Bianchi

DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO Antares

MANUAL DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

Cod. 11081821

SIMBOLOS DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: *Importantes dicas para a segurança!*

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

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

ATENÇÃO: *maquina em tensão*

ATENÇÃO: *partes quentes em contato!*

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

PITOGRAMAS

ADVERTENCIAS

UTILIZADOR

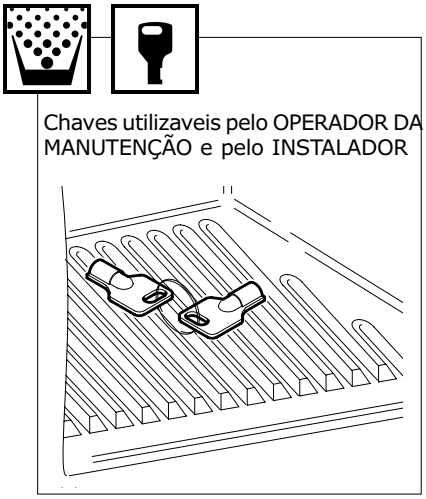
O utilizador é a pessoa autorizada a tirar as bebidas do distribuidor automático.
Ele não pode executar nenhuma operação de manutenção ordinária nem extraordinária.
Em caso de avarias, o utilizador deve chamar o pessoal da manutenção ou quem é responsável do controle do distribuidor automático.

OPERADOR DA MANUTENÇÃO

E' a pessoa responsavel pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açucar, café culherzinhas e copos.
Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 9.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.

INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.
Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.



Esta chave pode tambem ser fornecida ao pessoal da manutenção autorizado exclusivamente a execução das operações descritas no capitulo 8.0.

Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático.

CHAVES TUBULARES
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CHAVES DE BOCA (com pinos)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

CHAVES DE PARAFUSOS
Corte pequeno
Corte medio
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeno
Cruz medio
Cruz grande
Em Teflon de corte pequeno para regular Trimmer

CHAVE CRICK n° 14

TESTER

TESOURA ELETRICISTA

KIT DE PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISSA
- **1.1** Advertencias para o operador
- **1.2** Advertencias gerais

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

3.0 DESCRIÇÃO TECNICA DA MAQUINA
- **3.1** Descrição da máquina
- **3.2** Uso contemplado
- **3.3** Modelos
- **3.4** Conceitos de base de funcionamento

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Movimentação e Transporte
- **4.2** Estocagem
- **4.3** Embalagem
- **4.4** Recebimento
- **4.5** Desembalagem

5.0 NORMAS DE SEGURANÇA

6.0 INSTALAÇÃO
- **6.1** Posicionamento
- **6.2** Conexão à rede hídrica
- **6.3** Conexão à rede elétrica
- **6.4** Por em função
- **6.5** Instalação
  - *6.5.1 Lavagem resinas decalcificador*
  - *6.5.2 Enchimento circuito hidráulico*
  - *6.5.3 Lavagem partes em contatto com alimentos*
  - *6.5.4 Instalação sistemas de pagamento*
- **6.6** Carga produtos
  - *6.6.1 Carga recipientes*
  - *6.6.2 Introdução etiquetas*
  - *6.6.3 Carga copinhos*
  - *6.6.4 Carga culherzinhas*
  - *6.6.5 Introdução saco fundos*

7.0 PROGRAMAÇÃO
- **7.1** Descrição das funções

8.0 MANUTENÇÃO

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
- **9.1** Limpieza e carga
  - *9.1.1 Como limpar o distribuidor*
  - *9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção*
  - *9.1.3 Limpeza diária*
  - *9.1.4 Limpeza semanal*
  - *9.1.5 Carga produtos*
  - *9.1.6 Conselhos para a conservação dos produtos*
- **9.2** Manutenção - Inatividade
  - *9.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária*
  - *9.2.2 Manutenção Grupo Café*
- **9.3** Regulagens
  - *9.3.1 Regolagem dose e moagem*
  - *9.3.2 Regolagem capacidade água eletroválvulas soluveis*
- **9.4** Regeneração resinas
- **9.5** Substituição da lâmpada de neon (opcional)
- **9.6** Inatividade

10.0 DESMANTELAMENTO

11.0 GUIA AS AVARIAS OU ANOMALIAS MAIS COMUM

12.0 KIT ACESSÓRIOS

1.0 PREMISSA

1.1 Advertencias para o operador

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

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

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

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

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

1.2 Advertencias gerais

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

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

- *As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.*

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

- *E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.*

  Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervem sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.

- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*

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

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

- *Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*

O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.

- *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*

- *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a **NUOVA BIANCHI** nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*

- *A **NUOVA BIANCHI**, em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.*

Eventuais problemas tecnicos que podem verificar-se sao facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Tecnico aos numeros:

☎ ++39 35 419 67 20
fax ++39 2 700 486 69

Em caso de chamada saber indicar:

- *os dados indicados sobre a matricula (Fig.1.1)*
- *versão do programa contido no micro-processor (etiqueta adesiva sobre componente montado sobre a ficha Master) (Fig.1.2).*

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

- *instalação não correta*
- *alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada*
- *limpeza e manutenção não adequadas*
- *modificações não autorizadas*
- *uso improprio do distribuidor*
- *peças não originais*

- *Em caso nenhum a **Nuova Bianchi S.p.A.** torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*

- *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*

- *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*

- *O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....). Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina*

- *No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*

- *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

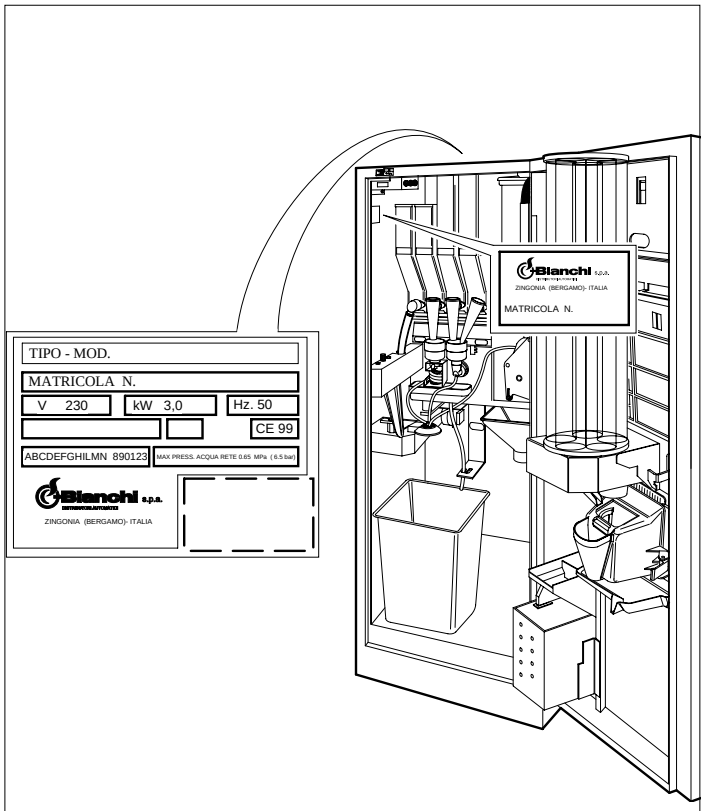


FIG.1.1

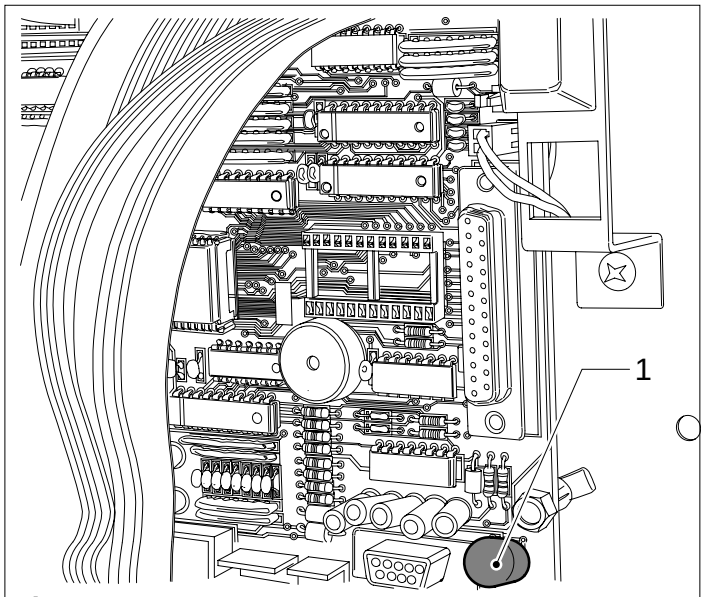


Fig.1.2

2.0 CARATERISTICAS TECNICAS

Altura	mm 1630
Largura	mm 585
Profundidade	mm 649
Peso	de 90 kg a 105 kg
Tensão de alimentação	V 230
Frequencia de alimentação	Hz. 50
Potencia instalada (1)	de Kw 1.4 a kW 1.8
Potencia max	kW 1.8
Corrente nominal	7,8 A
CONSUMOS MEDIOS:	
Em descanço	100 Wh
por 50 distribuições	300 Wh
Conexão rede hidrica	3/8" gas
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO
ALIMENTAÇÃO HIDRICA	
da rede com pressão entre 0.5 e 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR COPINHOS	
para copinhos com diametro mm 70-71	
RESISTENÇIAS TANQUE	
de tipo blindado:	
de 1500 Watt para o tanque café	
de 1300 Watt para o tanque soluvel	
CAPACIDADE RECIPIENTES	
Café em grãos	kg 3,5
Café soluvel	kg 1,2
Leite granular	kg 1,7
Chocolate	kg 3,2
Chá	kg 3,3
Chá natural	kg 1,7
Caldo	kg 3,6
Açucar	kg 4,0
Copinhos	500
Culherzinhas	400
Lâmpada de neon	de 11 watt

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

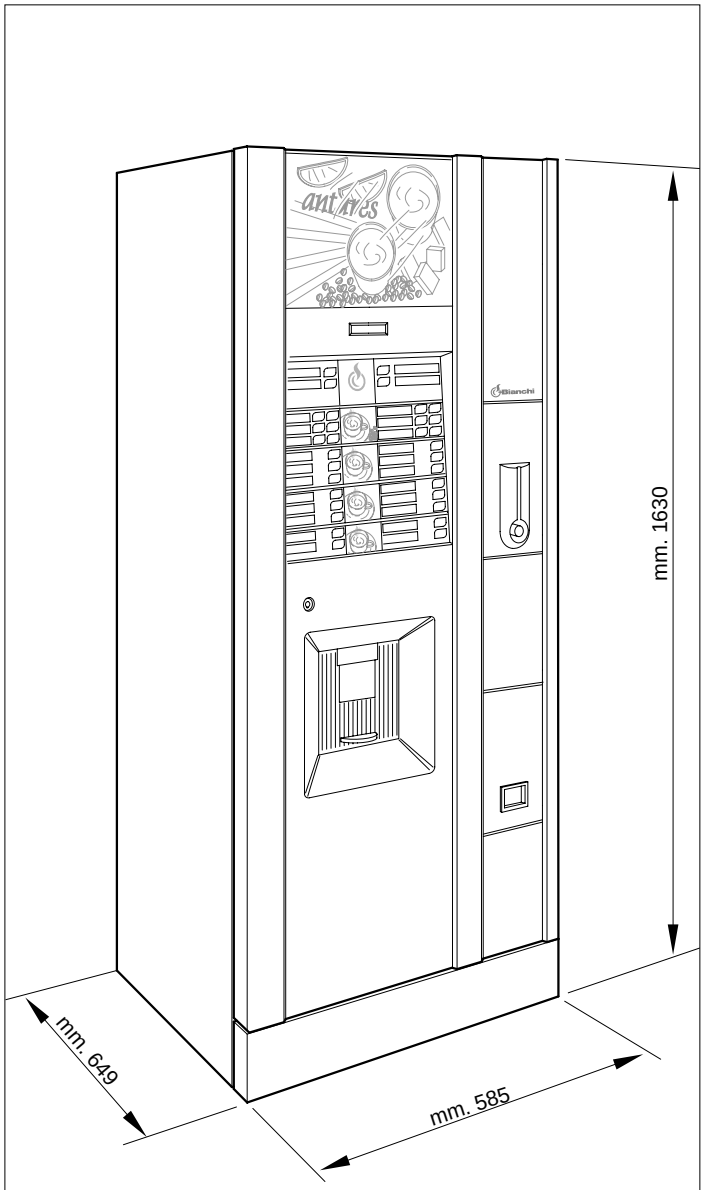


Fig. 2.1

PORTUGUÊS

3.0 DESCRIÇÃO TECNICA GERAL

3.1 Descrição da máquina (Fig.3.1)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo distribuição bebidas
3 Grupo distribuição açucar
4 Ficha (Master)
5 Coluna copinhos
6 Dispositivo para as fichas

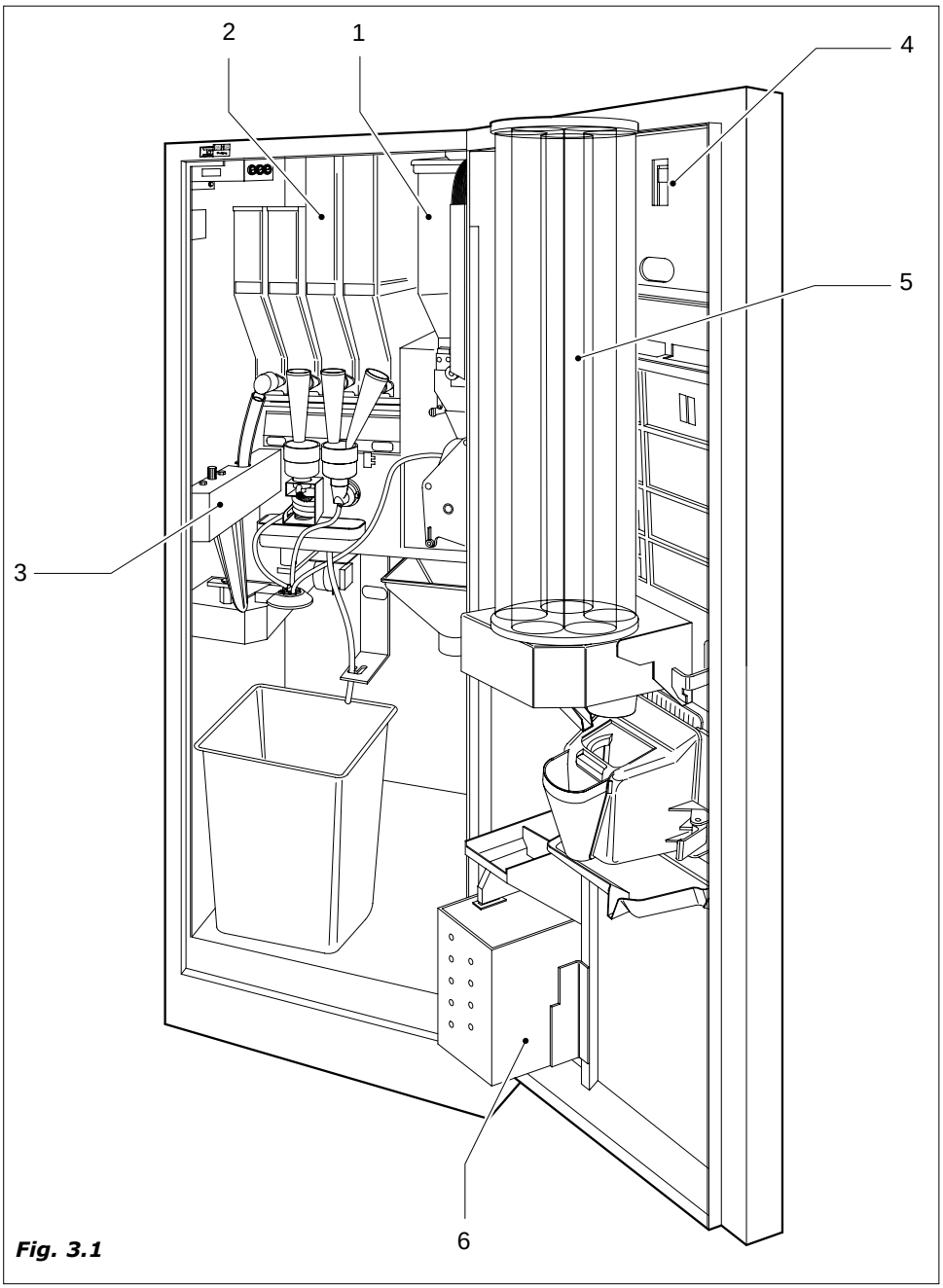


Fig. 3.1

3.2 Uso contemplado

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

Utilizar produtos alimentares adequados à distribuição automática em recipientes abertos. As bebidas vem distribuidas em apositos copinhos de plástica distribuidos automáticamente pela máquina.

Onde for contemplado, vem distribuida tambem a culherzinha para misturar o açucar. As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um successivo consumo.

3.3 Modelos

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

ANTARES E versão com grupo café em plástica

ANTARES I versão com produtos soluveis

O manual foi preparado para o modelo mais completo: é possível, portanto, achar descrições ou esplicações não relativas à propria maquina.

ANTARES ***ENS*** (versão com café espresso e bebidas solúveis)
onde: **E** = Espresso
NS = Número caixas produtos solúveis

ANTARES ***INS*** (versão com produtos soluveis)
onde: **I** = Soluveis
NS = Número caixas produtos solúveis

CÓD. ARTIGO	DESCRIÇÃO ARTIGO
ANE15XX	ANTARES E3S GB
ANE18XX	ANTARES E3S GB DECA
ANE21XX	ANTARES E3S GB SA
ANE21XX/Q	ANTARES E3S GB SA IMQ
ANE22XX	ANTARES E3S GB IVS
ANE23BL	ANTARES E3S GB IVS
ANE23XX	ANTARES E3S GB IVS
ANI03XX	ANTARES I5S NS
ANI05XX	ANTARES I5S FR
ANI06XX	ANTARES I5S AS
ANI04XX	ANTARES I5S IS
ANI07XX	ANTARES I5S IS

XX = Identificação da cor
/Q = Máquina marcada IMQ

3.4 Conceitos de base do funcionamento

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

DISTRIBUIÇÃO COPINHO

– E' a primeira operação do distribuidor (exceto para as seleções com preseleção "sem copinho").

– o motor no interno do cup dispenser movimenta o dispositivo para separar e deixar cair o copinho na aposito suporte no interno do espaço distribuição *(Fig.3.2)*.

DISTRIBUIÇÃO AÇUCAR

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

O açucar vem distribuido diretamente no copinho nas versões ***E*** enquanto para as versões ***I*** vem pre-misturado com as bebidas solúveis.

A distribuição vem efetuada segundo estas fases:

1 o motoredutor aciona o caracol do recipiente açucar, vazando a quantidade desejada no interno do tubo de distribuição *(Fig.3.3)*

2 ativa-se o motoredutor, que atraves do came, movimenta a guia para levar o açucar no copinho *(Fig.3.4)*.

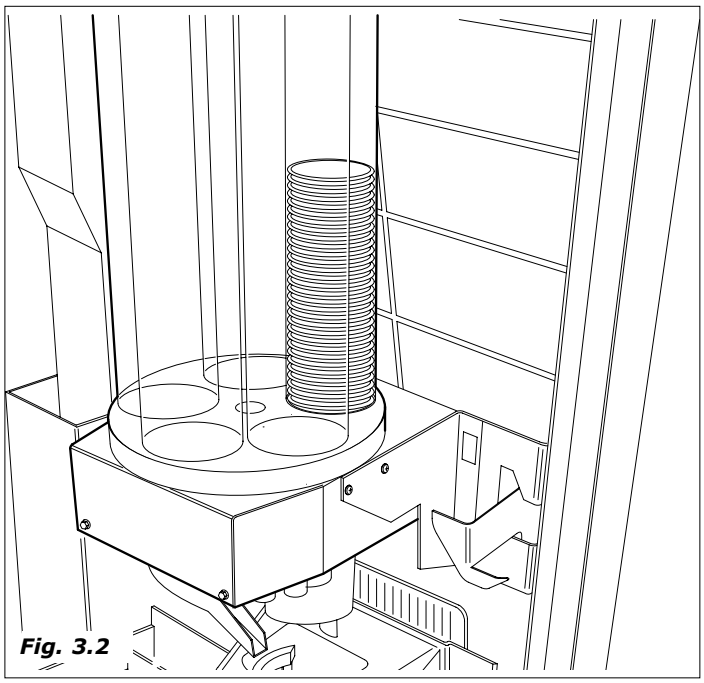


Fig. 3.2

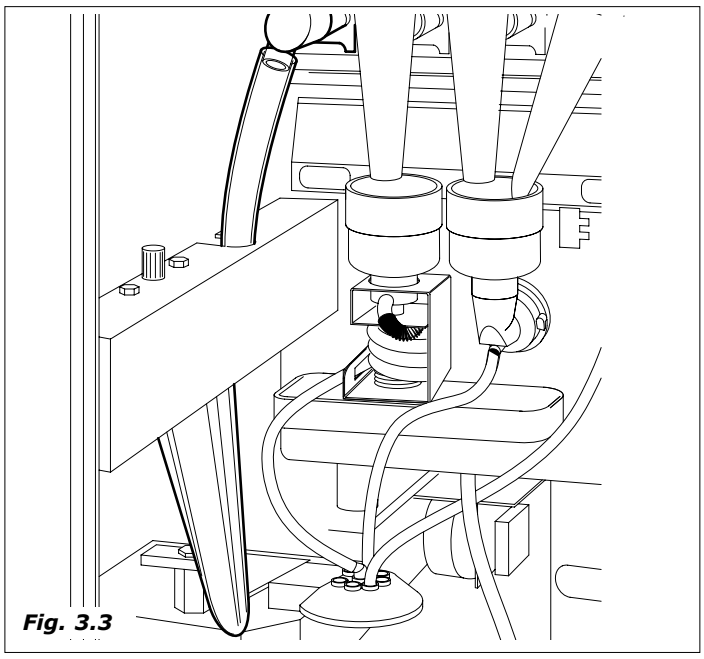


Fig. 3.3

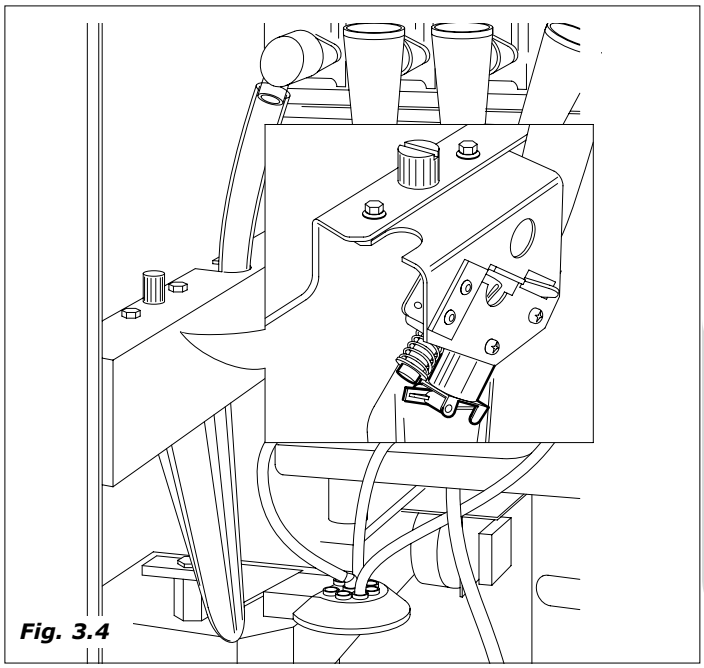


Fig. 3.4

PORTUGUÊS

ISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor culherzinhas ***(E)***; è possível selecionar a culherzinha sobre amargo e/ou solúvel.
Nos modelos ***I*** não existe distribuidor culherzinhas porque o açucar vem pre-misturado com os produtos soluveis

- ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desganchamento culherzinha no copinho (*Fig.3.5*)

BEBIDAS SOLUVEIS

Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açucar está completada.
Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.

- ativa-se, se presente, o motomisturador *(Fig.3.6)*
- A eletroválvula fixada sobre a caldeira solúveis *(Fig.3.7)* ou sobre a caldeira caffè *(Fig.3.8)* vem ativada para imeter no batedor a quantidade de água programada.

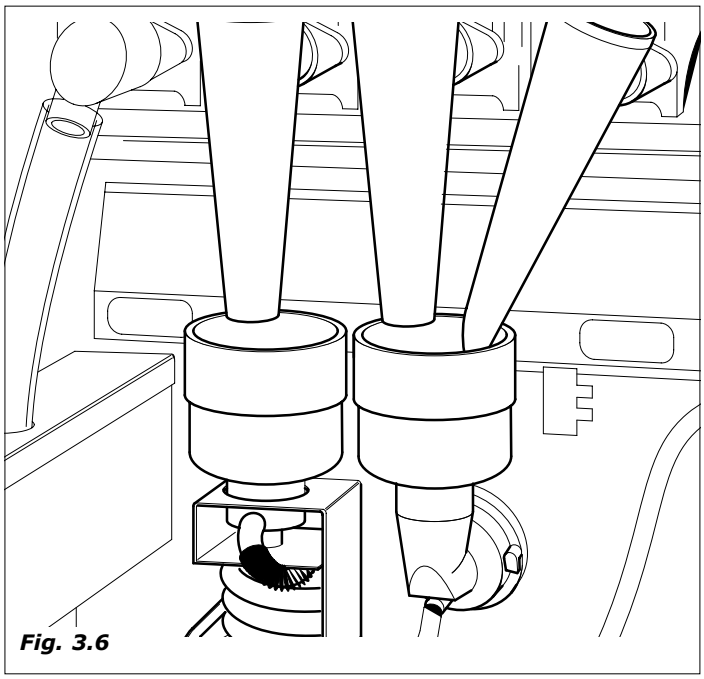


Fig. 3.6

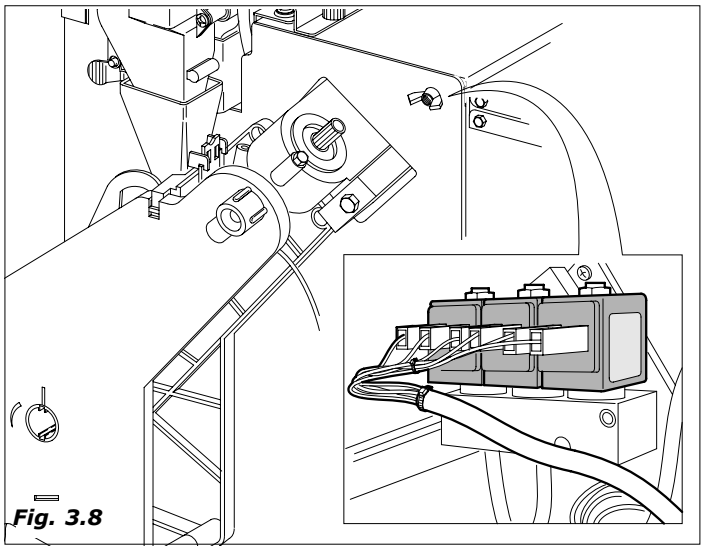


Fig. 3.8

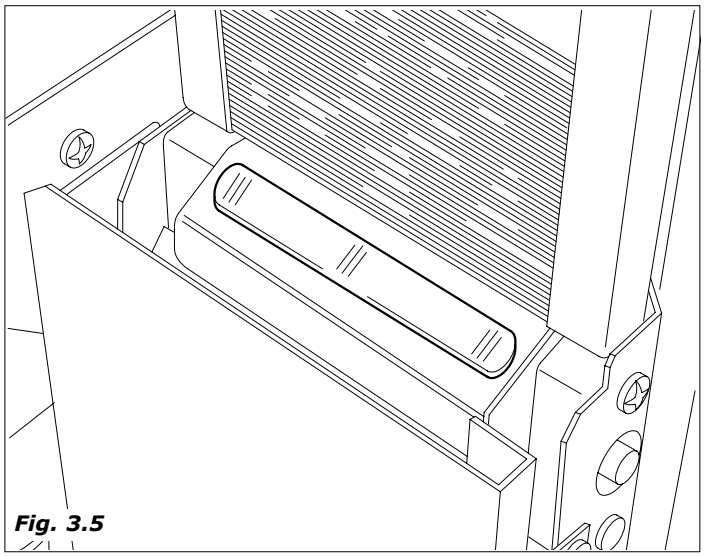


Fig. 3.5

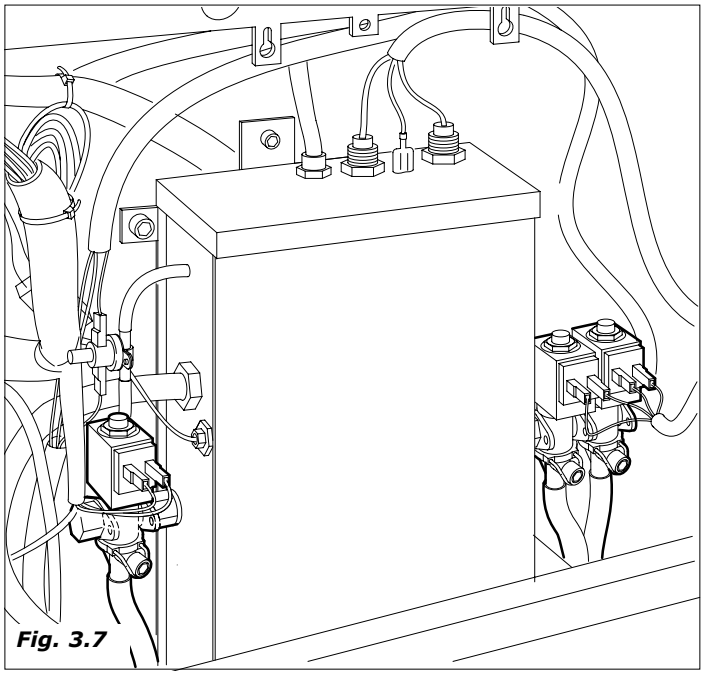


Fig. 3.7

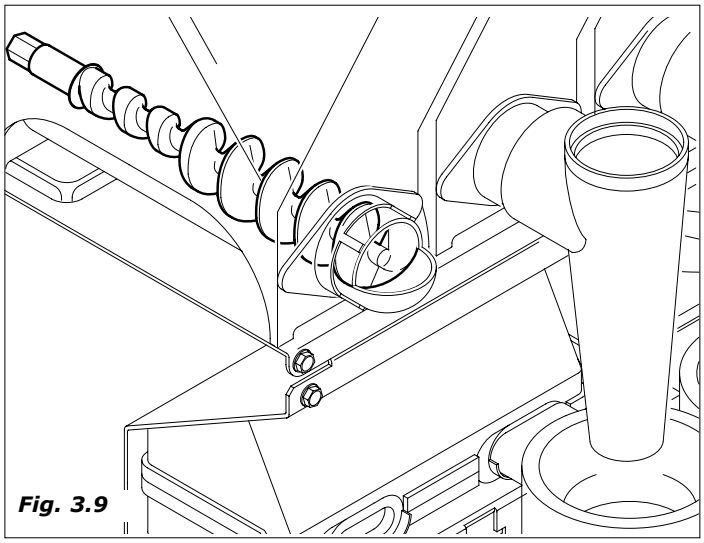


Fig. 3.9

- o motoredutor do produto soluvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões mais produtos podem acabar no misturador) *(Fig.3.9)*
- distribuida a quantidade de água e de pó preselecionada, vem disativado o misturador

CAFE' ESPRESSO

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

- o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador *(figure 3.10).*
- ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
- ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha *(Fig.3.11)*.
- ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café *(Fig.3.12)*
- ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanço; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada *(Fig.3.13)*

A sequencia destas operações (moagem e distribuição café) pode verificar-se no sentido inverso em relação ao tipo de seleção utilizada.

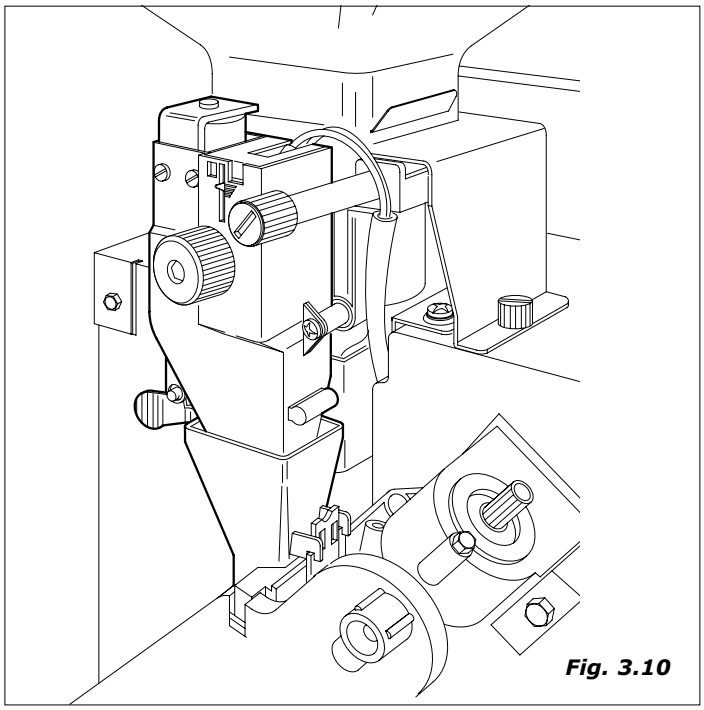


Fig. 3.10

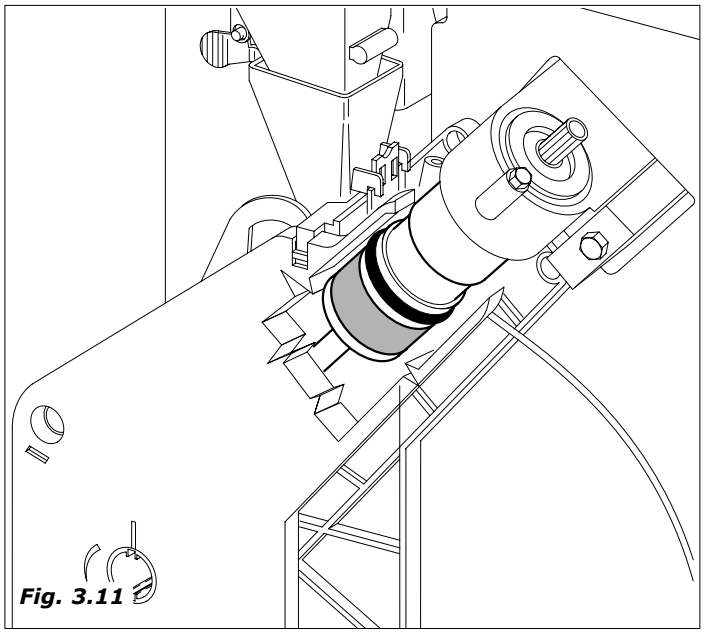


Fig. 3.11

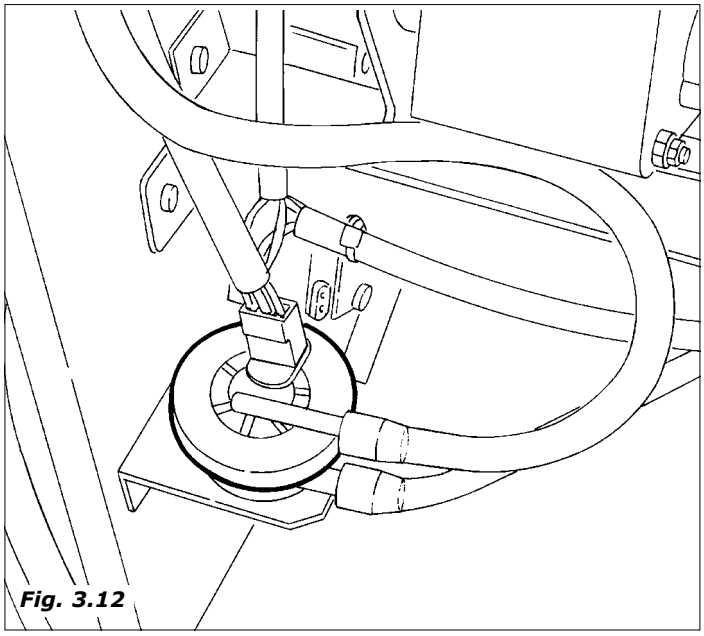


Fig. 3.12

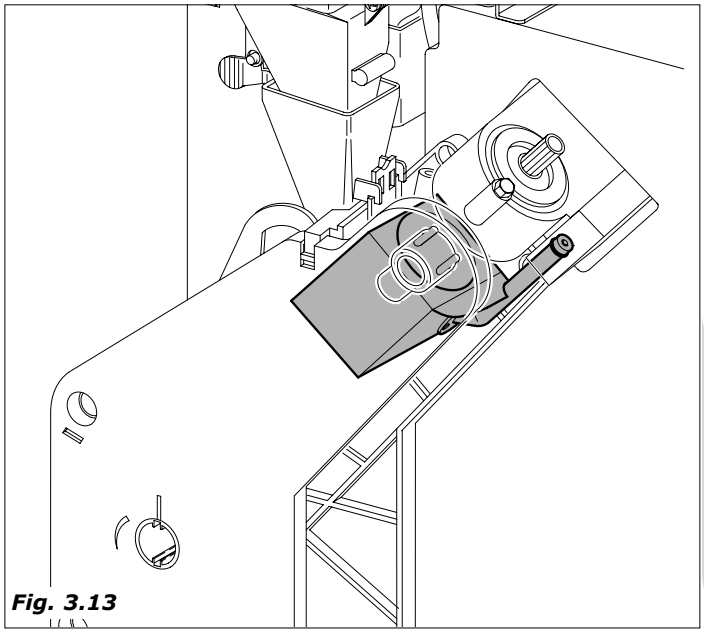


Fig. 3.13

PORTUGUÊS

4.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Movimentação e Transporte *(Fig.4.1)*

O transporte do distribuidor deve ser efettuado por pessoal competente.
O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.

Não :

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

Evitar que o distribuidor:

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

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

4.2 Estocagem

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

4.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em polistirolo e por uma pelicula transparente em polipropilene *(Fig.4.2).*
O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

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

4.4 Recebimento

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

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

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

4.5 Desembalagem

- Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção *(Fig.4.3)*.

Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo *(Fig.4.4)*.

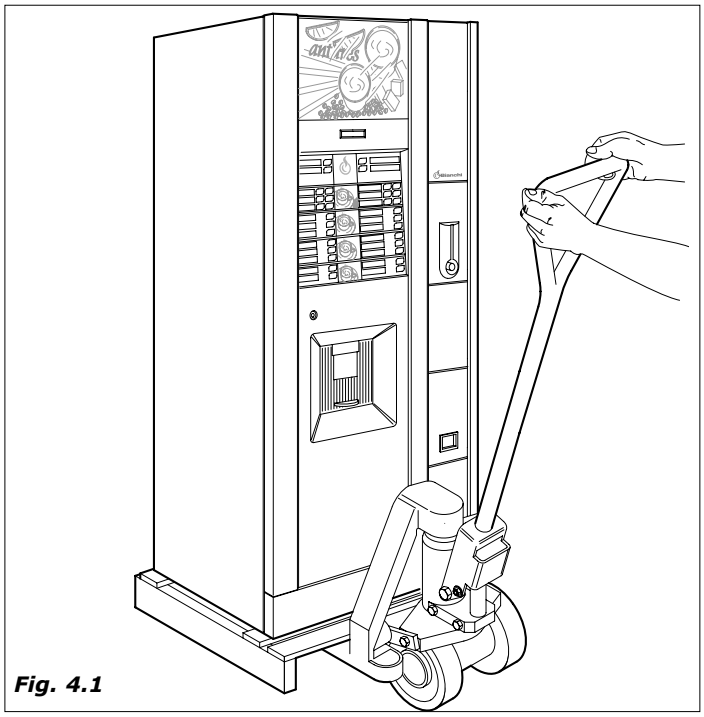


Fig. 4.1

Fig. 4.2

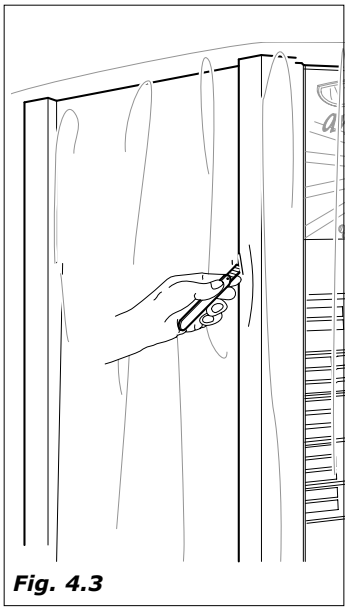


Fig. 4.3

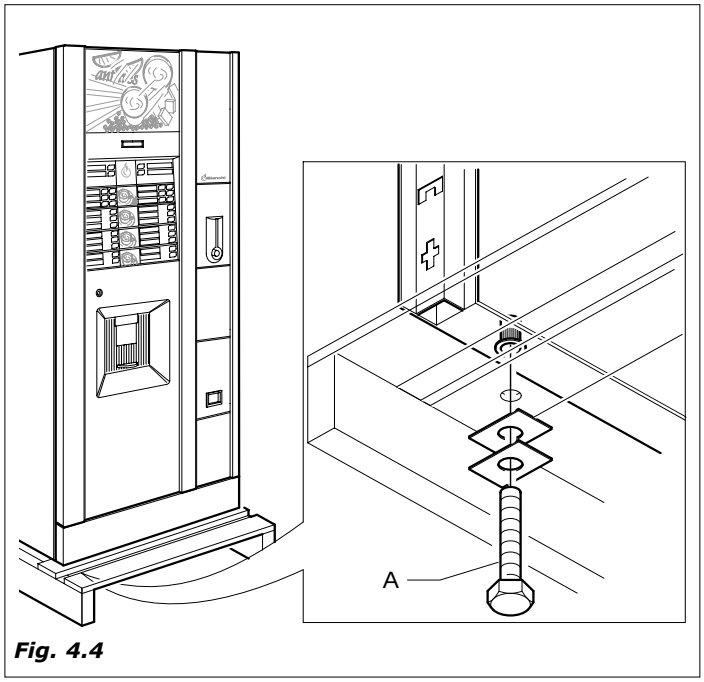


Fig. 4.4

– Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 4.5) deixados soltos dos parafusos (A)

– tirar a chave da zona distribuição *(Fig.4.6)*

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

- coluna copinhos (exemplo *Fig.4.7*)
- caixa
- Recipiente do açucar
- peso da coluna culherzinhas
- cobertura caixa fichas C.P.U.
- recipientes produtos
- flutuante cheio fundos liquidos
- faixa terminal
- recipiente fundos liquidos

– tirar o polistirolo que bloqueia os recipientes produtos *(Fig.4.8)*

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

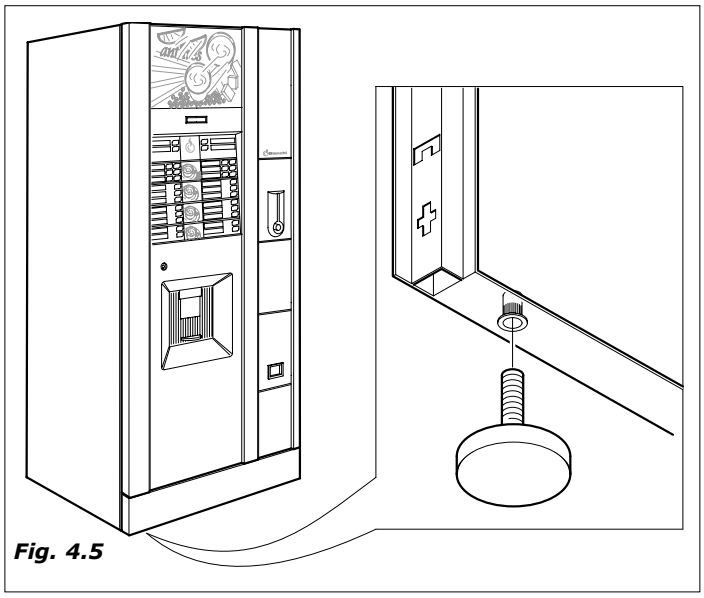


Fig. 4.5

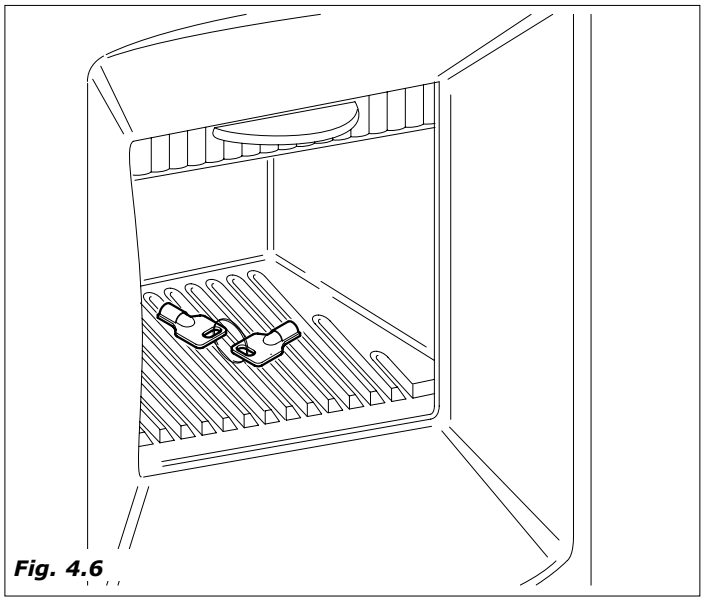


Fig. 4.6

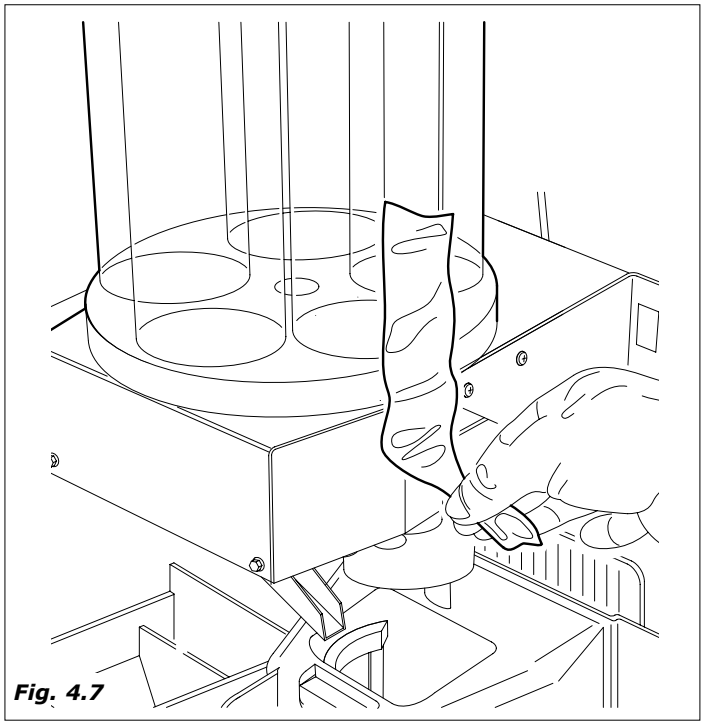


Fig. 4.7

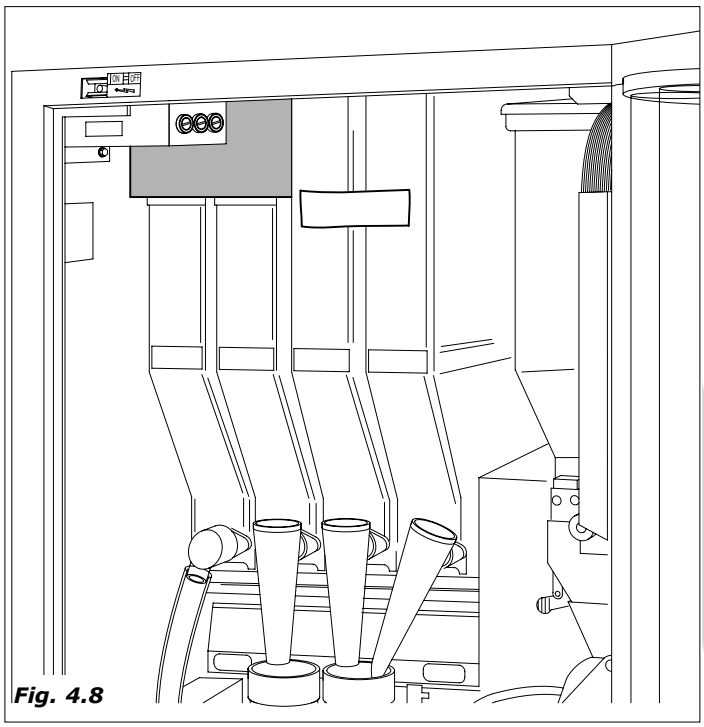


Fig. 4.8

PORTUGUÊS

5.0 NORMAS PARA A SEGURANÇA

ATENÇÃO!

- Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal tecnico qualificado.
- O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas
- Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.

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

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

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso impróprio do distribuidor
- peças não originais

- Verificar também o respeito das eventuais normas nacionais ou locais.

6.0 INSTALAÇÃO

6.1 Posicionamento

- Como já indicado no parágrafo "5.0 Normas para a segurança", o distribuidor automático não é idoneo para ser instalado no externo, deve ser colocado em lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza e em lugares onde há perigo de explosões ou incendios.
- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma *(Fig.6.1)*, para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
- Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel *(Fig.6.2)*. Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 2°.

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

A ***Nuova Bianchi*** *declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*

Se a instalação vem efetuada em corridores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem *(Fig.6.1)*.

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

6.2 Versão com conexão à rede hídrica

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

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

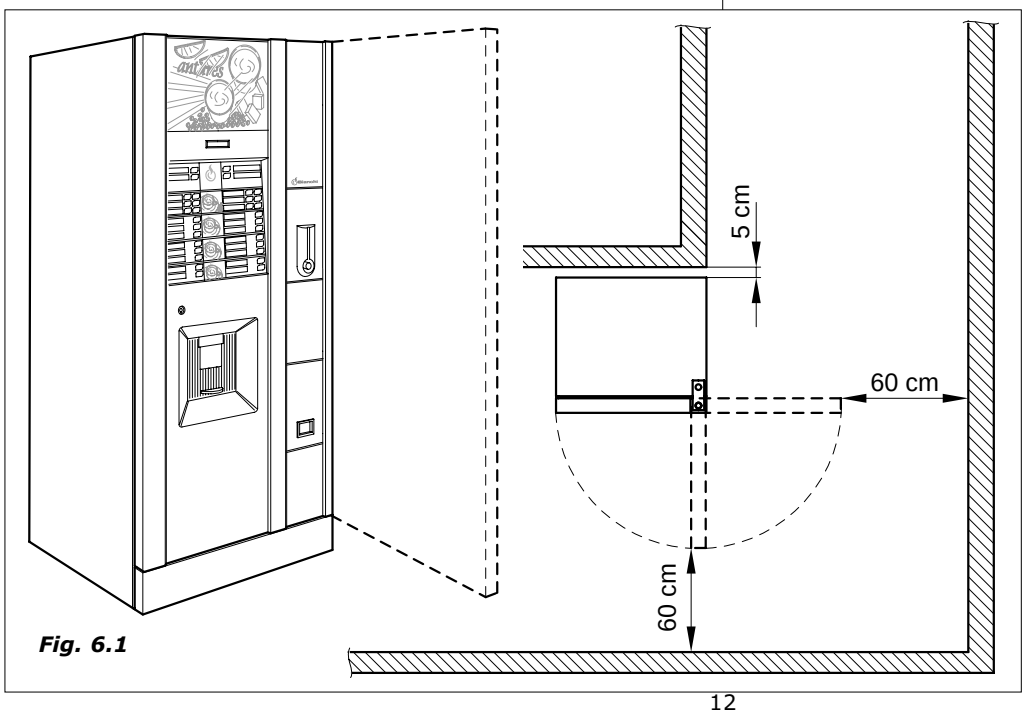


Fig. 6.1

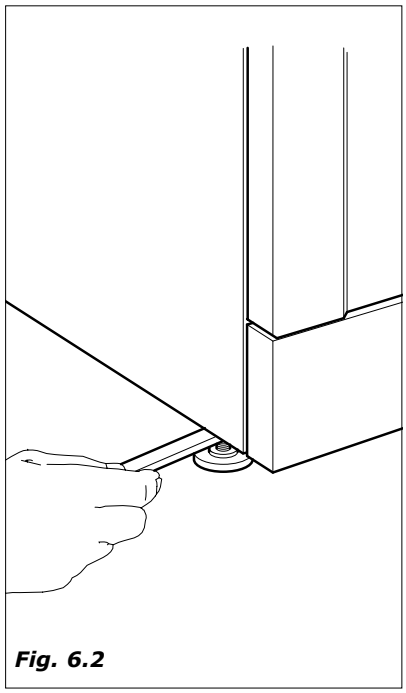


Fig. 6.2

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

6.3 Conexão à rede elétrica

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

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do ± 6%
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

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

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com tomada SCHUKO *(Fig.6.7)*.
- As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas *(Fig.6.8).*
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.
- Nos modelos ANE21AR-ANE21AZ-ANE21GG estao montadas tomadas especiais para a ARGENTINA.

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

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

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

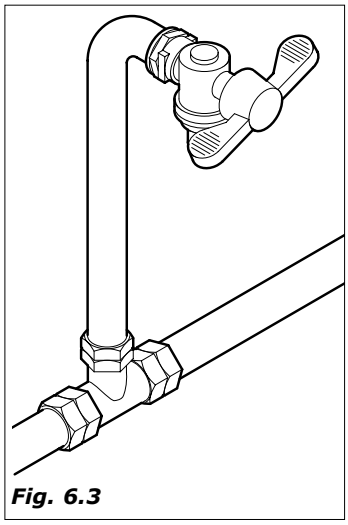


Fig. 6.3

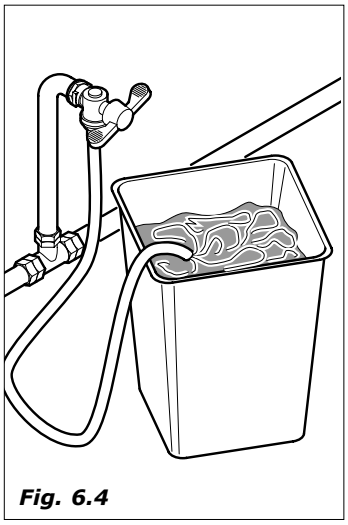


Fig. 6.4

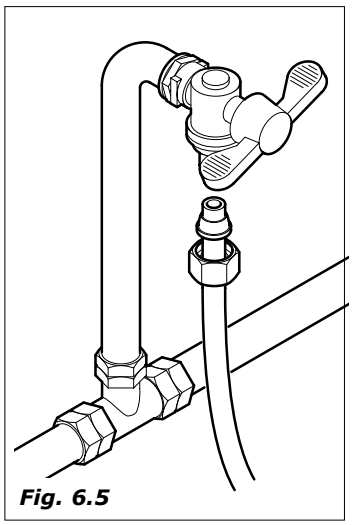


Fig. 6.5

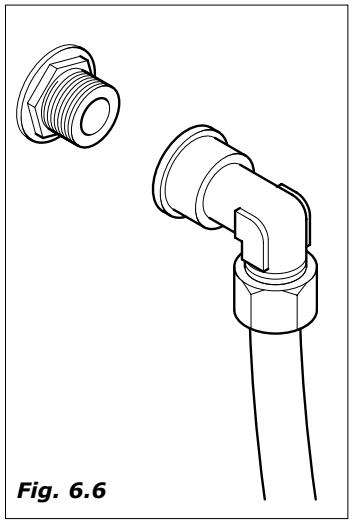


Fig. 6.6

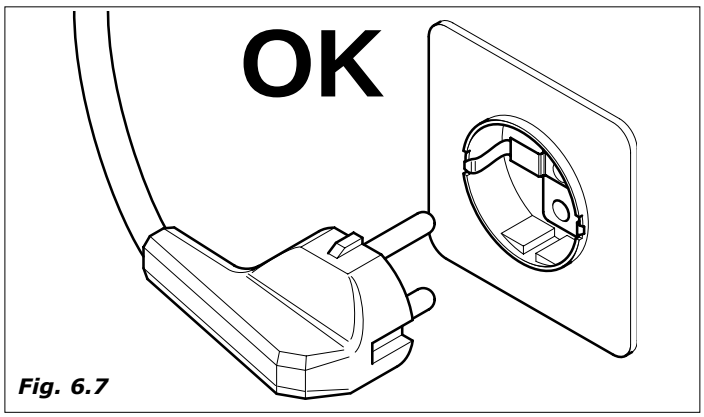


Fig. 6.7

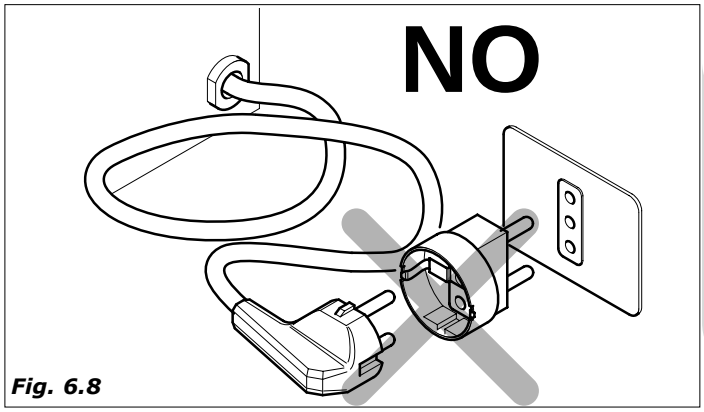


Fig. 6.8

6.4 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança *(Fig.6.9)* que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).

Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconeter a tomada da aparelhagem.

Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.6.10-pos.1) e a tomada de serviço no interno do distribuidor automático (Fig.6.11-pos.1).

– Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo.

  E' possível, para o pessoal tecnico instalador, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástica, em dotação ao distribuidor automático, no interuptor porta, virando-a de 90° *(Fig.6.12)*.

A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado.

Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.

Deixar a chavinha só a pessoal competente.

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

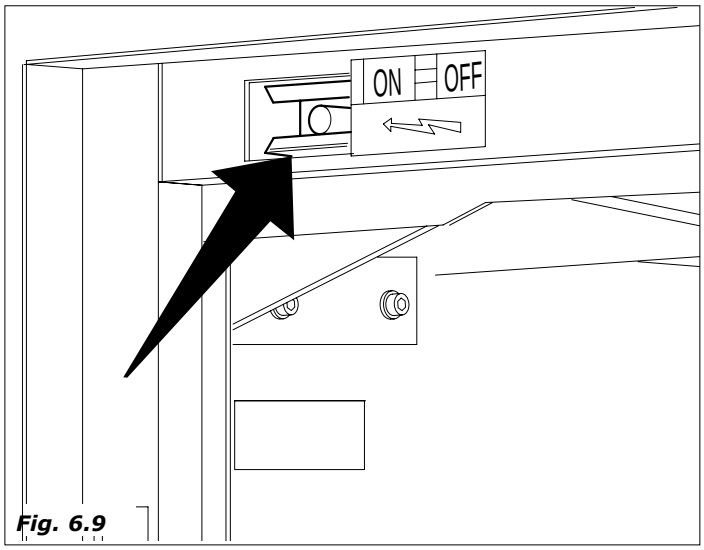


Fig. 6.9

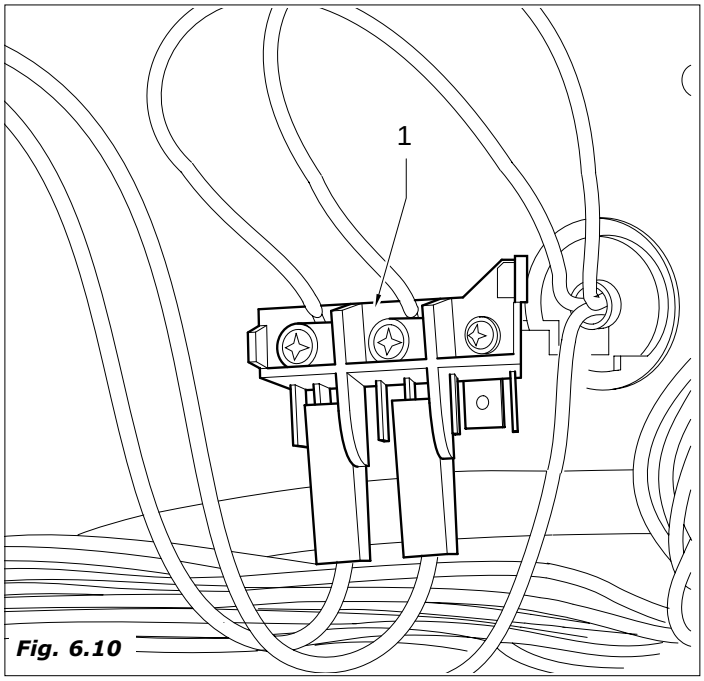


Fig. 6.10

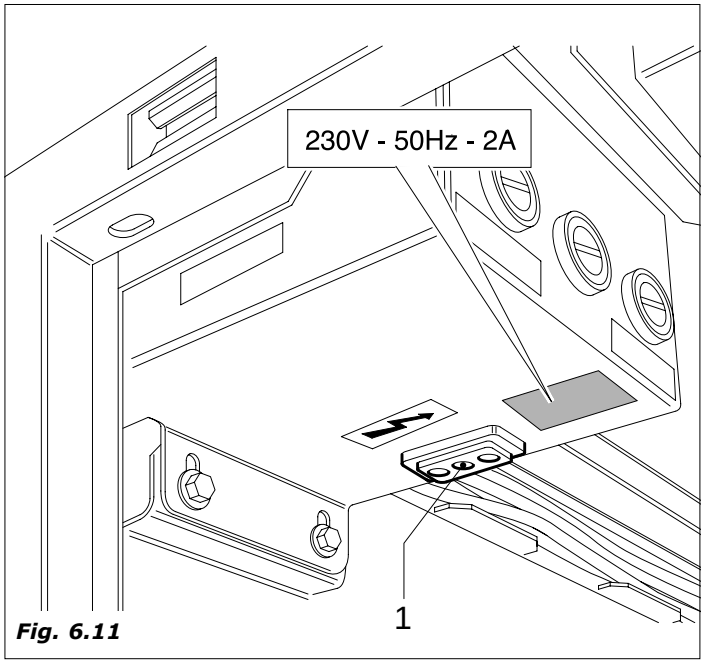


Fig. 6.11

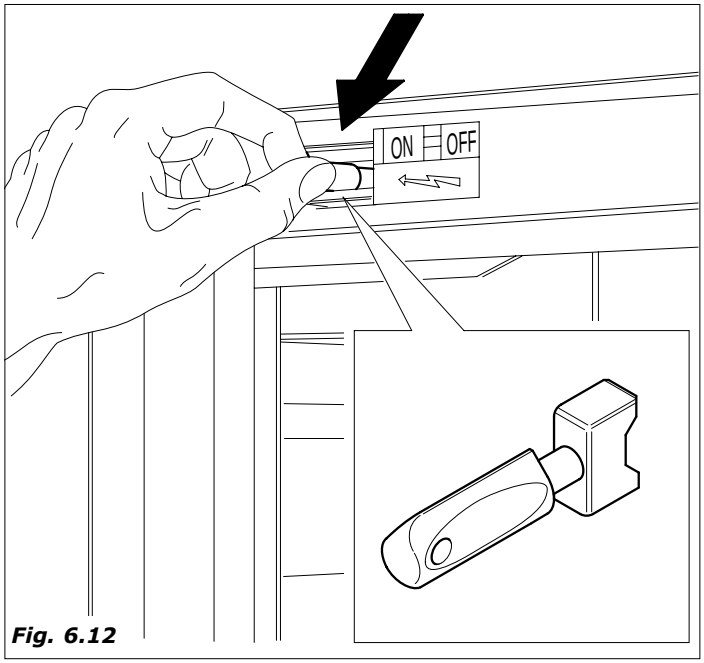


Fig. 6.12

6.5 Instalação

6.5.1 Lavagem resinas decalcificador (disponível como kit)

Antes de encher o circuito hidráulico do distribuidor, aconselhamos efetuar a lavagem das resinas resinas do decalcificador operando assim:

– por o tubo da torneira inferior num recipiente adequado

– abrir a torneira *(Fig.6.13)*

– introduzir a chavinha no interruptor porta *(Fig.6.12)*

– deixar sair a água até que não saia límpida *(Fig.6.14)*

– tirar a chavinha e fechar a torneira

6.5.2 Enchimento circúito hidráulico

O aparelho enche automaticamente o circuito hidráulico.

Tirar a proteção caldeira, *(Fig. 6.15)* e a ficha de potencia e introduzir a chave no interruptor porta.

A sequencia das operações será:

- enchimento tanque flutuante

Aconselhamos apertar algumas vezes o tubo de conexão entre a caldeira e o tanque água, para eliminar as bolhas de ar que podem formar-se (*Fig. 6.16*).

- alcançado o nível mínimo estabelecido pelo flutuante no interno do tanque *(Fig. 6.17)* a coluna copinhos se movimenta para o enchimento e o grupo café dá uma volta de prova.

- o enchimento para quando for alcançado o nível máximo.

– uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais residuos da caldeira *(Fig.6.18).*

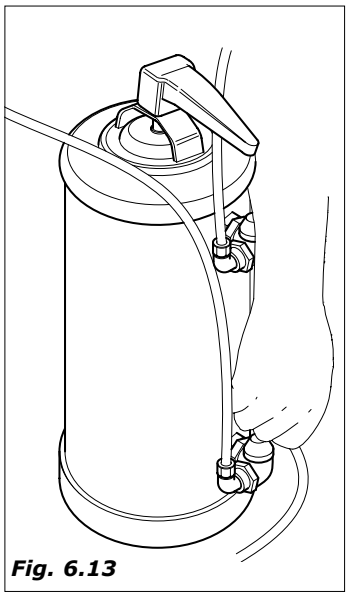


Fig. 6.13

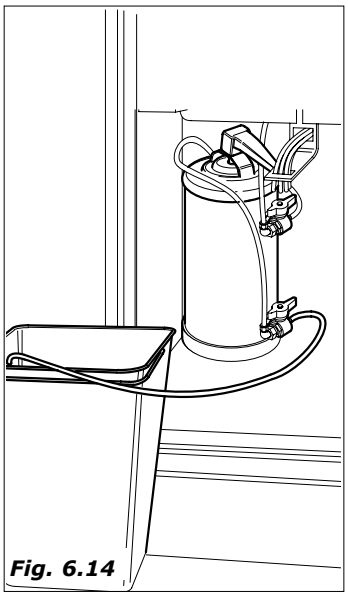


Fig. 6.14

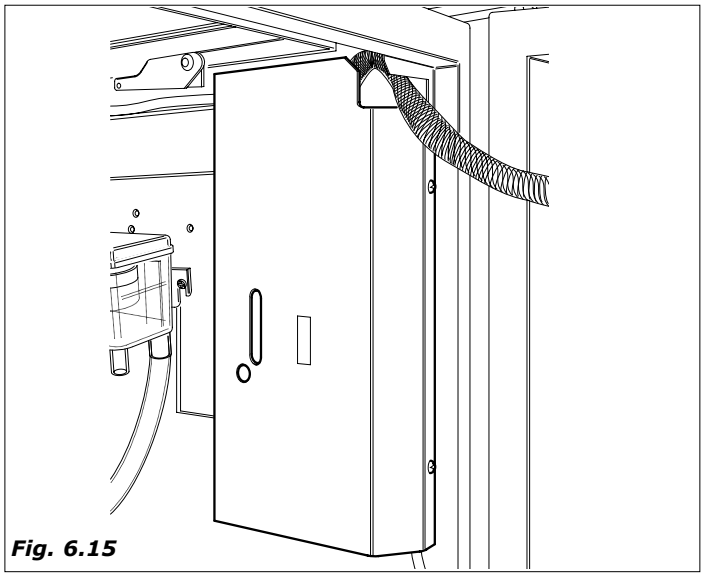


Fig. 6.15

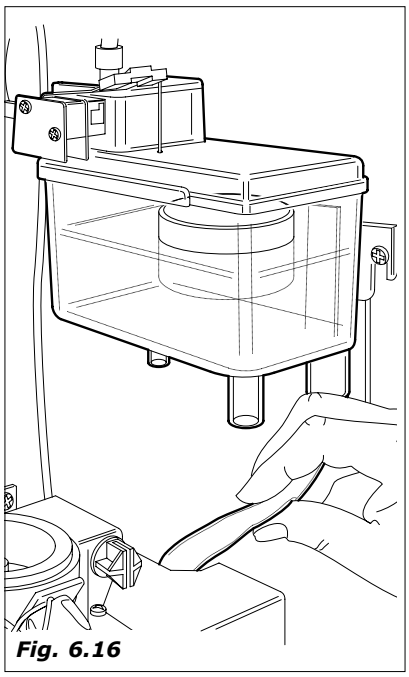


Fig. 6.16

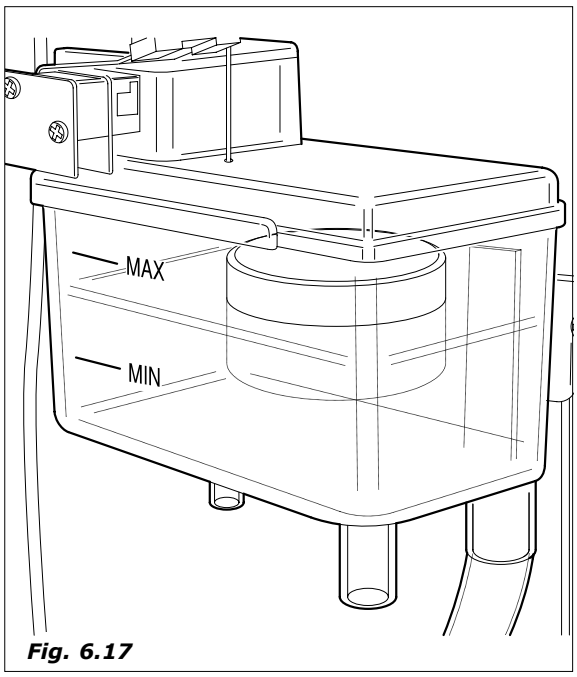


Fig. 6.17

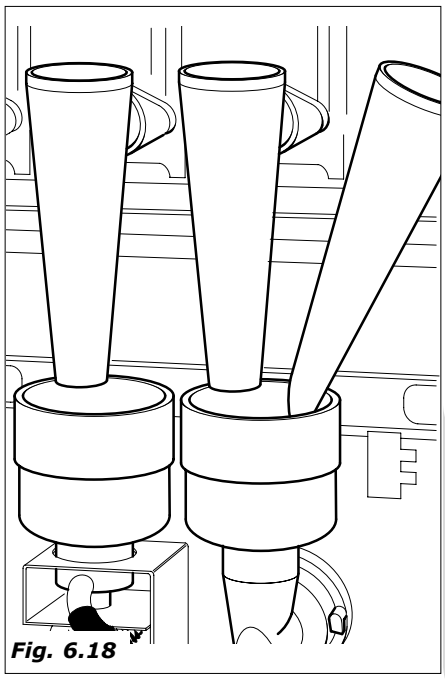


Fig. 6.18

PORTUGUÊS

– efetuar algumas seleções de prova só com água sobre as seleções de café expresso para encher o recipiente e facilitar o acionamento da bomba.

– efetuadas estas operações, ligar o conetor resistencia à ficha de potencia e esperar mais ou menos dez minutos até que se alcancem as temperaturas de exercicio (*Fig. 6.19)*

Antes de dar tensão, verificar a conexão do distribuidor à rede hídrica e a abertura da torneira da água.

6.5.3 Lavagem partes em contato com alimentos

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

– lavar bem as mãos

– preparar uma solução disinfetante antibaterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo

– tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor *(Fig.6.20)*

– tirar as tampas e as guias produtos *(Fig.6.21)*. Por tudo na solução antecedentemente preparada

– tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada *(Fig.6.22)*

– com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores *(Fig.6.23)*

– as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.

– em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor .

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

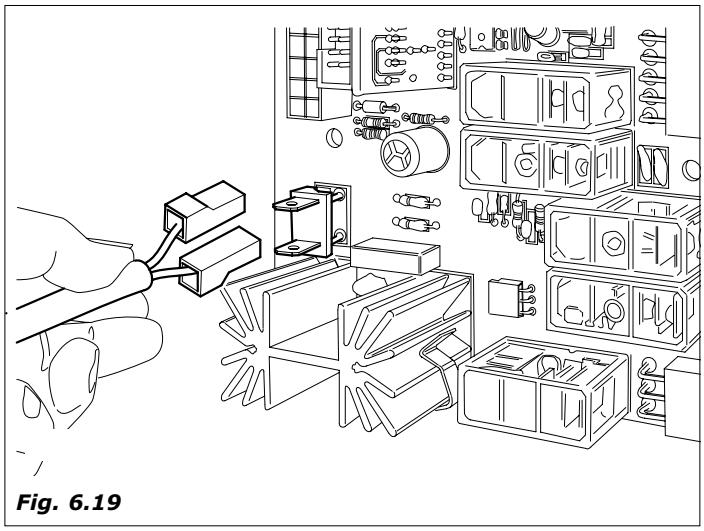


Fig. 6.19

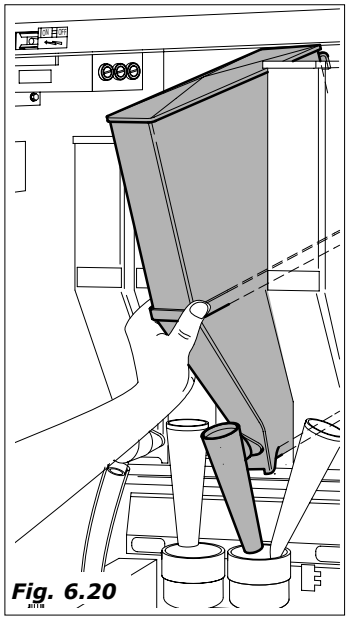


Fig. 6.20

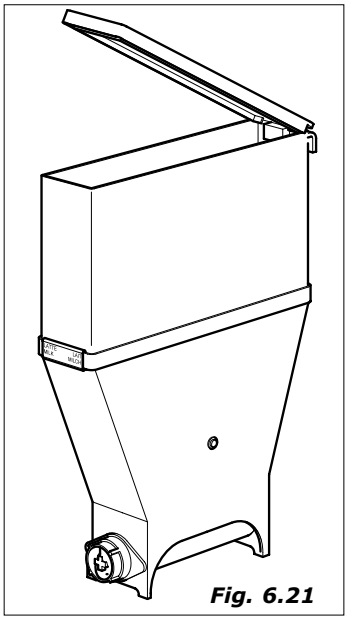


Fig. 6.21

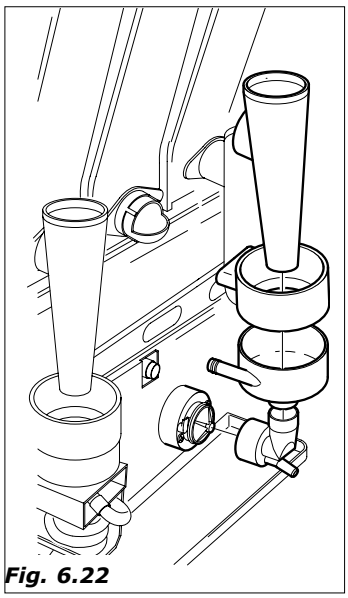


Fig. 6.22

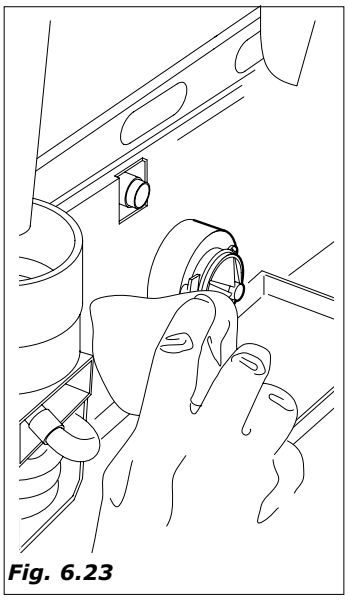


Fig. 6.23

6.5.4 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:
A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador.

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

- extrair o suporte da máquina *(Fig.6.24)*
- enganchar o dispositivo para as fichas ao suporte *(Fig.6.25)*
- blocar a estafa mediante as duas maçanetas
- coneter o dispositivo para as fichas à ficha Master

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

Entrar na programação para a taragem.

Consultar o capítulo "7.0 PROGRAMAÇÃO" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.

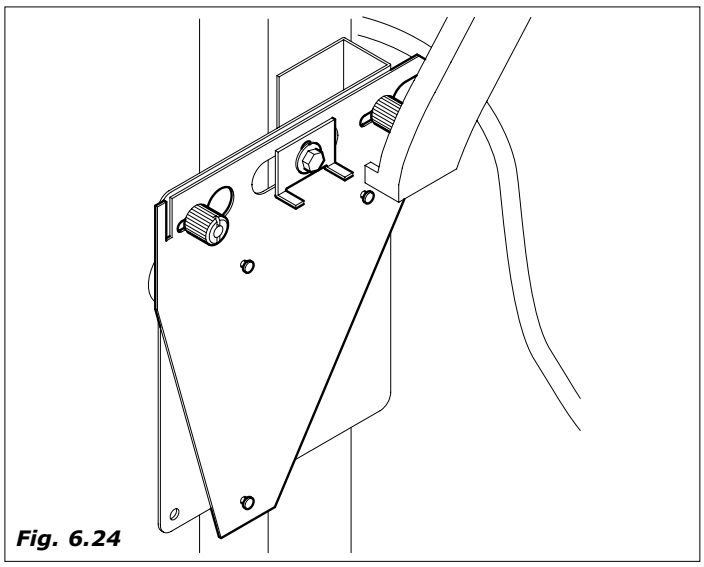


Fig. 6.24

6.6 Carga produtos
(com a máquina desligada)

6.6.1 Carga recipientes

- Para efetuar a carga é necessário extrair cada recipiente. Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente *(Fig.6.26).*
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta *(Fig.6.27)*
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade ecesiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

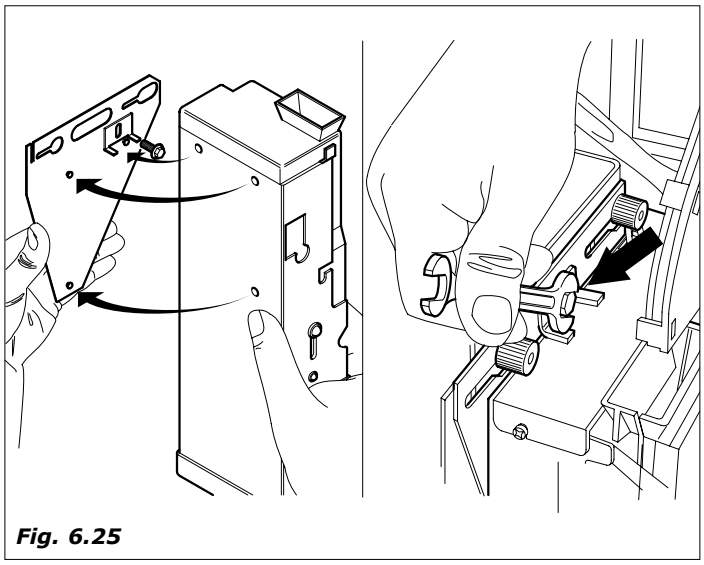


Fig. 6.25

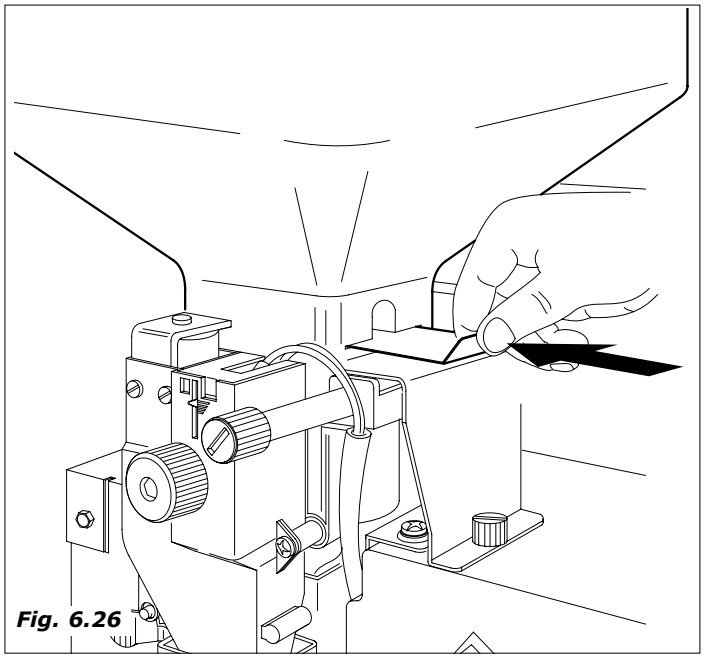


Fig. 6.26

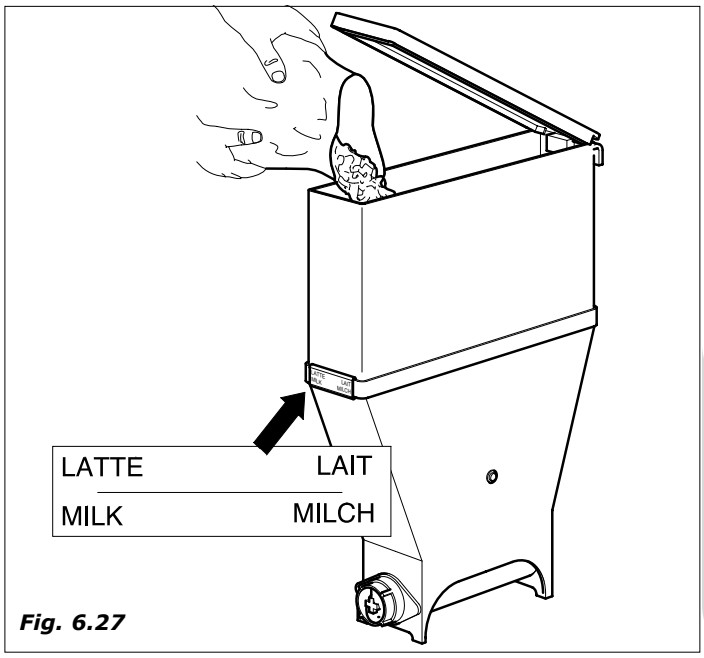


Fig. 6.27

PORTUGUÊS

6.6.2 Introdução etiquetas

- Introduzir as etiquetas que indicam as seleções nas apositas aberturas segundo a ordem indicada (*ver* capítulo "8.0 Manutenção"*).*

Para executar esta operação operar assim:

– extrair a coluna copinhos *(Fig.6.28)*
– introduzir as etiquetas na ordem e conforme as seleções utilizadas sobre o distribuidor *(Fig.6.29)*

– remontar a coluna copinhos

6.6.3 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, com diametro superior de 70-71 mm, prestar atenção a não comprimí-los durante a carga.

NÃO TENTAR DE VIRAR MANUALMENTE A COLUNA.

Primeira carga

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

– Controlar que a coluna copinhos não esteja alinhada com o furo de distribuição. Em seguida cargar todas as colunas operando no sentido ante-horario, viceversa (quando a coluna está posicionada em correspondencia do furo de distribuição), fechar a porta e alimentar a máquina de forma que a coluna copinhos vire e desloque-se automaticamente numa posição não alinhada com o furo e seguir com a carga (Fig.6.30).

– por a tampa da coluna copinhos (*Fig. 6.31*).

Normal carga
A normal carga das colunas copinhos deve ser efetuada com a máquina desligada, e efetua-se simplismente abrindo a porta anterior, levantando a tampa e introduzindo os copinhos que faltam.

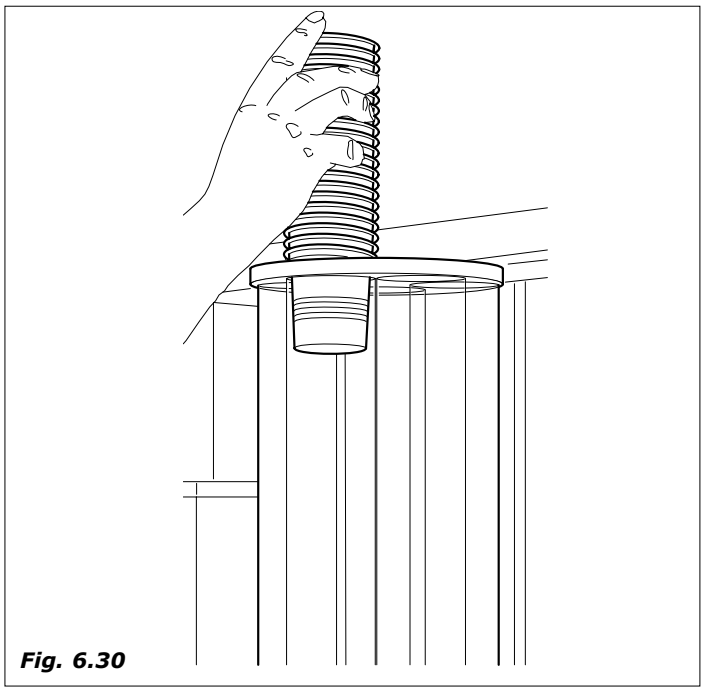


Fig. 6.30

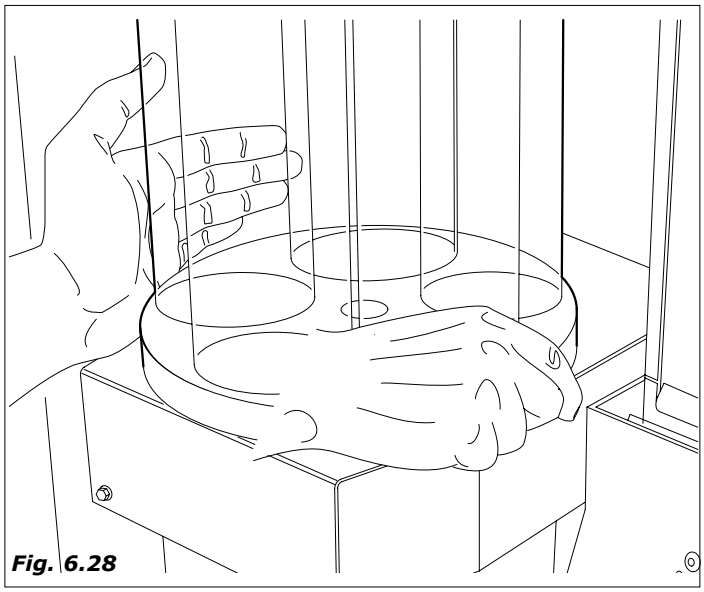


Fig. 6.28

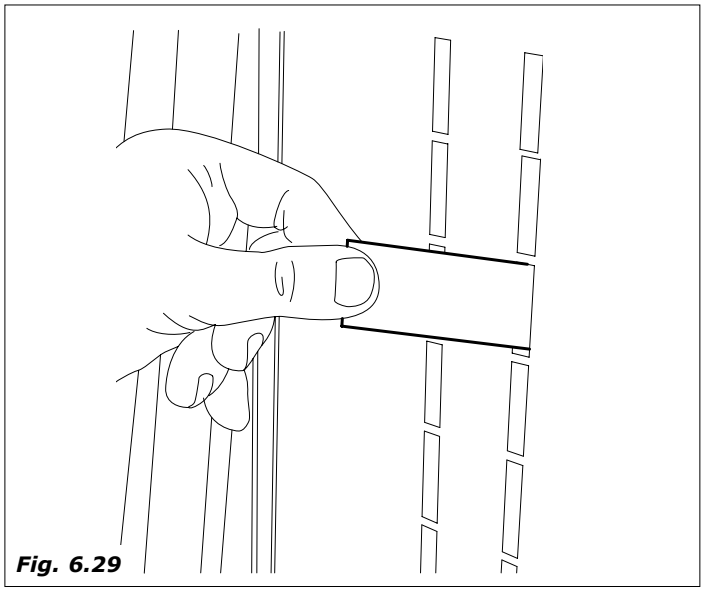


Fig. 6.29

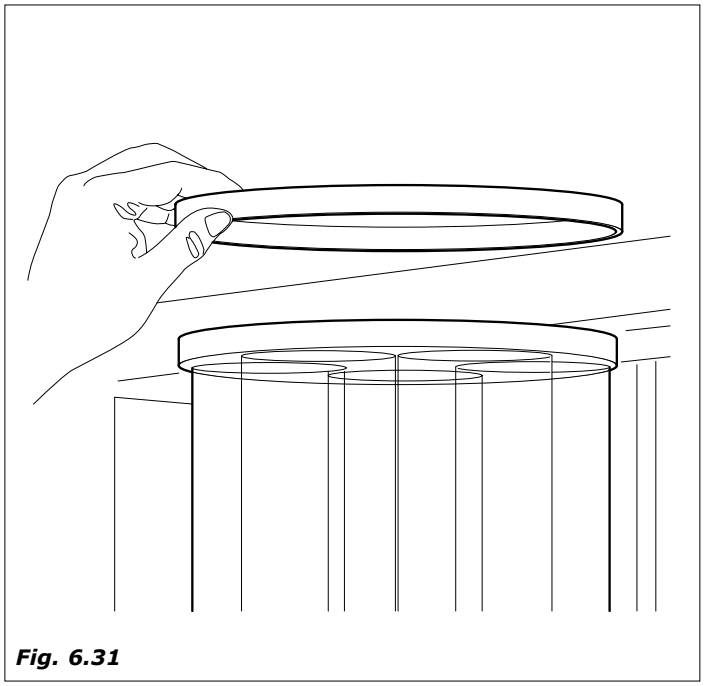


Fig. 6.31

6.6.4 Carga culherzinhas

- Tirar o peso de metal do incolonador (*Fig. 6.32*)
- Introduzir as culherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfiar a fita (*Fig. 6.33*)
- Prestar atenção que as culherzinhas não presentem babaduras, não estejem encurvadas e que estejem todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (*Fig. 6.34*)

*Os modelos **ANTARES I** não prevem a coluna culherzinhas porque o açucar vem misturado diretamente com os produtos.*

6.6.5 Introdução saco fundos

Só para as versões "café em grãos"

– extrair a guia fundos café do seu alojamento

– aplicar a mola bloca-saco sobre a guia

– introduzir o saco de plástica dobrando-o sobre a guia e blocando-o com a mola (*fig 6.35*)

– reintroduzir o tubo de escorregamento na guia

Utilizar sacos bastante compridos que toquem a base do distribuidor

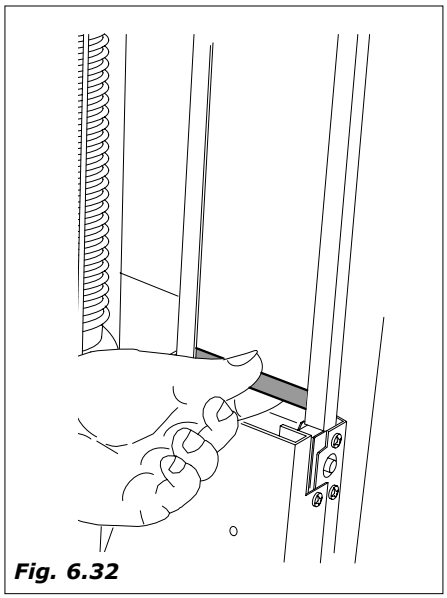


Fig. 6.32

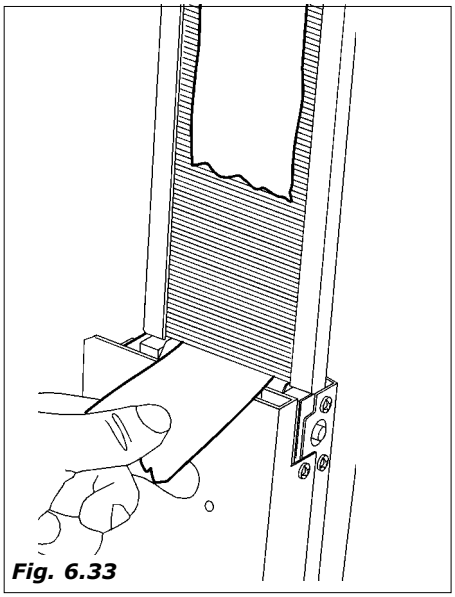


Fig. 6.33

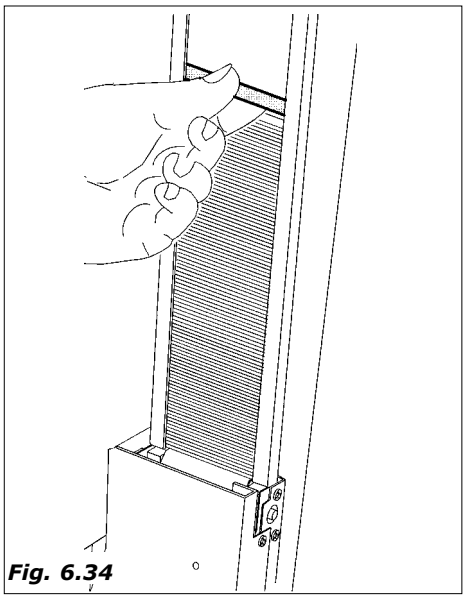


Fig. 6.34

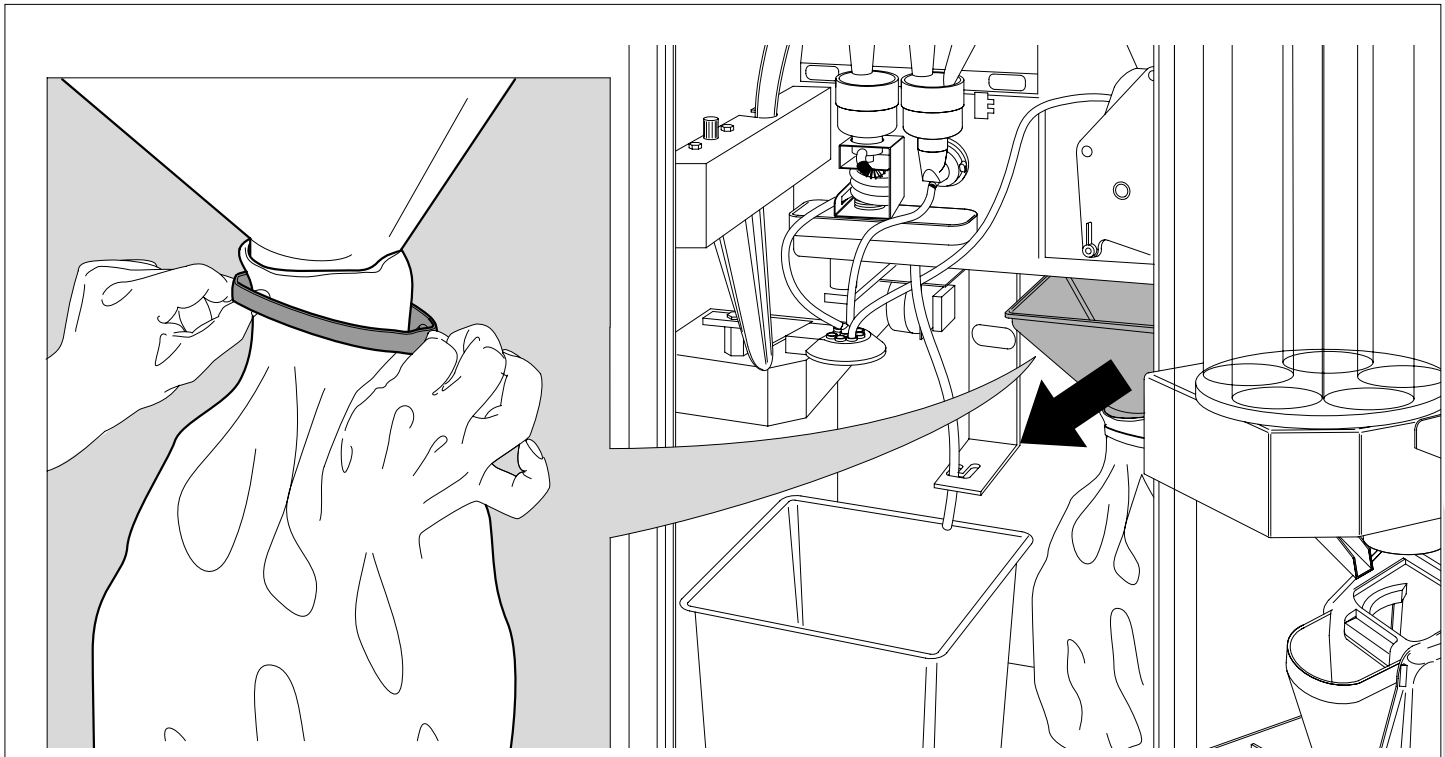


Fig. 6.35

PORTUGUÊS

INDICE PROGRAMAÇÃO

7.1 *Descrição geral e operações preliminares*

7.1.1 Seleção da lingua

7.2 *Descrição das funções*

7.2.1 TEMPOS-DOSES

7.2.2 TEMPOS-SNACK

7.2.3 PREÇOS

7.2.4 DESCONTOS

7.2.5 PREÇO-SELEÇÕES

7.2.6 INCLUE SELEÇÕES/PACK

7.2.7 LEITE ANTES

7.2.8 OPÇÕES

7.2.9 MOEDAS

7.2.10 VENDAS

7.2.11 TEMPERATURA

7.2.12 OPÇÕES EURO

7.2.13 DADOS PARA MDB

7.2.14 ENCHIM. TUBOS MDB

7.2.15 ESVAZIA TUBOS MDB

7.2.16 DADOS PARA EXECUTIVE

7.2.12 RELÓGIO

7.0 PROGRAMAÇÃO

Com as operações de programação descritas nesta seção é possível introduzir todos os parametros da configuração da máquina, da taragem das singulas doses, os preços das bebidas, evidenciar todos os dados estatísticos de venda.

O "dialogo" entre operador e máquina verifica-se mediante o display de cristais liquidos 32 carateres e o utilizo de parte do teclado de seleção.

O distribuidor vem regulado com valores estandard já em fase de ensaio preliminar, Temperatura café, Temperaturas solúveis, Seleções combinadas com preço numero "1"
Regulagem produtos= quantidade água e pó, para obter os melhores resultados é possivel regular o gráu de moedura e a dosagem.

7.1 Descrição geral e operações preliminares

Botão programação

Na função de programação o operador entra premendo o botão posicionado sobre a ficha Master *(Fig.7.1)*; sobre o display aparece o pedido de introdução código de entrada, que deve ser discado pelo teclado.

– As mensagens do display podem ser indicadas em 4 linguas diferentes em relação às necessidades do operador na fase de instalação (Fig.7.2) *(com predisposição Hardware expandível a oito línguas).*

Os dados de programação podem ser de dois tipos:

- DADOS NUMERICOS

Nesta categoria se encotram todos os dados que se referem à taragem águas, pós, preços, horários e datas.

- DADOS LOGICOS

Nestes dados encontram-se, os estados lógicos do menù OPÇÕES que indicam o estado (habilitato o deshabilitado) de uma particular função.

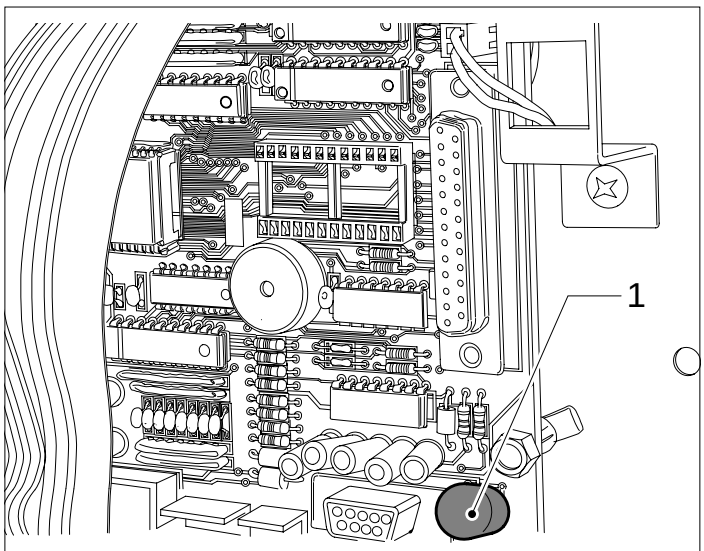
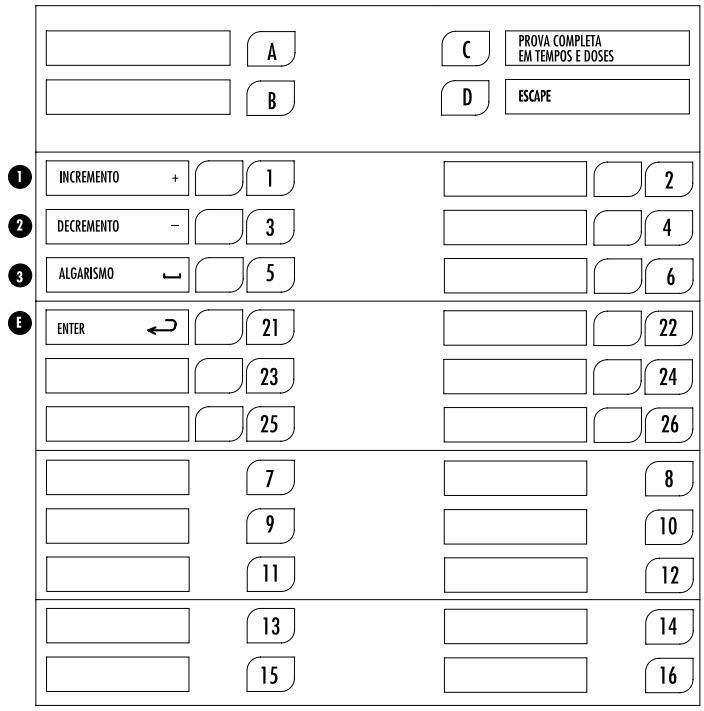


Fig. 7.1

Painel programação



Para a programação vem utilizada parte das teclas do teclado de seleção e precisamente:

■ tecla **1** (e relativo 'amargo') **"+"**

tem a duplice função de incrementar o valor de uma quantia selecionada (por ex. um valor de dose), e/ou consultar o elenco das funções disponiveis no submenù.

■ tecla **3** (e relativo 'amargo') **"-"**

a tecla de DECREMENTO. tem a função de decrementar o valor de uma quantia selecionada.

■ tecla **5** (e relativo 'amargo') **"ALGARISMO"**

permite de deslocar o cursor no display em correspondencia da quantia que se deseja variar com as teclas + e -.

■ tecla **21** (e relativo 'amargo') **"ENTER"**

utilizado para confirmar as variações efetuadas ou para selecionar o menù opções.

■ tecla **STOP AÇUCAR** **" ESC"**

sae do submenù de programação atual, para voltar no submenù de origem.

Uma vez acabada a modificação dos parametros, o operador sae da modalidade programação premendo novamente a tecla sobre a ficha Master

Uma vez inserido o código correto, se entra na programação.

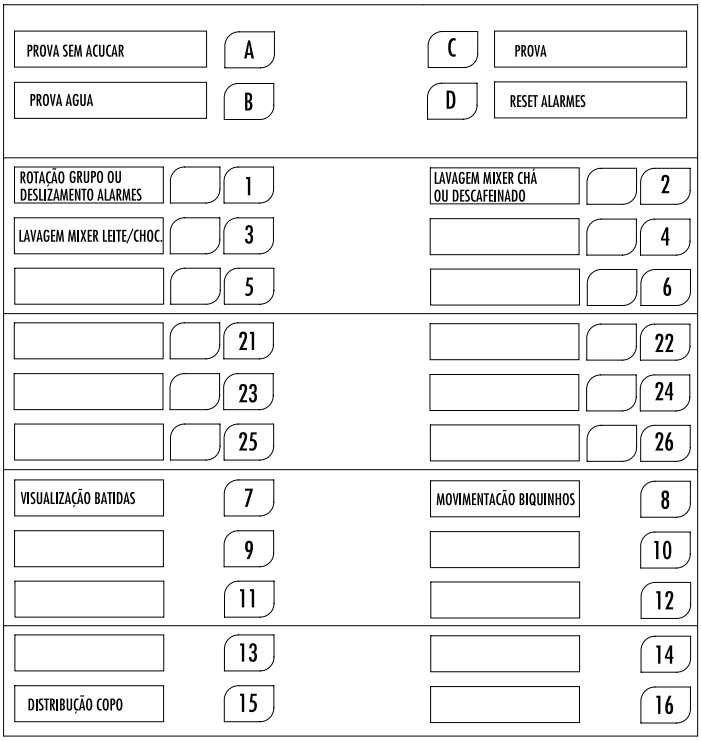
Existem dois códigos: o principal, que visualiza todos os menus exceto o menu Vendas, e o código do menu vendas, que visualiza só este último.

Se os dois códigos são iguais, toda a programação é acessível. Códigos de default: principal 00001, menu vendas 00000.

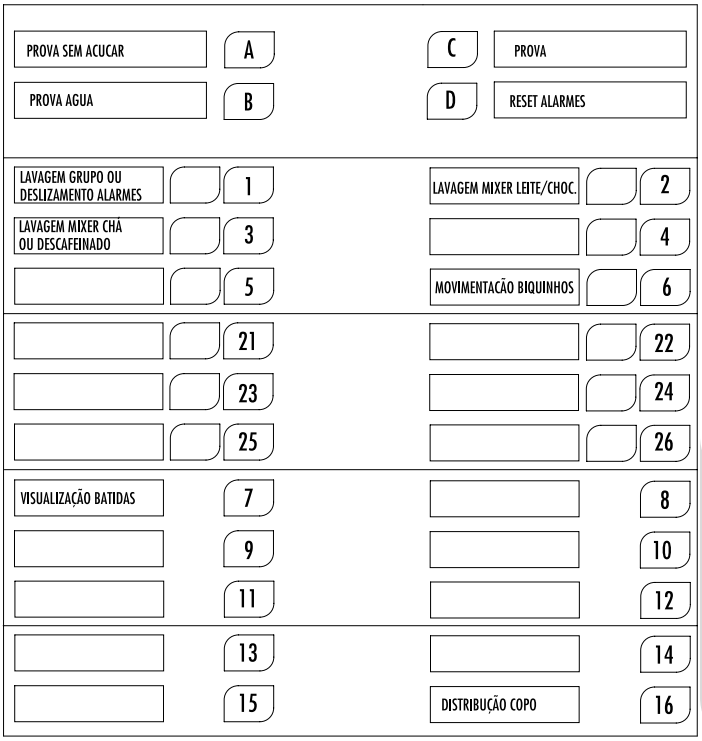
Se falta o slave ao qual refere-se o item do menu, o parâmetro correspondente não é visualizado e a linha 2 fica vazia.

Em geral, as teclas **"+"/"-"** modificam os parâmetros ou delizam itens de menus visualizados na linha 2.

Painel manutenção (versão expresso)



Painel manutenção (versão solúvel)



TECLADO

O teclado externo além que do menù seleções vem em parte utilizada para a programação e para a manutenção.

As teclas sao:

PROGRAMAÇÃO

T1 (e relativo 'amargo')	=	**+** (incremento)
T3 (e relativo 'amargo')	=	**-** (decremento)
T5 (e relativo 'amargo')	=	**algarismo** (cursor)
T21 (e relativo 'amargo')	=	**enter** (confirma)
T STOP AÇUCAR	=	**ESC**

Teclado Vega:

T1 = **+** (incremento)

T6 ou 7 = **-** (decremento)

T3 = **algarismo** (cursor)

T9 ou **B teclado Vega 600:** = Enter e avança de um item (confirma)

MANUTENÇÃO

extra açucar	prova sem açucar de uma seleção
extra leite	prova só água de uma seleção
exclus. copinh.	prova completa de uma seleção
stop açucar.	reset alarmes

(versão expresso)

T1	rotação grupo café ou deslizamento alarmes
T2	lavagem mixer chá ou descafeinado
T3	lavagem mixer leite/chocolate
T8	movimentação dispositivo translação biquinhos
T7	visualiza batidas totais (reversíveis) por 5s
T15	desengate copos

(versão solúvel)

T1	lavagem grupo café ou deslizamento alarmes
T2	lavagem mixer leite/chocolate
T3	lavagem mixer chá ou descafeinado
T6	movimentação dispositivo translação biquinhos
T7	visualiza batidas totais (reversíveis) por 5s
T16	desengate copos

Teclado Vega

T1 Deslizamento alarmes (se existentes)

T4 Prova de um produto

T5 Reset alarmes

T8 ou **TA** teclado Vega 600: Visualiza as batidas totais (reversíveis) por 5s

7.1.1 Seleção da lingua (Fig.7.2)

Para entrar na programação é necessário conhecer o códido de entrada ou password.

cod 00000

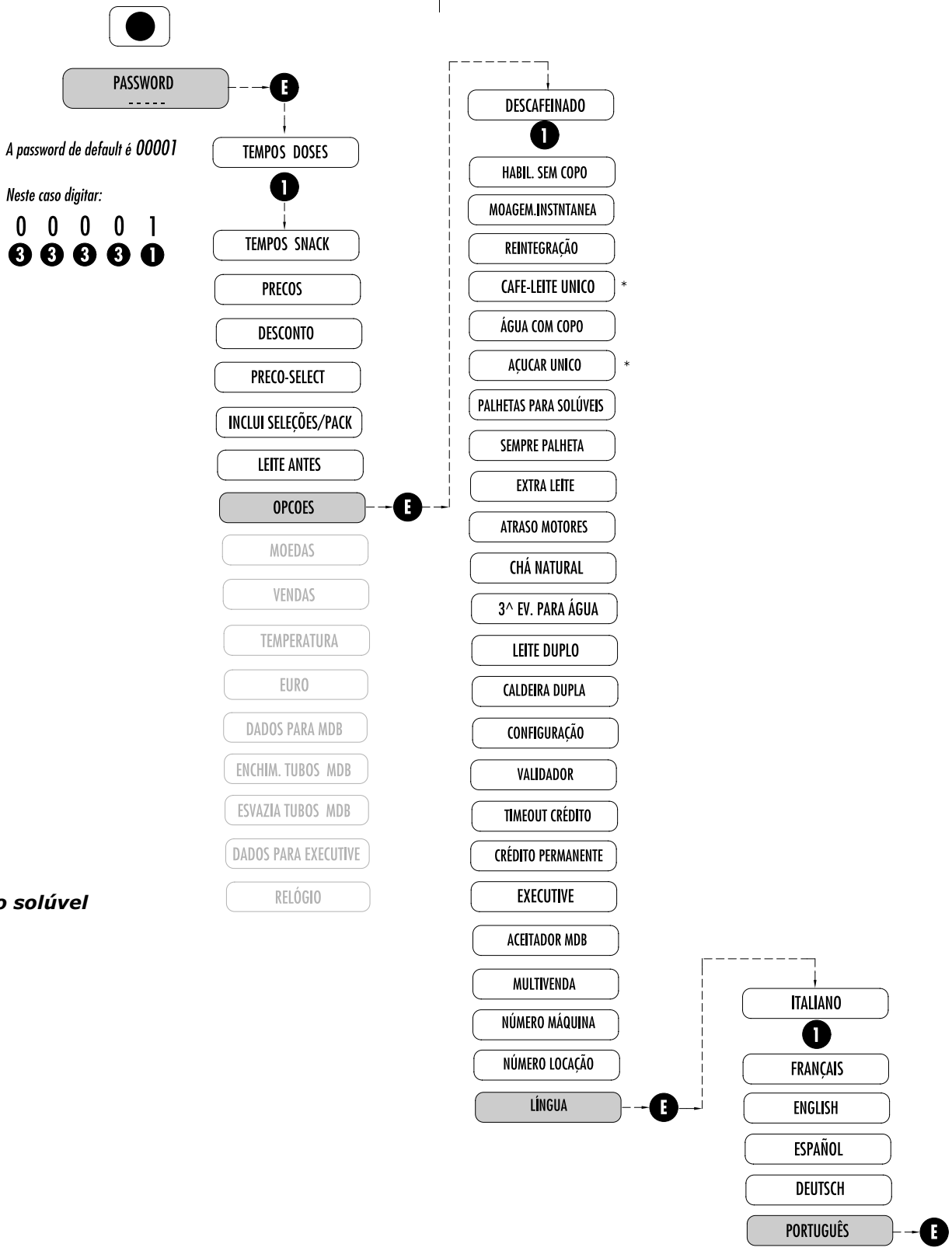
O código é formado por cinco algarismos.
Debaixo do primeiro aparece um cursor; com as teclas **"+"** e **"-"** (1° e 2° do teclado) aumentar ou diminuir o algarismo; com a 3° tecla (**"algarismo"**) deslocar o cursor.
Repetir as operações até compor o código de entrada.

Depois, premer a tecla **"Enter"** (4°) e o operador entra na programação.

o código de default é 00001

No display, depois da introdução do código, vem visualizada a primeira função:
- premendo **ENTER** entra-se nesta ultima.
- premendo **+** visualiza-se a função sucessiva.
- premendo **ESC** o operador sae do submenù de trabalho.

***N.B.**: é possível passar em modalidade programação quando o operador está em modo seleção.*



**** versão solúvel***

Fig. 7.2

PORTUGUÊS

Uma vez em modalidade SERVIÇO, passar antes em modalidade SELEÇÃO e depois entrar na PROGRAMAÇÃO.

O menù principal é assim formado:

TEMPOS-DOSES

TEMPOS-SNACK (com Master/Slave)

PREÇOS

DESCONTOS

PREÇO-SELEÇÕES

INCLUE SELEÇÕES/PACK

LEITE ANTES

OPÇÕES

MOEDAS

VENDAS

TEMPERATURA

OPÇÕES EURO

DADOS PARA MDB

ENCHIM. TUBOS MDB

ESVAZIA TUBOS MDB

DADOS PARA EXECUTIVE

RELÓGIO

Notas:

- O menu 'Relógio' são visualizados só se está presente o chip relógio, relevado automáticamente pela placa.
- Os menus relativos ao aceitador MDB (os últimos tres) são visualizados só se está selecionado o aceitador MDB no menu 'Opções'.
- O menu 'DADOS executive' é visualizado só se está selecionado o aceitador executive no menu 'Opções'.

Para sair do modo programação premir "ESC" até que volta-se à modalidade seleção.

A visualização no display é disposta em duas linhas.

É possível efeituar a programação utilizando um programa no PC "WinBianchi".

Para cada bebida, as possíveis doses programáveis são indicadas com o item 'Sxx'.

7.2 Descrição das funções

7.2.1 TEMPOS-DOSES (Fig.7.4)

Com este menù entra-se na taragem da água e da pó para cada bebida disponível.

Premendo ENTER uma vez, no display aparece:

"S01 café"

premendo novamente ENTER começa a operação de taragem da primeira seleção contemplada:

"água 065"

para indicar a dose de água.
Com as teclas "+", "-", "algarismo", o operador varia os valores da dose de água relativa ao café espresso da seleção n°1.

Premendo novamente ENTER o operador confirma a dose selecionada e no display aparece a sucessiva taragem se for prevista (no caso das seleções soluveis, a pó) ou, em caso contrario, o programa volta automáticamente ao ponto de inicio; no display aparece:

"S 01 café"

com a tecla "+" é possível escolher outra seleção a variar.
Aquí vem mostrada a combinação entre as teclas e as seleções indicada na programação:

T = tempo pó café único (versão solúvel)
T = tempo pó leite único (versão solúvel)
Sxx = cafè
Sxx = leite + chocolate
Sxx = chá
Sxx = descafeinado
Sxx = água
Sxx = açucar

Timeout grupo (versão expresso):
tempo máximo ativação grupo
(0÷10,0 s)

Tempo extra açucar:
tempo para a dose de extra açucar
(0÷10,0 s)

Tempo extra leite:
tempo para a dose de extra leite (0÷10,0 s)

***Tempo açucar (versão solúvel)*:**
tempo para dose máxima açucar (0÷10,0 s)

Timeout moinho (versão expresso):
tempo máximo de moagem (0÷25,5 s)

Timeout bomba (versão expresso):
timeout bomba (0÷90 s)

Atraso açúcar (versão solúvel):
Atraso açúcar único (0÷25.5 s)

Tempo café (versão solúvel):
Aguarde café (0÷25.5 s)

O controle da água (seja do café espresso que dos soluveis) vem efetuado com o contador volumetrico (ventainho).
A dosagem das pós dos produtos soluveis vem exprimida em segundos.

N.B.: na versão expresso o controle da dose de água das seleções solúveis é feita com o contador volumetrico.

- os atrasos pós são habilitados pelo parâmetro 'Atraso motores' no menu 'Opções'
- a tecla 'Sem copo' permite de efeituar a prova completa de uma bebida qualquer. Deve-se notar que, em geral, as modificações das opções de fornecimento não têm efeito até que se sai da programação; por isso não é possível ver o efeito dessas modificações sobre a prova completa se antes não se sai da programação. Por exemplo, se a máquina tinha a opção 'Chá natural' Off, não é correto impostá-la em On e logo depois efeituar a prova completa em Tempos/Doses. Deve-se sair da programação, entrar de novo e então efeituar a prova completa.

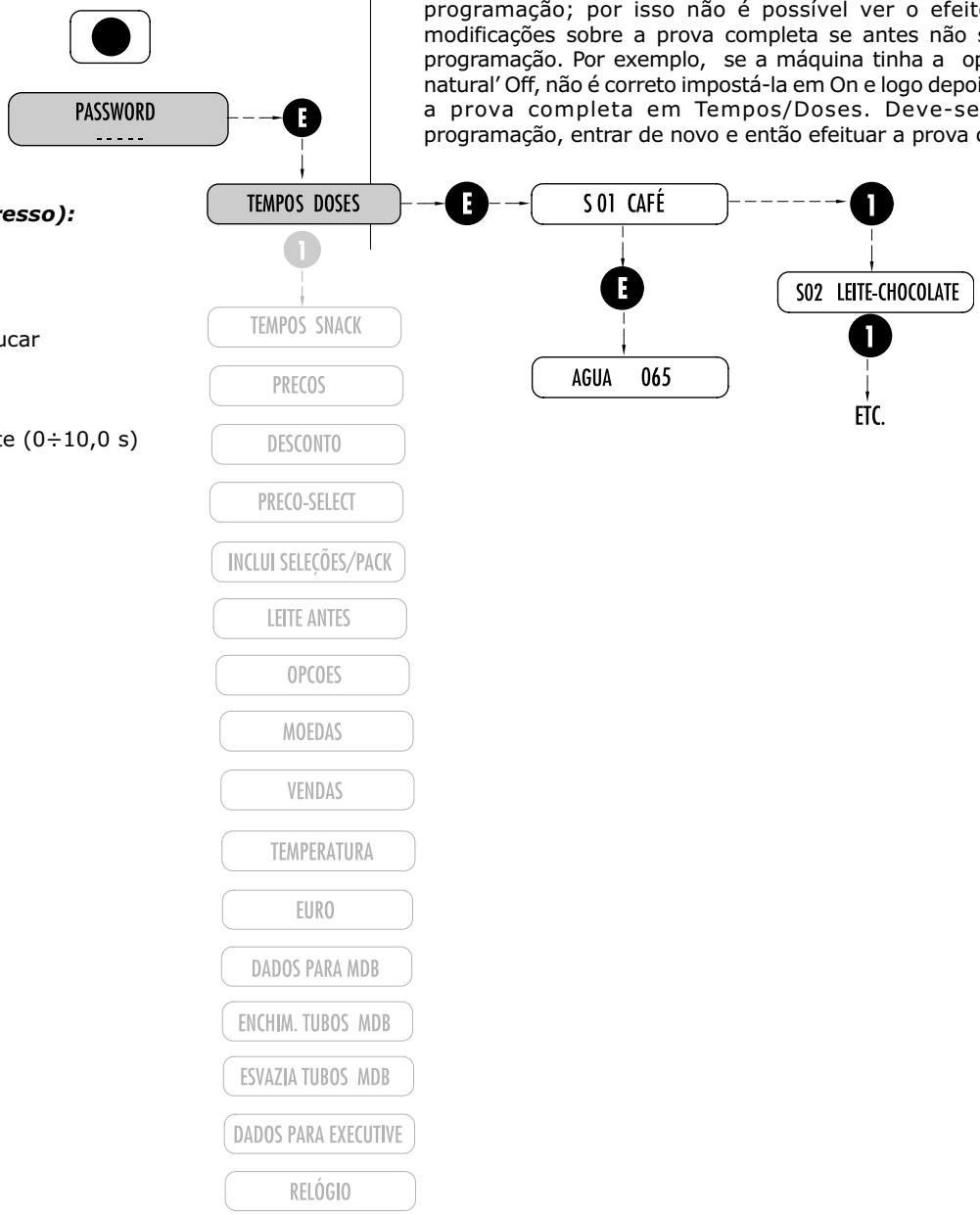


Fig. 7.4

PORTUGUÊS

7.2.2 TEMPOS SNACK (com master/Slave) (Fig.7.5)

Esta função permite o controle de alguns parametros da configuração do distribuidor série Vega.

Nota: para aceder aos itens depois 'Teste', deve-se introduzir a password 88000.

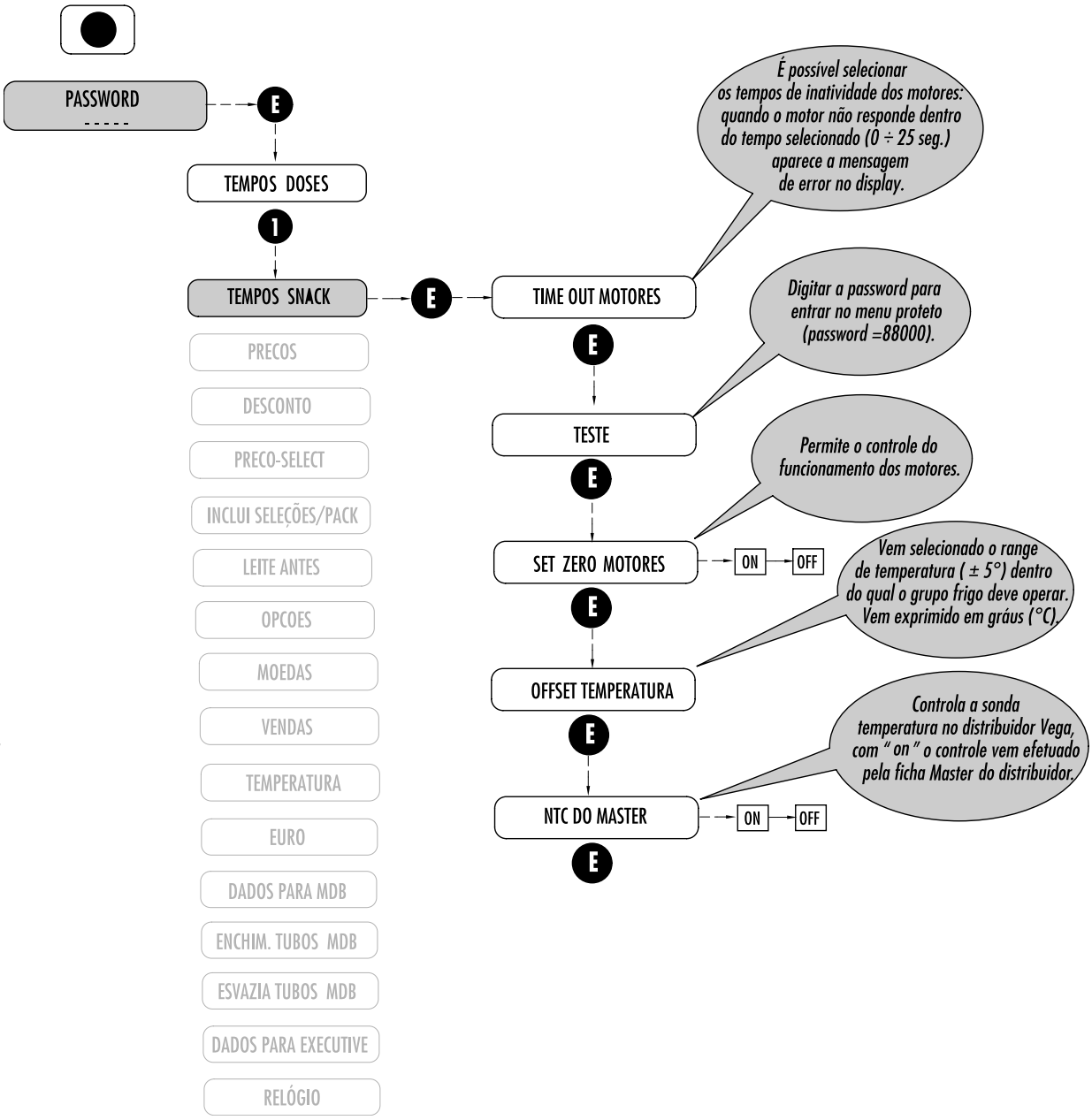


Fig. 7.5

7.2.3 PREÇOS (Fig.7.6)

E' possível aplicar até 30 preços singularmente a cada seleção.

Premendo Enter o operador entra na programação da tabela preços; no display aparece:

"Preço 0 0000"

com o mesmo processo utilizado para a taragem das doses, o operador pode selecionar os preços de venda, utilizando as teclas "+", "-" , "algarismo".

Para a venda gratuita (free-vend) é suficiente selecionar a zero o preço de venda. Premendo novamente ENTER o operador confirma o valor selecionado e no display aparece o preço sucessivo:

"Preço 01 0000"

Premendo a tecla ESC o operador volta no menù PREÇOS.

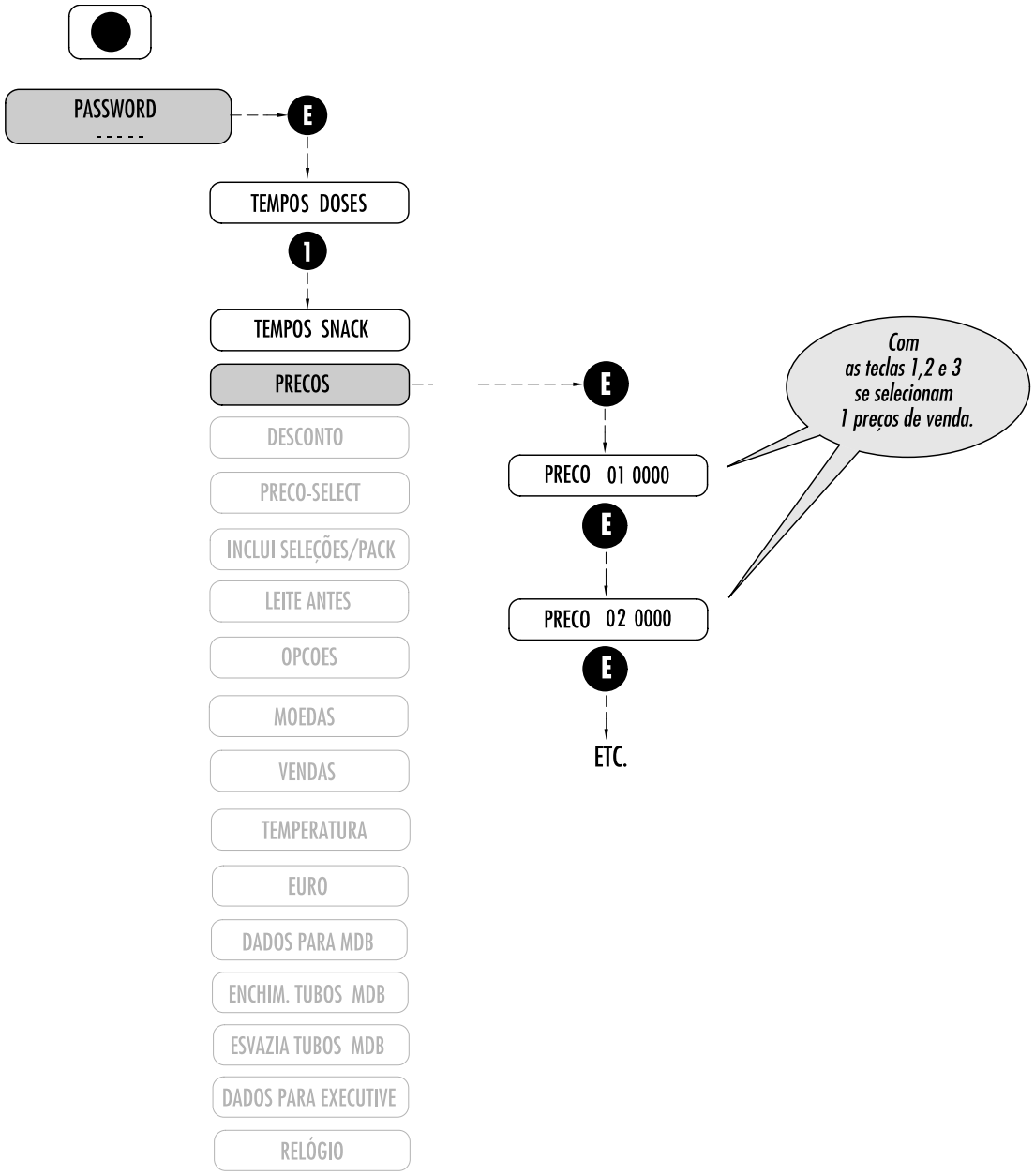


Fig. 7.6

PORTUGUÊS

7.2.4 DESCONTOS (Fig.7.7)

E' possível selecionar até um máximo de 30 descontos (de Desconto 0 a Desconto 30) quantos sao os preços de venda. E' também possível a programação de um desconto particular para a exclusão copinho (indicado com SB).

Premendo ENTER uma vez, no display aparece:

"Desconto 0 0000"

com as teclas "+", "-", "algarismo", o operador tara o desconto.

Premendo novamente ENTER o operador confirma o valor selecionado e no display aparece o desconto sucessivo:

"Desconto 1 0000"

Premendo a tecla "ESC" o operador volta no menù DESCONTOS.

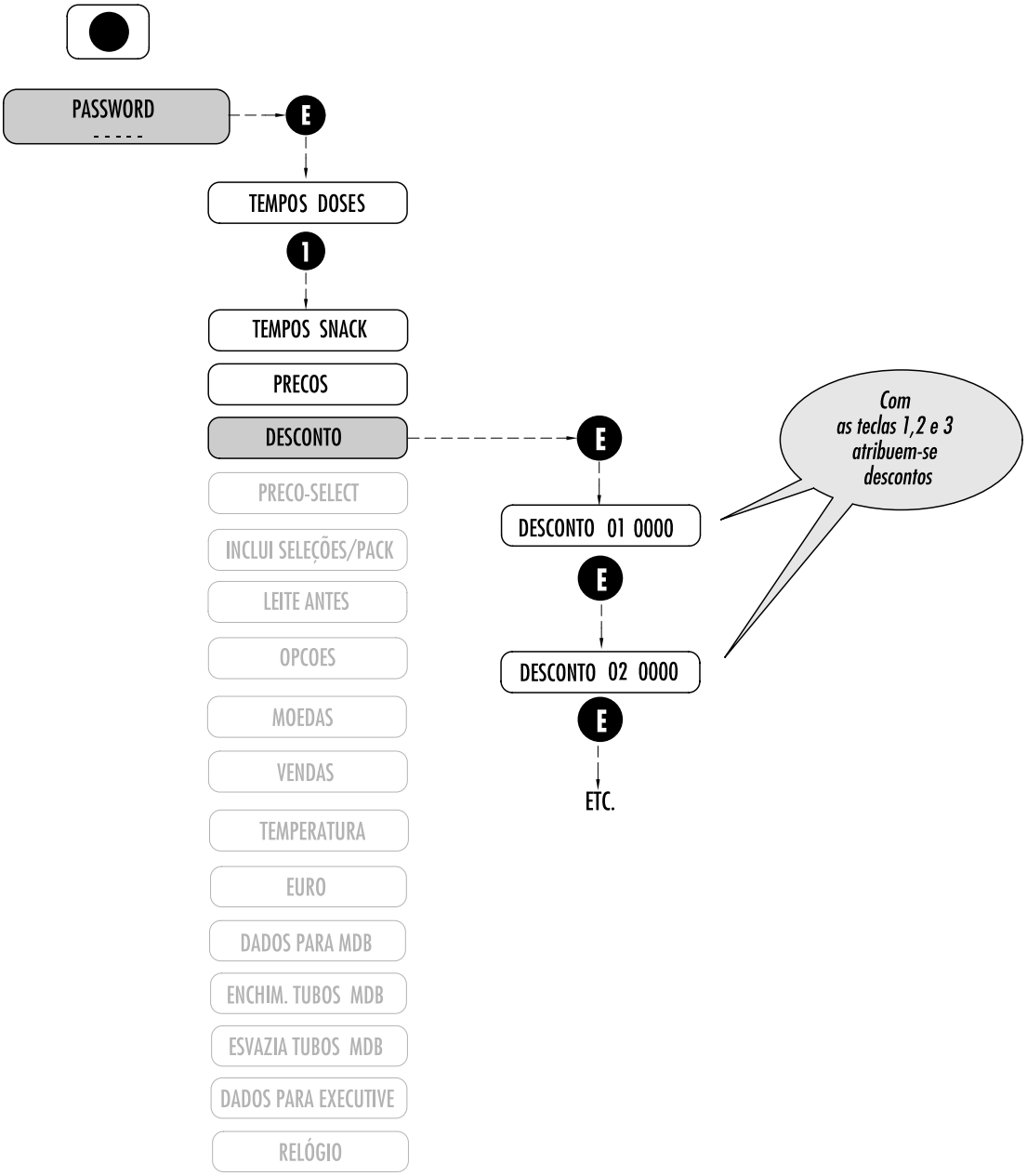


Fig. 7.7

7.2.5 PREÇO-SELEÇÕES (Fig.7.8)

Este menù permite a combinação de cada singula seleção (indicada como Tecla 1¸Tecla 26) aos preços anteriormente selecionados (indicados com Preço 1 ÷ Preço 30).

Premendo ENTER o operador entra no submenù cuja primeira função permite a programação de todas as seleções ao preço P1; no display aparece:

"Tudo a preço 1 ? ON/OFF"

Acionando a tecla "+" o operador escolhe a opção desejada:
ON (=sim) ou **OFF** (=não)

Escolhendo a opção ON, e premendo ENTER o operador passa na programação de:

"Preço ex-leite = 0000"
"Preço ex-doce = 0000"

estas se referem à maiores quantidades para **extra leite** e **extra doce**, ou viceversa, escolhendo OFF o operador entra na programação do singulo preço para cada singula seleção assim:

"Tecla 01 = Preço 1"

acionando "+" ou a tecla "-" o operador visiona a tabela dos 10 preços, de Preço 1 a Preço 30; uma vez escolhido o preço desejado, o operador confirma com ENTER passando assim diretamente na programação da bebida sucessiva.

Naturalmente é possível combinar mais de uma seleção ao mesmo preço.

Para sair do submenù premer a tecla ESC.

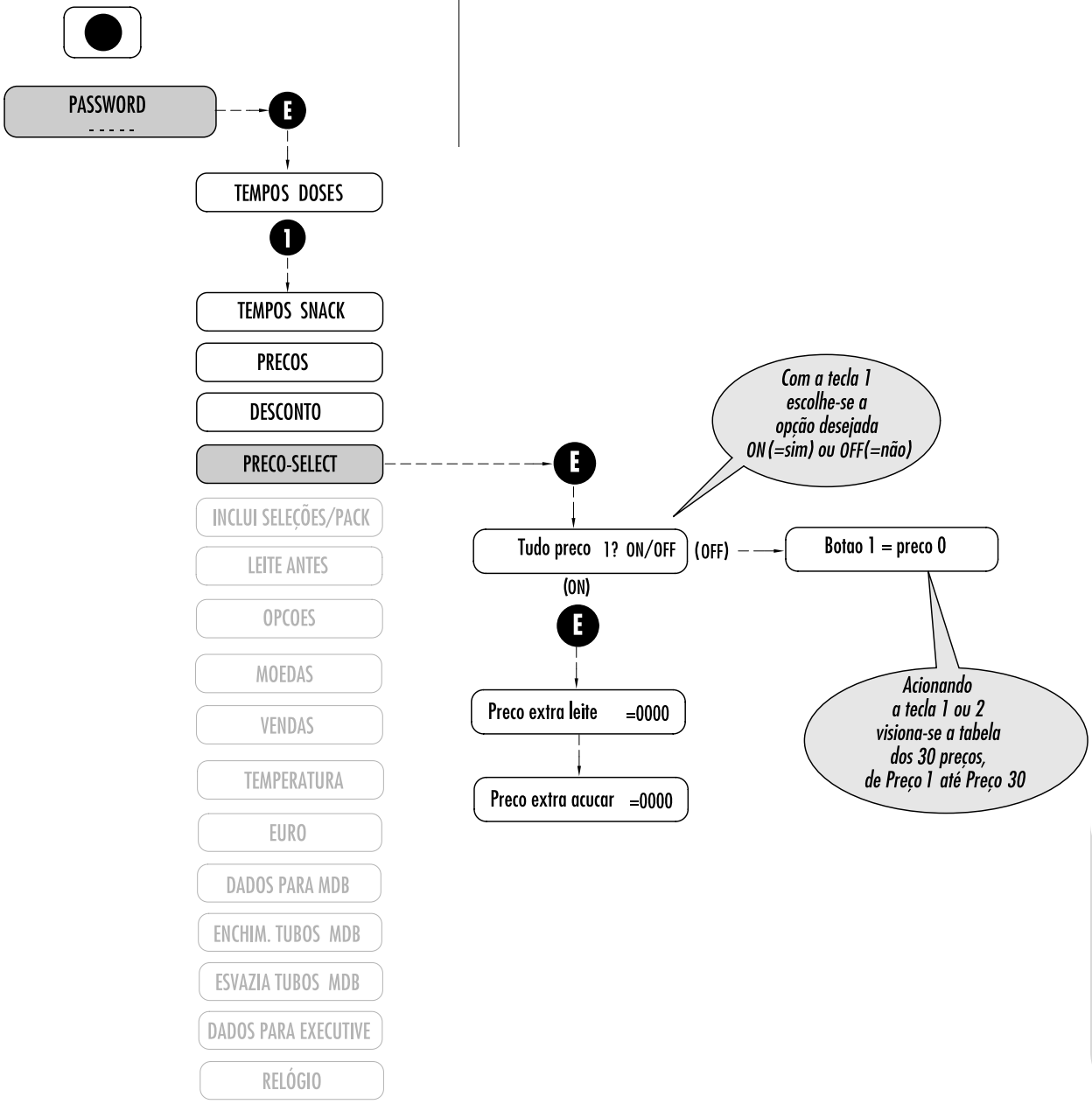


Fig. 7.8

PORTUGUÊS

7.2.6 INCLUE SELEÇÕES/PACK (FIG.7.9)

A função Seleções permite de ativar ou desativar as seleções (da tecla 01 à tecla 26)

Premendo ENTER uma vez, no display aparece:

"Inclue tecla 01 = ON"

com as teclas "+" e "-", o operador escolhe a opção desejada: SELECIONANDO "**OFF**" A SELEÇÃO È EXCLUSA.

Premendo novamente ENTER o operador confirma o valor passando na seleção sucessiva.

A função PACK permite a distribuição consecutiva sem copinho para o n° de vezes programado (mediante kit).

Em particular, esse menu permite de habilitar na função PACK as seleções desejadas.

Premendo ENTER uma vez, no display aparece:

"Seleção 01 Pack ON"

com as teclas "+" e "-" o operador escolhe a opção desejada em modo analogo ao menù anterior:

SELECIONANDO "**ON**" A SELEÇÃO È INCLUSA.

O numero de distribuições consecutivas por o PACK sao selecionaveis no menù OPÇÕES; o PACK 1 é combinado com a seleção 1; o PACK 2 é combinado com todas as outras seleções.

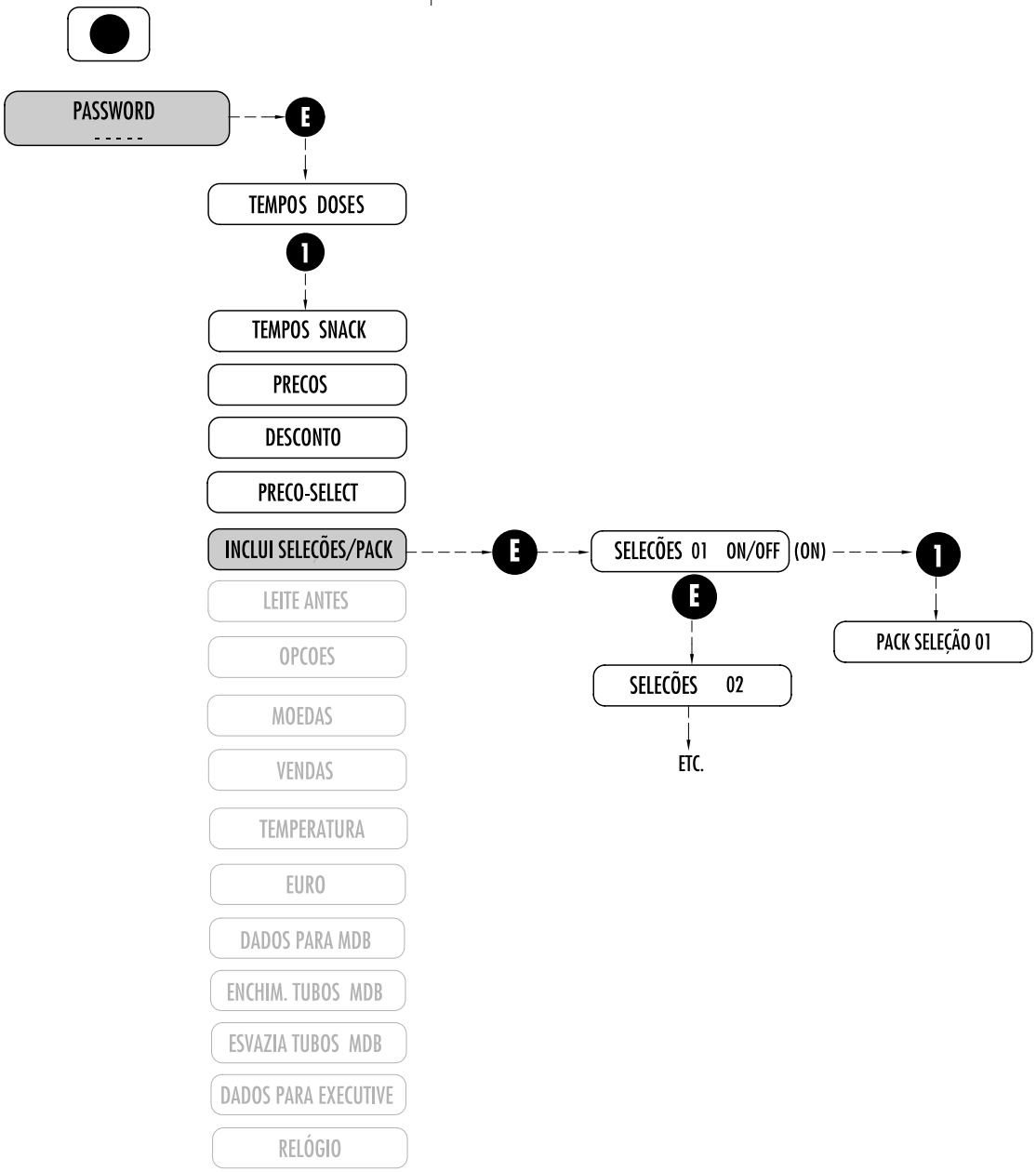


Fig. 7.9

7.2.7 LEITE ANTES (Fig. 7.10)

Leite antes 01 Habilitação leite antes bebida 1 [On/Off]

Leite antes 26 Habilitação leite antes bebida 22 [On/Off]

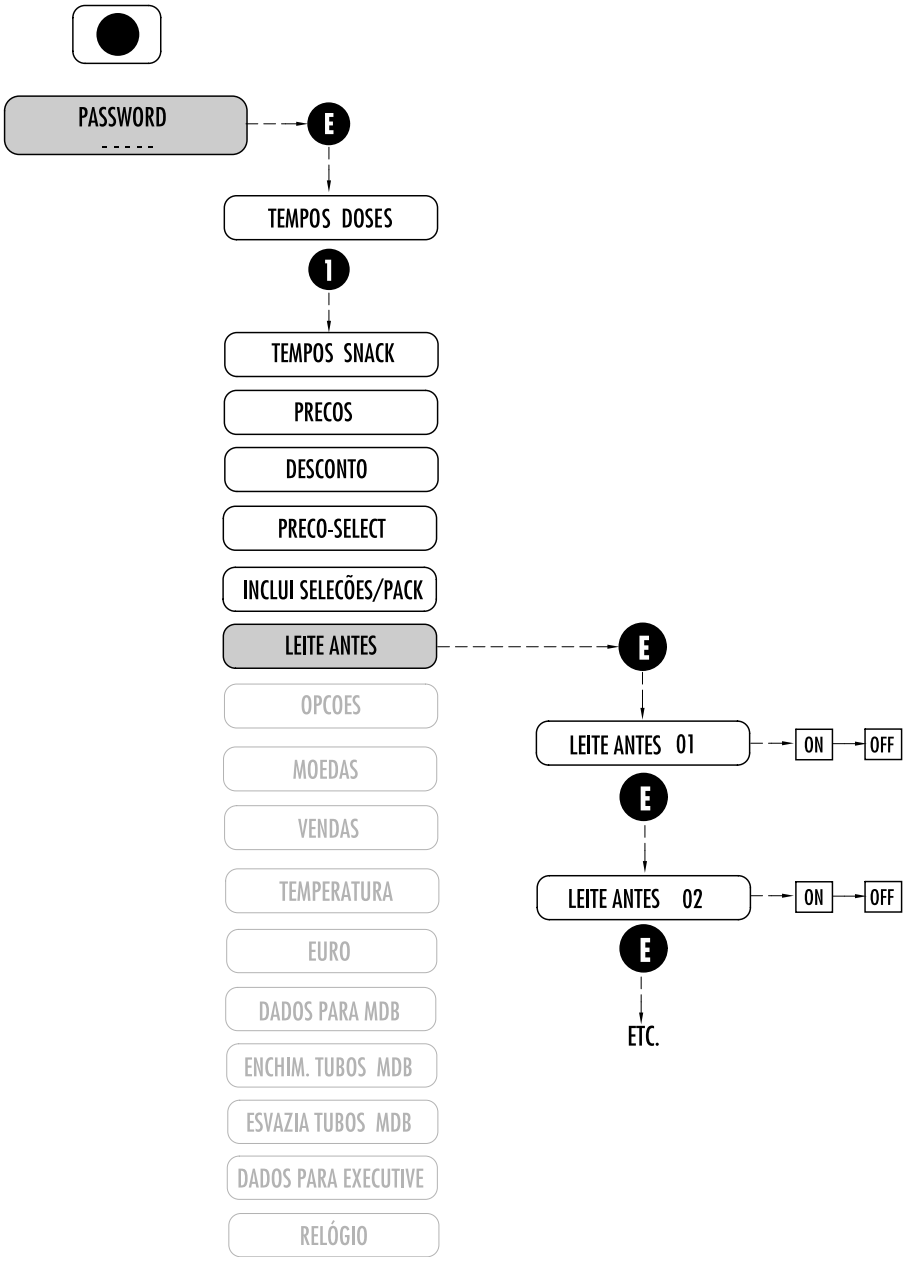


Fig. 7.10

PORTUGUÊS

7.2.8 OPÇÕES (Fig.7.11)

Esta função permite em sequencia uma série de opções como embaixo indicadas; com a tecla ENTER o operador entra no submenù visualizando a primeira opção.

Para cada OPÇÃO é necessário selecionar o estado lógico "ON" ou "OFF" que habilita ou não o funcionamento.

Descafeinado = habilita la tecla de preselección del descafeinado (ON/OFF)

Habil. sem copo = Habilitação estado "Sem copo" (ON/OFF)

Moagem Instantanea = opção para moagem instantanea (ON/OFF)

Reintegração = Habilitação reintegração (ON/OFF)

Água com copo = Habilitação copo para água quente (ON/OFF)

Culherzinha para soluveis = possibilidade de culherzinha sobre soluveis (ON/OFF)

Sempre culherzinha = culherzinha também sobre seleções amargas (ON/OFF)

Atraso motores = opção para introduzir atraso sobre motores pó

Chá natural = Habilitação chá natural [On/Off]

Extra leite = habilitação tecla de preseleção para extra-leite (ON/OFF)

3^ ev. para água = Habilitação terceira eletroválvula para água quente [On/Off]

Leite duplo = Habilitação leite duplo[On/Off]

Validador = Habilitação aceitador G13 (ON/OFF)

Timeout crédito = Recupera o crédito se o fornecimento falisse (Vega) (ON/OFF)

Crédito perman. = Habilitação timeout crédito de 3 minutos (ON/OFF)

Executive =dispositivo fichas executive

Aceitador MDB = habilitação para aceitadores MDB (só moedas) (ON/OFF)

Multivenda = opção para a escolha da visualização do crédito resíduo por 3 minutos (ON), ou zeramento do mesmo ao fim do fornecimento (OFF)

Número máquina =número máquina (0÷999999)

Número locação =número locação (0÷65535)

Tipo Vega = Tipo máquina Vega [Snack, Pan]

Língua =língua utilizada para a visualização das mensagens no display

Ponto decimal =visualização do valor com ponto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)

Lavagem =habilitação para lavagens automáticas (ON/OFF)

Ciclo lavagem =habilita, sem necessidade de placas de expansão, uma lavagem dos mixers depois de 30 minutos da ligação à qual segue uma segunda lavagem se dentro das 12 horas sucessivas os fornecimentos não são efeituados; para fazer partir de novo o ciclo é necessário que seja efeituada ao menos uma seleção. E' então garantida uma lavagem por dia dos mixers (ON/OFF)

Pack 1 = n. fornecimentos consecutivos CAFÉ CURTO em modalidade pack (0÷99)

Pack 2 = n. fornecimentos consecutivos para todas as bebidas, excluído CAFÉ CURTO em modalidade pack (0÷99)

Depurador* = decontador, com sinalização, para a re-eração resinas descalcificador

Moinhos café* = decontador, com sinalização, para a substituição moinhos

Filtros café* = decontador, com sinalização, para a re-geração dos filtros

NTC do master = Sonda NTC lida pela placa master (ON/OFF)

Pausa moinho = pausa para a leitura de corrente do moinho (5.0/18.0)

Código = novo código de acesso à programação (00000÷99999)

Nota:

- O aceitador MDB tem prioridade sobre outros aceitadores, segue o executive e depois o G13.
- O parâmetro 'Timeout crédito' refere-se exclusivamente à placa Vega.
- O parâmetro 'Crédito perman.' funciona só se está habilitado 'Multi-venda'.
- Os parâmetros 'Timeout crédito' e 'Crédito permanente' são ativos só com fichas e G13.
- O parâmetro 'Multi-venda' não é ativo com aceitador executive.
- As últimas 4 línguas são selecionáveis só se está inserida a eeprom adicional na placa.
- O parâmetro 'Ponto decimal' não é visualizado se está habilitado o aceitador executive ou o aceitador MDB.
- Parâmetro 'Pausa moinho': se a leitura de corrente do moinho supera a pausa programada (depois um tempo morto de ao menos 0.8 segundos da ligação), o moinho é desligado por 2.5 segundos e então ligado de novo por 0.8 segundos ao fim dos quais é ativato o controle de corrente, etc

* *não param de toda forma o funcionamento do distribuidor*

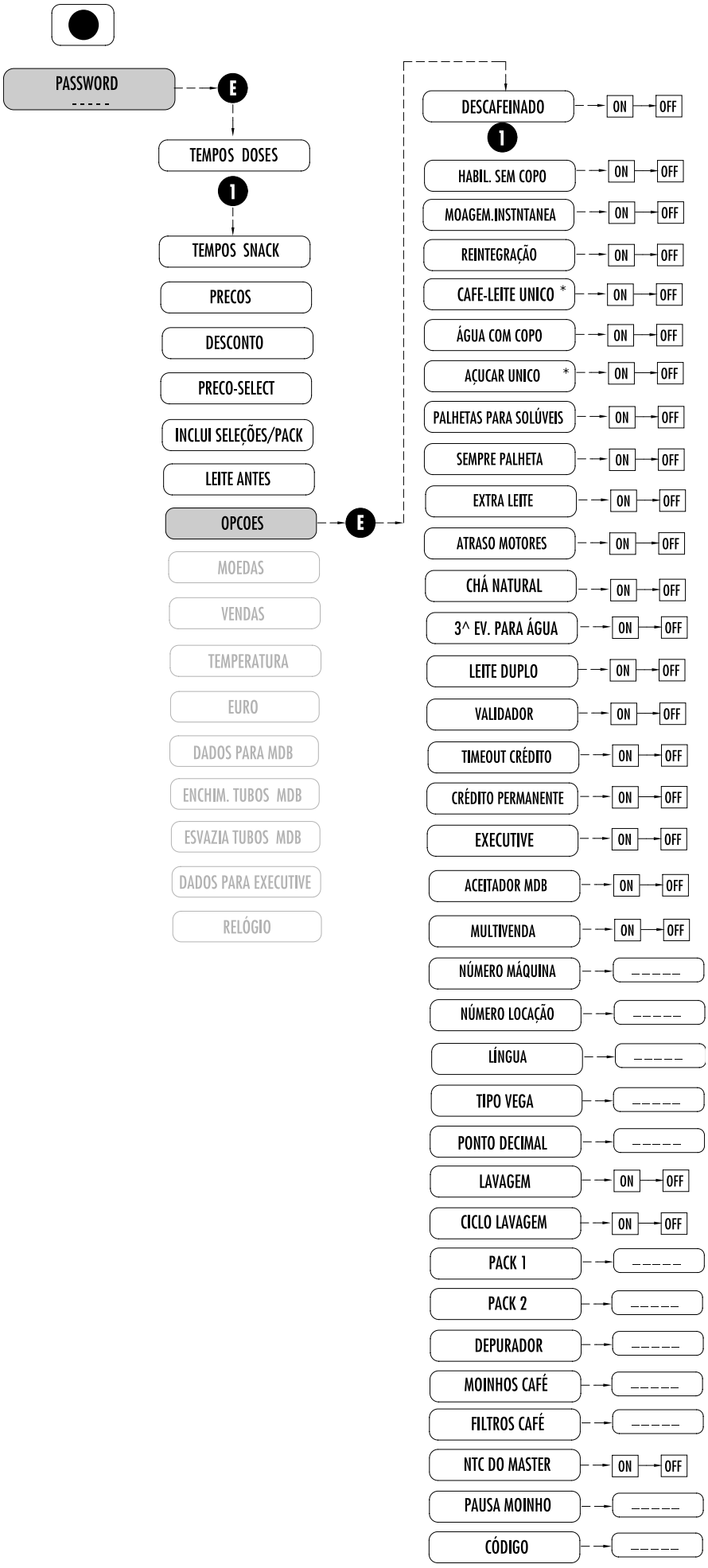
Com as teclas "+" e "-", o operador varia os valores lógicos como o estado de "sim" (ON = habilitado) a "não" (OFF = deshabilitado) ou com as teclas "+", "-", "algarismo" é possível variar os valores numericos.

Premendo novamente ENTER o operador confirma o valor selecionado e no display aparece a sucessiva opção; premendo novamente ESC o operador volta no menù "OPÇÕES".

Opções especificas para ANTARES I

Caf-leite unico = possibilidade de selecionar uma unica taragem de pó de café e de pó de leite igual em todas as seleções com café e leite ("S"), ou de selecionar para cada seleção com café e leite a taragem indipendente das duas pós.

Açucar unico = selecionando "OFF" o operador tem a possibilidade de tarar para cada singula seleção a taragem do açucar seja para a seleção doce que para o extra-doce. Selecionando "ON" o operador obtem uma unica taragem para todas as seleções doces e uma unica para as seleções para as extra-doces.



**** versão solúvel***

Fig. 7.11

PORTUGUÊS

7.2.9 MOEDAS (Fig.7.12)

O operador entra neste menù para a programação das moedas (de Moeda 1 a Moeda 8) para torná-las compativeis com o sistema usado; verificar portanto que os canais do dispositivo fichas correspondam aos canais da máquina.
Premendo uma vez ENTER, no display aparece:

"Moeda 1 0050"

com as teclas "+", "-", e "algarismo" variam-se os valores.
Premendo ENTER o operador confirma a variação selecionada ou o valor visualizado no display e passa na moeda sucessiva.

Em particular:

"Moeda 8 0000"

este canal vem utilizado para dar um valor ao corte da marcadora ou à ficha, utilizando o apósito kit interface.

Premendo ESC o operador volta no menù MOEDAS.

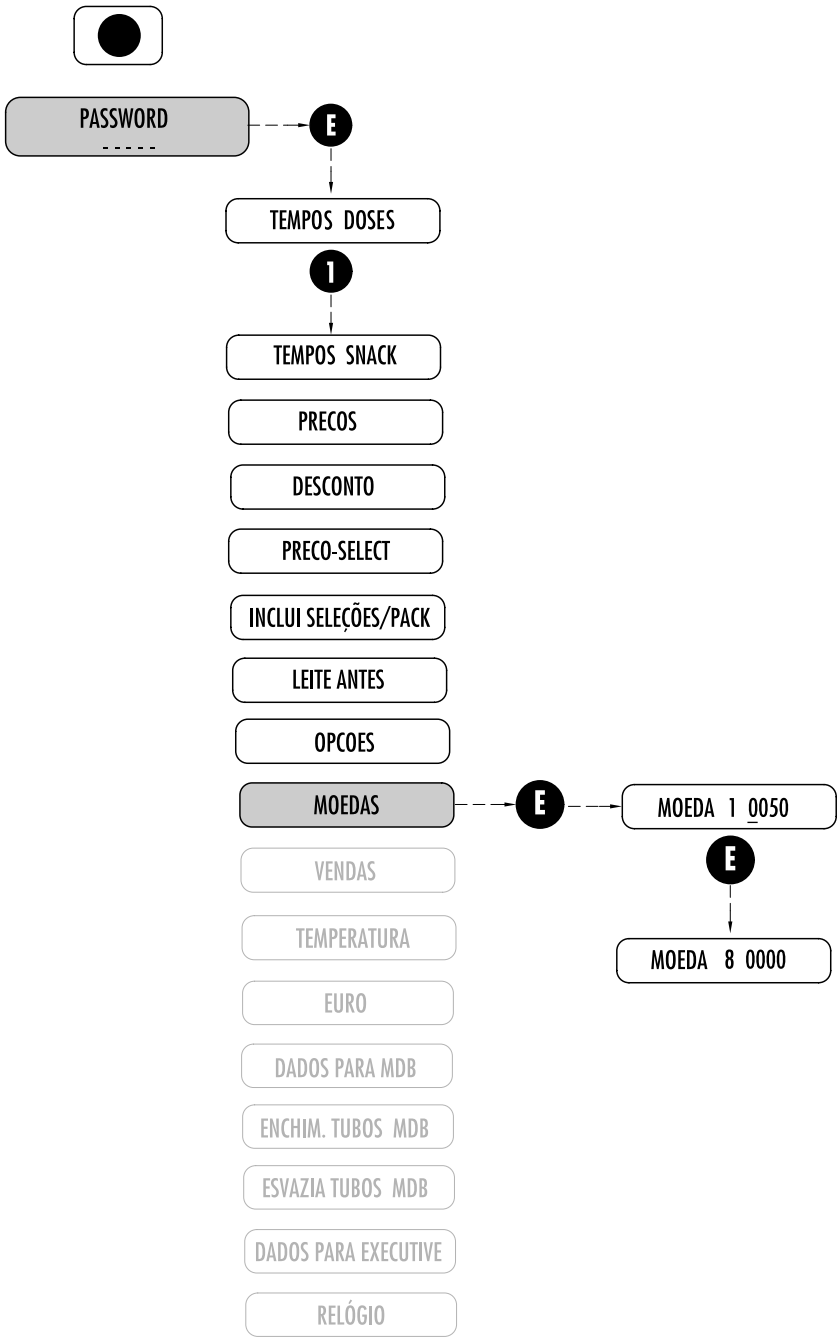


Fig. 7.12

7.2.10 VENDAS (Fig.7.13)

Permite a entrada em todas as estatisticas de venda contabilizadas pela máquina.
Confirmando com a tecla ENTER, o operador entra sequencialmente no menù dos dados estatisticos e de gestão dos mesmos:

TOTAL ENCAIXE	= total para prêços de venda não reversíveis
ENCAIXE	= total para prêço de venda reversível
DESCONTO	= total em valor descontado
OVERPAY	= total cobrado sem venda (***N.B.*** *é ativo só para ficha e G13)*
BATIDAS TOTAIS	= contagem total das seleções efeituadas (venda + provas) não reversível
BATIDAS	= contagem total das seleções efeituadas (venda + provas) reversível, e contagem total para cada seleção.
GRATIS	= conta total e por singula seleção das seleções gratis (chave venda gratuita)
PACK	= conta total e por singula seleção das seleções pack (chave pack).
PROVA	= conta total e por singula seleção das seleções de prova.
MOEDAS	= total por singula moeda das peças introduzidas.
CÓDIGO VENDA	= impostação código vendas
CANCELA	= função para anular todas as estatísticas.

Para anular todos os dados operar:

- ir à voz CANCELA
- premer a tecla ENTER
- no display aparece COD 0000
- introduzir o código de anulamento utilizando o critério
- premer ENTER
- vem pedido se o operador deseja modificar o código de anulamento
- premer a tecla + se não se deseja modificar o código
- no display aparece ANULA
- confirmar com a tecla ALGARISMO

Uma vez acabado o anulamento, premendo a tecla ESC o operador volta no menù de origem.

O código de anulamento dados (4 algarismos) é diferente do código de entrada na programação (5 algarismos).

O código de default é 0001

N.B. Se o operador desejar substituir o código de default operar:
- quando vem pedido se deseja substituir o código premer ENTER
- vem visualizado o velho código
- utilizzar as teclas "+", "-", "algarismo" para compor o novo código
- confirmar com ENTER uma vez acabado

Premendo a tecla "+" o operador visiona o menù descrito até a função desejada; premendo a tecla ENTER o operador entra no primeiro dado da função escolhida; mantindo premido ENTER entra na leitura dos outros dados, se presentes.
Premendo a tecla ESC volta no menù de origem.

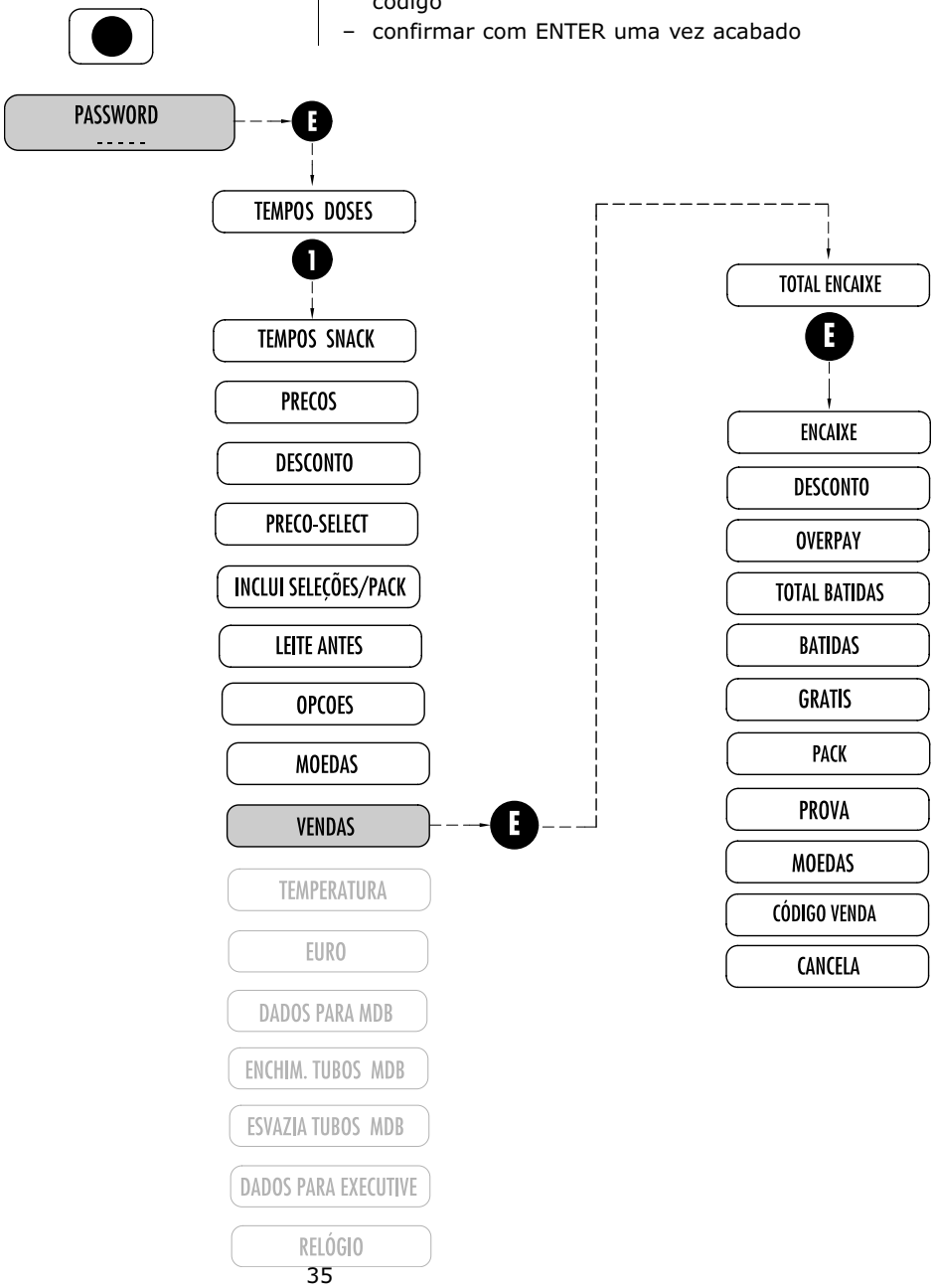


Fig. 7.13

7.2.11 TEMPERATURA (Fig.7.14)

Este menù permite a regulagem da temperatura de funcionamento da caldeira café e da caldeira soluveis.

Temp. caldeira	Temperatura da caldeira [70÷110 °C]
Temp. tanque	Temperatura Vega [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15 °C = Off]
Delta temp.	Histerese temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]
Delta segurança	Delta segurança Vega [5÷50 °C]
Tempo segurança	Tempo segurança Vega [1÷9 ore]
Degêlo depois	Frequência degêlo Vega [1÷12 ore]
Degêlo por	Duração degêlo Vega [1÷30 minuti]

- Os parâmetros 'Delta segurança' e 'Tempo segurança' são visualizados só para a máquina Vega 'Pan'.
- O parâmetro 'Degêlo por' é visualizado só para a máquina Vega 'Snack'.

Premendo ENTER aparece, por exemplo:

"temp. água sol. C.077

Premendo novamente ENTER aparece:

"temp. água caf. C.096

com as teclas "+", "-"e "algarismo" o operador aumenta ou diminue a temperatura da água na caldeira.

Existe uma segurança sobre a temperatura máxima selecionável que não permite ir além 090 como valor selecionado.

Premendo novamente ENTER, para confirmar a variação, aparecem os dois coeficientes de cada sonda de temperatura montada sobre o grupo e sobre a caldeira soluveis por exemplo:

"k1 00200" "k2 00485"
"k1 00220" "k2 00525"

N.B. *E' possível que estes dois valores, sejam diferentes de distribuidor a distribuidor.*

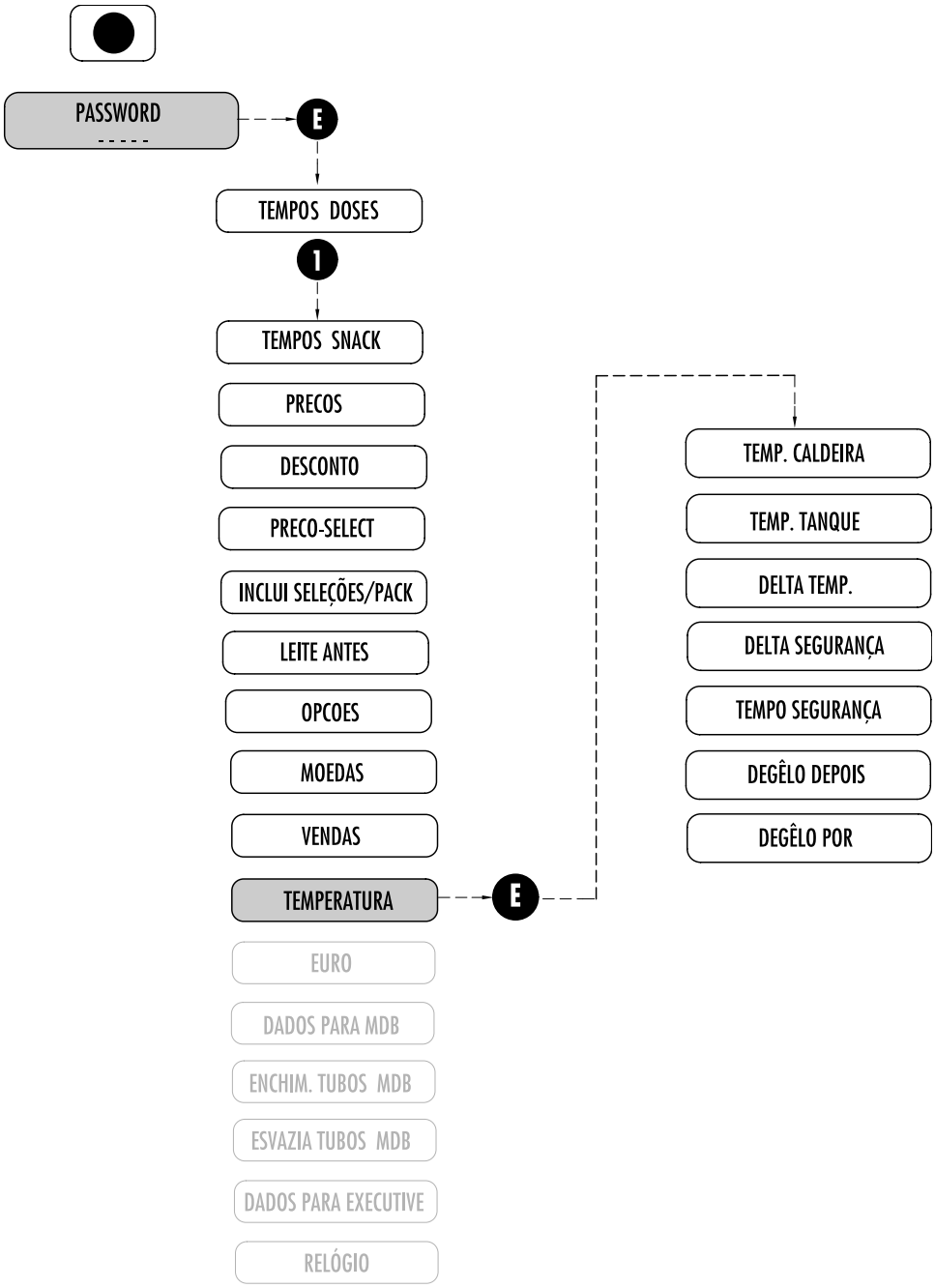


Fig. 7.14

7.2.12 EURO (Fig.7.15)

Visualização Habilita a visualização da conversão [On/Off]

Ponto fat.conv. Posição do ponto no fator de conversão [0..6 decimais]

Fator de conv. Fator de conversão [0..999999]

Conv.Divisas/Euro Seleção para efeituar a conversão divisas/euro ou euro/divisas [On/Off]

Ponto visualiz. Posição do ponto decimal na visualização da conversão euro/divisas [00000,0000.0,000.00]

Nota: o parâmetro "Ponto visualiz." é visualizado só se a conversão divisas/euro é Off.

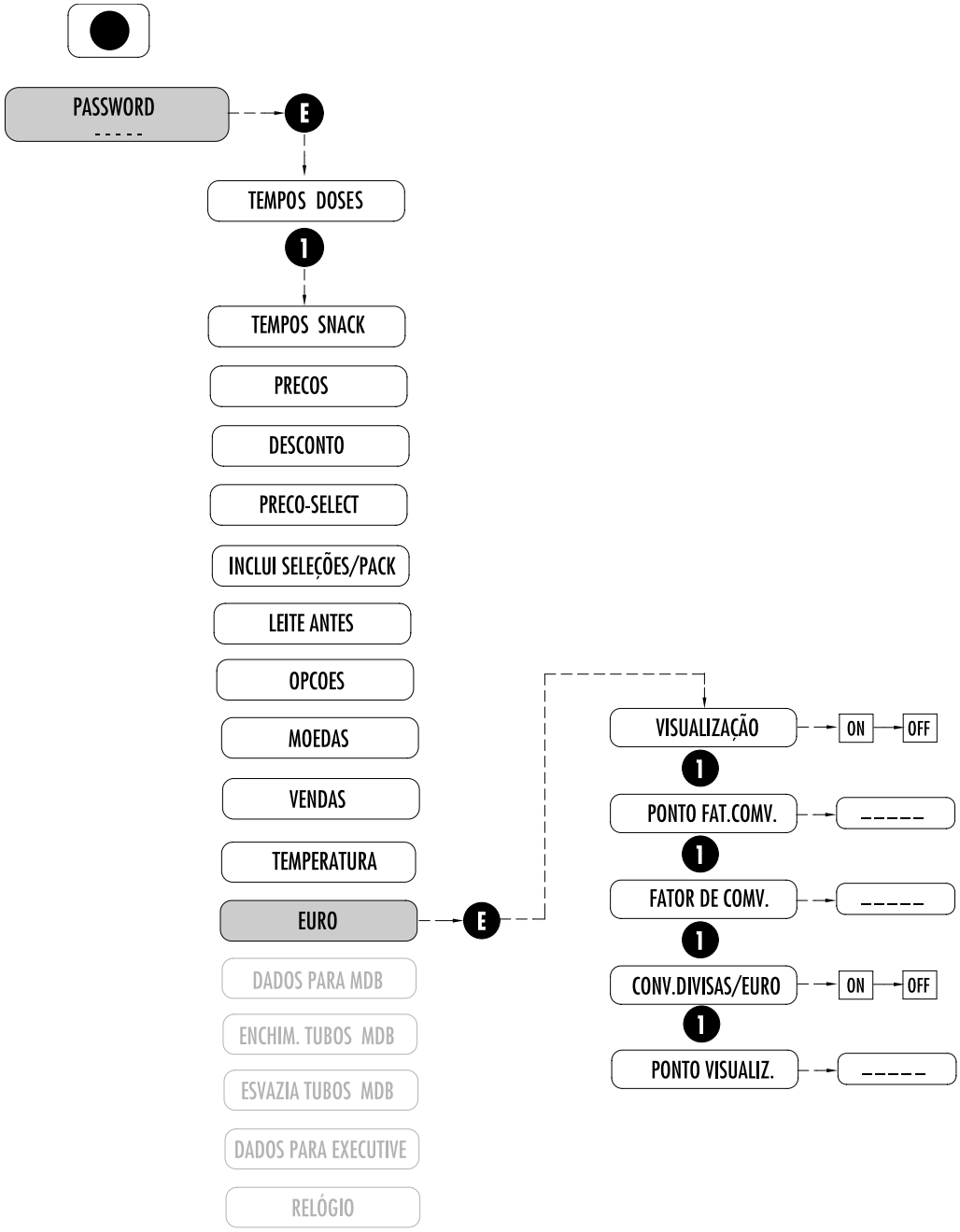


Fig. 7.15

PORTUGUÊS

7.2.13 DADOS PARA MDB (Fig. 7.16)

Troco máximo	Troco máximo dispensado pelo aceitador [0÷9999]
Troca moedas	Ativa o botão do troco [On/Off]
Habil. moeda 1	Habilitação moeda 1 [On/Off]
...	
Habil. moeda 16	Habilitação moeda 16 [On/Off]

Nota: *a programação da habilitação moedas terá efeito só depois de ter desligado e ligado de novo o aceitador e/o a placa.*

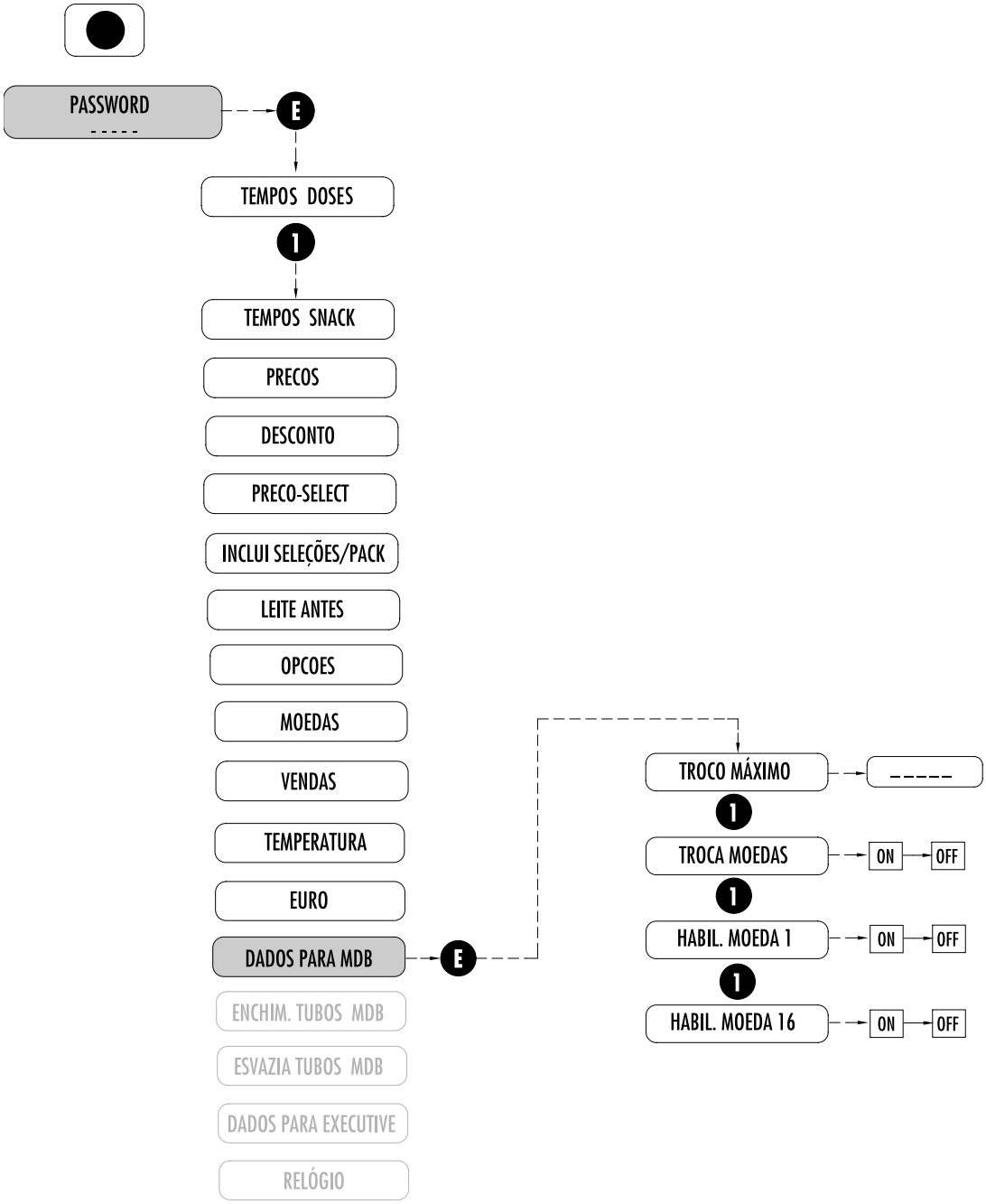


Fig. 7.16

7.2.14 ENCHIM. TUBOS MDB (Fig. 7.17)

Enchim. tubos MDB (Esc para sair)

Nesse menu é possível introduzir moedas no aceitador sem que o crédito na placa seja atualizado.

Fig. 7.17

PORTUGUÊS

7.2.15 ESVAZIA TUBOS MDB (Fig. 7.18)

Moeda 1 (Tecla 5 esvazia)

...

Moeda 16 (Tecla 5 esvazia)

Premindo a tecla 5 será fornecida a moeda selecionada.

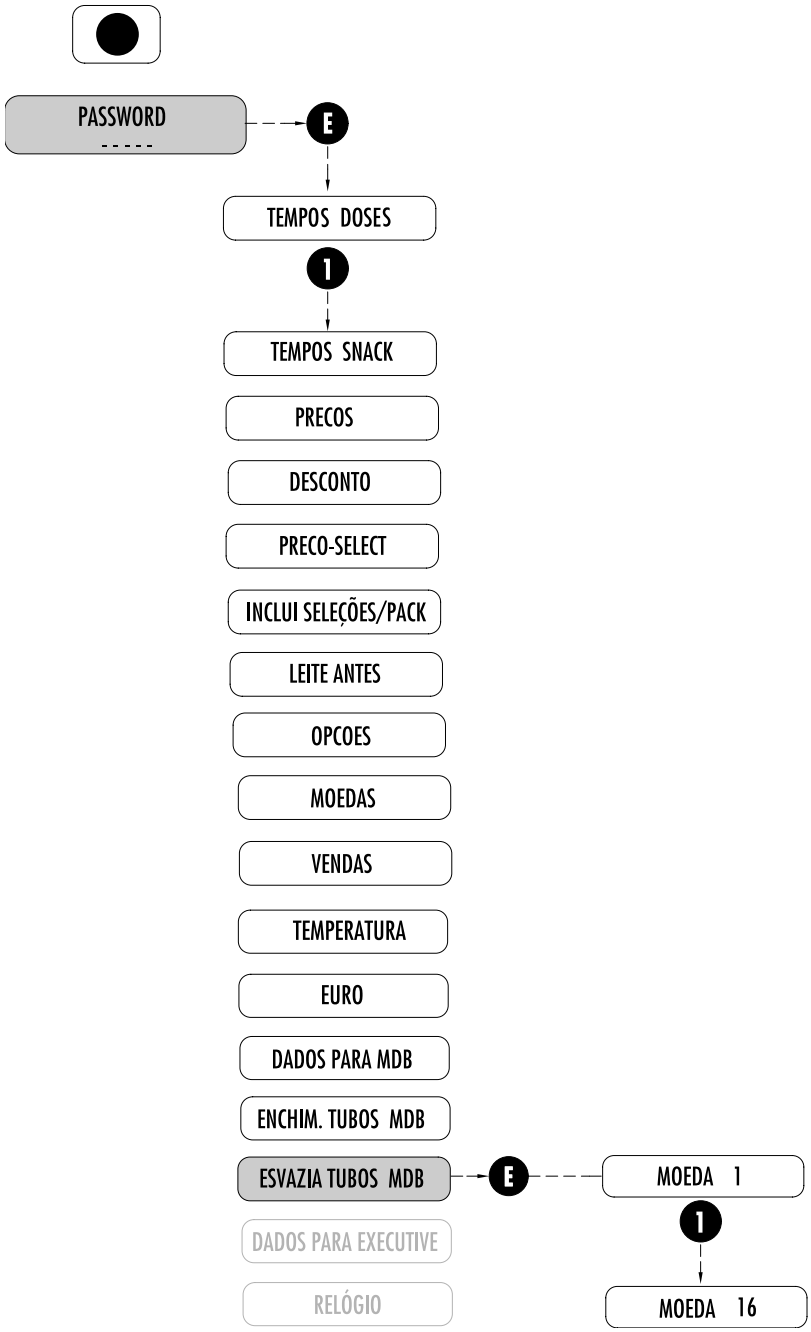


Fig. 7.18

7.2.16 DADOS PARA EXECUTIVE (Fig. 7.19)

ECS dif. Habilita a opção ECS diferenciado [On/Off]

Price holding Habilita a opção price holding [On/Off]

Nota: se os dois parâmetros são On, prevalece l'ECS diferenciado.

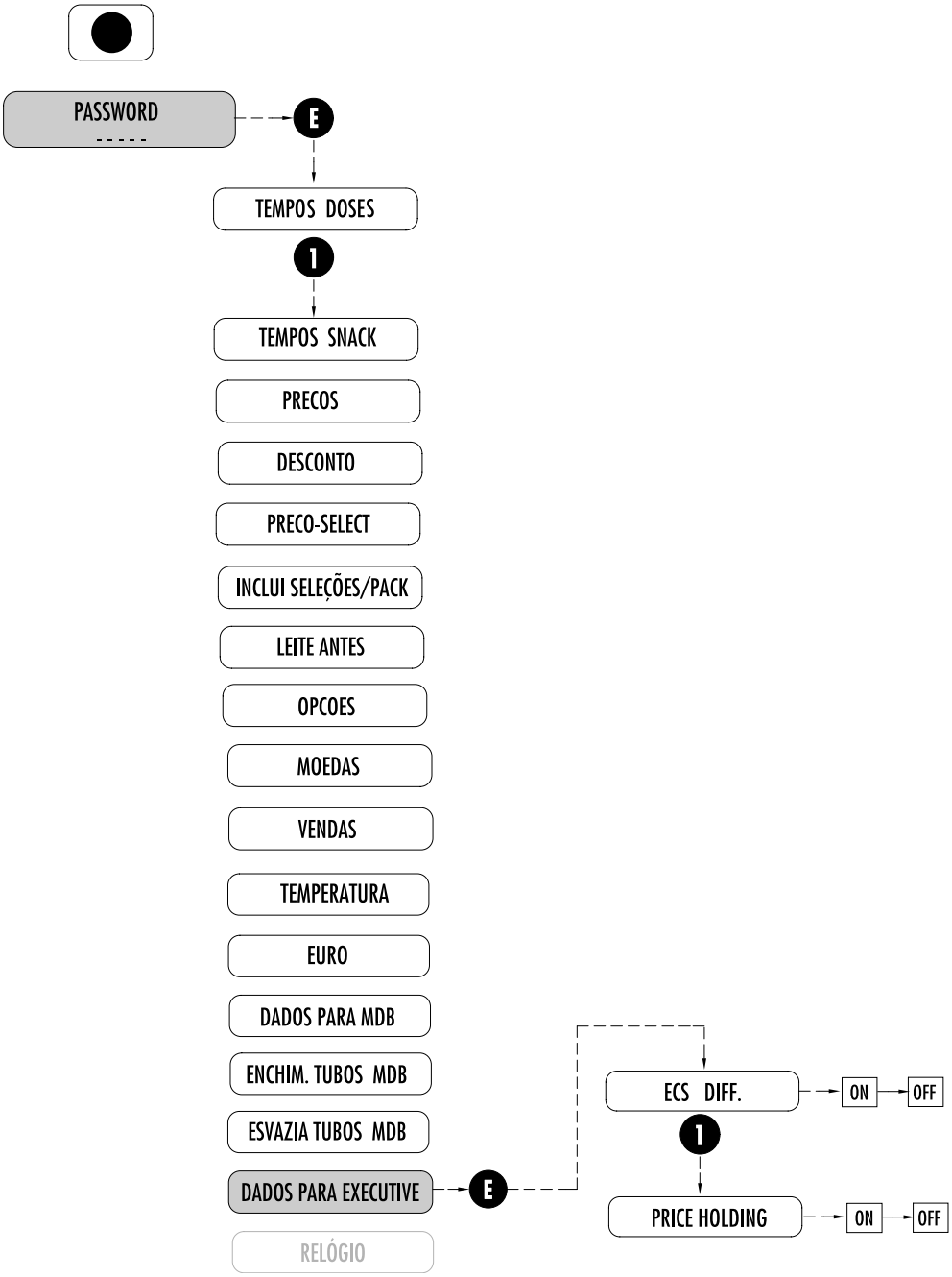


Fig. 7.19

PORTUGUÊS

7.2.17 RELÓGIO (Fig.7.20)

São disponíveis os seguintes menus:

Set hora/minuto
Liga
Lavagens
Desconta

Menu 'Set hora/minuto'

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

Menu 'Liga'

Início 1	Imposta o horário de ligação 1 [00:00÷23:59]
Fim 1	Imposta o horário de desligamento 1 [00:00÷23:59]
Início 2	Imposta o horário de ligação 2 [00:00÷23:59]
Fim 2	Imposta o horário de desligamento2 [00:00÷23:59]

Nota: se 'Início' é maior o igual a 'Fim', a faixa de ligação não é habilitada. Se isso é feito em ambas as faixas, a máquina fica sempre ligada.

Menu 'Lavagens'

Lavagem 1	Imposta o horário da lavagem 1 [00:00÷23:59]
Lavagem 2	Imposta o horário da lavagem 2 [00:00÷23:59]

Menu 'Desconta'

Início 1	Imposta o horário de início prêços descontados 1 [00:00÷23:59]
Fim 1	Imposta o horário de fim prêços descontados 1 [00:00÷23:59]
Início 2	Imposta o horário de início prêços descontados 2 [00:00÷23:59]
Fim 2	Imposta o horário de fim prêços descontados 2 [00:00÷23:59]

Nota: se 'Início' é maior o igual a 'Fim', a faixa de desconto não é habilitada.

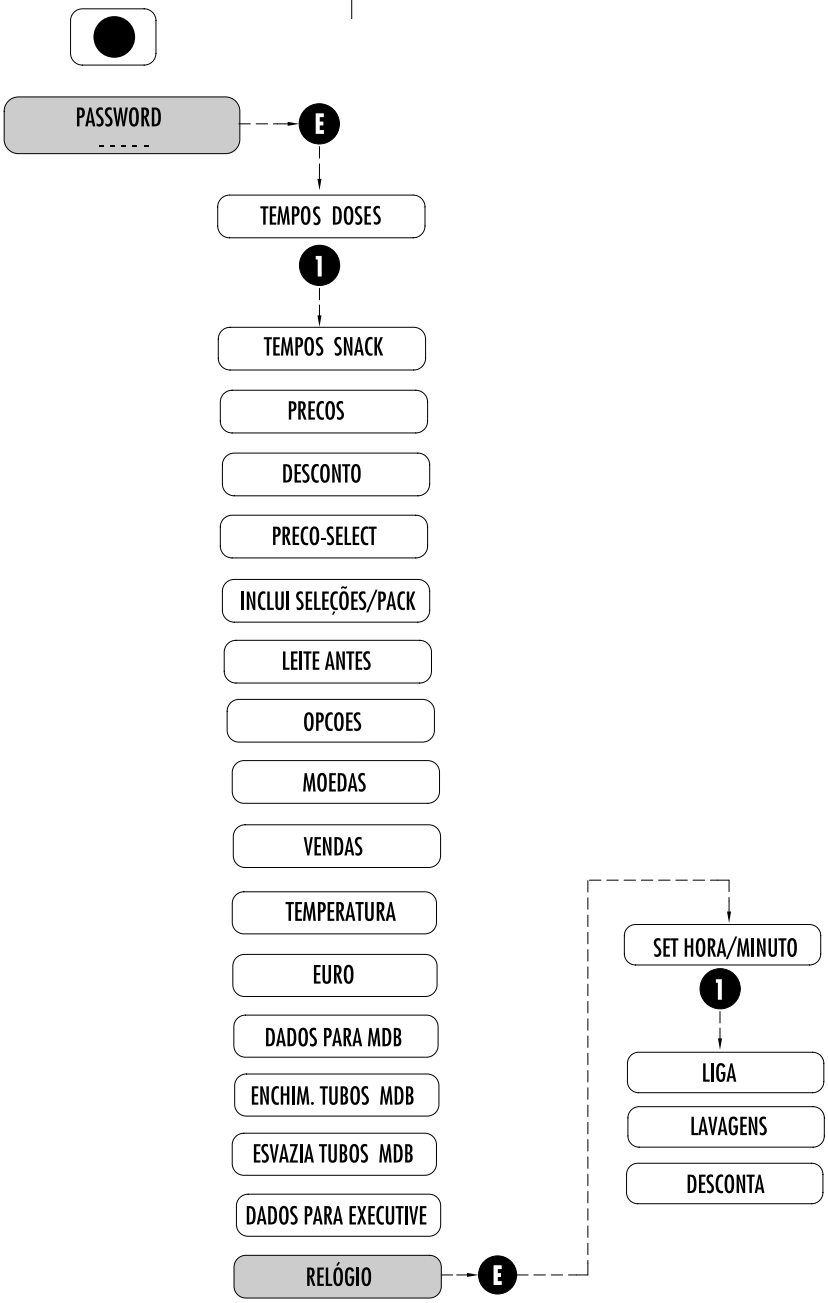


Fig. 7.20

8.0 MANUTENÇÃO

ATENÇÃO! Executar esta operação com a maquina ligada: portanto somente o pessoal tecnico pode efetuar estas intervenções.

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

- **Tecla A - "PROVA SEM AÇUCAR"**: depois de ter premido a tecla é possível utilizar o teclado como num normal serviço para distribuir uma qualquer seleção sem a distribuição do copinho, açucar e culherzinha.

- **Tecla B - "PROVA AGUA":** depois de ter premido a tecla é possível utilizar o teclado como em serviço normal para dispensar uma seleção qualquer sem fornecimento de água sòmente.

- **Tecla C -"PROVA"**: depois de ter premido a tecla é possível utilizar o teclado como num normal serviço para distribuir uma qualquer seleção completa (contabilizada como distribuição de prova).

NOTA: *para anular uma preseleção de prova sem distribuir bebidas é suficiente premer novamente a tecla de serviço no interno da porta. Neste caso o distribuidor fica em modalidade SERVIÇO.*

- **Tecla D - "RESET ALARMAS"**: tem a função de anular as avarias do distribuidor e de iniciar um sucessivo controle de diagnosi para verificar que não hajam outros danos.
  Por meio da tecla 1 (LAVAGEM GRUPO CAFFÉ OU ELENCO ERRORES) é possível visualizar as anomalias memorizadas pelo distribuidor.

- **Tecla 1 - "ROTAÇÃO GRUPO CAFÉ OU DESLIZAMENTO ERROS"**: tem a função de executar uma prestação do grupo café (versão **E**) ou uma lavagem do mixer café (versão **I**).
  Visualiza também o elenco dos errores (ver "RESET AVARIAS").

- **Tecla 2 (versão solúvel) ou Tecla 3 (versão expresso) - "LAVAGEM MIXER LEITE/CHOCOLATE"** : tem a função de executar uma lavagem do mixer do LEITE/CHOCOLATE

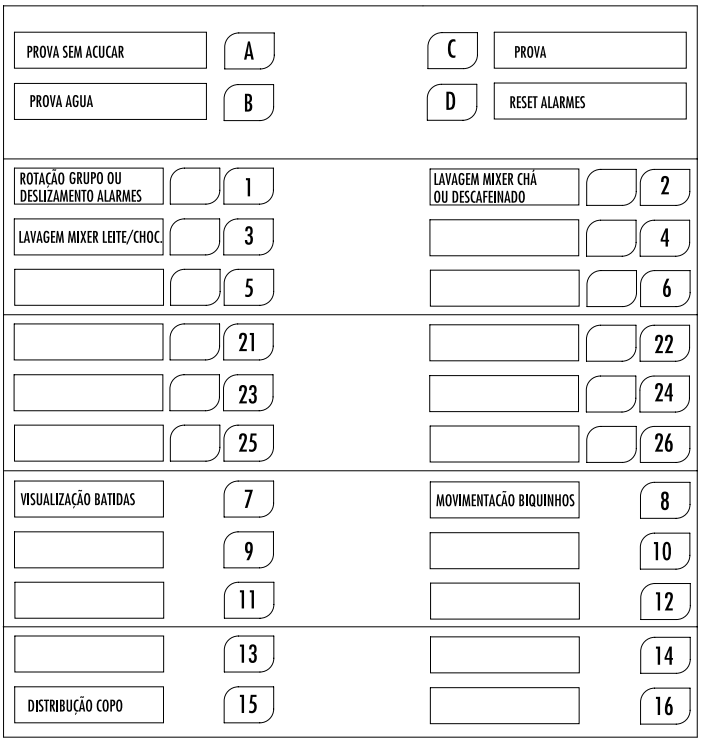
- **Tecla 2 (versão expresso) ou Tecla 3 (versão solúvel)- "LAVAGEM MIXER CHA OU DESCAFEINADO"** : tem a função de executar uma lavagem do mixer do CHA' ou do DESCFEINADO.

- **Tecla 6 (versão solúvel) ou Tecla 8 (versão expresso)- "MOVIMENTO BIQUINHOS"**: permite a movimentação dos biquinhos quando se deseja abrir o suporte caldeira.

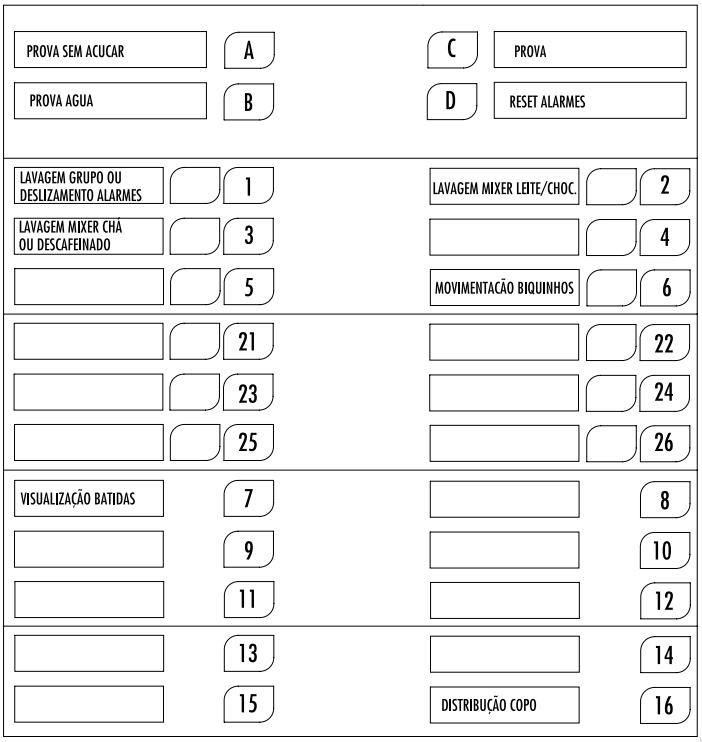
- **Tecla 7 - "TOTAL BATIDAS"**: permite a visualização do numero de batidas distribuidas (contador geral). Para voltar na modalidade de serviço, é necessário premer novamente a tecla de serviço no interno da porta.

- **Tecla 16 (versão solúvel) ou Tecla 15 (versão expresso)- "DESENGATE COPOS"**: permite de retirar o copo sem ter efeituado a seleção

Painel manutenção (versão expresso)



Painel manutenção (versão solúvel)



Teclado Vega

T1 Deslizamento alarmes (se existentes)

T4 Prova de um produto

T5 Reset alarmes

T8 ou **TA** teclado Vega 600: Visualiza as batidas totais (reversíveis) por 5s

PORTUGUÊS

9.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

9.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.
Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....).Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

9.1.1 Como limpar o distribuidor

Equipamento ideal:
Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:
- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

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

Para a higiene:
- Utilizar disinfetantes

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

As operações de limpeza podem ser efetuadas:
1 no lugar onde foi instalado o distribuidor automático
2 na firma que controla o serviço

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:
O operador responsável pela higíene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:
- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

9.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.
- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

9.1.3 Limpeza diária aconselhada

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

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

Operar assim:
– limpar todas as partes à vista da zona de distribuição *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Tirar e lavar bem:
– canais e tubos de escorregamento pós *(Fig.9.3-pos.1)*
– canal água (2), camara miscelação (3) e ventainha de misturagem (4)

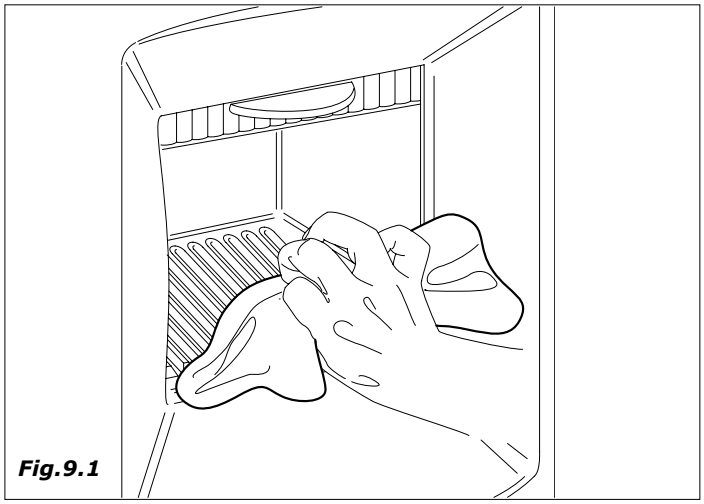


Fig.9.1

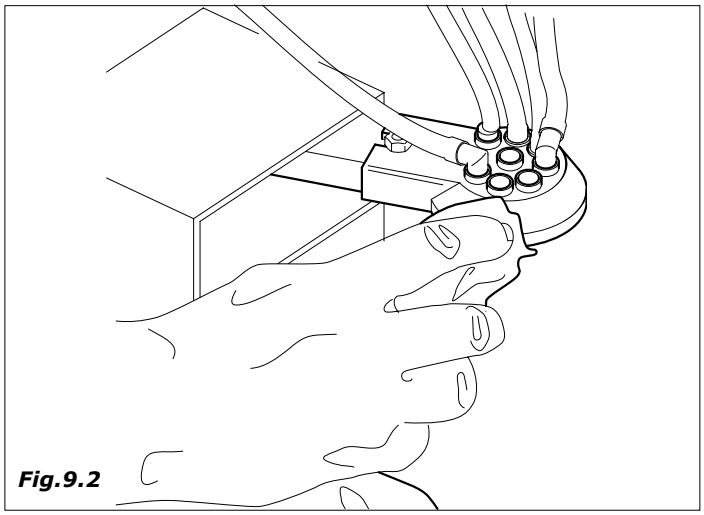


Fig.9.2

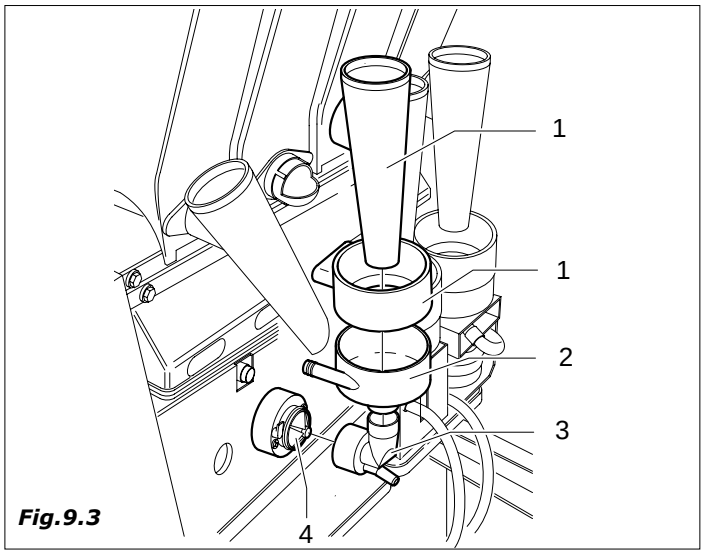


Fig.9.3

– tubos de distribuição de silicone

– zona distribuição *(Fig.9.4)*

– tubo de escorregamento e conduto café *(Fig.9.5)*

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

– limpar os residuos de pó de café do grupo, è possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (*Fig. 9.6*)

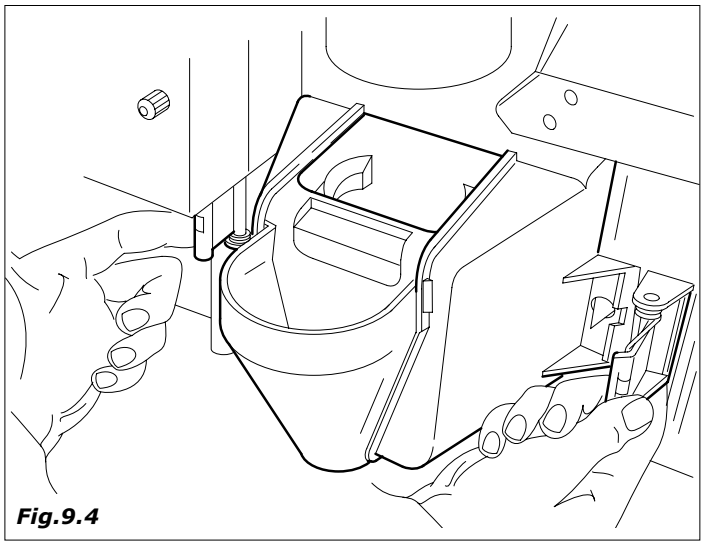


Fig.9.4

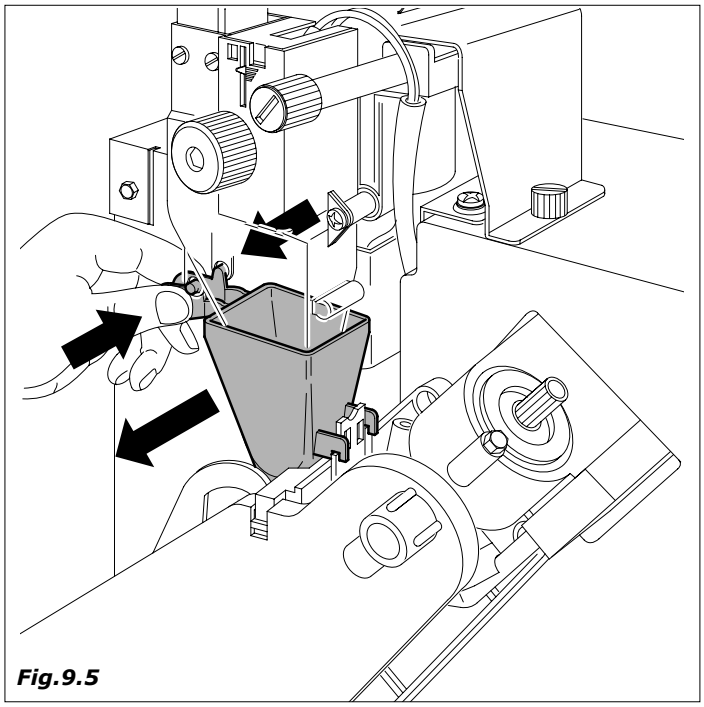


Fig.9.5

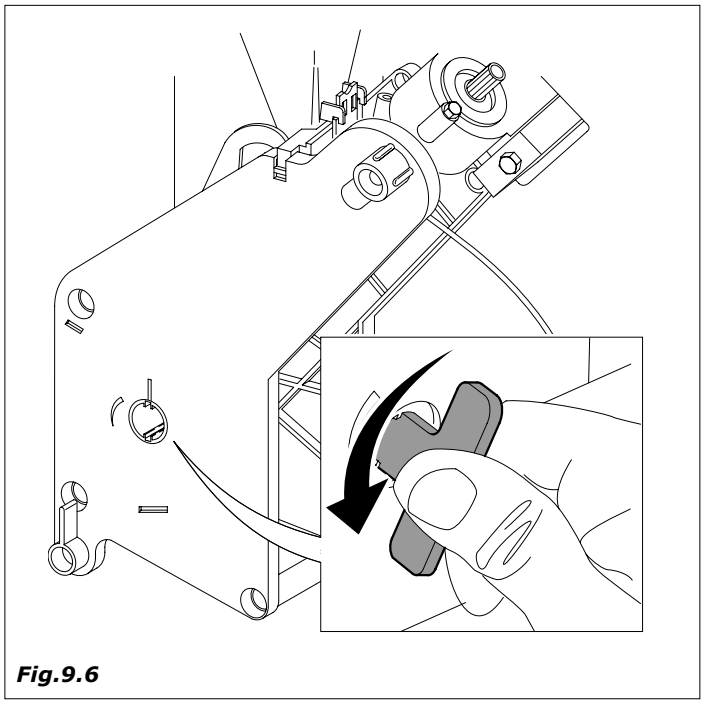


Fig.9.6

– esvaziar os recipientes fundos liquidos, limpá-los e/ou substituí-los *(Fig.9.7)*

– substituir o saco dos fundos café (versões café em grãos) *(Fig.9.8)*

Ultima operação: colheita das moedas.

9.1.4 Limpeza semanal

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

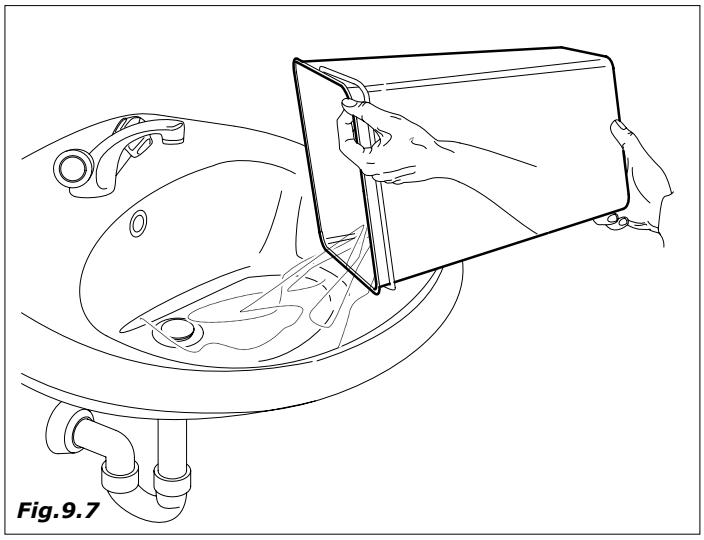


Fig.9.7

Fig. 9.8

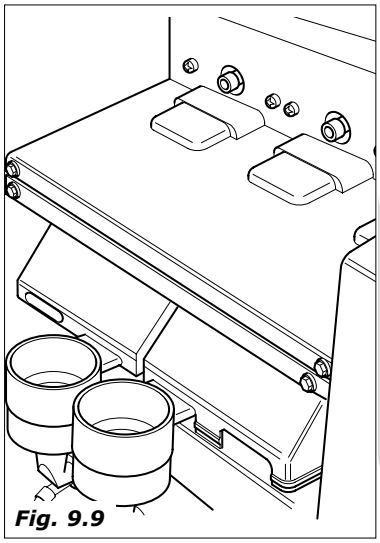


Fig. 9.9

9.1.5 Carga produtos

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

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação *capítulo 6.6.*

9.2 MANUTENZIONE ACONSELHADA

	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*CADA MES*	*CADA SEIS MEISES*	*CADA 10.000 BATIDAS*
Tirar e lavar todas as partes à vista da zona de distribuição					
Esvaziar os recipientes fundos liquidos, limpá-los e/ou substituí-los					
Substituir o saco dos fundos café					
Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particularmente a zona distribuição					
Desinfectar todas as partes em contato com alimentos					
Extrair e lavar o GRUPO CAFè, lubrificar todas as partes em movimento utilizando graxa ao silicone para uso alimentar					
Substituir as vedações e os filtros					

9.2.1 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aquí descritas sao somente indicativas porque vinculadas à variaveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalhol, etc.

Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes do distribuidor, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente. Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.

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

Mensilmente desinfectar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção 6.5.3

9.2.2 Manutenção Grupo Café Nuova Bianchi

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

Condição fundamental para esta operação, e que o grupo cafe esteja em posição de descanço.

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

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

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

Cada 10000 batidas aconselhamos substituir as vedações e os filtros:

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

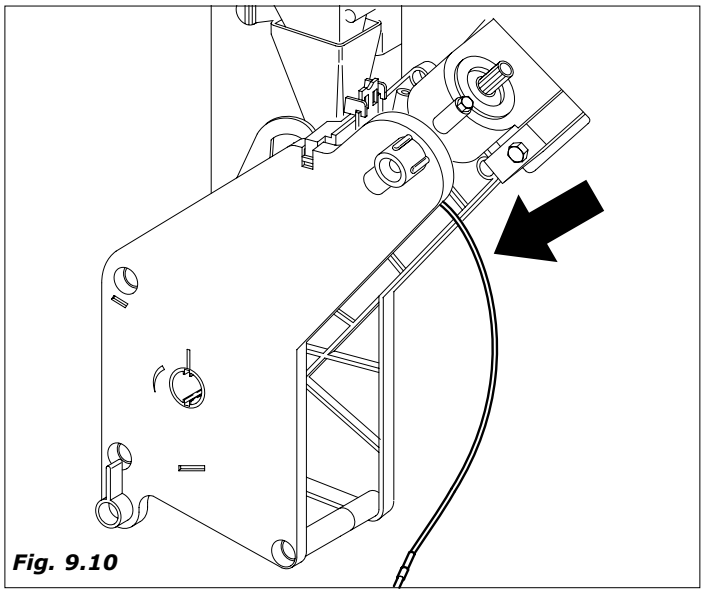


Fig. 9.10

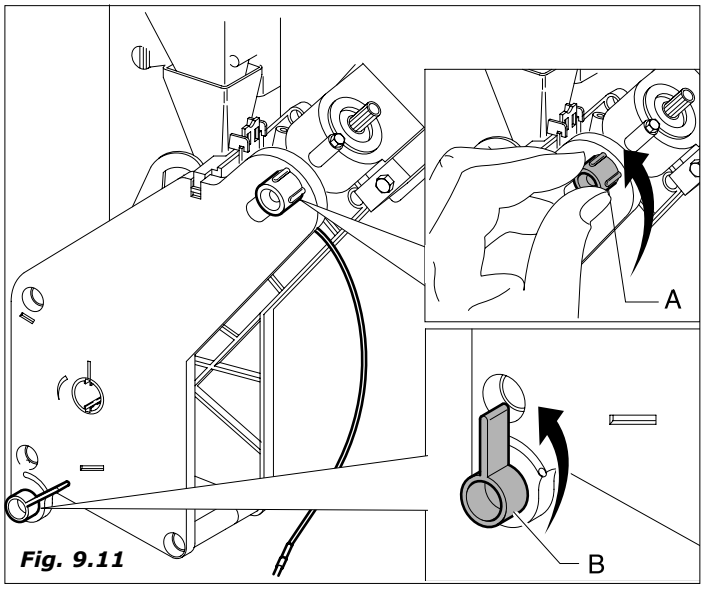


Fig. 9.11

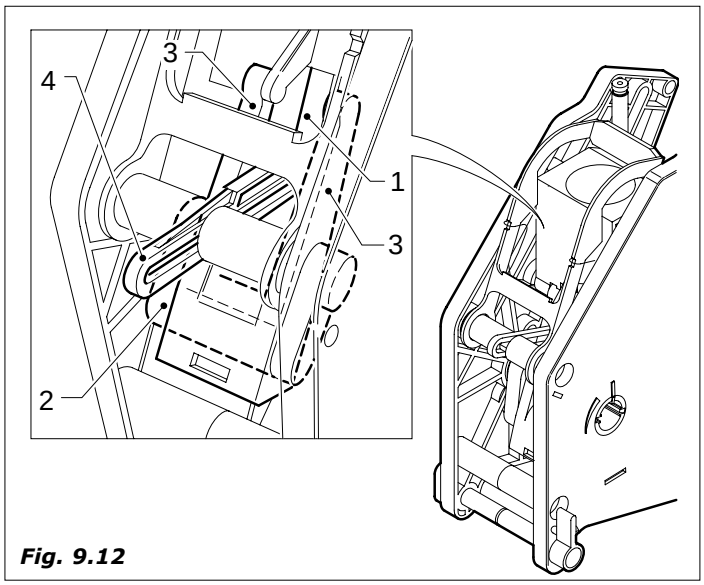


Fig. 9.12

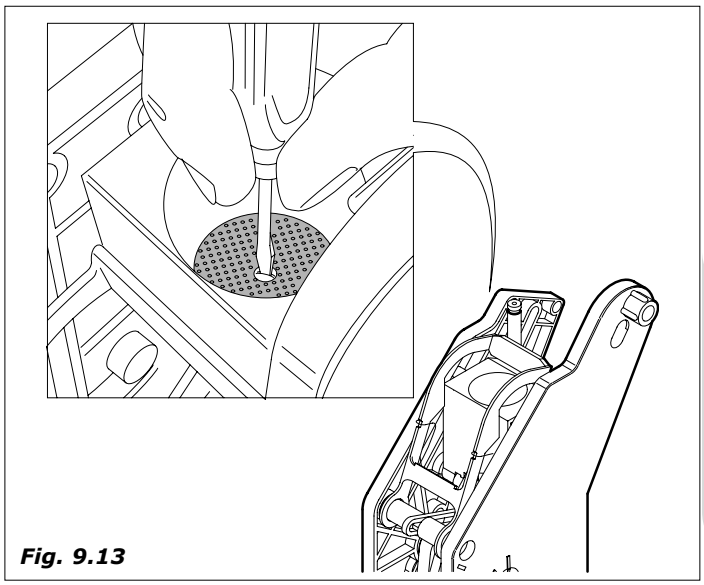


Fig. 9.13

PORTUGUÊS

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFÈ

Verificar que, na fase de descanço, o indice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 9.14).

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

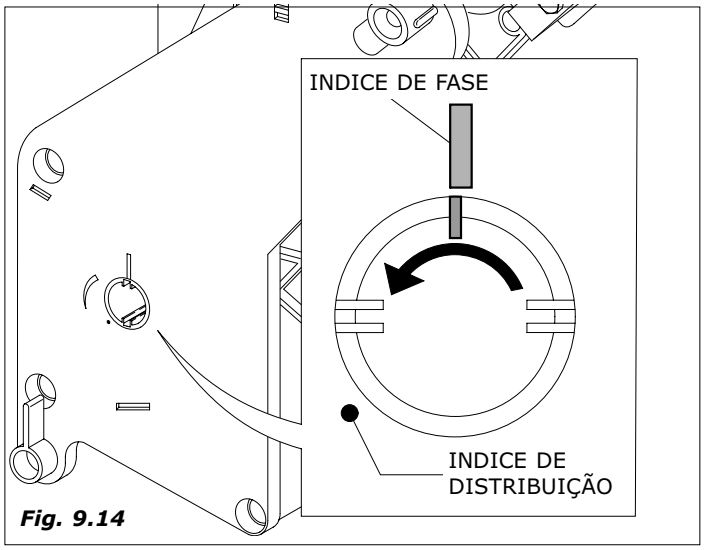


Fig. 9.14

9.3 Regulagens

9.3.1 Regolagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores estandard quer dizer:

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

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

- *Gramatura do café moido.* Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador *(Fig.9.15)*.
  A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.
  Virando no sentido horário a dose diminue.
  Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.
  A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 9.15).
  A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- *Regulagem do gráu de moedura.* Virar o parafuso *(Fig.9.16)* para obter os resultados desejados.
  Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.
  Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

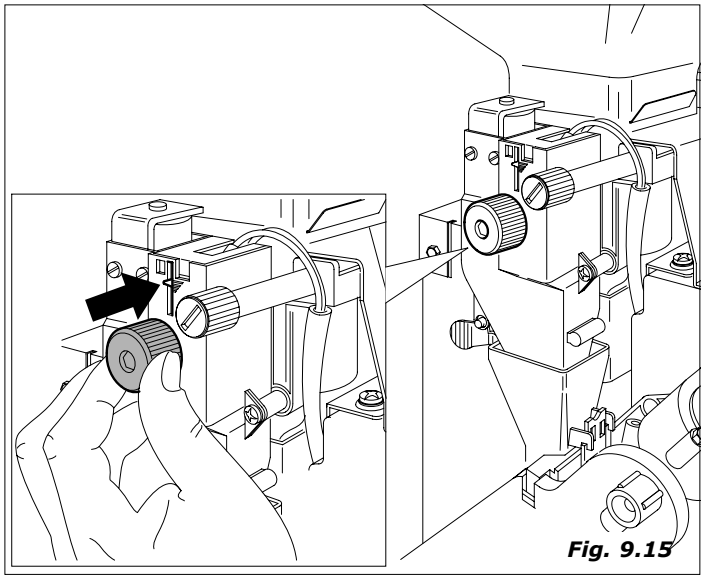


Fig. 9.15

9.3.2 Regolagem capacidade água eletroválvulas soluveis

Para os produtos solúveis é possivel regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros estandard, este processo vem ilustrado no capítulo 7.0 PROGRAMAÇÃO.

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

- Para obter uma boa enxaguadura dos copinhos acionar eventualmente o parafuso de capacidade *(Fig.9.17)*.

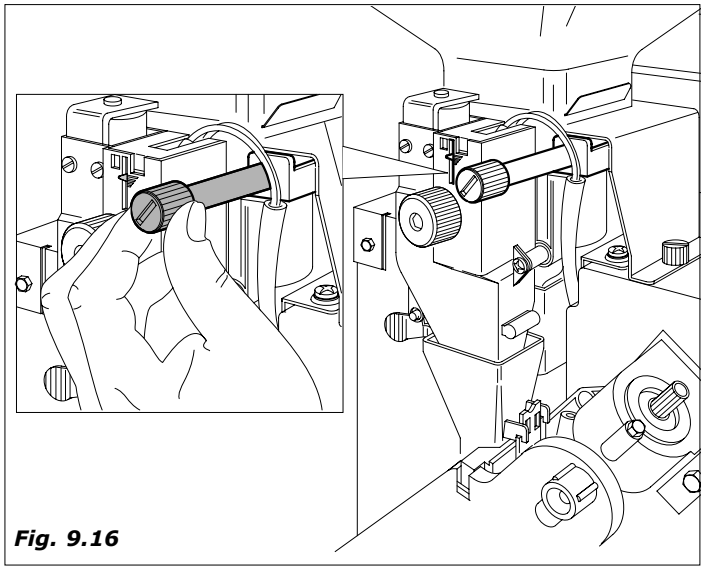


Fig. 9.16

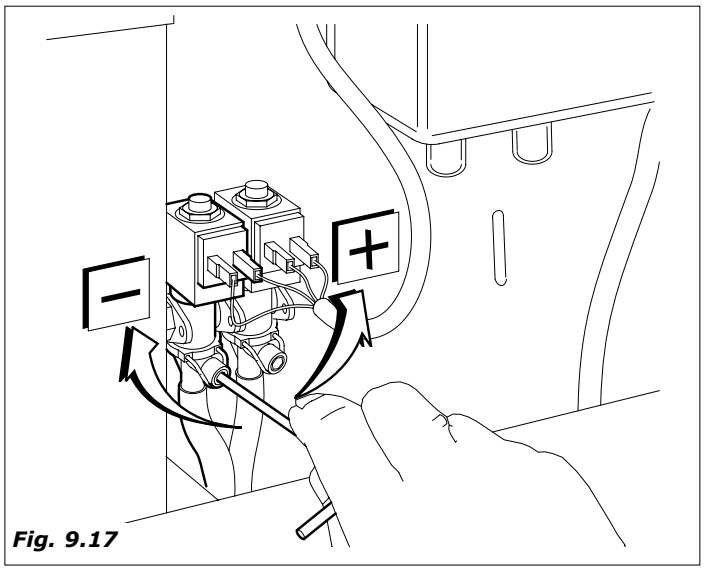


Fig. 9.17

9.4 Regeneração resinas

A regeneração das resinas deve ser efetuada em função da água da rede hidrica onde o distribuidor é ligado. Como referencia é possível utilizar a tabella embaixo descrita:

dureza da água	número de seleções	
°francêses	***60cc***	***130cc***
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Para verificar o grau de dureza da água e portanto os tempos e modalidades de intervenção, é possível utilizar apositos kits em comercio.

A operação pode ser executada sobre o distribuidor assim:

- tirar tensão ao distribuidor
- virar a torneira inferior e por o relativo tubo num balde ou melhor ainda numa descarga *(Fig.9.18)*.
- tirar a tampa e introduzir 1,5 kg de sal de cozinha *(Fig.9.19)*
- por novamente a tampa
- dar tensão ao distribuidor e deixar sair a água até que esta não esteja mais salgada *(Fig.9.20)*.
- tirar tensão e fechar a torneira

O tempo necessário para esta operação é de aproximadamente 30/45 minutos.

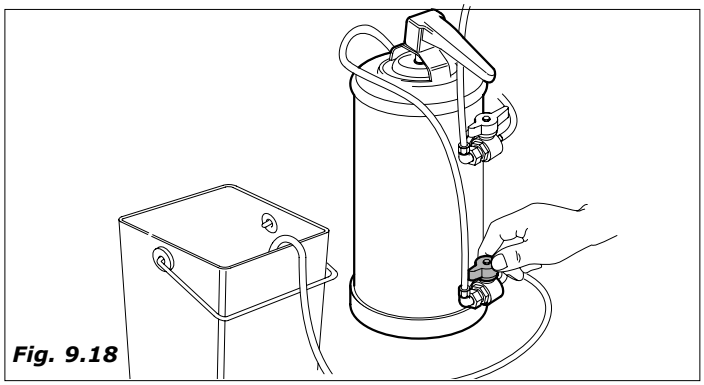


Fig. 9.18

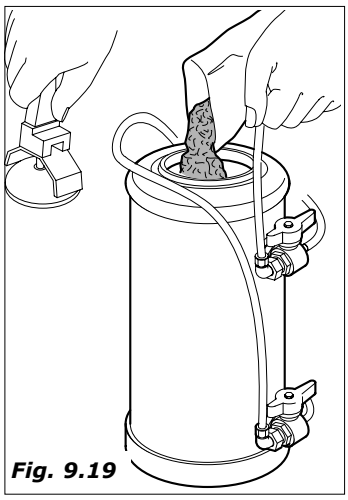


Fig. 9.19

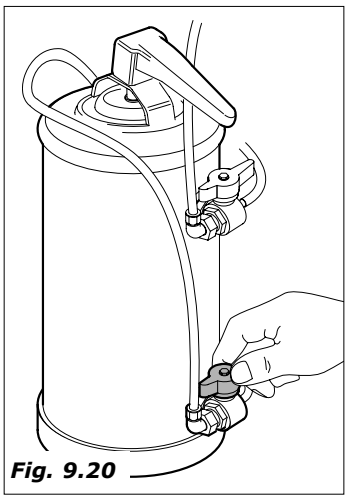


Fig. 9.20

9.5 Substituição da lâmpada de neon (opcional)

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

- Retirar a coluna porta-copos *(Fig. 9.21)*
- Fica visível um carter retangular fixado à porta por meio de dois parafusos auto-atarrachantes *(Fig. 9.22 e 9.23)* que devem ser desapertados

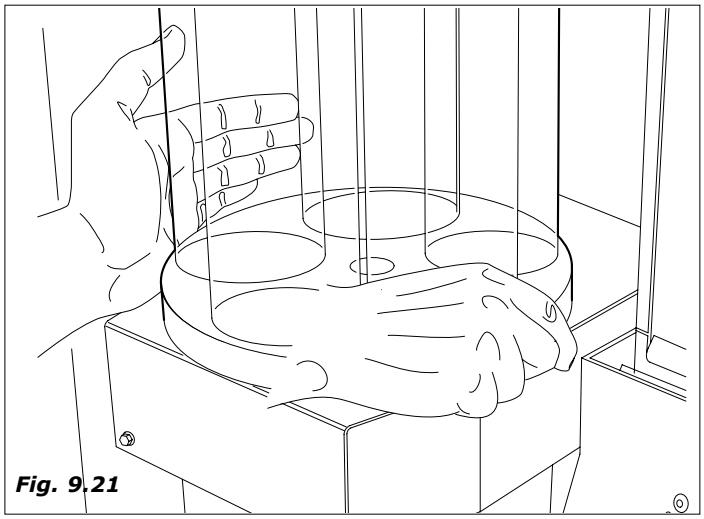


Fig. 9.21

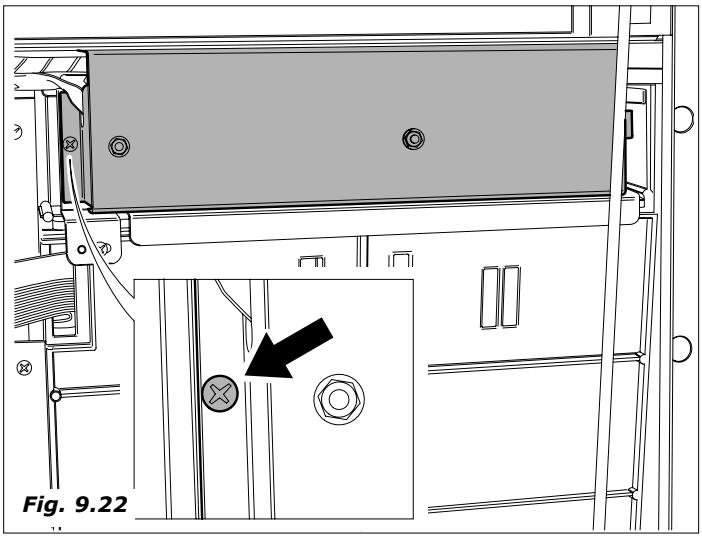


Fig. 9.22

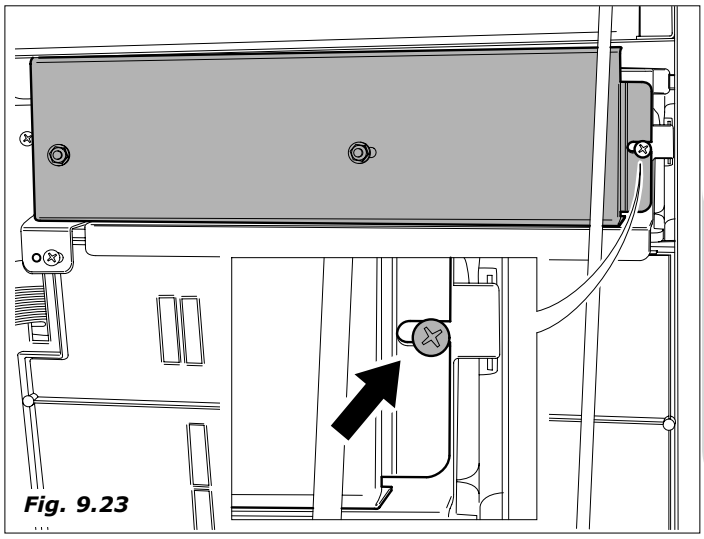


Fig. 9.23

PORTUGUÊS

- Retirar o carter porta-lâmpada; desfiá-lo para a esquerda e rodá-lo sobre si mesmo *(Fig. 9.24)*. Extrair então a lâmpada que deve ser substituída

- Recolocar o carter: fixá-lo uma outra vêz à porta por meio de seus parafusos e verificar o funcionamento

- Proceder à montagem dos particulares seguindo o procedimento contrário

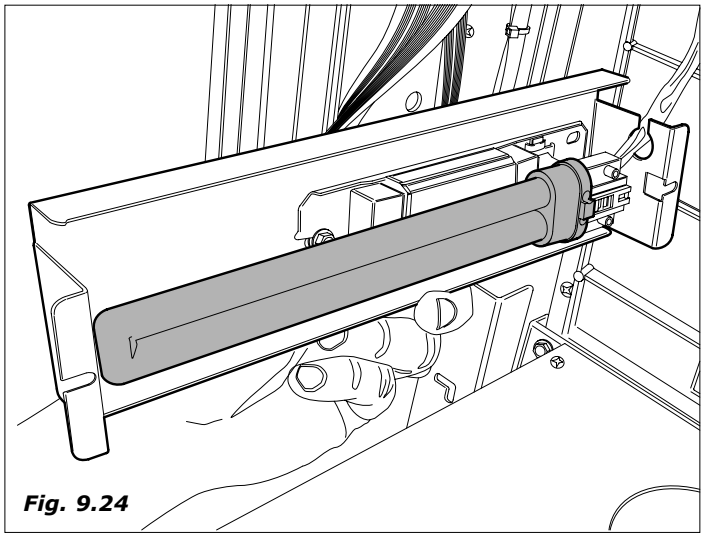


Fig. 9.24

9.6 Inatividade

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

– desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
– esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento. *(Fig.9.25)*.

– descargar todos os produtos dos recipientes

– lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito

– esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem

– eliminar o saco fundos

– limpar com um pano todas as superficies internas e externas do distribuidor automático

– proteger o externo com um filme ou saco de celofane *(Fig.9.26)*

– armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

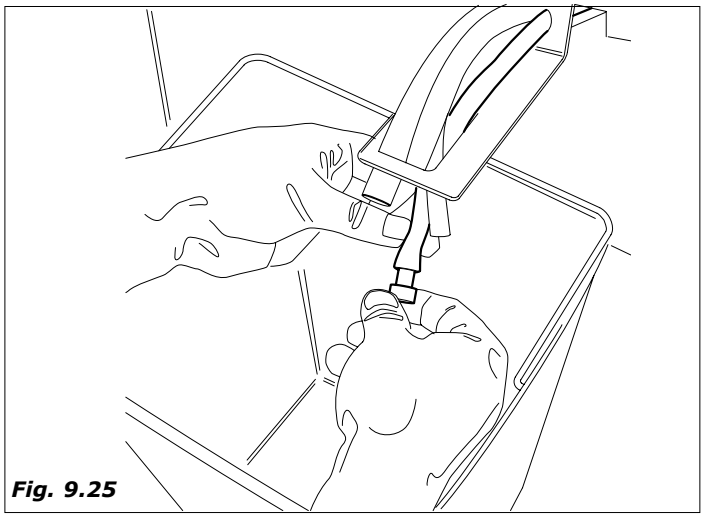


Fig. 9.25

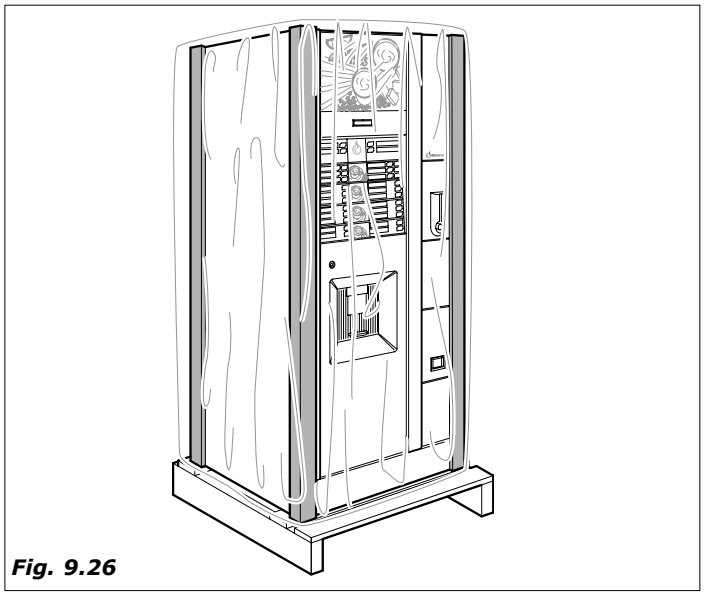


Fig. 9.26

10.0 DESMANTELAMENTO

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

11.0 GUIA AS AVARIAS OU ANOMALIAS MAIS COMUM

Na função SERVIÇO, sao imediatamente visualizadas as avarias, se presentes assim:

Mensagem no display	Causa provável	Remédio
Alarmes placa 'Master'		
Alarme - Erro eeprom	*Verifica-se se é evidenciado um erro na eeeprom. Efeituando a operação de reset vão ser carregados os dados de default na eeprom também (sòmente no caso de presença desse alarme)*	*Efeituar operações de reset dos alarmes*
Alarme - erro aceitador	*Esse alarme ativa-se só se o aceitador de fichas Executive o MDB é habilitado. Verifica-se quando tem um erro de conexão entre a placa e o aceitador ou o aceitador mesmo não pode ser relevado Executive: é estabelecido um atraso de 60 segundos do momento de falta de relevamento do aceitador ao momento do alarmeMDB: o atraso é de 10 segundos na ligação e depois de 2 segundos*	*Esses alarmes são auto re-inicializantes*
Alarme - Configuração	*Verifica-se se não é relevada alguma placa slave no momento da ligação ou se a revisão de almeno um dos slave coligados não é compatível.*	*Verificar as conexões elétricas entre a placa Master e a placa de Potência. Re-carregar FW na Placa de Potência*
Alarme - Não em serviço	*Verifica-se se todos os slaves coligados à placa Master estão em alarme. Não é possível algum fornecimento.*	*Verificar alarmes em manutenção*
Alarme - fator de escada	*Esse alarme é ativo só se está habilitado o aceitador Executive (não em Price Holding) ou MDB. Verifica-se no caso a divisão entre um dos prêços programados e a moeda base recebida pelo aceitador supera o valor de 250. Esse alarme é auto-repristinante.*	*Verificar nos parâmetros programação do aceitador o valor correto da moeda base*
Alarmes placa 'Potência'		
Alarmes memorizados		
E09 EEPROM	*Verifica-se se é relevado um êrro na eeprom. Efeituando a operação de reset os DADOS da fábrica serão re-carregados na eeprom (só no caso de presença desse alarme).*	*Efeituar operação de reset dos alarmes.*
E17 MOTOR BRAÇO	*Verifica-se quando decai o timeout de 10 segundos durante a movimentação do dispositivo de translação copos.*	*Verificar e se necessário substituir.* *Verificar micro-interruptor posição motor.*
E21 - BEB NÃO DISP	*Verifica-se se é presente a sinalização EO5 ou uma qualquer das sinalizações EO2, EO3, EO4, EO6 e EO25*	*Verificar sinalizações*
Alarmes não memorizados		
E00 NÃO EM SERVIÇO	*Verifica-se no caso a comunicação da placa com o Master está interrompida*	*Verificar alarmes em manutenção*
E01 COPO	*Verifa-se num desses dois casos:* *1. Decai o timeout de 30 segundos para a rotação da coluna copos.* *2. Decai o timeout de 10 segundos para o desengate copos.*	*Efeituar o enchimento da coluna.* *Verificar micro-interruptor e se necessário substituir.*
E08 VÁCUO AGUA	*Verifica-se depois de 2 segundos do relevamento do micro vácuo água. Desliga a resistência e re-inicializa o timeout para E12 e E13*	*Verificar a capacidade hídrica da instalação de rede. Eletroválvula entrada água. Bom funcionamento da micro-reservtório* *Esvaziar o vaso fundo líquidos* *Verificar micro-reservatório e se necessário substituir*
E12 TCAFÈ<60C°	*Verifica-se se no reset não se alcança dentro de 15 minutos a temperatura de set menos 15°C ou se durante o nromal funcionamento a temperatura fica debaixo de 60°C por 15 minutos.*	*Verificar os parâmetros programação Controlar Clixon*

Mensagem no display	Causa provável	Remédio
E13 TEMP<60C°	*Verifica-se se no reset não se alcança dentro de 15 minutos a temperatura de set menos 15°C ou se durante o nromal funcionamento a temperatura fica debaixo de 60°C por 15 minutos.*	*Verificar os parâmetros programação Controlar Clixon*
Sinalizações memorizadas		
E02 MOEDOR	*Verifica-se se decai o timepout moedor programado.O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor será reembolsado sòmente em caso de moagem instantânea*	*Efeituar o enchimento do recipiente* *Verificar que não existam impedimentos entre os moedores*
E03 GRUPO CAFE	*Verifica-se se decai o timepout grupo café programado.O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor será reembolsado.*	*Verificar possíveis quebras e a alimentação elétrica do motor* *Verificar o micro-interruptor e se necessário substituir*
E04 BOMBA EXPRESSO	*Verifica-se durante o suprimento água do café se não são suprimidos ao menos 10cc no timeout bomba programado. O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor é reembolsado*	*Verificar bomba e se necessário substituir* *Veriticar eletroválvula café e se necessário substituir* *Verificar contador volumetrico e se necessário substituir*
E05 BOMBA SOL.	*Verifica-se durante o suprimento água dos solúveis ou da água quente se não é suprimida ao menos meia dose no timeout bomba programado.O display visualiza a mensagem 'Só expresso'. O valor é re-acreditado se não se estava dispensando água quente.*	*Verificar bomba e se necessário substituir* *Veriticar eletroválvula solúvel e se necessário substituir* *Verificar contador volumetrico e se necessário substituir*
E06 DOSADOR CAFÉ	*Verifica-se se depois do desengancho café o micro dose fica premido. O display visualiza a mensagem "Sem café". O valor é reembolsado*	*Verificar micro-interruptor dose e se necessário substituir* *Verificar eventuais ostruções e se necessário substituir*
E10 PALHETAS	*Verifica-se se decai o timeout palhetas de 10". Quando essa sinalização está ativa, as palhetas não serão dispensadas.*	*Verificar micro palhetas e se necessário substituir* *Verificar o correto funcionamento do motor palhetas e relativa came*
E11 SONDA NTC	*Verifica-se se a sonda de temperatura vai em curto-circuito ou se o circuito é aberto.A resistência vem desligada se o NTC é em curto-circuito ou aberta. Ao momento da ligação é estabelecido um atraso de320 segundos antes da verificação do alarme*	*Verificar resistência sonda e se necessário substituir* *Verificar conexões elétricas*
E16 CAPACIDADE	*Suprimento solúveis ou água quente: se verifica se é suprimida uma quantidade de água comprendida entre 50 e 70% da dose programada. O display visualiza (*) como última lêtra. Essa sinalização prevale sobre àquela do decontador (as tres seguintes)*	*Ver nota (1)*

Mensagem no display	Causa provável	Remédio
E22 DEPURADOR	*Verifica-se se o valor do decontador depurador é igual a zero.*	*Rigenerare Depuratore. Ripristinare decontatore Depuratore in progr.*
E23 MOEDORES	*Verifica-se se o valor do decontador moedores café é igual a zero.*	*Substituir moedores. Re-inicializar decontador Moedores em progr.*
E24 FILTROS	*Verifica-se se o valor do decontador filtros café é igual a zero.*	*Substituir filtros. Re-inicializar decontador Moedores em progr.*
Sinalizações memorizadas omnifet		
E30 - OMNIFET XX	*Verifica-se quando é captado uma disfunção no omnifet xx.*	*Verificar eventuais curto-circuitos relativos ao OMNIFET sinalizado. Eliminar a causa e desligar o distribuidor por alguns minutos. Efeituar operação de reset alarmes.*

xx	***Saída controlada do omnife (versão expresso)***	*8*	*Eletroválvula chá*
0	*Relé para bomba*	*9*	*Dosador café*
1	*Eletroválvula café*	*10*	*Motor chá*
2	*Mixer chá*	*11*	*Mixer leite/chocolate*
3	*Eletroválvula leite/chocolate*	*12*	*(não utlizado)*
4	*Motor açucar*	*13*	*(não utlizado)*
5	*Desengate açucar*	*14*	*(não utlizado)*
6	*Conta batidas*	*15*	*(não utlizado)*
7	*Eletroválvula água quente*	*16*	*Moinho*
xx	***Saída controlada do omnife (versão solúvel)***	*8*	*Motor chocolate*
0	*Conta batidas*	*9*	*Motor açucar*
1	*(não utlizado)*	*10*	*Motor leite*
2	*Mixer chá*	*11*	*Mixer leite/chocolate*
3	*Eletroválvula café*	*12*	*(não utlizado)*
4	*Eletroválvula chá*	*13*	*(não utlizado)*
5	*Eletroválvula leite/chocolate*	*14*	*(não utlizado)*
6	*Motor café*	*15*	*(não utlizado)*
7	*Motor chá*	*16*	*Moinho*

Sinalizações não memorizadas		
E25 - NÃO GRUPO	*Verifica-se quando não é relevada a presença do grupo café por meio de seu micro. O display visualiza a mensagem "Sem café"*	*Verificar micro-interruptor presença grupo e se necessário substituir*
Alarmes placa Vega		
Alarmes memorizados		
Vega eeprom	*Verifica-se quando é relevado um êrro na eeprom. Efeituando a operação de reset serão carregados também os dados da fábrica na eeprom (só em presença desse alarme)*	*Efeituar as operações de reset dos alarmes*
Alarmes não memorizados		
V00 - NÃO EM SERVIÇO	*Verifica-se quando se interrompe a comunicação entre as placas Vega e Master*	*Verificar a conexão Master/Slave.Verificar os alarmes em manutenção.*
Sinalizações memorizadas		
Vega setor xx	*Verifica-se se decai o timeout motor do setor xx durante o fornecimento*	*Verificar moto-redutor setor, espiral e ligações elétricas*
Vega T segurança	*Verifica-se em caso se supera a temperatura de segurança.*	*Verificar parâmetros programaçã. Verificar grupo refrigerante.*
Vega sonda NTC	*Verifica-se se a sonda de temperatura está em curto ou se o circuito está aberto. Ao momento da ligação prevê-se um atraso de 30 segundos antes da veriifcação dos alarmes.*	*Verificar resistências sonda NTC e se necessário substituir. Verificar conexões elétricas.*

(1) O alarme E16-CAPACIDADE é um simples aviso, não blocante, que indica uma progressiva redução da capacidade de água no circuito bomba-eletroválvula ou uma ineficiencia do contador volumetrico (ventainha); este aviso indica uma iminente avaria E04-BOMBA.-E05 BOMBA.

Sao também previstos outros avisos não blocantes, que tem a finalidade de indicar que é necessária a regeneração das resinas do decalcificador, dos moinhos ou dos filtros.

O numero de batidas além do qual é necessária a regeneração vem selecionado no menù OPÇÕES; os avisos previstos sao:

- * para comunicar o error **E16 CAPACIDADE**
- α para comunicar a regeneração do **depurador**
- & para comunicar a substituição dos **filtros**
- $ para comunicar a substituição dos **moinhos**
- # para comunicar a substituição dos **filtros** e dos **moinhos**
- % para comunicar a regeneração do **depurador** e a substituição dos **moinhos**
- Ω para comunicar as regenerações do **depurador** e a substituição dos **filtros**
- π para comunicar a regeneração do **depuradors**, a substituição dos **filtros** e dos **moinhos**

Com um dos simbolos acima indicados, entrando em modalidade **SERVIÇO aparece** ao contrário a mensagem **ALARME** seguida pelo simbolo pelo qual é necessária a regeneração.

E' prevista a segurança **"presencia grupo"** (microinterruptor montado sobre o suporte grupo-caldeira) nas versões com grupo em plástica; faltando o grupo a máquina avisa de SELECIONAR BEBIDAS SEM CAFÈ' EXPRESSO.

Vem também asinalada a presência de:
- Grupo café
- Água
- Café
- Copinhos
- Vazio recipiente fundos

e das seguranças:
- Termostato caldeira café
- Interruptor porta
- Antialagamento mecanico
- bomba, moinho, motor grupo, distribuição café (regulagem a tempo)

12.0 KIT ACESSÓRIOS

- KIT BOMBA
- KIT RELÓGIO
- KIT CAMARA AQUECIDA
- ELETROVÁLVULA AGUA QUENTE
- CONTABATIDAS ELETROMECANICO
- CAIXAS PRODUTOS MAIORADAS
- DEPURADOR