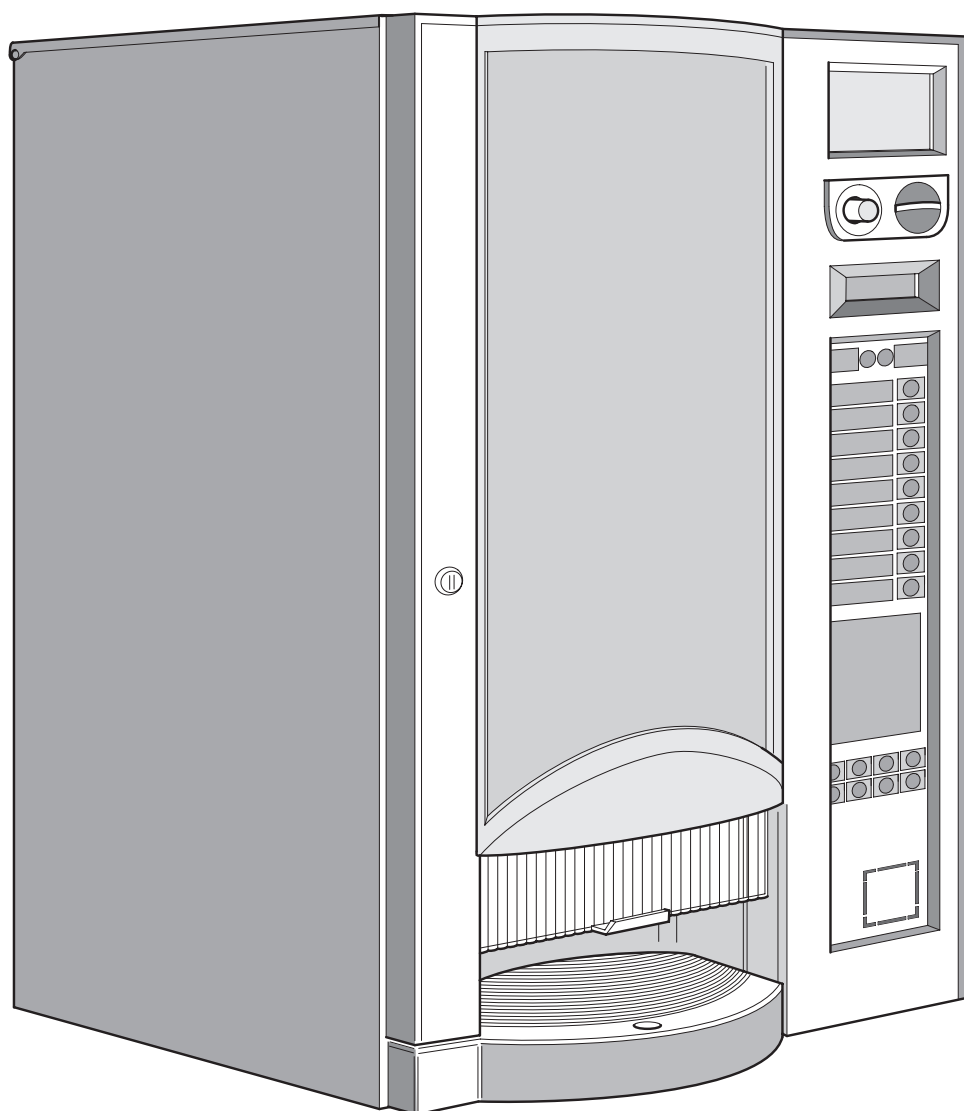


MANUALE USO E MANUTENZIONE

Istruzioni Originali



BVM921

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dal nuovo portale di Bianchi Vending Group all'indirizzo: <http://webshop.bianchivending.com>. Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente a Bianchi Vending all'indirizzo: info@bianchivending.com solamente se si è in possesso di un codice cliente. I moduli di **PRIMA INSTALLAZIONE** e **RICAMBI IN GARANZIA** possono essere invece scaricati dal sito istituzionale: <https://www.bianchivending.com> sotto la voce "Quick links - Garanzia".

ENGLISH

For further information, please log on to Bianchi Vending Group's new portal <http://webshop.bianchivending.com>, which can be accessed via a **USERNAME** and **PASSWORD** that can be obtained directly from Bianchi Vending at info@bianchivending.com only if you possess a customer code. The **FIRST INSTALLATION** and **SPARE PARTS UNDER WARRANTY** forms can be downloaded from <https://www.bianchivending.com> - Quick links - Warranty.

ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Vending Group en la dirección <http://webshop.bianchivending.com>. Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y una **CONTRASEÑA** que pueden pedirse directamente a Bianchi Vending en la dirección: info@bianchivending.com solamente si se tiene un código cliente. Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: <https://www.bianchivending.com> con la opción "Quick links - Garantía".

FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Vending Group à l'adresse <http://webshop.bianchivending.com>. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous devez demander directement à Bianchi Vending à l'adresse de courrier électronique info@bianchivending.com uniquement si vous possédez un code client. Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: <https://www.bianchi vending.com> à la rubrique « Liens rapides - Garantie ».

DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Portal von Bianchi Vending Group unter der Adresse <http://webshop.bianchivending.com> heruntergeladen werden. Für den Zugriff muss der Benutzer in Besitz einer **USERNAME** und eines **PASSWORDS** sein, die direkt bei Bianchi Vending unter der Adresse: info@bianchivending.com nur mit der Eingabe einer eigenen Kundennummer eingeholt werden können. Die Formulare der **ERSTEN INSTALLATION** und **ERSATZTEILE IN GARANTIE** können dagegen auf der institutionellen Webseite <https://www.bianchivending.com> unter "Quick links - Garanzia" heruntergeladen werden.

PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Vending Group no endereço: <http://webshop.bianchivending.com>. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que podem ser solicitados diretamente à Bianchi Vending no endereço: info@bianchivending.com somente caso se possua um código cliente. Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: <https://www.bianchivending.com> no ponto "Quick links - Garantia".

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici:

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modello: **BVM 921**

Nome commerciale: **bvm 921**

Distributore automatico di bevande calde



FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2014** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**

2) Direttiva macchine 2006/42/CE e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 **-DM-**.
(Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine).

3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**

4) REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.

DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le prove / verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate / Europee:

1) SICUREZZA (Bassa Tensione- Direttiva Macchine):

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011

(Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010

(Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 (Misurazione del rumore acustico). Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A).

2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):

EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limiti per le emissioni di corrente armonica).

EN 61000-3-3:2008 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana).

3) IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI

Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana: D.M. 21-03-1973 e successivi emendamenti ⇒ Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE. Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.

Amministratore Delegato

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2014

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

Distributori automatici di bevande calde e fredde

Distributori automatici a spirali per prodotti freddi

Macchine per caffè ad uso professionale

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Anno di costruzione: **2014**

Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 8 giugno 2011, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE).

Si dichiara inoltre che, dal 3 gennaio 2013, qualsiasi prodotto BIANCHI VENDING GROUP S.p.A. immesso nello Spazio Economico Europeo (UE+Liechtenstein + Islanda + Norvegia) è conforme alla Direttiva RoHS 2, quindi non contiene sostanze con concentrazioni superiori ai limiti sotto elencati (*):

- Piombo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo esavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenili polibromurati [PBBS] 0,1%
- Eteri di difenile polibromurato [PBDE] 0,1%

(*) Allegato II - Sostanze con restrizione di cui all'Articolo 4(1) e valori di concentrazione massima tollerata, in peso, di materiali omogenei.

Amministratore Delegato

Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2014



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 8.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.



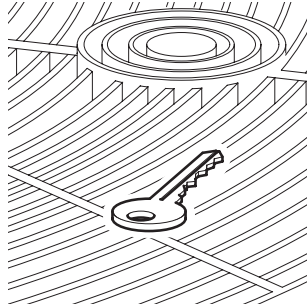
TECNICO INSTALLATORE

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

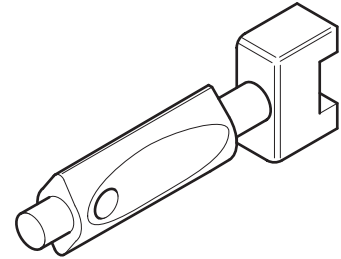
Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.



Chiavi a disposizione del MANUTENTORE e del TECNICO INSTALLATORE



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

INDICE

1.0 PREMESSA

- 1.1 Avvertenze per l'operatore
- 1.2 Avvertenze generali

2.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

3.0 DESCRIZIONE TECNICA GENERALE

- 3.1 Descrizione della macchina
- 3.2 Uso previsto
- 3.3 Modelli
- 3.4 Concetti di base sul funzionamento

4.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

- 4.1 Movimentazione e Trasporto
- 4.2 Stoccaggio
- 4.3 Imballaggio
- 4.4 Ricevimento
- 4.5 Disimballaggio

5.0 NORME DI SICUREZZA

6.0 INSTALLAZIONE

- 6.1 Posizionamento
- 6.2 Allacciamento rete idrica
- 6.3 Collegamento rete elettrica
- 6.4 Messa in servizio
- 6.5 Installazione
 - 6.5.1 Riempimento circuito idraulico
 - 6.5.2 Lavaggio parti a contatto con alimenti
 - 6.5.3 Installazione sistemi di pagamento
- 6.6 Caricamento prodotti
 - 6.6.1 Caricamento contenitori
 - 6.6.2 Inserimento targhette
 - 6.6.3 Caricamento bicchieri
 - 6.6.4 Caricamento palette

7.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

- 7.1 Password
- 7.2 Menu in macchina e Winbianchi
- 7.3 Menu di programmazione completo
- 7.4 Manutenzione

8.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

- 8.1 Pulizia e caricamento
 - 8.1.1 Procedure per la pulizia del distributore
 - 8.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore
 - 8.1.3 Pulizia quotidiana
 - 8.1.4 Pulizia settimanale
 - 8.1.5 Caricamento prodotti
 - 8.1.6 Manutenzione ordinaria e straordinaria
- 8.2 Manutenzione
 - 8.2.1 Sanitizzazione
- 8.3 Regolazioni
 - 8.3.1 Regolazione dose e macinatura
 - 8.3.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili
 - 8.3.3 Accesso alle parti interne
- 8.4 Sostituzione della lampada al neon
- 8.5 Inattività

9.0 ACCESSORI

- 9.1 Kit mobile base
 - 9.1.1 Inserimento scivolo di scarico fondi caffè
 - 9.1.2 Raccolta fondi liquidi
 - 9.1.3 Montaggio scivoli e cassetta monete/gettoni
- 9.2 Montaggio filtro Brita
- 9.3 Filtro decalcificatore in acciaio inox (solo per vers. con rete idrica)
 - 9.3.1 Installazione
- 9.4 Lavaggio resine decalcificatore (kit)
- 9.5 Rigenerazione resine (quando è previsto il depuratore)
- 9.6 Kit accessori

10.0 SMANTELLAMENTO

11.0 ALLARMI

- 11.1 Allarmi bloccanti visualizzati su display
- 11.2 Allarmi visualizzati in manutenzione



1.0 PREMESSA

1.1 Avvertenze

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.

1.2 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 il 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 autorizzate 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 Group S.p.A.** né ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.
- E' comunque facoltà della **Bianchi Vending Group 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 conservati 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:

☎ **+039. 035.45.02.111**

fax +039. 035.883.304

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 Master e sulla scheda Potenza) (Fig.1.2).

Bianchi Vending Group 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 Group 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.
- 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.

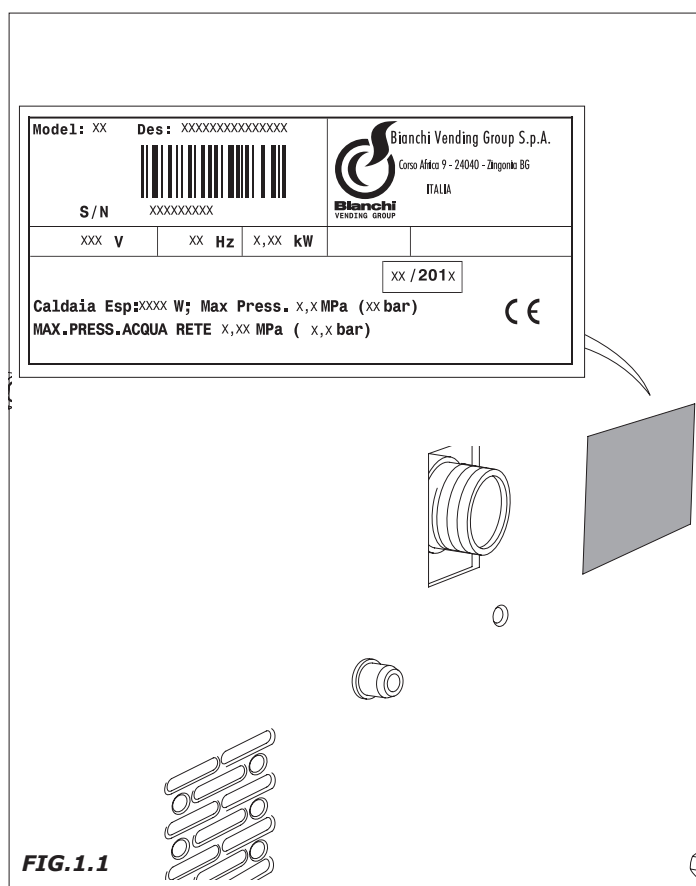


FIG.1.1

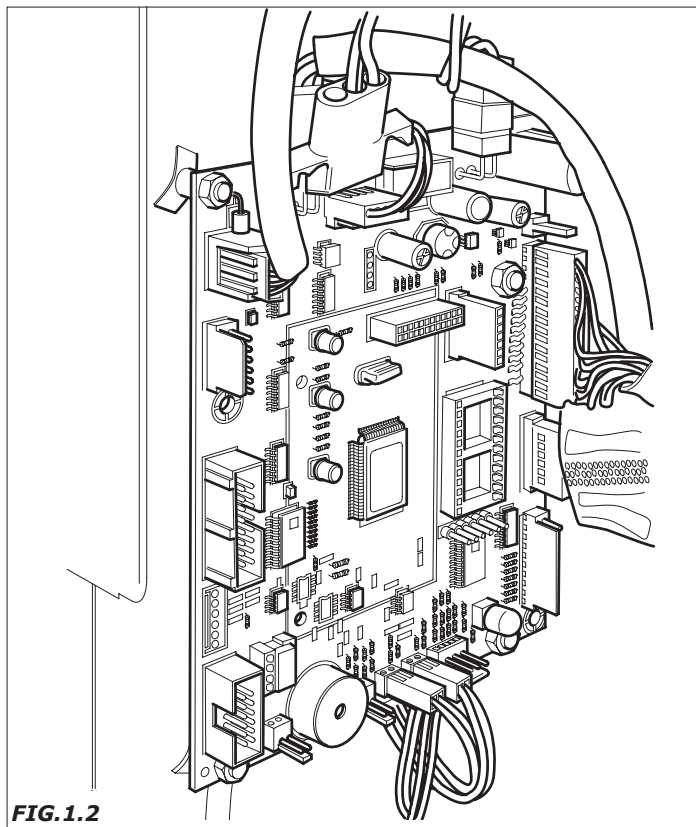


FIG.1.2

2.0 Caratteristiche tecniche

Altezza	mm 800
Larghezza	mm 565
Profondità	mm 580
Peso	kg 75
Tensione d'alimentazione	V 230
Frequenza d'alimentazione	Hz. 50
Potenza installata ⁽¹⁾	da 1,2 kW a 1,7 kW
Corrente nominale	7,42 A

CONSUMI MEDI:

a riposo	100 Wh
per 50 erogazioni	300 Wh
Attacco rete idrica	3/8" gas
Attacco rete elettrica	spina SCHUKO

ALIMENTAZIONE IDRICA

da rete con pressione compresa tra 0.5 e 6.5 bar

DISTRIBUTORI BICCHIERI

adatto per bicchieri con diametro mm 70-74

RESISTENZE CALDAIA

di tipo corazzato:

da 1500 W per la caldaia caffè

da 2000 W per la caldaia solubili

CAPACITÀ CONTENITORI

Caffè in grani	kg 1,8
Caffè solubile	kg 1,0
Latte granulare	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Cioccolata	kg 2,5
Tè al limone	kg 3,3
Tè naturale	kg 2,0
Brodo	kg 3,0
Zucchero	kg 3,4
Bicchieri	N° 270
Palette	N° 330
Lampada al neon	da 6 Watt

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

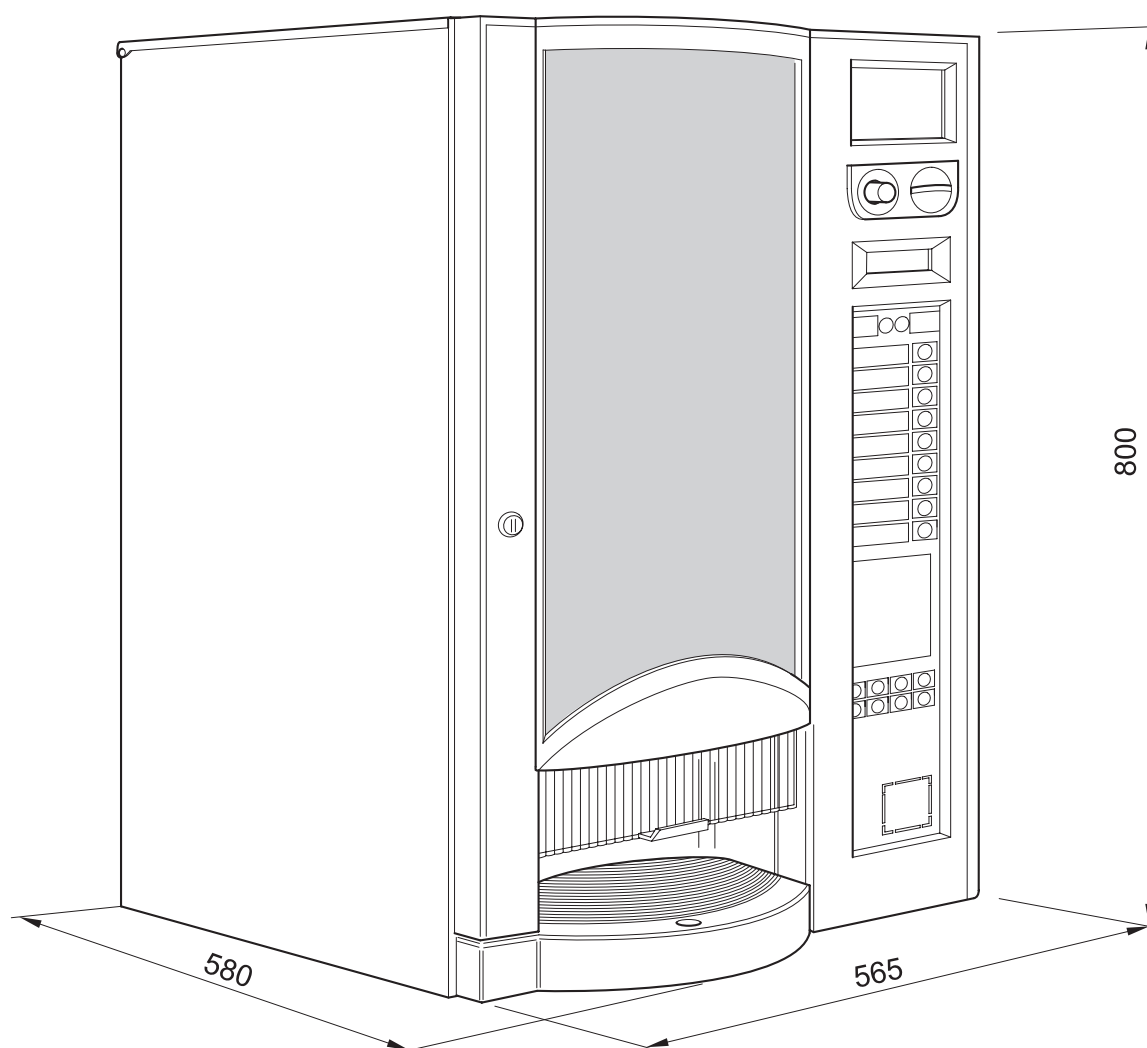


Fig. 2.1

3.0 DESCRIZIONE TECNICA GENERALE

3.1 Descrizione della macchina (Fig.3.1)

- 1 Gruppo caffè e macina caffè
- 2 Gruppo distributori bevande
- 3 Gruppo erogazione zucchero
- 4 Scheda elettronica (Master)
- 5 Colonna bicchieri
- 6 Recupero monete
- 7 Filtro decalcificatore (Opzionale)
- 8 Pulsante servizio
- 9 Pulsante lavaggio

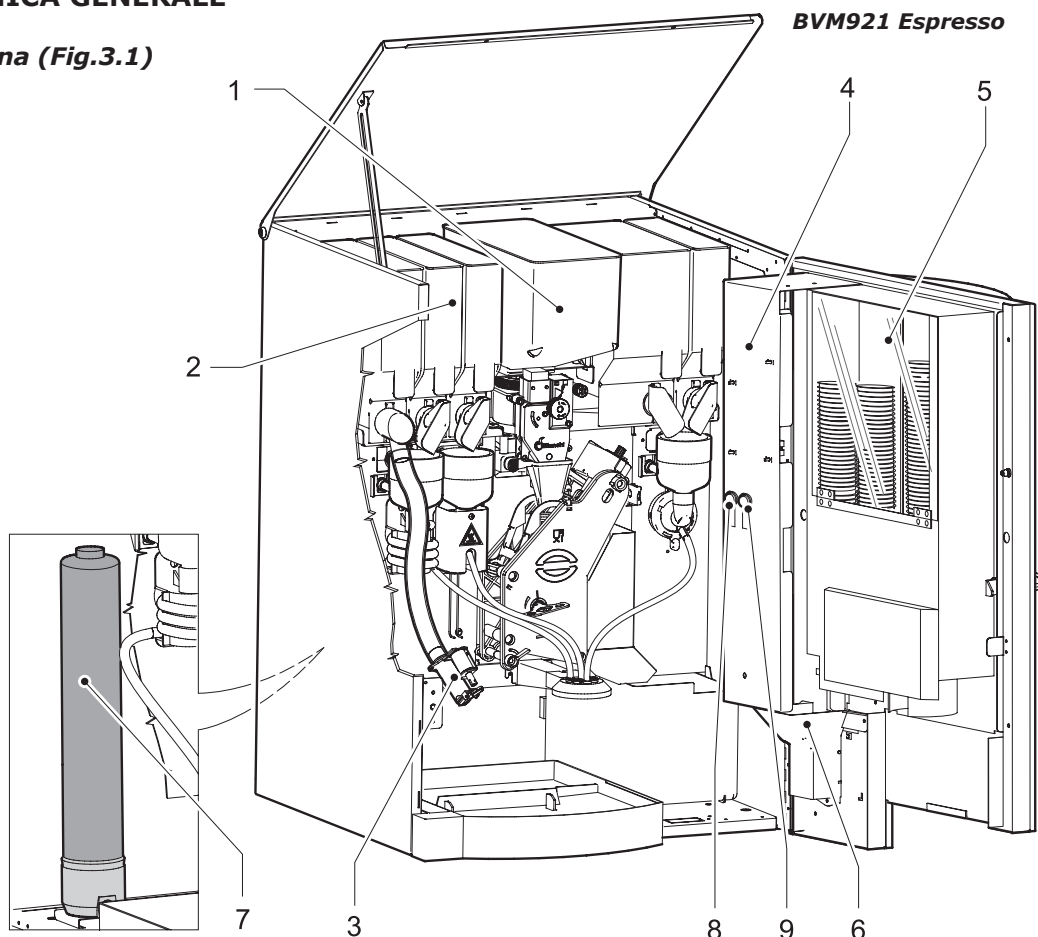
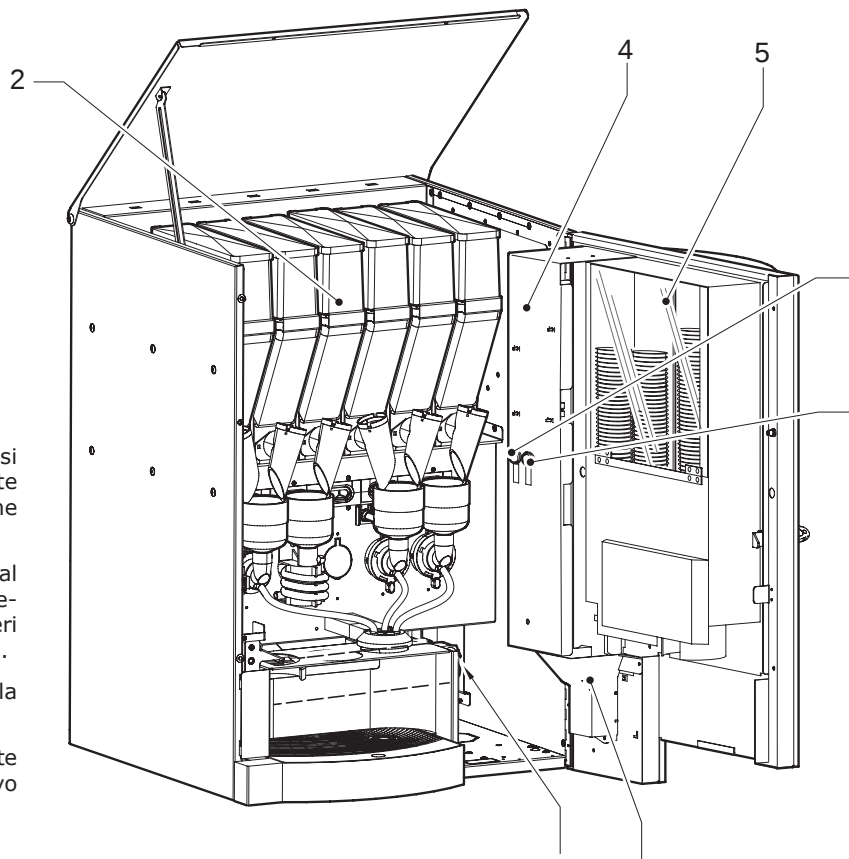


Fig. 3.1

BVM921 Solubile



3.2 Uso previsto

Il distributore automatico mod.BVM921 è 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.

3.3 Modelli

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

BVM921 E (versione con caffè espresso e bevande solubili)

BVM921 I (versione con bevande solubili)



Il manuale è redatto per il modello più completo: è possibile, quindi, trovare descrizioni o spiegazioni non attinenti alla propria macchina.

3.4 Concetti di base sul 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:

DISTRIBUZIONE BICCHIERE

- Il traslatore bicchieri si sposta dalla posizione riposo / erogazione alla stazione "cup dispenser" (Fig. 3.2)
- 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.3.3).
- il traslatore bicchieri, si sposta ancora per prendere lo zucchero.
- il traslatore bicchieri, a questo punto, si sposta e torna alla stazione di riposo.

EROGAZIONE ZUCCHERO

Dove previsto e richiesto, viene erogata una quantità di zucchero prefissata nella dose massima, con possibilità di blocco raggiunta la dose desiderata.

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

Il procedimento di erogazione avviene secondo queste fasi:

- 1 il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (Fig.3.4)
- 2 si attiva l'elettromagnete che permette lo scarico dello zucchero dalla flangia allo scivolo che lo porterà nel bicchiere (Fig.3.5).

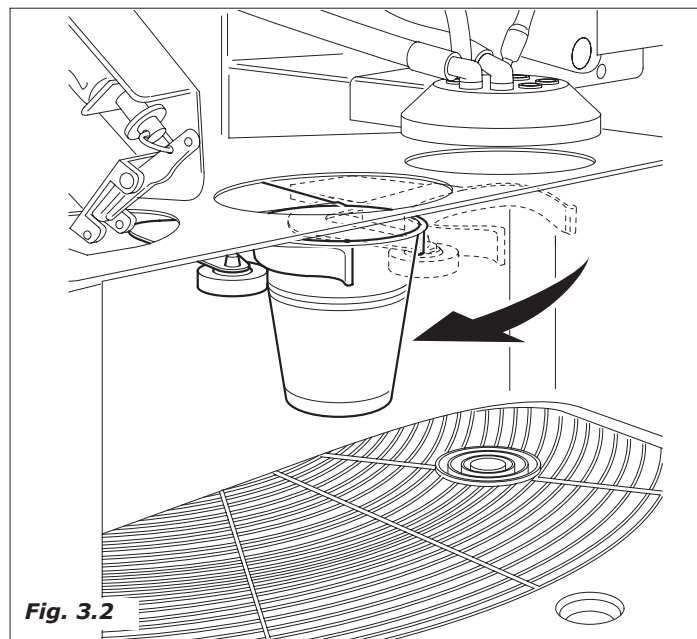


Fig. 3.2

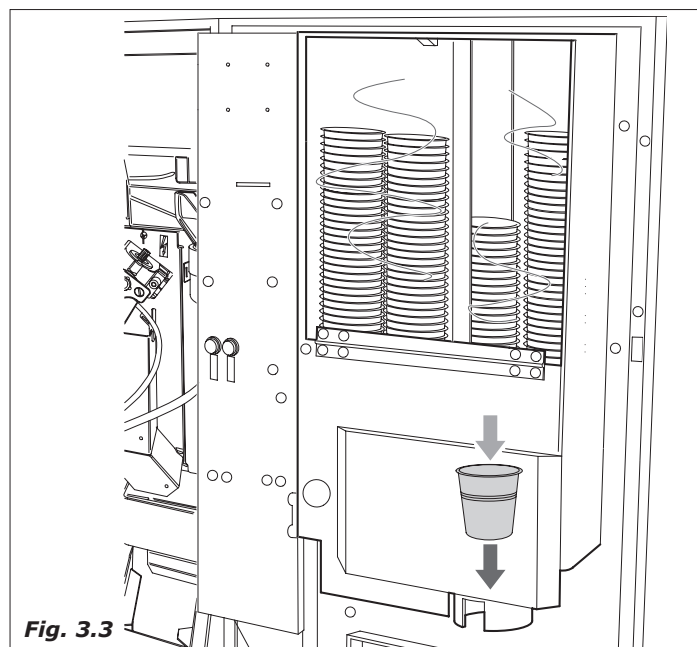


Fig. 3.3

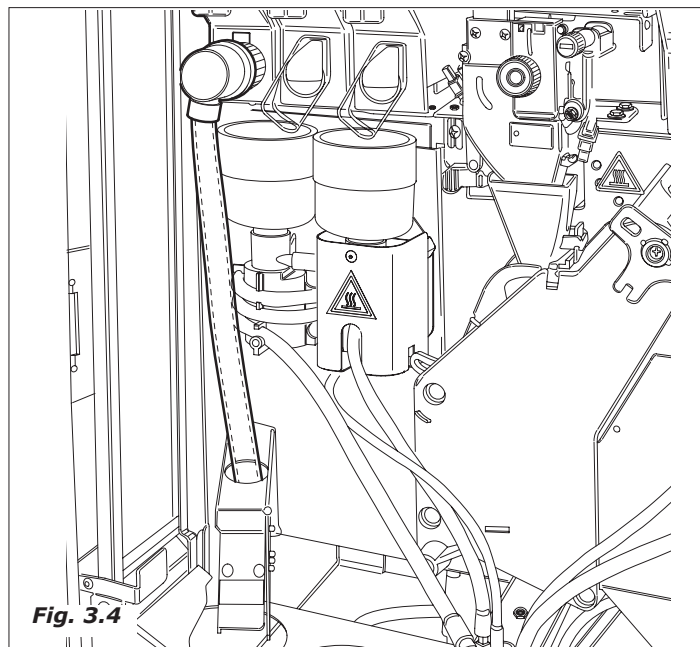


Fig. 3.4

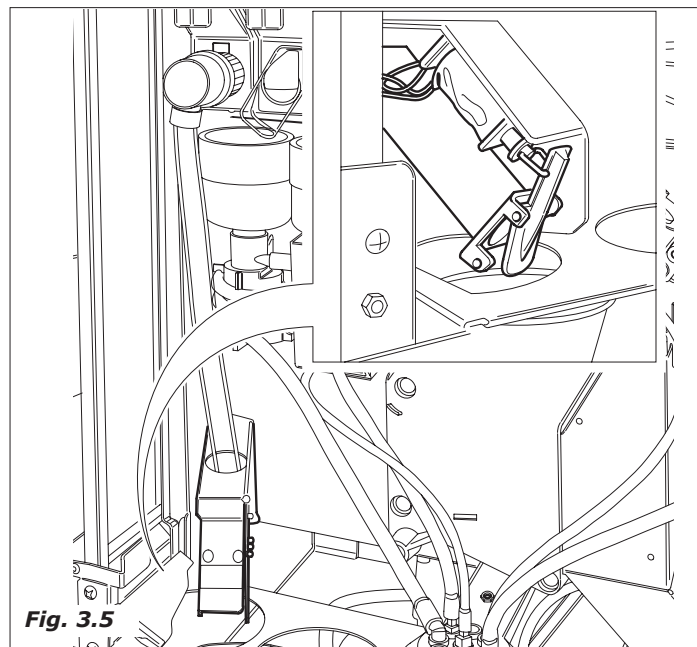


Fig. 3.5

EROGAZIONE PALETTA

Questo processo viene attivato solo sulle versioni dove è previsto il distributore palette ; è possibile opzionare la palette sulle selezioni amare e/o sui solubili:

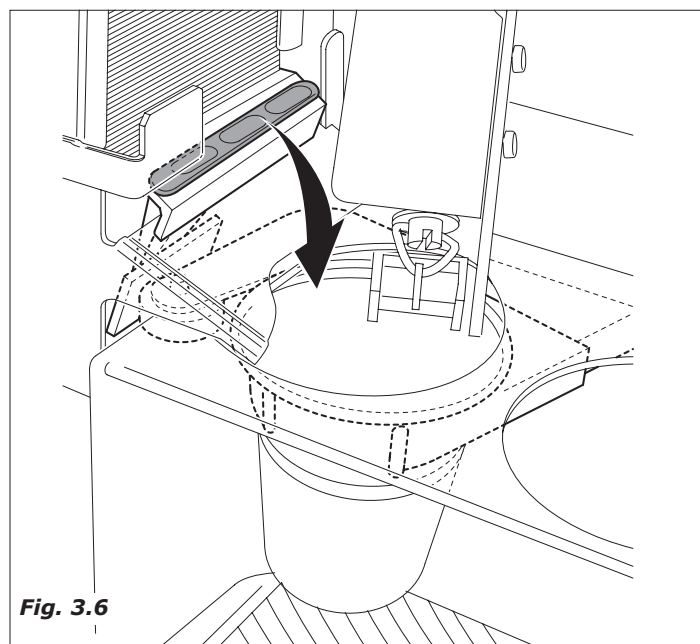
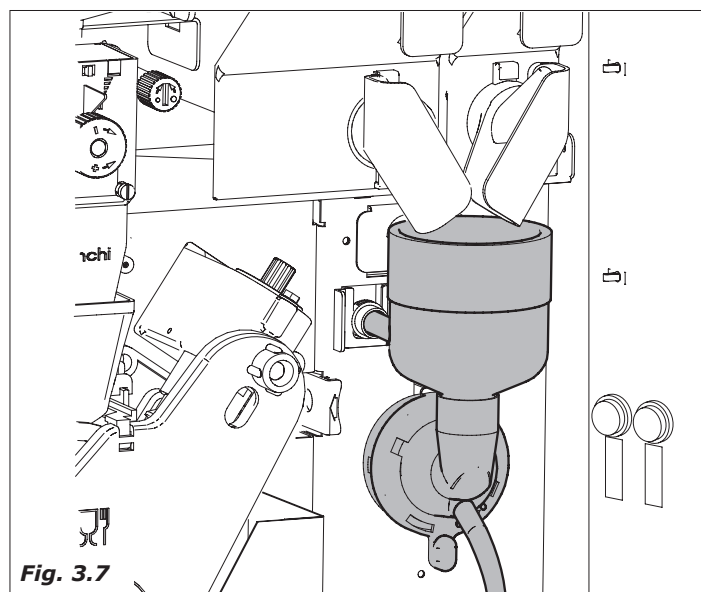
- il braccio traslatore bicchiere aziona il dispositivo di sgancio palette, facendola scivolare nel bicchiere (Fig.3.6).

BEVANDE SOLUBILI

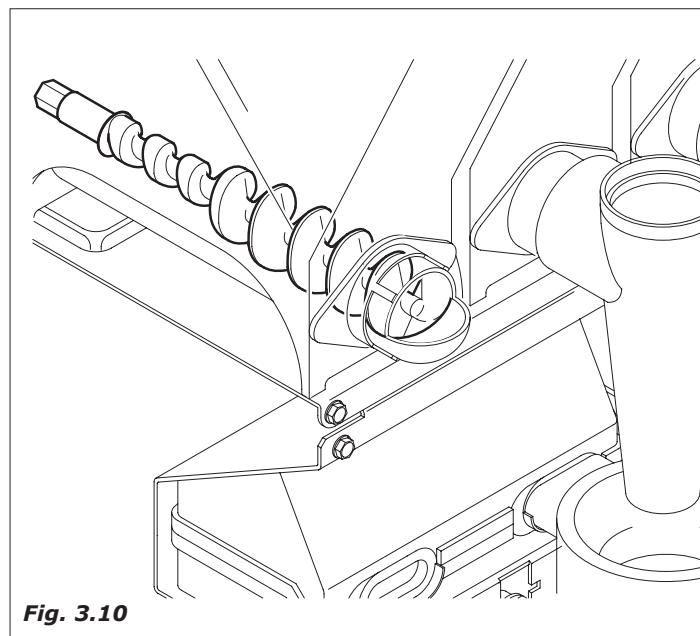
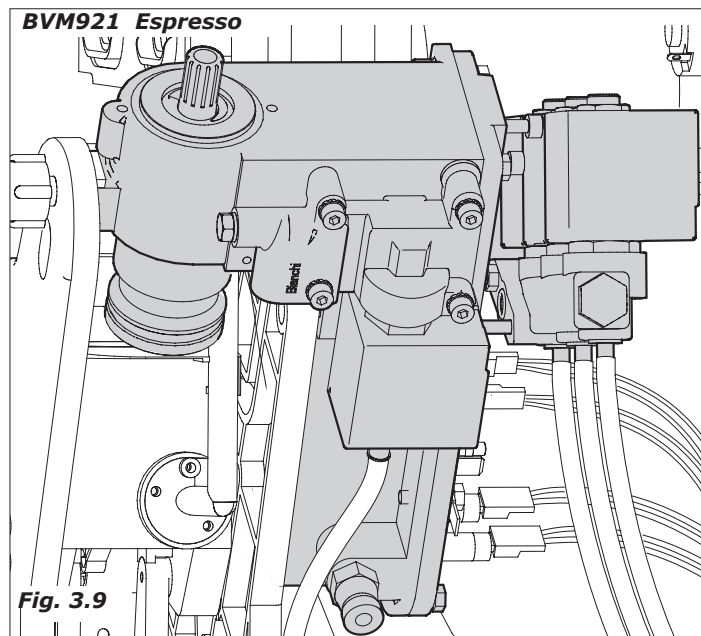
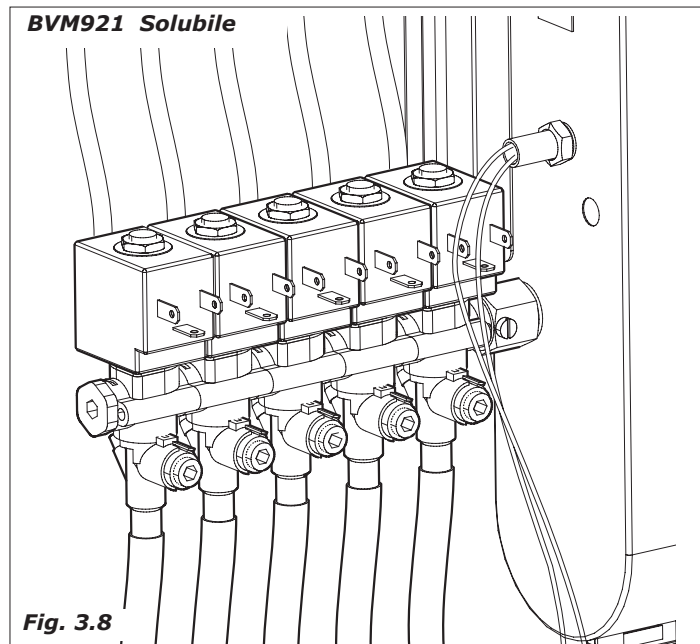
Questo processo viene avviato quando i processi di erogazione bicchiere e zucchero (quando richiesto) sono già stati completati.

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.3.7).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.3.8) o sulla caldaia caffè (Fig.3.9) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da un apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig. 3.13).
- Il motoriduttore del prodotto solubile, attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni, più prodotti possono essere convogliati nello stesso miscelatore) (Fig. 3.10).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore



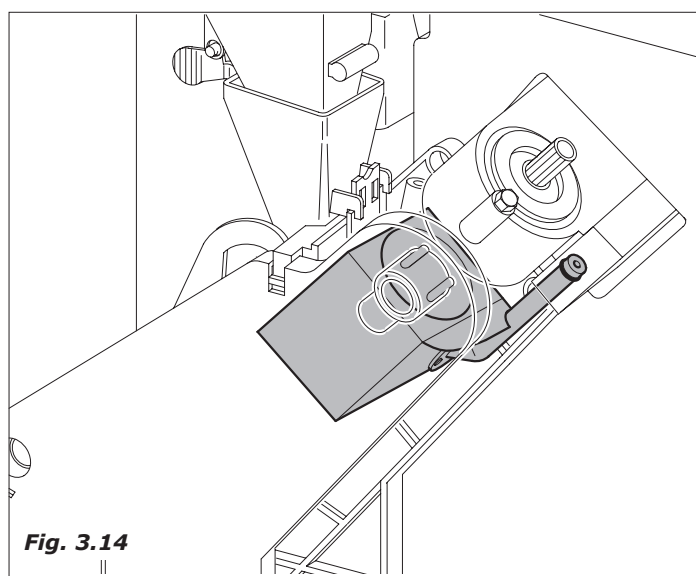
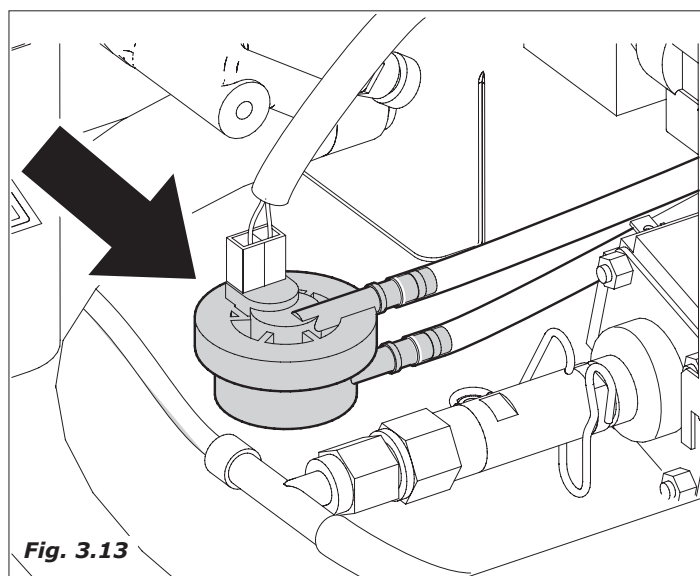
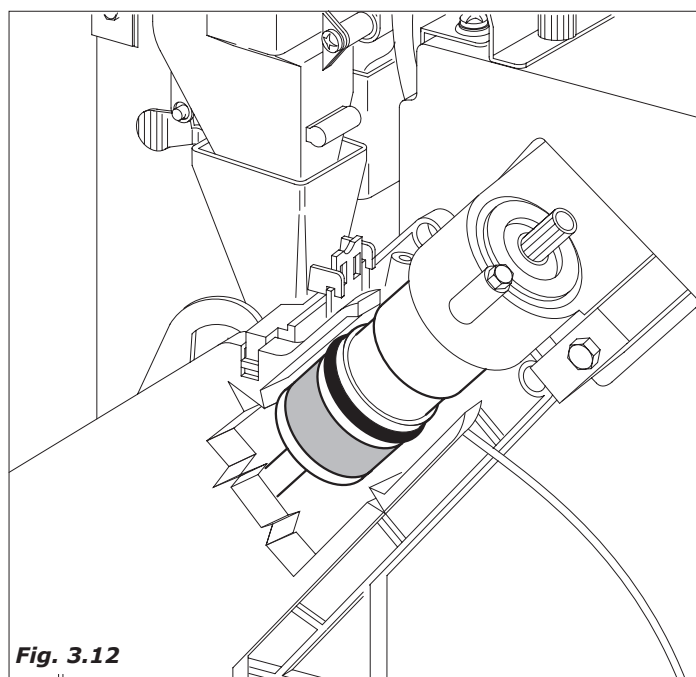
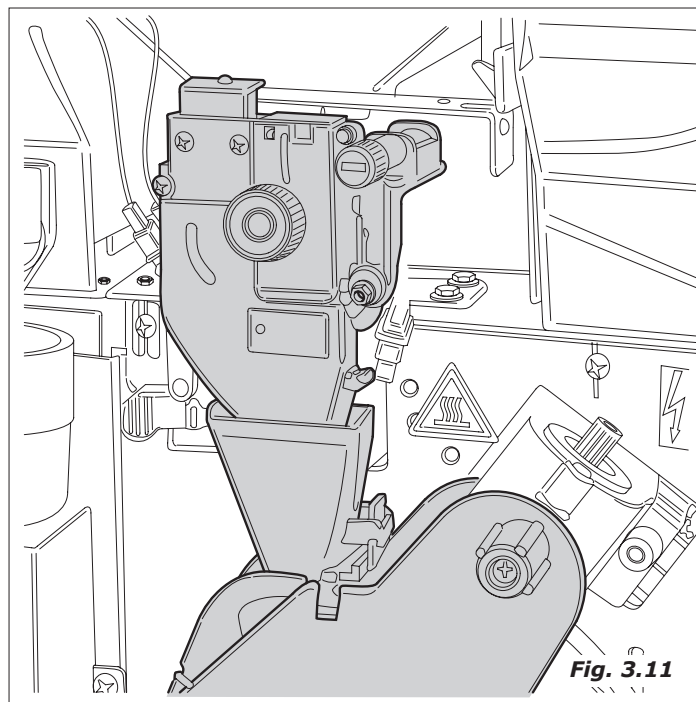
BVM921 Solubile



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. 3.11).
- 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. 3.12).
- Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig. 3.13).
- 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. 3.14).





4.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

4.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.4.1)

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.

4.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C (Fig.4.2).

4.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.4.2).

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

Sull'imballo è applicata l'etichetta indicante il tipo di distributore e il numero di matricola.

4.4 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

4.5 Disimballaggio

- Prima di disimballare la macchina staccare la busta con il manuale e le targhette che si trova graffettata sul film protettivo.
- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (Fig.4.3).
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso (Fig.4.4).

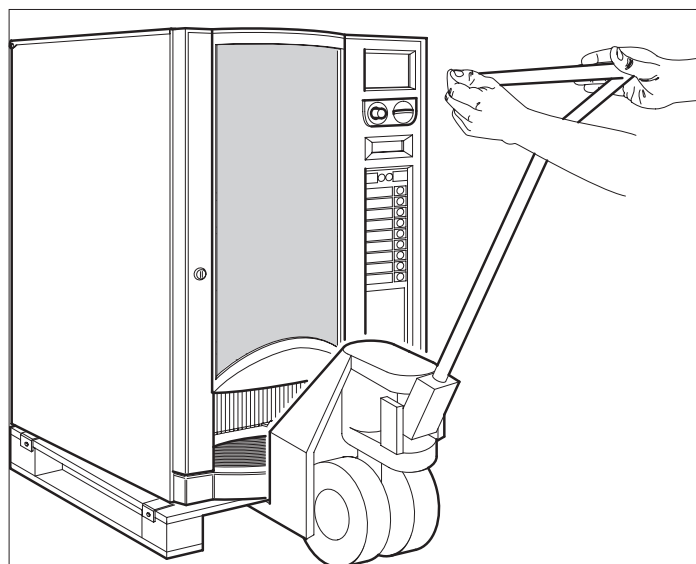


Fig. 4.1



Fig. 4.2

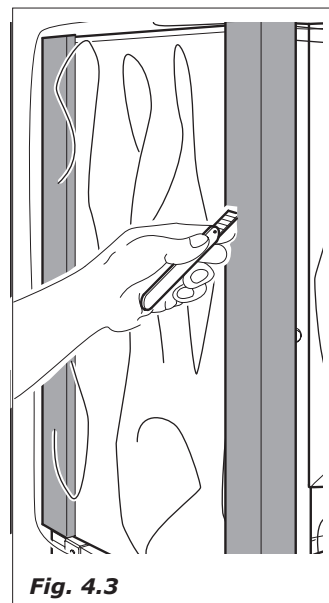


Fig. 4.3

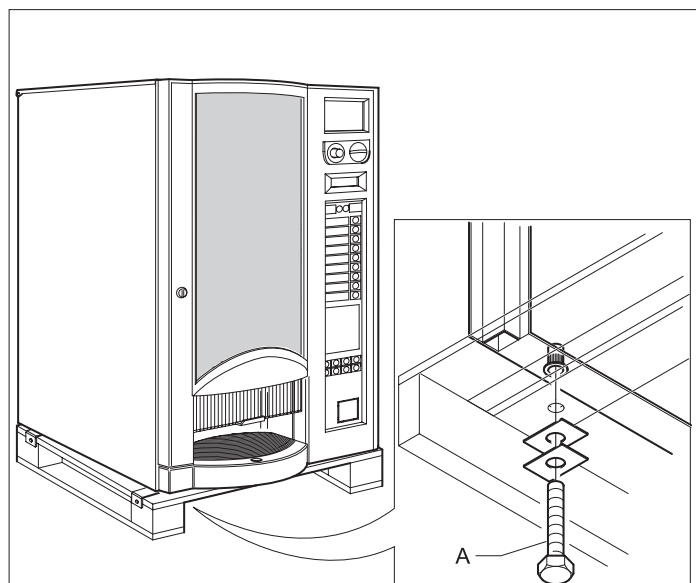


Fig. 4.4

- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati (Fig. 4.5) lasciati liberi dalle viti (A)
- Togliere la chiave dal vano erogazione (Fig. 4.6).

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

- Colonna bicchieri (esempio in Fig.4.7).
- Cassa monete.
- Contenitore dello zucchero.
- Pesetto della colonna palette .
- Copertura vano gettoniere/scheda Master
- Contenitori prodotti.
- Togliere i polistiroli che bloccano i contenitori prodotti (Fig.4.8).



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.

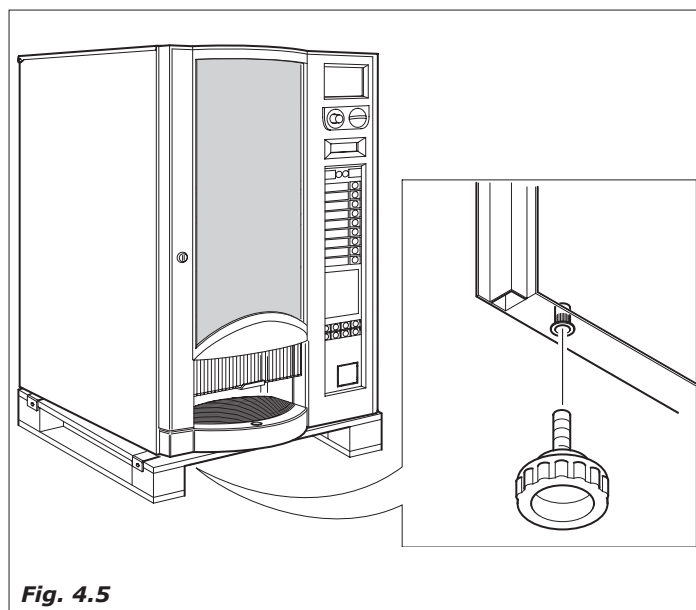


Fig. 4.5

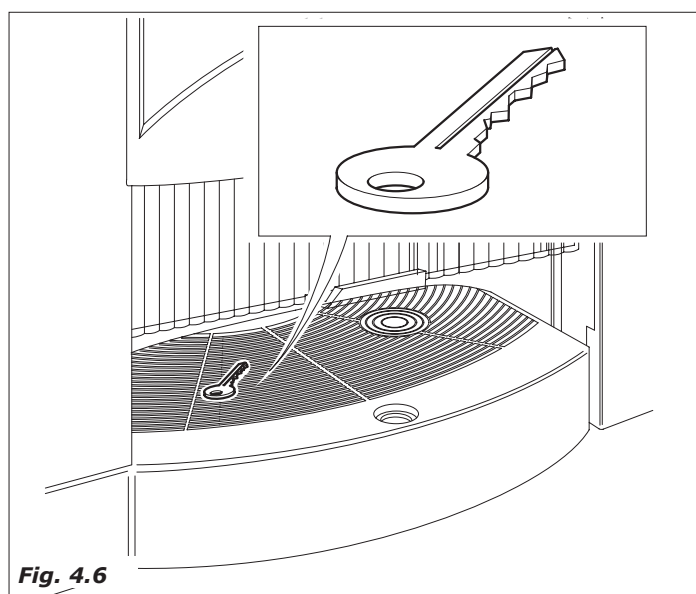


Fig. 4.6

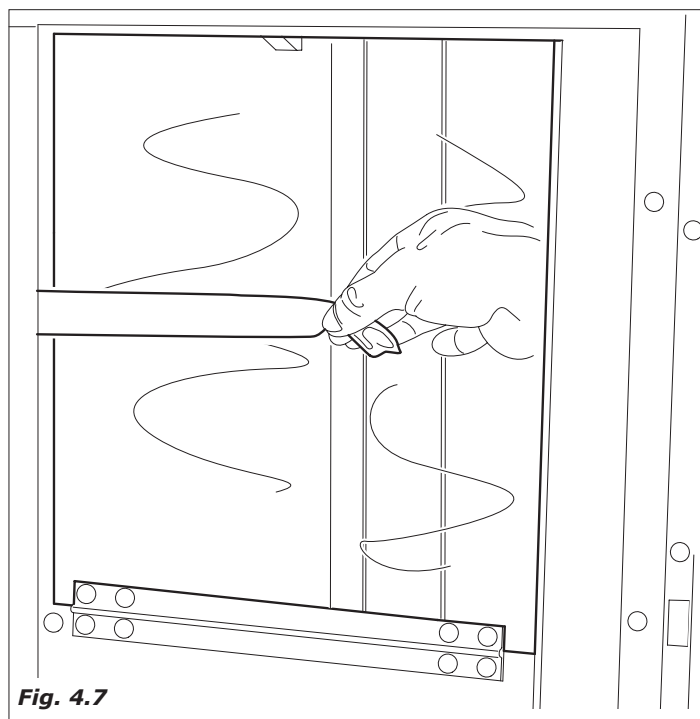


Fig. 4.7

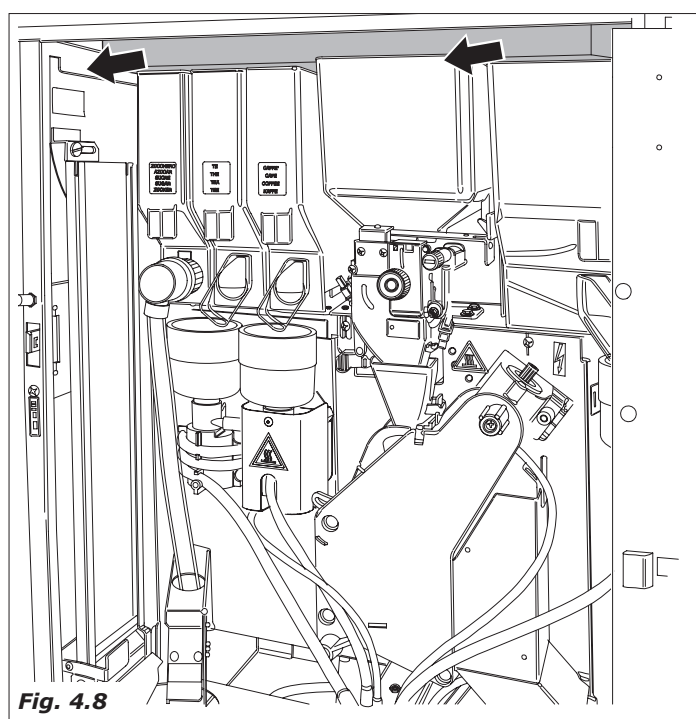


Fig. 4.8

5.0 NORME PER LA SICUREZZA



ATTENZIONE!

- 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, messa in esercizio, 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.
- **Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere collocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, 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.**
- 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%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
- **Bianchi Vending Group 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 (Vedi capitolo 7.0 MANUTENZIONE)..
 - Modifiche non autorizzate.
 - Uso improprio del distributore.
 - Ricambi non originali.
- Verificare inoltre l'adempimento ad ulteriori eventuali norme nazionali o locali.

6.0 INSTALLAZIONE



6.1 Posizionamento

- Come già specificato nel paragrafo "5.0 Norme per la sicurezza", il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere collocato 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.
- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa (Fig.6.1), 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.6.2). 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 Group 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.6.1).

Per evitare che il pavimento si sporchi, 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).

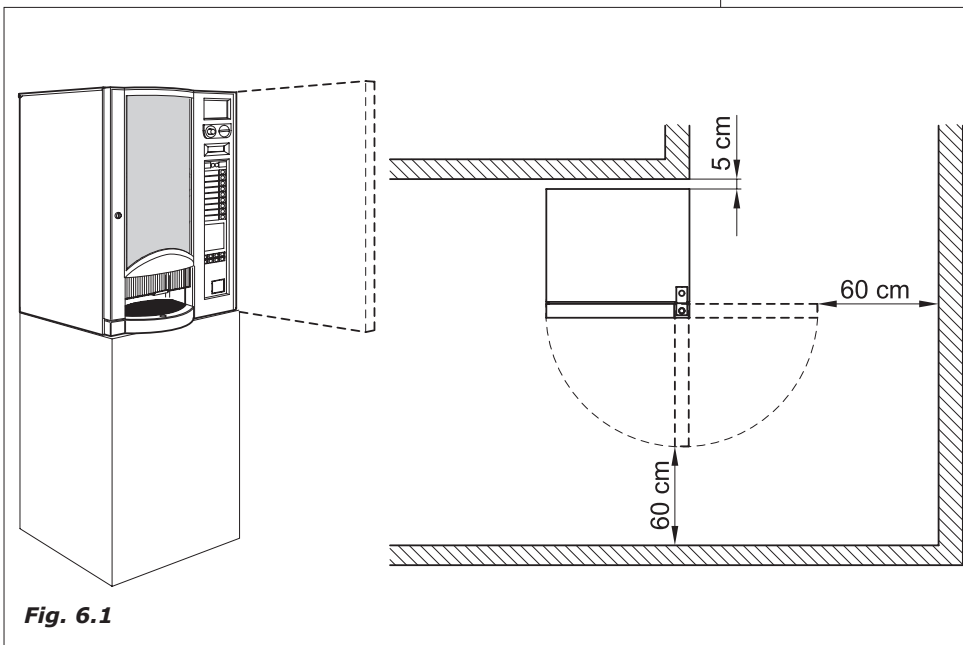


Fig. 6.1

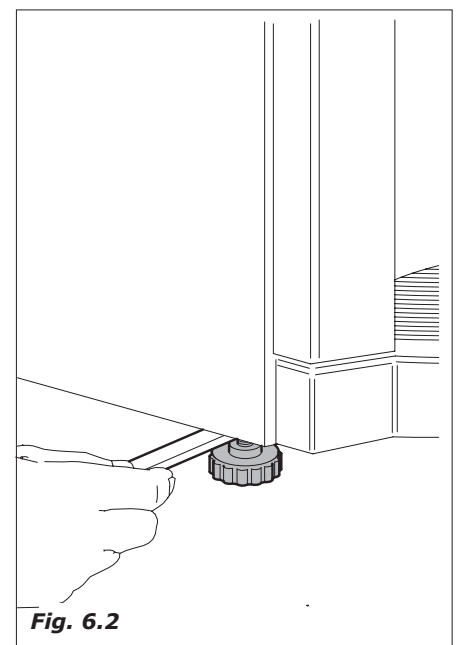


Fig. 6.2

- Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.6.3).
- Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.6.4).
- 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.6.5).
- L'attacco previsto è un 3/8" gas (Fig.6.6).

6.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 10A e 20A.

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.6.7).
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.6.8).
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.

La **Bianchi Vending Group 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

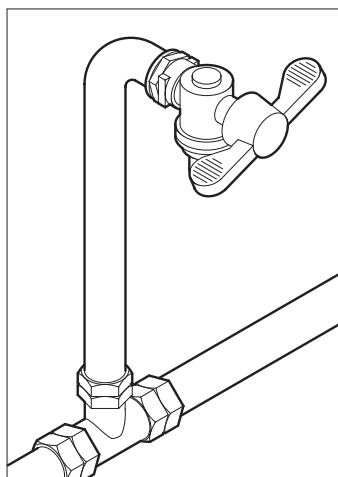


Fig. 6.3

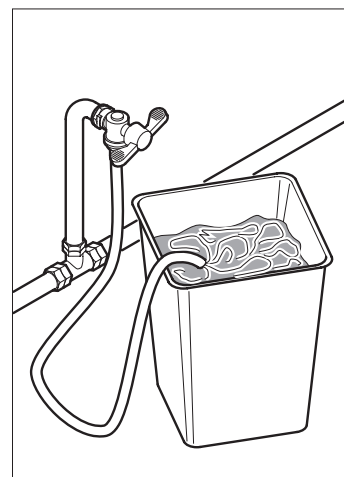


Fig. 6.4

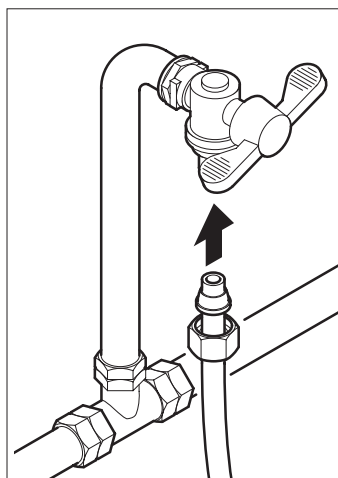


Fig. 6.5

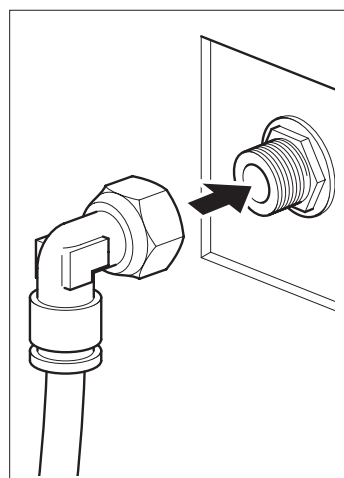


Fig. 6.6

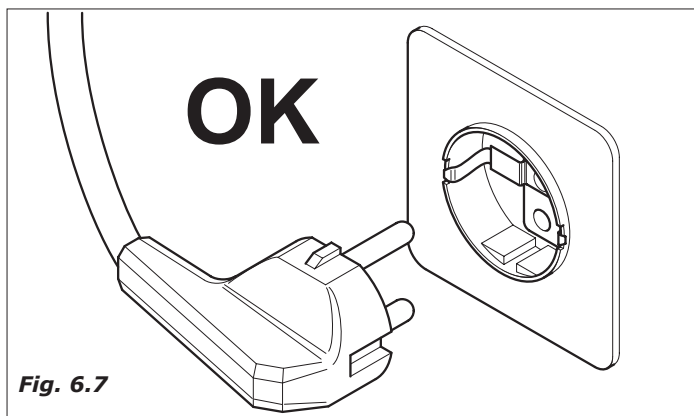


Fig. 6.7

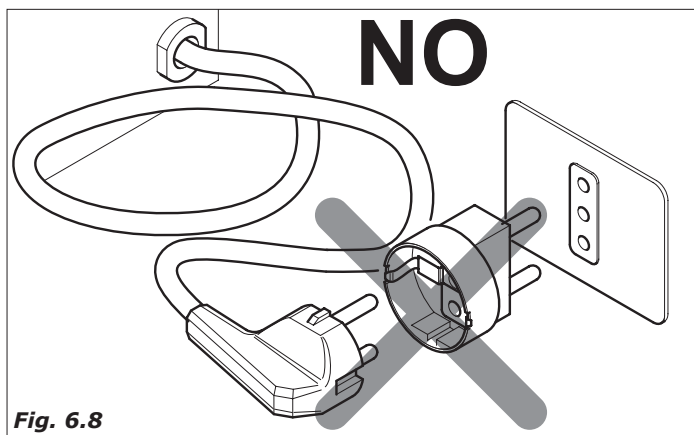


Fig. 6.8



6.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (Fig.6.9) 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.6.10-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.6.11).



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 la posizione delle parti in movimento e la presenza dell'acqua e di alcuni prodotti.

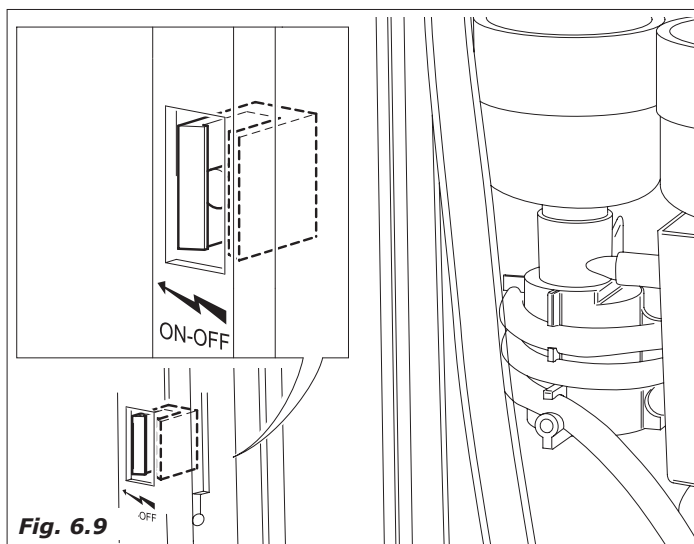


Fig. 6.9

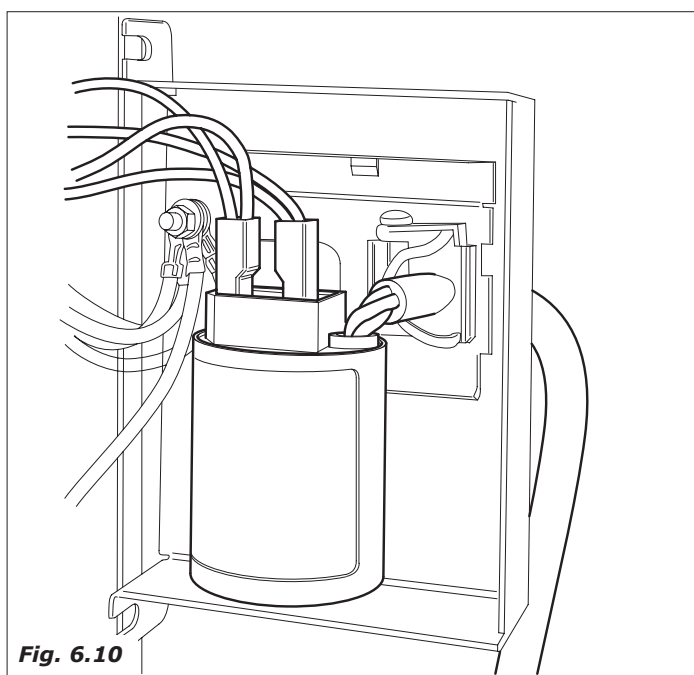


Fig. 6.10

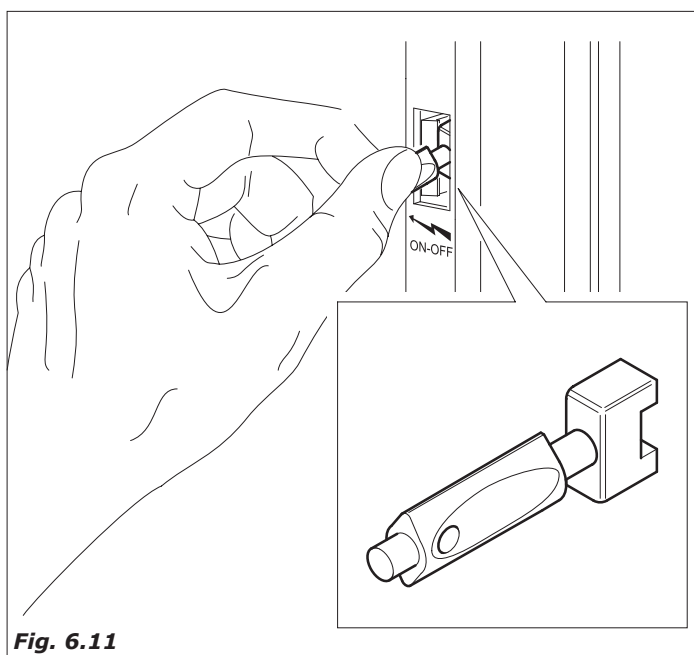


Fig. 6.11

6.5 Installazione



6.5.1 Riempimento circuito idraulico

L'apparecchio provvede in maniera automatica al riempimento del circuito idraulico.

Togliere la protezione posteriore per accedere alla caldaia, ricordarsi di svitare la vite A posta all'interno, accessibile dalla parte frontale (Fig. 6.12), ed inserire la chiavetta nell'interruttore porta.

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

La procedura di installazione è valida nei distributori mono e doppia 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 l'installazione eseguire le operazioni di prima installazione indicate a pag.29.

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 sfiatare 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 l'installazione eseguire le operazioni di prima installazione indicate a pag.28.

A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer per riempire tutti i circuiti (Fig.6.14) e rimuovere eventuali residui dalla caldaia.

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

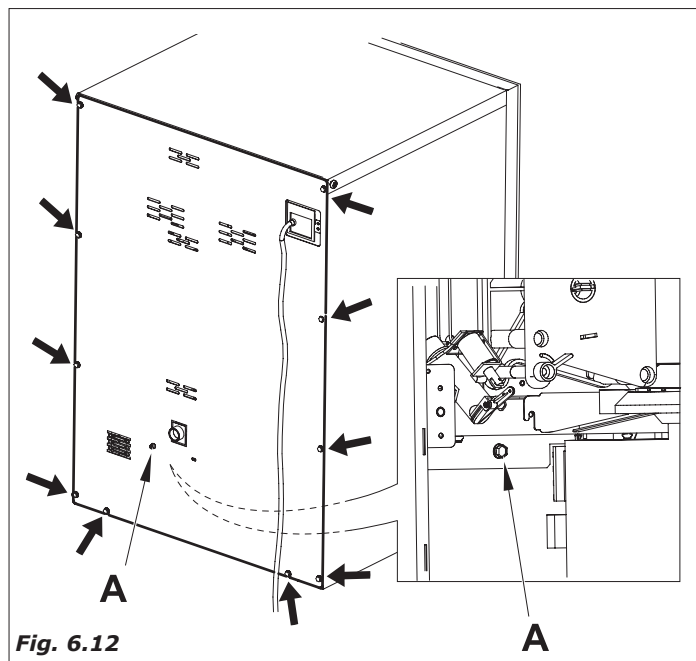


Fig. 6.12

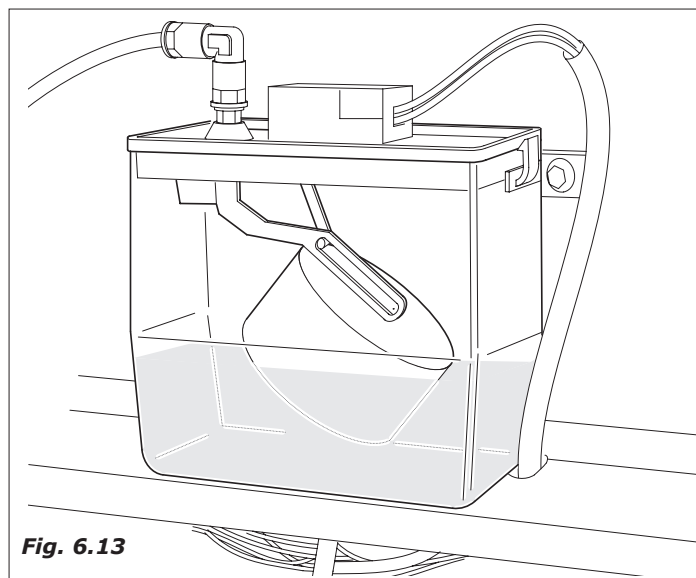


Fig. 6.13

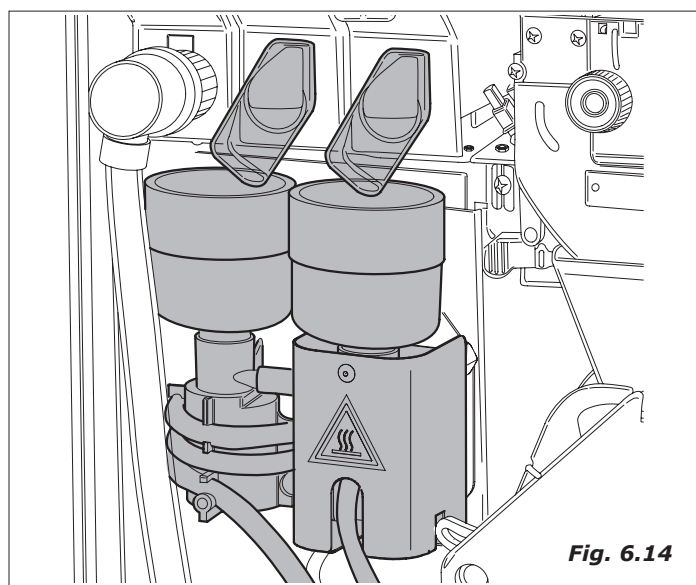


Fig. 6.14



6.5.2 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.6.15).
- Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (Fig.6.16). Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
- Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuto acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata (Fig.6.17 -Fig.6.18).
- Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (Fig.6.19).
- 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.

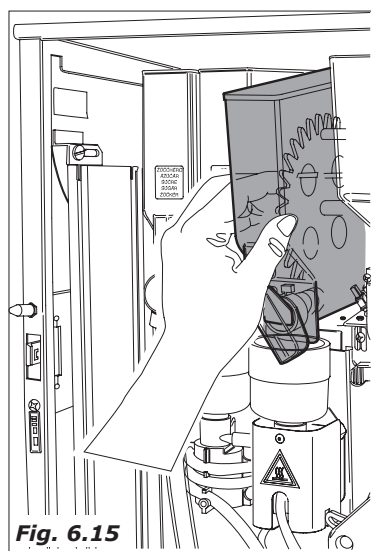


Fig. 6.15

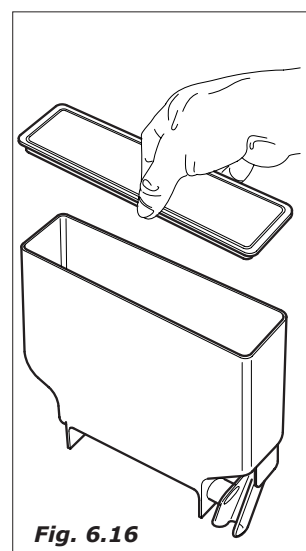


Fig. 6.16

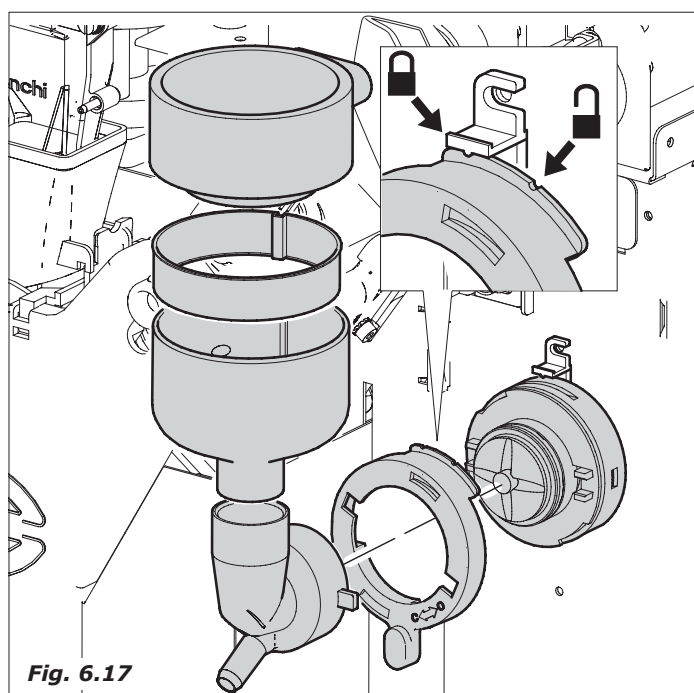


Fig. 6.17

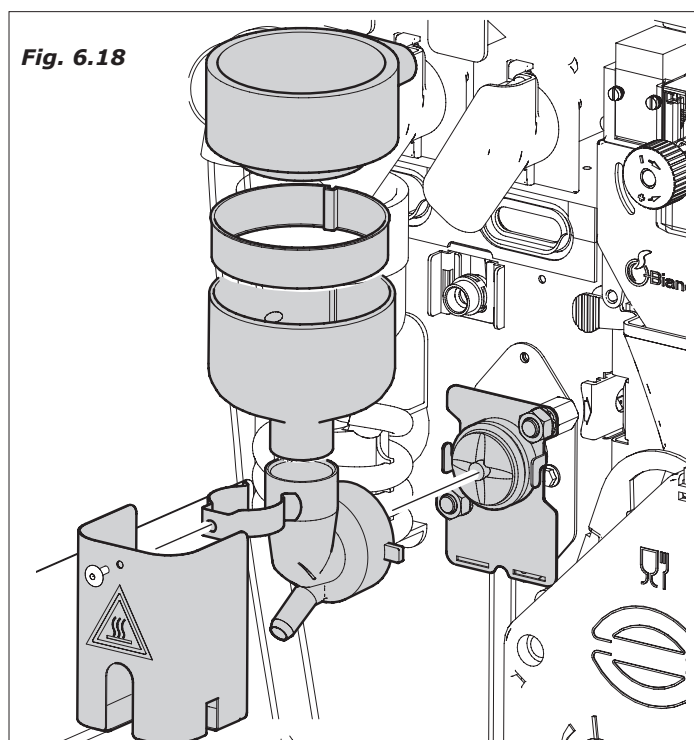


Fig. 6.18

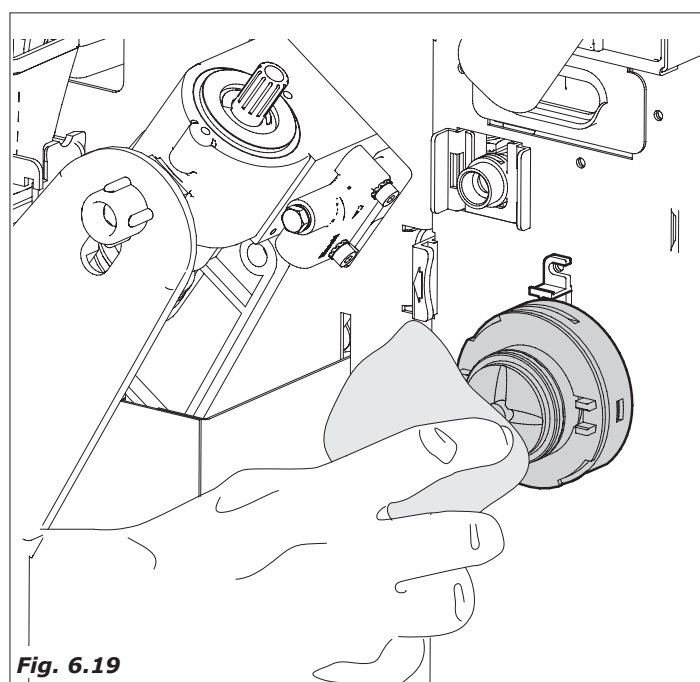


Fig. 6.19



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

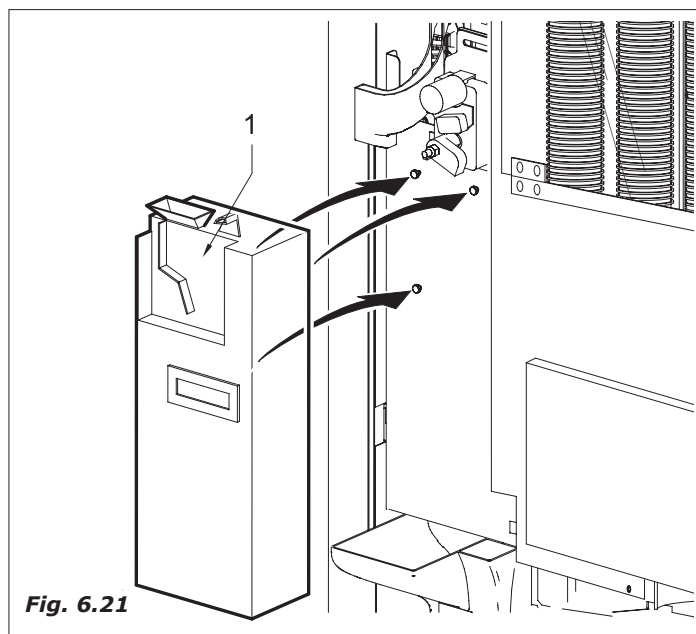
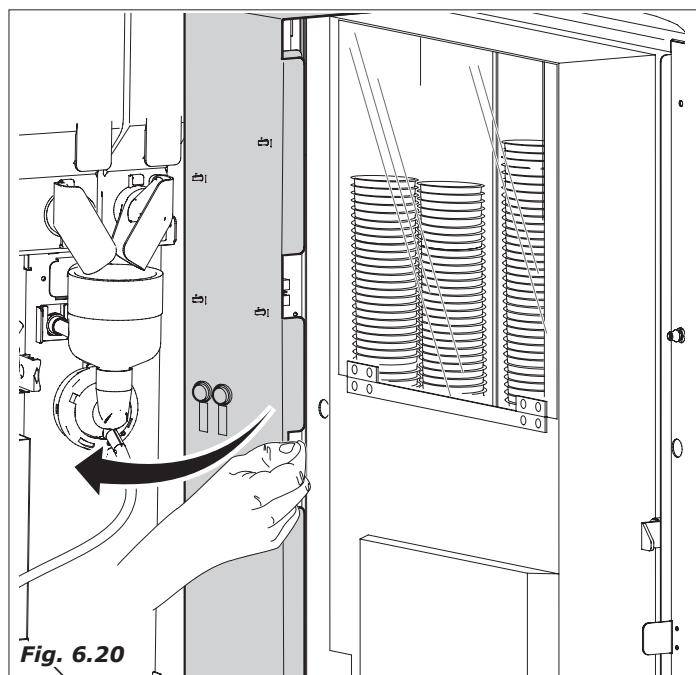
- Aprire il portello protezione scheda e gettoniera (Fig.6.20).
- Montare il sistema di pagamento (Fig.6.21) e collegarlo alla scheda Master.

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 "7.0 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.





6.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

6.6.1 Caricamento contenitori

Il caricamento può essere effettuato lasciando i contenitori inseriti, sollevando lo sportello superiore del distributore avendo cura di agganciare correttamente il braccino di sicurezza (Fig. 6.22), oppure sfilando ciascun contenitore.

In particolare, per il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore (Fig. 6.23).

- Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa (Fig. 6.24 - 6.25).
- 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 alla sezione CARATTERISTICHE TECNICHE.

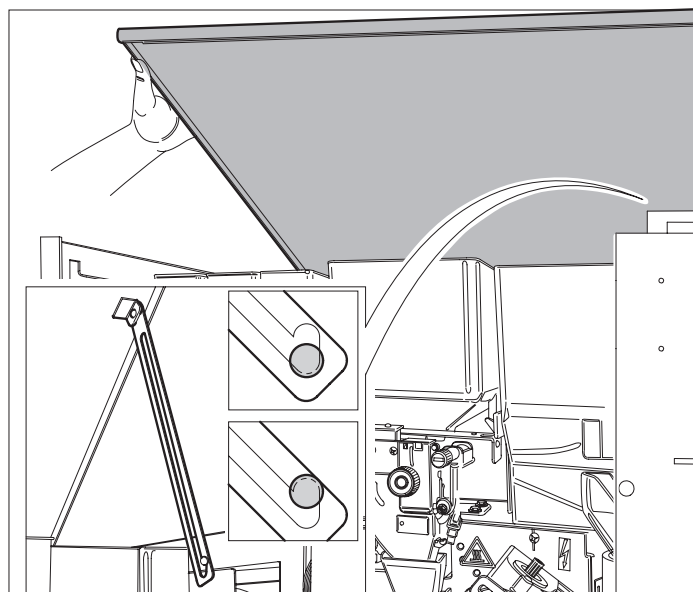


Fig. 6.22

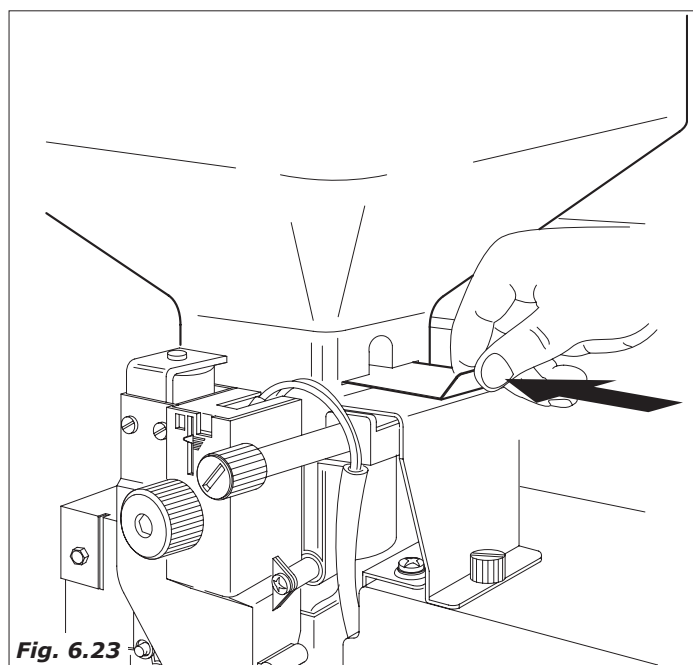


Fig. 6.23

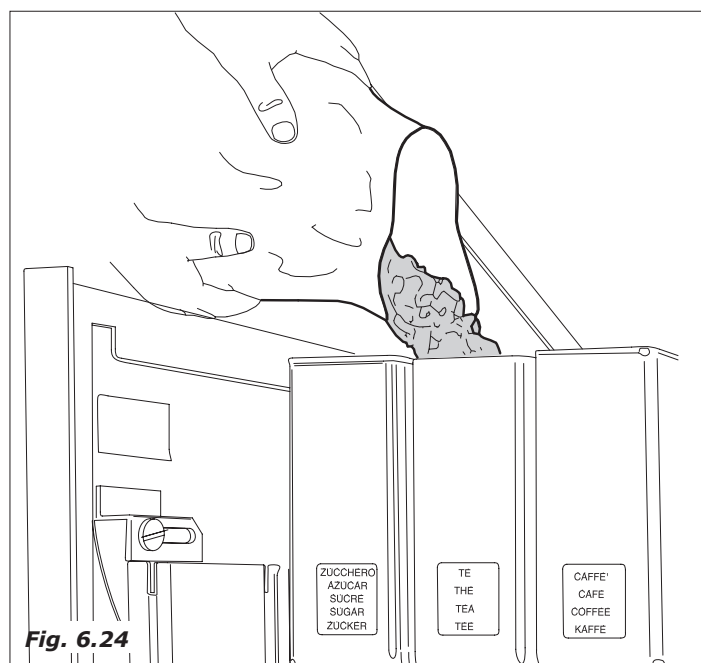


Fig. 6.24

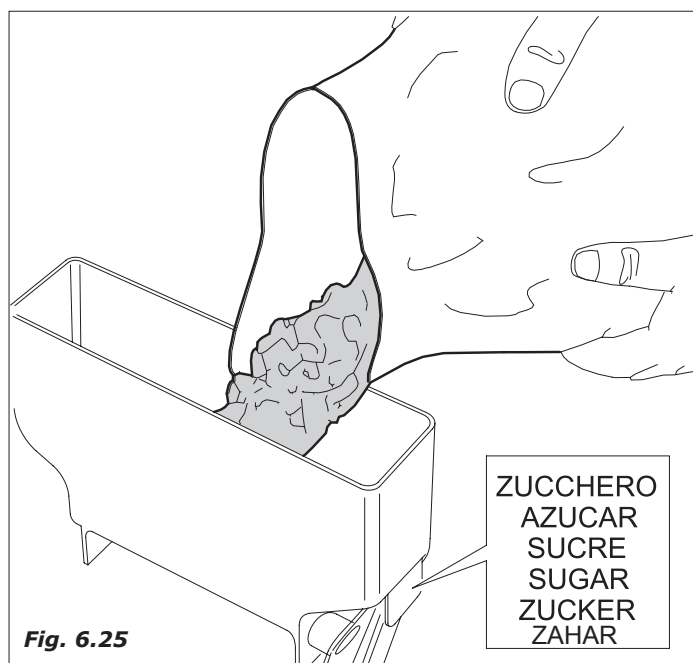


Fig. 6.25

6.6.2 Inserimento targhette

- Le targhette indicanti le selezioni andranno inserite nelle apposite feritoie.

Per eseguire l'operazione operare come segue:

- Aprire lo sportello della scheda Master (Fig. 6.26).
- Inserire le targhette nell'ordine e secondo le selezioni utilizzate sul distributore (Fig. 6.27).

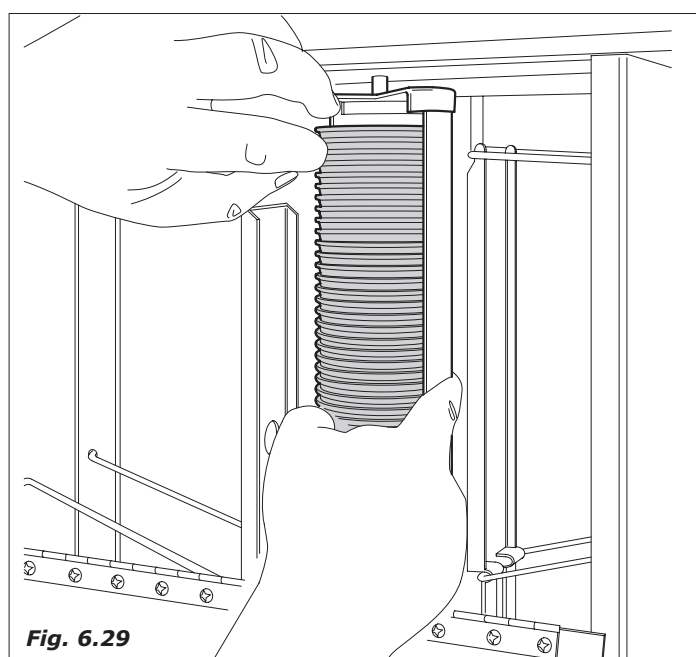
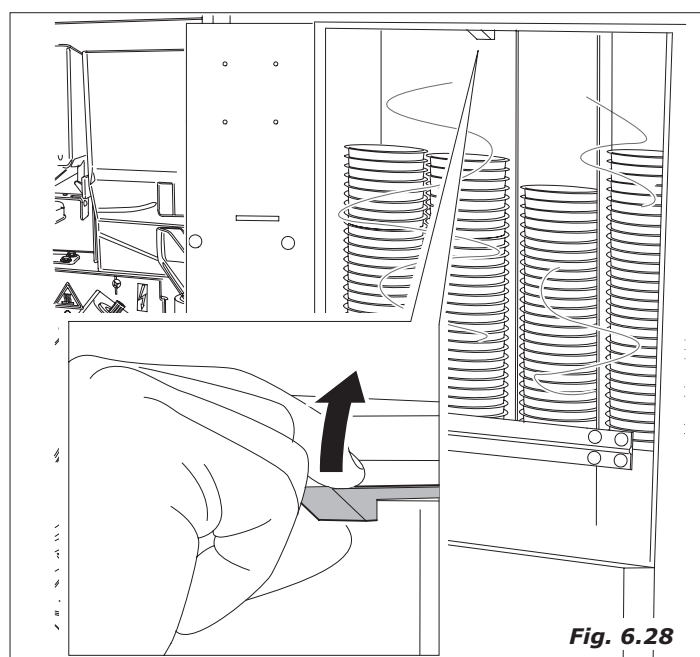
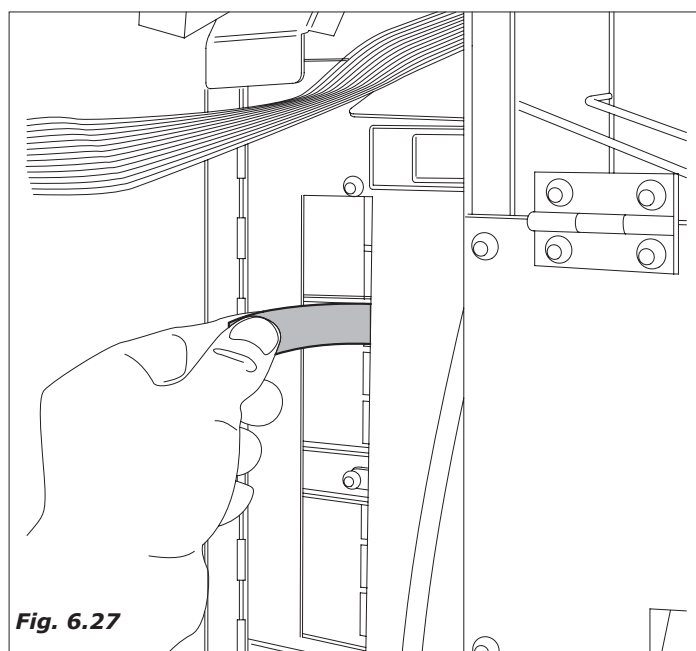
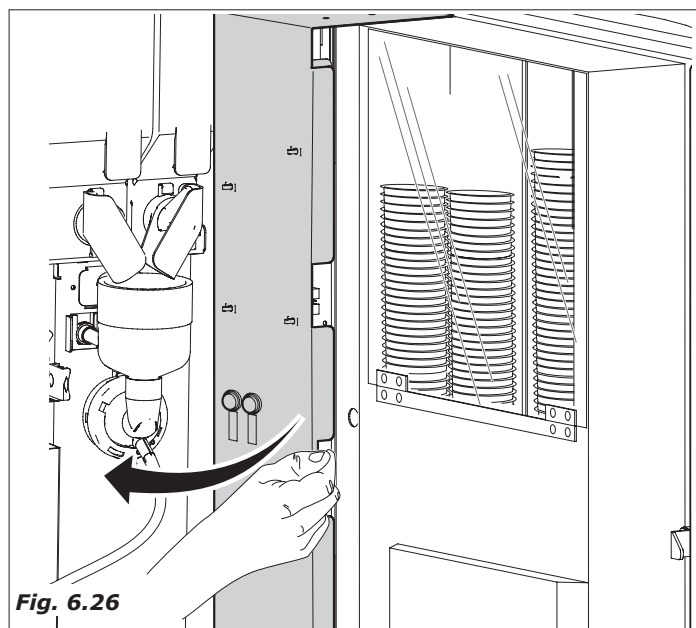
6.6.3 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, con diametro superiore di 70-74 mm, 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:

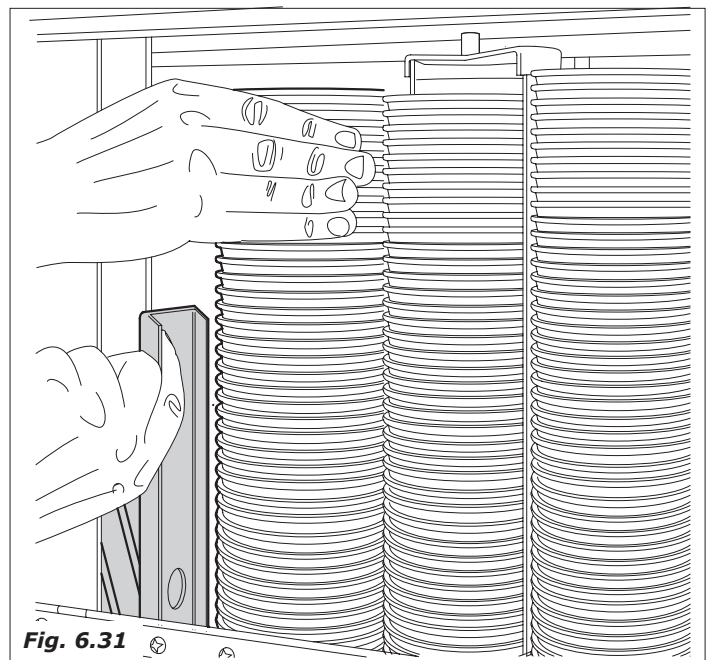
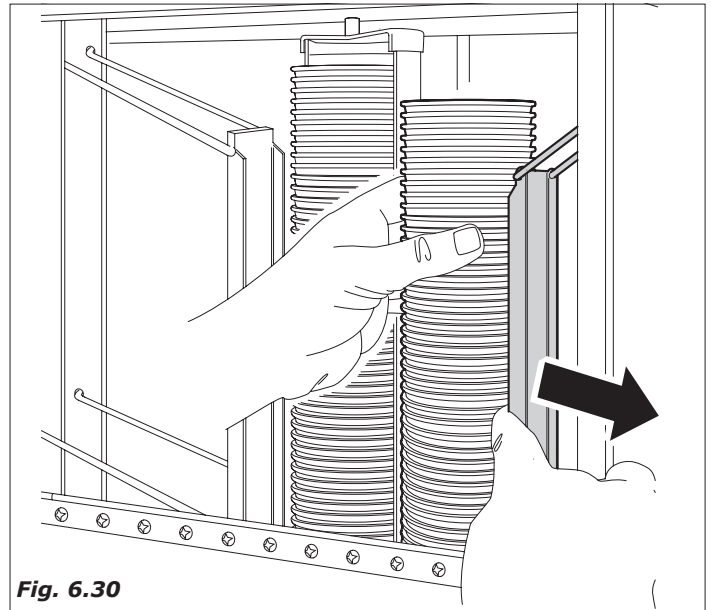
- aprire lo sportello trasparente agendo sulla molletta di sgancio come indicato in figura (Fig. 6.28)
- inserire la prima colonna bicchieri nel tubo centrale porta bicchieri (Fig. 6.29).



- inserire una ulteriore colonna bicchieri a destra della precedente premendo lo spingitore (Fig. 6.30)
- completare quindi il caricamento inserendo due colonne bicchieri sul lato sinistro (Fig. 6.31)

Normale caricamento

Il normale caricamento delle colonne bicchieri deve avvenire a macchina spenta, si effettua semplicemente aprendo lo sportello trasparente ed inserendo le colonne di bicchieri mancanti.



6.6.4 Caricamento palette

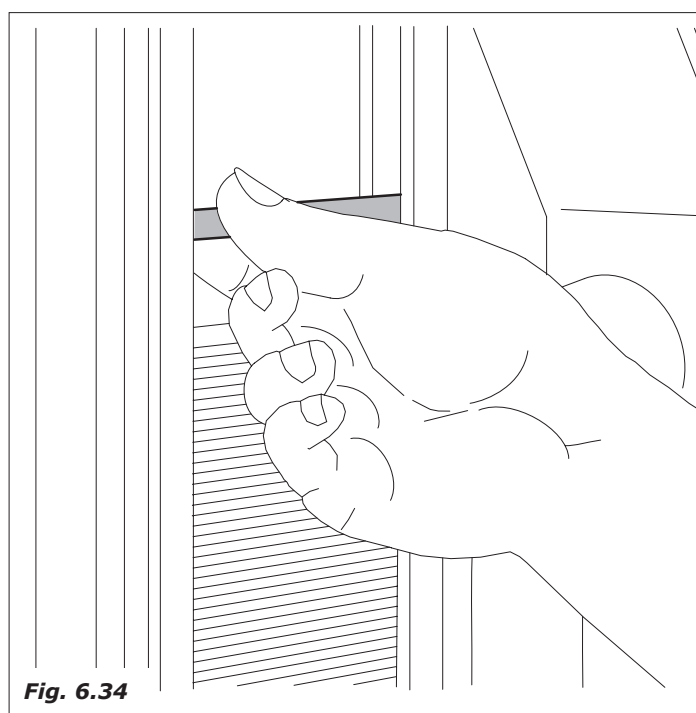
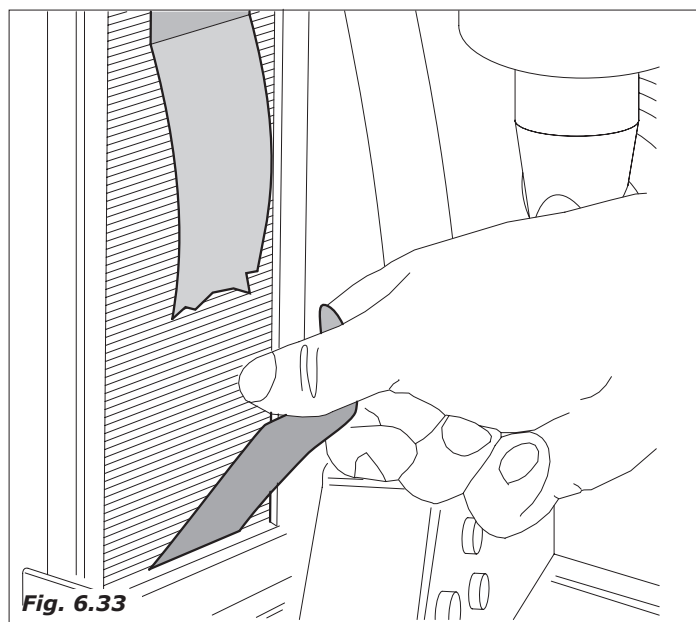
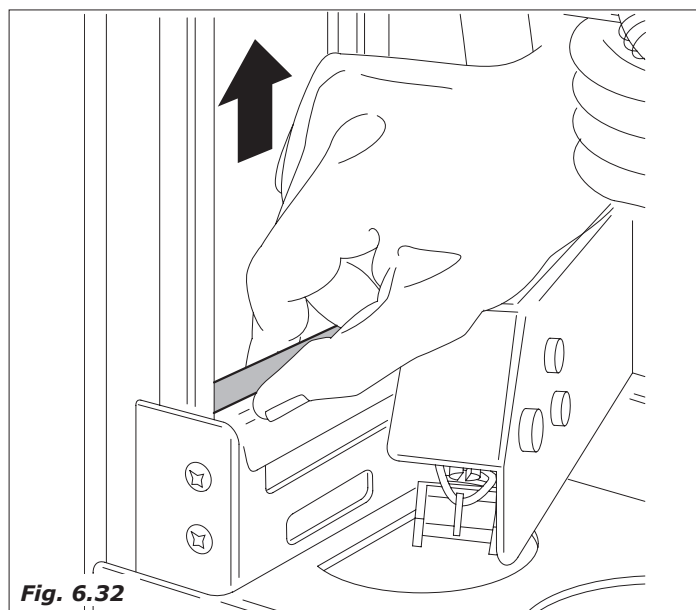


Attenzione!

Utilizzare solo palette adatte ad essere utilizzate in distributori automatici.

- Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore (Fig.6.32)
- Inserire le palette, con la loro fascetta di imballo, nella parte superiore della colonna e posizionarle sul fondo, quindi tagliare e sfilare la fascetta (Fig.6.33).
- 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.6.34).

La colonna palette è prevista sia nella versione Espresso che nella versione Solubili.

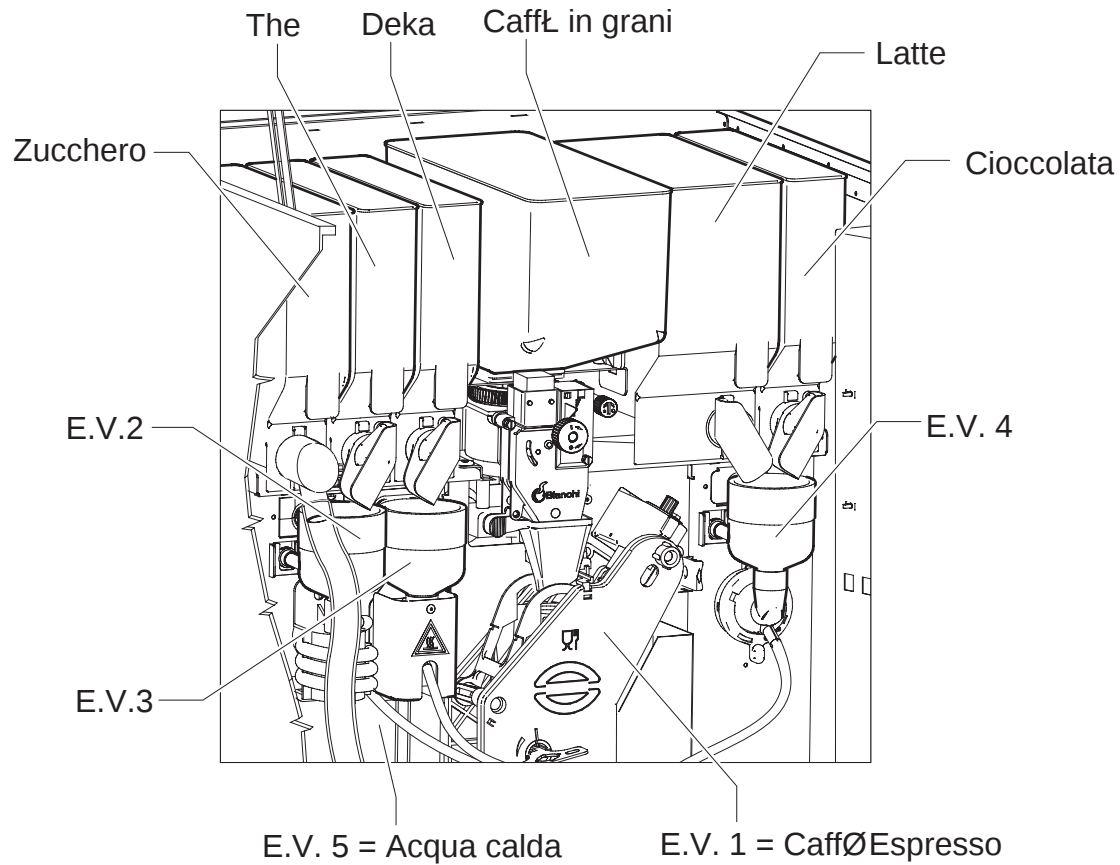


BVM921 Espresso

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:



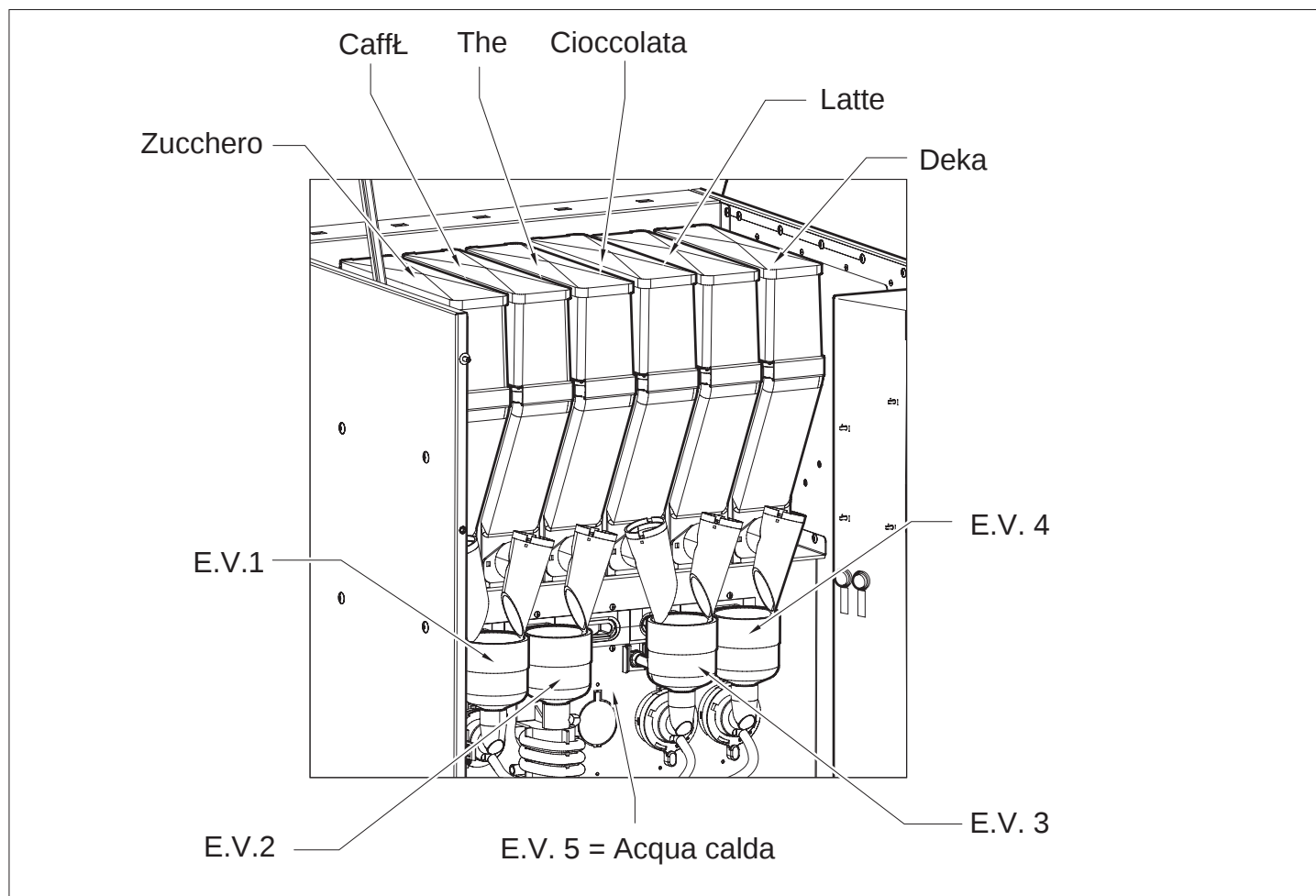
	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE
EV1 Caffè espresso	0	0
EV2	THE	0
EV3	DECAFFEINATO	0
EV4	LATTE	CIOCCOLATA
EV5 Acqua	0	0

BVM921 Solubile

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	Zucchero	Caffè
EV2	Tè	0
EV3	Cioccolata	Latte
EV4	Deka	0
EV5 Acqua	0	0

MODALITA' PRIMA AUTO-INSTALLAZIONE

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione. Lo scopo di tale procedura è di evitare i collegamenti manuali di fili sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

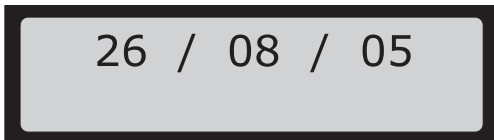
Caldiaie per solubili:

Al primo avviamento, l'acqua va a riempire il vuoto ad aria, quando il galleggiante si trova in posizione alta una delle valvole per solubili verrà aperta (la valvola cambia a seconda dei diversi modelli) per 200 secondi. Tale procedura verrà ripetuta 2 volte. Dopodiché le macchine hanno bisogno di trovare il galleggiante a vuoto d'aria in posizione alta per almeno 5 secondi. Se il galleggiante rimane in posizione alta per più di 5 secondi la macchina indicherà la data sul display. In caso contrario la procedura verrà ripetuta. Ciò significa che avremo sicuramente dell'acqua nella caldaia al termine di questo processo.

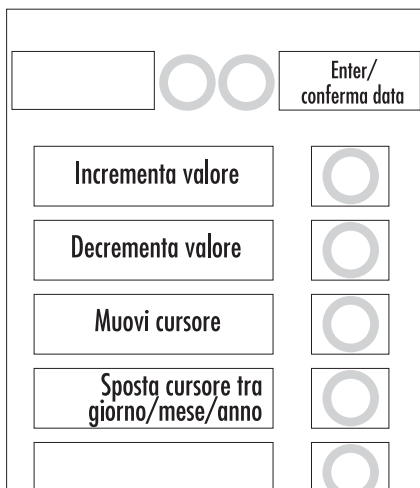
Caldiaie per espresso:

All'avviamento della macchina, l'acqua raggiunge le prese d'aria; quando il galleggiante si trova nella sua posizione superiore, la pompa si avvia e grazie all'apertura di una delle elettrovalvole (la valvola è diversa nei vari modelli) la macchina fornisce 200cc di acqua. Finché il sensore di flusso non ha rilevato il passaggio di 200cc di acqua, questa procedura continua riscaldando l'elemento in condizione OFF. Quando il sensore di flusso ha verificato l'avvenuto passaggio di 200 cc, la macchina mostra il dato sul display.

Il display indicherà una data nel modo seguente:



Ora occorre impostare la data di installazione della macchina mediante il tastierino come indicato di seguito:



Premendo il TASTO ENTER, la macchina attenderà 10 secondi quindi inizierà il riscaldamento della caldaia. La data verrà memorizzata in un posto sicuro della scheda.

Allo scopo di ripristinare la modalità di prima installazione, andare in modalità Programmazione mediante la Password 22933 (la scheda emetterà un SEGNALE SONORO per tre volte. Dopo il re-avvio la macchina si troverà nuovamente in Modalità Prima Auto-Installazione).

7.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

7.1 PASSWORD

L'attuale logica di programmazione prevede, all'accesso tramite il pulsante PROG, l'inserimento di una password che permette di accedere ad un unico menu di programmazione.

Per poter facilitare e velocizzare alcune operazioni sul campo, la gestione delle password verrà scomposta come segue:

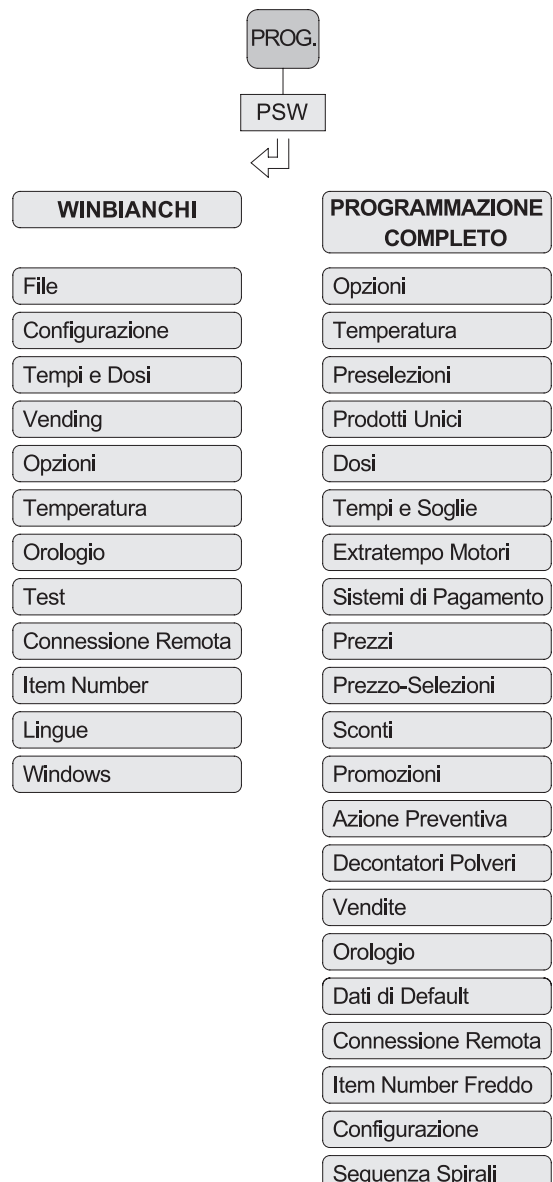
- PWD 1 - Menu di programmazione ridotto
 - PWD 2 - Menu di programmazione completo
 - PWD 3 - Menu Vendite;
 - PWD 4 - Divisa in 2 PWD Imposte: 88000 per collaudare tutti gli slave BVM600;
- Collaudo (gestito solo da Bianchi Vending Group) per accedere al collaudo eseguito in linea di montaggio.

Note: Se la password del menù ridotto coincide con quella del menù completo sarà prioritaria quella del Menù completo

7.2 MENU IN MACCHINA e WINBIANCHI

La PWD 1 permette di accedere al menu completo del distributore automatico. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROG sulla scheda master, inserire la password e premere il tasto ENTER. Di seguito sono elencati i menu WinBianchi e di programmazione del D.A.

7.2.1 MENU di WINBIANCHI



7.2.1.1 CONFIGURAZIONE

Questo menu, disponibile solo con WinBianchi Livello 3, permette di assemblare il proprio distributore a piacimento. La gestione delle parti da assemblare dovrà essere di due tipi: grafica (attraverso i disegni delle parti meccaniche), oppure domanda/risposta (come l'attuale WB).

Di seguito è elencata la struttura Domanda/Risposta.

Tipo Macchina	Seleziona il tipo Macchina [BVM970, BVM950, BVM921, BVM600, BVM470]
Gestione Freddo X	Seleziona la tipologia di gestione del compressore freddo [0/Snack/Pan/Can] Menu disponibile solo se Tipo Macchina BVM600/BVM470].

1: Nessuna

Gestione freddo non Abilitata

2 : Configurazione snack

Impostazione valori:

Temperatura vasca
Delta temperatura
Offset

Ad.es: se imposto la temperatura vasca = 6°, delta temper. = 2° e imposto offset = 0 quando leggo sul display il valore 6, la temperatura dell'ultimo cassetto in basso è = 6° e il compressore si ferma per ripartire a 8°.

se imposto la temperatura vasca = 6°, delta temper. = 2° e imposto offset = -3 quando leggo sul display il valore 6, la temper. dell'ultimo cassetto in basso è in realtà 9° (cioè il display mostra un valore più basso di 3° rispetto alla temper. dell'ultimo cassetto).

Il compressore si ferma con temper. dell'ultimo cassetto a 9° (ma sul display leggo sempre 6°) per ripartire a 11° (ma sul display leggo 8°) se imposto la temperatura vasca = 6°, delta temp. = 2° e imposto offset = +3 quando leggo sul display il valore 6, la temper. dell'ultimo cassetto è in realtà 3° (cioè il display mostra un valore più alto di 3° rispetto alla temper. dell'ultimo cassetto).

Il compressore si ferma con temper. dell'ultimo cassetto a 3° per ripartire a 5°.

Sbrina dopo ics ore: dà la frequenza dell'intervento dello sbrinamento, cioè l'intervallo di tempo dopo il quale il compressore si ferma per lasciare sbrinare l'evaporatore.

Sbrina per ics minuti primi: è la durata del tempo in cui il compressore sta fermo.

In questo frangente la ventola interna alla vasca continua a girare.

3 : Configurazione PAN

Facciamo due esempi di una macchina configurata PAN con i seguenti dati:

Temperatura vasca = 2°

Delta temperatura = 2°

Offset temper. = 0

Delta sicurezza = 5 (quindi "temperat. di sicurezza" = 5 + 2 = 7°).

Tempo sicurezza = 2 (ore)

1) Mettiamo che il caricatore per ricaricare la macchina impieghi 15' per cui la temperatura della cella rilevata dal sondino, quando il distributore viene richiuso, risulta essere 12°.

Allora la temperatura della vasca risulta essere superiore alla "temperatura di sicurezza" impostata (5 + 2 = 7°), quindi il buzzer avverte (per 30 sec.) che il caricatore deve inserire il cod 98 entro i 30 sec per inibire il blocco dei due cassette inferiori.

Se il caricatore digita 98 entro i 30 sec interviene la funzione del "Tempo di sicurezza" che, essendo stato impostato 2 ore, permette alla macchina di erogare i prodotti deperibili ancora per 2 ore, superate le quali ed essendo nel frattempo scesa la temper. della vasca sotto i 7°, tutto rientra nella normalità. Se dopo le due ore la temper. della vasca è rimasta superiore ai 7° significa che qualcosa non funziona, ragion per cui la macchina blocca i due cassette inferiori.

2) Mettiamo che salti la corrente di rete, una prima volta (A) per 10 minuti, una seconda volta (B) per 30 minuti:

(A) Se la macchina sta ferma 10 minuti, la temperatura della vasca resta sotto i 7° della "temper. di sicurezza", per cui al ritorno della corrente, tutto funziona come prima.

(B) Se la macchina sta ferma 30 minuti, la temper. della vasca supera i 7° per cui, al ritorno della corrente, suona il buzzer per 30 sec, e, non essendoci stato nessuno a digitare il cod 98, i due cassette inferiori vengono inibiti.

Nel caso della config. PAN, lo sbrinamento viene sempre impostato ogni ics ore, ma non può essere impostata la sua durata (per ics minuti), perchè il cliente non avveduto potrebbe impostare un tempo di fermo compressore così lungo da far salire la temper. della vasca oltre la "temper. di sicurezza" con i relativi succitati problemi (oltretutto la normativa europea prescrive un controllo di "garanzia" per i prodotti deperibili).

In questo caso la durata del fermo compressore non è più determinata dal tempo ma da un aumento della temperatura fissato per tutte le macchine a +3°:

Quando la temper. della vasca supera di 3° la temperatura impostata (2°) il compressore riparte. Naturalmente la vasca deve essere ben coibentata per permettere lo sbrinamento completo durante il tempo in cui il compressore resta fermo.

Se non è ben coibentata il tempo di fermo è così breve che l'evaporatore non riesce a scongelare nei momenti di massimo caldo.

(Allora, forse, potremmo introdurre un tempo min. fisso di 10 m' oltre il delta fisso di 3°).

Configurazione CAN

Non gestita.

La X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Visibile e modificabile solo in WB. In programmazione Macchina è possibile modificare questo parametro solo dalle Opzioni nel parametro Tipo BVM600.

Caldaia 1 Slave X Seleziona la tipologia della principale caldaia da installare [Espresso, Solubile Inox, Solubile Polisulfone, nessuna] Questo menu è presente solo se è stata prescelta un tipo macchina BVM970, BVM950, BVM920. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.

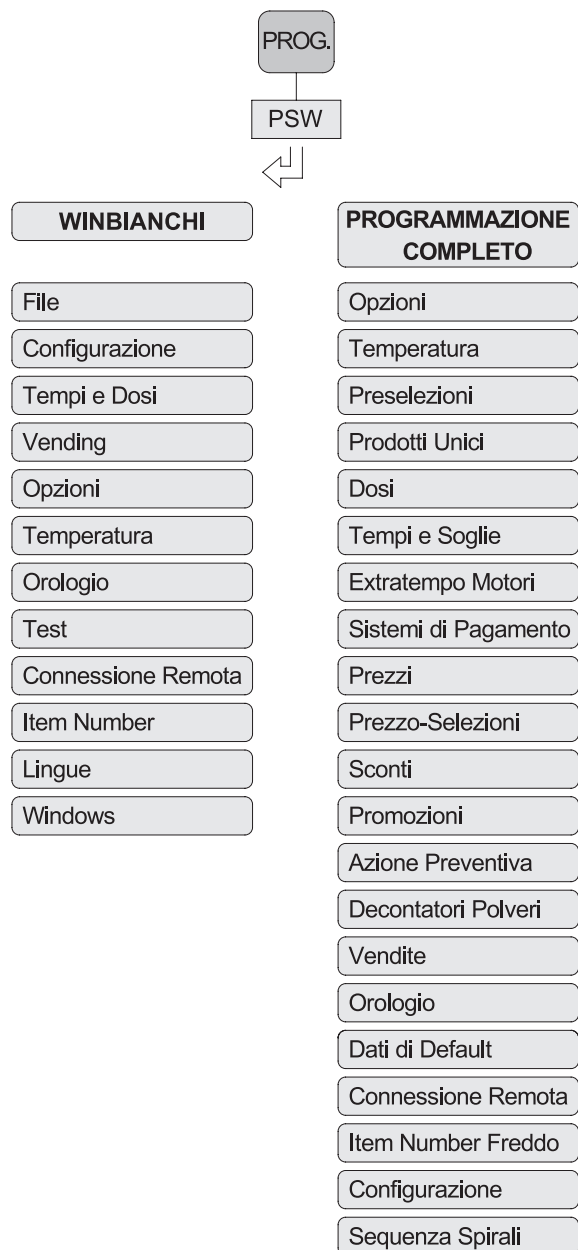
Caldaia 2 Slave X	Seleziona la tipologia della seconda caldaia da installare [Solubile Inox, Solubile Polisulfone, nessuna] Menu disponibile solo se Tipo Macchina BVM970. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.
Macinino Slave X	Seleziona gestione macinino [Si/No] Se Gestione macinino No le prime tre scatole prodotto vengono dedicate solo ed esclusivamente al caffè macinato. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.
Doppio Macinino Slave X	Seleziona gestione del doppio macinino [Si/No] Menu presente solo se Macinino SI. Nel caso che uno dei due macinini sia guasto o rimanga senza caffè, tutte le selezioni riguardanti quel macinino dovranno essere rese NON DISPONIBILI . I due macinini potranno sia funzionare alternativamente (1a selezione macinino 1 - 2a selezione macinino 2 - 3a selezione macinino 1 - ecc...) che completamente separati (come due bevande differenti). Nel caso che uno dei due si guasti o rimanga senza caffè tutte le selezioni verranno eseguite automaticamente con il macinino funzionante. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.
Macinini Alternati	Seleziona la gestione alternativa dei macinini [Si/No]. Se si il menu dosi non cambia, se NO viene aggiunta tutta la gestione del secondo macinino (Caffè 2). Nel caso SI, se uno dei due si guasti o rimanga senza caffè, tutte le selezioni verranno eseguite automaticamente con il macinino funzionante. Nel caso NO, nel menu dosi verrà gestita la dicitura Caffè 1 e Caffè 2 in modo da distinguere i due Macinini. L'hardware che gestirà i due macinini sarà una schedina con un relè doppio contatto in modo che, con il segnale doppio macinino, venga pilotato il macinadosatore 1 o il macinadosatore 2. Lo scambio di questo relè deve essere effettuato senza tensione sui macinini. La macinatura automatica verrà gestita solo sul caffè 1.
Cooling Unit	Seleziona la tipologia di cooling unit da installare [Si/No]. Se SI Abilita la gestione di 6 uscite temporizzate e la gestione del compressore da scheda espansione (vedi nel menu Dosi il diagramma temporale).
Sens. sonda min	Sensibilità sonda Livello minimo [20÷200] Solo se Caldaia 1 o 2 in Polisulfone. Settaggio relativo a tutte le caldaie polisulfone presenti in batteria.
Sens. sonda max	Sensibilità sonda Livello massimo [20÷200] Solo se Caldaia 1 o 2 in Polisulfone Settaggio relativo a tutte le caldaie polisulfone presenti in batteria.
Gruppo 1 Slave X	Seleziona la tipologia del gruppo principale caldaia da installare [Espresso, Fresh Brew, Nessuno] Questo menu è disponibile solo se alla caldaia 1 è stata scelta o Espresso o Solubile Polisulfone] La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.

Gruppo 2 Slave X	Seleziona la tipologia del gruppo principale caldaia da installare [Espresso, Fresh Brew, Nessuno] Questo menu è disponibile solo se alla caldaia 1 è stata scelta o Espresso o Solubile Polisulfone] La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.
Tastiera Code	Abilita la gestione della tastiera alfanumerica per Distributore del Caldo [On/Off] Abilita nel menu tempi e dosi il codice di selezione

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:

Esci dal menù (escape)	10	11	
Incrementa cifra o voce menù	1		
Decrementa cifra o voce menù	2		
Muovi cursore	3		
Enter / scorri opzioni	4		
Nel menù dosi mostra nome di scatola, EV o mixer	5		
Nel menù dosi esegue prova solo polvere	6		
Nel menù dosi esegue prova solo acqua	7		
Nel menù dosi esegue prova completa	8		
	9		
snack			
1	2	3	4
5	6	7	8

7.3 MENU di PROGRAMMAZIONE COMPLETO



7.3.1 Menu 'Opzioni'

Nr. Macchina	Numero di matricola macchina [0÷999999]
Matricola Slave 2	Numero di matricola macchina slave 2 [0÷999999] Visualizzato solo se presente la macchina slave 2
Matricola Slave 3	Numero di matricola macchina slave 3 [0÷999999] Visualizzato solo se presente la macchina slave 3
Nr locazione	Numero locazione [0÷65535]
Nr cliente	Numero cliente [0÷65535]
Lingua	Lingua [Italiano, Francese, Inglese, Spagnolo, Tedesco, Olandese, Portoghese, Inglese, Catalano]
Currency Code	Definizione del International Telephone Country code utile solo per Audit [000]
Macin. istant.	Abilitazione macinatura istantanea [Si/No]
Reintegro	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 che va al di là di questa opzione. Nel caso di reintegro automatico viene incrementata la prima selezione di caffè espresso, e tutte le selezioni con caffè espresso, come da tabella seguente:

Tempo trascorso dall'ultima selezione	Q.tà acqua da incrementare
3 ore	2 cc
6 ore	3 cc
9 ore	5 cc
12 ore	6 cc

Tipo BVM600	Seleziona la tipologia di gestione del compressore freddo [Snack/Pan] Menu disponibile solo se Tipo Macchina BVM600/BVM470]
Lavaggio	Abilitazione lavaggio con orologio [On/Off]. Visibile ed impostabile solo se D.A. con caldaia espresso/Solubile/FB.
Ciclo lavaggio	Abilitazione ciclo di lavaggio [On/Off]. Abilita un lavaggio dei mixer dopo 30 minuti dall'accensione e a cui ne segue un secondo dopo 12 ore senza erogazioni. Viene quindi garantito un lavaggio al giorno dei mixer. Visibile ed impostabile solo se D.A. con caldaia espresso/Solubile/FB.
Codice 1	Seleziona la Password 1 [00000]
Codice 2	Seleziona la Password 2 [00000]
Codice 3	Seleziona la Password 3 [00000]
2 caffè' FB	Abilitazione doppio caffè FB [On/Off] Solo se gestione Fresh Brew.
Te' Fresh Brew	Abilitazione tè FB [On/Off] Solo se gestione Fresh Brew
Visualizza Temp	Abilita la visualizzazione della temperatura BVM600 [Si/No] IN modo alternato presenta quella di BVM600 A e BVM600 B. In ogni modo, anche se questa funzione fosse disabilitata l'operatore può visualizzare le temperature per qualche secondo premendo A999 (Vega A) oppure B999 (Vega B)
Messaggi Custom	Gestione Messaggi personalizzabili solo da WinBianchi [On/Off]

Tutte le Bevande?	Gestione macinatura automatica anche per bevande composte (Si/NO) Visibile solo con Bianchi Development Si: Il controllo della macinatura avviene anche su bevande con più di una EV (ad es. Cappuccino). No. Il controllo della macinatura automatica avviene solo su caffè espresso (corto e lungo).
Sempre paletta	Abilita gestione della paletta Si/No. Se sempre paletta Si la paletta viene erogata sempre. Se Sempre paletta No compare nel menù dosi la voce paletta. Sarà così possibile , per qualsiasi bevanda , gestire l'erogazione della paletta.
Paletta dopo	Si/No Se impostato a No la paletta viene erogata all'inizio della selezione, se impostata a Si la paletta viene erogata dopo lo zucchero nelle bevande dolci, e dopo la dose di acqua nelle bevande amare
Abil. Sens. Vega x	Abilita la gestione del sensore caduta prodotto su distributori Vega. Se impostato a SI il sensore caduta prodotto è abilitato. Una selezione fredda si ritiene a buon fine se il sensore rileva il passaggio del prodotto. Se ciò non dovesse avvenire il distributore comunica alla gettoniera la mancata vendita. Se impostato a No nulla verifica l'avvenuta erogazione.
Zucchero Espresso	Abilita la gestione dello zucchero come per le macchine espresso [Si/No]
Sequenzialità Spirali	Abilitazione dell'opzione Sequenza Spirali [Si/No] (Vega 6xx). Permette di selezionare diverse spirali e gestirle con un unico codice. Tale opzione viene utilizzata ad esempio quando in più spirali si ha la stessa tipologia di prodotto. Le spirali di tale gruppo , ad ogni selezione, si attiveranno sequenzialmente erogando un prodotto ciascuna. Verranno comunque rispettati gli Extra tempi per ciascuna spirale ed i tentativi cassetto. Di seguito la programmazione:

Punto N° 1:

Nel caso si abbia almeno uno slave Vega collegato e funzionante, si vedrà il menù Sequenza Spirali:

Scelta menù
Sequenza spirali

Entrando nel menù, premendo il tasto ENTER compare:

Sequenza spirali
Gruppo 1A

Dove il numero indica il gruppo che può andare da 1 fino a 12, e la lettera mi indica se si riferisce alla Vega A oppure la Vega B, perciò la sequenza sarà: 1A ... 12A, 1B ... 12B.

Punto N° 2:

Una volta selezionato il gruppo che mi interessa modificare, utilizzando i tasti INC per incrementare o DEC per decrementare le cifre, confermando con ENTER entro nella programmazione delle spirali associate al gruppo selezionato:

Gruppo x A
NN W YY

Dove nella 1° riga compare il numero x [1 ÷ 12] del gruppo selezionato e l'indicazione della Vega A oppure B a cui si riferisce, in 2° riga invece NN è il numero di spirali associate al gruppo x ed è un valore di sola visualizzazione che non può essere programmato, la lettera W indica se il gruppo si riferisce alla 1° o 2° Vega e le cifre YY fanno riferimento al codice spirale che fa parte del gruppo.

Appena entrati nel menù viene visualizzata la prima spirale che fa parte del gruppo, oppure nel caso di un gruppo vuoto viene visualizzato NN uguale a 0 ed il codice A 00 oppure B 00 a seconda della Vega.

A questo punto ho due possibilità posso eliminare una o più spirali oppure aggiungere una o più spirali altre all'interno del gruppo scelto, a meno che non sia un gruppo precedentemente vuoto nel qual caso posso solamente aggiungere una o più spirali Per eliminare una spirale: con il tasto ENTER posso scorrere tutte le spirali facenti parte del gruppo scelto.

Una volta selezionata la spirale da eliminare premendo il tasto 5 (cursore) la elimino, si vedrà che il numero di spirali presenti (NN) si decremterà di una unità ed il codice (YY) visualizzerà una spirale presente.

È anche possibile scegliere direttamente la spirale, utilizzando i tasti INC e DEC e premere il tasto 5.

Naturalmente se la spirale selezionata non fa parte di quel gruppo non succede nulla. Le spirali eliminate non faranno parte ad alcun gruppo.

Per aggiungere una spirale: all'interno del gruppo utilizzando i tasti INC e DEC seleziono la spirale che voglio inserire. Premendo ENTER associo la spirale al gruppo.

Si vedrà incrementarsi il numero di spirali presenti (NN).

Se la spirale selezionata faceva parte di un altro gruppo, l'azione comporta l'eliminazione della spirale dal gruppo precedente per essere inserita nel nuovo gruppo.

Barra Da Zero

Si/No, Se SI , la barra da zucchero verrà visualizzata a display (invece che con quattro quadratini pieni e quattro vuoti), con tutti i quadratini vuoti.

Dato che la gestione zucchero di tale pzione rispetta la formula :

$$\text{Zucchero} = A + B/8$$

Dove:

A= Dose zucchero nel menù dosi per ciascuna bevanda

B= Dose zucchero nel menù Preselezioni - Incrementa prodotto

Ne deriva che per avere una bevanda di base amara dovrò impostare A=0 E tutti i quadratini vuoti quindi nessuna pressione del tasto incrementa.

Per avere una bevanda dolce incrementerò , premendo la preselezione INC.

Se ad esempio , nel menu preselezioni imposto lo zucchero a 8 secondi , per ciascun quadratino di zucchero selezionato erogherò un secondo di prodotto.

Abilitaz. Sw Porta La gestione del contatto porta viene abilitata programmando il bit di "Abil. SW Porta"

A Si.

In questa condizione, verrà inviato un messaggio di "Open Door" all'apertura della porta (con distributore acceso); e inizierà il conteggio del tempo di apertura che verrà memorizzato ogni 10 secondi.

Alla chiusura porta verrà inviato un nuovo messaggio SMS "Close Door: time 7m 40s" a indicare la durata dell'apertura di 7 minuti e 40 secondi.

Se successivamente viene riaperta la porta non verrà più inviato il messaggio di apertura ma solo quello di chiusura con il tempo totale di apertura.

Il tempo di apertura verrà resettato alla prima selezione a porta chiusa o comunque dopo 5 minuti dall'accensione a porta chiusa.

In caso di nuova apertura la procedura ricomincerà con l'invio del messaggio "Open Door".

Nel caso che il messaggio di apertura non venga inviato per mancanza di tempo (il distributore è stato spento prima dell'invio del messaggio) verrà comunque inviato alla prossima accensione.

Se EVA-DTS level 1 e 2:

- Per livello 1 e 2 Modules scaricherà i campi EA2 solamente se attivi altrimenti invia pacchetto vuoto.

- Per livello 2 vengono poi eliminati anche i campi PA3/PA4/PA6/SA1 che riteniamo non avere significato se si eliminano i campi PA1 e PA2.

Esempio chiarificatore:

Se livello 1 oppure livello 2 modules scaricherà: EA2 solo se attivo altrimenti invia pacchetto vuoto PA1/PA2/PA3/PA4/PA6/SA1 se bevanda /spirale disponibili vengono inviate, altrimenti inviamo la stringa PA1*13 (per bevanda calda) oppure PA1*V34 (per Vega).

Questo per mantenere una certa uniformità con il caso di Vega non presente in cui viene inviato PA1*V13 (ad esempio) senza dati aggiuntivi.

I seguenti parametri sono visibili solo se alla scheda master sono collegate le relative schede potenza slave.

Sens. Bicchieri	Abilitazione sensore bicchieri [On/Off]
Sens. BVM600 A	Abilitazione sensore caduta prodotto VEGA Slave 1 [On/Off]
Sens. BVM600 B	Abilitazione sensore caduta prodotto VEGA Slave 2 [On/Off]
Sens. BVM600 C	Abilitazione sensore caduta prodotto VEGA Slave 3 [On/Off]

7.3.2 Menu 'Temperatura'

Temp. Caldaia 1 Slave X Temperatura della caldaia 1.

Caldaia Espresso il range è [70÷110°C]

Caldaia Solubile Inox il range è [70÷90 °C]

La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.

Temp. Caldaia 2 Slave X Temperatura della caldaia 2.

Caldaia Espresso il range è [70÷110 °C]

Caldaia Solubile Inox il range è [70÷90 °C]

La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.

Temp. Cool Unit Slave X Temperatura relativa alla sonda della Cooling Unit [0.5÷15.0 °C] Imposta la temperatura di esercizio del D.A. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi. Se il presso stato rileva la mancanza d'acqua all'ingresso della cooling unit, verranno disabilitate tutte le bevande fredde.

Delta Temp. Isteresi temperatura relativa alla sonda della Cooling Unit [0.5÷5.0 °C] Determina l'intervallo rispetto la temperatura programmata per l'inserimento e disinserimento del compressore.

Offset temp. Offset temperatura relativa alla sonda della Cooling Unit [-5÷5 °C] Programmabile solo da WB.

Il pressostato rileverà la presenza dell'acqua di rete. In caso di mancanza acqua il distributore dovrà disabilitare tutte le bevande fredde.

GESTIONE CONTROLLO TEMPERATURA PER CALDAIA ESPRESSO

Il controllo di temperatura deve essere gestito in modo che la resistenza venga accesa indipendentemente dalla temperatura in caldaia appena si preme un pulsante di selezione per un T proporzionale al T trascorso dall'ultima selezione, secondo la tabella sottostante:

T TRASCORSO [min]	T DI ACCENSIONE RESISTENZA [sec]
1	3
2	6
3	7
4	9
5	10
6	11
7	12
8	13
9	14
10	15
OLTRE 10	15

Casi particolari:

1- Al termine del ciclo di lavoro della pompa la resistenza deve essere spenta anche se il T elencato in tabella non è trascorso.

2- D.A. monocaldaia: La resistenza deve essere attivata per 8" ogni volta che, a seguito di una bevanda solubile, viene selezionata una bevanda a base di caffè. Questo indipendentemente dal T trascorso dall'ultima selezione. Dopo 4 minuti viene ripreso l'algoritmo in tabella.

Temp.1Vasca Slave X Temperatura relativa alla sonda 1 della 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.1 Slave X	Isteresi temperatura relativa alla sonda 1 del freddo A [$1.0 \div 5.0$ °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. Memorizzato sulla scheda BVM600.
Offset temp.1 Slave X	Offset temperatura relativa alla sonda 1 Freddo A [$-5 \div 5$ °C] La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi Livello Development. Memorizzato sulla scheda BVM600. Modificabile solo da Bianchi.
Temp.2 Vasca Slave X	Temperatura relativa alla sonda 2 della Vasca A [$5 \div 15$ °C per modello SNACK e $1 \div 15$ °C per modello PAN, > 15 °C = Off] Imposta la temperatura di esercizio della sonda 2 del D.A. Se deve raffreddare accende l'uscita del ventilatore nella nuova scheda con 2 sonde. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Visibile solo se Sonde D.A.Freddo è 2.
Delta Temp.2 Slave X	Isteresi temperatura relativa alla sonda 2 del freddo A [$1.0 \div 5.0$ °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. Visibile solo se Sonde D.A.Freddo è 2. Memorizzato sulla scheda BVM600.
Offset temp.2 Slave X	Offset temperatura relativa alla sonda 2 Freddo A [$-5 \div 5$ °C] La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi Livello Development. Visibile solo se Sonde D.A.Freddo è 2. Memorizzato sulla scheda BVM600. Modificabile solo da Bianchi.
Delta Sicura Slave X	Delta sicurezza Freddo A [$5 \div 50$ °C] Abilitato solo in configurazione PAN, determina la temperatura di sicurezza. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.
T Sicura Slave X	T sicurezza Freddo A [$1 \div 9$ ore] Intervallo espresso in ore entro il quale le selezioni dei 2 cassetti 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. Viene gestito solo da WinBianchi.
Sbrina dopo Slave X	Frequenza sbrinamento Freddo A [$1 \div 12$ ore] Intervallo espresso in ore per lo sbrinamento del radiatore. La dicitura Slave X indica il numero di slave collegato al distributore MASTER. Viene gestito solo da WinBianchi.
Sbrina per Slave X	Durata sbrinamento freddo A [$1 \div 30$ 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. Viene gestito solo da WinBianchi.

Ciclo PAN:

Il ciclo prevede all'accensione del distributore che se la sonda rileva una temperatura interna ³ 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 98. 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 98 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".

7.3.3 Menu 'Preselezioni'

Tutti i pulsanti possono essere di preselezione:

Pulsante 01...30

Senza Prodotto

Prodotto

[0...9] 0= disabilitato

Questo tipo di preselezione permette di selezionare il prodotto relativo. Premuta questa preselezione i primi 3 caratteri del display sono riservati alla scritta "NO" i rimanenti 10 caratteri servono per visualizzare il prodotto che si può inserire attraverso la finestra "configurazione grafica" del programma windows del software aperto. Se per esempio il prodotto è Latte il messaggio che ne risulta è "NO Latte". L'azione di questa preselezione è quella di azzerare la dose programmata nella bevanda del solubile relativo. Ci possono essere più preselezioni di questo tipo abbinate a prodotti diversi.

Doppio prodotto

[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.

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. Se questa opzione è ON, ha la precedenza su qualunque tipo di segnalazione di allarme normalmente visualizzata in riga 2 (es. Senza caffè)

Incrementa prodotto: con questo tipo di preselezione è possibile programmare il prodotto solubile, un tempo del solubile, una dose d'acqua e l'abilitazione "fisso in riga due". Se è abilitata l'opzione fisso in riga 2 vuol dire che la barra degli 8 quadrati è sempre visibile in riga 2 all'utente nello stato di pronta. Il calcolo della dose finale, nel caso un utente prema la preselezione, è data dalla frazione dei quadrati neri sul totale (8) per la somma della dose programmata sulla bevanda e quella programmata sulla preselezione. Il calcolo della dose di acqua non è implementato perché ho qualche dubbio su come gestirla. Decrementa prodotto: è legata alla preselezione Incrementa prodotto e serve per far diminuire i quadrati neri. Pertanto i parametri relativi a questa preselezione sono gli stessi dell'Incrementa prodotto. **N.B. Ci può essere una sola preselezione Incrementa/Decrementa prodotto.**

Preselezione generica

Prodotto	[0...9] 0= disabilitato
T prodotto	[0...25.5 s]
H ₂ O	[0...25.5 s] o [0...999 cc]
T prodotto doppio	[0...25.5 s]
H ₂ O 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.

Preselezione generica: i parametri che si possono programmare sono: prodotto, tempo prodotto, acqua prodotto, tempo + prodotto acqua + prodotto, abilita stop e abilita extra. L'abilitazione Stop è prioritaria sull'abilitazione Extra. Impostando Stop non vengono considerati i tempi programmati ma alla pressione di un tasto di una bevanda viene presentato lo scorrimento dei quadrati in attesa dello stop. Allo stop viene calcolata la dose di solubile ed inizia l'erogazione. Ci possono essere più preselezioni Stop abbinate a prodotti diversi in questo caso verranno proposte una di seguito all'altra e comunque solo se nella bevanda è presente il prodotto relativo alla preselezione. L'abilitazione Extra è attivabile solo se stop è Off. Essa imposta se la preselezione è gestita come - e -- (Extra=Off) o + e ++ (Extra=On). - e -- toglie le dose programmate alle dose della bevanda da fare mentre + e ++ le aggiunge. Premendo una prima volta il display visualizza - o + e indica che vengono sottratte o sommate le dosi tempo prodotto, acqua prodotto, premendo una seconda volta, (prima che scada il timeout della preselezione) il display visualizza -- o ++ e vengono sottratte o sommate anche le dosi tempo + prodotto acqua + prodotto. Ci possono essere più preselezioni abbinate a prodotti diversi.

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.

Extra Caffè Tempo [0-5sec]
L'utente preme la preselezione Extra caffè (o caffè forte) e poi il caffè corto (per esempio). Il Macinino macina il caffè fino a riempimento del dosatore volumetrico, scatta il dosatore facendo cadere nel gruppo il caffè macinato. Il macinino riparte per i secondi impostati nella preselezione, apre il dosatore, parte il gruppo e di seguito l'erogazione.

Bicchieri
No Bicchieri
No preselezione

Quando si seleziona la scatola se possibile visualizzare il nome del prodotto selezionato. I pulsanti programmati come preselezione non dovranno essere visualizzati nel menu Dosi. Se un utente preme un tasto di preselezione, la scelta è visibile sul display al massimo per 7 sec.

Da ricordare che le preselezioni vanno a sommarsi/sottrarsi ai parametri di selezione. I valori massimi delle somme saranno:

Somma prodotto: Max 25.5 s
Somma Acqua: Max 99.9 s o 999 cc.

La preselezione INC+ verrà gestita nel seguente modo:

Es. 1

Pulsante 1

INC+ / DEC - Zucchero	
T zucchero	[10 s]
H ₂ O	[10 s]
Tasto DEC-?	02
Gestione Stop?	Off

In questo esempio il Tasto 1 è un tasto di preselezione + Zucchero. Permette operazioni solo prima della selezione. Premendolo prima della selezione ottengo:

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

Premendo il tasto + Zucchero 3 Volte ottengo

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

A questo punto l'utente seleziona la bevanda interessata.

Es. 2

Pulsante 1

INC+ / DEC - Zucchero	
T zucchero	[10 s]
H ₂ O	[10 s]
Tasto DEC-?	02
Gestione Stop?	On

In questo esempio il Tasto 1 è un tasto di preselezione + Zucchero. Permette operazioni prima e durante la selezione.

Se premo il pulsante una volta prima della selezione ottengo:

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

Premendo il tasto + Zucchero 2 Volte ottengo

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ □ □

Se premo decrementa zucchero 4 volte la bevanda sarà amara.

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: □ □ □ □ □ □ □ □

Es.

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ □ □ □ □ □ □ □

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ □ □ □ □ □ □

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ □ □ □ □ □

Al quarto quadretto premo il pulsante + zucchero che fungerà da STOP zucchero.

Riga 1: Scegli quantità di Zucchero

Riga 2: ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

La bevanda richiesta verrà erogata con la quantità di zucchero richiesta dall'utente.

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

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

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

Attenzione: L'equazione con Barra da zero ad on è la seguente

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

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

Se si volesse la bevanda di base amara impostare il valore di A a zero. La massima quantità dello zucchero nella selezione è data dal valore di B.

7.3.4 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 unico 3 [0...25.5 s]

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.

7.3.5 Menu 'Dosi'

Con WinBianchi dovrà essere possibile lavorare OFF Line e stabilire le tarature del distributore. A termine della programmazione i dati potranno essere trasferiti su una chiave di taratura e nel contempo salvati su un file excel. In questo modo l'utente potrà stampare i dati ed archivarli. Dovrà esistere un menù di selezione dei dati da copiare su chiave.

Pulsante XX	Selezione del pulsante da configurare: [1...30] per tastiera lineare, [1...32] per tastiera Multibrand, [1...12] per tastiera Antivandalò. [Ivs] per tastiera IVS fare riferimento al capitolo 3.2.1 Tastiera Tipo IVS [] per tastiera Old Style
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] La programmazione del codice va fatta nei relativi menù. Nel menù Dosi per le selezioni relative al caldo e Item Number per le spirali.
Paletta?	Abilita erogazione paletta [Si/No] (Solo se Palettiera Si e Sempre Paletta No nel menu Configurazione).
Bicchiere?	Abilita erogazione bicchiere [Si/No] (Solo se Gestione Bicchiere Si e Sempre Bicchiere 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.
Caffè 2?	Abilita la gestione del caffè 2 nel caso di distributore Doppio Macinino [On/Off]. Visibile solo se Doppio Macinino SI e Macinini Alternati No.
Prima E.V. X	Numero 1^EV [0-Cialda 1 Cialda 2, Caffè 1-Caffè 2...8- Fredda] 0=E.V. non abbinata a q.sto 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]
T prodotto X	T prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
R prodotto X	Ritardo prima scatola abbinata alla 1 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 seconda scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
R prodotto X	Ritardo seconda scatola abbinata alla 1 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 terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
R prodotto X	Ritardo terza scatola abbinata alla 1 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]
Seconda E.V. X	Numero 1^EV [0...8-Fredda] 0=E.V. non abbinata a q.sto pulsante
T 2^ E.V.	T apertura seconda E.V. [0...99.9 s]
R 2^ E.V.	Ritardo apertura seconda E.V. [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. X	Numero 1^EV [0...8-Fredda] 0=E.V. non abbinata a q.sto pulsante
T 3^ E.V.	T apertura terza E.V. [0...99.9 s]
R 3^ E.V.	Ritardo apertura terza E.V. [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...25.5s]
T prodotto X	T 3a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5s]
R prodotto X	Ritardo 3a scatola abbinata alla terza E.V. [0...25.5]
Ton prodotto X	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5s]

T Zucchero Espresso X	T zucchero espresso [0...25.5 s]
T Zucchero MB	T zucchero [0...25.5 s] solo in caso di Tastiera MultiBrand
H ₂ O MB	Acqua EV zucchero [0...25.5 s] solo in caso di Tastiera MultiBrand e distributore Istant .
Doppio Prodotto 1	
E.V. X	Numero 1^EV [0...8] 0=E.V. non abbinata a q.sto pulsante
T E.V. d.p.	T apertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Ritardo apertura E.V. [0...25.5 s]
T Mixer 1E.V.	T Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 1^E.V.	Ritardo Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
T prodotto X	T prima scatola abbinata alla E.V. [0...99.9s]
R prodotto X	Ritardo prima scatola abbinata alla E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore doppio prodotto [0...25.5s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore doppio prodotto [0...25.5s]
Doppio Prodotto 2	
E.V. X	Numero 1^EV [0...8] 0=E.V. non abbinata a q.sto pulsante
T E.V. d.p.	T apertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Ritardo apertura E.V. [0...25.5 s]
T Mixer 1E.V.	T Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
R Mixer 1^E.V.	Ritardo Mixer abbinato alla E.V. [0...25.5 s]
T prodotto X	T prima scatola abbinata alla E.V. [0...99.9s]
R prodotto X	Ritardo prima scatola abbinata alla E.V. [0...25.5s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore doppio prodotto [0...25.5s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore doppio prodotto [0...25.5s]

Se Prima EV è fredda si presenta il seguente menu:

Prima 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 1E.V.	T Mixer abbinato alla prima E.V. [0...25.5s]
R Mixer 1^E.V.	Ritardo Mixer abbinato alla prima E.V. [0...25.5 s]
T prodotto X	T prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9s]
R prodotto X	Ritardo prima scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore primo prodotto [0...25.5s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore primo prodotto [0...25.5 s]

T prodotto X	T seconda scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9 s]
R prodotto X	Ritardo seconda scatola abbinata alla 1 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...25.5s]
T prodotto X	T terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...99.9s]
R prodotto X	Ritardo terza scatola abbinata alla 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton prodotto X	T on motoriduttore terzo prodotto [0...25.5s]
Toff prodotto X	T off motoriduttore terzo prodotto [0...25.5s]
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]

7.3.6 Menu 'Tempi e Soglie'

Timeout pompa	Timeout pompa [0÷90 s]
Timeout carico	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. Ogni volta che vengono resettati gli errori, viene resettato anche questo timeout.
T-out motori slave X	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. Nella gestione dell'erogazione delle spirali esiste un ulteriore timeout interno per l'erogazione completa. Questo timeout è pari al massimo del timeout motori ossia 25.5 s.
Timeout macinino	Timeout macinino [0÷25.5 s]
Soglia macinino	Soglia per la lettura di corrente del macinino [5.0÷18.0]
T. erog. caffè	Tempo di erogazione caffè [2.9÷23.0 s]. Legato alla macinatura automatica.
T. lavaggio	Tempo acqua lavaggio [0÷25.5 s]
Tempo Pompa S/T	Tempo di partenza anticipata della pompa per serbatoio treni [0.0 – 5.0 s]
Lavaggio freddo	Gestione lavaggio freddo [Si/No] Solo per modelli con unità fredda. Prima di eseguire una bevanda fredda viene raffreddato il circuito idraulico con un lavaggio di acqua fredda.
Timeout Lift x	Timeout Lift [0÷25.5s]. Tempo entro il quale il lift deve terminare una selezione.
Tentativo	
Cassetto x [0-3]	Nel caso in cui i tempi cassetto sono a 0 viene presentato questo parametro che permette di scegliere dopo quanti fallimenti viene messa in allarme la spirale. Default 1.
Extra tempo settore X	Movimento aggiuntivo in caso di mancato passaggio del prodotto a seguito di una selezione [0.0 ... 1.0s]. X=11 to 68 e corrisponde a ciascuna spirale presente nel distributore (prioritaria sui tentativi cassetto). Se il parametro è impostato a 0 questa funzione non è disponibile e la logica di gestione cambia, dando la possibilità di gestire i tentativi cassetto. Se il distributore è costituito da 5 cassette dovrà oscurare il parametro per i cassette 6-7-8. Ogni 0.1 s a vuoto corrispondono a circa 12 gradi di movimento di una spirale. Valore di default 0.3s
Tempo prel. Ev X	La programmazione va da un minimo di 0.0 s ad un massimo di 10.0 s ed è possibile solo per le elettrovalvole effettivamente presenti ad eccezione dell'elettrovalvola del caffè espresso. Consiste nell'attivazione, per il tempo impostato, dell'elettrovalvole interessate all'erogazione (elettrovalvola caffè espresso esclusa) se il tempo trascorso dall'ultima erogazione della relativa elettrovalvola è maggiore di 60 s.
T Power Off	[0...995] (risoluzione=5) Il parametro è abilitato solo se è presente il Chip Orologio e se tipo macchina PAN. Il parametro determina il timeout di mancanza rete al termine del quale vengono bloccate le selezioni degli ultimi due cassette presenti in macchina. Il microprocessore leggerà e memorizzerà la data e l'ora in cui avviene la mancanza della tensione di rete. Alla successiva accensione del distributore (a seguito del ripristino della tensione di rete), il microprocessore valuterà

se il tempo di spegnimento è maggiore del T Power Off programmato.

Se così fosse le selezioni Fresche vengono disabilitate (ultimi due cassette).

Di seguito le condizioni possibili:

Condizione	Funzionamento	Tipologia Allarme
Tempo mancanza rete < T Power Off	Regolare	Nessuno
Tempo mancanza rete = T Power Off	Regolare	Nessuno
Tempo mancanza rete > T Power Off	Inibisce ultimidue cassette	ECA - Memorizzato EJB - Memorizzato
Tempo mancanza rete > 999	Blocca il D.A.	Fuori Servizio

Nel caso in cui la macchina rimanga spenta per più di 999 minuti, sarà necessario eseguire un'operazione di Reset degli allarmi per poter rimettere in funzione tutti i controlli del distributore. Ogni volta che viene eseguito un reset il tempo viene azzerato. Dopo la condizione di reset il primo spegnimento e la successiva riaccensione del distributore non verrà considerata (es. Manutenzione e/o caricamento). A seguito dell'inibizione dei cassette vengono generate le segnalazioni di selezioni non disponibili (anche via remota).

La data e l'ora vengano memorizzate ogni 5 minuti. Questa estensione ci permetterà di garantire 9 anni di durata delle riscritture della locazione.

T Sicur 98

[Si/No] Solo distributori configurati come PAN.

Se Si esegue il seguente ciclo PAN:

Il ciclo prevede all'accensione del distributore che se la sonda rileva una temperatura interna 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 98. 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 98 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".

Se No esegue il seguente ciclo PAN:

Il ciclo prevede all'accensione del distributore che non venga controllata la temperatura per tutto il tempo di sicurezza programmato. Trascorso tale tempo verrà nuovamente abilitato il controllo della temperatura di sicurezza. Se, dopo il tempo sicurezza, la temperatura rilevata risulta a quella di sicurezza (condizione di allarme), vengono immediatamente bloccate le selezioni da 51 a 68 rendendole automaticamente "NON DISPONIBILI". L'azzeramento di tale allarme è possibile sia in modalità manutenzione, sia spegnendo e riaccendendo la macchina.

7.3.7 Menu 'Sistemi di pagamento'

7.3.7.0 Parametri Generali

Protocollo	Scelta Sistema di Pagamento (Menu a scorrimento Up-Down)
Parallelo	
Timeout Credito	Gestione timeout credito prima di andare in overpay [0-180s]
Multivendita	Abilitazione multivendita [On/Off]. Se ON il credito rimane permanentemente sul display bypassando il timeout impostato. Se off si gestisce il timeout credito.
Punto decimale	Punto decimale [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Solo per protocollo Parallelo.

Se selezionato il Validatore il distributore rimane sempre in Exact Change

Executive

Resto Subito	Abilita erogazione del resto istantaneo se effettuata una selezione della macchina del Caldo [On/Off] Prioritario su Multivendita. Visibile solo se protocollo Executive.
Fisso in riga 1-2	Abilitazione messaggio "Inserire importo esatto " fisso a display se la gettoniera non può erogare il resto.

ECS diff.

Timeout prezzo	Timeout prezzo (solo per ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]
Fisso in riga 1-2	Abilitazione messaggio "Inserire importo esatto " fisso a display se la gettoniera non può erogare il resto.
Resto Subito	Abilita erogazione del resto istantaneo se effettuata una selezione della macchina del Caldo [On/Off] Prioritario su Multivendita. Visibile solo se protocollo Executive.

Price Holding

Timeout prezzo	Timeout prezzo (solo per ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]
Tabella Prezzi (Si/No)	Se No la tabella prezzo è unica e gestisce 50 prezzi (1 -50). Se Si la tabella prezzi viene divisa in due tabelle. La prima tabella 1 -25. la seconda tabella 26 (25+1) 50 (25+25)

MDB

Timeout credito	Gestione timeout credito prima di andare in overpay [0...180s]
Multivendita	Abilitazione multivendita [On/Off]. Se ON il credito rimane permanentemente sul display bypassando il timeout impostato. Se off si gestisce il timeout credito.
Fisso in riga 1-2	Abilitazione messaggio "Inserire importo esatto " fisso a display se la gettoniera non può erogare il resto.
Ignora Exact Change	OFF 1- Configurazione MDB Gettoniera+Lettore di banconote: se la gettoniera non può dare il resto non verranno accettate le banconote; 2- Configurazione MDB Gettoniera+Cash less+Lettore di banconote: Il lettore viene abilitato solo per ricaricare le chiavette

ON:

1- Configurazione MDB Gettoniera+Lettore di banconote: se la gettoniera non può dare il resto verranno accettate le banconote;

Resto massimo	Massimo resto erogabile dalla gettoniera [0÷9999]
Cambiamonete	Attiva la leva del resto [Si/No]
Credito max mon.	Massimo credito accettato dalla gettoniera [0÷65535]
Credito max chi.	Massimo credito caricabile sulla chiave [0÷65535]
Ignora ExChg	Ignora le inibizioni monete se in 'exact change' [Si/No]
Liv Min tubo 1 X	Seleziona la quantità minima nel tubo 1 [1...20]
Liv Min tubo 2 X	Seleziona la quantità minima nel tubo 2 [1...20]
Liv Min tubo 3 X	Seleziona la quantità minima nel tubo 3 [1...20]
Liv Min tubo 4 X	Seleziona la quantità minima nel tubo 4 [1...20]
Liv Min tubo 5 X	Seleziona la quantità minima nel tubo 5 [1...20]
Abil. TOKEN	Abilitazione TOKEN [On/Off]
Token	Impostazione del valore del Token 1 [000.00÷999.99] Abilitato solo se Abil. Token On
Token 2	Impostazione del valore del Token 2 [000.00÷999.99] Abilitato solo se Abil. Token On
Token 3	Impostazione del valore del Token 3 [000.00÷999.99] Abilitato solo se Abil. Token On
Cambio x Token	Abilita cambio se il valore del token è > della selezione [Y/N] Abilitato solo se Abil. Token On
Ricarica Token	Abilita la ricarica del valore del gettone sulla chiave [Y/N] Abilitato solo se Abil. Token On
Ex.Chg. & Token	Inibisce l'accettazione del token quando la macchina è in Exact Change [Y/N] Abilitato solo se Abil. Token On

Durante la fase di reset il sistema di pagamento viene inibito.

7.3.7.1 Monete/Linea

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

7.3.7.2 Banconote/Linea

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

7.3.7.3 Abilitazione Monete

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

7.3.7.4 Abilitazione Banconote

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

7.3.8 Menu 'Tabella Prezzi'

Se impostato tabella prezzi a No

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

Se impostato tabella prezzi a Si

Prezzo 1	
....	Tabella prezzi 1
Prezzo 25	

Prezzo 25 + 1	
...	Tabella prezzi 2
Prezzo 25+25	

7.3.9 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 Presel XX	Prezzo Preselezione da 1 a 12 [1÷50]. Solo i primi 12 tasti possono avere questa funzione
Prezzo selez. 01	Prezzo bevanda 1 [1÷50]
...	
Prezzo selez. 30	Prezzo bevanda 54 [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

Vicino al linea della tabella prezzo deve essere visualizzato il prezzo impostato per facilitare la programmazione. Le sigle A e B si riferiscono a BVM600 A e BVM600 B per la realizzazione del Trittico.

7.3.10 Menu 'Tabella Sconti'

Sconto X	Sconto X=1 to 50 [0÷65535] relativo alle monete
Sconto Presel XX	Sconto Preselezione da 1 a 12 [1÷50]. Solo i primi 12 tasti possono avere questa funzione
Se è presente un lettore chiave o cassless MDB abilito anche la seconda tabella sconti.	
Sconto Chiave X	Sconto Chiave X=1 to 50 [0÷65535]
Sconto Bicchiere	Sconto bicchiere sia con chiave che con monete
Sconto Fedeltà	Sconto che va sommato allo sconto selezione dopo la seconda selezione uguale alla prima. E' disponibile solo per selezioni eseguiti con chiave.

7.3.11 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, con Nessuna Promozione e con Promozione Imposta. 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 questo 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 o Settimanale 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

Se 'Inizio' è maggiore o uguale a 'Fine', la fascia di accensione non è abilitata. In Happy Hour viene abilitata la tabella sconti.

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.

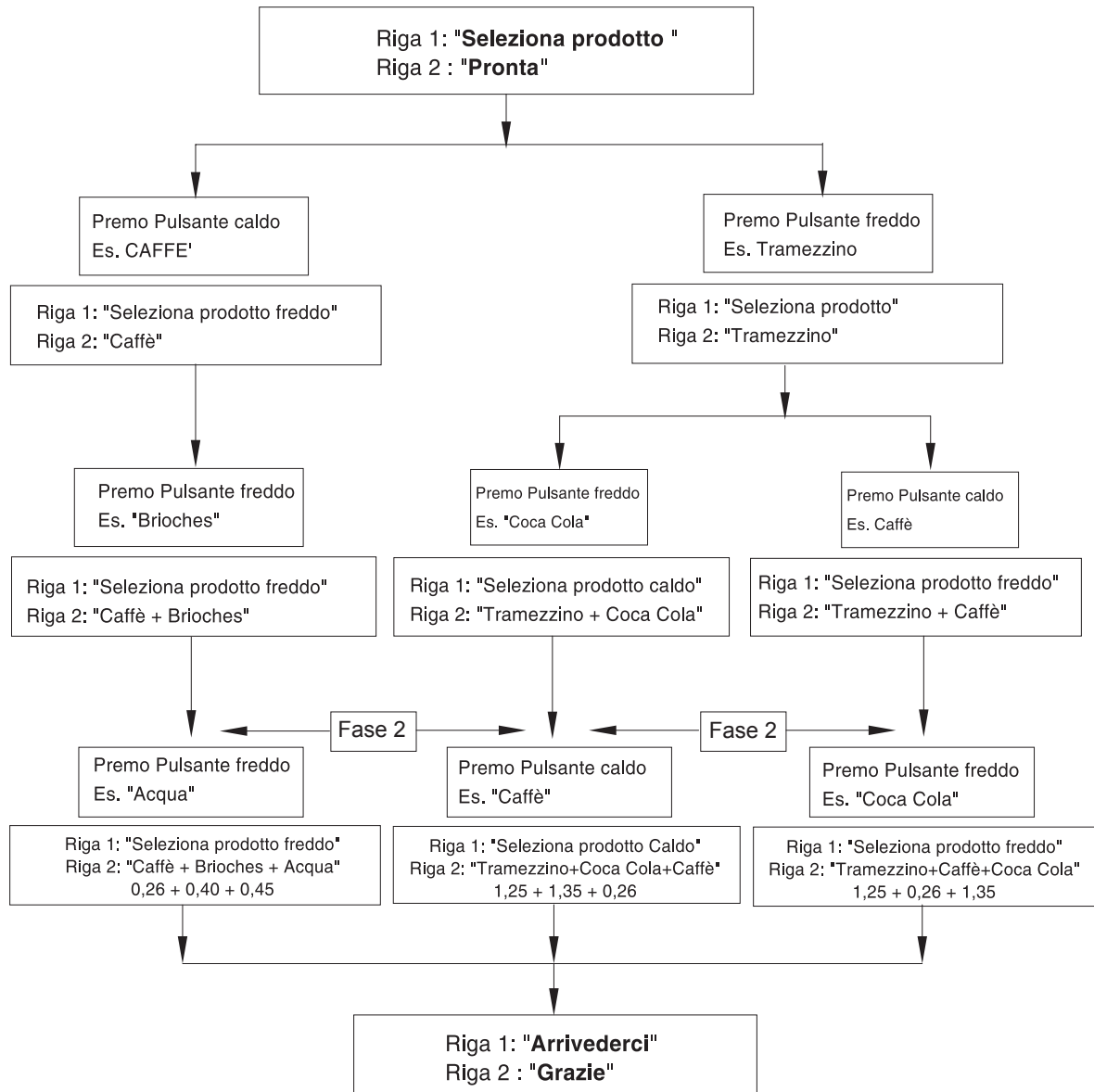
Se questo viene fatto su entrambe le fasce, la macchina non è in promozione Happy Hour.

Mess H Hour	Gestione Messaggi Happy Hour personalizzabili solo da WinBianchi [On/Off]
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. I prodotti freddi potrebbero anche essere diretti sulla tastiera non alfanumerica

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]

N.B. Per questioni di spazio si è deciso di poter effettuare la gestione delle promozioni, per più tasti, solamente con il Win bianchi in modalità ON-LINE.

Da distributore è possibile programmare una sola promozione.

Se il codice Freddo 1 e Freddo 2 sono relativi alla stessa macchina del freddo allora i prodotti, una volta premuto il tasto di menu, vengono erogati in serie. Se i due codici sono uno relativo al D.A. freddo A e l'altro al D.A. Freddo B allora i prodotti vengono erogati contemporaneamente.

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

7.3.12 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]

7.3.13 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) I dati da impostare potranno essere trasmessi e modificati tramite WinBianchi via cavo e via Modem. Visualizza su WinBianchi anche il parametro Riserva Settore.
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. Visualizza anche Riserva Bicchieri.
Riserva Polveri?	[On/Off] Abilita la gestione della riserva polveri. Quando il D.A. andrà in riserva invierà un sms / chiamata dati alla centrale operativa.
Riserva Settori?	[On/Off] Abilita la gestione della riserva settori. Quando il D.A. andrà in riserva invierà un sms / chiamata dati alla centrale operativa. Solo via cavo o modem attraverso WinBianchi.
Riserva Grani?	[On/Off] Abilita la gestione della riserva grani. Quando il D.A. andrà in riserva invierà un sms/chiamata dati alla centrale operativa.
Abilita Reset?	Abilita la gestione del pulsante reset dei decantatori in manutenzione [On/Off]. Al momento della conferma di ogni decantatore 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 decantatori al parametro iniziale. Verificare la possibilità di resettare automaticamente al passaggio dell'operatore

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 segno di erogazione prodotto la quantità di grammi 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.
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]
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 aggiornando 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 ovviare 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.

Per effettuare un'operazione di ricarica inserire la chiave nell'apposito connettore, quindi accendere la scheda. Quest'ultima riconoscerà la chiave decontatori e proporrà la seguente azione:

Reload
T1 - Key >>> VMC

Premere quindi il pulsante 1 ed attendere la completa ricarica della macchina.

Key
Attendi

A ricarica avvenuta apparirà il seguente messaggio

Key
Operation OK

Se la ricarica non è completata (codici macchina non compatibili, chiave guasta, ...) apparirà il messaggio

Key
Error

7.3.14 Menu 'Vendite

Inc tot caldo	Importo tot caldo non azzerabile [0÷16777215]
Inc caldo	Importo tot caldo azzerabile [0÷16777215]
Inc tot snack	Importo tot snack non azzerabile [0÷16777215]
Inc snack	Importo tot snack azzerabile [0÷16777215]
Inc tot n.a.	Importo tot non azzerabile [0÷16777215]
Inc tot	Importo tot azzerabile [0÷16777215]
Sconto	Sconto tot somma di tutti gli sconti applicati ad una erogazione [0÷16777215]
Overpay	Overpay tot - Importi incassati ma non utilizzati [0÷16777215]
Battute tot N.A.	Battute tot non azzerabile Pagate/Gratuite/Prova [0÷16777215]
Battute totali	Battute tot azzerabile Pagate/Gratuite/Prova [0÷16777215]
Battute Pagate	
Battute totali	Battute tot non azzerabile Pagate Caldo+Snack [0÷16777215]
Battute totali	Battute tot azzerabile Pagate Caldo+Snack [0÷16777215]
Tot. caldo N.A.	Battute tot. caldo non azzerabile [0÷16777215]
Tot caldo	Battute tot caldo azzerabile [0÷16777215]
Battute sel. 01	Contatore battute bevanda 1 [0÷65535]
...	
Battute sel. 54	Contatore battute bevanda 54 [0÷65535]
Tot. snack N.A.	Battute tot. snack non azzerabile [0÷16777215]
Tot snack	Battute tot snack azzerabile [0÷16777215]
Battute sett. 11	Contatore battute settore 11 [0÷65535]
...	
Battute sett. 68	Contatore battute settore 68 [0÷65535]
Gratis	
Tot. Gratis	Gratis tot non azzerabile [0÷16777215]
Tot. Gratis	Gratis tot azzerabile [0÷16777215]
Gratis sel. 01	Contatore gratis bevanda 1 [0÷65535]
...	
Gratis sel. 54	Contatore gratis bevanda 54 [0÷65535]
Gratis sett. 11	Contatore gratis settore 11 [0÷65535]
...	
Gratis sett. 68	Contatore gratis settore 68 [0÷65535]

Bricco

Tot. Bricco N.A.	Bricco tot non azzerabile [0÷16777215]
Tot. Bricco	Bricco tot azzerabile [0÷16777215]
Bricco sel. 01	Contatore bricco bevanda 1 [0÷65535]
...	
Bricco sel. 30	Contatore bricco bevanda 30 [0÷65535]

Bricco Gratis

Tot. Bricco Gratis N.A.	Bricco Gratis tot non azzerabile [0÷16777215]
Tot. Bricco Gratis	Bricco Gratis tot azzerabile [0÷16777215]
Bricco Gratis sel. 01	Contatore Bricco Gratis bevanda 1 [0÷65535]
...	
Bricco Gratis sel. 30	Contatore Bricco Gratis o bevanda 30 [0÷65535]

Test Bricco

Tot. Test Bricco N.A.	Test Bricco tot non azzerabile [0÷16777215]
Tot. Test Bricco	Test Bricco tot azzerabile [0÷16777215]
Test Bricco sel. 01	Contatore Test Bricco bevanda 1 [0÷65535]
...	
Test Bricco sel. 54	Contatore Test Bricco bevanda 54 [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 [0000÷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? [Si/No]

Con il codice 9999 vengono cancellati anche i dati non azzerabili

7.3.14.1 'Audit Gettoniera'

Aut. Tub.	Valore delle monete inserite automaticamente [00000÷99999]
Man. Tub.	Valore delle monete inserite manualmente [00000÷99999]
Aut. Em.	Valore delle monete svuotate automaticamente [00000÷99999]
Man. Em.	Valore delle monete svuotate manualmente [00000÷99999]
Acc. CP.	Valore delle monete caricate su chiave [00000÷99999]
Add. CP.	Valore monete scaricate dalla chiave [00000÷99999]
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]

7.3.15 Menu 'Orologio'

Sono disponibili i seguenti menu:

Ora/minuto
Data
Accendi
Lavaggi
Debatterizza

7.3.15.1 'Ora/minuto'

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

7.3.15.2 'Data'

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

7.3.15.3 '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?	Decidi di spegnere tutto il distributore o di lasciare 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?	Decidi di spegnere tutto il distributore o di lasciare 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. Se un D.A. è in condizione di Off, il display visualizza in riga 1 la parola Off ed in riga 2 l'ora reale.

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 temperatura di tutte le caldaie durante il periodo di st-by. A seconda di quante caldaie sono presenti nella batteria viene aggiornato il campo X.

7.3.15.4 '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]

Queste fasce sono impostabili e visibili solo per la macchina del caldo

7.3.15.5 'Debatterizza'

T debatt.	T debatterizzazione [0÷120s]
Ritardo debatt.	Ritardo debatterizzazione [0÷240s]

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

Cicli macchina che permettono all'operatore di verificare il corretto funzionamento delle periferiche. Sotto questa password vengono testati tutti i componenti configurati nel file di taratura. Questa password è modificabile solo da Bianchi Vending Group.

L'operatore delle linee dovrà caricare solo il file di taratura ed inserire questa pwd. La macchina avvisa l'operatore di assicurarsi che nel distributore non sono presenti i prodotti. Solo dopo una conferma con il tasto enter, il distributore esegue il collaudo della macchina.

Per la procedura di collaudo fare riferimento alla specifica SS005-04.

Inserendo la password 88000, abilitata solo se collegata una potenza Vega, 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.

7.3.17 Dati di default

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

7.3.18 Menu 'Connessione Remota'

7.3.18.1 Telemetria Bianchi

Per evitare di utilizzare servizi di terze parti (Digisoft, Alcatel, Modules, ecc.) costosi e rivolti principalmente alle grosse distribuzioni, si può utilizzare il sistema Bianchi.

Le possibilità sono molteplici e dipendono dal livello di interazione che si vuole ottenere con i distributori.

Per avere i soli dati di vendita è sufficiente avere una casella e-mail dove inviare i dati EVA in formato testo. L'interpretazione dei dati è a carico del cliente. L'invio dei dati è solo a tempo, programmato nella scheda e solo se presente il chip orologio.

Per una gestione più completa si deve attrezzare un computer nella sede del cliente con un modem GSM e un programma di gestione per windows.

Con il programma di gestione la telemetria Bianchi utilizza tre sistemi di trasmissione:

SMS
GSM
GPRS

SMS

Invio degli allarmi generati dalla macchina alla centrale, archiviazione e rinvio dei numeri selezionati per un pronto intervento.

Tipo di SMS:

950E*ECE*280205*1008

Dove il primo campo indica la tipologia di macchina, il secondo l'evento ed il terzo e quarto la data e l'ora.

Inoltre si potrà utilizzare il programma Win Modem che permetterà di gestire il parco macchine del cliente in modo da razionalizzare gli interventi tecnici.

Qualora l'invio di una mail non dovesse andare a buon fine, il gestore riceverà un avviso tramite SMS.

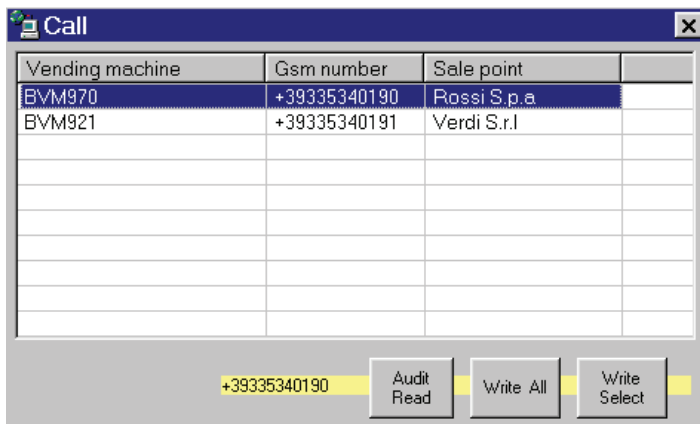
Qualora l'invio degli SMS non andrà a buon fine verranno effettuati 3 tentativi, distanziati di 5 minuti, ripetuti ogni ora.

GSM

Effettuando la connessione diretta VMC – Centrale attraverso il modem GSM si può scaricare le tarature del distributore offline e modificarle. Inoltre è possibile richiedere i dati di vendita aggiornati.

Il Programma per la gestione remota dei dati Audit dei distributori Bianchi Vending Group viene gestito nel seguente modo:

L'impostazione grafica del form presenta una lista dove sono contenute le informazioni sul tipo di distributore, il numero telefonico del Gsm montato sulla scheda ed il punto vendita dove è situato il distributore fisicamente.



Vending machine	Gsm number	Sale point
BVM970	+39335340190	Rossi S.p.a
BVM921	+39335340191	Verdi S.r.l

+39335340190 Audit Read Write All Write Select

Premendo il tasto Audit Read è possibile effettuare la chiamata alla macchina remota.

Una volta stabilita la connessione che viene monitorata attraverso delle label sul form, inizierà il Download dei dati. Al termine dell'operazione comparirà su schermo un CommonDialog (Salva File con nome), che permetterà di salvare il file con il formato ".prm" cioè un'estensione compatibile con WinBianchi (Es: BVM970.prm).

Attraverso il programma WinBianchi\WinSoftwareAperto in modalità OFF-LINE, potrò in seguito aprire questo file per monitorare i dati oppure per modificarli.

Una volta modificato il file, questo lo posso salvare con un altro nome oppure sovrascriverlo al precedente. A questo punto devo rispedire il file alla macchina remota, operazione che posso effettuare usando il tasto Write all per riscrivere tutta la configurazione della macchina oppure usando il tasto Write Select che mi riscriverà solamente i dati che ho modificato.

GPRS

L'invio di e-mail con i dati di audit EVA può essere regolata dal PC, in giorni e orari prestabiliti. Inoltre si potrà selezionare quando resettare i dati azzerabili. Sarà possibile ricevere e-mail anche con gli errori del distributore. L'e-mail con i dati EVA-DTS viene inviata all'ora prestabilita, pertanto è necessario il chip orologio. A fine invio la scheda genera un Beep.

Qualora l'invio di una mail non andasse a buon fine, verranno effettuati 5 tentativi distanziati di 5 minuti, ripetuti ogni 6 ore.

Per l'utilizzo della parte GPRS si deve configurare la SIM abilitando la password per il collegamento alla rete internet e impostare sulla scheda le stringhe di connessione, operazioni che dipendono dai vari operatori, e saranno a cura del cliente.

Tutti i test di collegamento e trasmissione SMS-GSM-GPRS sono effettuati con TIM; l'utilizzo di altri operatori non garantisce il funzionamento, soprattutto per la parte GPRS.

In macchina, nel menù "Connessione remota" sarà possibile visualizzare i seguenti dati:

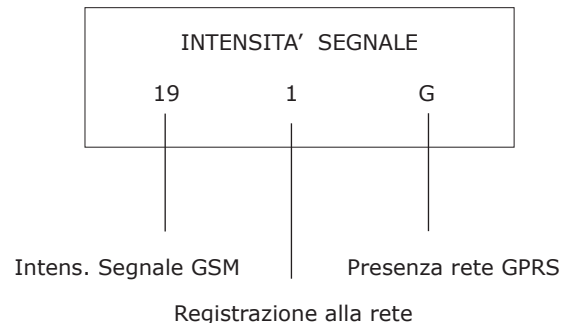
Intensità segnale In riga 2 il display visualizzerà l'intensità del segnale GSM lo stato di registrazione alla rete e la presenza di rete GPRS

L'intensità del segnale può assumere valori da 0 a 31 e in caso di impossibilità a rilevare il segnale viene visualizzato il valore 99.

Il valore dello stato di registrazione alla rete può variare da 0 a 5 in base al significato:

- 0 - rete non trovata o assente;
- 1 - ok, registrato alla rete del proprio operatore;
- 2 - non registrato, in ricerca rete;
- 3 - rete trovata ma registrazione non consentita;
- 4 - stato rete indeterminato;
- 5 - registrato in roaming con un altro operatore.

Se la rete GPRS è presente verrà visualizzata una G.



Attraverso Win Bianchi sarà possibile programmare i seguenti dati:

- APN** Access Point Name - Identifica il nodo di accesso ad internet usato dalla connessione GPRS. Viene fornito dall'operatore scelto.
- USER ID** Nome utente per l'accesso GPRS. Viene fornito dall'operatore. Alcuni operatori non lo utilizzano (per esempio: Tim usa come user-id il numero telefonico della SIM, invece Wind non lo richiede e in questo caso occorre scrivere "none").
- PASSWORD** Password per l'accesso GPRS. Viene fornito dall'operatore. Come per lo user-id alcuni operatori non lo utilizzano. Il numero massimo di caratteri impostabili è 15 (per esempio: Tim fornisce la password, invece Wind non la richiede e in questo caso occorre scrivere "none").
- SERVER SMTP** Indirizzo del server di posta in uscita. Viene fornito dall'operatore scelto.
- DESTINATARIO EMAIL** è l'indirizzo e-mail a cui spedire le e-mail con i dati Audit.

MITTENTE EMAIL Nel caso in cui il server smtp non riesca a consegnare la e-mail all'indirizzo specificato (ad esempio perché il server di destinazione è fuori uso oppure perché l'indirizzo è inesistente) allora usa questo indirizzo per segnalare il mancato recapito inviando una e-mail di notifica dell'errore.

OGGETTO Campo "Oggetto" della e-mail (per esempio potrebbe essere "Dati Audit")

N. CENTRO SERVIZI Numero del centro servizi per l'invio di sms e viene fornito dal proprio operatore. Deve essere scritto in formato internazionale (+39XXX...)

N. DESTINATARIO SMS Numero a cui vengono spediti gli SMS.

PIN Codice PIN della scheda SIM.

Le Mail vengono inviate con un nome automatico: Vending Machine n. XXXXXX, dove le X vengono sostituite con il numero di matricola.

Oltre questi dati sarà possibile settare se ricevere le mail giornalmente, settimanalmente, mensilmente. Con lo stesso metodo si potrà selezionare quando resettare i dati di vendita azzerabili.

7.3.18.1.1 Programma WinModem

Il programma una volta installato nel computer viene configurato per avviarsi automaticamente all'avvio del PC; nel caso si sia chiuso il programma, questo può essere riavviato manualmente dal menù Start di windows, cercandolo sotto la voce Programmi/WinModem e cliccando sulla corrispondente icona.



In caso di cattivo funzionamento del Modem il programma in avvio lancerà un messaggio di errore:



a cui si potrà dire di riprovare a collegarsi oppure di annullare per uscire dal messaggio di errore.

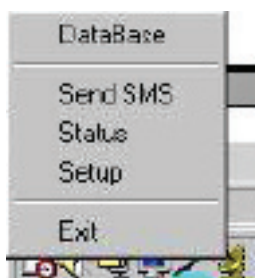
Se il lancio del programma è andato a buon fine deve comparire in basso a destra nella barra di Windows un'icona animata che segnala il corretto funzionamento del modem:



Come verifica, appoggiando la freccia del mouse sopra l'icona deve comparire il messaggio "Connect Home network"; qualora una anomalia (del Modem, della Rete ecc...) dovesse presentarsi durante il funzionamento del programma l'icona apparirà sbarrata da un segnale di divieto.

Descrizione Interfaccia Programma

Cliccando con il tasto destro del mouse sopra all'icona del programma comparirà un menù di scelta con cinque voci:



DataBase - serve per entrare nel database principale del programma in cui si possono vedere i messaggi ricevuti ed impostare il database delle macchine, degli operatori ecc.

Send SMS - serve per entrare nella parte dedicata all'invio dei messaggi.

Status - da informazioni sul Modem e sullo stato della connessione alla rete.

Setup - serve per immettere il numero del centro servizi dell'operatore scelto.

Exit - serve per chiudere il programma.

Sezione DataBase

Cliccando con il pulsante sinistro del mouse sulla scritta DataBase compare il menù principale del programma che presenta quattro format a linguetta:

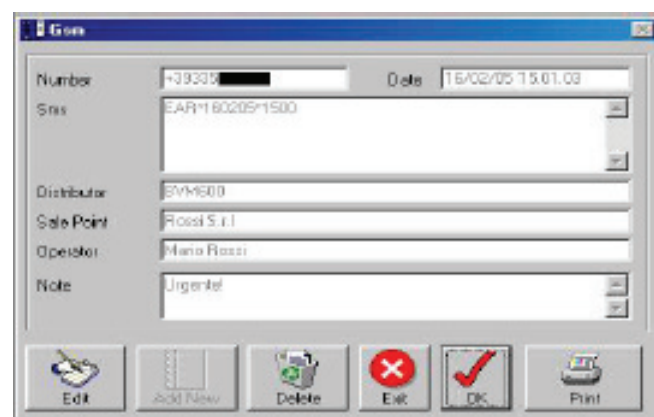


- Nel primo format "Gsm" partendo da destra, mi compare l'elenco dei messaggi ricevuti che sono stati memorizzati nel database del programma.

L'elenco presenta il campo Number, che specifica il numero da cui il messaggio è partito corrispondente ad uno specifico distributore; il campo Data che rileva data ed orario di ricezione del messaggio; il campo SMS che mi presenta l'allarme verificatosi, data ed ora di invio del messaggio; Vending Machine indicante il tipo di D.A.

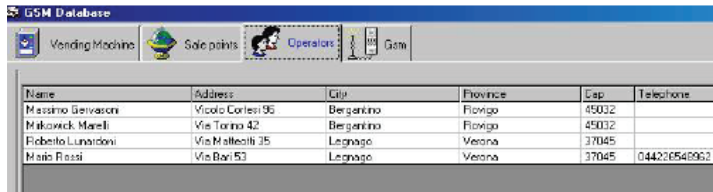
In cui si è verificato l'errore; il campo Sale point che indica dove si trova fisicamente il D.A.; il campo Operator che specifica chi è l'operatore incaricato della manutenzione del distributore ed infine il campo Note dove si troveranno delle eventuali osservazioni.

Cliccando due volte sopra uno dei messaggi mostrati nell'elenco si apre una finestra:



che mi ripresenta i campi sopra descritti e che mi dà la possibilità tramite i tasti sottostanti di aggiungere delle note (tasto EDIT) che poi vado ad inserire premendo il tasto OK, oppure di cancellare il messaggio (tasto DELETE) o ancora di stamparlo (tasto PRINT); con il tasto EXIT ritorno alla schermata precedente.

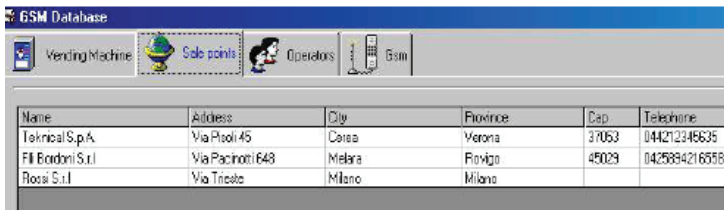
- Nel secondo format "Operators", mi compare l'elenco degli operatori incaricati della manutenzione dei vari D.A., con i relativi dati che gli riguardano (indirizzo, numero di telefono, E-mail ecc.).



Name	Address	City	Province	Cap	Telephone
Massimo Gervasoni	Vicolo Cortesi 96	Bergantino	Pavia	45032	
Mikowick Marelli	Via Torino 42	Bergantino	Pavia	45032	
Roberto Lunardoni	Via Matteotti 35	Legnago	Verona	37045	
Mario Rossi	Via Bari 53	Legnago	Verona	37045	04420560962

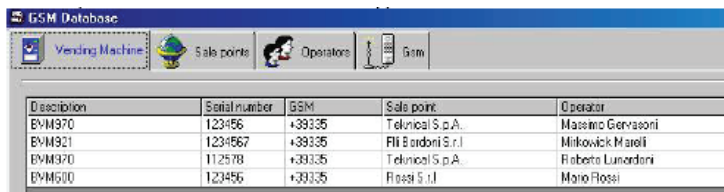
Anche qui cliccando due volte sopra uno degli operatori nell'elenco mi compare una finestra simile alla precedente che mi presenta come possibilità aggiuntive la possibilità di modificare qualsiasi campo e non solo il form note, tramite il tasto EDIT e la possibilità d'inserire un nuovo operatore andando a premere il tasto ADD NEW, l'inserimento andrà poi confermato premendo il tasto OK.

- Nel terzo format "Sale point", mi compare l'elenco dei clienti che hanno almeno un distributore abilitato al servizio di telemetria con i dati per rintracciarli; similmente al format operatori cliccando due volte sopra uno dei clienti elencati compare una finestra che mi presenta i vari campi elencati e che mi dà le stesse possibilità di intervento di quella precedente.



Name	Address	City	Province	Cap	Telephone
Teknical S.p.A.	Via Paoletti 45	Cesena	Verona	37053	044212345635
Fili Bordini S.r.l.	Via Pacinotti 648	Melara	Pavia	45029	0425934216558
Rossi S.r.l.	Via Trieste	Milano	Milano		

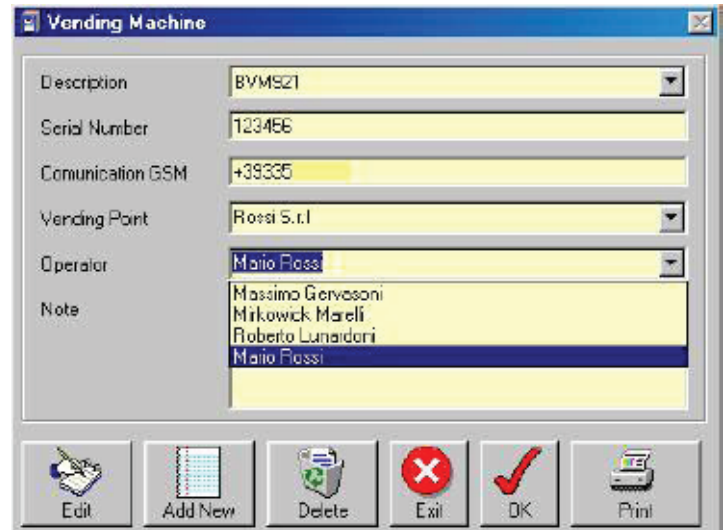
- Nel quarto format "Vending machine", mi compare l'elenco dei distributori con i campi: "Description" che mi indica il tipo della macchina, "Serial number" che mi riporta il numero di serie, "GSM" che indica il numero della scheda SIM presente nel D.A., "Sale point" indicante presso quale cliente si trova il distributore, "Operator" che specifica il tecnico addetto a quello specifico distributore, e infine il campo "Note" dove si trovano eventuali appunti.



Description	Serial number	GSM	Sale point	Operator
BVM370	123456	+39335	Teknical S.p.A.	Massimo Gervasoni
BVM321	1234567	+39335	Fili Bordini S.r.l.	Mikowick Marelli
BVM370	112578	+39335	Teknical S.p.A.	Roberto Lunardoni
BVM500	123456	+39335	Rossi S.r.l.	Mario Rossi

- Cliccando due volte su uno dei distributori elencati, mi si apre una finestra che come le precedenti mi presenta i campi precedentemente elencati, con l'importante differenza che andando a modificare una scheda con il tasto Edit oppure ad aggiungere un nuovo D.A. Con il tasto Add New, i campi Sale point ed Operator mi consentono di inserire solamente una delle corrispondenti voci elencate nei format precedentemente descritti, mentre alla voce Description devo selezionare una delle tipologie di macchine previste nell'elenco a tendina.

NB: nel caso si desiderino inserire nuovi elementi nell'elenco dei D.A. Bisogna prima andare ad inserire gli eventuali nuovi Operatori e nuovi Sale Points nei rispettivi format e successivamente le nuove Vending Machine; questo per evitare che al momento di abbinare i dati dell'operatore e del sale point, nella creazione del nuovo vending machines non ci si trovi a tentare di inserire una voce non presente nella lista di inserimento.



Vending Machine

Description: BVM321

Serial Number: 123456

Communication GSM: +39335

Vending Point: Rossi S.r.l.

Operator: Mario Rossi

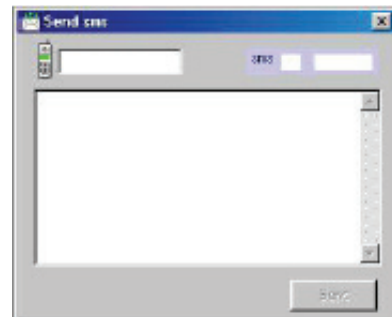
Note:

Buttons: Edit, Add New, Delete, Exit, OK, Print

Importante: Quando aggiungo un nuovo D.A. nel campo "Comunicazione GSM" devo ASSOLUTAMENTE scrivere il numero aggiungendo +39 davanti.

Sezione Send SMS

La presente sezione offre la possibilità di spedire un SMS inserendo nella casellina con l'icona del cellulare il numero a cui inviarlo e scrivendo nella casella più grande il testo del messaggio, presentandomi in alto a destra anche un contatore che mi indica il numero di caratteri immessi (2° numero), ed il numero totale di caratteri disponibili (1° numero).



Send sms

Number: []

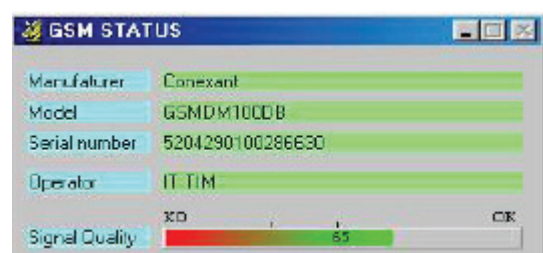
Message: []

Buttons: Send

Una volta completato il testo del messaggio premendo il tasto SEND questo viene inviato al numero selezionato.

Sezione Status

La presente sezione fornisce alcune informazioni sul Modem e sulla connessione di cui le più importanti sono l'operatore della scheda inserita nel Modem (Campo "Operator") ed il campo "Signal Quality" che mi dà una indicazione della potenza del segnale di rete presente in quel momento.



GSM STATUS

Manufacturer: Conexant

Model: GSM04100DB

Serial number: 5204290100286630

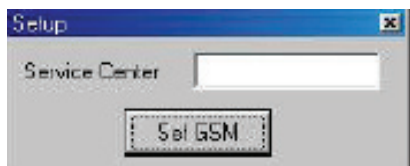
Operator: IT TIM

Signal Quality: 55

Buttons: OK

Sezione Setup

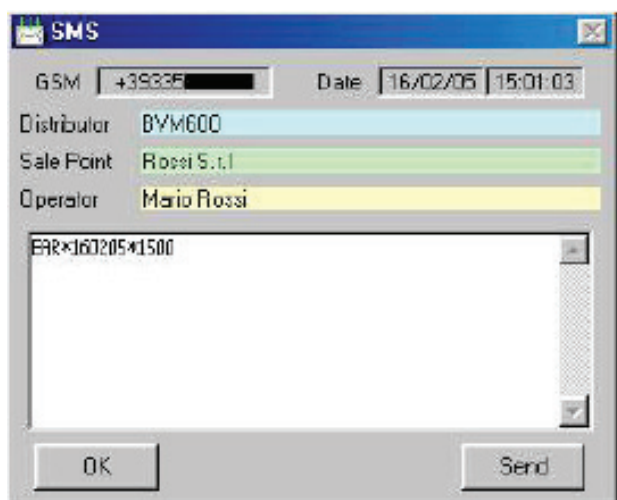
In questa sezione vado ad inserire il numero del centro servizi dell'operatore prescelto, scrivendolo nell'apposita finestrella e premendo poi il tasto Set GSM.



Ricezione di una Segnalazione di Allarme

Quando ricevo un messaggio di allarme da parte di un distributore, mi si aprirà una finestra sul desktop del computer che mi indica da quale numero mi è stato spedito, in che data ed a che ora mentre nella casella più grande compare il tipo di allarme e quando si è verificato.

Inoltre se corrispondente ad uno dei numeri dei distributori memorizzati nel database del programma mi verrà anche indicato il tipo di macchina (Distributor), Cliente presso cui si trova il D.A. (Sale Point) e l'operatore addetto (Operator).



A questo punto ho la possibilità di memorizzare l'SMS ricevuto nell'elenco del format "GSM" del database (tasto OK) oppure di inoltrare il messaggio all'operatore addetto (tasto Send) e poi nella finestra che mi appare di nuovo premendo Send.

7.3.18.2 Telemetria Modules

Attraverso un'opzione sarà possibile abilitare questa gestione. Per le specifiche vedere protocollo TROLL/Modules

7.3.19 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]

7.4 MANUTENZIONE

Si entra in manutenzione premendo il tasto 'Service' (Fig.7.1).

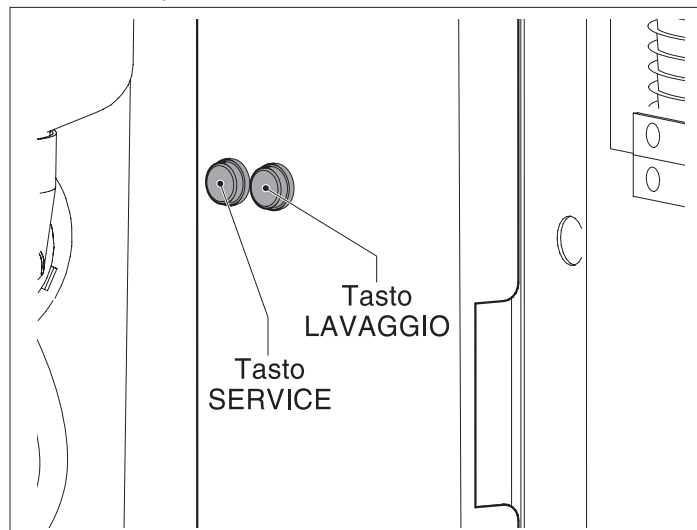
Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx', in cui xxx visualizza la temperatura della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.

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.

Per effettuare il lavaggio premere il tasto LAVAGGIO.

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



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	Sgancia una palette
Ruota colonna	Permette la rotazione della colonna
Bicchiere	Sgancio bicchiere
Lav 1° FB	Lavaggio 1° pistone FB
Lav 2° FB	Lavaggio 2° pistone FB
Reset deconta	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.

Tastiera selezione diretta versione Espresso

prova completa selezione (caldo o freddo)	10	11	Reset allarmi (caldo o freddo)
Scorrimento allarmi	1		
Rotazione gruppo caffè	2		
Rotazione colonna bicchieri	3		
Prova sgancio bicchiere	4		
Movimentazione braccio bicchiere	5		
Riempimento tubi MDB	6		
Svuotamento tubi MDB	7		
Test ingressi o conferma svuotamento tubi MDB	8		
Mostra battute totali per 5 secondi	9		
snack			
Prova solo acqua	Prova senza zucchero	Prova macinino	Prova mixer
5	6	7	Reset decontatori

Tastiera selezione diretta versione Solubile

prova completa selezione (caldo o freddo)	10	11	Reset allarmi (caldo o freddo)
Scorrimento allarmi	1		
	2		
Rotazione colonna bicchieri	3		
Prova sgancio bicchiere	4		
Movimentazione braccio bicchiere	5		
Riempimento tubi MDB	6		
Svuotamento tubi MDB	7		
Test ingressi o conferma svuotamento tubi MDB	8		
Mostra battute totali per 5 secondi	9		
snack			
Prova solo acqua	Prova senza zucchero		Prova mixer
5	6	7	Reset decontatori

8.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

8.1 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 5.0 NORME PER LA SICUREZZA e al capitolo 6.0 INSTALLAZIONE del presente libretto.

8.1.1 Manutenzione consigliata

  La Bianchi 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 *	•				
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.



8.1.2 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

8.1.3 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 8.2.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (Fig.8.1 e Fig.8.2)

asportare e lavare accuratamente:

- convogliatori e scivoli polveri (Fig.8.3-pos.1)
- convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4) e ghiera (5)

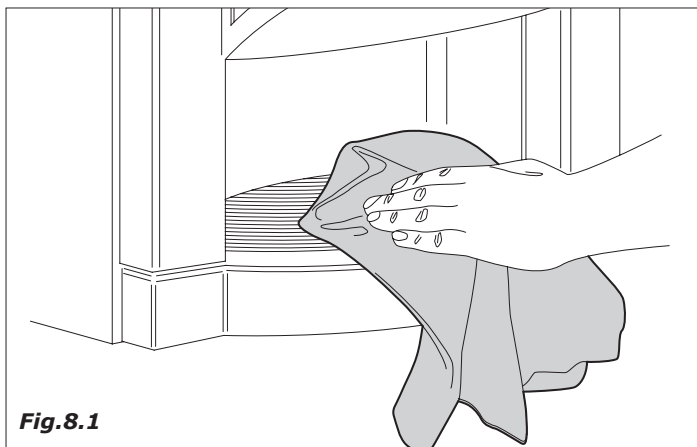


Fig.8.1

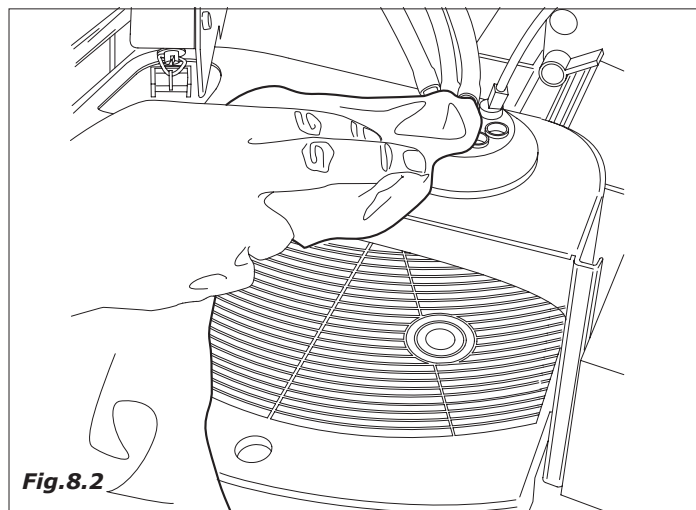


Fig.8.2

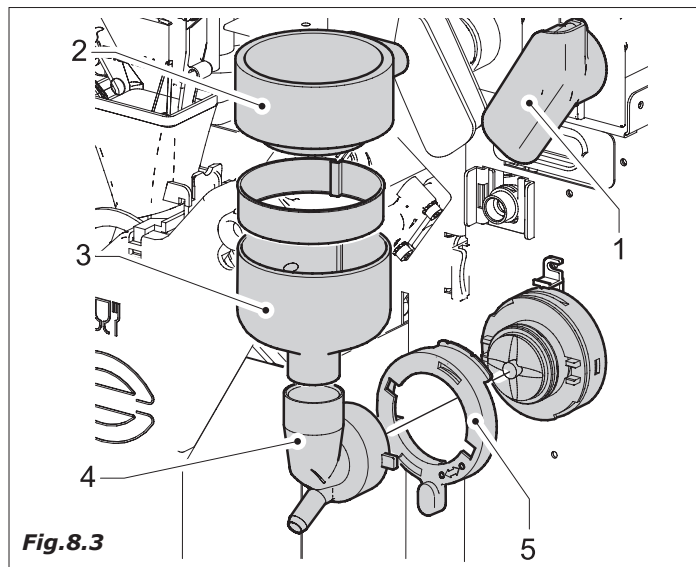


Fig.8.3

- tubi di erogazione al silicone
- vano erogazione (Fig.8.4)
- scivolo e imbuto caffè (Fig.8.5)

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.8.6).

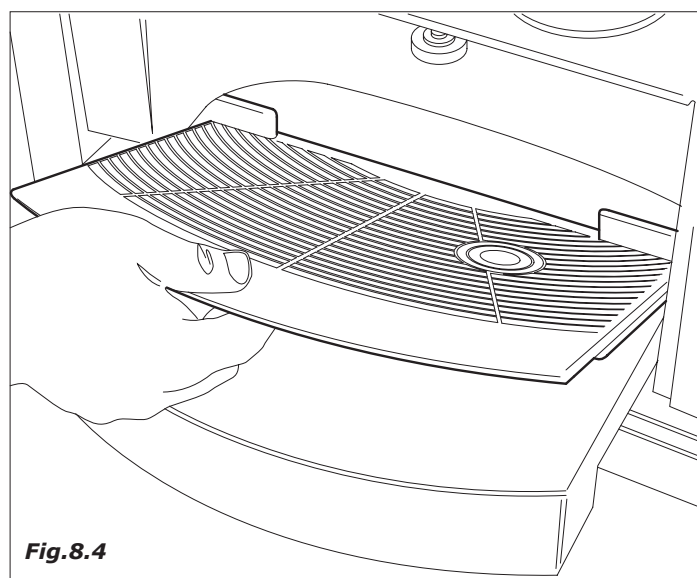
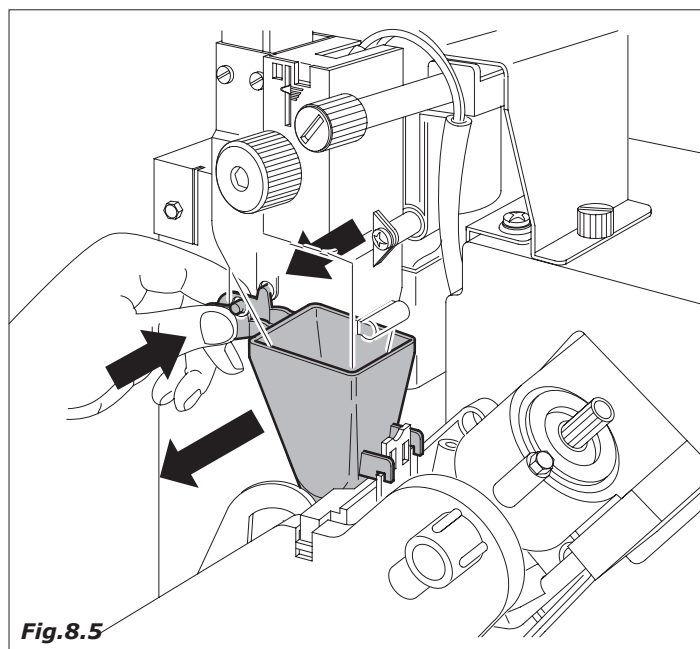


Fig.8.4

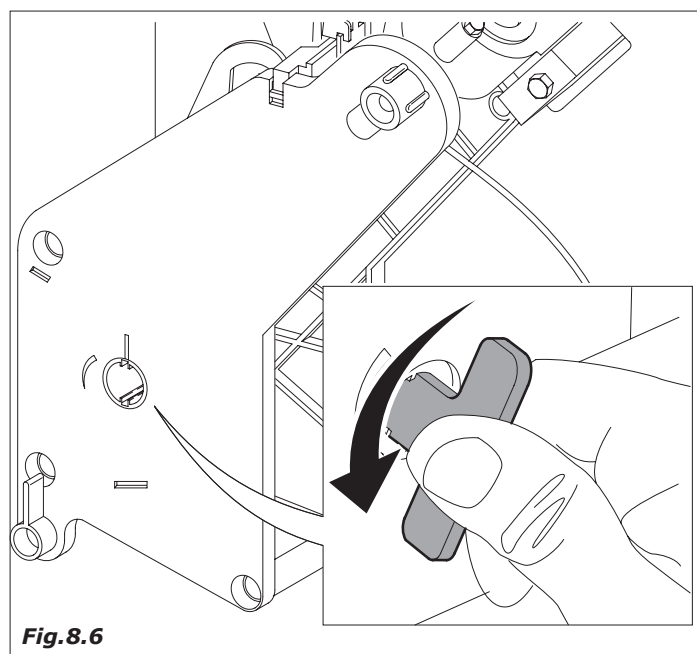


Fig.8.6

- Vuotare i secchi fondi liquidi, pulirli e/o sostituirli (Fig.8.7).
- Sostituire il sacco dei fondi caffè (versioni caffè in grani) (Fig.8.8).

Ultima operazione: raccolta della moneta.

8.1.4 Pulizia settimanale

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 erogazione (Fig.8.9).

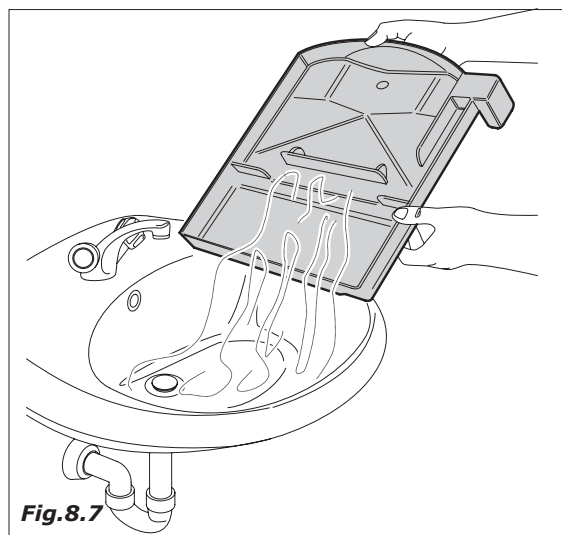


Fig.8.7

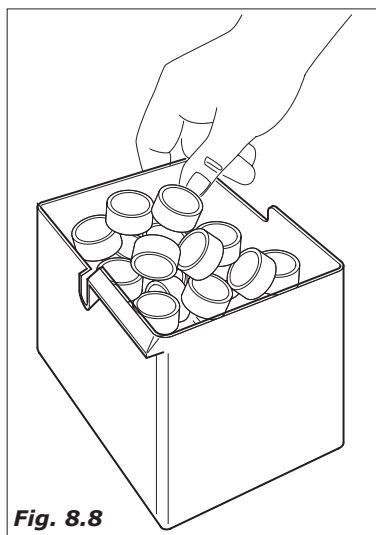


Fig. 8.8

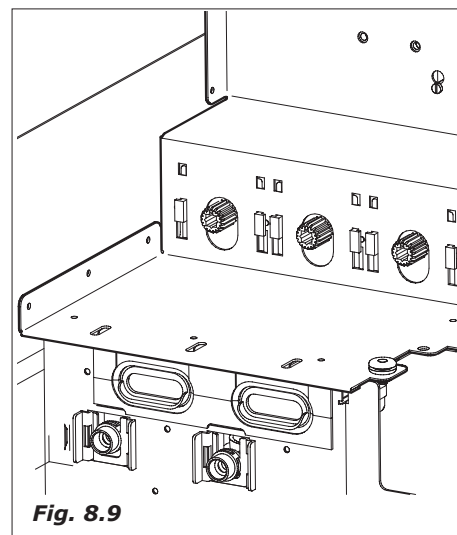


Fig. 8.9

8.1.5 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 6.6*.

8.1.6 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 6.5*

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. 8.10*).

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).

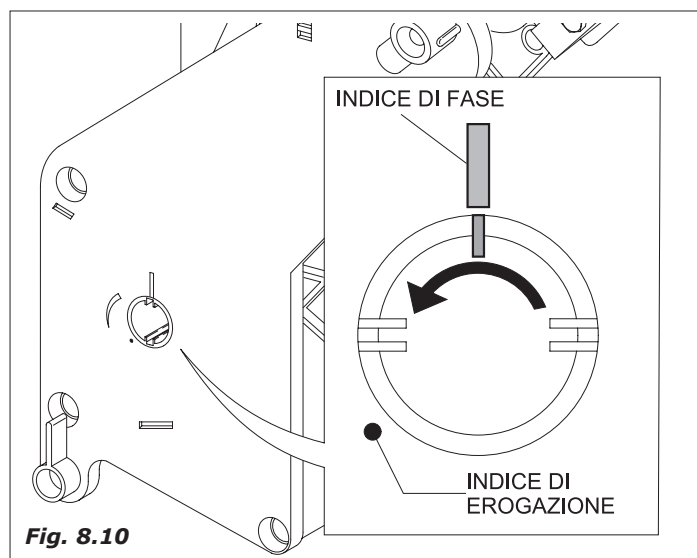


Fig. 8.10



8.2 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

8.2.1 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 sterminatori 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:

- 1 sul posto in cui è installato il distributore automatico
- 2 presso l'azienda che gestisce il servizio

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.

8.2.2 Controllo temperatura

- regolare la temperatura del distributore in accordo con le specifiche raccomandate dai produttori del cibo contenuto nel distributore
- i cibi generalmente si conservano in modo appropriato ad una temperatura inferiore agli 8°C
- i panini, specificatamente, è opportuno conservarli ad una temperatura che può oscillare dai 3°C ai 5°C
- ovviamente questi prodotti devono essere trasportati in contenitori termici appropriati

INFORMAZIONI GENERALI SUI PRODOTTI DISTRIBUITI

- controllare sempre la data di scadenza
- controllare sempre l'ermeticità delle confezioni
- ricordare che il cibo deve essere sempre conservato ad almeno 15 cm di altezza da terra
- durante il caricamento non toccare mai i bicchieri ma farli sempre scivolare fuori dalla confezione
- durante il caricamento non toccare mai i cucchiaini ma farli sempre scivolare fuori dalla confezione
- Evitare di conservare i prodotti solubili per lungo tempo o in ambienti assolati, umidi.

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 Vending Group.			●
*La Bianchi ha predisposto dei kit specifici appositamente studiati per ogni modello di distributore.			



8.3 Regolazioni

8.3.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

- Temperatura caffè nel bicchiere di circa 78°C per 38 cc di prodotto erogato.
- Temperatura prodotti solubili nel bicchiere di circa 73°C.
- Grammatura polvere di caffè circa 7,0 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.8.11).

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 8.11).

La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.

- **Regolazione del grado di macinatura.** Ruotare la vite (Fig.8.12) 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

8.3.2 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 nella PROGRAMMAZIONE.

Per problemi legati alla formazione di calcare si possono avere riduzioni sulla portata di acqua delle elettrovalvole solubili.

- Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata (Fig.8.13).

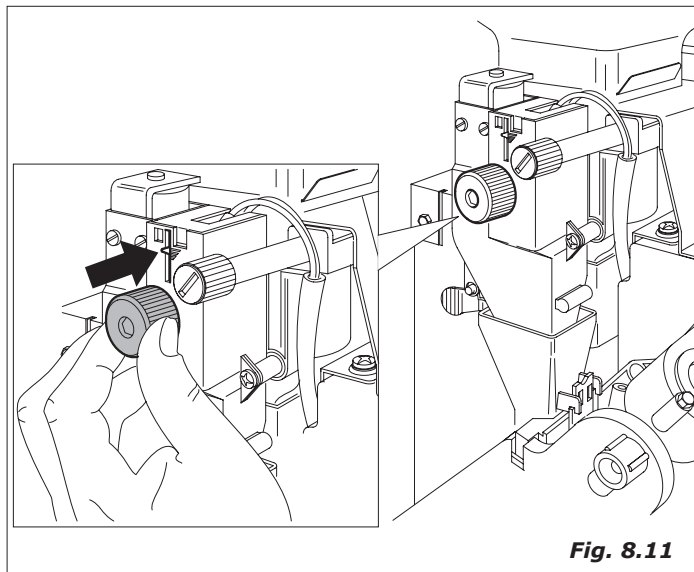


Fig. 8.11

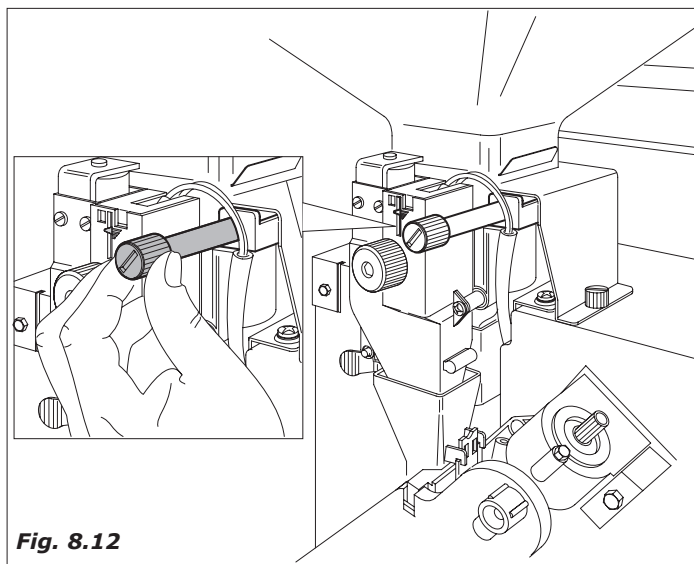


Fig. 8.12

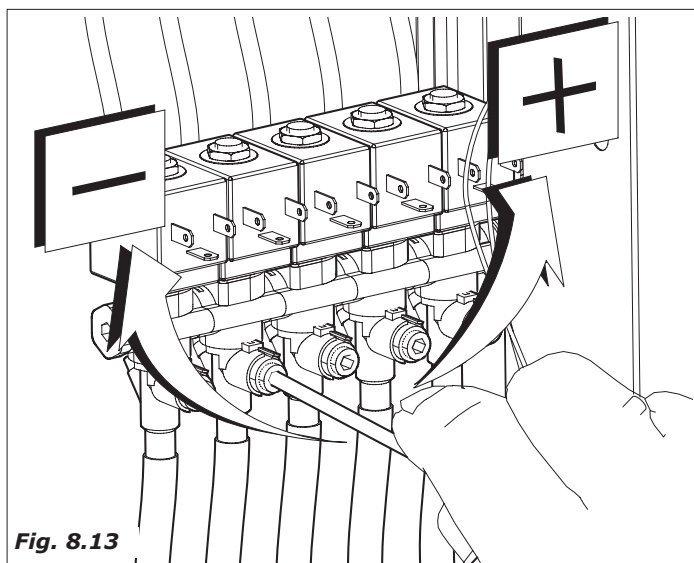


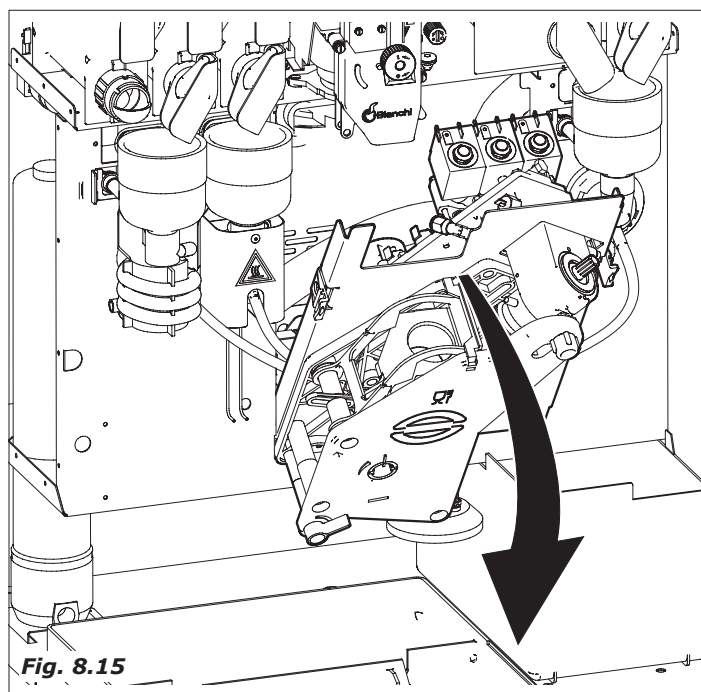
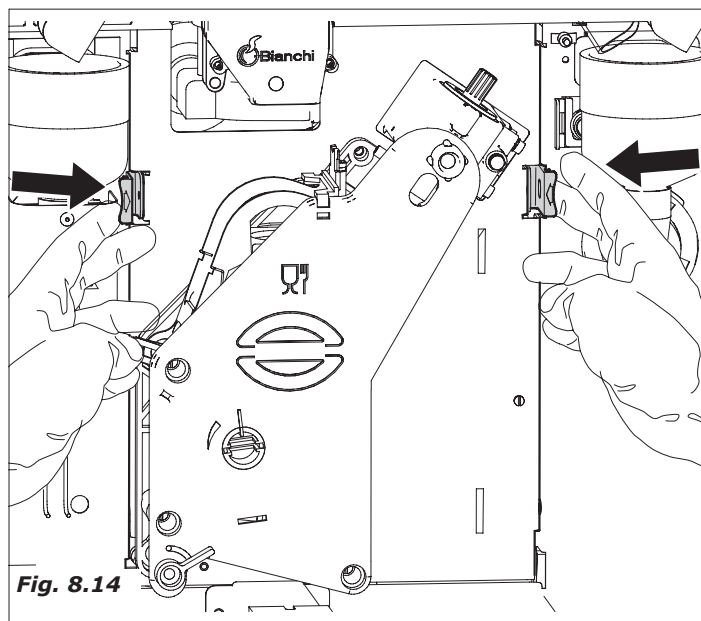
Fig. 8.13

8.3.3 Accesso alle parti interne

Per accedere alle parti interne del distributore automatico (pompe, caldaia caffè espresso, elettrovalvole, connessioni elettriche, etc.):

- Togliere l'imbuto caffè come indicato in Fig. 8.5
- Agire sulle due levette per sganciare il pannello frontale (Fig. 8.14) ed estrarlo sostenendolo fino all'escursione completa (fig.8.15)

Dopo aver effettuato le eventuali operazioni di manutenzione sollevare il pannello completo fino alla corretta posizione verticale.



Filtro decalcificatore BRITA (Opzionale)

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 ottimizare 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.

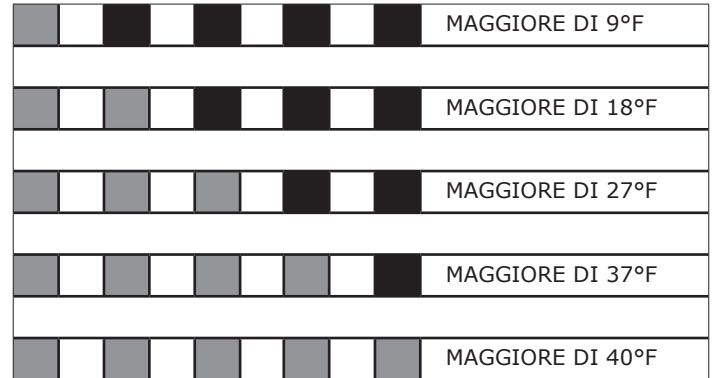
Dato che la IER è una resina a debolmente acida, viene rimossa solo la durezza temporanea (Il grado di acidità è dato dalla concentrazione di H⁺). Il carbone attivo granulato (GAC) viene prodotto dai gusci delle noci di cocco che vengono carbonizzati ed attivati in forno.

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

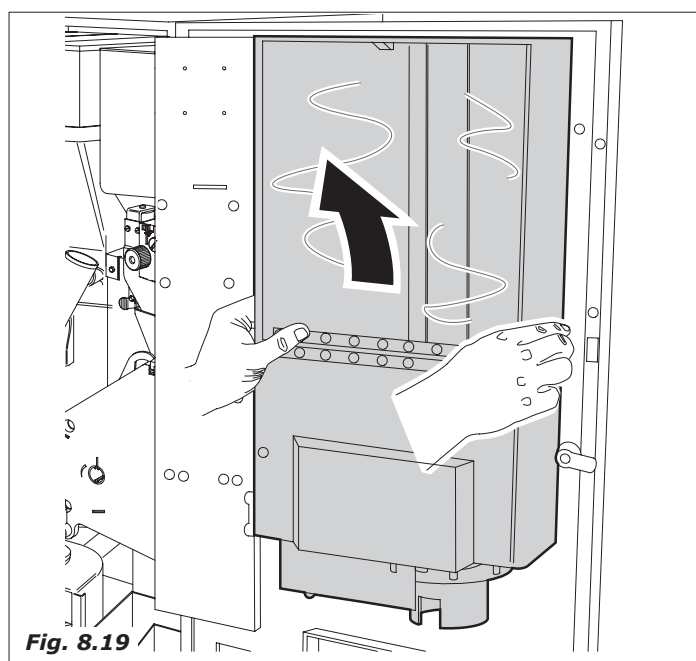
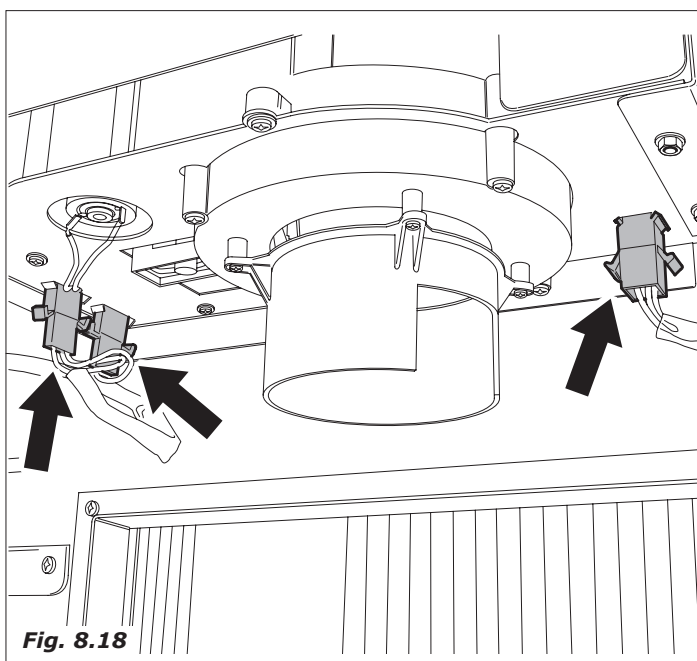
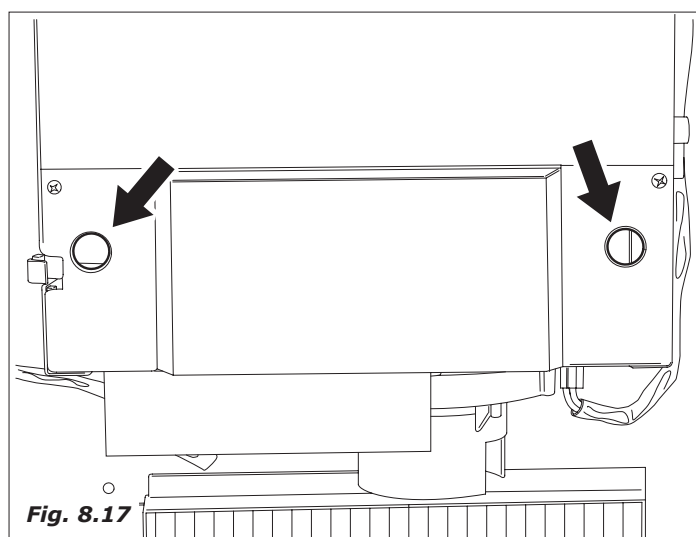
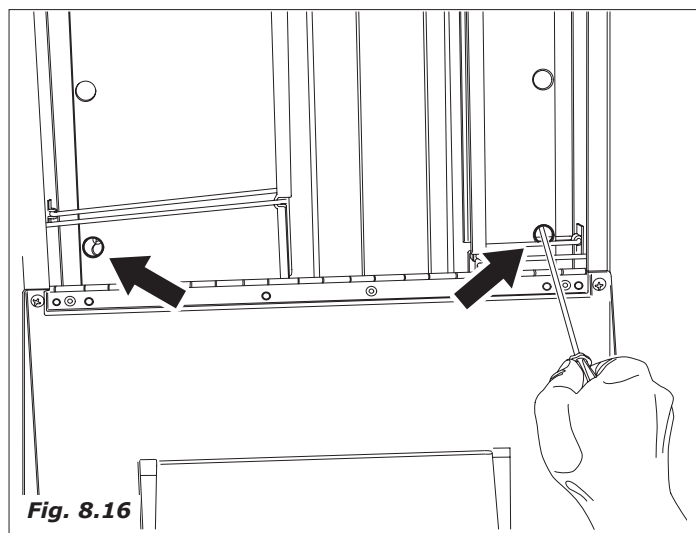


8.4 Sostituzione della lampada al neon.

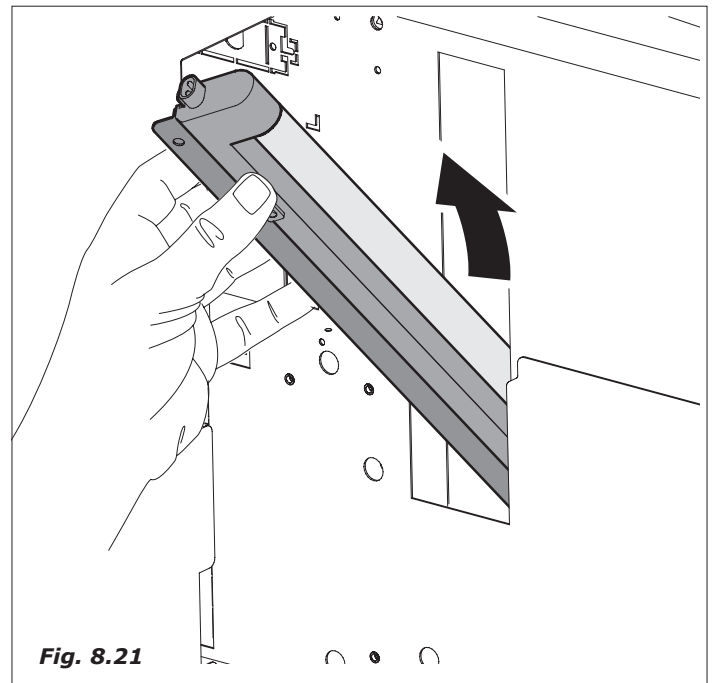
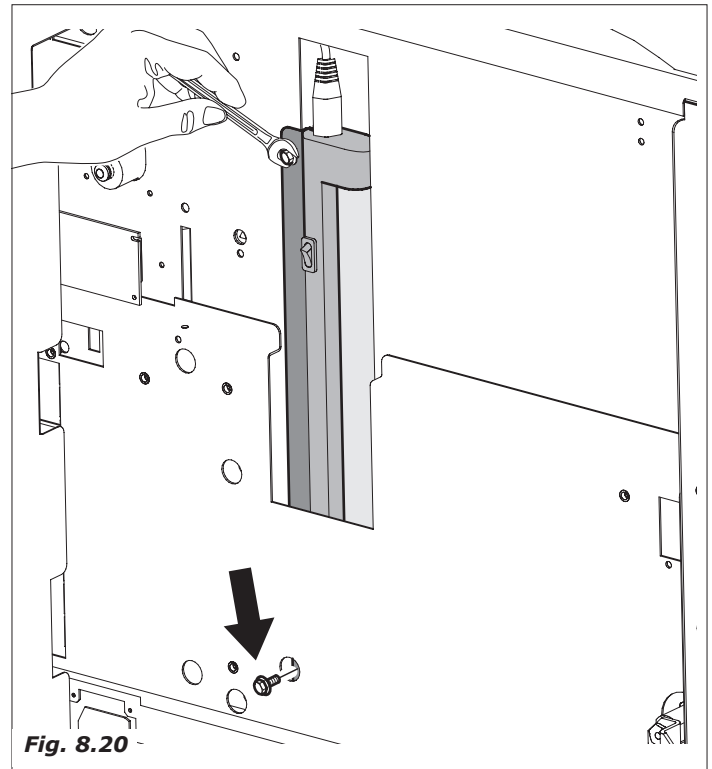


Prima di iniziare qualsiasi operazione a bordo macchina accertarsi di aver disinserito l'alimentazione elettrica del distributore.

- Togliere i bicchieri contenuti nel distributore bicchieri lineare.
- Nel vano bicchieri, individuare i due fori laterali di accesso alle viti (Fig.8.16) e con un cacciavite a stella medio con gambo lungo, allentarle senza estrarle.
- Richiudere lo sportello trasparente ed individuare i due fori di accesso alle viti (Fig. 8.17) quindi allentarle senza estrarle.
- Staccare i tre conettori elettrici (Fig.8.18).
- Sollevare ed estrarre dalla sede il distributore bicchieri (Fig.8.19).



- Svitare le due viti indicate in Fig. 8.20 ed estrarre la lampada completa di supporto (fig.8.21).
- Sostituire quindi la lampada al neon.
- Rimontare il supporto completo della nuova lampada e fare attenzione, prima di fissarlo con le due viti, al corretto posizionamento della lampada (Fig.8.20). Prestare attenzione al posizionamento ed al fissaggio della vite inferiore.
- Verificare il corretto funzionamento.
- Procedere al montaggio degli altri particolari seguendo la procedura inversa.





8.5 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.
- Scaricare tutti i prodotti dai contenitori (Fig.8.22).
- 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 cellopan (Fig.8.23)
- Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

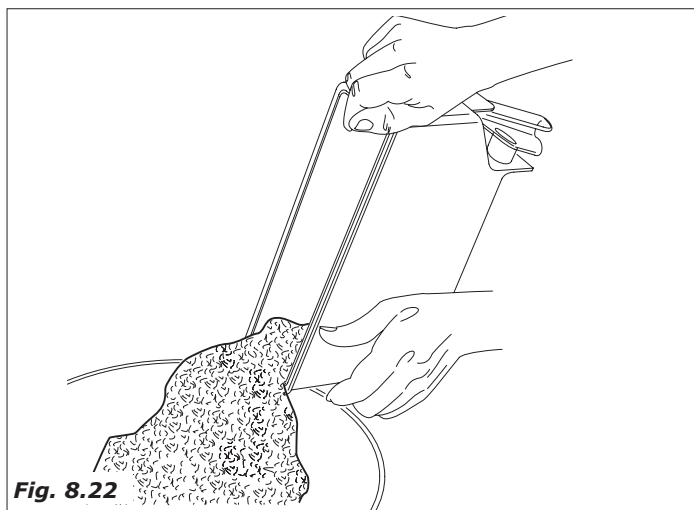


Fig. 8.22

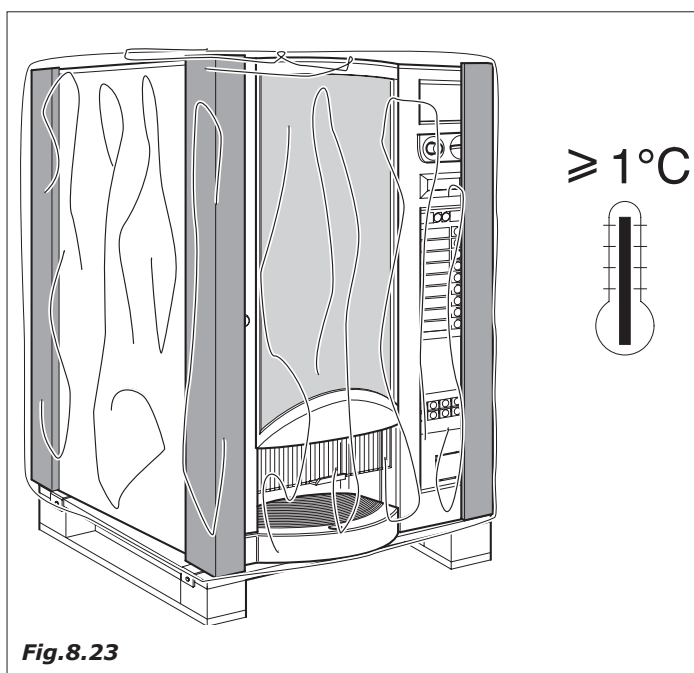


Fig.8.23



9.0 ACCESSORI

9.1 Kit mobile base

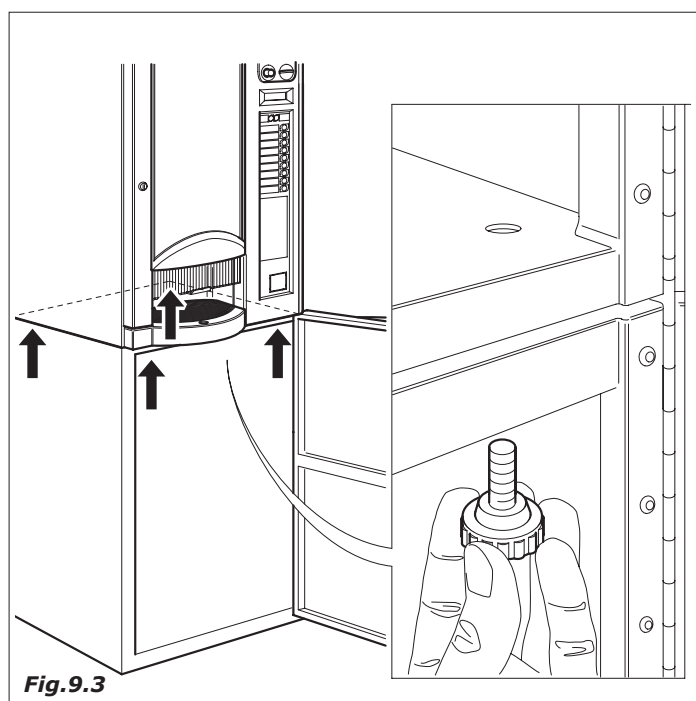
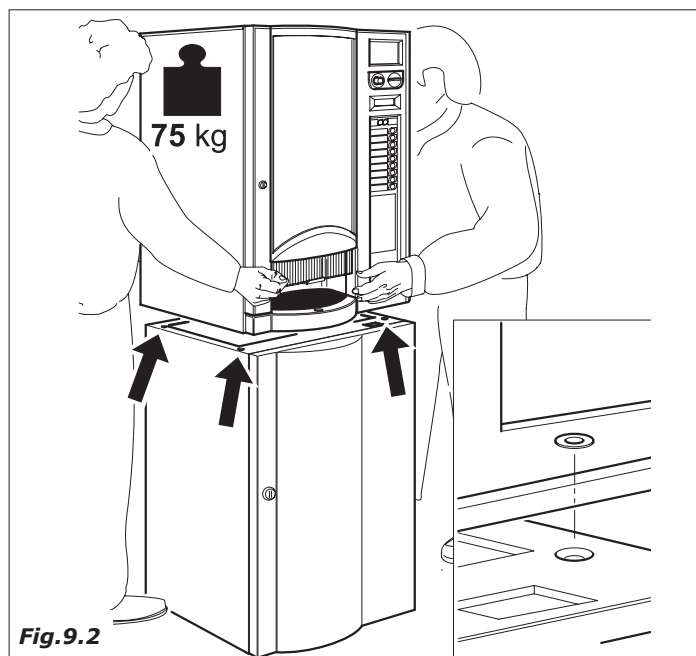
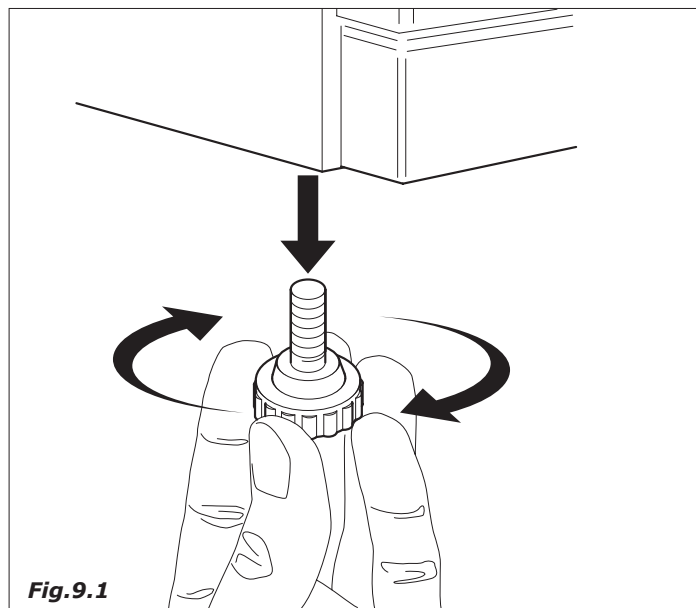
È disponibile, a richiesta, un mobile base a cui sovrapporre il distributore automatico modello BVM921.

Nel kit sono contenuti:

- scivolo di scarico fondi caffè
- secchi raccolta liquidi di scarico (2)
- microinterruttore e galleggiante "Troppo pieno"

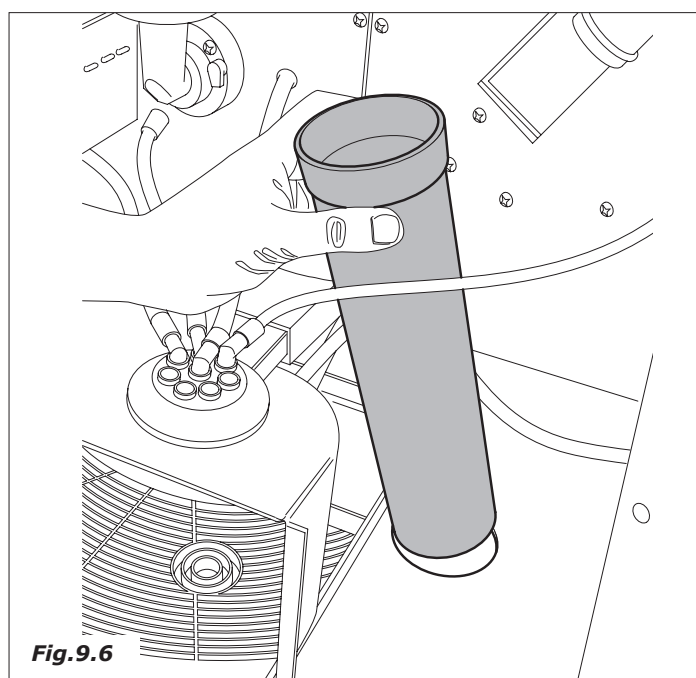
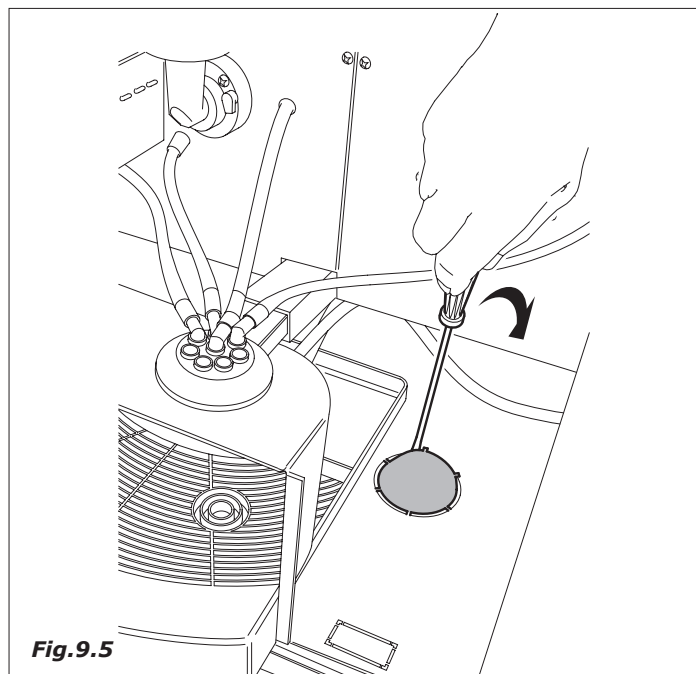
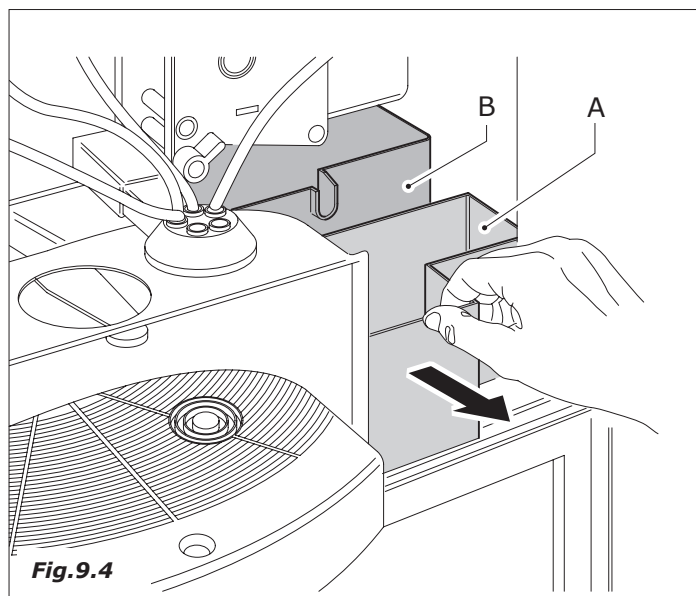
Per il montaggio e l'abbinamento del mobile con il distributore procedere ne modo seguente:

- togliere i 4 piedini montati sul modello da tavolo (*Fig.9.1*)
- sovrapporre il distributore e mettere in corrispondenza i 4 inserti filettati con i 4 fori (*Fig.9.2*)
- utilizzare i 4 piedini, precedentemente svitati, per fissare il distributore al mobile (*Fig.9.3*)



9.1.1 Inserimento scivolo di scarico fondi caffè

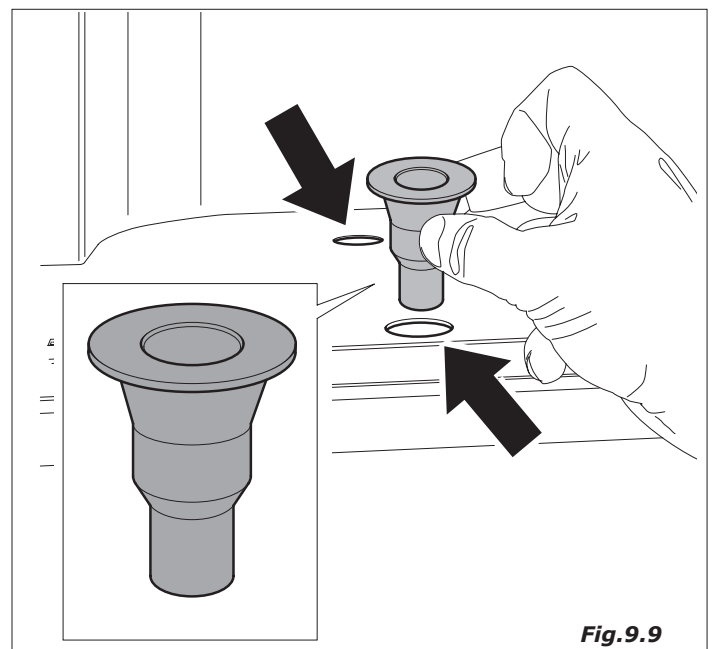
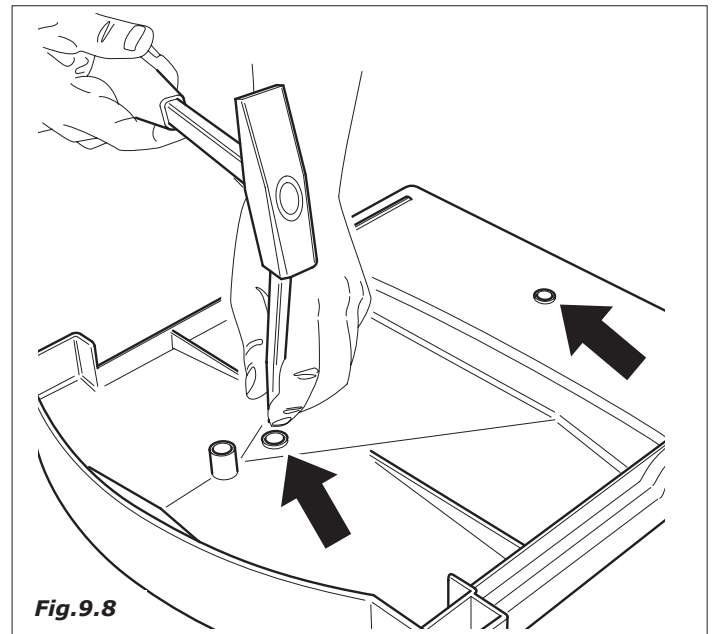
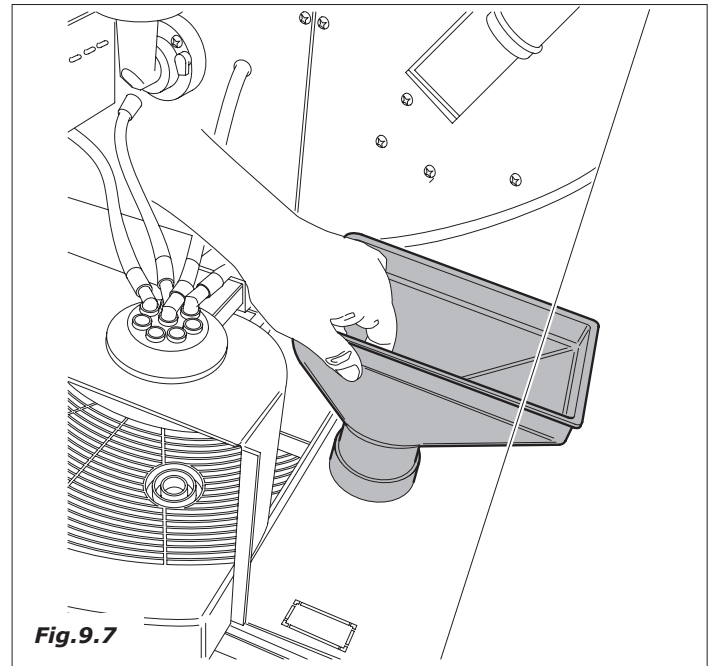
- Togliere il contenitore delle monete (*Fig.9.4-pos.A*) e quello fondi caffè (*B*) presente nel distributore versione tavolo.
- Smontare il gruppo caffè
- Asportare il dischetto sul fondo del distributore rompendo le alette che lo tengono unito (*Fig.9.5*).
- Inserire il tubo convogliatore nella sede che si è appena creata (*Fig.9.6*).



- Inserire nell'alloggiamento superiore del tubo lo scivolo di raccolta dei fondi (Fig.9.7).
- A questo punto, rimontare il gruppo caffè precedentemente smontato.

9.1.2 Raccolta fondi liquidi

- Togliere la vaschetta di raccolta fondi liquidi capovolgerla e praticare due fori di scarico (Fig. 9.8).
- Posizionare i due imbuti, forniti in dotazione, nei due fori predisposti sul basamento (Fig.9.9).
- Riposizionare la vaschetta raccolta fondi liquidi.
- Inserire i tubi di silicone forniti in dotazione sugli imbuti e convogliarli nei secchi di raccolta liquidi.



- Inserire nel secchio il galleggiante che segnala il massimo livello di liquido.
- Qualora il distributore sia collegato alla rete idrica, montare il microinterruttore sulla squadretta indicata (*Fig.9.10-pos.A*), collegarlo in serie, con il cablaggio fornito, all'elettrovalvola di entrata acqua (*Fig.9.11*).
- Viceversa, quando il distributore è provvisto del serbatoio autonomo, il microinterruttore del galleggiante deve essere collegato al cablaggio del microinterruttore già presente sulla vaschetta liquidi (*Fig.9.12*).

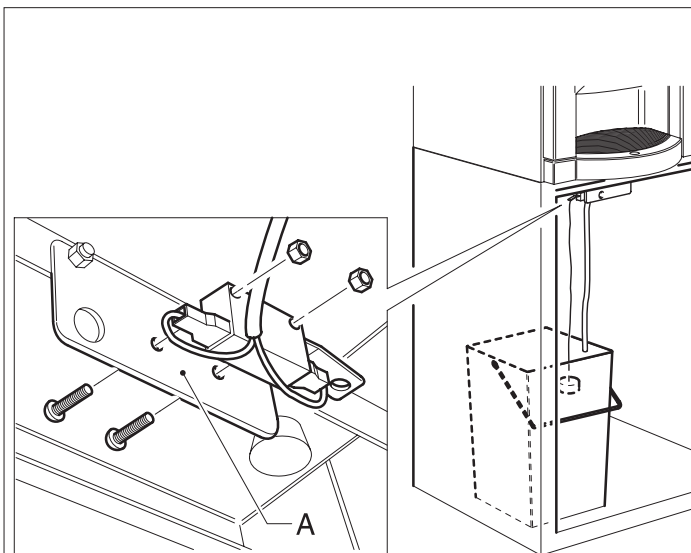


Fig.9.10

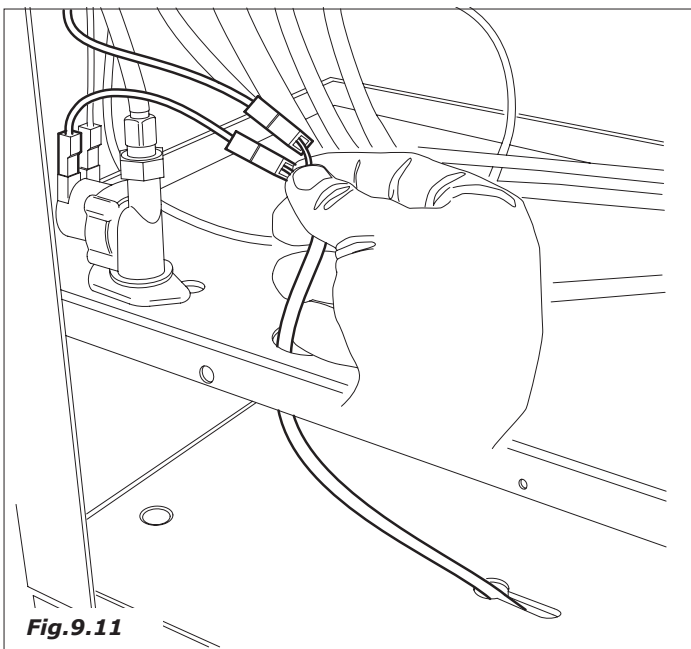


Fig.9.11

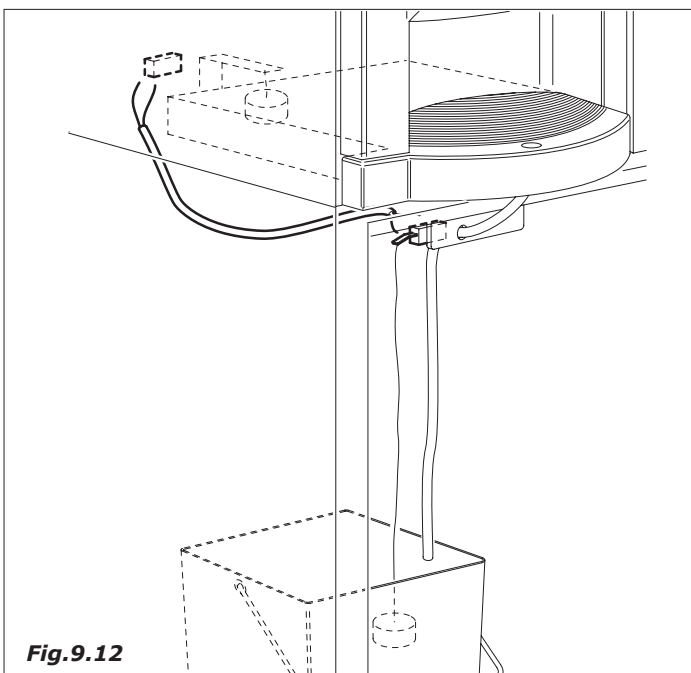
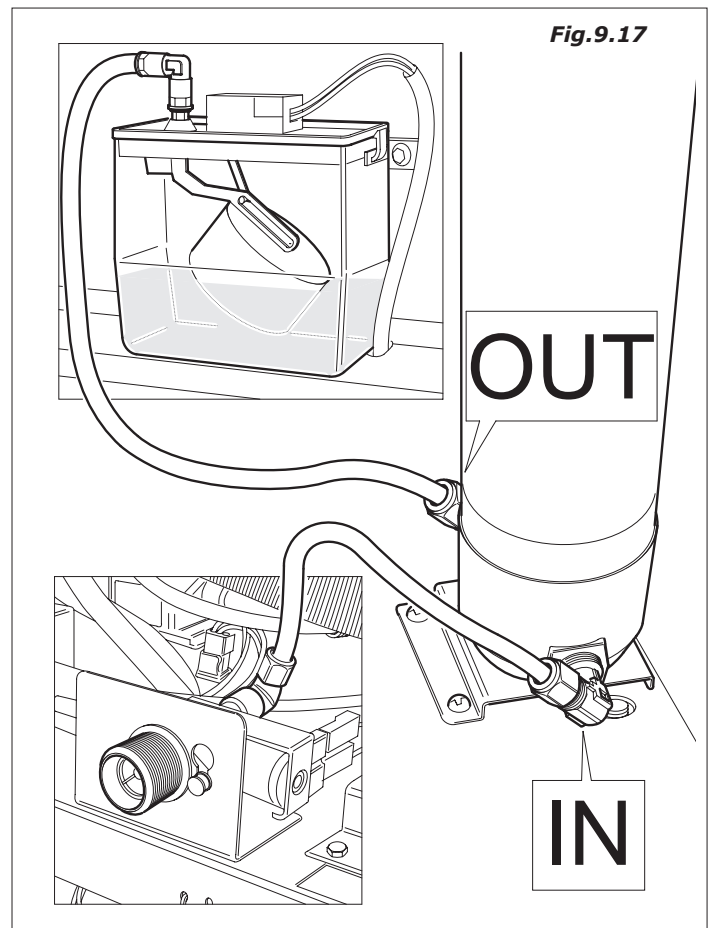
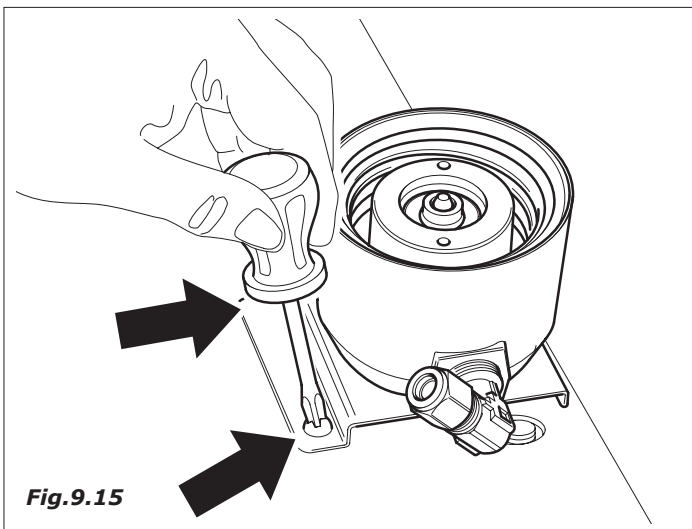
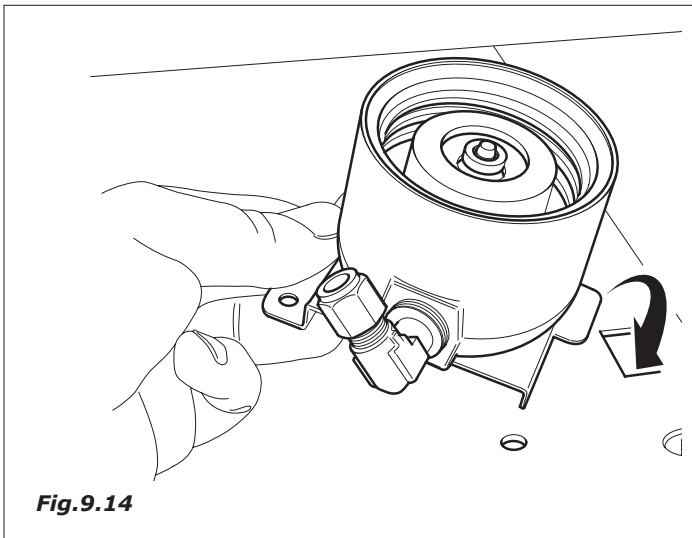
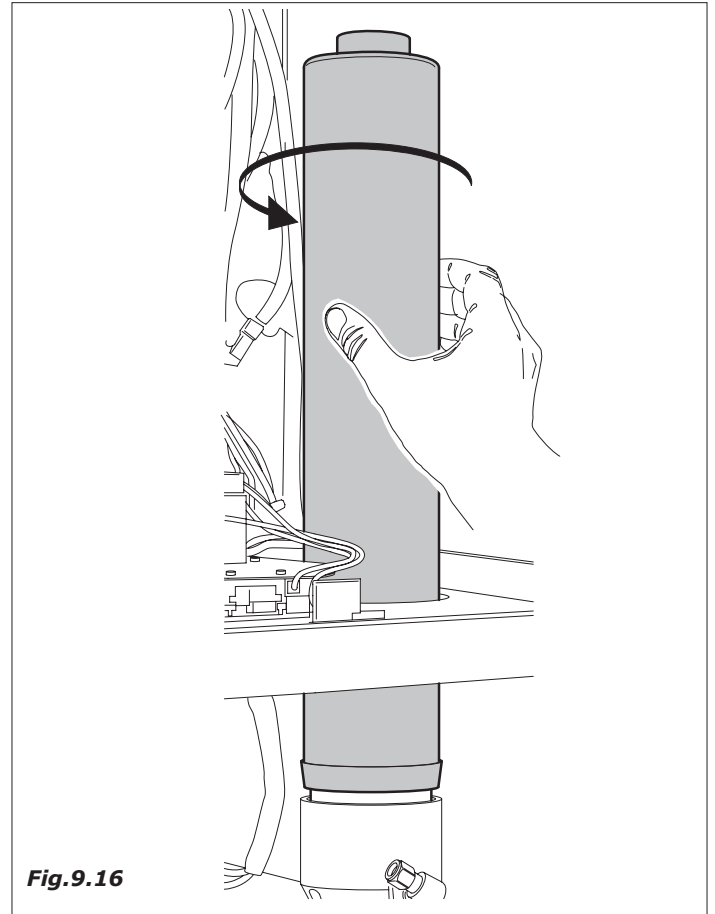
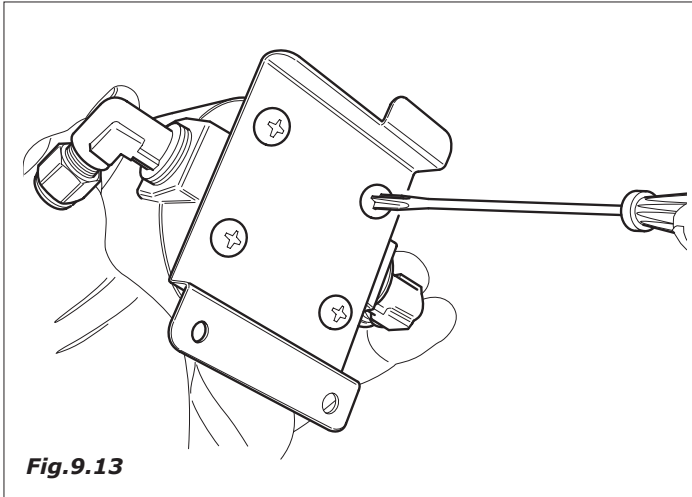


Fig.9.12

9.2 Montaggio filtro BRITA

- Montare il coperchio sulla piastrina con 4 viti (Fig.9.13).
- Inserire il tutto sull'asola nel fondo del mobile (Fig.9.14).
- Fissare la piastrina, con il coperchio montato, con le due viti fornite (Fig.9.15).
- Inserire il filtro BRITA AquaQuell 06-BC (Fig.9.16).
- Inserire il tubo in silicone fornito, nel raccordo di entrata acqua (IN) e collegarlo con l'elettrovalvola entrata rete acqua (Fig.9.17).
- Inserire l'altro spezzone di tubo sul raccordo posteriore (OUT) fino alla vaschetta acqua (galleggiante) (Fig.9.17).



9.3 Filtro decalcificatore in acciaio inox (solo nella versione con allacciamento alla rete idrica)



9.3.1 Installazione

- Montare e fissare il filtro decalcificatore sulla parete posteriore del mobile base (Fig.9.18).
- Far passare i tubi di entrata e mandata del filtro attraverso le aperture predisposte (Fig.9.19).
- Staccare il tubo dell'elettrovalvole di entrata ed al suo posto inserire il tubo di entrata del filtro (Fig.9.20).
- Collegare il tubo di mandata del filtro decalcificatore alla vaschetta dopo aver staccato il tubo già presente (Fig.9.21).

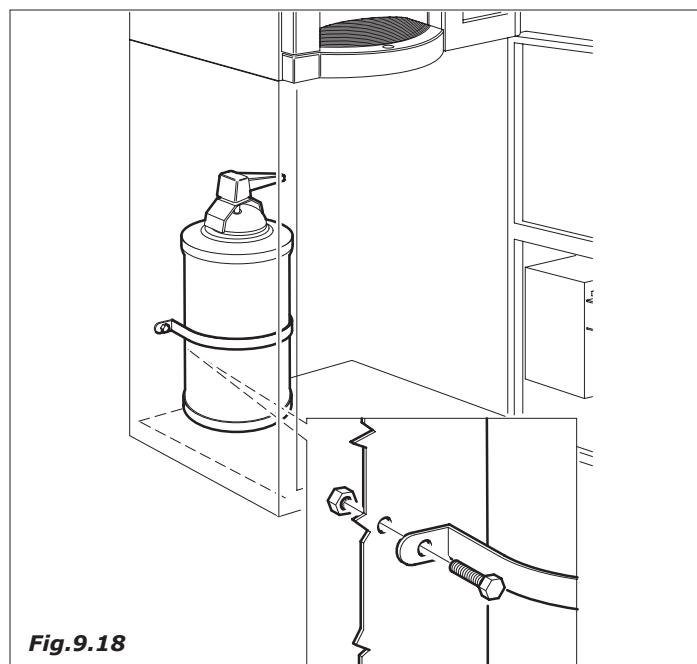


Fig.9.18

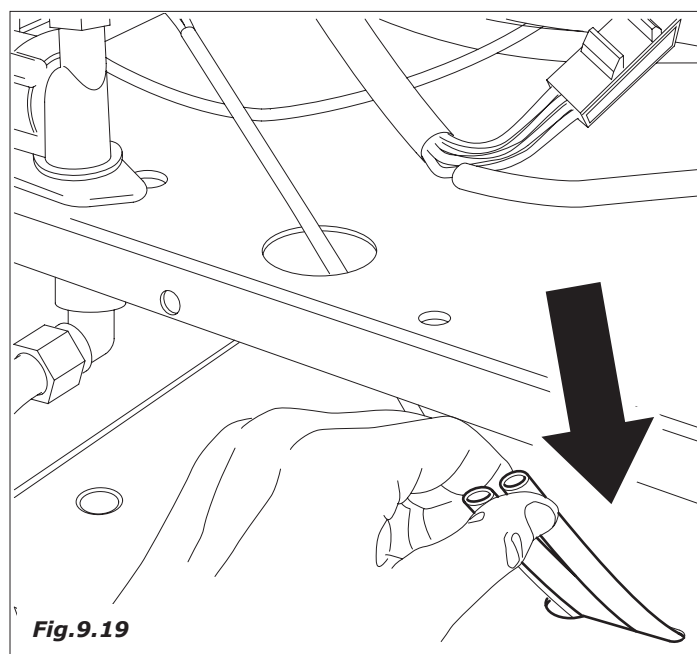


Fig.9.19

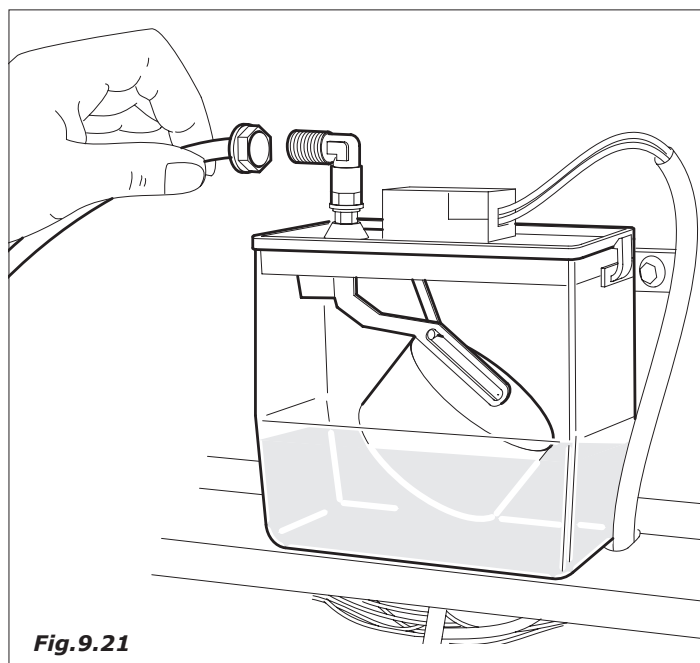


Fig.9.21

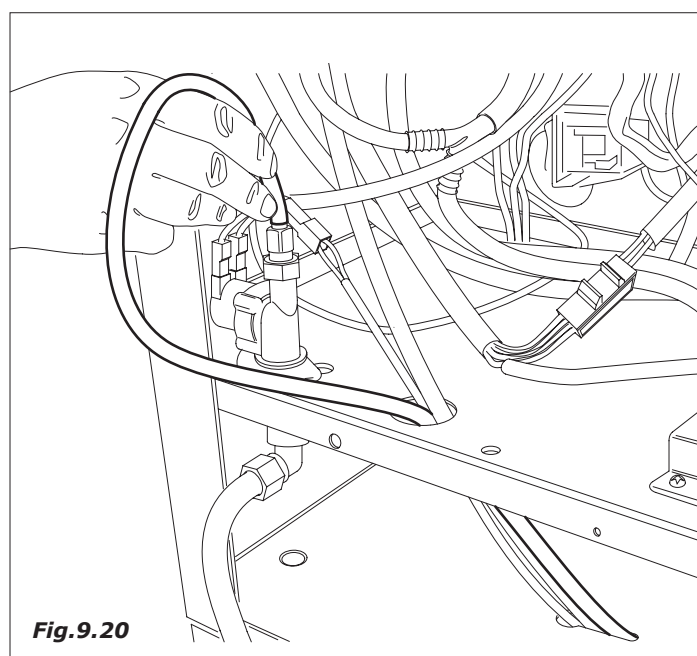


Fig.9.20

9.4 Lavaggio resine decalcificatore (disponibile come kit)

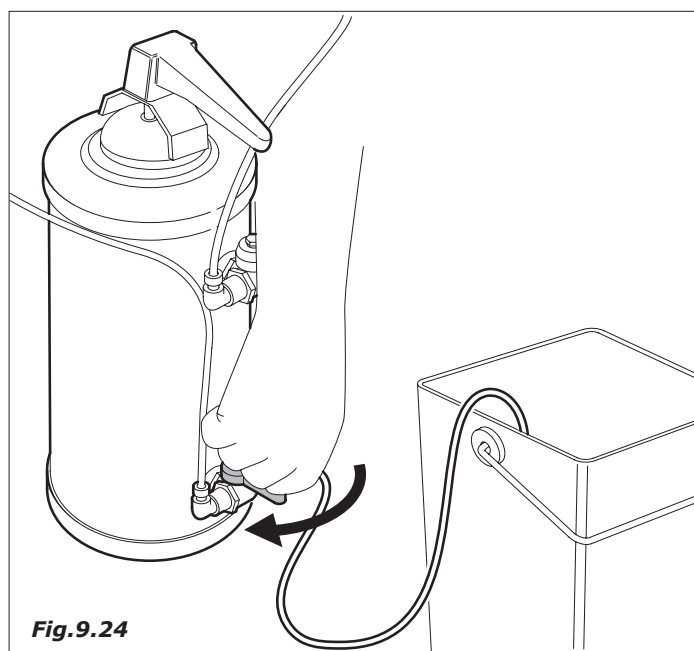
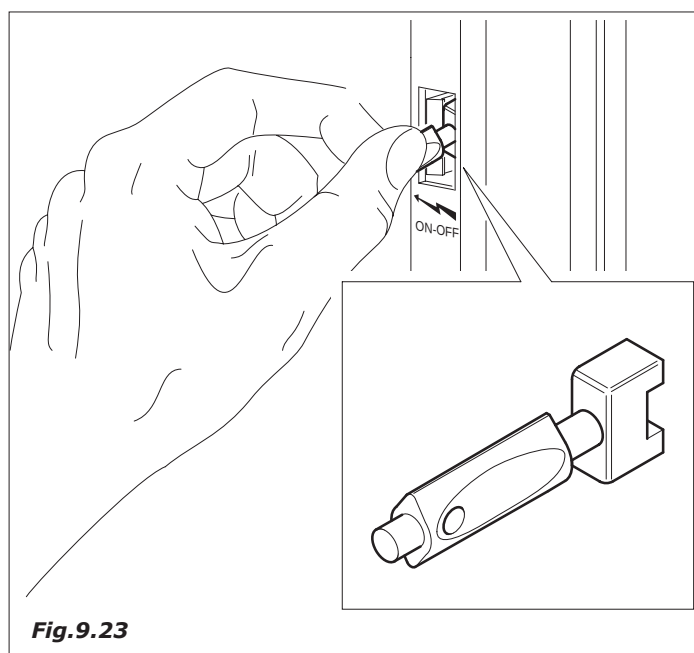
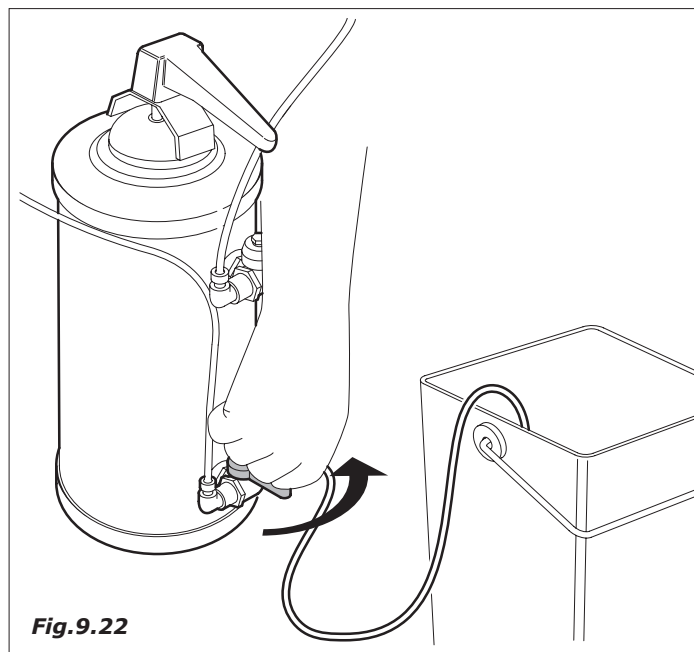
Prima di riempire il circuito idraulico del distributore, è consigliabile effettuare il lavaggio delle resine del decalcificatore (se previsto) operando come segue:

- inserire il tubo del rubinetto inferiore in un recipiente adatto all'uso
- aprire il rubinetto (Fig.9.22)
- inserire la chiavetta nell'interruttore porta (Fig.9.23)
- lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non si presenti limpida (Fig.9.24)
- disinserire la chiavetta e chiudere il rubinetto

9.5 Rigenerazione resine (dove previsto il depuratore)

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	60cc	130cc
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	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.9.25).
- levare il coperchio ed introdurre 1,5 kg di sale da cucina (Fig.9.26)
- rimettere il coperchio
- dare tensione al distributore e lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non sia più salata .
- togliere tensione e richiudere il rubinetto (Fig.9.27)

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

9.6 Kit Accessori

- 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
- Chiave dati audit (26049316)
- Chiave decantatori (26049416)
- Kit estensione posteriore

10.0 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.

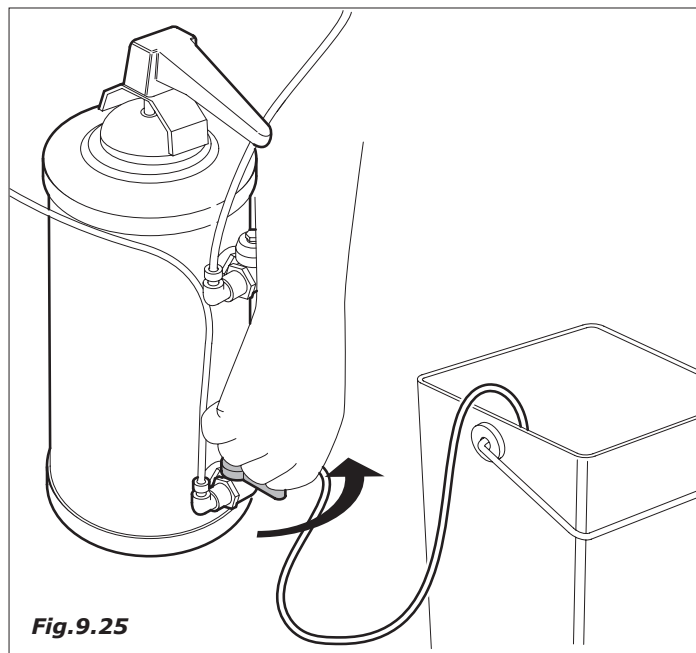


Fig.9.25

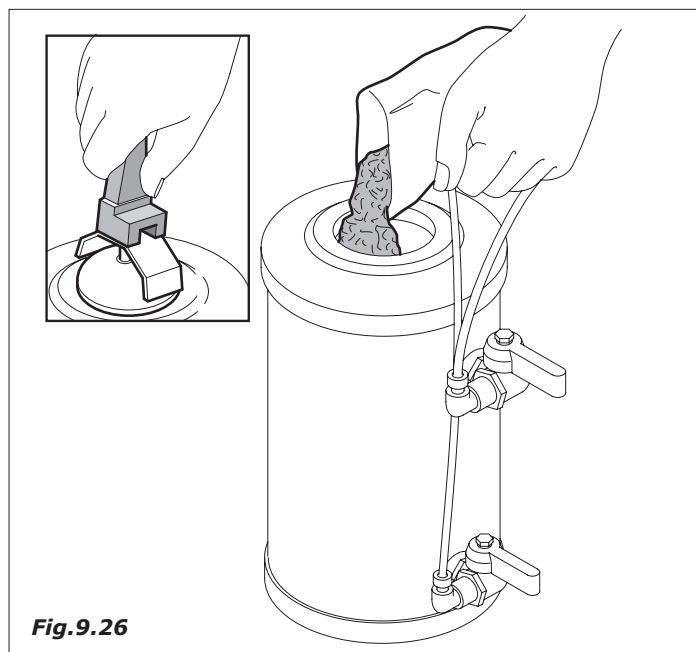


Fig.9.26

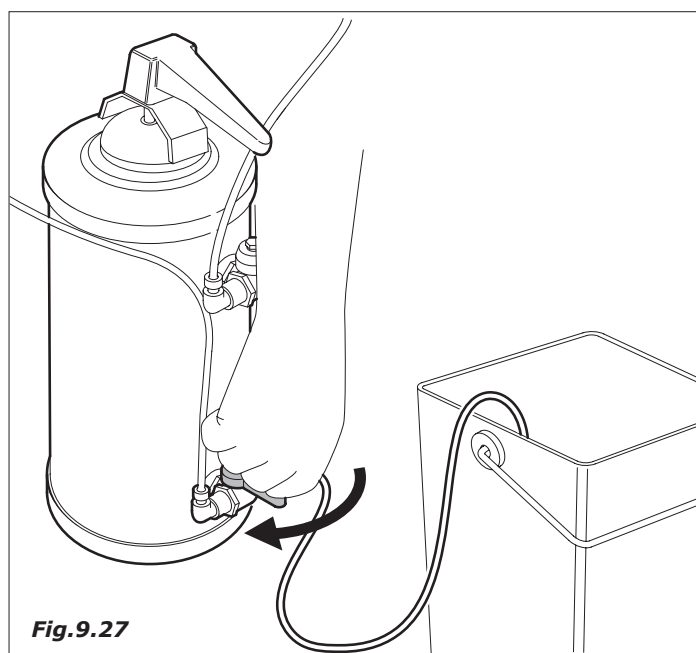


Fig.9.27

11.0 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.

11.1 ALLARMI BLOCCANTI VISUALIZZATI SU DISPLAY

Riga 1: Allarme

Riga 2: Fuori Servizio

Scatta se viene rilevato un errore bloccante. Eseguendo l'operazione di reset verranno resettati e riverificati automaticamente gli allarmi avvenuti.

Gli allarmi che creano questa segnalazione sono:

Problemi di comunicazione seriale con 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.

- 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.

- Schede slave collegate alla scheda Master in allarme. Non è quindi possibile alcuna erogazione.

11.2 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.

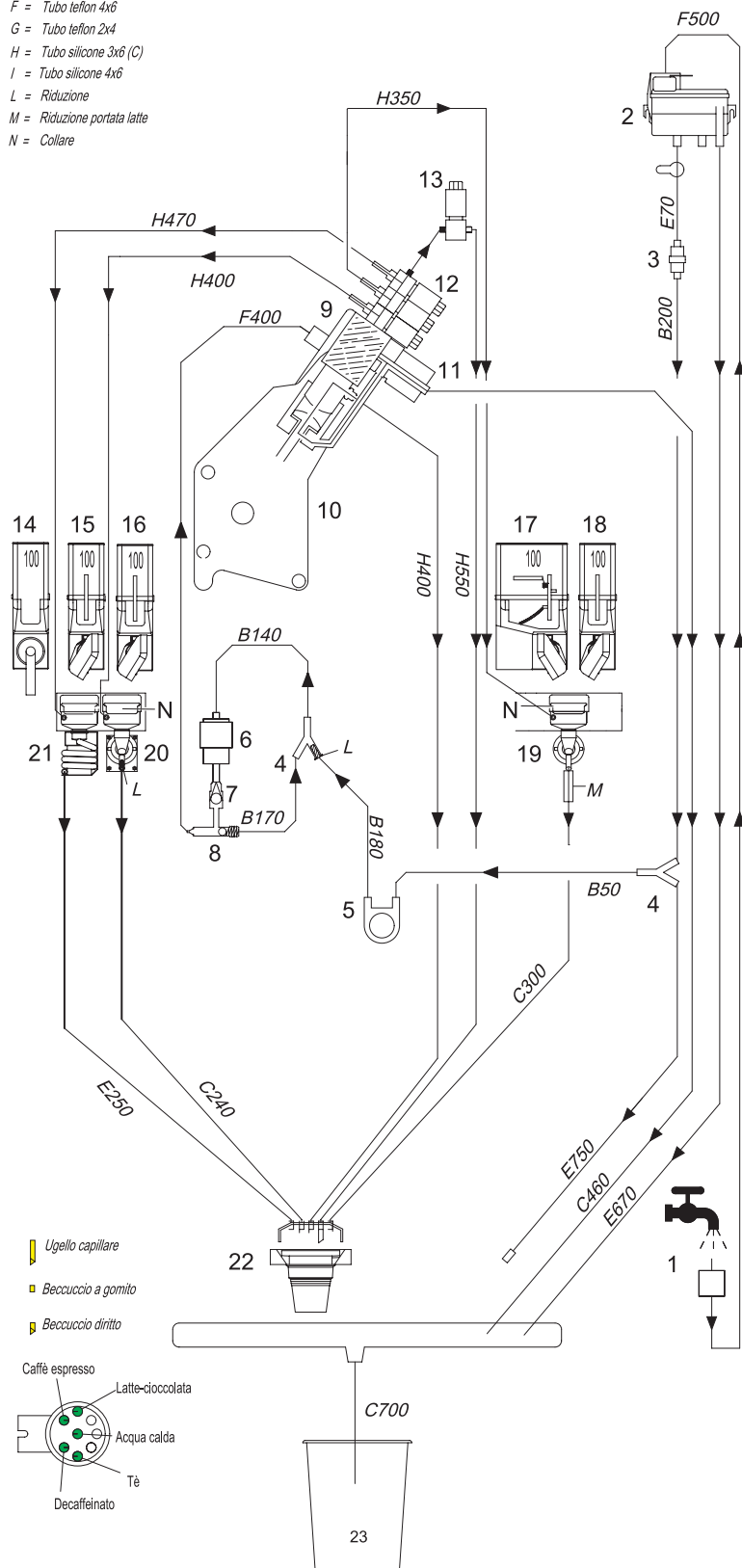
ALLARMI	DESCRIZIONE	TIPO INTERVENTO
11.2.1 Allarmi memorizzati		
ECM EEprom error	Scatta se viene rilevato un errore nella EEprom. Eseguendo l'operazione di reset verranno anche ricaricati i dati di fabbrica nella eeprom (solo se questo allarme è presente).	Tecnico installatore
EBI Traslatore	Si verifica se scade il timeout di 10 secondi durante il movimento del traslatore beccucci.	Tecnico installatore
11.2.2 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.	Tecnico installatore
ECE Fuori serv	Scatta se si interrompe la comunicazione della scheda con il Master.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
EDP Livello acqua	Scatta dopo 2 secondi dal rilevamento del micro vuoto acqua. Spegne la resistenza e reinizializza il timeout per E12 ed E13.	Tecnico installatore
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. Se la sonda è in corto in manutenzione verrà visualizzato un valore di pari a 0. Se la sonda è un circuito aperto a resistenza infinita in manutenzione verrà visualizzato un valore di temperatura pari a 150.	Tecnico installatore

ALLARMI	DESCRIZIONE	TIPO INTERVENTO
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.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
EDF Zucchero	Si verifica se scade il timeout di 10 s durante il movimento del convogliatore dello zucchero.	Tecnico installatore
EGN Troppo pieno	Scatta dopo 2 secondi dal rilevamento del micro troppo pieno della vaschetta raccogli liquidi.	Tecnico installatore
ECK No Espansion	Si verifica se sono abilitati componenti gestiti da una qualunque espansione.	Tecnico installatore
11.2.3 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	Tecnico installatore
EEK Gruppo	Scatta se scade il timeout gruppo caffè programmato. Il display visualizza il messaggio 'Senza caffè'. L'importo viene riaccreditato.	Tecnico installatore
EEJ No Gruppo	Scatta se il micro presenza gruppo è NA.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
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.	Tecnico installatore
Vuoto acqua	Solo per macchina con frigo. Scatta in uno di questi due casi: 1. L'acqua non è al Liv Min (con ritardo di circa 2 secondi). 2. Scade il timeout di 4 minuti per l'ev. di carico acqua. Il display visualizza il messaggio 'Solo bev fredde'.	

ALLARMI	DESCRIZIONE	TIPO INTERVENTO
EDF Palette	Scatta se scade il timeout palette di 10". Con questa segnalazione attiva, non verranno più erogate le palette .	Tecnico installatore
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).	Tecnico installatore
Pompa aria	Scatta se durante la verifica alla fine dell'erogazione dal gruppo Fresh Brew il compressore non riesce a mandare il circuito alla pressione di 0.3 bar in 3 secondi. Il display visualizza il messaggio 'Solo solubili'.	
EFB Depuratore	Scatta se il valore del decontatore depuratore è pari a zero.	Manutentore
EDZ Macine	Scatta se il valore del decontatore macine caffè è pari a zero.	Manutentore
EEC Filtro FB 1	Scatta se il valore del decontatore filtro FB 1 è pari a zero.	Manutentore
EEC Filtro FB 2	Scatta se il valore del decontatore filtro FB 2 è pari a zero.	Manutentore
EEC Filtro Esp	Scatta se il valore del decontatore filtri caffè è pari a zero.	Manutentore
EFI Deconta Ev	Scatta se il valore del decontatore EV è pari a zero.	Manutentore
EEL Guarnizioni	Scatta se il valore del decontatore guarnizioni caffè è pari a zero.	Manutentore
EDO Caldaia 1	Scatta se il valore del decontatore caldaia 1 è pari a zero.	Manutentore
EDO Caldaia 2	Scatta se il valore del decontatore caldaia 2 è pari a zero.	Manutentore
OAR HACCP	Scatta se il valore del decontatore HACCP è pari a zero.	Manutentore
EDJ Deconta PX	Scatta se il decontatore polvere X è a 000000s.	Manutentore
EDJ Deconta Gr	Scatta se il decontatore grani è a 000000s	Manutentore
ECQ Driver OxxPxx	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.	Tecnico installatore

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

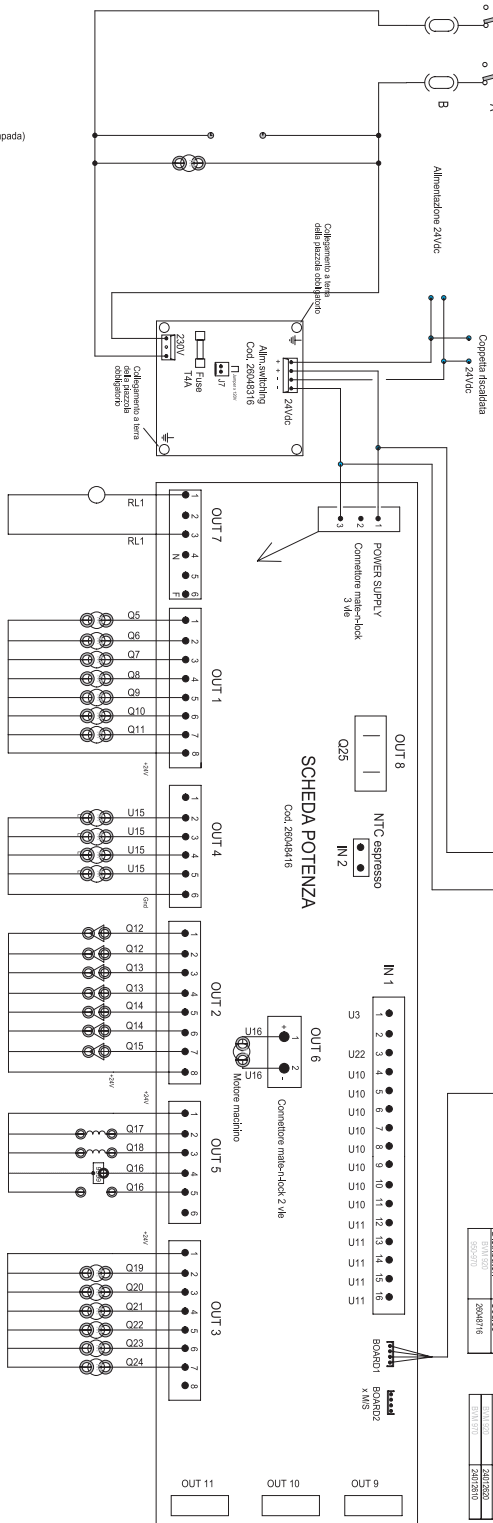
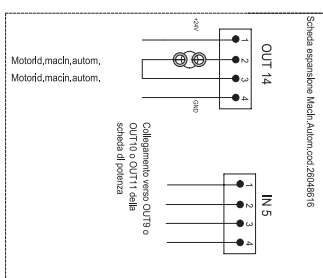
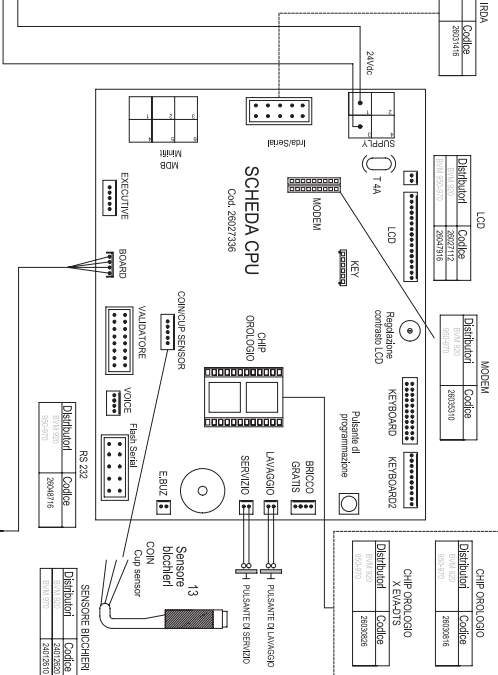
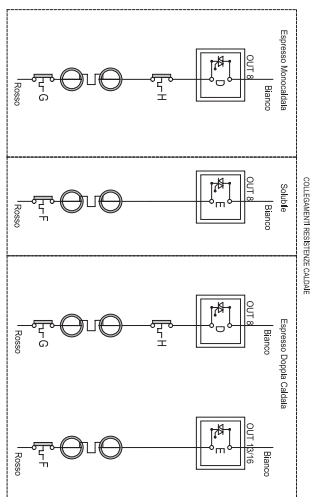
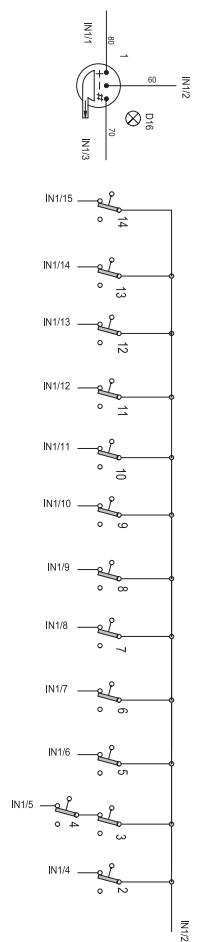
A = Tubo akulon 4x6
B = Tubo silicone 5x9
C = Tubo silicone 5x9 (C)
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 7x11 (C)
F = Tubo teflon 4x6
G = Tubo teflon 2x4
H = Tubo silicone 3x6 (C)
I = Tubo silicone 4x6
L = Riduzione
M = Riduzione portata latte
N = Collare



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

APPROVATO:

VERIFICATO:

[illegible]

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

Motorid.colonna bicch.
Motorid.sgancho bicch.
Motorid.suppl.ugelli
Motorid.palettiera

Elettrovalvola 1
Elettrovalvola 2
Elettrovalvola 3
Elettrovalvola 4
Elettrovalvola 5
Elettrovalvola 6
Elettrov. Ingresso acqua

Elettromagnete zucchero/
MotorId.conv.zucchero
Elettromagn.dosat.caffè/
Debatterlizzazione
Contacopl
Relè doppio macinino

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

Data	22/07/05	 SCHEMA ELETTRICO - SCHEMA ELECTRIQUE BVM	Cod.	11107611
Disegn. / Drawn	Beccelli		0	
Modifica / Modification				

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via fax o via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending Group S.p.A. In caso di problemi, utilizzare il presente modulo per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia. Si fa notare che l'invio di questo modulo é condizione necessaria per l'attivazione della garanzia sulla matricola che, altrimenti, decadrà regolarmente dopo un anno dalla data di consegna da Bianchi Italia della matricola stessa.

Si raccomanda di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito **www.bianchivending.com**

Da inviare via fax al numero: **+39 035 883 304** o via e-mail all'indirizzo: **customercare@bianchivending.com**

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		Nr. telefono del cliente (per eventuale ricontatto da parte del personale di Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/Nr. Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?

SI

NO

**SE SI,
PROBLEMATICHE
RISCONTRATE**

IN CASO DI PROBLEMI ALLA PRIMA INSTALLAZIONE, LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vending Group S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative	
---	--



Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

SCHEDA DI RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di mandare via fax o via e-mail, dopo aver ultimato le operazioni di installazione del distributore, la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending Group S.p.A. per segnalare a Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia.

Si raccomanda inoltre di non manomettere le etichette matricole, pena perdere la garanzia sul particolare.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito www.bianchivending.com

Da inviare via fax al numero: **+39 035 883 304** o via e-mail all'indirizzo: **customercare@bianchivending.com**

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		Nr. telefono del cliente (per eventuale ricontatto da parte del personale di Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/Nr. Fax (per conferma attivazione garanzia)	

**PROBLEMATICHE
RISCONTRATE**

--

LISTA DEI RICAMBI NECESSARI

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vending Group S.p.A., per avere, in futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative	
--	--





BIANCHI VENDING GROUP s.p.A.

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