiche del DA ed effettuare il ripristino delle parti in movimento.

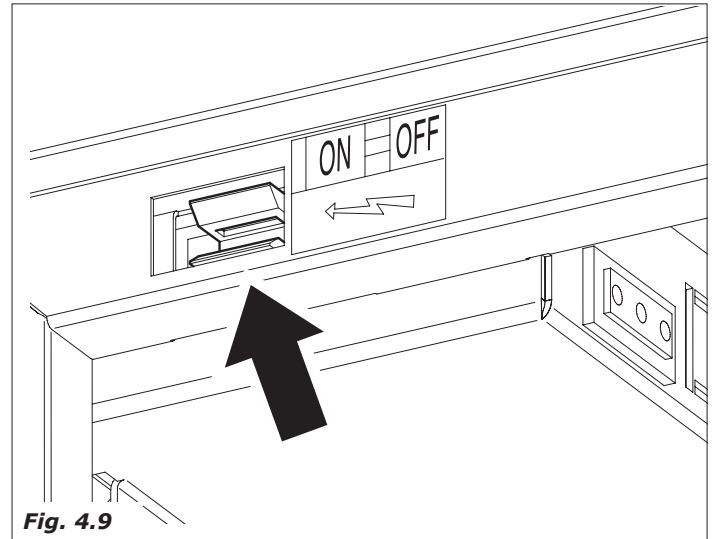


Fig. 4.9

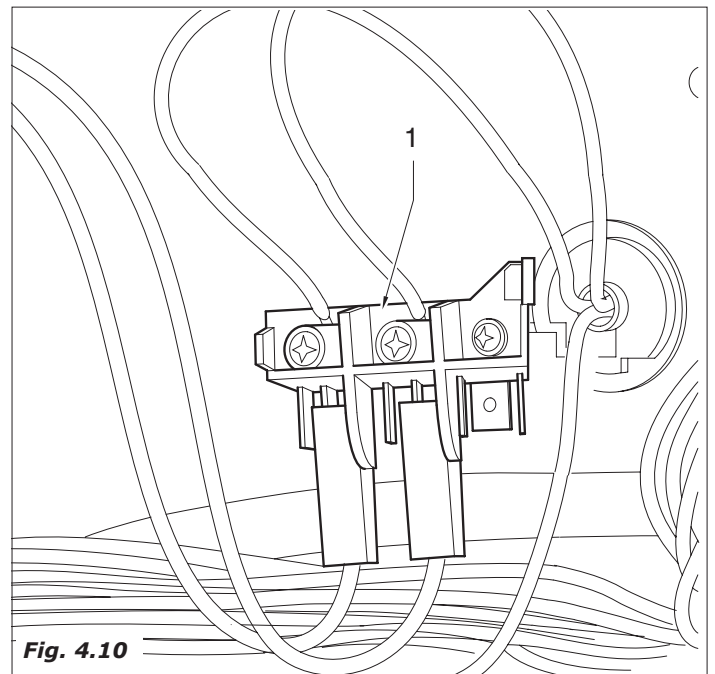


Fig. 4.10

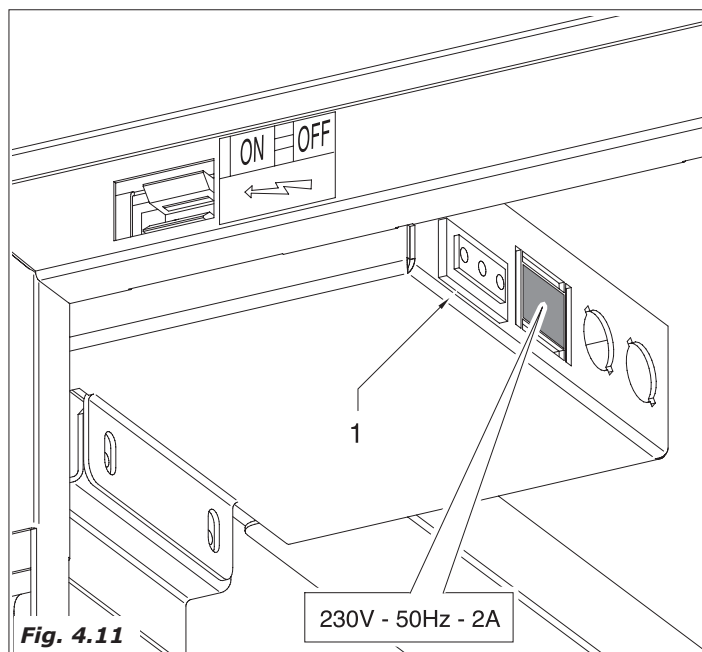


Fig. 4.11

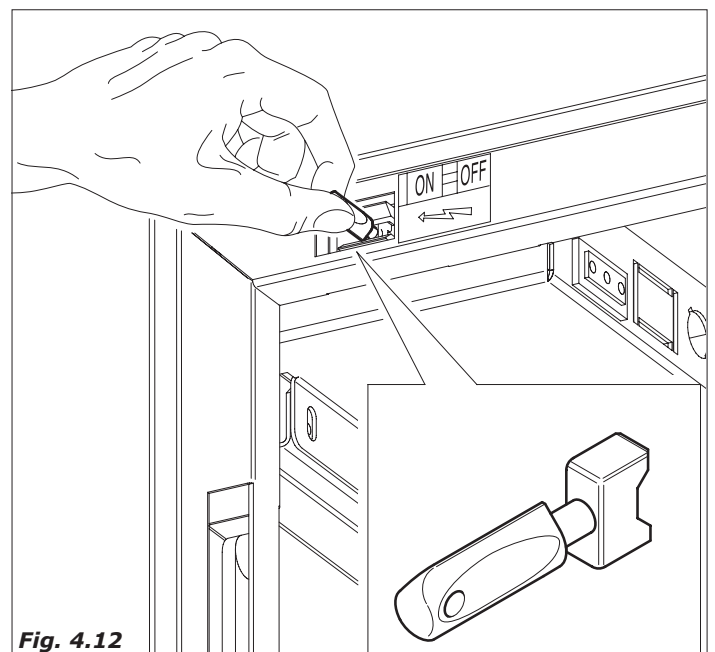


Fig. 4.12



4.5 Installazione

4.5.1 Lavaggio resine decalcificatore dove installato come accessorio

Prima di riempire il circuito idraulico del distributore, è consigliabile effettuare il lavaggio delle resine del decalcificatore (nei modelli che ne sono provvisti) operando come segue:

- Inserire il tubo del rubinetto inferiore in un recipiente adatto all'uso.
- Aprire il rubinetto (Fig.4.13).
- Inserire la chiavetta nell'interruttore porta (Fig.4.12).
- Lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non si presenti limpida (Fig.4.14).
- Disinserire la chiavetta e chiudere il rubinetto.

La BVM971 monta di serie il filtro Brita a cartuccia Aquaquell 1.5 e non prevede l'applicazione della procedura di cui sopra. In questo caso basta collegare il DA alla rete e procedere con il riempimento del circuito idraulico.



4.5.2 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

La procedura di installazione è valida solo nei distributori mono caldaia. In particolare Caldaia espresso e Caldaia in polisulfone con sonde di livello.

MONO CALDAIA ESPRESSO

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE.

Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore richiamerà automaticamente l'acqua finché il micro vuoto acqua non sia N.C. almeno per 15 secondi. In questa condizione il D.A. accende la pompa e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua (misurati attraverso il ventolino).

Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

CALDAIA POLISULFONE con SONDE DI LIVELLO

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore richiamerà automaticamente l'acqua finché le sonde di livello massimo rileveranno la presenza acqua.

Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

MONO CALDAIA INOX PER SOLUBILI

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore, in condizione di resistenza OFF, richiamerà automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfatare l'aria presente nella caldaia stessa.

Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec. Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finché il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua.

Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data si faranno trascorrere 10 secondi al termine dei quali il D.A. inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

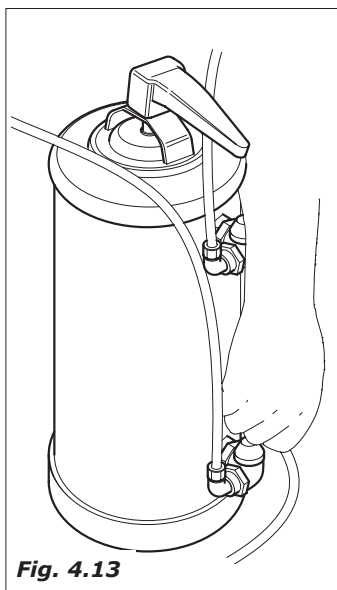


Fig. 4.13

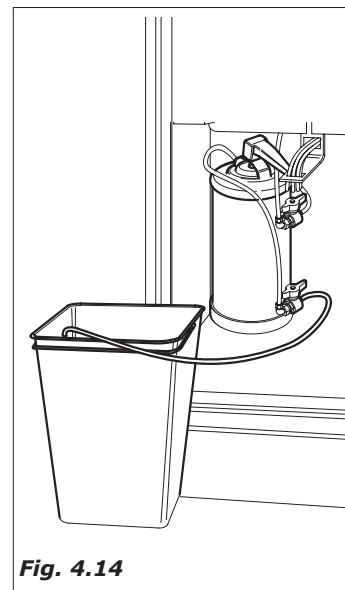


Fig. 4.14

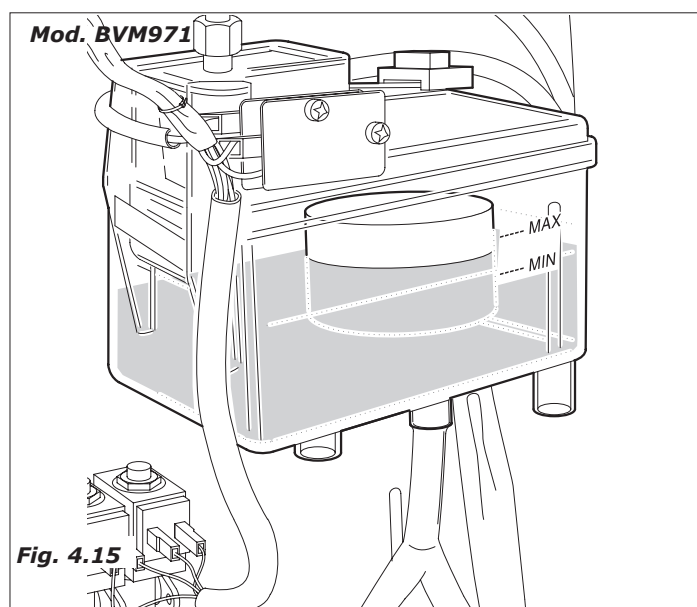


Fig. 4.15

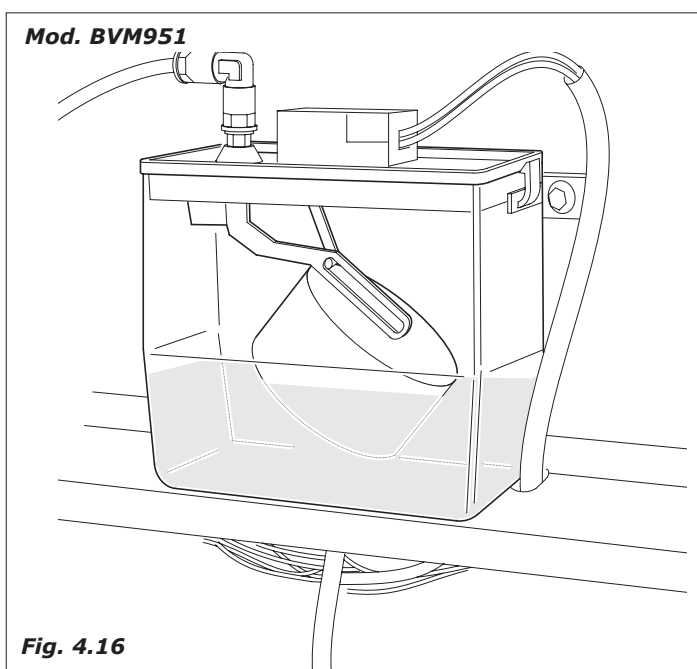


Fig. 4.16

DOPPIA CALDAIA

In uscita dalle linee BV il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.

Il distributore, in condizione di resistenze OFF, richiama automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfiatare l'aria presente nella caldaia inox. Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec. Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finché il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua. Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Attesi 10 secondi il D.A. accende la pompa espresso e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua attraverso l'ev caffè (misurati attraverso il ventolino). Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua nelle 2 caldaie.

A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia (Fig.4.17).

Prima di dare tensione, accertarsi di avere collegato il distributore alla rete idrica e di avere provveduto ad aprire il rubinetto dell'acqua.

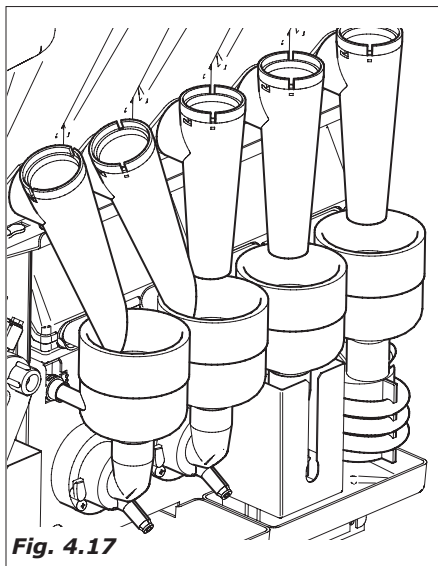


Fig. 4.17

4.5.3 Riempimento gruppo refrigerante

Dove previsto, per il riempimento del gruppo refrigerante operare come segue:

- togliere il tappo posizionato sulla piastra superiore del gruppo refrigerante ed inserirvi il tubo di scarico caldaia solubili posizionato lungo lo scivolo di scarico fondi liquidi (Fig.4.18).
- posizionare il tubo troppo pieno della vasca, nel secchio dei fondi liquidi (Fig.4.19).
- inserire la chiavetta nell'interruttore porta (vedi Fig.4.12) ed attendere che dal tubo di scarico fuoriesca dell'acqua.
- togliere la chiavetta dall'interruttore porta
- sfilare il tubo di scarico caldaia solubili rimettendovi il tappo e posizionarlo di nuovo lungo lo scivolo
- collegare elettricamente il gruppo refrigerante (inserire nella morsettiera il filo azzurro n°18) (Fig.4.20)
- attendere il riempimento della caldaia solubili
- effettuare delle selezioni per riempire i circuiti idraulici
- attendere trenta minuti affinché la temperatura del gruppo refrigerante arrivi a regime:
- il termostato è già tarato dalla casa costruttrice per ottenere le seguenti temperature:

- acqua nella vasca circa +4°C
- bibite circa +6/8°C

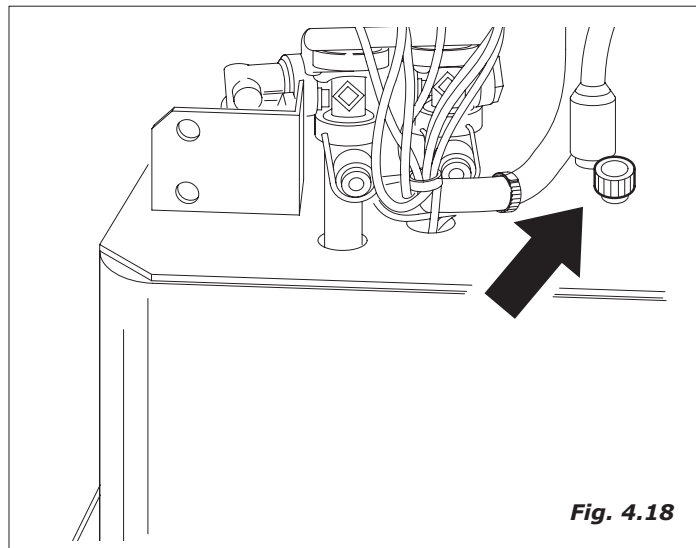


Fig. 4.18

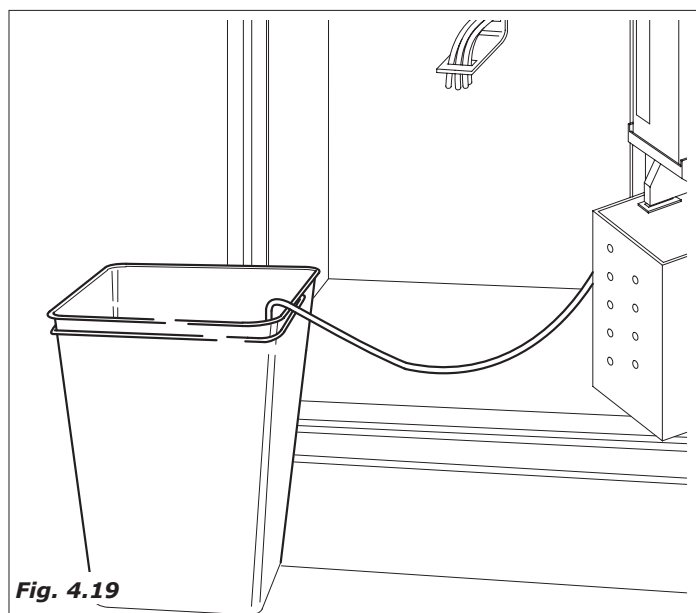


Fig. 4.19

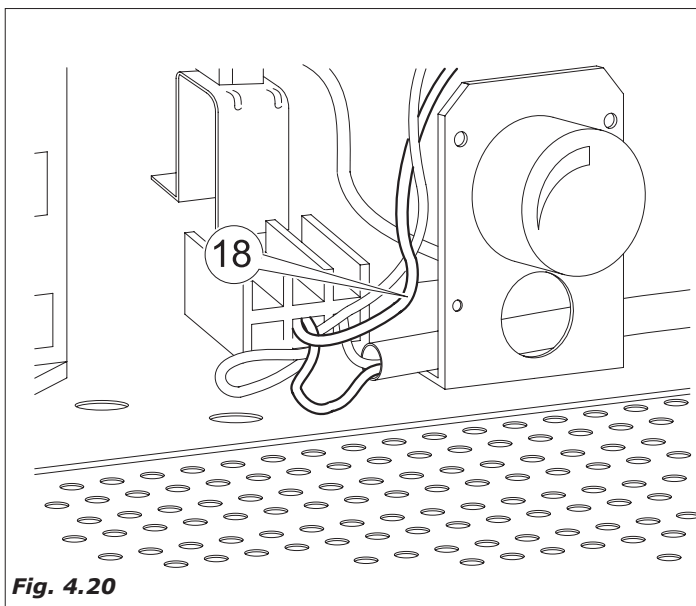


Fig. 4.20



4.5.4 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A distributore acceso effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.

- Lavarsi accuratamente le mani
- Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sul prodotto stesso.
- Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore (Fig.4.21).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.4.22). Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata (Fig.4.23).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.4.24).
- I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.

 Per maggiore sicurezza è consigliabile effettuare dopo il rimontaggio dei particolari smontati, dei lavaggi automatici per eliminare eventuali residui.

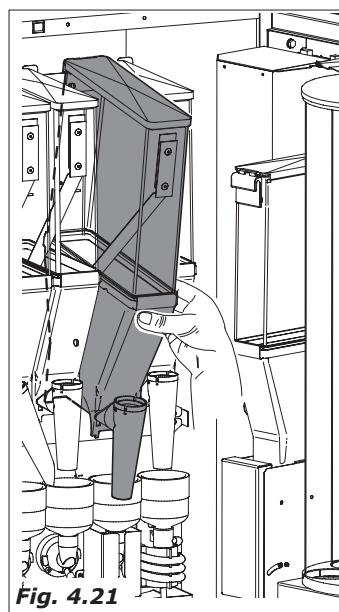


Fig. 4.21

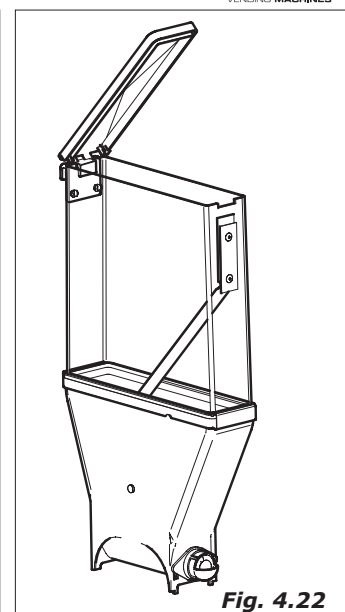


Fig. 4.22

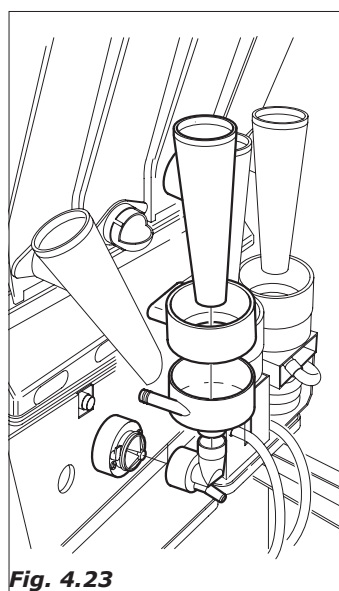


Fig. 4.23

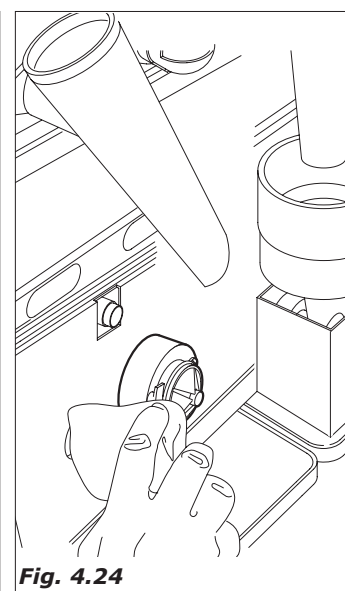


Fig. 4.24



4.5.5 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:

L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico installatore.

La **Bianchi Vending spa** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.

- Aprire il portello protezione scheda e gettoniera (Fig.4.25).

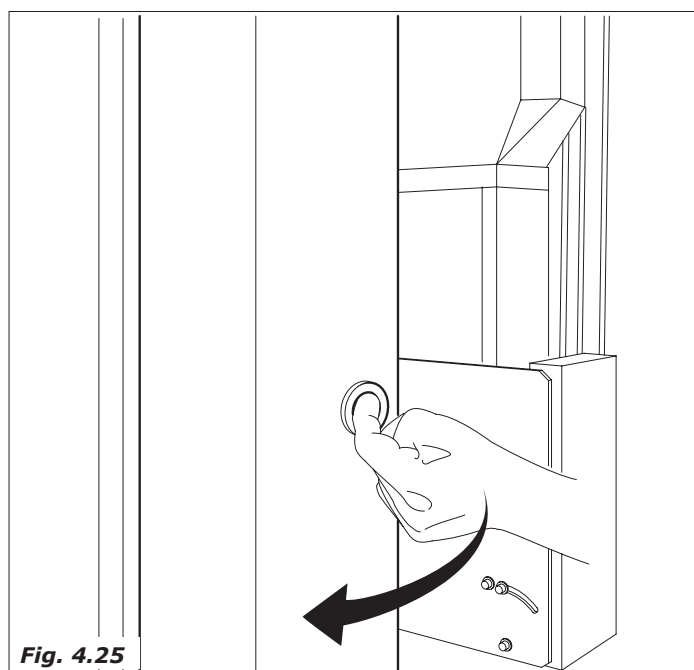


Fig. 4.25

- Agganciare la gettoniera (Fig.4.26-pos.1) alla staffa di sostegno (2).
- Bloccare la staffa attraverso i 3 pomoli (Fig.4.27-pos.1).
- Collegare la gettoniera alla scheda Master.

I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda Master, i sistemi seriali executive attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione.

Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.

Consultare il capitolo "5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.

Verificare le connessioni del sistema di pagamento, consultando lo schema della scheda riportato

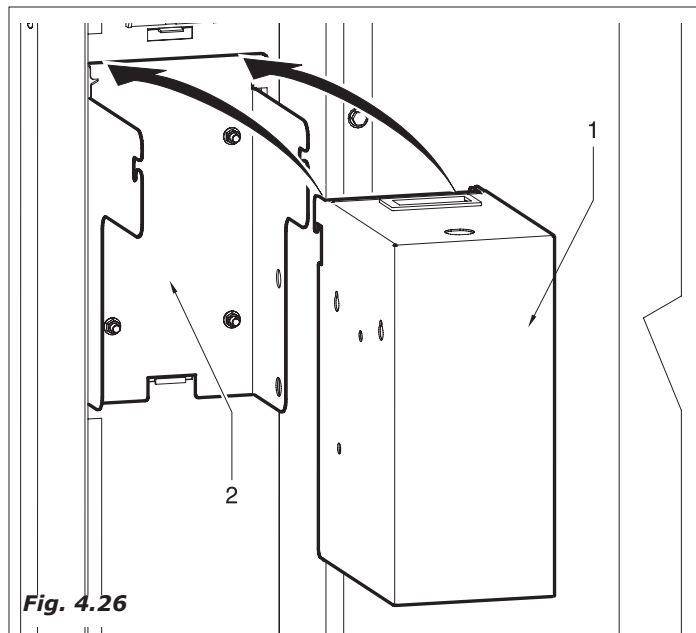


Fig. 4.26



4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

4.6.1 Caricamento contenitori

- Per effettuare il caricamento è necessario sfilare ciascun contenitore.

In particolare, per il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig.4.28).

- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig.4.29).
- Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

Controllare le capacità di ciascun contenitore al paragrafo 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE.

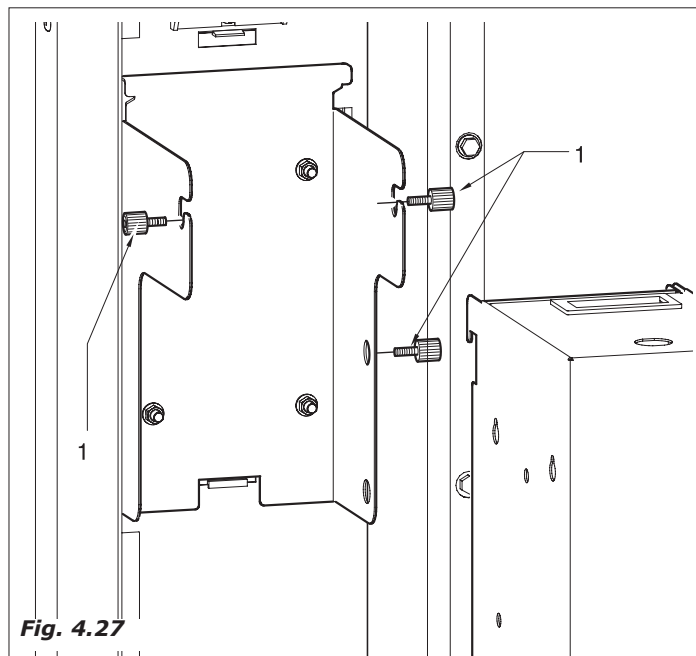


Fig. 4.27

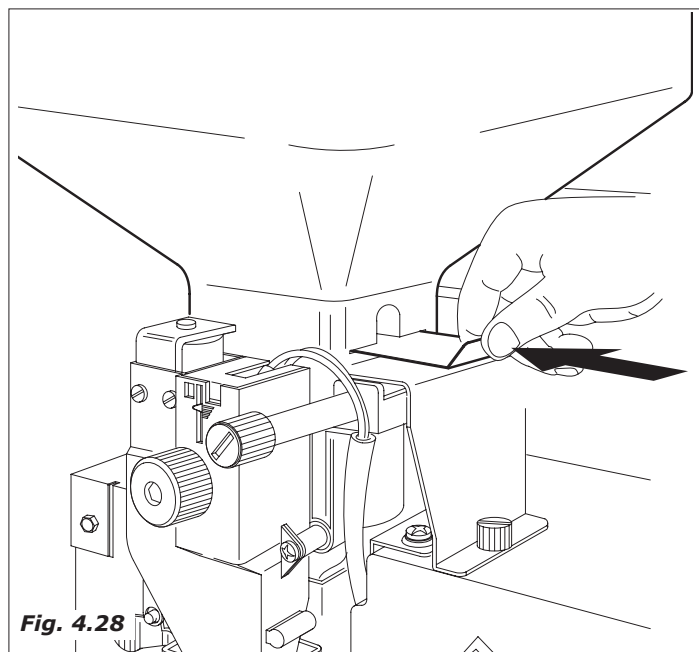


Fig. 4.28

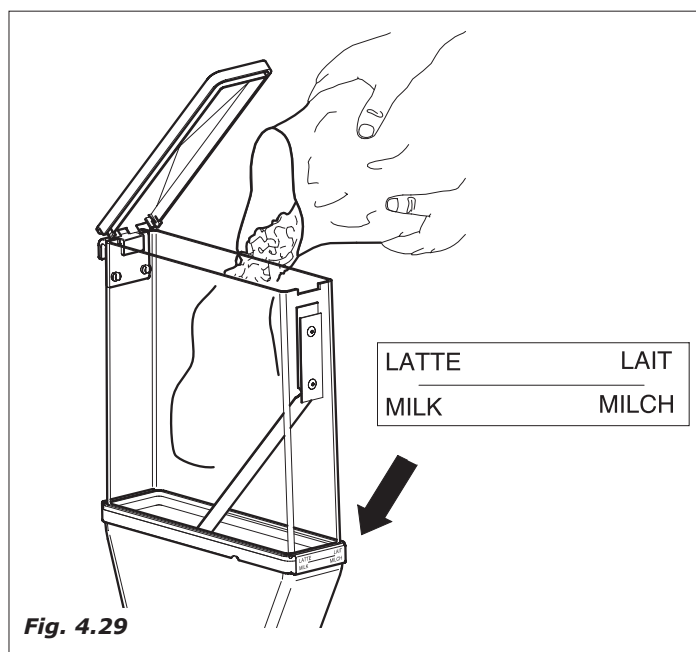


Fig. 4.29

4.6.2 Inserimento targhette

Svitare le manopole e togliere il riparo. Svitare le quattro viti di sostegno e asportare il supporto pulsantiera posto dietro l'alloggiamento della gettoniera verticale (Fig.4.30). Inserire nelle apposite fessure laterali dei tasti le etichette (Fig.4.31) secondo la seguente disposizione:

- Zucchero	+ Zucchero
Extra Latte	No Bicchieri
Caffè Corto	Caffè Lungo
Caffè Macchiato	Cappuccino
Mocaccino	CapCioc
Caffè Corto Dec	Caffè Lungo Dec
Caffè Macchiato Dec	Cappuccino Dec
Mocaccino Dec	CapCioc Dec
Latte	Latte Macchiato
Latte e Cacao	Non disponibile
Ciocolata	Ciocolata Forte
Ciocolata al latte	Non disponibile
Acqua Calda	Bicchieri

4.6.3 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificare le caratteristiche consultando il capitolo 1.2 "Caratteristiche Tecniche"), evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.

Primo caricamento

In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:

Mod. BVM971-BVM951

- Verificare che la colonna bicchieri non sia allineata con il foro di distribuzione. quindi caricare tutte le colonne procedendo in senso antiorario, viceversa (quando la colonna è posizionata in corrispondenza del foro di distribuzione), chiudere la portiera ed alimentare la macchina in modo tale che la colonna bicchieri ruoti e si porti automaticamente in una posizione non allineata con il foro e quindi procedere al caricamento (Fig.4.32).
- Rimettere il coperchio della colonna bicchieri ed agganciare la staffa superiore (Fig.4.33).

Normale caricamento

Il normale caricamento delle colonne bicchieri deve avvenire a macchina spenta, si effettua semplicemente aprendo la porta anteriore, sollevando la staffa fermo colonna, sollevando il coperchio ed inserendo i bicchieri mancanti.

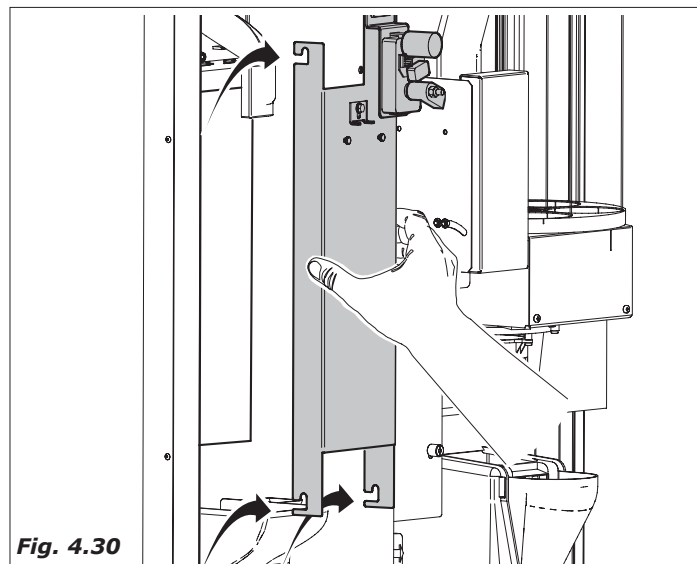


Fig. 4.30

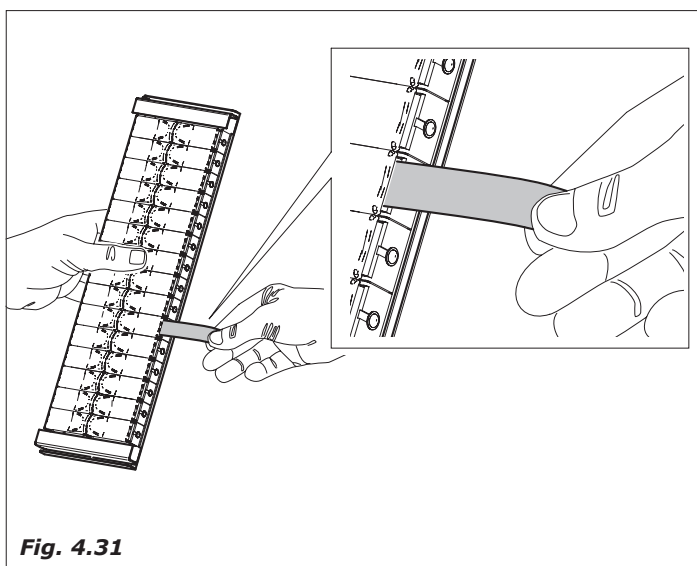


Fig. 4.31

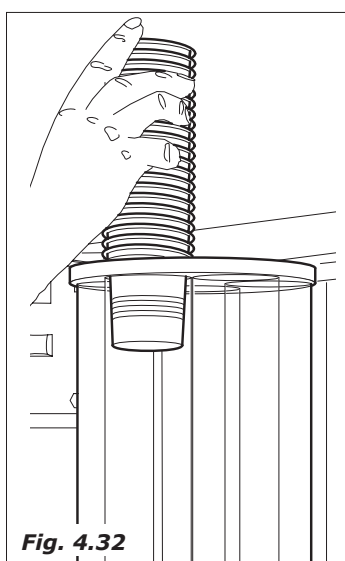


Fig. 4.32

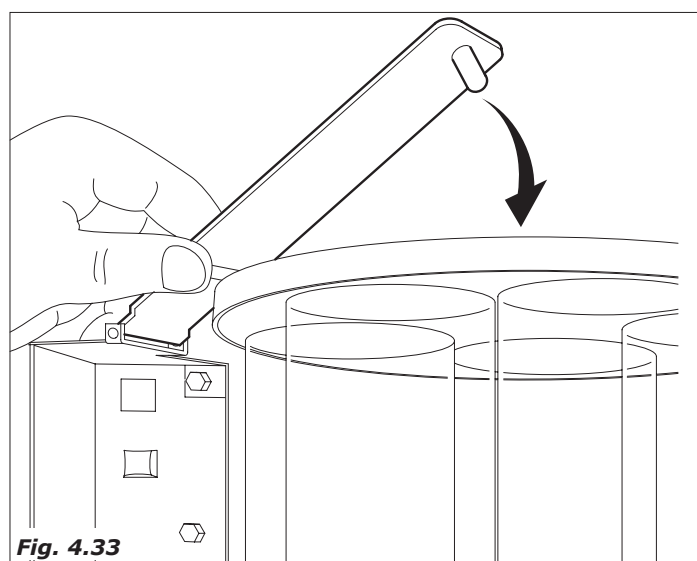


Fig. 4.33

4.6.4 Caricamento palette

Attenzione! Utilizzare solo palette adatte ad essere impiegate in distributori automatici.

Mod. BVM971-BVM951

- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore (Fig.4.34)
- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta (Fig.4.35).
- Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.
- Completato il caricamento reinserire il pesetto (Fig.4.36).

4.6.5 Inserimento sacco fondi

Solo per le versioni "caffè in grani"

- sfilare lo scivolo fondi caffè dalla sua sede
- applicare la molla blocca-sacchetto sullo scivolo
- inserire il sacchetto in plastica avvolgendolo sullo scivolo e bloccandolo con la molla (fig. 4.37)
- riinserire lo scivolo nella guida

Utilizzare sacchetti sufficientemente lunghi affinché tocchino il pavimento del distributore.

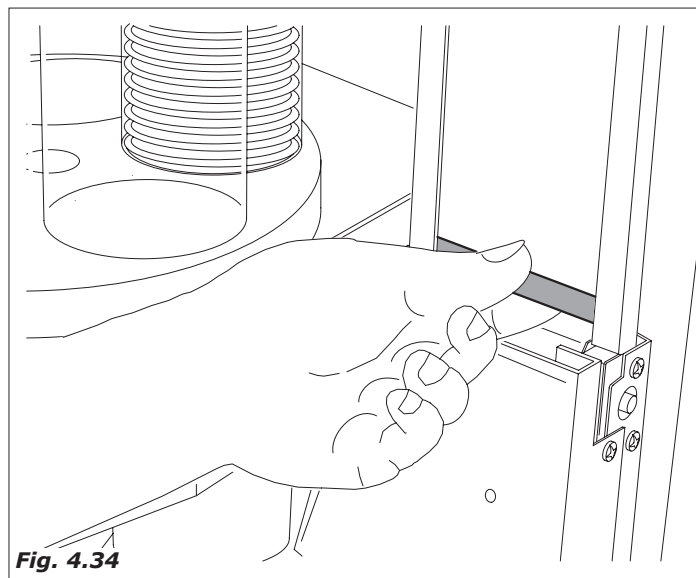


Fig. 4.34

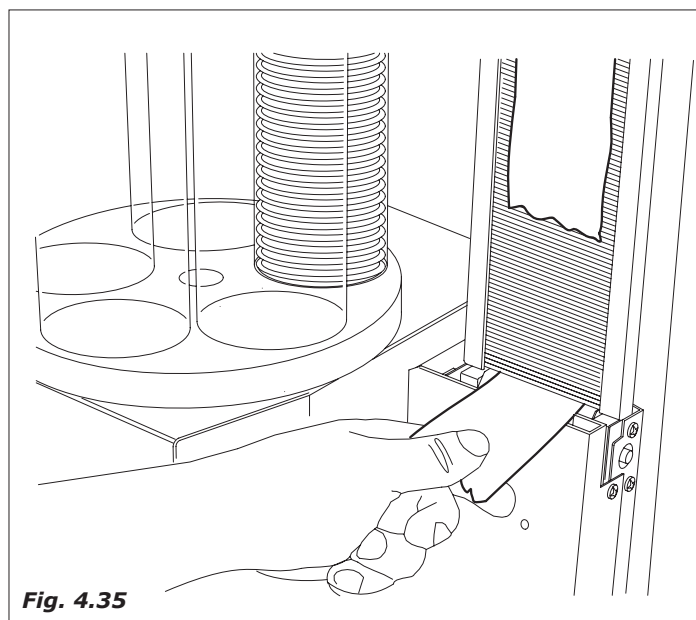


Fig. 4.35

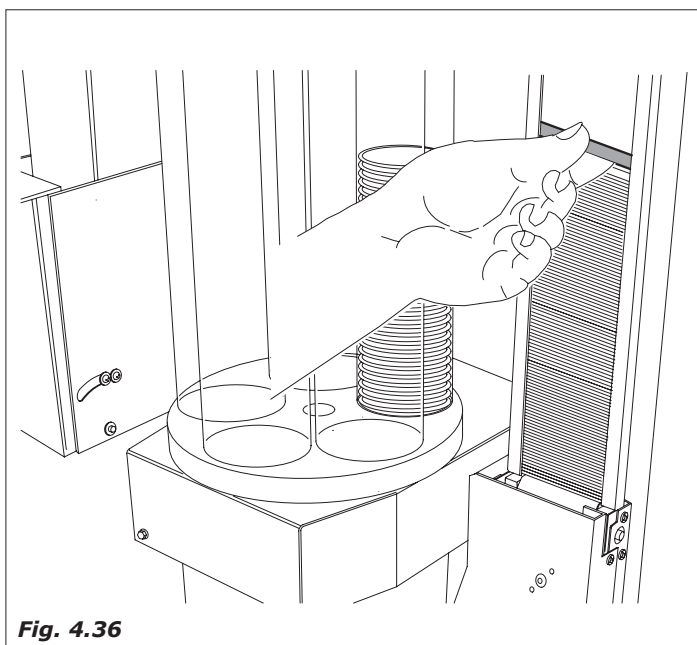


Fig. 4.36

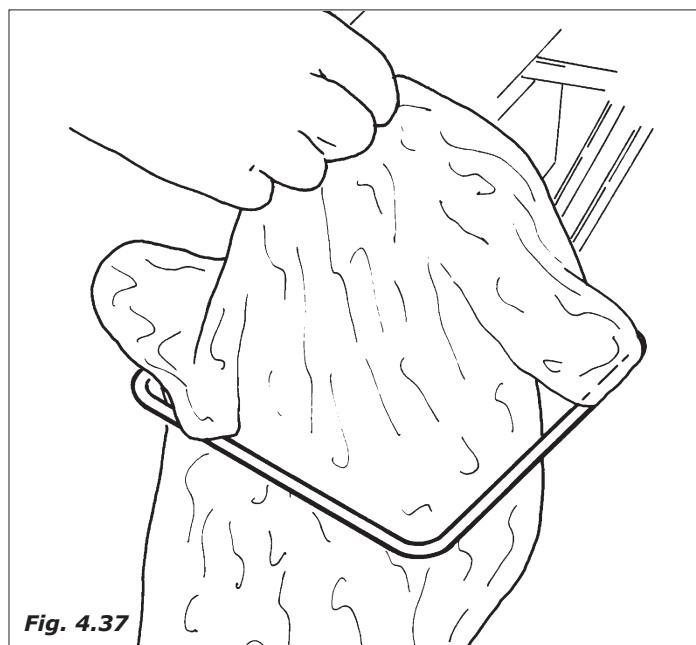


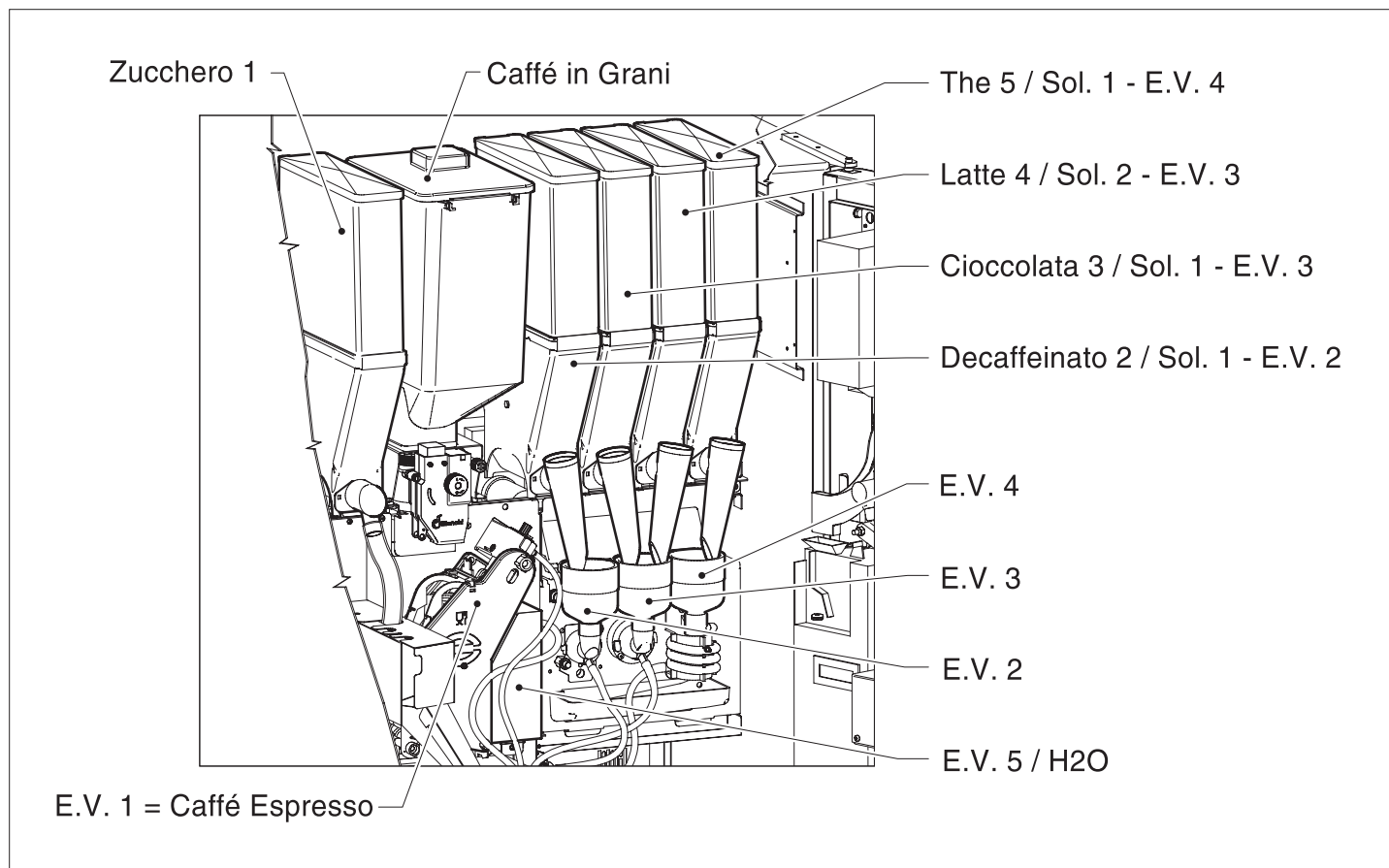
Fig. 4.37

BVM951 Espresso

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.

Si potrà quindi combinare ogni selezione , creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole ; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a massimo 3 prodotti (2 nel caso di 951 Esp)

Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi , per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenervi strettamente alle seguenti Indicazioni:



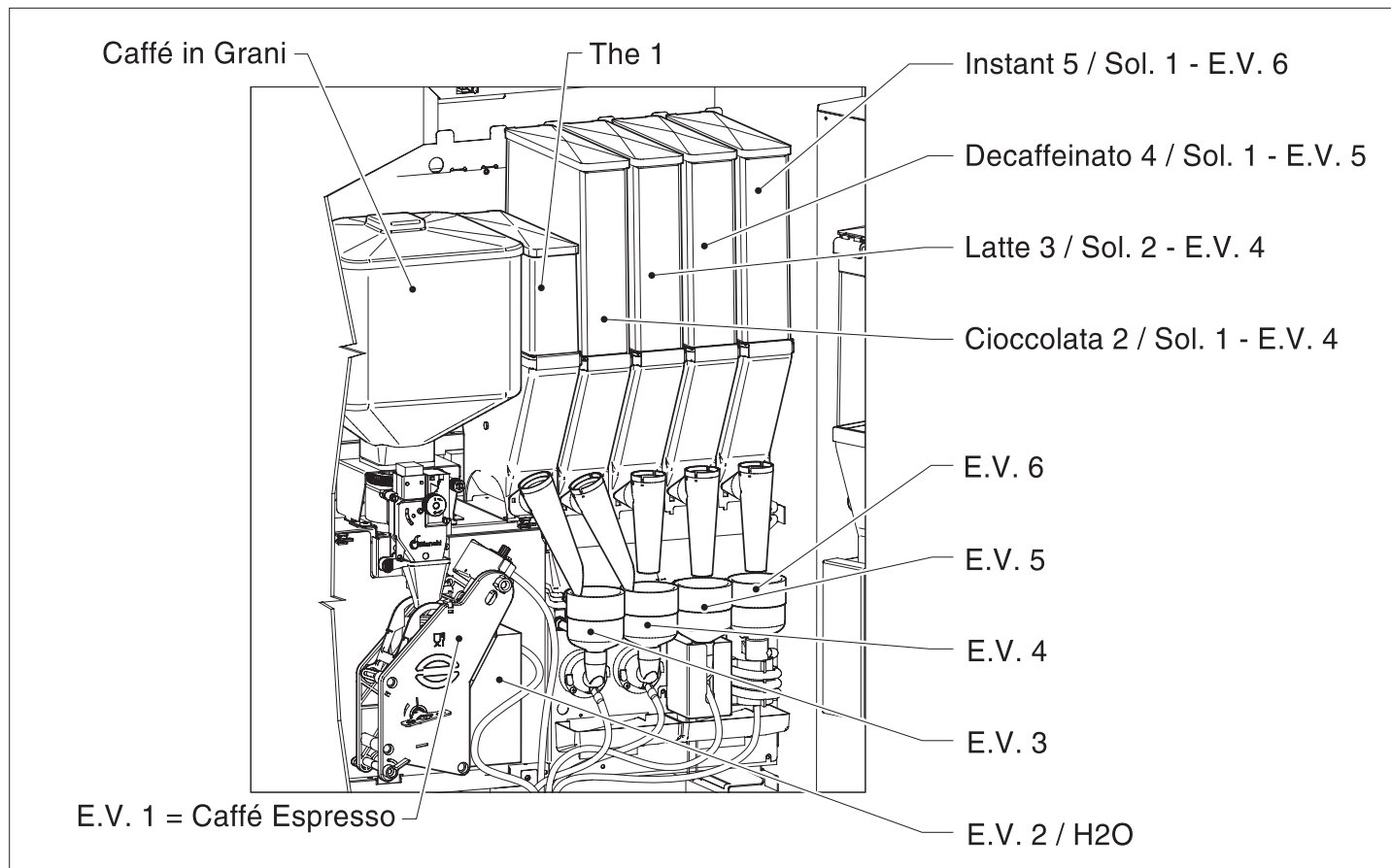
	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE
EV1 Caffè espresso	0	0
EV2 Deka	DEKA	0
EV3 Latte/Ciocc.	CIOCC.	LATTE
EV4 The	THE	0
EV5 Acqua	0	0

BVM971 Espresso

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.

Si potrà quindi combinare ogni selezione , creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a massimo 3 prodotti .

Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi , per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenervi strettamente alle seguenti Indicazioni:



	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE
EV1 Caffè espresso	0	0
EV2 Acqua	0	0
EV3 The	THE	0
EV4 Latte/Ciocc.	CIOCC.	LATTE
EV5 Deka	DEKA	0
EV6 Solubile	SOLUBILE	0

5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

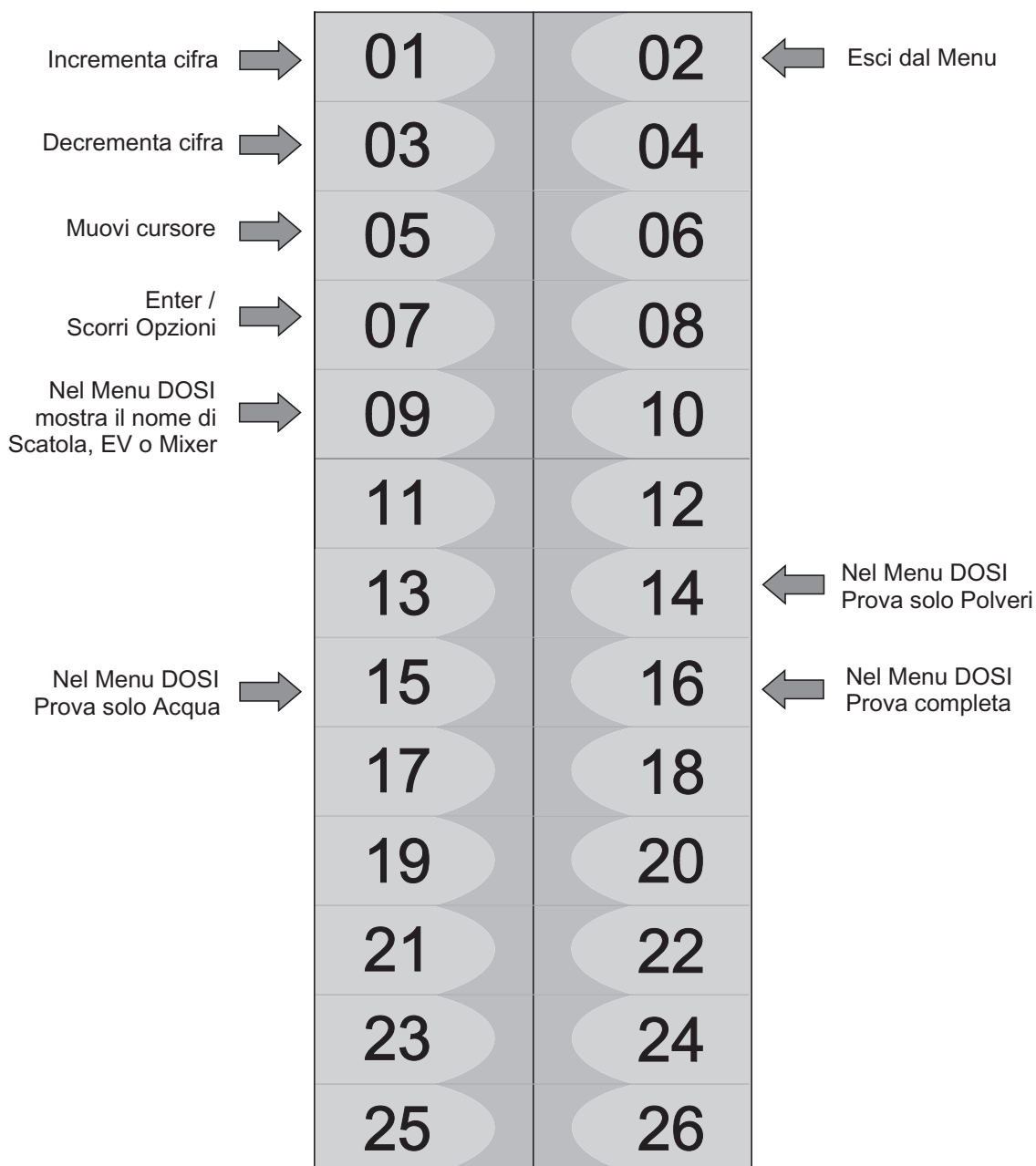
5.1 MENU' DI PROGRAMMAZIONE

Si entra in modalità PROGRAMMAZIONE premendo il tasto 'PROG'. Il display richiederà l'inserimento della Password.

Attraverso il pannello di programmazione si ha accesso alle seguenti funzioni:

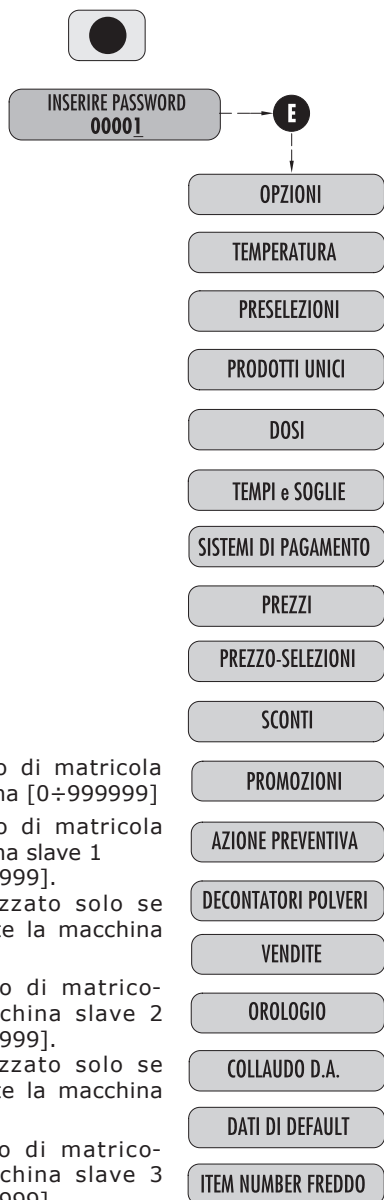
- Prova Solo Polveri – Attivo solo nel menu Dosi
- Prova Solo Acqua – Attivo solo nel menu Dosi
- Prova Completa – Attivo solo nel menu Dosi
- Incrementa
- Decrementa
- Shift
- Enter
- Escape

Le Prove sono relative sia alle Selezioni che alle Pre-Selezioni.



Il menù principale di programmazione, prevede queste voci:

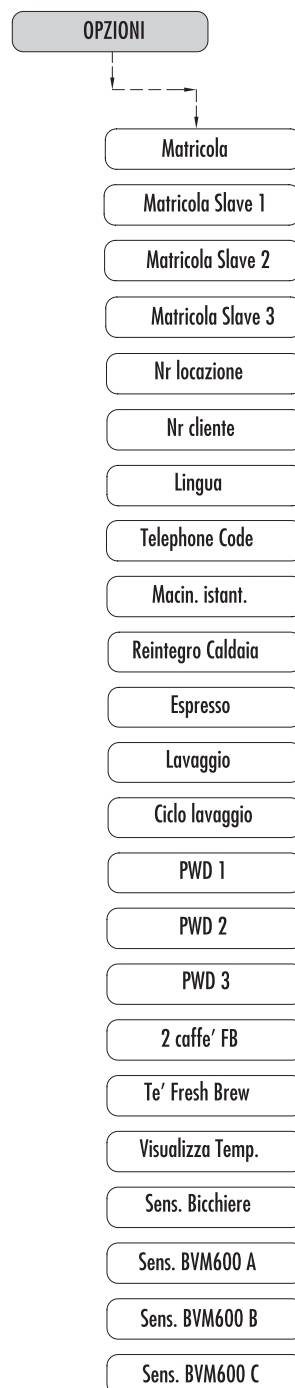
Opzioni
Temperatura
Preselezioni
Prodotti Unici
Dosi
Tempi e Soglie
Sistemi di Pagamento
Prezzi
Prezzo-Selezioni
Sconti
Promozioni
Azione Preventiva
Decontatori Polveri
Vendite
Orologio
Dati di Default
Item Number Freddo



5.1.1 Menu 'Opzioni'

<i>Matricola</i>	Numero di matricola macchina [0÷999999]
<i>Matricola Slave 1</i>	Numero di matricola macchina slave 1 [0÷999999]. Visualizzato solo se presente la macchina slave 1
<i>Matricola Slave 2</i>	Numero di matricola macchina slave 2 [0÷999999]. Visualizzato solo se presente la macchina slave 2
<i>Matricola Slave 3</i>	Numero di matricola macchina slave 3 [0÷999999]. Visualizzato solo se presente la macchina slave 3
<i>Nr locazione</i>	Numero locazione [0÷65535]
<i>Nr cliente</i>	Numero cliente [0÷65535]
<i>Lingua</i>	Lingua [Italiano, Francese, Inglese, Spagnolo, Tedesco, Olandese, Portoghese, Inglese, Catalano]
<i>Telephone Code</i>	Definizione del International Telephone Country code utile solo per Audit [000]
<i>Macin. istant.</i>	Abilitazione macinatura istantanea [Si/No]
<i>Reintegro Caldaia</i>	
<i>Espresso</i>	Abilitazione reintegro [Si/No]. Se ON, ogni 6 ore viene attivata la pompa ed aperta l'elettrovalvola acqua per 3" in modo da reintegrare la caldaia. Inoltre, in tutte le macchine con caldaia espresso gestiscono un reintegro automatico per garantire la qualità bevanda costante nel tempo.
<i>Lavaggio</i>	Abilitazione lavaggio con orologio [On/Off]
<i>Ciclo lavaggio</i>	Abilitazione ciclo di lavaggio [On/Off]. Abilita un lavaggio dei mixer dopo 30 minuti dal l'accensione e a cui ne segue un secondo dopo 12 ore senza erogazioni. Viene quindi garantito un lavaggio al giorno dei mixer.

<i>PWD 1</i>	Seleziona la Password 1 [00000] – Accesso al menu di programmazione completo;
<i>PWD 2</i>	Seleziona la Password 2 [00000] – Accesso al menu di programmazione ridotto; Il menu ridotto viene determinato con WinBianchi.
<i>PWD 3</i>	Seleziona la Password 3 [00000] – Accesso al Menu Vendite.
<i>2 caffè' FB</i>	Abilitazione doppio caffè FB [On/Off] Solo se gestione Fresh Brew.
<i>Te' Fresh Brew</i>	Abilitazione tè FB [On/Off] Solo se gestione Fresh Brew
<i>Visualizza Temp</i>	Abilita la visualizzazione della temperatura BVM600 [Si/No] In modo alternato presenta la temperatura delle macchine slave fredde.
<i>Sens. Bicchiere</i>	Abilitazione sensore bicchieri [On/Off]
<i>Sens. BVM600 A</i>	Abilitazione sensore caduta prodotto Slave 1 [On/Off]
<i>Sens. BVM600 B</i>	Abilitazione sensore caduta prodotto Slave 2 [On/Off]
<i>Sens. BVM600 C</i>	Abilitazione sensore caduta prodotto Slave 3 [On/Off]



5.1.2 Menu 'Temperatura'

- Temp. Caldaia 1 Slave X** Temperatura della caldaia 1 [70÷110 °C]
La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Temp. Caldaia 2 Slave X** Temperatura della caldaia 2 [70÷110 °C]
La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Temp. Cool Unit Slave X** Temperatura acqua fredda [0÷15 °C]
La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Temp. Vasca Slave X** Temperatura Vasca A [5÷15 °C per modello SNACK e 1÷15 °C per modello PAN, >15 °C = Off] Imposta la temperatura di esercizio del D.A. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Delta Temp. Slave X** Isteresi temperatura freddo A [1.0÷5.0 °C]
Determina l'intervallo rispetto la temperatura programmata per l'inserimento e disinserimento del compressore.
La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Offset temp. Slave X** Offset temperatura Freddo A [-5÷5 °C]
La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Delta Sicura Slave X** Delta sicurezza Freddo A [5÷50 °C] Abilita solo in configurazione PAN, determina la temperatura di sicurezza. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- T Sicura Slave X** T sicurezza Freddo A [1÷9 ore] Intervallo espresso in ore entro il quale le selezioni dei 2 cassette inferiori sono ancora disponibili nonostante la temperatura della cella sia superiore a 7°C (Temperatura di sicurezza) per esempio dopo l'installazione o dopo il caricamento del distributore. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Sbrina dopo Slave X** Frequenza sbrinamento Freddo A [1÷12 ore] Intervallo espresso in ore per lo sbrinamento del radiatore. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.
- Sbrina per Slave X** Durata sbrinamento freddo A [1÷30 minuti] Intervallo espresso in minuti che determina la durata dello spegnimento del compressore per lo sbrinamento. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER.

Ciclo PAN:

Il ciclo prevede all'accensione del distributore che se la sonda rileva una temperatura interna $\geq$ a quella di sicurezza ci sia il blocco delle selezioni. Entro un tempo limite di 30sec, segnalato con l'attivazione del buzzer, è possibile inibire l'allarme impostando sulla tastiera alfanumerica il codice A98 o B98. L'allarme per temperatura resterà inibito per il tempo di sicurezza programmato; trascorso tale tempo verrà nuovamente abilitato il controllo della temperatura di sicurezza. Se in accensione la temperatura rilevata risulta $<$ a quella di sicurezza (condizione di non allarme), viene immediatamente abilitato il controllo di tale temperatura. L'azzeramento di tale allarme è possibile sia in modalità manutenzione, sia spegnendo e riaccendendo la macchina, componendo il codice A98 o B98 entro 30 sec di funzionamento del buzzer. Se la temperatura nella vasca raggiunge il valore impostato come temperatura di sicurezza, le selezioni da 51 a 68 vengono bloccate rendendole automaticamente "NON DISPONIBILI".

TEMPERATURA

- Temp. Caldaia 1 Slave X
- Temp. Caldaia 2 Slave X
- Temp. Cool Unit Slave X
- Temp. Vasca Slave X
- Delta Temp. Slave X
- Offset temp. Slave X
- Delta Sicura Slave X
- T Sicura Slave X
- Sbrina dopo Slave X
- Sbrina per Slave X

5.1.3 Menu 'Preselezioni'

Tutti i pulsanti possono essere di preselezione:

PRESELEZIONI

- Pulsante 01...30**
- Senza Prodotto**
- Prodotto** [0...9] 0= disabilitato
- Doppio prodotto 1** [0...9] 0= disabilitato Valido solo per bevande con caffè espresso o caffè solubile. Sostituisce il caffè con il solubile selezionato
- Doppio prodotto 2** [0...9] 0= disabilitato Valido solo per bevande con caffè espresso o caffè solubile. Sostituisce il caffè con il solubile selezionato
- INC+ / DEC - Zucchero**
- T zucchero** [0...25.5 s]
- H₂O** [0...25.5 s] o [0...999 cc] Solo per bevande solubili
- Tasto DEC-?** 01...30 Scegli il pulsante di DEC- e di eventuale STOP.
- Gestione Stop?** Gestione preselezione STOP [On/Off] Quando seleziono la bevanda sul display vengono visualizzati i quadratini che scorrono lentamente. Una volta selezionata la quantità desiderata, il distributore inizia ad erogare la bevanda.
- Fisso in riga 2?** Gestione della barra zucchero sempre sulla seconda riga al posto della scritta Pronta [On/Off] Se ON non vengono visualizzate le segnalazioni di allarme in seconda riga.
- Gestione a display della preselezione INC+ / DEC- Zucchero**
- Riga 1:** Zucchero
- Riga 2:** ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □
- Ogni quadretto equivale a x sec di zucchero dati dalla seguente equazione:
- $$= (A+B)/8$$
- A** = Q.tà in secondi di zucchero nella bevanda standard
- B** = Q.tà in secondi di zucchero nella preselezione + zucchero
- 8** = Nr. Massimo di quadretti

Preselezione generica

- Prodotto** [0...9] 0= disabilitato
- T prodotto** [0...25.5 s]
- H₂O** [0...25.5 s] o [0...999 cc]
- T prodotto doppio** [0...25.5 s]
- H₂O doppio** [0...25.5 s] o [0...999 cc] Se 0 ++ disabilitato.
- Gestione Stop?** Gestione preselezione STOP [On/Off] Quando seleziono la bevanda sul display vengono visualizzati i quadratini che scorrono lentamente. Una volta selezionata la quantità desiderata, il distributore inizia ad erogare la bevanda.
- Gestione Extra?** Gestione Extra prodotto [On/Off] Se on esegue + e ++, se off - e --. Ovviamente se Gestione Stop a Off.
- Bricco Utente** Gestisce il pulsante come PULSANTE BRICCO 1..12 con incrementi di 1. [On/Off] Se ON il resto del menu Dosi non viene visualizzato. Il bricco verrà gestito solo sulle selezioni che sono abilitate a questa gestione.
- Bicchieri**
- No Bicchieri**
- No preselezione**

5.1.4 Menu 'Prodotti Unici'

Prodotto X Seleziona il primo prodotto unico per tutte le selezioni [0...Nr. Scatole] 0=nessun prodotto unico (se 0 non visualizzerà nemmeno il secondo, il terzo ed il quarto prodotto unico) - con pulsante X visualizzo il nome scatola

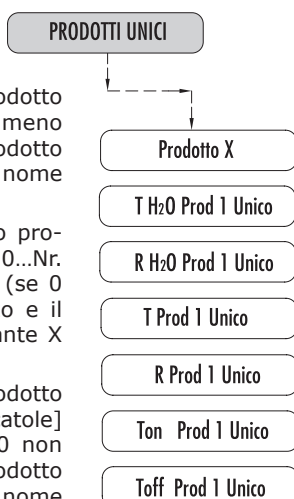
Prodotto X Seleziona il secondo prodotto unico per tutte le selezioni [0...Nr. Scatole] 0=nessun prodotto unico (se 0 non visualizzerà nemmeno il terzo e il quarto prodotto unico) - con pulsante X visualizzo il nome scatola

Prodotto X Seleziona il terzo prodotto unico per tutte le selezioni [0...Nr. Scatole] 0=nessun secondo prodotto (se 0 non visualizzerà nemmeno il quarto prodotto unico) - con pulsante X visualizzo il nome scatola

T H2O Prod1 Unico	T EV relativa al Prodotto 1 [0÷99.9 s]
R H2O Prod1 Unico	Ritardo EV relativa al Prodotto 1 [0÷25.5 s]
T Prod 1 Unico	T Prodotto 1 [0÷25.5 s]
R Prod1 Unico	Ritardo motoriduttore Prodotto 1 [0÷25.5 s]
Ton Prod1 Unico	T on motoriduttore prodotto unico 1 [0...25.5 s]
Toff Prod1 Unico	T off motoriduttore prodotto unico 1 [0...25.5 s]
T H2O Prod2 Unico	T EV relativa al Prodotto 2 [0÷99.9 s]
R H2O Prod2 Unico	Ritardo EV relativa al Prodotto 2 [0÷25.5 s]
T Prod2 Unico	T Prodotto 2 [0÷25.5 s]
R Prod2 Unico	Ritardo motoriduttore Prodotto 2 [0÷25.5 s]
Ton Prod2 Unico	T on motoriduttore prodotto unico 2 [0...25.5 s]
Toff Prod2 Unico	T off motoriduttore prodotto unico 2 [0...25.5 s]
T H2O Prod3 Unico	T EV relativa al Prodotto 3 [0÷99.9 s]
R H2O Prod3 Unico	Ritardo EV relativa al Prodotto 3 [0÷25.5 s]
T Prod3 Unico	T Prodotto 3 [0÷25.5 s]
R Prod3 Unico	Ritardo motoriduttore Prodotto 3 [0÷25.5 s]
Ton Prod3 Unico	T on motoriduttore prodotto unico 3 [0...25.5 s]
Toff Prod3 Unico	T off motoriduttore prodotto

In ogni fase del menu Prodotti Unici con il pulsante X visualizzo il nome scatola.

Il prodotto unico viene erogato solo se nel menu tempi e dosi viene richiamata la stessa scatola con impostato il tempo prodotto diverso da 0.



5.1.5 Menu 'Dosi'

Pulsante XX Selezione del pulsante da configurare [1...30] per Tastiera lineare, [1...32] per tastiera Multibrand

Bevanda Abilitazione bevanda [On/Off]

Codice Bev XXX l'utente può selezionare il codice di selezione per il distributore del caldo [000...A99...B99] Menu abilitato solo ed esclusivamente se in Configurazione Tastiera Code On. Per un massimo di 30 Bevande.

Codice BVM600 Associazione pulsante diretto alla combinazione BVM600 [000...A00...B00] Menu presente solo se BVM600 diretta ON e dal menu Paletta non vengono più visualizzati i sottomenu Dosi. Se 000 disabilita la selezione diretta della BVM600.

Proposta Caldo? Aggiungere la gestione di una seconda selezione calda a piacere dell'utente [On/Off] Menu presente solo se BVM600 diretta ON

ITEM Number xx Codice ITEM NUMBER [0÷254]

ITEM NUMBER

L'ITEM NUMBER è formato da 2 byte, un byte deve essere destinato a contenere il codice programmato dall'utente ed il secondo contiene fino a 8 preselezioni.

Per ottenere il codice programmato è sufficiente dividere per 256 e prendere la parte intera:

- es: 416 --> $416 : 256 = 1.625$ la parte intera è 1 che risulta essere il codice programmato.

- es: 26528 --> $26528 : 256 = 103.625$ la parte intera è 103 che risulta essere il codice programmato.

Se si vogliono considerare le preselezioni basta trasformare il resto della divisione in binario e vedere i singoli bit secondo la seguente tabella:

Bit	Descrizione
0	Senza Prodotto
1	Doppio Prodotto
2	INC+ / ++
3	DEC - / --
4	Stop Prodotto
5	Bricco
6	(Sempre a 0)
7	Bicchiera / No Bicchiera

es: 25984 --> $25984 : 256 = 101.5$ il resto è 0.5, moltiplicato per 256 = 128, convertito in binario = 10000000 che corrisponde ad una bevanda senza bicchiere.

es: 26528 --> $26528 : 256 = 103.625$ il resto è 0.625, moltiplicato per 256 = 160, convertito in binario = 10100000 che corrisponde ad una bevanda senza bicchiere e amara.

Paletta? Abilita erogazione paletta [Si/No] (Solo se Palettiera Si e Sempre Paletta No nel menu Configurazione)

Bicchiera? Abilita erogazione bicchiere [Si/No] (Solo se Gestione Bicchiera Si e Sempre Bicchiera No nel menu Configurazione)

Nr. Bricco X Numero erogazioni per questa selezione [0÷99] (se Bricco Unico Off nel menu Configurazione) Se 0 bricco disabilitato.

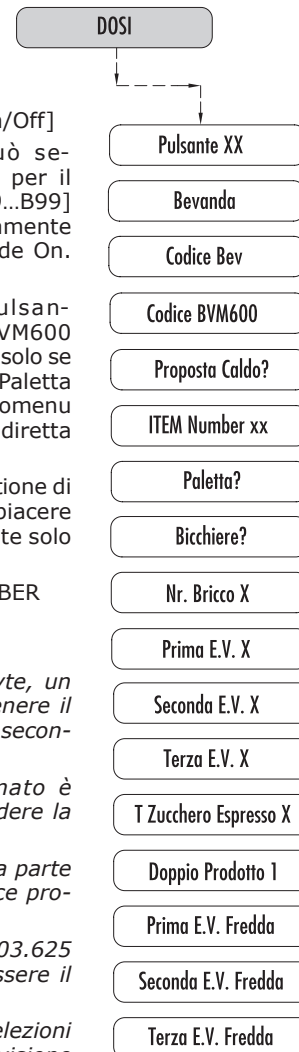
Prima E.V. X Numero 1^EV [0...8- Fredda] 0=E.V. non abbinata a questo pulsante

T prima E.V. T apertura prima E.V. [0...99.9 s]

R prima E.V. Ritardo apertura prima E.V. [0...25.5 s]

T Mixer 1E.V. T Mixer abbinato alla prima E.V. [0...25.5 s]

R Mixer 1^E.V. Ritardo Mixer abbinato alla prima E.V. [0...25.5 s]



<i>T prodotto X</i>	T prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>Seconda E.V. X</i>	Numero 1^EV [0...8-Fredda] 0=E.V. non abbinata a questo pulsante
<i>T 2^ E.V.</i>	T apertura seconda E.V. [0...99.9 s]
<i>R 2^ E.V.</i>	Ritardo apertura seconda E.V. [0...25.5 s]
<i>T Mixer 2E.V.</i>	T Mixer abbinato alla seconda E.V. [0...25.5 s]
<i>R Mixer 2^E.V.</i>	Ritardo Mixer abbinato alla seconda E.V. [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T 1a scatola abbinata alla seconda E.V. [0...25.5 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo 1a scatola abbinata alla 2a E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T 2a scatola abbinata alla 2° E.V. [0...25.5 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo 2a scatola abbinata alla 2^ E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T 3a scatola abbinata alla 2a E.V. [0...25.5 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo terza scatola abbinata alla 2a E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>Terza E.V. X</i>	Numero 1^EV [0...8-Fredda] 0=E.V. non abbinata a questo pulsante
<i>T 3^ E.V.</i>	T apertura terza E.V. [0...99.9 s]
<i>R 3^ E.V.</i>	Ritardo apertura terza E.V. [0...25.5 s]
<i>T Mixer 3E.V.</i>	T Mixer abbinato alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>R Mixer 3^E.V.</i>	Ritardo Mixer abbinato alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T 1a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo 1a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T 2a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo 2a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T 3a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo 3a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>T Zucchero Espresso X</i>	T zucchero espresso [0...25.5 s]

<i>Doppio Prodotto 1</i>	Parametri presenti solo se Preselezione Doppio Prodotto 1 ON
<i>E.V. X</i>	Numero 1^EV [0...8] 0=E.V. non abbinata a questo pulsante
<i>T E.V. d.p.</i>	T apertura E.V. [0...99.9 s]
<i>R E.V. d.p.</i>	Ritardo apertura E.V. [0...25.5 s]
<i>T Mixer 1E.V.</i>	T Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
<i>R Mixer 1^E.V.</i>	Ritardo Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T prima scatola abbinata alla E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo prima scatola abbinata alla E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore doppio prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore doppio prodotto [0...25.5 s]
<i>Doppio Prodotto 2</i>	Parametri presenti solo se Preselezione Doppio Prodotto 2 ON
<i>E.V. X</i>	Numero 1^EV [0...8] 0=E.V. non abbinata a questo pulsante
<i>T E.V. d.p.</i>	T apertura E.V. [0...99.9 s]
<i>R E.V. d.p.</i>	Ritardo apertura E.V. [0...25.5 s]
<i>T Mixer 1E.V.</i>	T Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
<i>R Mixer 1^E.V.</i>	Ritardo Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T prima scatola abbinata alla E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo prima scatola abbinata alla E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore doppio prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore doppio prodotto [0...25.5 s]
Se Prima EV è Fredda il distributore presenta il seguente menu:	
<i>Prima E.V. Fredda</i>	
<i>T OUT 1 Fredda</i>	T apertura OUT 1 Fredda [0...99.9 s]
<i>R OUT 1 Fredda</i>	Ritardo apertura OUT 1 Fredda [0...25.5 s]
<i>T OUT 2 Fredda</i>	T apertura OUT 2 Fredda [0...99.9 s]
<i>R OUT 2 Fredda</i>	Ritardo apertura OUT 2 Fredda [0...25.5 s]
<i>T OUT 3 Fredda</i>	T apertura OUT 3 Fredda [0...99.9 s]
<i>R OUT 3 Fredda</i>	Ritardo apertura OUT 3 Fredda [0...25.5 s]
<i>T OUT 4 Fredda</i>	T apertura OUT 4 Fredda [0...99.9 s]
<i>R OUT 4 Fredda</i>	Ritardo apertura OUT 4 Fredda [0...25.5 s]
<i>T OUT 5 Fredda</i>	T apertura OUT 5 Fredda [0...99.9 s]
<i>R OUT 5 Fredda</i>	Ritardo apertura OUT 5 Fredda [0...25.5 s]
<i>T OUT 6 Fredda</i>	T apertura OUT 6 Fredda [0...99.9 s]
<i>R OUT 6 Fredda</i>	Ritardo apertura OUT 6 Fredda [0...25.5 s]
<i>T Mixer 1E.V.</i>	T Mixer abbinato alla prima E.V. [0...25.5 s]
<i>R Mixer 1^E.V.</i>	Ritardo Mixer abbinato alla prima E.V. [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T seconda scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo seconda scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
<i>T prodotto X</i>	T terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
<i>R prodotto X</i>	Ritardo terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
<i>Ton prodotto X</i>	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
<i>Toff prodotto X</i>	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]

Seconda E.V. Fredda

T OUT 1 Fredda	T apertura OUT 1 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 1 Fredda	Ritardo apertura OUT 1 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 2 Fredda	T apertura OUT 2 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 2 Fredda	Ritardo apertura OUT 2 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 3 Fredda	T apertura OUT 3 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 3 Fredda	Ritardo apertura OUT 3 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 4 Fredda	T apertura OUT 4 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 4 Fredda	Ritardo apertura OUT 4 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 5 Fredda	T apertura OUT 5 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 5 Fredda	Ritardo apertura OUT 5 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 6 Fredda	T apertura OUT 6 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 6 Fredda	Ritardo apertura OUT 6 Fredda [0...25.5 s]
T Mixer 2E.V.	T Mixer abbinato alla seconda E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 2^E.V.	Ritardo Mixer abbinato alla seconda E.V. [0...25.5 s]

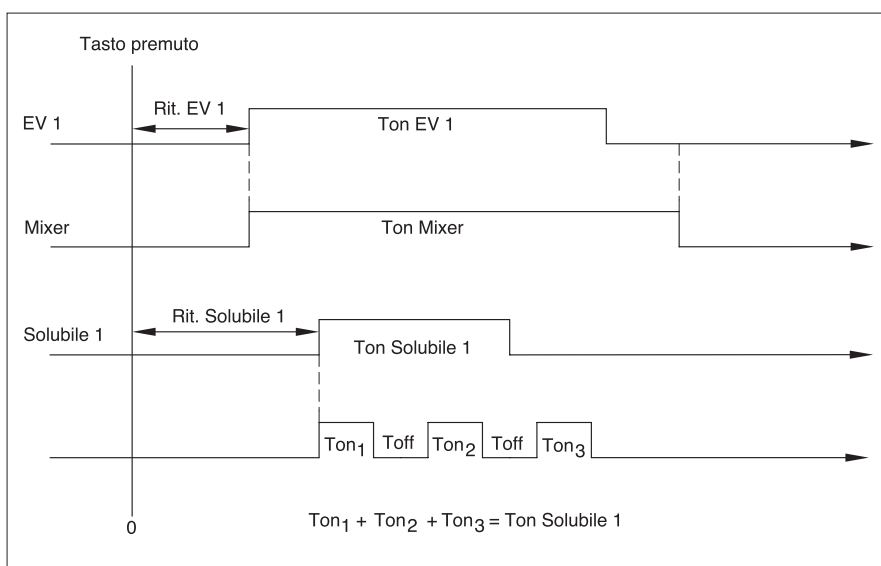
T prodotto X	T 1a scatola abbinata alla seconda E.V. [0...25.5 s]
R prodotto X	Ritardo 1a scatola abbinata alla 2a E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
T prodotto X	T 2a scatola abbinata alla 2° E.V. [0...25.5 s]
R prodotto X	Ritardo 2a scatola abbinata alla 2^ E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
T prodotto X	T 3a scatola abbinata alla 2a E.V. [0...25.5 s]
R prodotto X	Ritardo terza scatola abbinata alla 2a E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]

Terza E.V. Fredda

T OUT 1 Fredda	T apertura OUT 1 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 1 Fredda	Ritardo apertura OUT 1 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 2 Fredda	T apertura OUT 2 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 2 Fredda	Ritardo apertura OUT 2 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 3 Fredda	T apertura OUT 3 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 3 Fredda	Ritardo apertura OUT 3 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 4 Fredda	T apertura OUT 4 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 4 Fredda	Ritardo apertura OUT 4 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 5 Fredda	T apertura OUT 5 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 5 Fredda	Ritardo apertura OUT 5 Fredda [0...25.5 s]
T OUT 6 Fredda	T apertura OUT 6 Fredda [0...99.9 s]
R OUT 6 Fredda	Ritardo apertura OUT 6 Fredda [0...25.5 s]
T Mixer 3E.V.	T Mixer abbinato alla terza E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 3^E.V.	Ritardo Mixer abbinato alla terza E.V. [0...25.5 s]

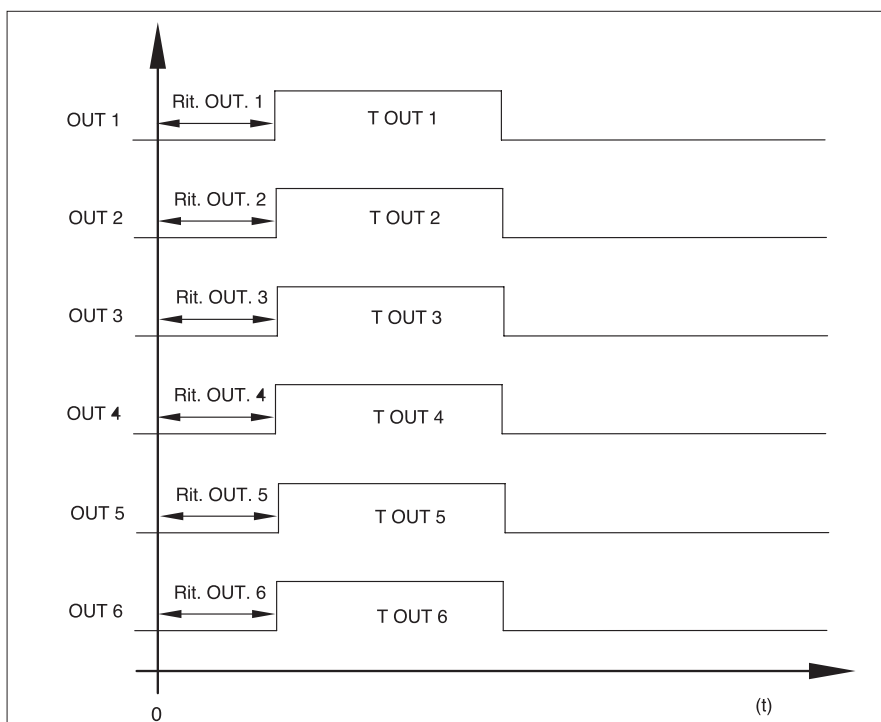
T prodotto X	T 1a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
R prodotto X	Ritardo 1a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]
T prodotto X	T 2a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
R prodotto X	Ritardo 2a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore secondo prodotto [0...25.5 s]
T prodotto X	T 3a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
R prodotto X	Ritardo 3a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5 s]

Diagramma erogazioni



In ogni fase del menu Dosi, con il pulsante 9 visualizzo il nome scatola e il nome dell'EV.

Diagramma temporale uscite Espansione Freddo



5.1.6 Menu 'Tempi e Soglie'

<i>Timeout pompa</i>	Timeout pompa [0÷90 s]	TEMPI e SOGLIE	
<i>Timeout carico</i>	Timeout carico acqua [5÷240 s] Timeout di carico legato all'EV Entrata Acqua in DC in caso di distributore A/R, o alla pompa ad immersione in caso di distributore S/A.		Timeout pompa
			Timeout carico
<i>T-out motori slave X</i>	Timeout motori spirali BVM600 [0÷25.0 s] . La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.		T-out motori slave X
			Codice BVM600
			Timeout macinino
<i>Timeout macinino</i>	Timeout macinino [0÷25.5 s]		Timeout gruppo
<i>Timeout gruppo</i>	Timeout gruppo [0÷10.0 s]		Soglia macinino
<i>Soglia macinino</i>	Soglia per la lettura di corrente del macinino [5.0÷18.0]		Tempo caffè
<i>Tempo caffè</i>	Tempo di erogazione caffè [2.9÷23.0 s]. Legato alla macinatura automatica.		T. lavaggio
<i>T lavaggio</i>	Tempo acqua lavaggio [0÷25.5 s] – Solo per impostazione Lavaggio e Ciclo Lavaggio.		T. lav. freddo
<i>T. lav. freddo</i>	Tempo acqua lavaggio freddo. Algoritmo modificabile solo da WinBianchi.		H ₂ O inf.caffè'
<i>H₂O inf.caffè'</i>	Tempo acqua infusione caffè [0÷25.5 s] Solo per modelli Fresh Brew		H ₂ O inf. te'
<i>H₂O inf. te'</i>	Tempo acqua infusione tè [0÷25.5 s] Solo per modelli Fresh Brew		Infusione caffè'
<i>Infusione caffè'</i>	Tempo infusione caffè [0÷25.5 s] Solo per modelli Fresh Brew		Infusione te'
<i>Infusione te'</i>	Tempo infusione tè [0÷25.5 s] Solo per modelli Fresh Brew		Compensaz. Amaro
<i>Compensaz. Amaro</i>	Tempo compensazione amaro [0÷10.0 s] Solo per Fresh Brew		Integro acqua
<i>Integro acqua</i>	Tempo integro acqua [0÷6.0 s] Solo per caldaie in polisulfone. Se in D.A. con questa tipologia di caldaia vengono effettuate bevande in un intervallo minore di 4 minuti l'una dall'altra, nel momento in cui parte la pompa, viene caricata dall'elettrovalvola entrata acqua tanta acqua quanto è il tempo settato nell'integro. L'acqua fredda entrante viene miscelata con l'acqua calda in caldaia per evitare bolle d'aria nel circuito idraulico che causerebbero incostanza di dosi. Per questo motivo è bene trovare il giusto compromesso tra tempo di integro acqua e temperatura della bevanda nel bicchiere desiderata.		

5.1.7 Menu 'Sistemi di pagamento'

<i>Protocollo</i>	Scelta Sistema di Pagamento (Menu a scorrimento Up-Down)	SISTEMI di PAGAMENTO	
<i>Parallelo</i>	Abilitazione Validatore Parallelo		Protocollo
<i>Executive</i>	Abilitazione gettoniera executive		Parallelo
<i>ECS diff.</i>	Abilita ECS differenziato		Executive
<i>Price Holding</i>	Abilita Price Holding		ECS diff.
<i>MDB</i>	Abilitazione gettoniera MDB		Price Holding
<i>Timeout credito</i>	Gestione timeout credito prima di andare in overpay [0...180s]		MDB
			Timeout credito
<i>Multivendita</i>	Abilitazione multivendita [On/Off]. Se ON il credito rimane permanentemente sul display bypassando il timeout impostato. Se off si gestisce il timeout credito.		Multivendita
<i>Timeout prezzo</i>	Timeout prezzo (solo per ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]		Timeout prezzo
<i>Punto decimale</i>	Punto decimale [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Solo per protocollo Parallelo		Punto decimale
<i>Gestione Exact Change :</i>	<i>Mmax - Pmin < Cgett allora non ho resto e distributore in Exact Change</i> <i>Mmax - Pmin > Cgett allora ho resto quindi distributore in Inserisci Importo</i> <i>dove:</i> <i>Mmax = moneta Max abilitata</i> <i>Pmin = Prezzo Min della tabella prezzi</i> <i>Cgett = Valore delle monete in gettoniera</i>		
	Se selezionato il Validatore il distributore rimane sempre in Exact Change		
Se MDB presenta i seguenti menu:			
<i>Resto massimo</i>	Massimo resto erogabile dalla gettoniera [0÷9999]		
<i>Cambiamonete</i>	Attiva la leva del resto [Si/No]		
<i>Credito max mon.</i>	Massimo credito accettato dalla gettoniera [0÷65535]		
<i>Credito max chi.</i>	Massimo credito caricabile sulla chiave [0÷65535]		
<i>Ignora ExChg</i>	Ignora le inibizioni monete se in 'exact change' [Si/No]		
<i>Resto Subito</i>	Abilita erogazione del resto istantaneo [On/Off] Prioritario su Multivendita.		
<i>Liv Min tubo 1 X</i>	Seleziona la quantità minima nel tubo 1 [1...20]		
<i>Liv Min tubo 2 X</i>	Seleziona la quantità minima nel tubo 2 [1...20]		
<i>Liv Min tubo 3 X</i>	Seleziona la quantità minima nel tubo 3 [1...20]		
<i>Liv Min tubo 4 X</i>	Seleziona la quantità minima nel tubo 4 [1...20]		
<i>Liv Min tubo 5 X</i>	Seleziona la quantità minima nel tubo 5 [1...20]		
<i>Abil. TOKEN</i>	Abilitazione TOKEN [On/Off]		
<i>Token</i>	Impostazione del valore del Token 1 [000.00÷999.99] Abilitato solo se Abil. Token On		
<i>Token 2</i>	Impostazione del valore del Token 2 [000.00÷999.99] Abilitato solo se Abil. Token On		
<i>Token 3</i>	Impostazione del valore del Token 3 [000.00÷999.99] Abilitato solo se Abil. Token On		
<i>Cambio x Token</i>	Abilita cambio se il valore del token è > della selezione [Y/N] Abilitato solo se Abil. Token On		
<i>Ricarica Token</i>	Abilita la ricarica del valore del gettone sulla chiave [Y/N] Abilitato solo se Abil. Token On		
<i>Ex.Chg. & Token</i>	Inibisce l'accettazione del token quando la macchina è in Exact Change [Y/N] Abilitato solo se Abil. Token On		

5.1.7.1 Monete/Linea

Moneta 1	Associazione moneta - linea 1 [0÷65535]
...	
Moneta 16	Associazione moneta - linea 16 [0÷65535]

5.1.7.2 Banconote/Linea

Banconota 1	Associazione Banconota - linea 1 [0÷65535]
...	
Banconota 16	Associazione Banconota - linea 16 [0÷65535]

5.1.7.3 Abilitazione Monete

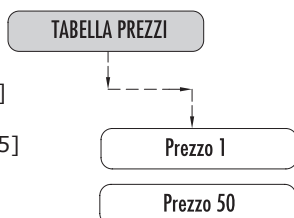
Moneta 1	Abilitazione moneta 1 [On/Off]
...	
Moneta 16	Abilitazione moneta16 [On/Off]

5.1.7.4 Abilitazione Banconote

Banconota 1	Abilitazione Banconota 1 [On/Off]
Banconota 16	Abilitazione Banconota 16 [On/Off]

5.1.8 Menu 'Tabella Prezzi'

Prezzo 1	Prezzo 1 [0÷65535]
Prezzo 50	Prezzo 50 [0÷65535]

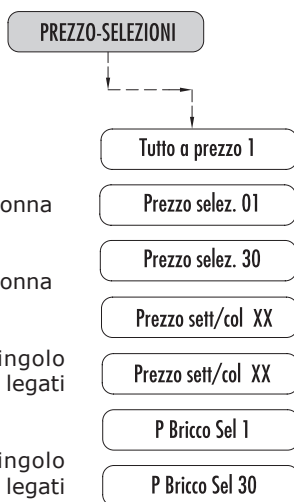


5.1.9 Menu 'Prezzo-Selezioni'

Tutto a prezzo 1 Tutte le selezioni associate al prezzo 1 [On/Off] Tranne i pulsanti di preselezione. Il prezzo del pulsante di preselezione va associato al tasto relativo.

Prezzo selez. 01	Prezzo bevanda 1 [1÷50]
...	
Prezzo selez. 30	Prezzo bevanda 30 [1÷50]
Prezzo sett/col XX	Prezzo settore /colonna XX [1÷50]
...	
Prezzo sett/col XX	Prezzo settore /colonna XX [1÷50]

P Bricco Sel 1	Prezzo per ogni singolo bricco della selezione 1. Non sono legati a Tutto prezzo a 1
...	
P Bricco Sel 30	Prezzo per ogni singolo bricco della selezione 30. Non sono legati a Tutto prezzo a 1



Sul display per ogni linea della tabella prezzo verrà visualizzato il prezzo impostato per facilitare la programmazione.

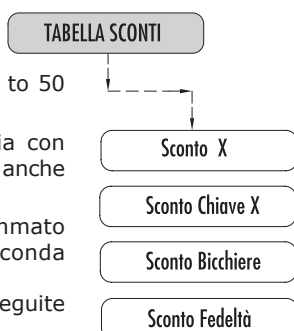
5.1.10 Menu 'Tabella Sconti'

Sconto X Sconto X=1 to 50 [0÷65535] relativo alle monete. Se è presente un lettore chiave o cashless MDB abilito anche la seconda tabella sconti.

Sconto Chiave X Sconto Chiave X=1 to 50 [0÷65535]

Sconto Bicchieri Sconto bicchiere sia con chiave che con monete e relativo anche alla preselezione No Bicchieri.

Sconto Fedeltà Sconto che va sommato allo sconto selezione dopo la seconda selezione uguale alla prima. E' disponibile solo per selezioni eseguite con chiave.



5.1.11 Menu 'Promozioni'

Abilita Promoz Abilita gestione delle promozioni [0/Utente/Imposta] 0 promozioni disabilitate

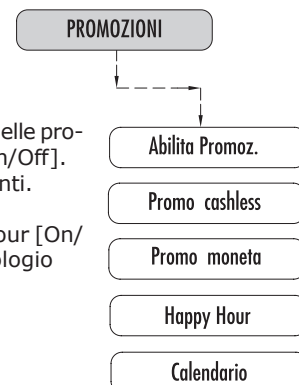
Promo cashless Abilita la gestione delle promozioni in presenza di un sistema cashless [On/Off]

Promo moneta Abilita la gestione delle promozioni in presenza di credito [On/Off]. Utilizza gli sconti della tabella sconti.

Happy Hour Gestione Happy Hour [On/Off] Disponibile solo con chip orologio

Calendario

Giornaliero
Settimanale
Mensile



Se Giornaliero abilita l'happy hour secondo le fasce orarie impostate tutti i giorni del mese.

Se Settimanale abilita il seguente menu:

Lunedì
Martedì
Mercoledì
Giovedì
Venerdì
Sabato
Domenica

In questa modalità, selezionando Lunedì come giorno della settimana, l'happy hour viene eseguito secondo le fasce orarie impostate solo ed esclusivamente tutti i Lunedì del mese.

Se Mensile abilita il seguente menu:

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

Spostando il cursore UP/DOWN è possibile selezionare il nr del giorno in cui voglio abilitare l'happy hour. [OFF...01...31]

Inizio 1 Imposta l'orario di accensione 1 [00:00÷23:59]
Fine 1 Imposta l'orario di spegnimento 1 [00:00÷23:59]

Inizio 2 Imposta l'orario di accensione 2 [00:00÷23:59]
Fine 2 Imposta l'orario di spegnimento 2 [00:00÷23:59]

Inizio 3 Imposta l'orario di accensione 1 [00:00÷23:59]
Fine 3 Imposta l'orario di spegnimento 1 [00:00÷23:59]

Inizio 4 Imposta l'orario di accensione 2 [00:00÷23:59]
Fine 4 Imposta l'orario di spegnimento 2 [00:00÷23:59]

Se 'Inizio' è maggiore o uguale a 'Fine', la fascia di accensione non è abilitata.

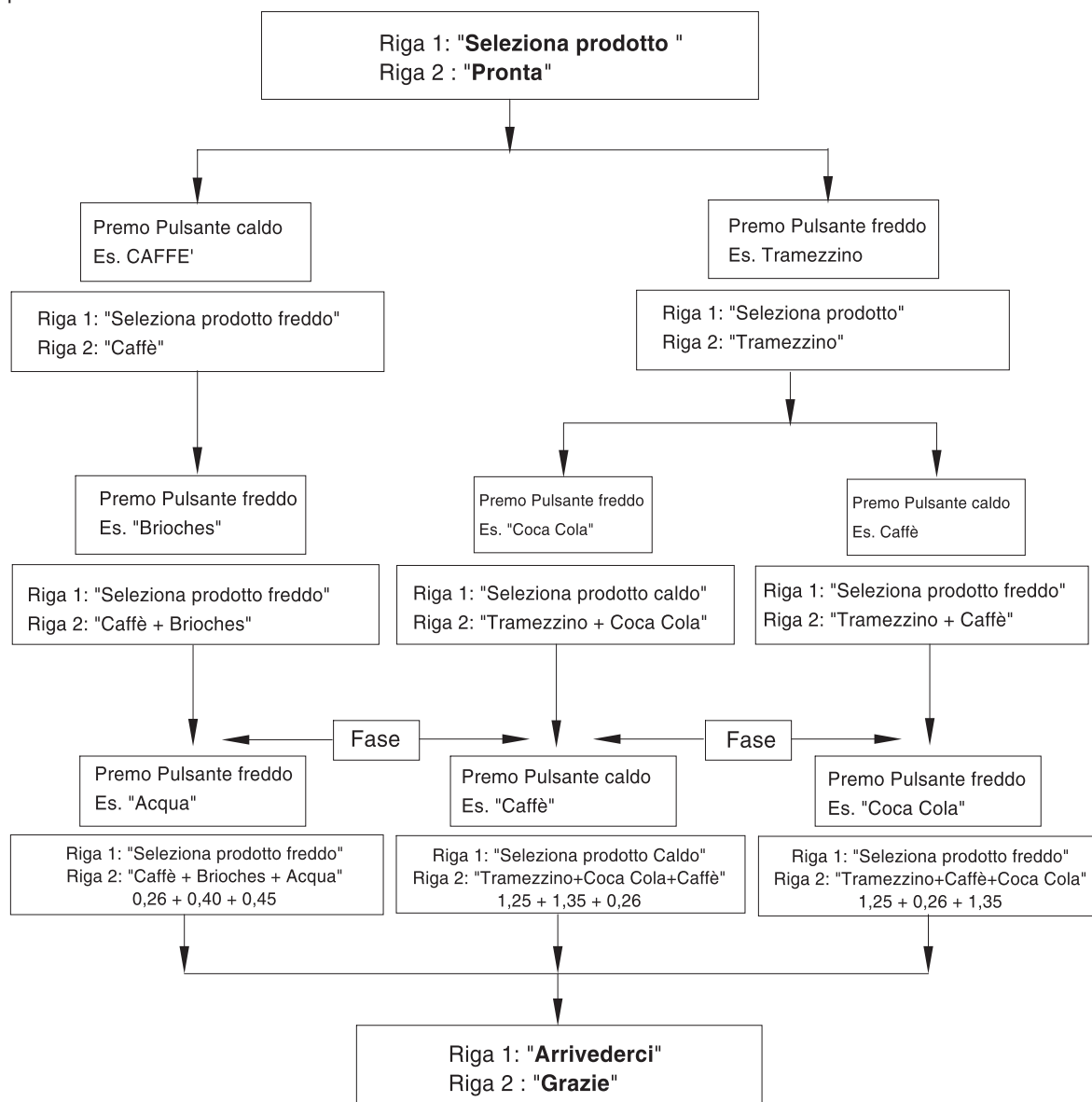
Se questo viene fatto su entrambe le fasce, la macchina non è in promozione Happy Hour.

Sconto H Hour Sconto per tutte le bevande in Happy Hour [0÷65535]

Esempio Promozione Utente:

Prezzo Caffè	0.30€	sconto 0.04€
Prezzo Tramezzino	1.35€	sconto 0.10€
Prezzo Acqua	0.50€	sconto 0.05€
Prezzo Brioches	0.50€	sconto 0.10€
Prezzo Coca Cola	1.50€	sconto 0.15€

Se il cliente prende a mezzo master slave



Se nella FASE 2 l'utente non seleziona il terzo prodotto entro la fine erogazione del secondo, perde la possibilità di averlo in promozione.

Nella promozione Utente se non si prendono tutti i prodotti proposti, lo sconto eseguito è la somma degli sconti dei prodotti scelti.

Menu abilitati solo se Promozione Imposta ON:

Seleziona tasto Seleziona tasto dedicato alla promozione [1..30]

Seleziona caldo Seleziona tasto caldo [1..30]

Seleziona Freddo 1 Seleziona codice 1 [A11...B68]

Seleziona Freddo 2 Seleziona codice 2 [A11...B68]

Il pulsante selezionato come Promozione non dovrà essere visualizzato nel menu Dosi.

5.1.12 Menu 'Azione Preventiva'

Depuratore Valore del decontatore depuratore [0÷99999]

Caldaia Valore del decontatore caldaia [0÷99999]

HACCP Valore del decontatore Sanitarizzazione HACCP [0÷99999]

Elettrovalvole Valore del decontatore Elettrovalvole [0÷99999]

Guarnizioni Valore del decontatore Guarnizioni [0÷99999]

Caldaia 2 Valore del decontatore caldaia [0÷99999]

Depuratore Valore del decontatore depuratore [0÷99999]

Macine caffè' Valore del decontatore macine caffè [0÷99999]

Filtri caffè' Valore del decontatore filtri caffè [0÷99999]

Filtro FB 1 Valore del decontatore filtro 1 Fresh Brew [0÷99999]

Filtro FB 2 Valore del decontatore filtro 2 Fresh Brew [0÷99999]

AZIONE PREVENTIVA

Depuratore

Caldaia

HACCP

Elettrovalvole

Guarnizioni

Caldaia 2

Depuratore

Macine caffè'

Filtri caffè'

Filtro FB 1

Filtro FB 2

In WinBianchi sarà possibile abilitare o disabilitare la possibilità di rendere bloccanti o segnalazioni i singoli decontatori di Azione Preventiva

5.1.13 Menu 'Decontatori e Riserve'

Deconta Polveri? Si/No (Se "Si" richiede i parametri di deconta relativi alle polveri. Quando decont. = 0 erogazioni disabilitate).

Deconta Settori? Si/No (Se "Si" richiede i parametri di deconta relativi ai settori. Quando decont. = 0 erogazioni disabilitate).

Deconta Grani? Si/No (Se "Si" richiede i parametri di deconta relativi al caffè in grani. Quando decont. = 0 erogazioni disabilitate). Visualizza anche Riserva Grani.

Deconta Bicchieri? Si/No (Se "Si" richiede i parametri di deconta relativi ai bicchieri. Quando decont. = 0 erogazioni disabilitate). Se presente sensore bicchieri permette di erogare bevande solo con il proprio bicchiere non decrementando questo decontatore. Visualizza anche Riserva Bicchieri.

Riserva Polveri? [On/Off] Abilita la gestione della riserva polveri.

Riserva Settori? [On/Off] Abilita la gestione della riserva settori.

Riserva Grani? [On/Off] Abilita la gestione della riserva grani.

Abilita Reset? Abilita la gestione del pulsante reset dei decontatori in manutenzione [On/Off]. Al momento della conferma di ogni decontatore l'elettronica memorizzerà, duplicandoli, i valori non ancora decontati in locazioni di memoria sicure. Ogni volta che l'operatore entrerà in manutenzione potrà, attraverso un pulsante dedicato, riportare i decontatori al parametro iniziale.

Dec. Polvere 1 Valore del decontatore Polvere 1 [0÷1677721s]

...

Dec. Polvere 8 Valore del decontatore Polvere 8 [0÷1677721s]

Il valore di deconta da inserire nel Dec. Polvere X viene determinato misurando per ogni secondo di erogazione la grammatura di prodotto erogata. Il risultato deve essere moltiplicato per la quantità tot di prodotto nel contenitore.

Esempio :

Cioccolata 1sec = 4 g cioè 1g = 0,25'sec

Cioccolata nel contenitore = 1000 g

Dec. Polvere 8 = 1000g * 0,25sec = 250 sec

In WinBianchi esiste un convertitore che permetterà di inserire i grammi e il peso specifico della polvere ottenendo i secondi che verranno impostati in macchina.

Dec. Sett/Coll XX Valore del decontatore Settore/Colonna XX[0÷25]

Dec. Grani Valore del decontatore relativo al caffè in grani [0÷1677721s]

Dec. Bicchieri Valore del decontatore relativo ai bicchieri [0÷1000]

Riserva Polvere1 Valore della riserva relativa alla Polvere 1 [0÷1677721s]

...

Riserva Polvere9 Valore della riserva relativa alla Polvere 9 [0÷1677721s]

Riserva Grani Valore della riserva relativa al caffè in grani [0÷1677721s]

DECONTATORI e RISERVE

Deconta Polveri?

Deconta Settori?

Deconta Grani?

Deconta Bicchieri?

Riserva Polveri?

Riserva Settori?

Riserva Grani?

Abilita Reset?

Dec. Polvere 1

Dec. Polvere 8

Dec. Sett/Coll XX

Dec. Grani

Dec. Bicchieri

Riserva Polvere1

Riserva Polvere9

Riserva Grani

Riserva Bicchieri

Chip Card?

Riserva Bicchieri Valore della riserva relativa ai bicchieri [0÷1000]

Chip Card? [On/Off] Abilita la gestione della Chip Card

Ogni chip-card, oltre ai propri dati, presenta tre tipi di codici memorizzati: codice macchina, locazione e cliente.

All'inserimento della chip-card nel connettore apposito viene effettuato un controllo per verificare che i codici presenti sulla chiavetta coincidano con quelli della macchina.

I codici non presenti sulla chip card non vengono controllati, quindi se non è presente nessun codice la verifica non viene eseguita.

E' inoltre possibile effettuare dei settaggi sulla chip-card (attraverso il programma windows), i quali permettono di scegliere su quali codici effettuare il controllo.

La chip-card Deconta serve ad aggiornare i decontatori della macchina aggiungendo al valore residuo, la ricarica memorizzata. Per essere abilitata al funzionamento la chiave deve possedere oltre ai tre codici, se presenti (macchina, locazione e cliente) corretti, anche il valore di ricarica diverso da zero e un codice identificativo della chiave in questione non presente nella lista memorizzata nella EEPROM della macchina.

Tale lista viene aggiornata con il codice proprio della chiave utilizzata, ad operazione di ricarica correttamente conclusa. Inoltre assieme a questa operazione viene effettuata la cancellazione dei due valori di ricarica dei decontatori memorizzati per avviare alla possibilità di un riutilizzo della chiave.

Da notare che la disabilitazione della chiave attraverso salvataggio del codice e cancellazione della ricarica avviene solo ad aggiornamento concluso correttamente.

Il disinserimento precoce della chiave o un improvviso abbassamento di tensione non pregiudica il buon funzionamento della chiave; pertanto al ripristino delle condizioni normali di funzionamento (chiave inserita e alimentazione stabile) l'operazione verrà conclusa correttamente.

Con la CHIP CARD i decontatori sono sempre bloccanti. Senza sono segnalazioni.

5.1.14 Menu 'Vendite'

Inc tot caldo Importo tot caldo non azzerabile [0÷1677721s]

Inc caldo Importo tot caldo azzerabile [0÷1677721s]

Inc tot snack Importo tot snack non azzerabile [0÷1677721s]

Inc snack Importo tot snack azzerabile [0÷1677721s]

Inc tot n.a. Importo tot non azzerabile [0÷1677721s]

Inc tot Importo tot azzerabile [0÷1677721s]

Sconto Sconto tot somma di tutti gli sconti applicati ad una erogazione [0÷1677721s]

Overpay Overpay tot-Importi incassati ma non utilizzati [0÷1677721s]

Battute tot N.A. Battute tot non azzerabile Pagate/Gratuite/Prova [0÷1677721s]

Battute totali Battute tot azzerabile Pagate/Gratuite/Prova [0÷1677721s]

Battute Pagate

Battute totali azzerabile [0÷16777215]	Battute tot non Pagate Caldo+Snack	VENDITE
Battute totali Pagate Caldo+Snack [0÷16777215]	Battute tot azzerabile Caldo+Snack [0÷16777215]	Inc tot caldo
Tot. caldo N.A. Battute tot. caldo non azzerabile [0÷16777215]	Battute tot. caldo non azzerabile [0÷16777215]	Inc caldo
Tot. caldo Battute tot. caldo azzerabile [0÷16777215]	Battute tot. caldo azzerabile [0÷16777215]	Inc tot snack
Battute sel. 01 Contatore battute bevanda 1 [0÷65535]	Contatore battute bevanda 1 [0÷65535]	Inc snack
...		Inc tot n.a.
Battute sel. 30 Contatore battute bevanda 30 [0÷65535]	Contatore battute bevanda 30 [0÷65535]	Inc tot
Tot. snack N.A. Battute tot. snack non azzerabile [0÷16777215]	Battute tot. snack non azzerabile [0÷16777215]	Sconto
Tot. snack Battute tot. snack azzerabile [0÷16777215]	Battute tot. snack azzerabile [0÷16777215]	Overpay
Battute sett. 11 Contatore battute settore 11 [0÷65535]	Contatore battute settore 11 [0÷65535]	Battute tot N.A.
...		Battute totali
Bttute sett. 68 Contatore battute settore 68 [0÷65535]	Contatore battute settore 68 [0÷65535]	Battute Pagate
Gratis		Gratis
Tot. Gratis Gratis tot non azzerabile [0÷16777215]	Gratis tot non azzerabile [0÷16777215]	Bricco
Tot. Gratis Gratis tot azzerabile [0÷16777215]	Gratis tot azzerabile [0÷16777215]	Bricco Gratis
Gratis sel. 01 Contatore gratis bevanda 1 [0÷65535]	Contatore gratis bevanda 1 [0÷65535]	Test Bricco
...		Prova
Gratis sel. 30 Contatore gratis bevanda 30 [0÷65535]	Contatore gratis bevanda 30 [0÷65535]	Preselezioni
Gratis sett. 11 Contatore gratis settore 11 [0÷65535]	Contatore gratis settore 11 [0÷65535]	Monete
...		Banconote
Gratis sett. 68 Contatore gratis settore 68 [0÷65535]	Contatore gratis settore 68 [0÷65535]	Cancella
Bricco		
Tot. Bricco N.A. Bricco tot non azzerabile [0÷16777215]	Bricco tot non azzerabile [0÷16777215]	
Tot. Bricco Bricco tot azzerabile [0÷16777215]	Bricco tot azzerabile [0÷16777215]	
Bricco sel. 01 Contatore bricco bevanda 1 [0÷65535]	Contatore bricco bevanda 1 [0÷65535]	
...		
Bricco sel. 30 Contatore bricco bevanda 30 [0÷65535]	Contatore bricco bevanda 30 [0÷65535]	
Bricco Gratis		
Tot. Bricco Gratis N.A. Bricco Gratis tot non azzerabile [0÷16777215]	Bricco Gratis tot non azzerabile [0÷16777215]	
Tot. Bricco Gratis Bricco Gratis tot azzerabile [0÷16777215]	Bricco Gratis tot azzerabile [0÷16777215]	
Bricco Gratis sel. 01 Contatore Bricco Gratis bevanda 1 [0÷65535]	Contatore Bricco Gratis bevanda 1 [0÷65535]	
...		
Bricco Gratis sel. 30 Contatore Bricco Gratis o bevanda 30 [0÷65535]	Contatore Bricco Gratis o bevanda 30 [0÷65535]	
Test Bricco		
Tot. Test Bricco N.A. Test Bricco tot non azzerabile [0÷16777215]	Test Bricco tot non azzerabile [0÷16777215]	
Tot. Test Bricco Test Bricco tot azzerabile [0÷16777215]	Test Bricco tot azzerabile [0÷16777215]	
Test Bricco sel. 01 Contatore Test Bricco bevanda 1 [0÷65535]	Contatore Test Bricco bevanda 1 [0÷65535]	
...		
Test Bricco sel. 30 Contatore Test Bricco bevanda 30 [0÷65535]	Contatore Test Bricco bevanda 30 [0÷65535]	

Prova

Tot.Prova N.A.	Prova tot non azzerabile [0÷16777215]
Tot.Prova	Prova tot azzerabile [0÷16777215]
Prova sel. 01	Contatore prova bevanda 1 [0÷65535]
...	
Prova sel. 30	Contatore prova bevanda 30 [0÷65535]
Prova sett. 11	Contatore prova settore 11 [0÷65535]
...	
Prova sett. 68	Contatore prova settore 68 [0÷65535]
Preselezioni	
Tot. Presel 1	Tot Preselezione 1 azzerabile [0÷16777215]
...	
Tot. Presel X	Tot Preselezione XX azzerabile [0÷16777215]
Monete	
Moneta 1	Contatore moneta 1 [0÷65535]
...	
Moneta 16	Contatore moneta 16 [0÷65535]
Banconote	
Banconota 1	Contatore Banconota 1 [0÷65535]
...	
Banconota 16	Contatore Banconota 16 [0÷65535]
Codice vendite	Impostazione codice vendite [00000÷99999]
Cancella	
Codice	Inserimento codice [0000÷9999, default 0001]
Sost. codice?	Sostituire il codice? [Si/No]
Codice	Impostazione codice [0000÷9999]
Azzerare?	Azzerare i dati di vendita resettabili? [Si/No]

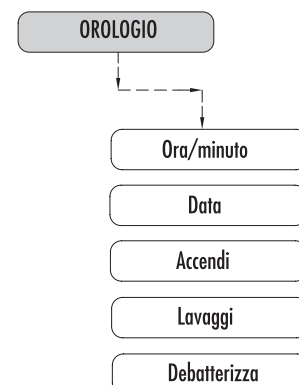
5.1.14.1 'Audit Gettoniera'

Aut. Tub.	Valore delle monete inserite automaticamente [00000÷99999] Solo per MDB
Man. Tub.	Valore delle monete inserite manualmente [00000÷99999] Solo per MDB
Aut. Em.	Valore delle monete svuotate automaticamente [00000÷99999] Solo per MDB
Man. Em.	Valore delle monete svuotate manualmente [00000÷99999] Solo per MDB
Acc. CP.	Valore delle monete caricate su chiave [00000÷99999] Solo per MDB
Add. CP.	Valore monete scaricate dalla chiave [00000÷99999] Solo per MDB
Reset Tubi	
Codice	Inserimento codice [0000÷9999, default 0001]
Sost. codice?	Sostituire il codice? [Si/No]
Codice	Impostazione codice [0000÷9999]
Azzerare?	Azzerare i dati dei tubi? [Si/No]

5.1.15 Menu 'Orologio'

Sono disponibili i seguenti menu:

Ora/minuto
Data
Accendi
Lavaggi
Debatterizza



5.1.15.1 'Ora/minuto'

Set ora/minuto Imposta l'ora e il minuto
correnti [00:00÷23:59]

5.1.15.2 'Data'

Set Data Imposta data corrente [Lu gg/mm/aa]

5.1.15.3 'Accendi'

Inizio 1 Imposta l'orario di accensione 1
[00:00÷23:59]

Fine 1 Imposta l'orario di spegnimento 1
[00:00÷23:59]

D.A. Off 1? Se ON spegne tutto il distributore, se OFF lascia in St-by solo la gettoniera [On/Off]. E' Legato alla fascia 1

Inizio 2 Imposta l'orario di accensione 2
[00:00÷23:59]

Fine 2 Imposta l'orario di spegnimento 2
[00:00÷23:59]

D.A. Off 2? Se ON spegne tutto il distributore, se OFF lascia in St-by solo la gettoniera [On/Off]. E' Legato alla fascia 2

Se 'Inizio' è maggiore o uguale a 'Fine', la fascia di accensione non è abilitata. Se questo viene fatto su entrambe le fasce, la macchina è sempre accesa.

St-By Caldaia? Attiva la caldaia durante le ore di st-by programmate nel menu orologio [On/Off] Se On la caldaia manterrà la temperatura di st-by secondo l'algoritmo seguente. Se Off la caldaia rimane spenta.

Temp Cald X Imposta la temperature di tutte le caldaie durante il periodo di st-by. A seconda di quante caldaie sono presenti nella batteria viene aggiornato il campo X.

5.1.15.4 'Lavaggi'

Lavaggio 1 Imposta l'orario del lavaggio 1 [00:00÷23:59]

Lavaggio 2 Imposta l'orario del lavaggio 2 [00:00÷23:59]

Lavaggio 3 Imposta l'orario del lavaggio 3 [00:00÷23:59]

Lavaggio 4 Imposta l'orario del lavaggio 4 [00:00÷23:59]

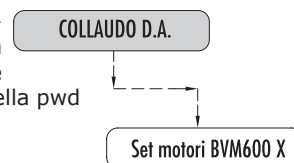
5.1.15.5 'Debatterizza'

T debatt. T debatterizzazione [0÷120s]

Ritardo debatt. Ritardo debatterizzazione [0÷240s]

5.1.16 Menu 'Collaudo D.A.' (sotto Password)

Inserendo la password 88000, abilitata solo se collegata almeno una potenza BVM600, si potrà effettuare il collaudo motori. All'inserimento della pwd il display visualizzerà:



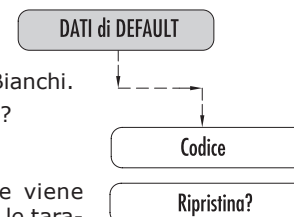
Set motori BVM600 X Azzeramento motori BVM600 [On/Off]

La X indica il nr. della BVM600 che subirà l'allineamento dei motori.

5.1.17 Dati di Default

Codice Inserimento codice [6666]. Sarà un codice fisso per tutti imposto da Bianchi.

Ripristina? Ripristina i dati di fabbrica? [Si/No]

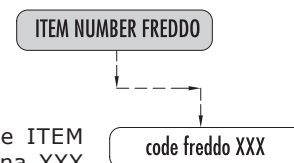


Nel momento in cui il distributore viene programmato in linea di montaggio, le tarature std vengono duplicate ed inserite nella tabella dati di default. Se uno Ripristina la configurazione ottiene gli stessi dati che sono stati caricati in Bianchi Vending Spa.

5.1.18 Menu 'Item Number Freddo'

code freddo XXX Imposta il codice ITEM NUMBER per il settore o colonna XXX [0÷254]

...
code freddo XXX Imposta il codice ITEM NUMBER per il settore o colonna XXX [0÷254]



5.2 MANUTENZIONE

Si entra in manutenzione premendo il tasto esterno 'Service'. Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx', in cui xxx visualizza la temperatura della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.

Premendo due volte il tasto Service, verrà bypassata la fase di attesa del riscaldamento permettendovi di effettuare selezioni di prova anche a temperatura non a regime. Premendo un tasto si visualizza la temperatura delle caldaie slave in scroll.

Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni (abilitabili da WinBianchi):

Scorri Allarmi →	01	02	← Reset Guasti
Prova Completa →	03	04	← Prova solo Acqua
Prova Macine e Dosatore →	05	06	← Prova Mixer in sequenza
Rotazione Gruppo →	07	08	← Battute totali per 2 sec
Rotazione Colonna Bicchieri →	09	10	← Sgancio Bicchiere
Lavaggio FB1 →	11	12	← Lavaggio FB2
Reset Decontatori →	13	14	← Riempimento tubi MDB
Svuotamento tubi MDB →	15	16	← Test Microinterruttori
Prova Senza Zucchero →	17	18	← Sgancio Paletta
	19	20	
	21	22	
	23	24	
	25	26	

Prova Senza

Zucchero

Esegue una bevanda a scelta senza zucchero

Prova Completa

Dopo la pressione di tale tasto in riga 2 viene visualizzata la parola Prova e la macchina rimane in attesa della selezione, al termine dell'erogazione la macchina esce dallo stato di prova e ritorna allo stato di manutenzione

Prova

Solo Acqua

In riga 2 viene visualizzata la scritta Prova acqua e la macchina rimane in attesa della selezione. La selezione sarà effettuata ponendo a zero tutti i solubili, mentre la prova delle bevande con caffè espresso è completa, al termine dell'erogazione la macchina esce dallo stato di prova acqua e ritorna allo stato di manutenzione.

Prova Caffè

Macinato

Premendo questo tasto, in riga 2 viene visualizzata Prova Macinato ed il distributore eseguirà una macinatura e di seguito lo sgancio del dosatore. In questo modo l'operatore potrà verificare la granulometria e la grammatura della dose di macinato.

Reset Guasti

Vengono azzerati tutti gli allarmi e viene fatta la diagnosi del Distributore automatico. In riga 2 viene visualizzato il messaggio Reset per un T di 2 secondi.

Prova Mixer

Accensione dei Mixer per 5 sec. nel seguente ordine 1,2,3,4,5,6

Rotazione Gruppo

Esegue una rotazione del gruppo caffè.

*Scorrimento
Allarmi*

Utilizzato per lo scorrimento degli allarmi e delle segnalazioni presenti. Se vi sono segnalazioni vengono visualizzate in riga 2 non appena si entra in manutenzione, se non ci sono segnalazioni la riga 2 è bianca. La visualizzazione durante lo stato manutenzione non si aggiorna automaticamente, per aggiornarla si deve premere nuovamente questo tasto.

Battute Totali

Vengono visualizzate le battute totali non azzerabili per un T di 2 secondi dopodiché si ritorna allo stato manutenzione.

*Sgancio palette
Ruota colonna
Bicchieri*

Sgancia una palette
Permette la rotazione della colonna
Sgancio bicchiere

*Lav 1° FB
Lav 2° FB
Reset deconta*

Lavaggio 1° pistone FB
Lavaggio 2° pistone FB
Permette di resettare al valore iniziale i decantatori. Dovrà essere una doppia pressione.

Riemp. tubi MDB

Riemp. tubi MDB

Svuota tubi MDB

Moneta 1 (Tasto X svuota)...
Moneta 16 (Tasto X svuota)

Test Micro interruttori

Premendo il tasto si entra nello stato test micro interruttori. In detto stato, premendo il micro interruttore da testare, la scheda master esegue un BEEP di conferma della funzionalità.

6.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

6.1 Pulizia e caricamento



Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti.



Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...).

Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

Riferirsi alle disposizioni indicate al capitolo III NORME PER LA SICUREZZA e al capitolo 4.0 INSTALLAZIONE del presente libretto.

6.1.1 Manutenzione consigliata



La **Bianchi Vending S.p.A.** garantisce il buon funzionamento nel tempo del proprio distributore solo a fronte di una manutenzione preventiva eseguita rispettando le modalità riportate nella tabella sottostante:

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	N° di Battute				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Rigenerazione depuratore (* resine)	●				
Sostituzione pistone completo di filtri e guarnizione		●			
Sostituzione gruppo caffè completo		●			
Decalcificazione caldaia espresso ed elettrovalvole				●	
Sostituzione macine					●
Decalcificazione caldaia solubile ed elettrovalvole					●

* se non sussistono indicazioni contrarie da parte del fornitore del depuratore.



6.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore

Prima operazione. Smaltimento dei rifiuti presenti nei bidoni dell'immondizia (bicchieri sporchi, palette, carta, fazzoletti, ecc.). Dopo lo smaltimento dei rifiuti possono iniziare le pulizie dell'ambiente.

- eliminazione dello sporco più grossolano
- sanitizzazione dei pavimenti e delle pareti dell'ambiente circostante nel raggio di 1 metro intorno al distributore automatico
- al termine si accede all'apertura del distributore

6.1.3 Pulizia quotidiana consigliata

Lo scopo è quello di prevenire la formazione di batteri nelle zone a contatto con alimenti.



Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al capitolo 6.3.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (Fig.6.1 e Fig.6.2)

asportare e lavare accuratamente:

- convogliatori e scivoli polveri (Fig.6.3-pos.1)
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3) e ventola di frullatura (4)



Fig.6.1

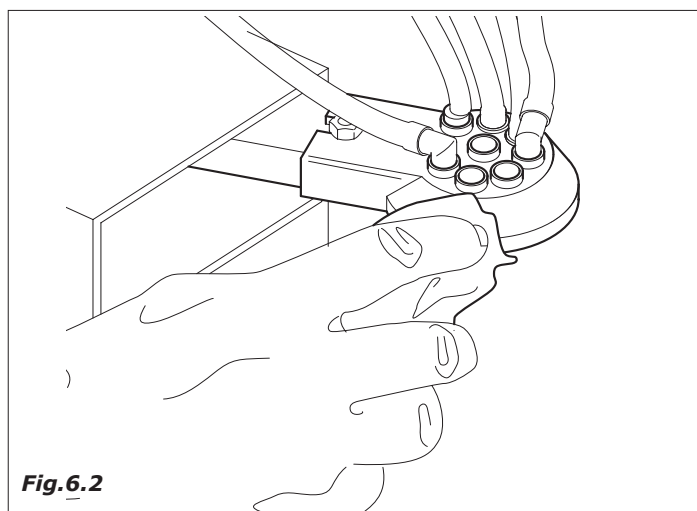


Fig.6.2

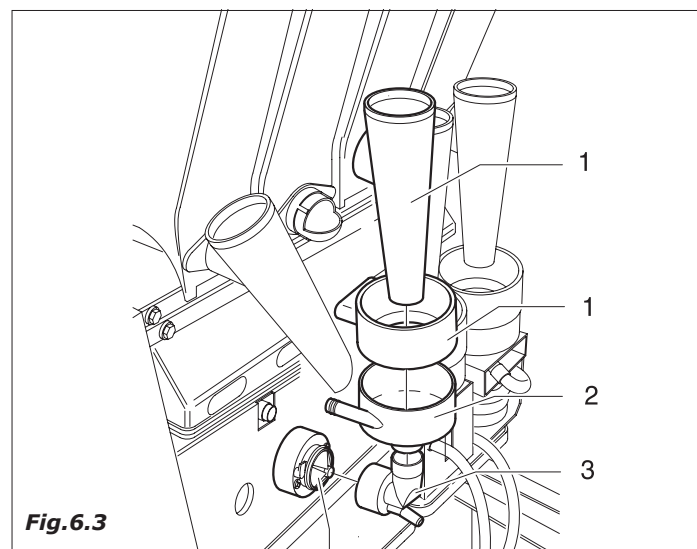


Fig.6.3

- tubi di erogazione al silicone
- vano erogazione (Fig.6.4)
- scivolo e imbuto caffè (Fig.6.5)

Prima di effettuare le operazioni di rimontaggio asciugare accuratamente tutti i particolari

- Pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo; per facilitare il compito si può estrarre il gruppo dalla sede (Fig.6.6).

6.1.3 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico. Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione capitolo 4.6.

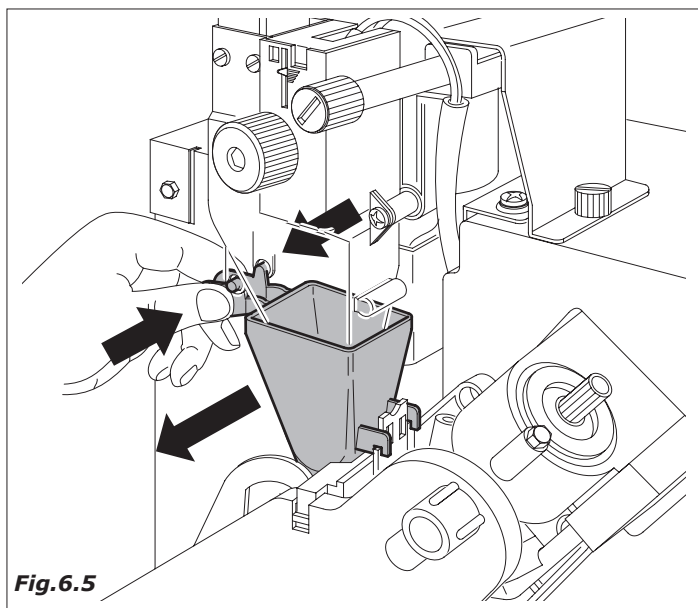


Fig. 6.5

6.2 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perchè legate a diverse variabili quali: durezza dell'acqua, umidità, prodotti usati, condizioni e mole di lavoro, etc.



Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente. Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.

Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.

Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando prodotti a base di cloro seguendo quanto già descritto nel capitolo 5.5.

- Ogni sei (6) mesi è necessario sostituire l'acqua contenuta nella vasca refrigerante; per fare questo mettere il tubo di scarico in un secchio.
- Sollevare il tubo in rame ed attendere il completo scaricamento della vasca.
- A svuotamento effettuato inserire nuovamente il tubo di scarico e ricaricare la vasca come al paragrafo 4.5.4 caricamento gruppo refrigerante.

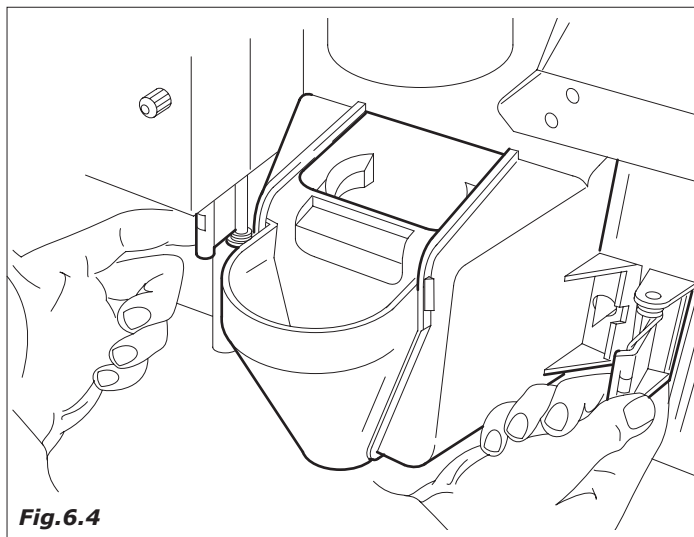


Fig. 6.4

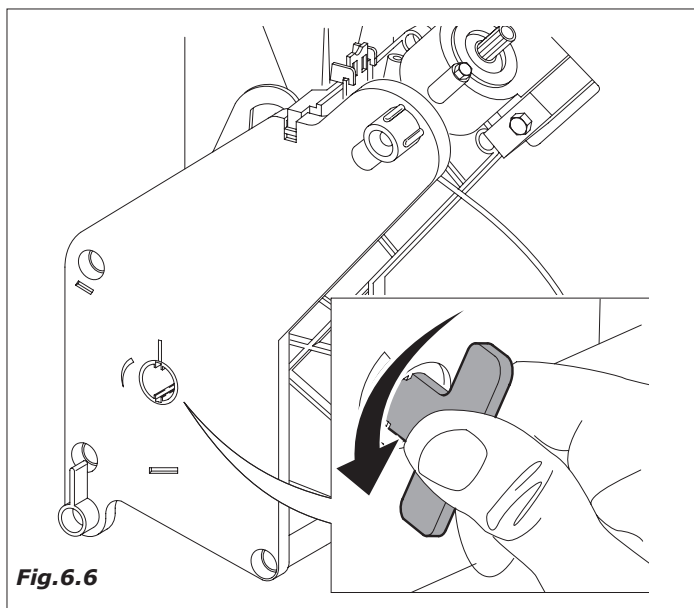


Fig. 6.6

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi Fig. 6.7).

Assicurarsi che in fase di erogazione l'indice rotante sia in anticipo di non più di 1,5 mm dal punto di riferimento di erogazione (l'indice rotante deve essere in posizione di erogazione tra 0 e 1,5 mm dal punto di erogazione).

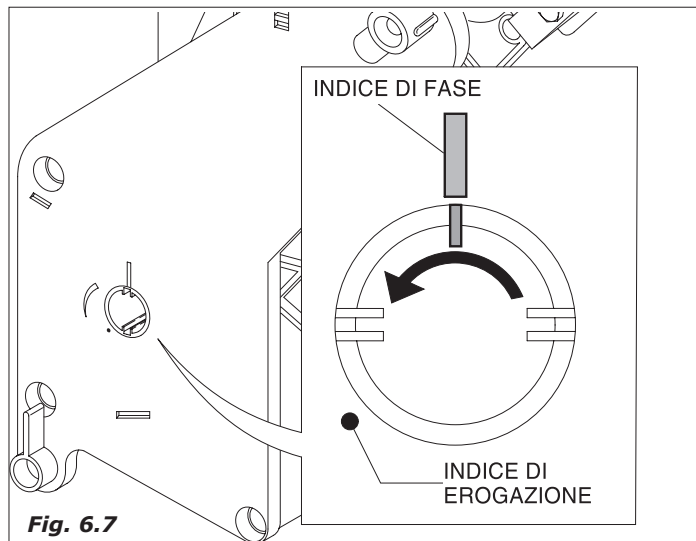


Fig. 6.7



6.3 PROCEDURE DI MANUTENZIONE

Equipaggiamento ideale:

Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:

- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Morsetto per chiudere le cannucce
- Rotolo di carta alimentare
- Bastoncino in legno o plastica
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

Non utilizzare mai:

- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Pennelli
- Cacciaviti od oggetti metallici

6.3.1 Sanitizzazione



ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

- Operatori e tecnici del vending che abitualmente entrano in contatto con i prodotti alimentari devono prestare particolare attenzione alla pulizia personale e dei propri indumenti.

In particolare prima di iniziare ogni operazione sul distributore assicurarsi di:

- indossare scarpe antinfortunistiche o almeno adatte all'uso
- lavarsi le mani con cura
- mantenere le unghie corte, pulite e prive di tinta
- portare capelli corti e puliti
- evitare di graffiarsi durante le operazioni di manutenzione
- non fumare e non mangiare durante il lavoro
- evitare di toccare capelli, bocca, naso durante il lavoro
- evitare di indossare anelli, bracciali, orologi
- coprire eventuali ferite
- evitare profumazioni personali forti

La maggior contaminazione dei cibi passa attraverso le mani, vi ricordiamo pertanto di lavarvi le mani ogni qualvolta:

- si inizia a lavorare sul distributore
- dopo essere stati alla toilette
- dopo esservi toccati i capelli, soffiato il naso, mangiato
- dopo aver maneggiato prodotti chimici per la pulizia
- dopo aver stretto le mani ad altre persone

Se vengono usati guanti protettivi bisogna avere l'accortezza di cambiarli ogni volta che entrano in contatto con oggetti inquinanti.

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

I disinfettanti hanno il compito di distruggere i microrganismi presenti sulle superfici.

Come ottenere la pulizia:

- Si ottiene con l'impiego di detergenti e/o detersivi

I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.

Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia (a base di cloro).

Per quanto non menzionato in questo capitolo fare riferimento alla normativa HACCP ed in particolare prestare attenzione a:

- Pulizia dei locali
- Trasporto prodotti
- Manutenzione macchinari
- Smaltimento rifiuti
- Approvvigionamento acqua potabile
- Igiene personale
- Caratteristiche prodotti alimentari
- Direttiva 93/43/CEE

Alcune importanti avvertenze (rif. Direttiva 93/43/CEE)

- I locali in cui vengono installati i distributori automatici, devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o muffa sulle superfici della macchina stessa.
- Inoltre è importante che i locali in cui viene installato il distributore, possa garantire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti sternali di contaminazione quali insetti o altri animali nocivi.
- Verificare che l'allacciamento idrico sia adeguato e conforme alla direttiva CEE 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

Le operazioni di pulizia possono avvenire sul posto in cui è installato il distributore automatico

Esempio di procedura di pulizia ideale di un distributore automatico di bevande calde:

L'addetto all'igiene dell'impianto, prima di aprire il distributore, deve accertarsi dello stato di pulizia dell'ambiente circostante e porre un cartello, che indichi ai potenziali consumatori che:

- "l'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che, durante le operazioni di pulizia e sanitizzazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare il distributore.
- Per la pulizia interna usare strofinacci puliti, meglio ancora panni monouso.
- Indispensabile l'accorgimento di non far entrare mai in contatto prodotti usati per la pulizia generica per distributore da quelli usati per la pulizia delle parti a contatto con alimenti.
- Prestare attenzione durante le operazioni di pulizia a non trasferire germi da zone sporche ad altre già pulite.

A) usare guanti puliti

B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti

C) prestare maggiori attenzioni nella pulizia delle parti a contatto con le sostanze alimentari

- Rimuovere accuratamente tutti i residui di sporcizia prima di procedere all'utilizzo di disinfettanti.
- Evitare accuratamente ogni contatto di alimenti con superfici sporche.

- Durante le operazioni di pulizia attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nelle confezioni dei detergenti chimici. Evitare assolutamente che le confezioni degli alimenti vengano a contatto dei detergenti.

- Accertarsi che il vostro equipaggiamento di pulizia sia in perfette condizioni di efficienza.

D) terminate le operazioni di pulizia depositare i sacchi raccolta rifiuti in apposite aree lontane da quelle dove andranno i distributori automatici.

Riassumiamo nella tabella che segue il comportamento che suggeriamo al fine di ridurre al minimo il rischio di proliferazione e contaminazione da batteri all'interno del distributore

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	TEMPO / N° DI BATTUTE		
	OGNI GIORNO	OGNI SETTIMANA	20.000 BATTUTE O MAX OGNI MESE
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante	•		
Vuotare i secchi fondi liquidi e pulirli con sanitizzante	•		
Vuotare il contenitore fondi caffè e lavarlo con sanitizzante	•		
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo del distributore e l'esterno del distributore, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione		•	
* Kit di sanitizzazione composti da parti plastiche destinate al passaggio del prodotto in polvere o liquido (coppette, tubi, flangia di erogazione, ugelli, ...). Per maggiori informazioni Vi preghiamo di contattare direttamente la Bianchi			•
*La Bianchi ha predisposto dei kit specifici appositamente studiati per ogni modello di distributore.			



6.4 Regolazioni

6.4.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

- Temperatura caffè nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
- Temperatura prodotti solubili nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
- Grammatura polvere di caffè tra 6 e 8 grammi.
- Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

Per ottenere i migliori risultati con il prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

- **Grammatura del caffè macinato.** Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore (Fig.6.8).
Ogni scatto del pomolo di regolazione corrisponde ad un valore di 0,05 grammi.
Ruotando in senso orario la dose diminuisce.
Ruotando in senso antiorario la dose aumenta.
La variazione di prodotto è controllabile mediante delle tacche di riferimento poste sul corpo dosatore (vedi figura 6.8).
La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.
- **Regolazione del grado di macinatura manuale.** Ruotare la vite (Fig.6.9) per ottenere i risultati desiderati.
Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.
Dopo la regolazione devono essere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegato di erogazione del prodotto.

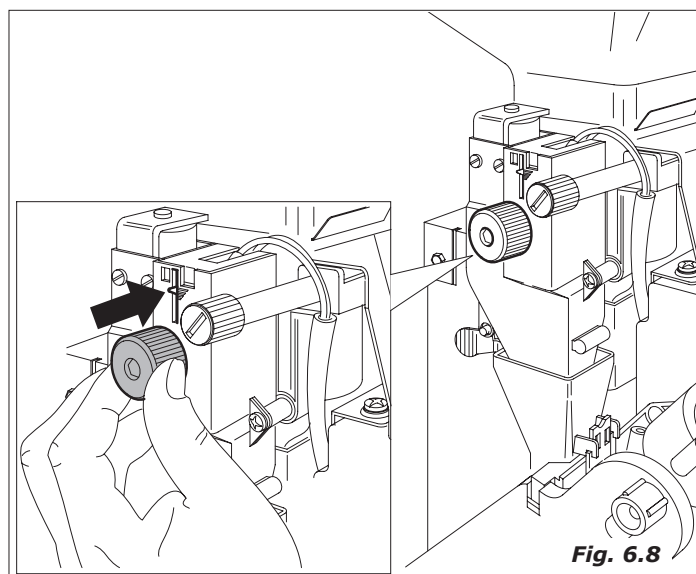


Fig. 6.8

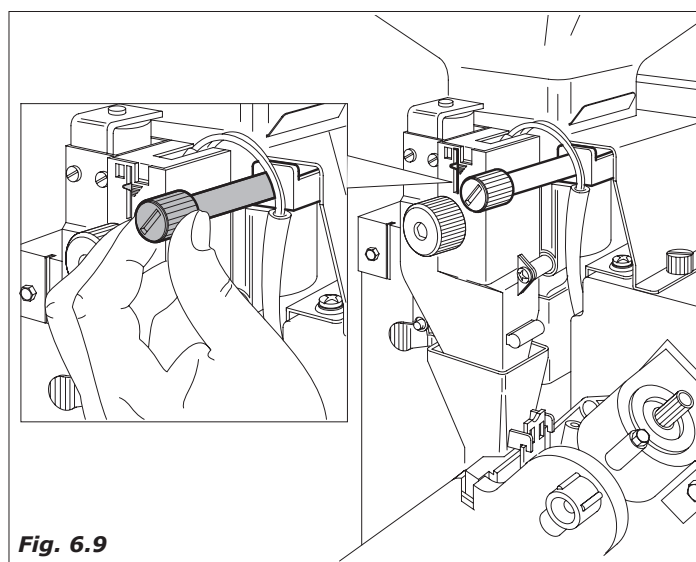


Fig. 6.9

- Regolazione automatica macinatura (Fig.6.10)

- Permette nelle versioni espresso di mantenere costante la macinatura, indipendentemente dalla percentuale di umidità, dalla temperatura e dall'usura delle macine.
- La prima taratura si esegue a dispositivo scollegato
- Eseguire manualmente la regolazione della dose (6-7g)
- Eseguire manualmente la regolazione della macinatura
- Calcolare il tempo di erogazione in secondi (std 18s)
- Ricollegare il dispositivo
- Impostare il tempo di erogazione misurato, in programmazione
- Ogni 5 caffè espressi, verrà eseguito in automatico il controllo di tale parametro. Le letture valide corrispondono con il terzo / quarto caffè.: Le prime due saranno ignorate poiché risultato delle precedenti regolazioni, la quinta sarà di regolazione.

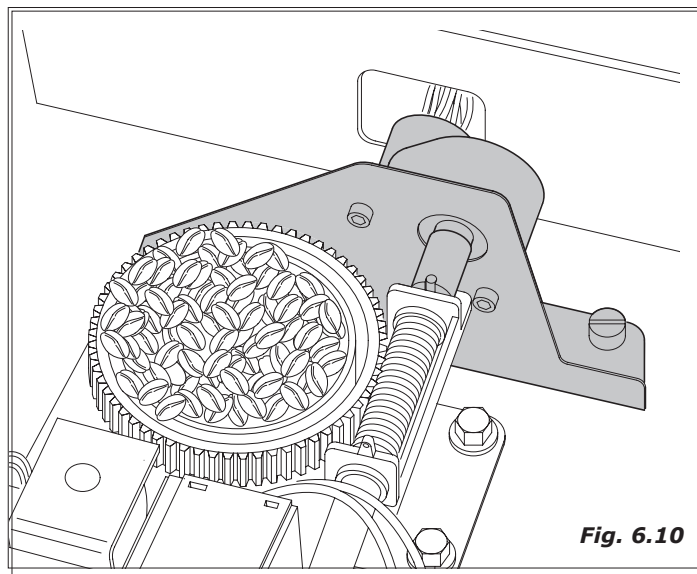


Fig. 6.10

6.4.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili

Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard, la procedura è illustrata al capitolo "5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE"

ATTENZIONE: Starare la portata acqua agendo sulla vite di regolazione delle valvole solubili, significa compromettere e variare le quantità d'acqua erogata in tazza e quindi la dose della stessa

- Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi (Fig.6.11).

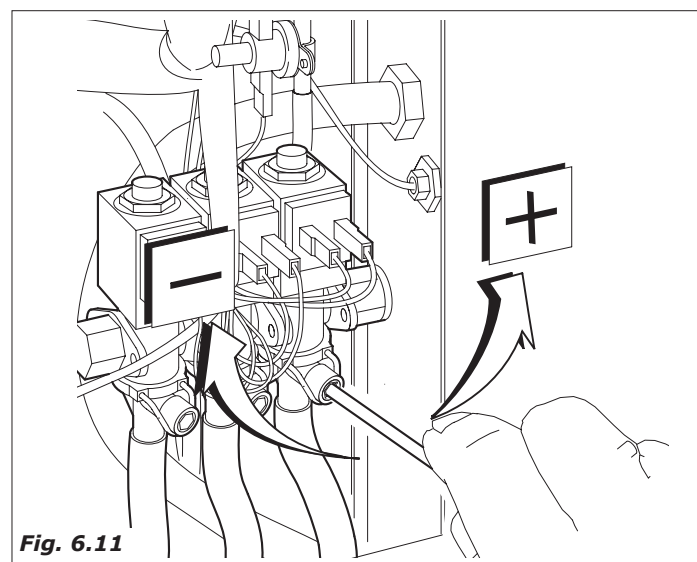


Fig. 6.11

Filtro decalcificatore BRITA (di serie nel modello BVM971)

Eseguono decarbonizzazione dell'acqua, riduzione delle impurità organiche (come cloro libero, suoi composti e pesticidi).

Rimuovono la durezza temporanea dell'acqua, e alcuni metalli pesanti come il piombo e il rame.

Neutralizzano la proliferazione batterica mediante trattamento del carbone attivo a base di argento.

Il composto filtrante del filtro Brita AquaQuell 06-B

I sistemi filtranti BRITA AquaQuell (AquaQuell 33,1,2,3) contengono resine a scambio ionico e carbone attivo granulare con il compito di ottimizzare l'acqua potabile.

La resina a scambio cationico (IER) è un polimero artificiale con base acrilica. Alla catena polimerica vengono legati gruppi nella loro forma H+.

Nell'intero processo di scambio, cationi di calcio, magnesio, rame e piombo vengono scambiati con protoni.

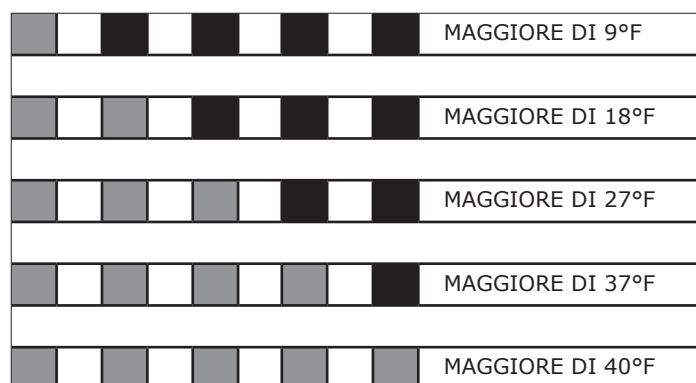
Dato che la IER è una resina a debolmente acida, viene rimossa solo la durezza temporanea (Il grado di acidità è dato dalla concentrazione di H+). Il carbone attivo granulato (GAC) viene prodotto dai gusci delle noci di cocco che vengono carbonizzati ed attivati in forno.

Il processo di attivazione fa ottenere una enorme superficie di scambio di cui i GAC sono capaci, legando a sé le impurità organiche come i disinfettanti, il cloro e i pesticidi come il lindano e l'atrazina, etc.

Sistemi di rilevamento della durezza dell'acqua

Esistono vari sistemi per controllare il grado di durezza dell'acqua, dalle strisce ad immersione sensibili all'idrogenocarbonato di calcio disciolto in acqua, ai kit ortolidina atti a far virare il colore dell'acqua in presenza di determinate concentrazioni di Ca ed Mg disciolte nella stessa.

Utilizzando le strisce ad immersione il colore più scuro indica una minor durezza dell'acqua, il colore più chiaro una durezza maggiore. (Vedi schema)



Stabilire la durata del filtro BRITA attraverso il kit fornito in dotazione con il decalcificatore. Inserire poi il dato nel software di programmazione in modo che, dopo un numero di battute, il manutentore viene avvisato.

Durezza dell'acqua °F	Capacità lt	N° di Erogazioni		
		130 cc.	150 cc.	180 cc.
10,5	700	5300	4600	3800
4,5	520	4000	3400	2800
18,0	420	3200	2800	2300
21,5	350	2600	2300	1900
25,0	300	2300	2000	1600
28,5	260	2000	1700	1400
32,0	240	1800	1600	1300



6.5 Rigenerazione resine (Opzionale)

La rigenerazione delle resine va eseguita in funzione dell'acqua della rete idrica cui il distributore è collegato. Come riferimento si può utilizzare la tabella sottodescritta:

Durezza acqua ° francesi	Numero di selezioni	
	60cc	130cc
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9510	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Per verificare il grado di durezza dell'acqua e quindi i tempi e modalità d'intervento, si possono utilizzare appositi kit in commercio.

L'operazione può essere eseguita sul distributore come segue:

- Togliere tensione al distributore.
- Ruotare il rubinetto inferiore avendo cura di mettere il relativo tubo in un secchio o meglio in uno scarico (*Fig.6.12*).
- Levare il coperchio ed introdurre 1,5 kg di sale da cucina (*Fig.6.13*).
- Rimettere il coperchio.
- Dare tensione al distributore e lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non sia più salata (*Fig. 6.14*).
- Togliere tensione e richiudere il rubinetto.

Il tempo necessario per questa operazione è di circa 30/45 minuti.

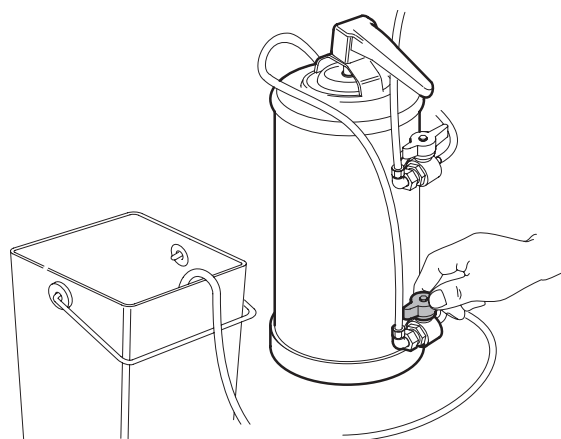


Fig. 6.12

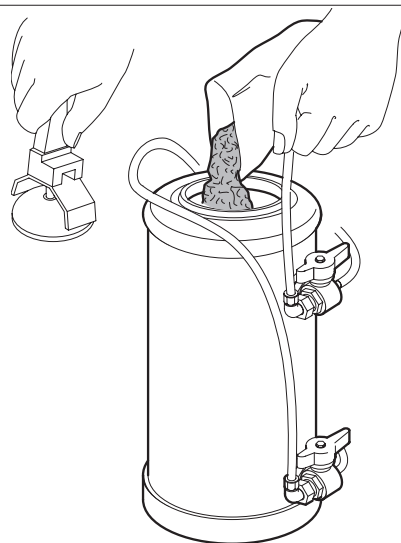


Fig. 6.13

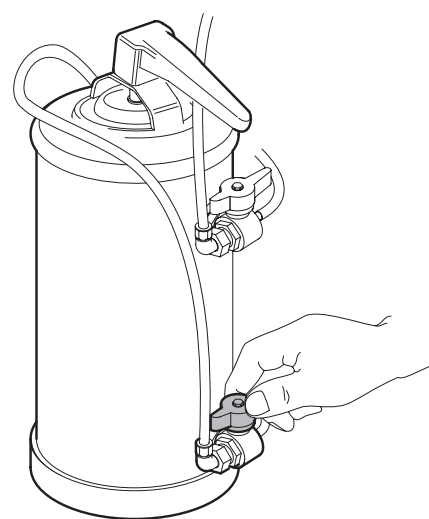


Fig. 6.14



6.6

Sostituzione della lampada al neon.



Prima di iniziare qualsiasi operazione a bordo macchina accertarsi di aver disinserito l'alimentazione elettrica del distributore.

Mod. BVM971

- Estrarre il gruppo erogazione dello zucchero sganciando il proprio motoriduttore (Fig. 6.15 e Fig. 6.16).
- Svitare le sei viti trilobate poste all'interno della porta e rimuovere il lexan frontale (Fig. 6.17).

Mod. BVM951

- Svuotare la palettiera dalle palette e togliere la guida (Fig. 6.18)
- Svitare le sei viti trilobate poste all'interno della porta e rimuovere il lexan frontale (Fig. 6.19).

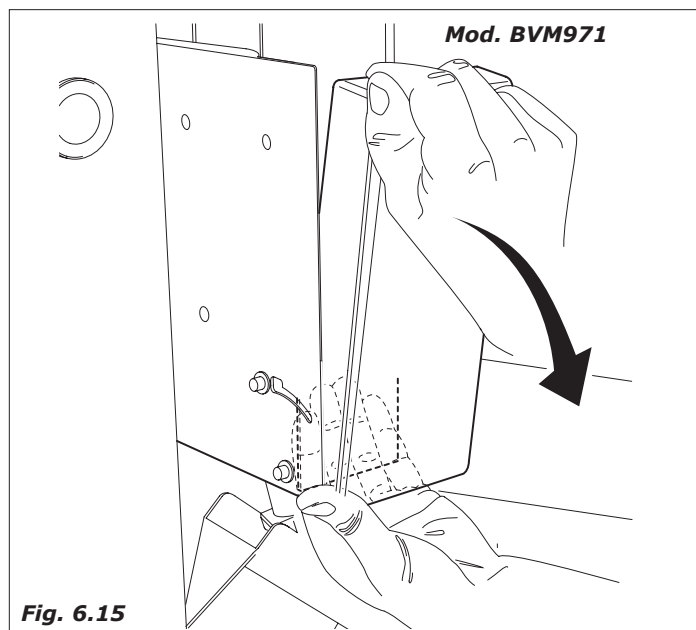


Fig. 6.15

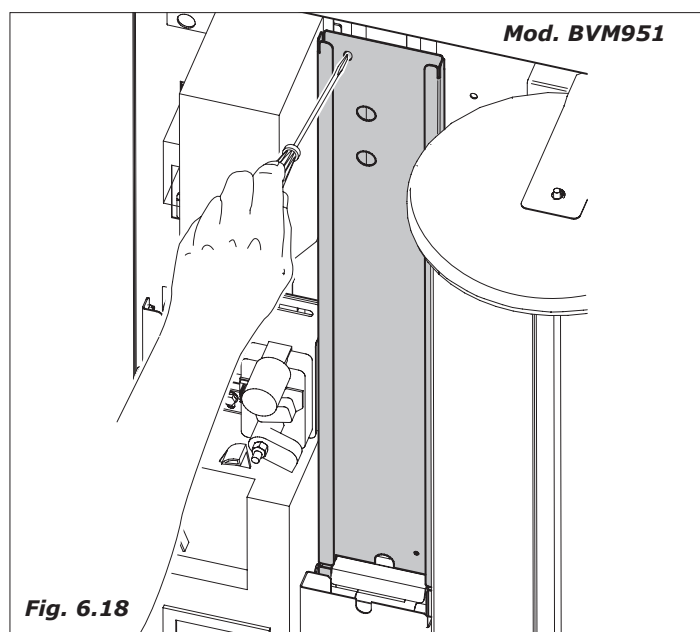


Fig. 6.18

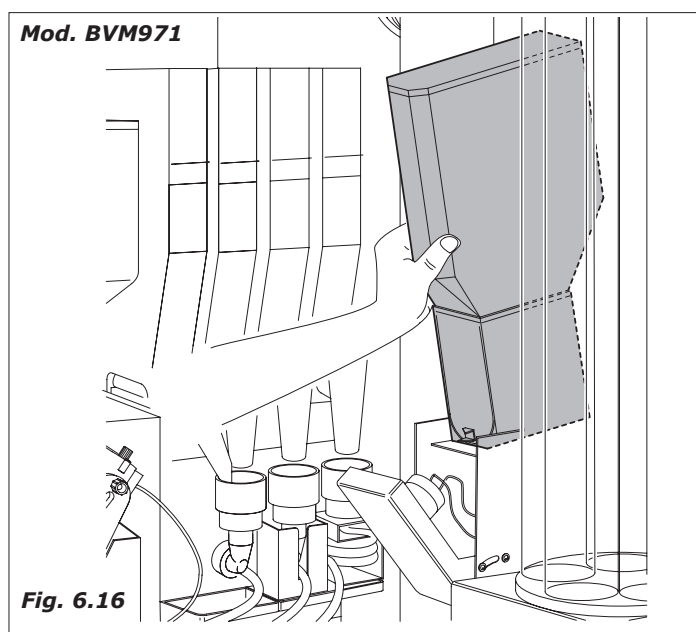


Fig. 6.16

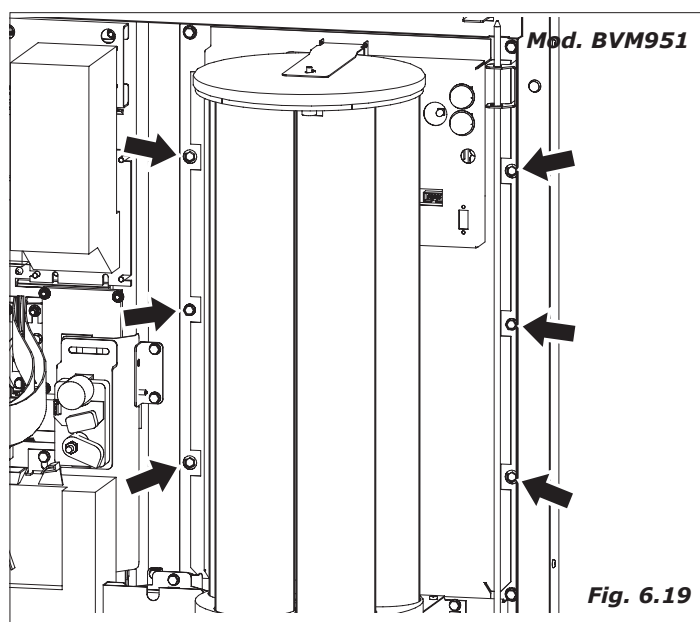


Fig. 6.19

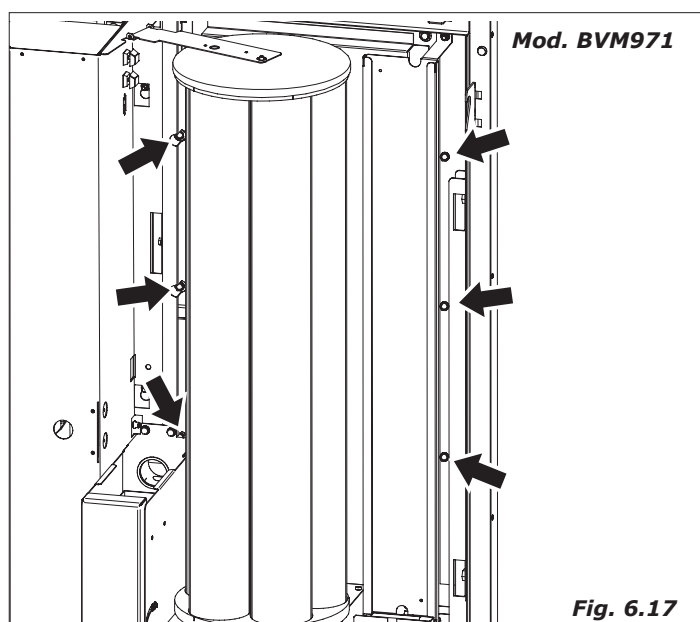


Fig. 6.17

- Sostituire quindi la lampada al neon estraendola delicatamente dall'apposito supporto (Fig.6.20).
- Al termine della sostituzione, dopo aver riposizionato la lampada, verificare il suo funzionamento.
- Dopo aver nuovamente disinserito l'alimentazione elettrica della macchina, procedere al montaggio dei particolari secondo la procedura inversa.

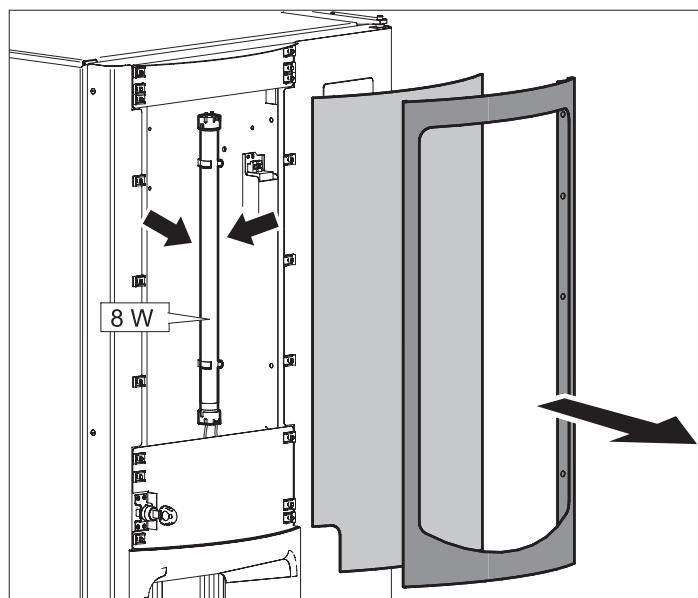


Fig. 6.20



6.7 Inattività

Per una prolungata inattività del distributore è necessario effettuare delle operazioni preventive:

- Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
- Vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta galleggianti, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto (Fig.6.21).
- Scaricare tutti i prodotti dai contenitori.
- Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
- Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
- Eliminare il sacco raccogli fondi.
- Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (Fig.6.22)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

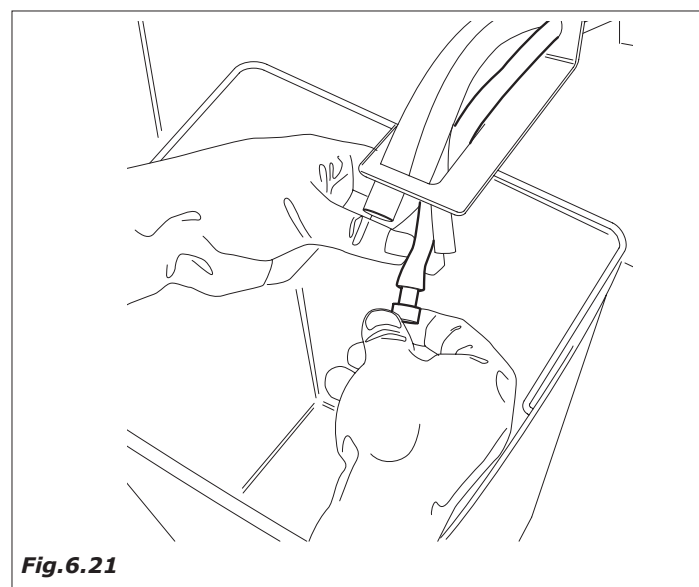


Fig.6.21

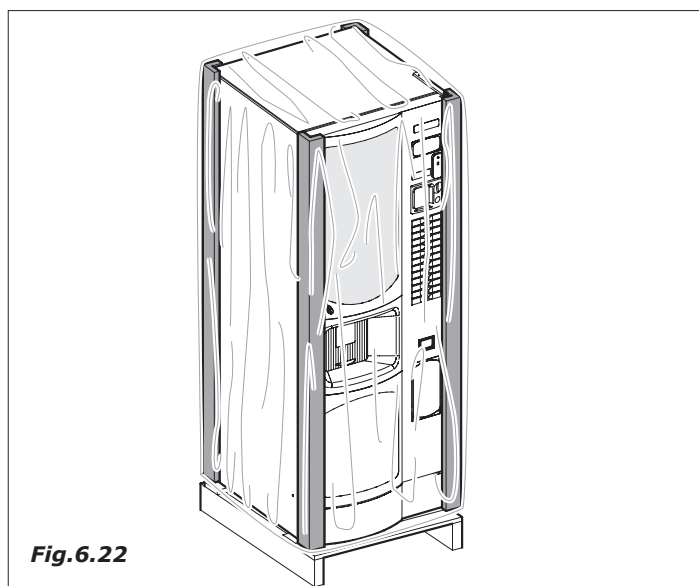


Fig.6.22

7.0 GUIDA AI GUASTI O ANOMALIE PIÙ COMUNI

7.1 ALLARMI

Il verificarsi di un allarme ha in generale l'effetto di spegnere tutte le uscite e bloccare l'eventuale erogazione in corso. Tutti gli allarmi possono essere eliminati, previa rimozione della causa, entrando in Manutenzione e premendo il tasto Reset. In WinBianchi dovrà esserci la possibilità di rendere bloccante un allarme.

7.1.1 ALLARMI BLOCCANTI VISUALIZZATI SU DISPLAY

Riga 1: Fuori Servizio

Riga 2: Errore EEprom Scatta se viene rilevato un errore nella EEprom. Eseguendo l'operazione di reset verranno anche ricaricati i dati di fabbrica nella EEprom (solo se questo allarme è presente).

Riga 1: Fuori Servizio

Riga 2: Errore Gettoniera Questo allarme è attivo solo se è abilitata la gettoniera Executive o MDB. Si verifica se c'è un errore nella comunicazione tra scheda e gettoniera o la gettoniera stessa non viene rilevata.

- *Executive*: è previsto un ritardo di 60 secondi da quando non viene rilevata la gettoniera a quando scatta l'allarme.

- *MDB*: il ritardo è di 10 secondi all'accensione, quindi di circa 2 secondi.

- *Fattore scala*: Questo allarme è attivo solo se è abilitata la gettoniera Executive (non in Price Holding). Si verifica se la divisione fra uno dei prezzi programmati e la moneta base ricevuta dalla gettoniera supera il valore di 250. Tale allarme è autoripristinante.

Riga 1: Fuori Servizio

Riga 2: Allarme Slave Si verifica se tutti gli slave collegati alla scheda Master sono in allarme. Non è quindi possibile alcuna erogazione.

7.1.2 ALLARMI VISUALIZZATI IN MANUTENZIONE

In manutenzione visualizzeremo allarmi e segnalazioni. Le segnalazioni sono un particolare tipo di allarme che non interrompe il normale funzionamento della macchina. Sia per gli allarmi che per le segnalazioni si fa l'ulteriore distinzione fra memorizzati e non memorizzati. Gli allarmi o segnalazioni memorizzati permangono anche allo spegnimento e riaccensione della scheda.

7.1.2.1 Allarmi memorizzati

ECM EEprom error Scatta se viene rilevato un errore nella EEprom. Eseguendo l'operazione di reset verranno anche ricaricati i dati di fabbrica nella eeprom (solo se questo allarme è presente).

EBI Traslatore Si verifica se scade il timeout di 10 secondi durante il movimento del traslatore beccucci.

7.1.2.2 Allarmi non memorizzati

EAJ Fattore scala Questo allarme è attivo solo se è abilitata la gettoniera Executive (non in Price Holding). Si verifica se la divisione fra uno dei prezzi programmati e la moneta base ricevuta dalla gettoniera supera il valore di 250. Tale allarme è autoripristinante.

ECE Fuori serv Scatta se si interrompe la comunicazione della scheda con il Master.

EBA Bicchiere Scatta in uno di questi due casi:
1. Scade il timeout di 90 secondi per la rotazione della colonna bicchieri.
2. Scade il timeout di 10 secondi per lo sgancio bicchieri.

EDP Livello acqua Scatta dopo 2 secondi dal rilevamento del micro vuoto acqua. Spegne la resistenza e reinizializza il timeout per E12 ed E13.

EC1C Tcaffè<60°C Si riferisce alla caldaia 1. Si verifica se al reset non viene raggiunta in 15 minuti la temperatura di set meno 15 °C, oppure se durante il normale funzionamento la temperatura rimane al di sotto dei 60 °C per 15 minuti. Valido per caldaia singola o per la caldaia caffè se è abilitata la doppia caldaia.

EC2C Tsolub<60°C Si riferisce alla caldaia 2. Si verifica solo se è abilitata la doppia caldaia e se al reset non viene raggiunta in 15 minuti la temperatura di set meno 15 °C, oppure se durante il normale funzionamento la temperatura rimane al di sotto dei 60 °C per 15 minuti.

EDF Zucchero Si verifica se scade il timeout di 10 s durante il movimento del convogliatore dello zucchero.

EGN Troppo pieno Scatta dopo 2 secondi dal rilevamento del micro troppo pieno della vaschetta raccogli liquidi.

ECK No Espansion Si verifica se sono abilitati componenti gestiti da una qualunque espansione.

7.1.2.3 Segnalazioni memorizzate

EDT Macinino X Scatta se scade il timeout macinino programmato. Il display visualizza il messaggio 'Senza caffè'. L'importo viene riaccreditato solo nel caso di macinatura istantanea. X=1 o 2

EEK Gruppo Scatta se scade il timeout gruppo caffè programmato. Il display visualizza il messaggio 'Senza caffè'. L'importo viene riaccreditato.

EEJ No Gruppo Scatta se il micro presenza gruppo è NA.

EFN Pompa ESP Scatta durante l'erogazione acqua del caffè se non vengono erogati almeno 10 cc nel timeout pompa programmato. Il display visualizza il messaggio 'Senza caffè'. L'importo viene riaccreditato. La resistenza della caldaia verrà spenta sino al reset dell'errore.

EFN Pompa SOL Scatta durante l'erogazione acqua dei solubili o dell'acqua calda se non viene erogata almeno metà dose nel timeout pompa programmato. Il display visualizza il messaggio 'Solo espresso'. L'importo viene riaccreditato se non si stava erogando acqua calda. La resistenza della caldaia verrà spenta sino al reset dell'errore.

EDU Dose vol 1 Scatta se dopo la fase di sgancio caffè il micro dose rimane premuto. Il display visualizza il messaggio 'Senza caffè' 1. L'importo viene riaccreditato.

EDU Dose vol 2 Scatta se dopo la fase di sgancio caffè il micro dose rimane premuto. Il display visualizza il messaggio 'Senza caffè' 2. L'importo viene riaccreditato.

EDF Palette Scatta se scade il timeout palette di 10". Con questa segnalazione attiva, non verranno più erogate le palette.

EDM NTC X Slave Y Si verifica se la sonda di temperatura va in corto o il circuito è aperto. La resistenza viene spenta se l'NTC è in corto o aperta. All'accensione è previsto un ritardo di 30 secondi prima della verifica dell'allarme.
NTC 1 – Relativo alla scheda di potenza
NTC 2 – Relativo all'espansione 1
Slave Y indica di quale D.A. slave fa parte.

EH1A NTC Freddo	Si verifica se la sonda di temperatura della cool frigorifero va in corto o il circuito è aperto. La resistenza viene spenta se l'NTC è in corto o aperta. All'accensione è previsto un ritardo di 30 secondi prima della verifica dell'allarme.
ELC Portata	Erogazione solubili o acqua calda: si verifica se viene erogata una quantità di acqua compresa tra il 50% e il 70% della dose programmata. Il display visualizza il carattere '*' come ultimo carattere. Questa segnalazione prevale su quelle dei decontatori (le otto successive).
EFB Depuratore	Scatta se il valore del decontatore depuratore è pari a zero.
EDZ Macine	Scatta se il valore del decontatore macine caffè è pari a zero.
EEC Filtro FB 1	Scatta se il valore del decontatore filtro FB 1 è pari a zero.
EEC Filtro FB 2	Scatta se il valore del decontatore filtro FB 2 è pari a zero.
EEC Filtro Esp	Scatta se il valore del decontatore filtri caffè è pari a zero.
EFI Deconta Ev	Scatta se il valore del decontatore EV è pari a zero.
EEL Guarnizioni	Scatta se il valore del decontatore guarnizioni caffè è pari a zero.
EDO Caldaia 1	Scatta se il valore del decontatore caldaia 1 è pari a zero.
OAR HACCP	Scatta se il valore del decontatore HACCP è pari a zero.
EDO Caldaia 2	Scatta se il valore del decontatore caldaia 2 è pari a zero.
EDJ Polveri	Scatta se il decontatore polvere X è a 000000s.
EDJ Deconta Gr	Scatta se il decontatore grani è a 000000s
ECQ Driver	Scatta quando viene rilevato un guasto all'omnifet dell'uscita OUT XX (Oxx) al pin XX (Pxx). In caso di intervento della protezione di over-current degli OMNIFet, la tensione di Gate deve essere letta dopo 50 ms.

7.1.3 ALLARMI SCHEDA POTENZA BVM600

8.1.3.1 Segnalazioni memorizzate

EJB Settore xx	Scatta se scade il timeout motore del settore xx durante l'erogazione.
EJJ Safe BVM600 X	Scatta se viene superata la temperatura di sicurezza (solo per il tipo Pan/Can). X indica A,B,C
EDM NTC BVM600X	Si verifica se la sonda di temperatura va in corto o il circuito è aperto. All'accensione è previsto un ritardo di 30 secondi prima della verifica dell'allarme. X indica A,B,C
EJL Sensore X	Si verifica se la scheda BVM600 non rileva il sensore di caduta prodotto per 5 secondi. Il sensore deve essere abilitato e l'opzione 'Sens.BVM600 Master' deve essere 'Off'. Se questa segnalazione è attiva, la scheda si comporterà come con sensore disabilitato. X indica A,B,C

8.0 SMANTELLAMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare il distributore automatico dividendo le parti secondo la loro natura costruttiva (plastica, metallo etc.).

Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

Attenzione! Accertarsi che lo smaltimento delle macchine, avvenga nel pieno rispetto delle norme ambientali e secondo le normative vigenti.

9.0 KIT ACCESSORI

9.1 Mod. BVM971

- Sensore presenza bicchieri
- Modulo GPRS applicabile direttamente su scheda
- Modulo RS232
- Visual Smart Programmer per eseguire il caricamento dei firmware e della taratura e il download delle tarature e dei dati audit senza un PC
- Gruppo freddo da 2 a 4 elettrovalvole per la gestione delle bevande fredde
- Chip orologio
- Kit ottava scatola (41078110)
- Chiave dati audit (26049316)
- Chiave decantatori (26049416)

9.2 Mod. BVM951

- Sistema di regolazione automatica della macinatura dei grani caffè che garantisce al variare dell'umidità, della temperatura e dell'usura delle macine, la migliore qualità del prodotto erogato nel tempo
- Depuratore acqua
- Modulo GPRS applicabile direttamente su scheda
- Modulo RS232
- Visual Smart Programmer per eseguire il caricamento dei firmware e della taratura e il download delle tarature e dei dati audit senza un PC
- Gruppo freddo da 2 a 4 elettrovalvole per la gestione delle bevande fredde
- Chip orologio
- Chiave dati audit (26049316)
- Chiave decantatori (26049416)

Schema elettrico BVM

