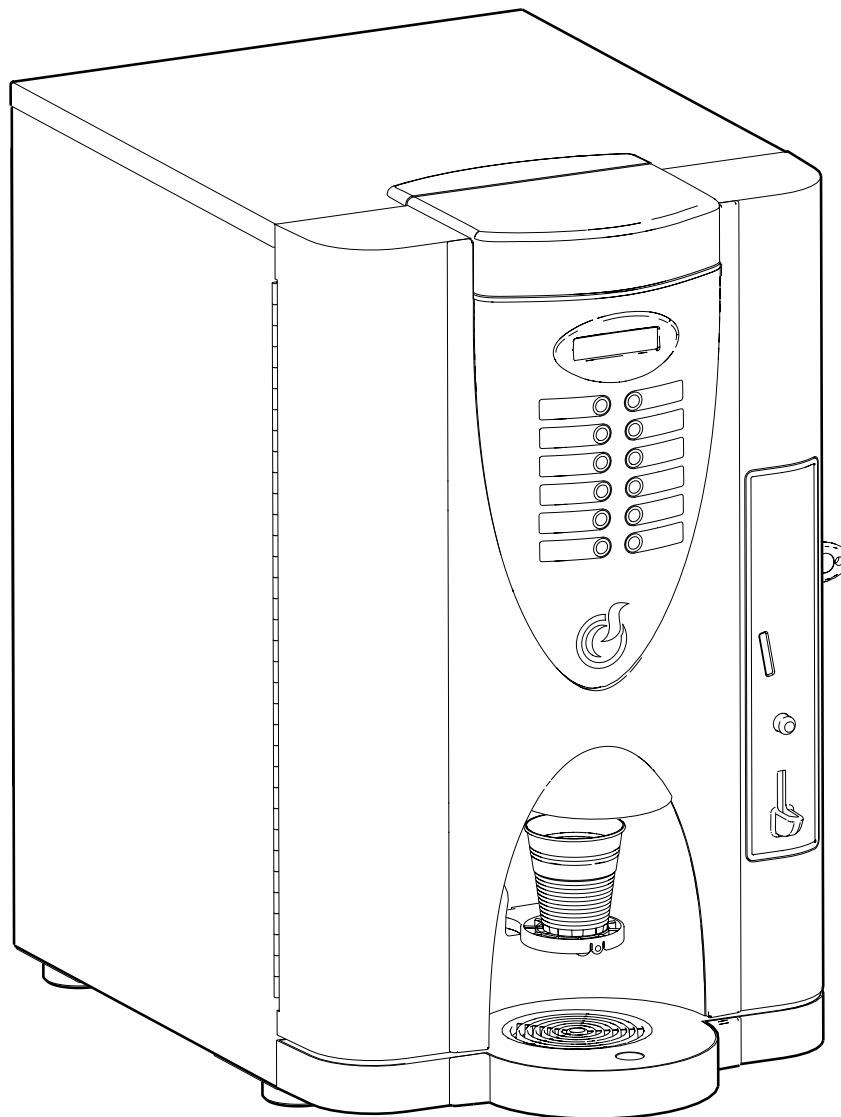


MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



BVM 901 LEI Sa

CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN



UNI EN ISO 14001:2004

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:

“BVM 901 LEIsa”

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

- 1) **73/23 CEE Baja Tensión** ⇒ **93/68/CEE** ⇒ **2006/95/EEC** -BT-
- 2) **89/336/CEE Compatibilidad Electromagnética** ⇒ **91/263/CEE** ⇒ **92/31/CEE** ⇒ **93/68/CEE** ⇒ **2004/108/CEE** -EMC-
- 3) **REG. (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.**
REG. (CE) 1895/2005 sobre la restricción del uso de algunos derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
DIR. 2002/72 CE sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

1) **BAJA TENSIÓN (Seguridad Eléctrica BT):**

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11 (Norma general de seguridad eléctrica)
EN 60335-2-75: 2004+ A1 (Normas particulares para distribuidores comerciales y aparatos automáticos para la venta)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744 Medición del ruido acústico
Nivel de potencia acustica : LpA < 70 dB(A)

2) **COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC)**

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2
EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Medición del campo electromagnético alrededor del distribuidor

3) **IDONEIDAD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS, EN CONTACTO CON SUSTANCIAS ALIMENTICIAS**

Pruebas de “Idoneidad al contacto con sustancias alimenticias” tal como está previsto por la legislación italiana D.M. 21-03-1973 y posteriores enmiendas ⇒ Decreto n.º 227 de 4 de mayo 2006 , y las Directivas Europeas acogidas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n.º 1935/04 y Reg. CE n.º 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2010

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

Omero De Martin

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



¡ATENCIÓN! Indicaciones importantes para la seguridad!



LEER atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.



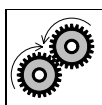
Antes de cualquier intervención de mantenimiento, **cortar la alimentación eléctrica.**



¡ATENCIÓN! : máquina conectada a la tensión eléctrica



¡ATENCIÓN! : superficie de contacto MUY CALIENTE.



¡ATENCIÓN! Piezas en movimiento



PE

Indicación de toma en tierra

PICTOGRAMAS



ADVERTENCIAS



ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 7.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.



TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones. Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.



*Herramientas necesarias para poder
efectuar intervenciones en el distribuidor
automático.*

LLAVES DE CAJA

n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES

Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar
Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

INDICE

1.0 PREMISA

- 1.1 Advertencia para el usuario
- 1.2 Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

- 3.1 Descripción de la máquina
- 3.2 Modo de empleo
- 3.3 Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

- 4.1 Transporte y traslado
- 4.2 Almacenamiento
- 4.3 Embalaje
- 4.4 Recepción
- 4.5 Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN

- 6.1 Posicionamiento
- 6.2 Tanque autónomo (de serie)
- 6.3 Kit conexión a la red hidráulica (optional)
- 6.4 Conexión a la red eléctrica
- 6.5 Puesta en marcha
- 6.6 Instalación
 - 6.6.1 Carga de agua
 - 6.6.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos
- 6.7 Carga de producto
 - 6.7.1 Carga de los contenedores
 - 6.7.2 Instalación del monedero

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

8.0 MANTENIMIENTO

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

- 9.1 Limpieza y carga
 - 9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor
 - 9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención
 - 9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada
 - 9.1.4 Limpieza semanal
 - 9.1.5 Carga de producto
- 9.2 Mantenimiento aconsejada
 - 9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario
 - 9.2.2 Mantenimiento del grupo de café
- 9.3 Dosificación
 - 9.3.1 Regulación de la dosis y el molido
 - 9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble
- 9.4 Inactividad

10.0 DESMANTELAMIENTO

11.0 ALARMAS Y SEÑALACIONES



1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.



El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento, (que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones de terminadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales



Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

– La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.
El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

– Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.

A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

– Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace del distribuidor automático.

– En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.

– Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático

– Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.

Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

- Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.
- Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Vending Group S.p.A.** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de **Bianchi Vending Group S.p.A.**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

 **+39 035 4502111**

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)
 - Versión de programa de la memoria de microprocessore (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master). (Fig.1.2).
- Bianchi Vending Group S.p.A.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:
- instalación incorrecta
 - instalación eléctrica o hidráulica no adecuada
 - limpieza y mantenimiento inadecuados
 - modificaciones no autorizadas
 - utilización incorrecta del distribuidor
 - recambios no originales
- **Bianchi Vending Group S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.
 - Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.
 - Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.
 - El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1° C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.
 - Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
 - Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguridad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

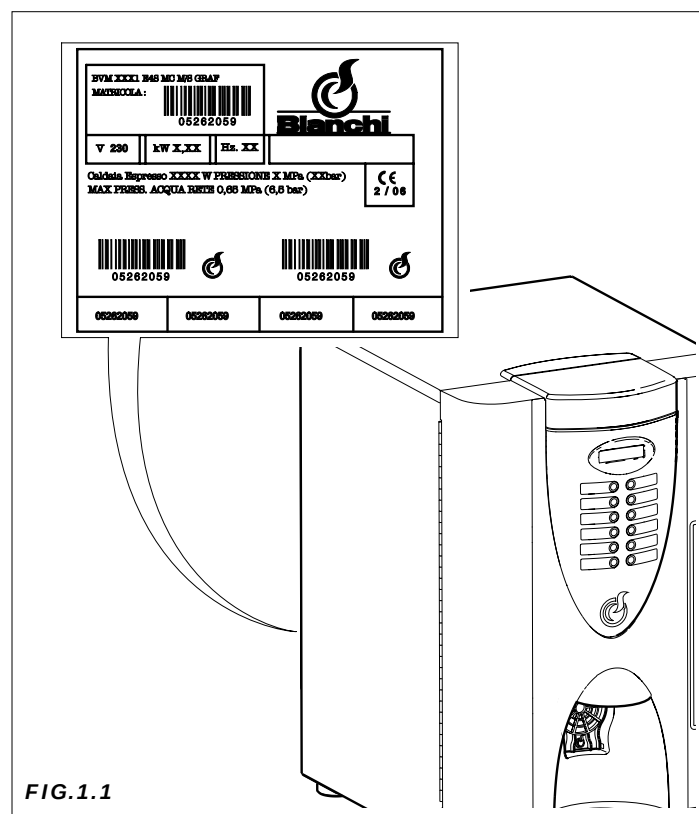


FIG.1.1

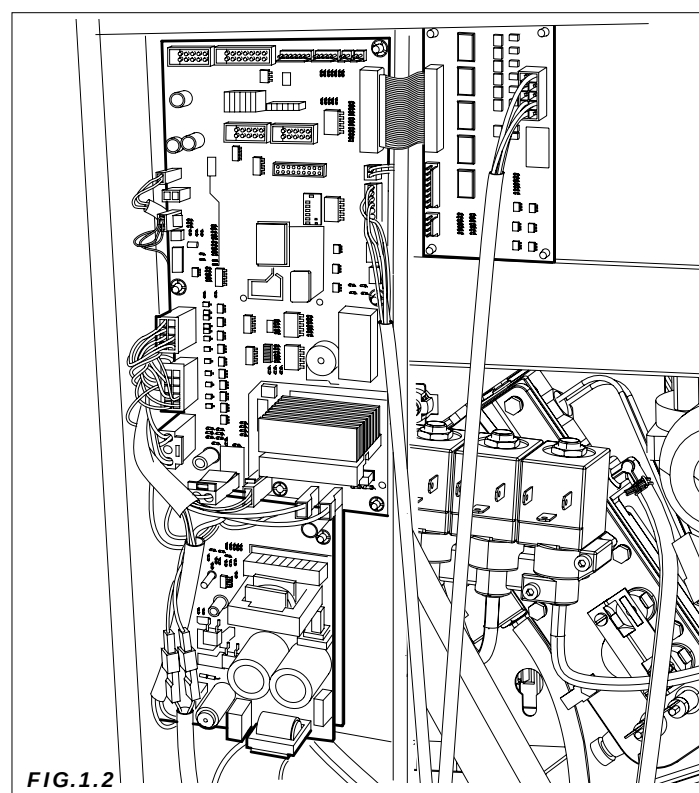


FIG.1.2

2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 640
Ancho	mm 395
Fondo	mm 580
Peso	kg 31,5
Tensión de alimentación	V 230 - V110
Frecuencia de alimentación	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia ⁽¹⁾	de 1,5 kW à 2,5 kW
Corriente nominal	7,42 A

CONSUMO MEDIO:

Conexión hidráulica	3/4" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO

ALIMENTACIÓN HIDRAULICA

de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar

RESISTENCIA DE CALDERA

De tipo acorazado

de 1500W para monocaldera café expreso

de 2200 W para doble caldera café expreso

de 2000 W para caldera solubles

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Contenedor de Café en granos	kg 0,8
Contenedor simple para productos solubles	1,75 litri
Contenedor doble para productos solubles	3,5 litri

⁽¹⁾ Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

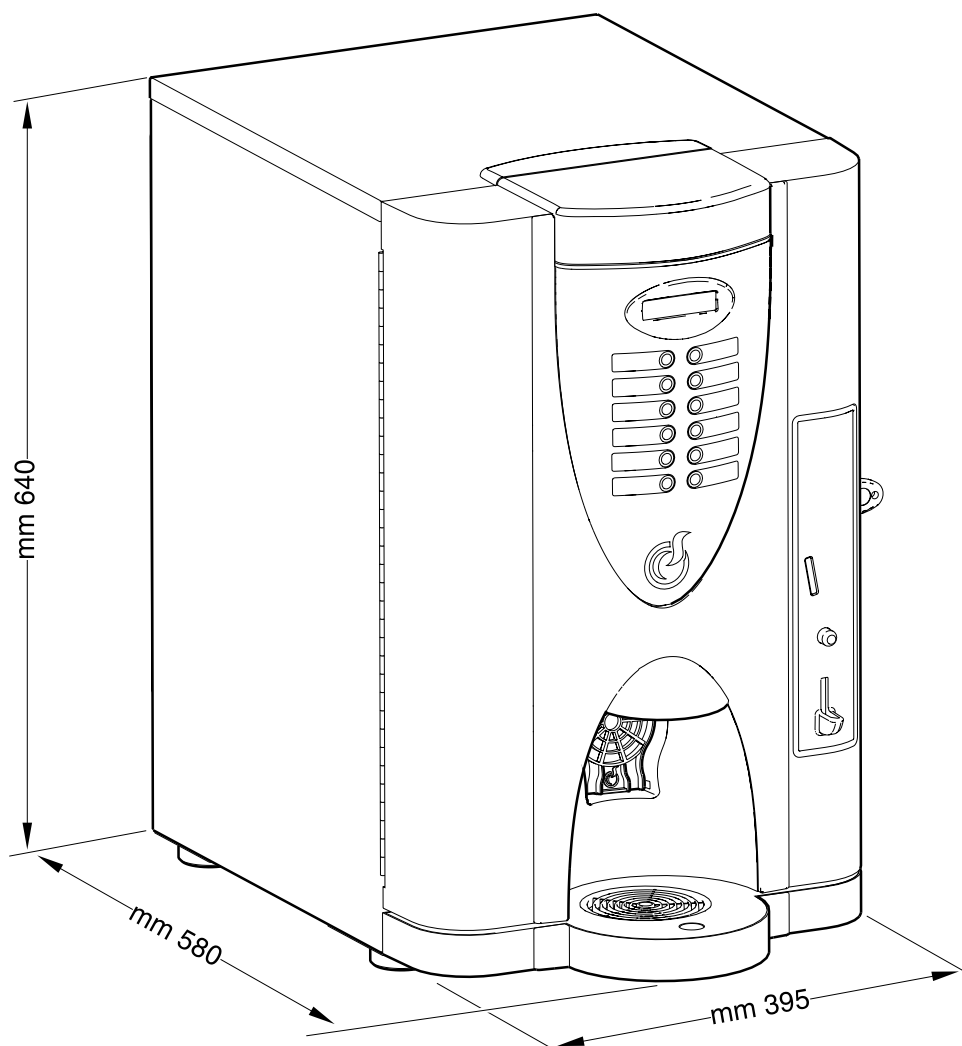


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descripción de la máquina

3.1.1 Versión Espresso (Fig.3.1)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1 Grupo café y muela de café | 8 Zona de recepción |
| 2 Grupo recipientes bebidas solubles | 9 Botonera |
| 3 Contenedor de Café en granos | 10 Tarjeta Master |
| 4 Caja de fichas | 11 Recipiente fondos de café |
| 5 Switching | 12 Tanque autónomo |
| 6 Soporte vaso | 13 Tarjeta teclado |
| 7 Caldera solubles | 14 Segunda caldera espresso |
| | 15 Tarjeta control display |

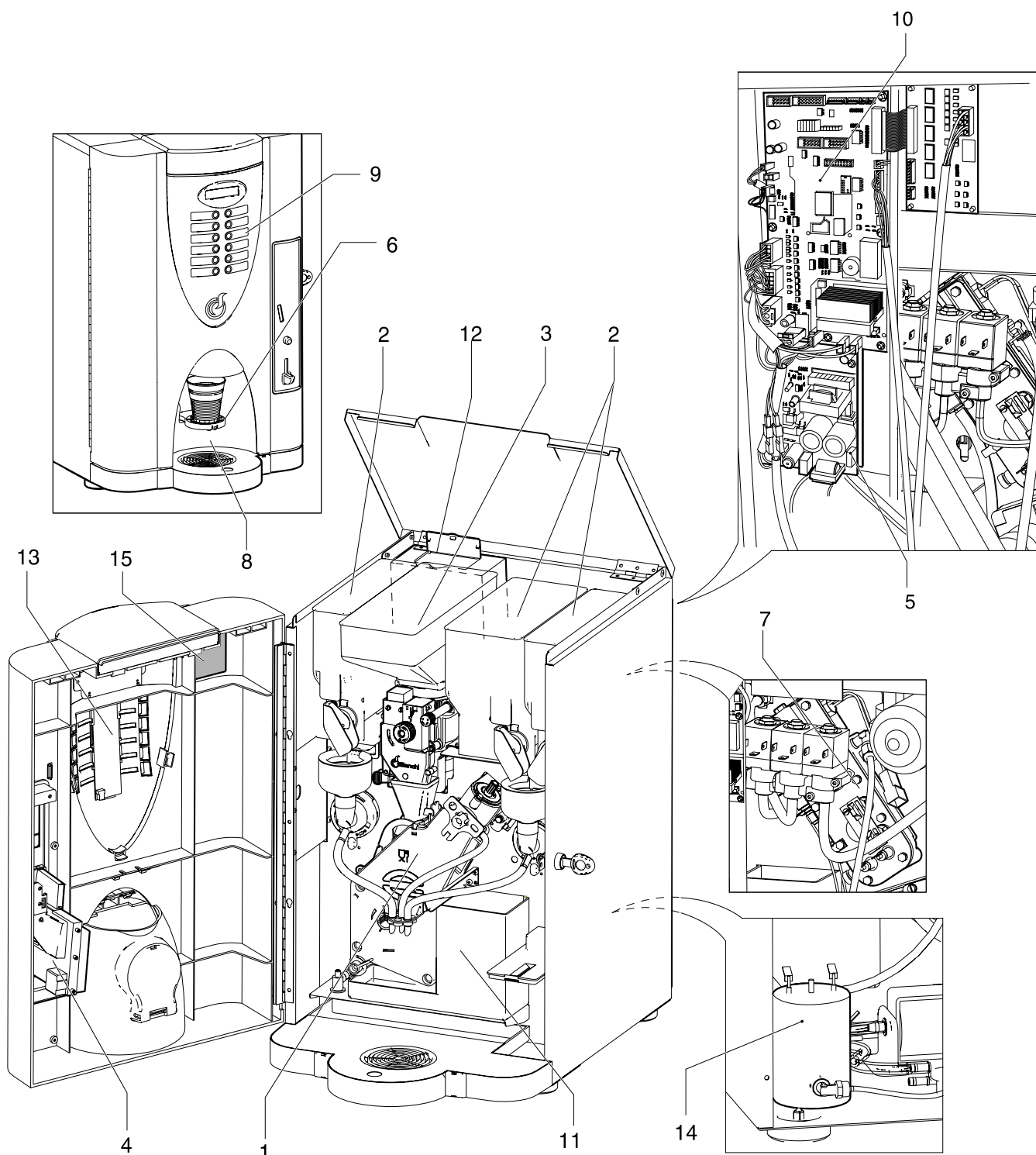


Fig. 3.1

3.1.2 Versión solubles (Fig.3.2)

- 1 Grupo café y muela de café
- 2 Tanque autónomo
- 3 Switching
- 4 Tarjeta teclado
- 5 Caldera solubles

- 6 Zona de recepción
- 7 Botonera
- 8 Tarjeta Master
- 9 Soporte vaso
- 10 Caja de fichas
- 11 Tarjeta control display

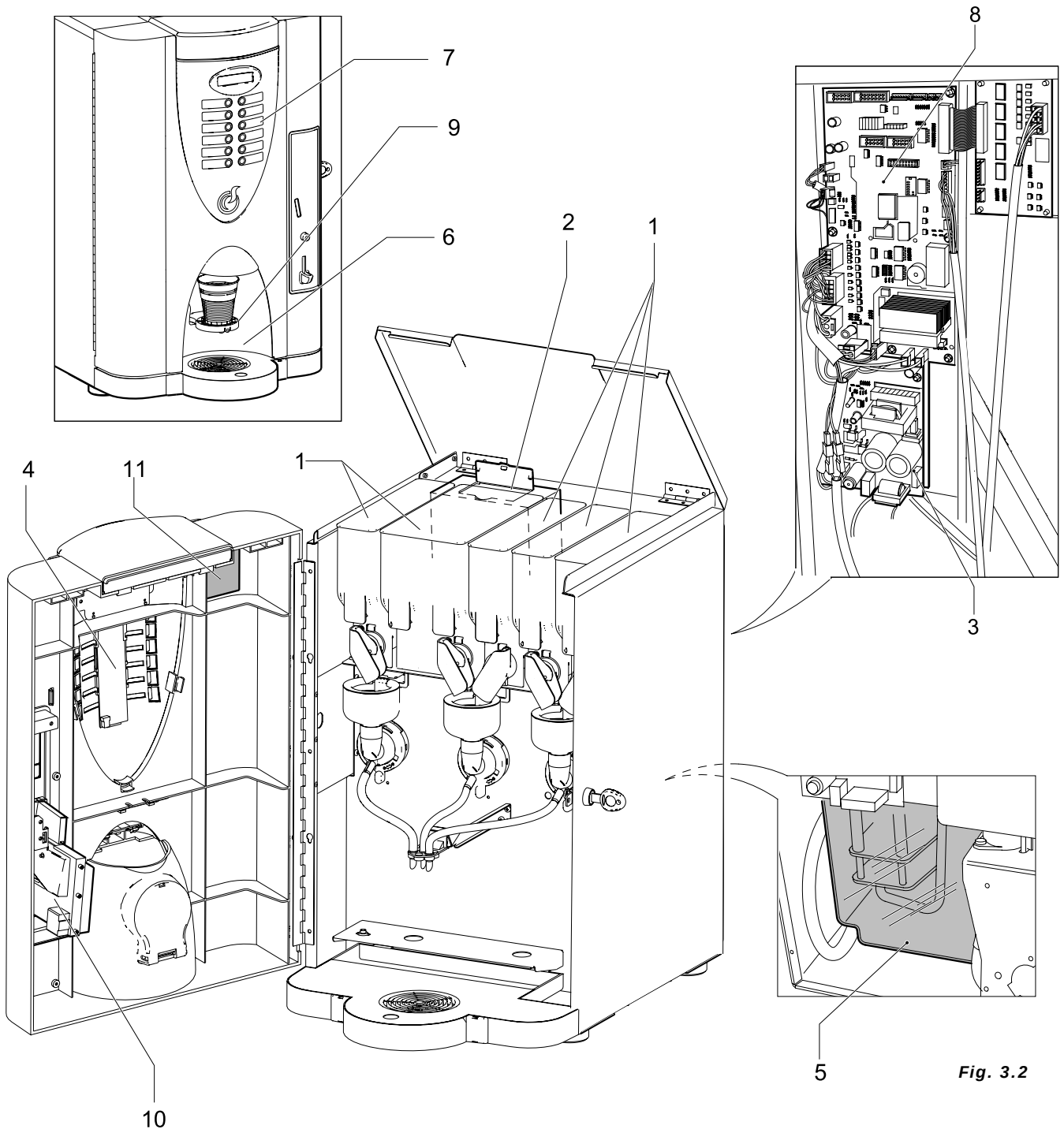


Fig. 3.2

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. BVM901 LEIsa se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

Los vasos de plástico y las paletinas para la mezcla del azúcar se pondrán a disposición del usuario pues no son distribuidas automáticamente por el distribuidor mod. BVM901 LEIsa.

La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

TOMA DEL VASO Y DE LA PALETINA

El distribuidor automático mod. BVM901 LEIsa no dispone de un distribuidor automático de los vasos y de las paletinas.

El usuario pues proveerá de manera autónoma a suministrarse de los correspondientes distribuidores puestos a disposición cerca del distribuidor, volviendo a colocarlos correctamente en el compartimiento de erogación (fig. 3.3 y fig. 3.4).

Es posible, además, solicitar un soporte para poder posicionar en el compartimiento de suministro una jarra (suministrados ambos a pedido), como se indica en las fig. 3.5 y 3.6.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

El distribuidor automático mod. BVM901 LEIsa, en la versión estándar, no prevé el suministro de azúcar, por lo tanto el usuario deberá proveer de manera autónoma a endulzar las bebidas.

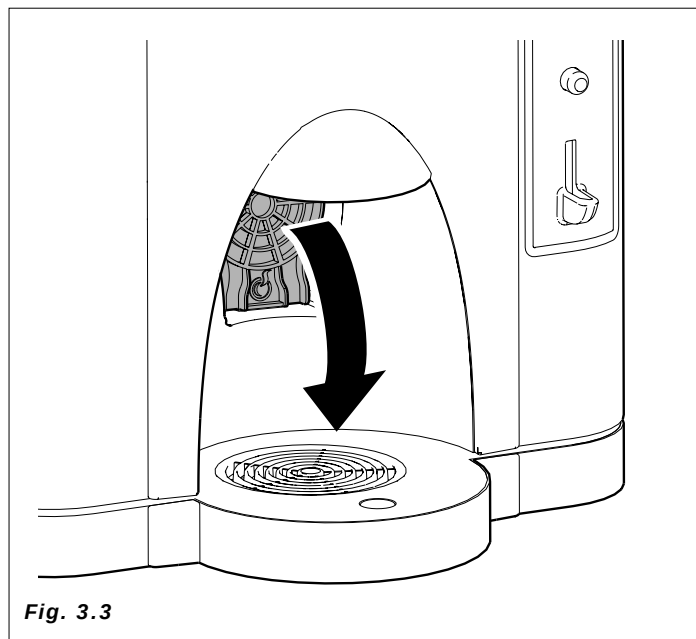


Fig. 3.3

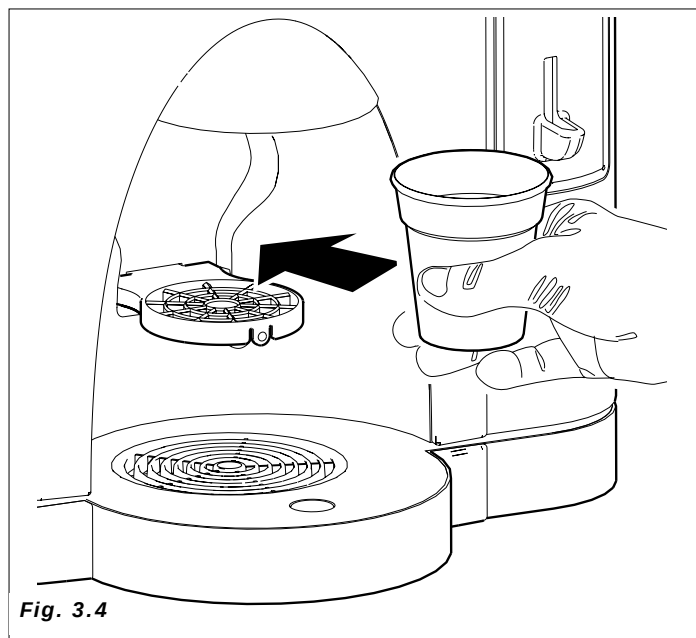


Fig. 3.4

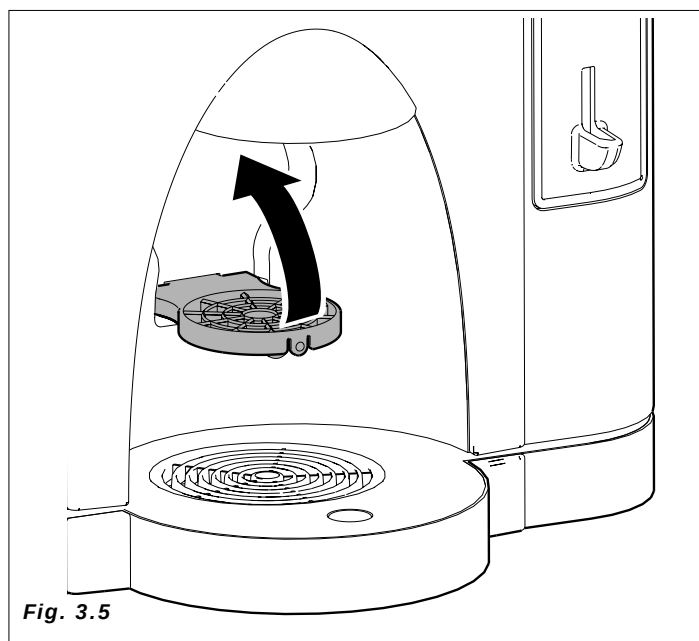


Fig. 3.5

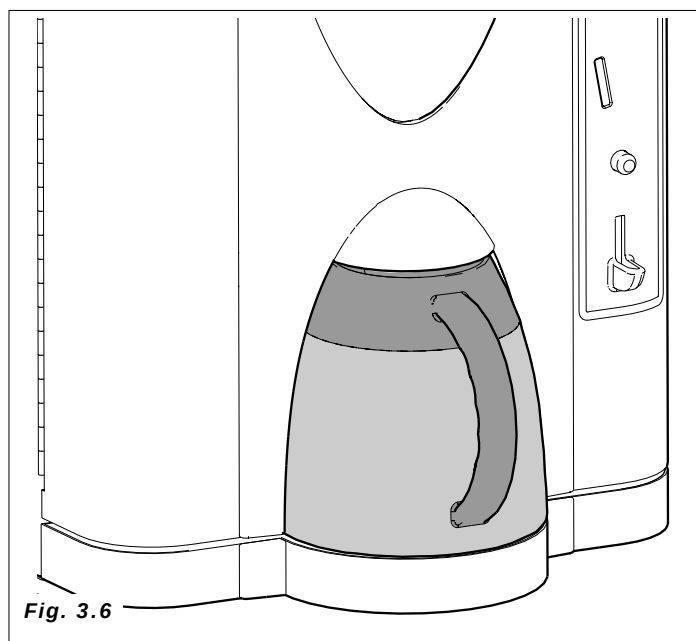


Fig. 3.6

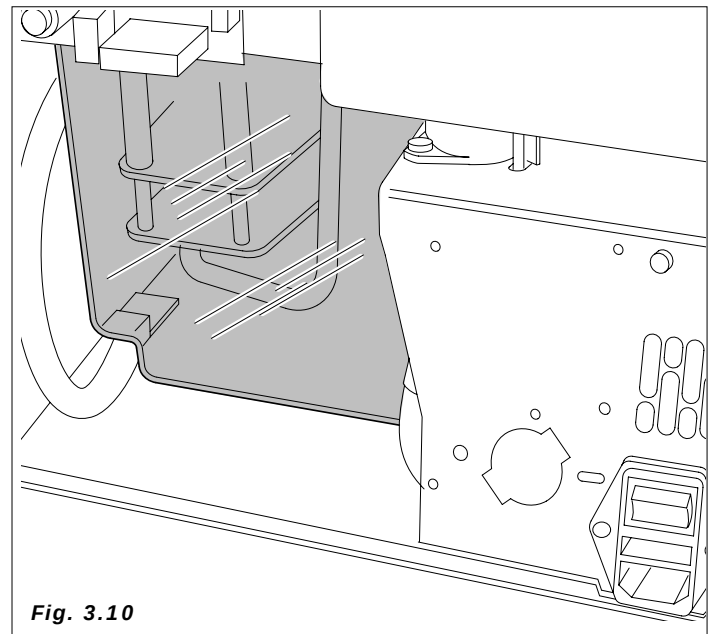
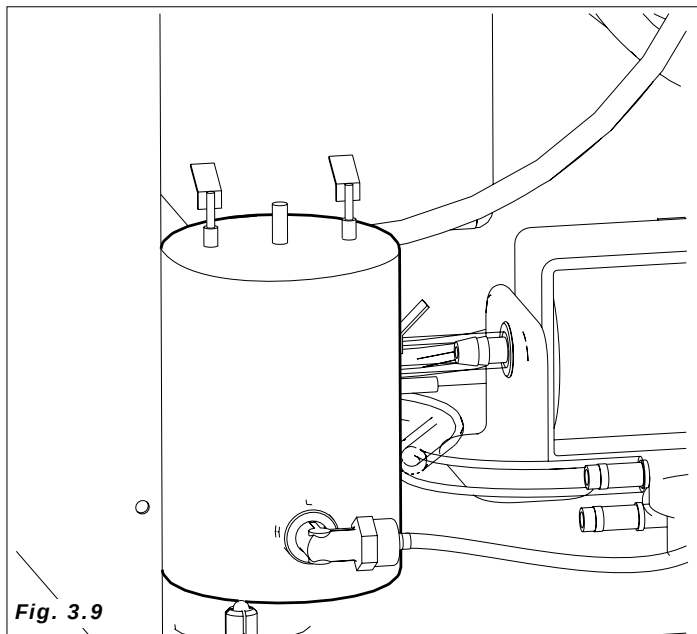
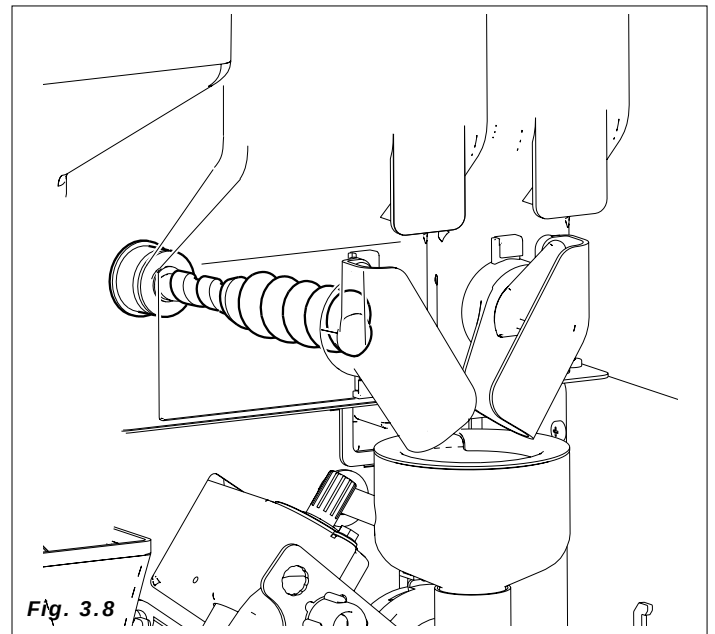
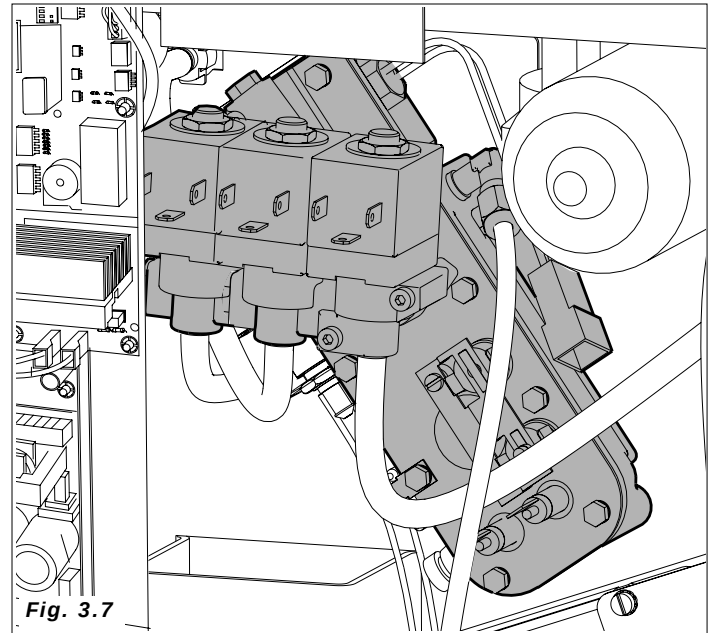
BEBIDA SOLUBLE

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

- Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera expreso (Fig.3.7) para introducir la cantidad de agua programada en la batidora.
- Se activa la bomba que suministra la cantidad de agua programada, y controlada por un correspondiente dispositivo electrónico (contador volumétrico).
- Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) (Fig.3.8).
- Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

Fig. 3.9 - Caldera precalentamiento

Fig. 3.10 - Caldera solubles en polisulfona

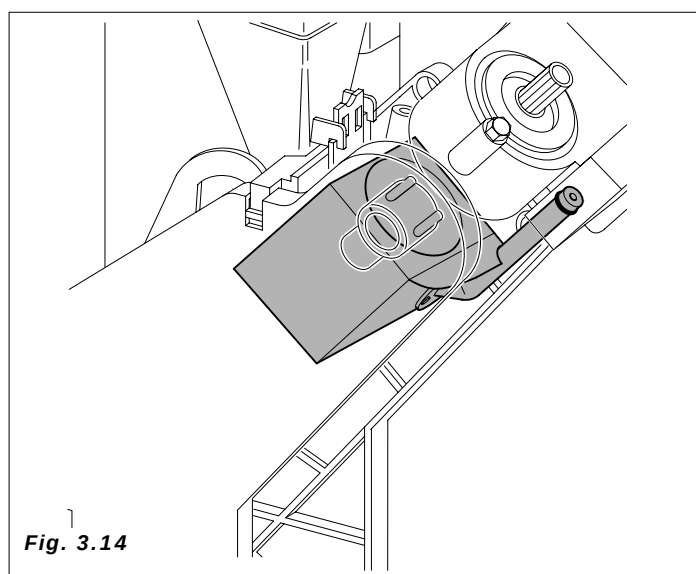
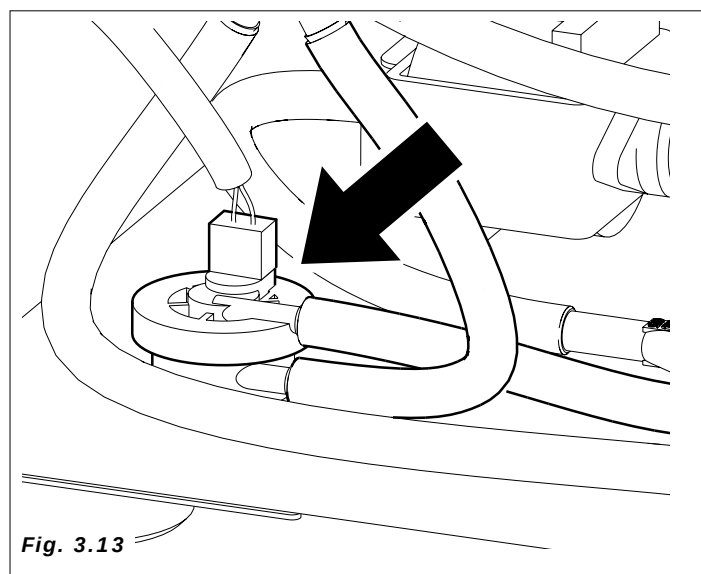
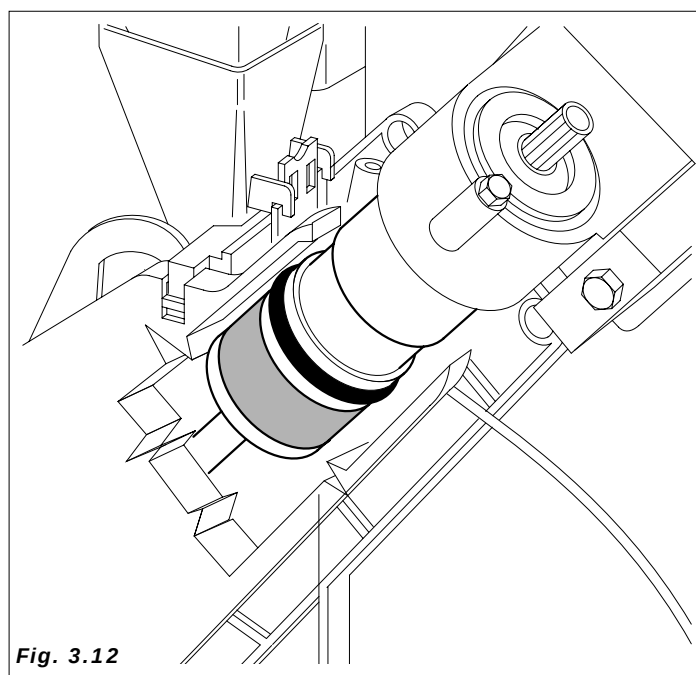
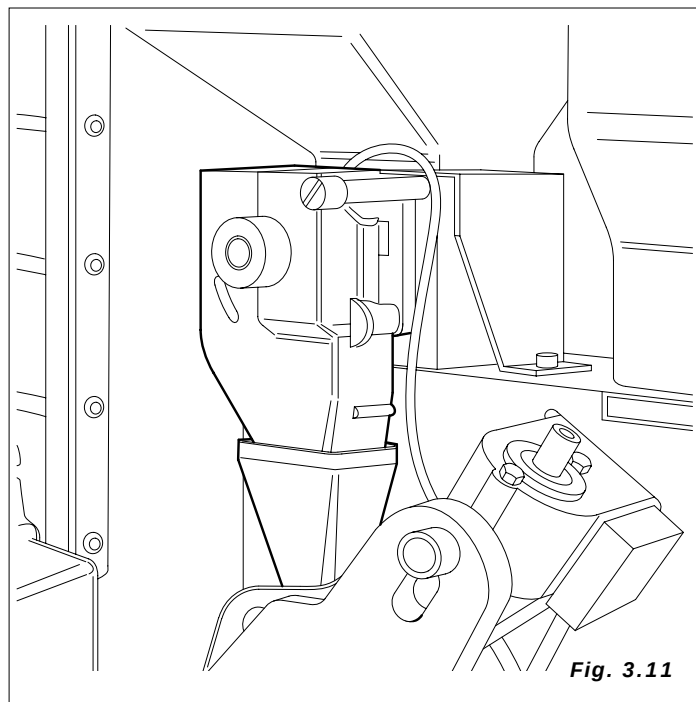


CAFÉ EXPRESO

Este proceso se realiza sólo para los modelos dotados de grupo de café expreso.

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (*Fig. 3.11*).
- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.
- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (*Fig. 3.12*).
- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (*Fig. 3.13*).
- De nuevo se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo, (durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) (*Fig. 3.14*).

La secuencia de estas operaciones (molienda y suministro café) puede efectuarse en orden inverso, según el tipo de programación utilizada.





4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

La manipulación del distribuidor debe ser efectuada por 2 personas (Fig.4.1).



Evitar de:

- volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral
- arrastrar el distribuidor
- volcar o acostar el distribuidor durante el transporte
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:

- sufra choques
- esté sobrecargado por otros bultos
- sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor
- esté cerca de lugares húmedos

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C. (Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor se suministra en una caja de cartón, protegido por un embalaje de poliestireno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.

Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.



El embalaje de la máquina debe estar integro, **no debe**:

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

4.5 Desembalaje

- Hay que liberar el distribuidor de su embalaje, extrayendo los paneles de poliestireno y retirándolo de la caja (Fig.4.2).

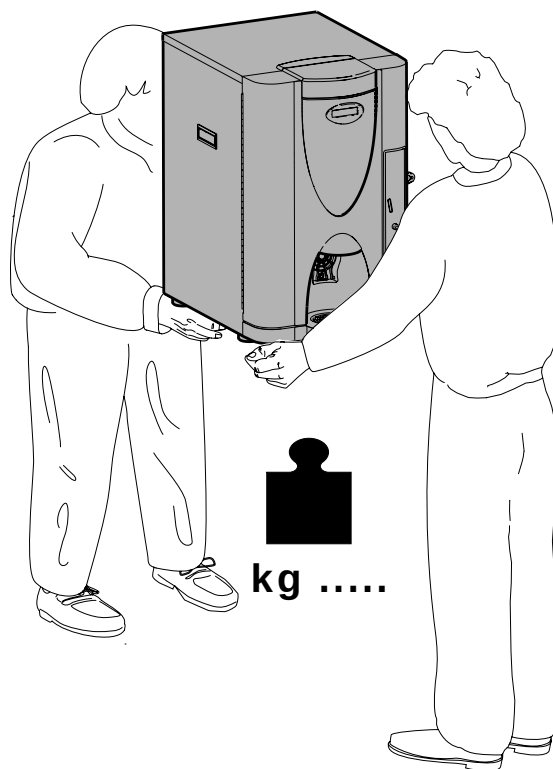


Fig. 4.1

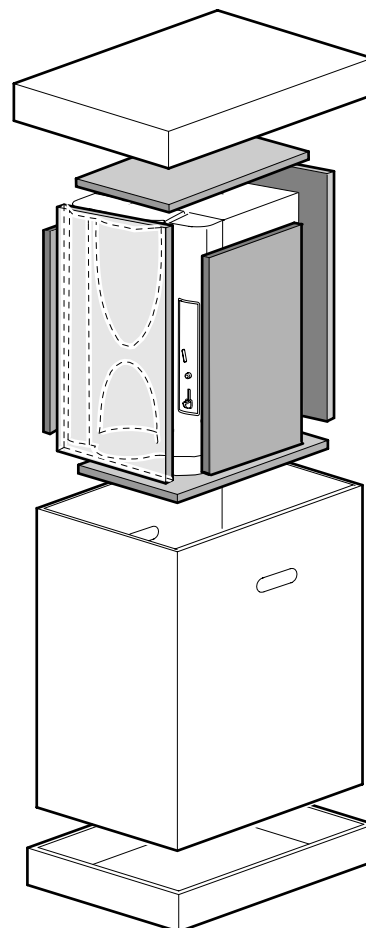


Fig. 4.2

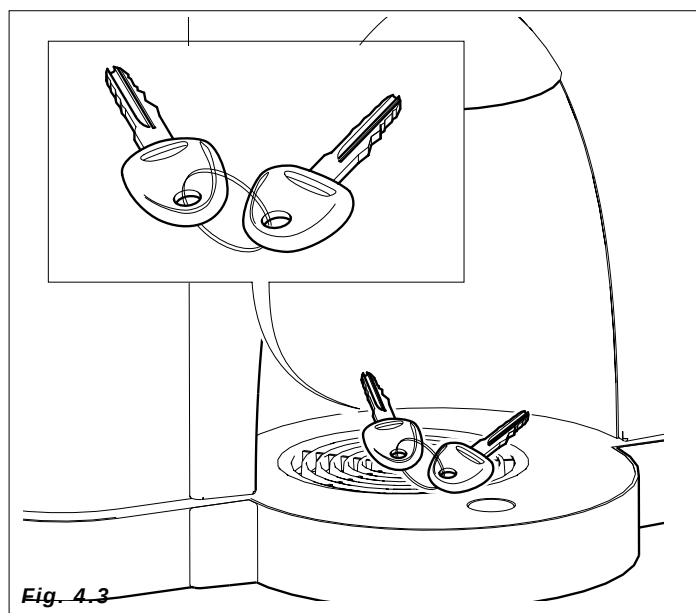
- Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.4.3)

quitar la cinta adhesiva de:

- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto



El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuente de contaminación para el ambiente.



5.0 NORMAS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la máquina.



Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACIÓN antes de cualquier intervención técnica de mantenimiento o de limpieza.



EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MÁQUINA NI RETIRAR NINGUNA PROTECCIÓN INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
 - instalación incorrecta
 - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
 - limpieza y mantenimiento no adecuada
 - modificaciones no autorizadas
 - uso indebido del distribuidor
 - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN



6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1°C.
- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm.(Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.



¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.6.1).

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Tanque autónomo (de serie)

El tanque de agua, previsto en la zona posterior del distribuidor, debe ser llenado directamente por el encargado del mantenimiento.

La capacidad máxima del depósito es de 3,8 litros. Llenar el depósito autónomo levantando la tapa situada en la parte superior de la máquina, como se indica en la figura 6.2.

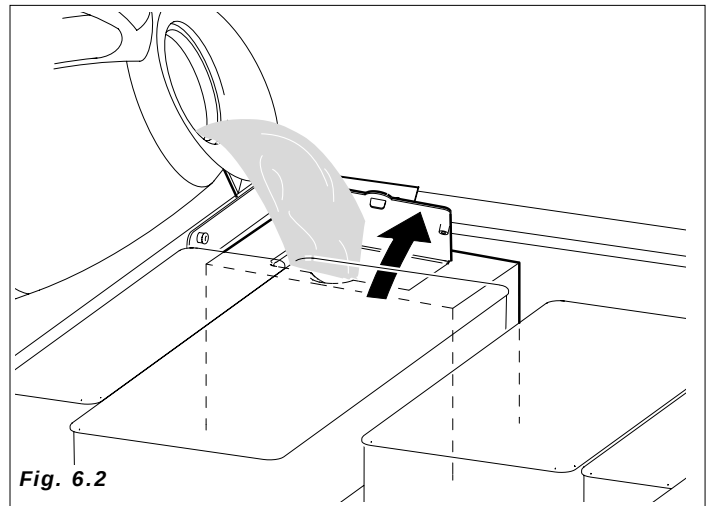


Fig. 6.2

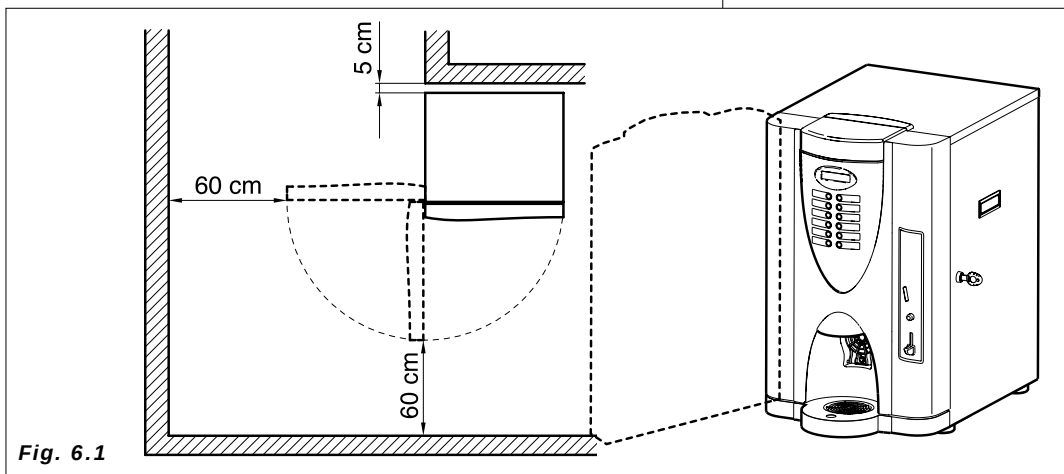


Fig. 6.1



6.3 Kit conexión a la red hidráulica (optional)

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).
- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig. 6.3).
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig. 6.4).
- conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo (Fig. 6.5).
- la conexión prevista es de 3/4 macho (Fig. 6.6).

En la figura 6.7 se ilustra el esquema de la conexión a la red hídrica.

Para las operaciones de instalación del kit de conexión a la red hídrica consultar las correspondientes instrucciones, anexas al kit mismo.

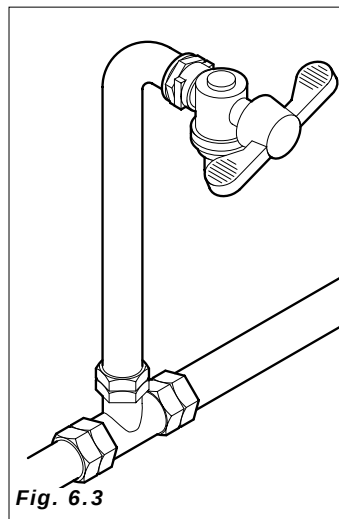


Fig. 6.3

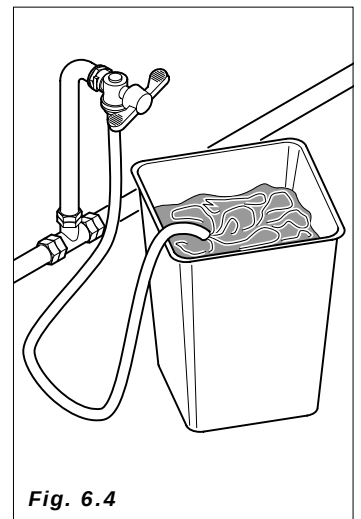


Fig. 6.4

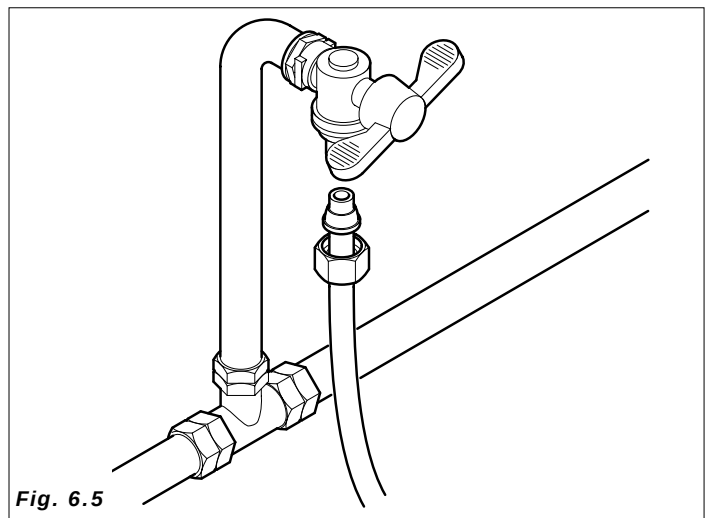


Fig. 6.5

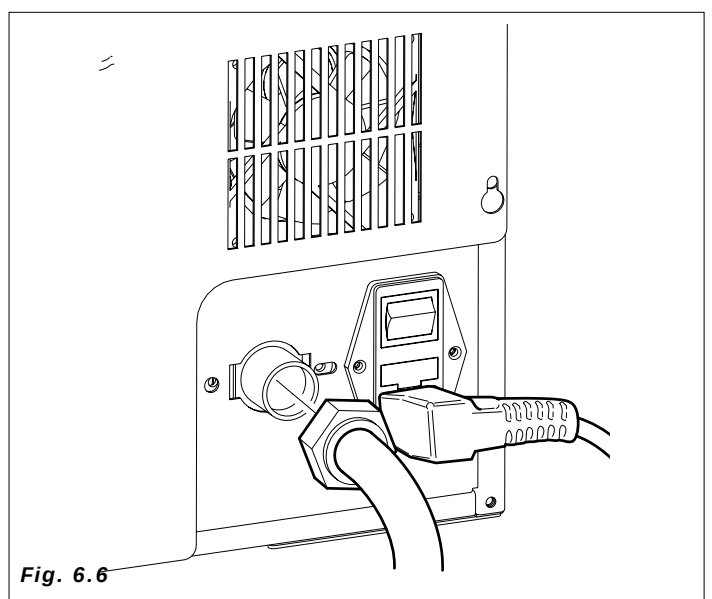


Fig. 6.6

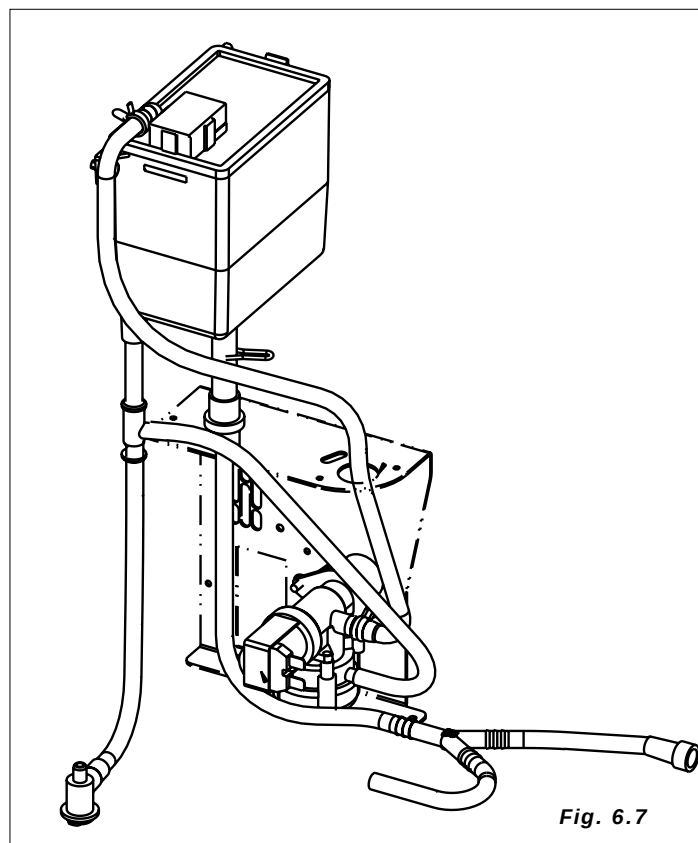


Fig. 6.7

6.4 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está predispuesto para funcionar con tensión monofásica de 230Voltios y está protegido con 2 fusibles de 12,5A y en la tarjeta MASTER, un fusible de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

- en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al $\pm 10\%$
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1 mm², con clavija SCHUKO (Fig. 6.8).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig. 6.9).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.



La sustitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado



6.5 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un cable de conexión para el enlace a la red eléctrica (fig. 6.10) y de un interruptor que, siempre que se lo acciona, desconecta la tensión de todos los utilizadores (fig. 6.11).

En el caso que, debido a intervenciones de manutención ordinaria o de operaciones extraordinarias, se haga necesario trabajar en el interior del distribuidor, habrá que aislar los aparatos utilizados actuando sobre el interruptor (fig. 6.11), teniendo en cuenta que con la conexión eléctrica conectada, el tablero de bornes de alimentación queda bajo tensión.

Cada conexión del distribuidor, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

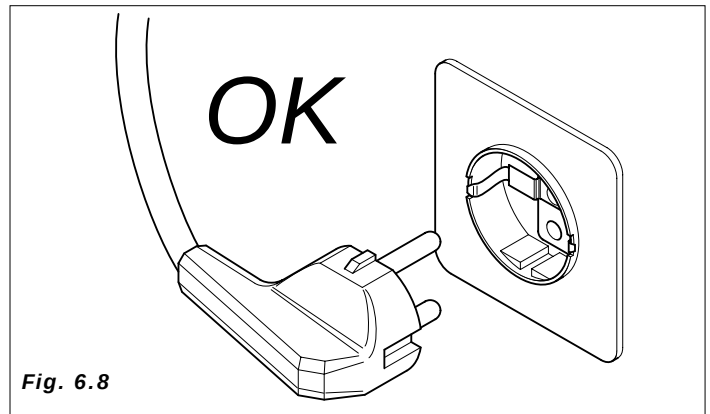


Fig. 6.8

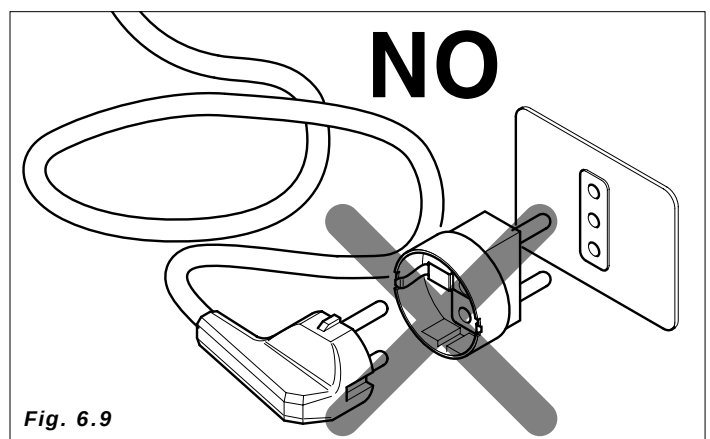


Fig. 6.9

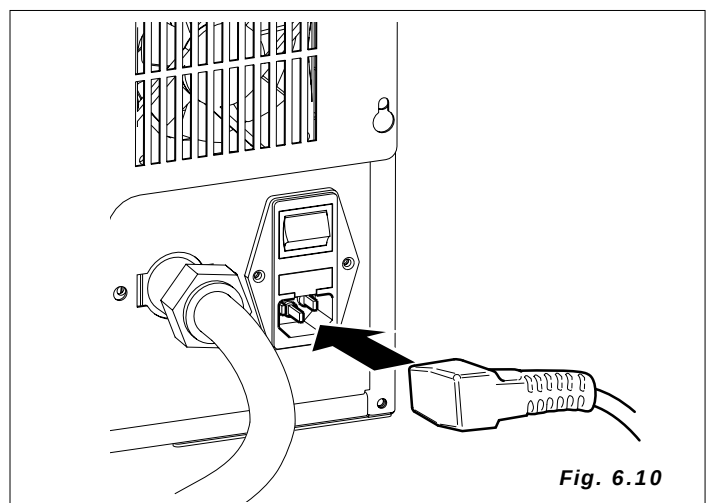


Fig. 6.10

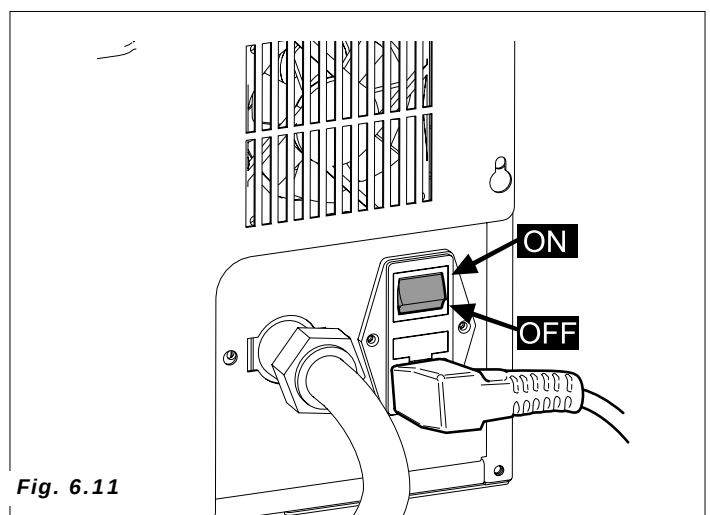


Fig. 6.11



6.6 Instalación

6.6.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico.

La secuencia de las operaciones será:

- encendido del distribuidor
- Modalidad primera instalación

Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación.

A la primera puesta en marcha de la máquina se realizará una auto instalación que llenará la caldera de expreso erogando 300cc

- Al final será requerida la introducción de la fecha.

26 / 08 / 05

- Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera (Fig.6.13).

Modalidad primera auto-instalación

Para Mono caldera Expreso:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.

Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 300cc de agua (será pues suministrada agua mediante la electroválvula de café).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.

Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Caldera Soluble:

Al encender el distribuidor se llena la caldera en polisulfona hasta alcanzar el nivel máximo de la sonda; parte la bomba por 5 seg., se solicita introducción de la fecha, inicia el calentamiento.

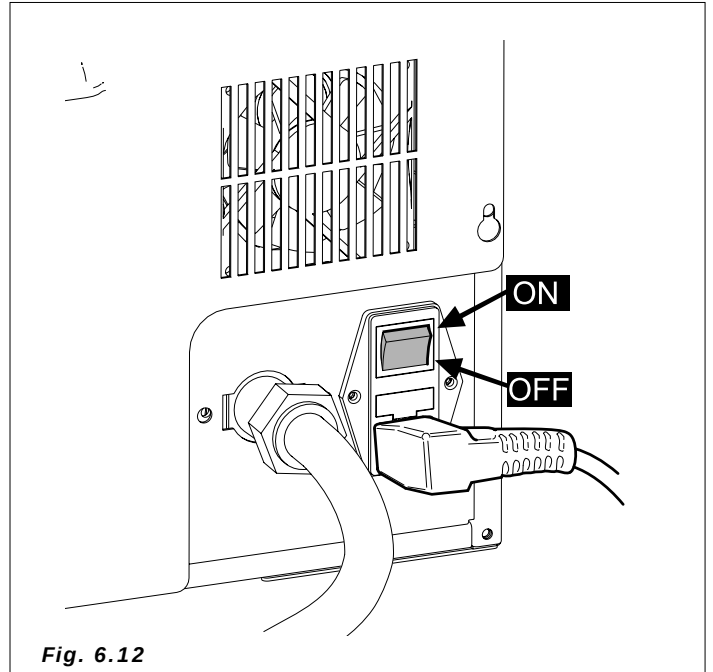


Fig. 6.12

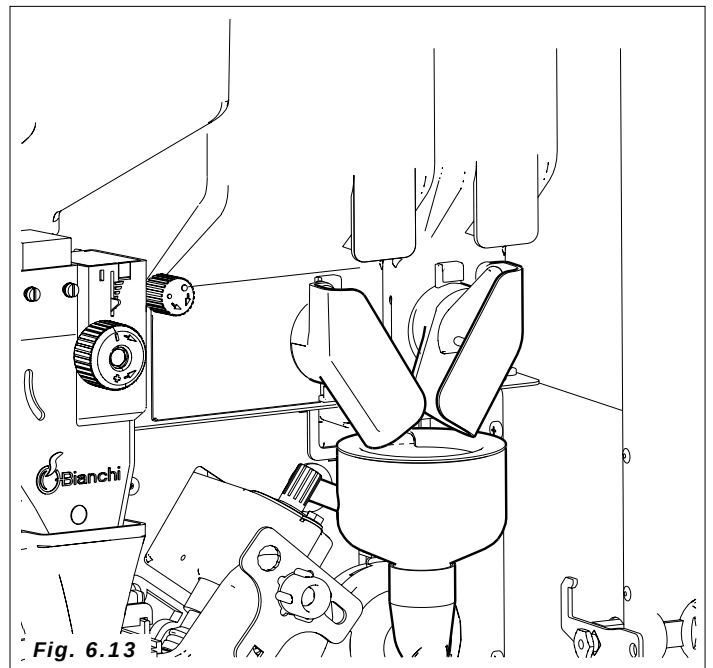


Fig. 6.13



Antes de dar tensión, cerciorarse de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y haber abierto el grifo del agua.



Realizar la primera instalación para distribuidores con depósito autónomo removiendo el eventual filtro del depósito mismo.

6.6.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.

! Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 6.14).

- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.6.15).
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.6.16). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada

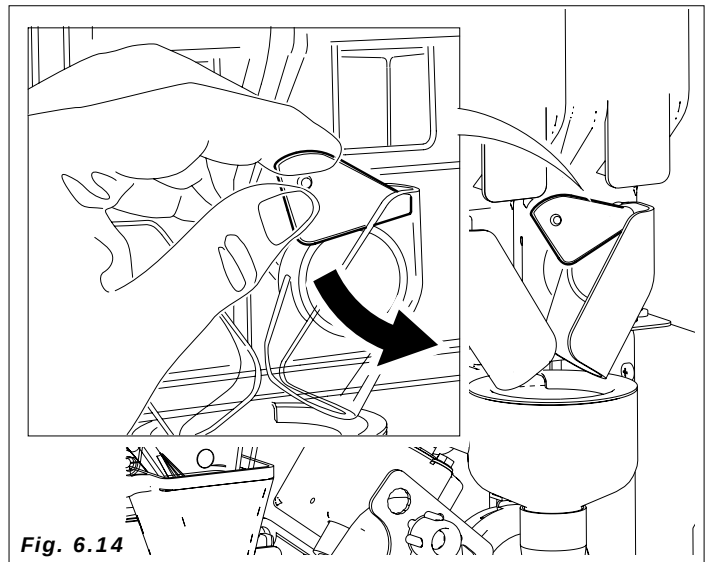


Fig. 6.14

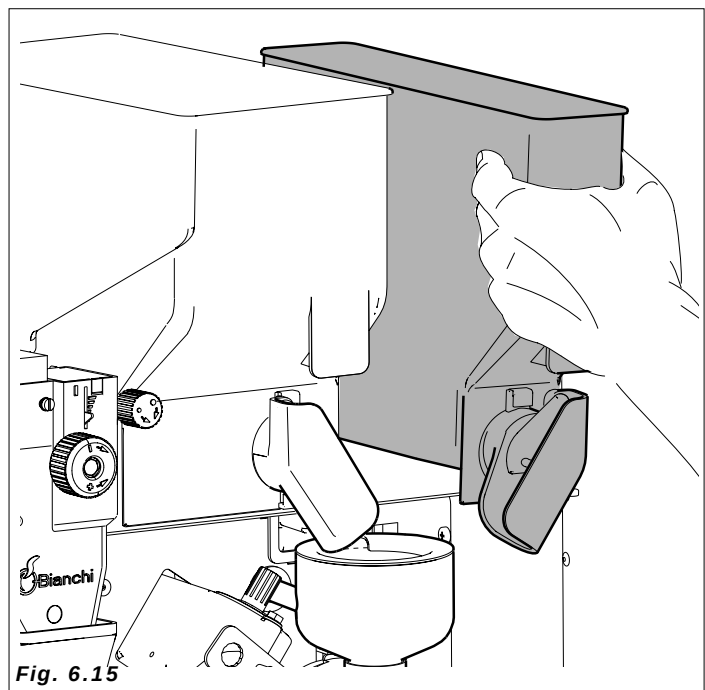


Fig. 6.15

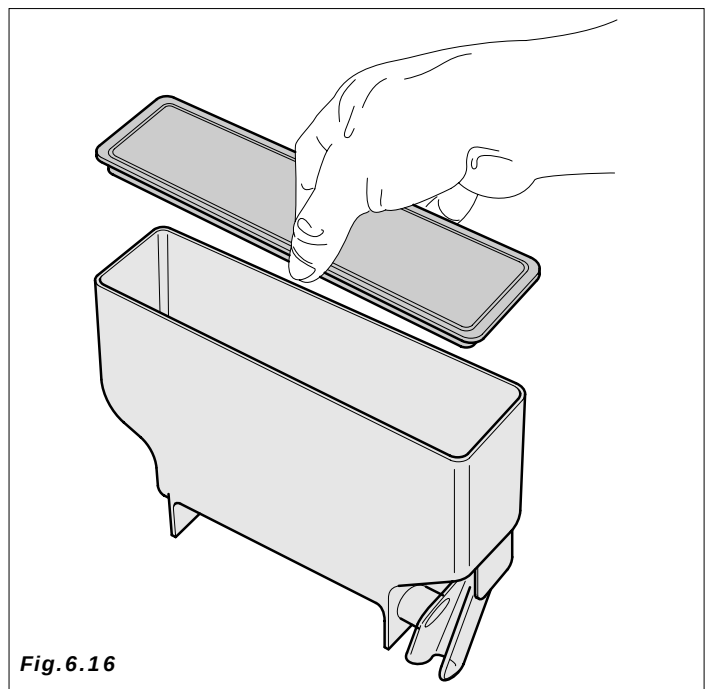


Fig.6.16

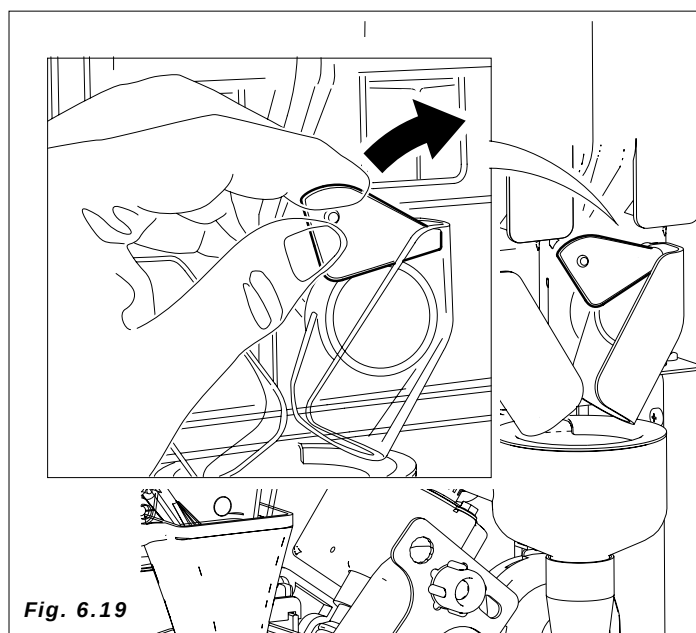
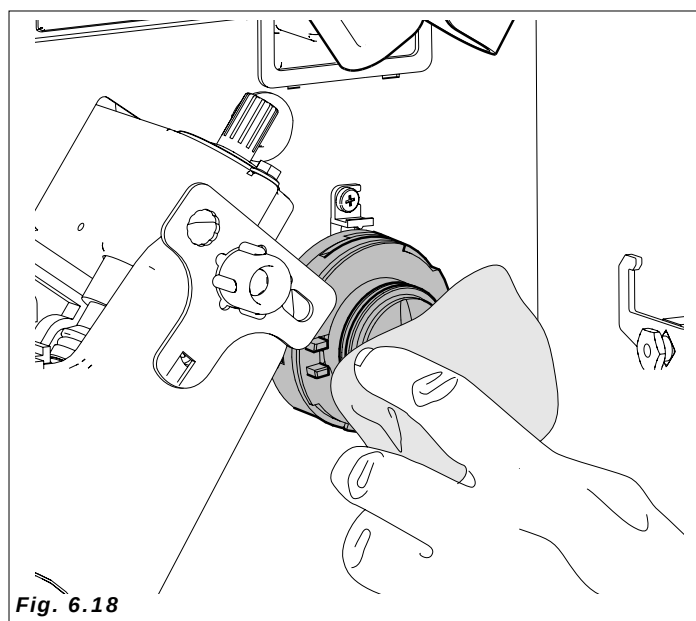
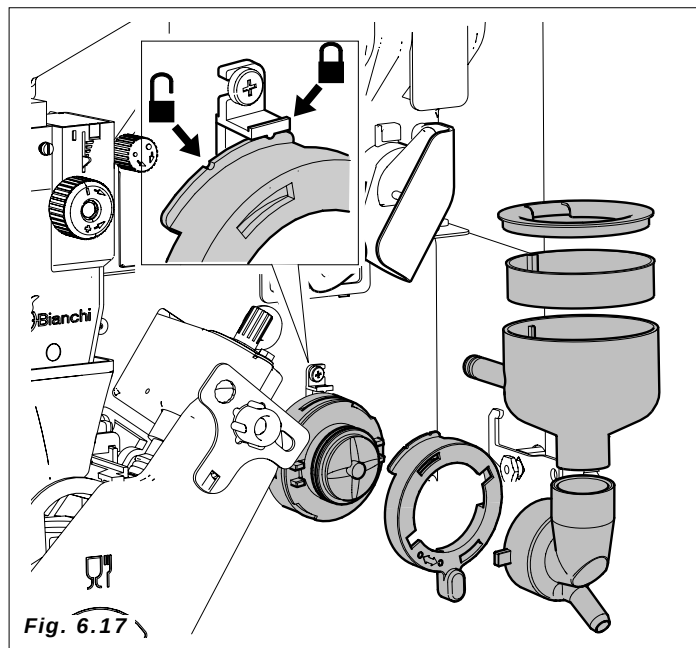
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las espas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig. 6.17)
- con un trapo humedecido, (en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig. 6.18)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.



Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 6.19).



Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.





6.7 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.7.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor (Fig. 6.20), o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig. 6.21).

- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 6.22 - Fig. 6.23)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

6.7.2 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

De serie predisposición de convalidador 12-24V.

Para sistemas Executive/MdB kit sistemas de pago

Hay que conectar los selectores directamente en la tarjeta del teclado; los sistemas seriales executive necesitan del KIT de sistemas de pago suministrado a parte.

Acceder a la programación para verificar le juste tarature.

Consultar el cap. "7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

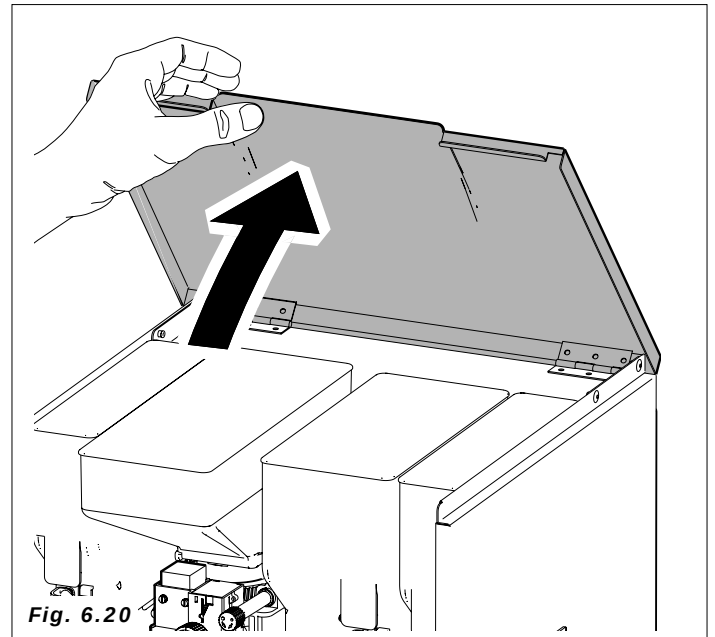


Fig. 6.20

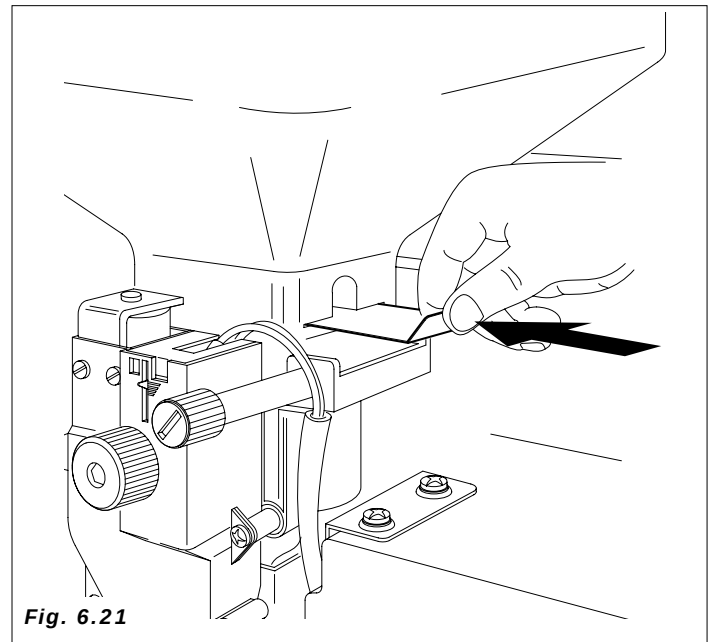


Fig. 6.21

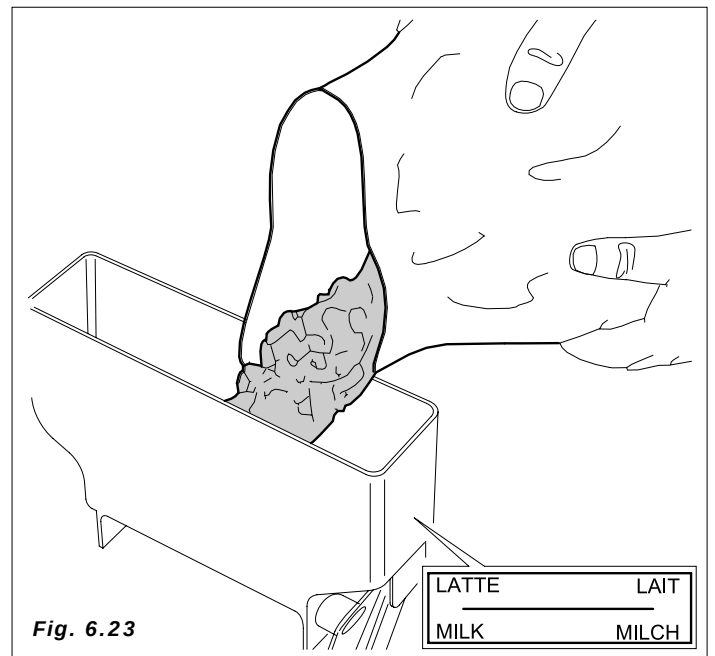
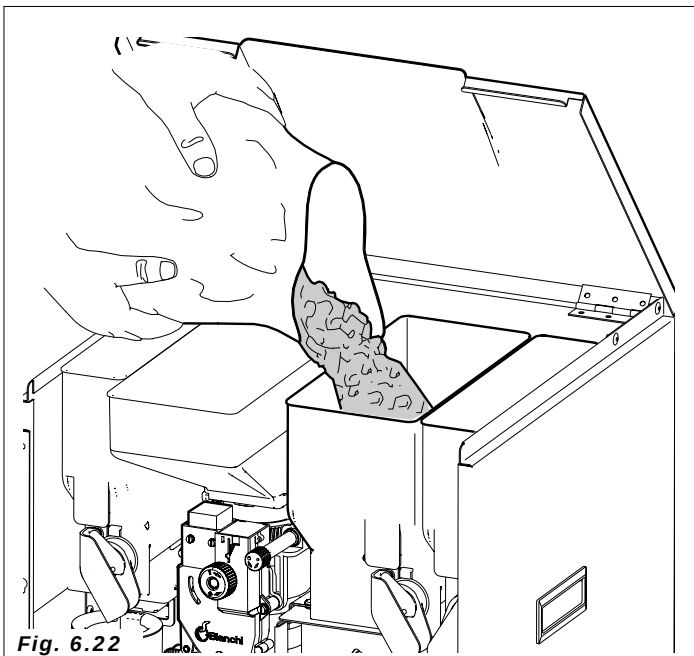


Fig. 6.23

LATTE	LAIT
MILK	MILCH

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

ESTADO NORMAL

BOTONERA

Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

Tecla **1**: Selección 1

Tecla **2**: Selección 2

Tecla **3**: Selección 3

Tecla **4**: Selección 4

Tecla **5**: Selección 5

Tecla **6**: Selección 6

Tecla **7**: Selección 7

Tecla **8**: Selección 8

Tecla **9**: Selección 9

Tecla **10**: Selección 10

Tecla **11**: Selección 11

Tecla **12**: Selección 12

Todas las teclas pueden usarse como preselección.

En la tarjeta SF0519A:

Tecla **P**: Programación

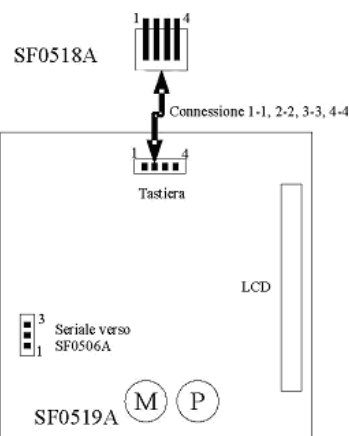
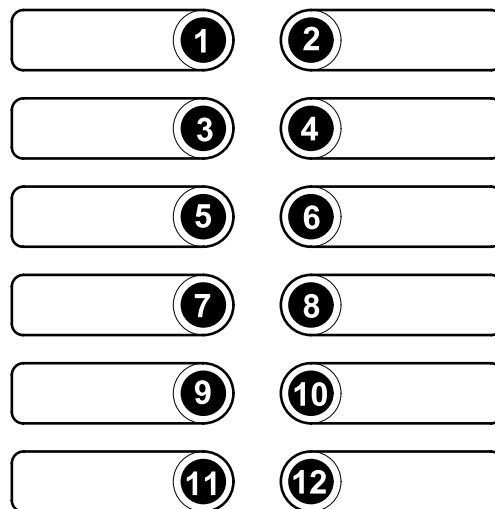
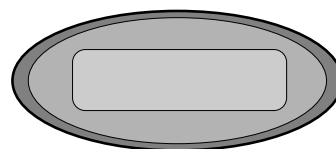
Tecla **M**: Mantenimiento

Véase la descripción a continuación para el uso de las preselecciones DP1 y DP2.

Programando en una de las teclas P1 o P2 la preselección DP1 o DP2, pulsando la tecla DP1 o DP2 de preselección y sucesivamente una segunda tecla, se activarán las selecciones de 13 a 24 según la siguiente tabla:

Número tecla	BVM901
DP1 + Tecla 1	
DP1 + Tecla 2	
DP1 + Tecla 3	Selección 13
DP1 + Tecla 4	Selección 14
DP1 + Tecla 5	Selección 15
DP1 + Tecla 6	Selección 16
DP1 + Tecla 7	Selección 17
DP1 + Tecla 8	Selección 18
DP1 + Tecla 9	
DP1 + Tecla 10	
DP1 + Tecla 11	
DP1 + Tecla 12	
DP2 + Tecla 1	
DP2 + Tecla 2	
DP2 + Tecla 3	Selección 19
DP2 + Tecla 4	Selección 20
DP2 + Tecla 5	Selección 21
DP2 + Tecla 6	Selección 22
DP2 + Tecla 7	Selección 23
DP2 + Tecla 8	Selección 24
DP2 + Tecla 9	
DP2 + Tecla 10	
DP2 + Tecla 11	
DP2 + Tecla 12	

Nota: en las teclas programadas como preselecciones no estarán disponibles, obviamente, las selecciones correspondientes.



1. ALARMAS BLOQUEANTES

Alarma
Fuera de servicio

En esta situación la máquina resulta bloqueada. Se podrá entrar en mantenimiento o en programación.

2. RESET

Diagnosis
Reset

Al encender se efectúa un reset de la máquina y la visualización permanece hasta finalizar la operación.

3. CALENTAMIENTO

Espera
Calentamiento

Mensaje visualizado al encender después del reset si la caldera resulta por debajo de la temperatura mínima.

4. LAVADO

Lavado

Tal visualización se debe a la activación de lavado y permanece hasta el final de la operación. Para mayores detalles consultar el apartado gestión de lavado en el capítulo funcionamiento.

5. EROGACIÓN

Espera
Erogación

Mensaje visualizado durante la erogación de una bebida.

6. LISTA

Escoge producto
Lista

Línea 1: aparecerán en secuencia los 4 mensajes alternados 2 s. cada uno programados como MS0014, MS0015, MS0016, MS0017.
Si el sistema de pago, habilitado a dar vuelta, no lo puede suministrar, el mensaje MS0017 será sustituido por el MS0018.
Línea 2: aparecerá el mensaje fijo MS0030.

7. STAND-BY

Off
15:38

Línea 1: mensaje fijo " Off "
Línea 2: aparecerá la hora del reloj si presente.

VOCES ACCESIBLES DESDE EL DISTRIBUIDOR

Se accederá al menú programación pulsando el pulsador P. Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

Tecla 1: Incrementa
Tecla 2: Esc
Tecla 3: Decrementa
Tecla 4: -
Tecla 5: Cursor
Tecla 6: -
Tecla 7: Enter
Tecla 8: -
Tecla 9: -
Tecla 10: -
Tecla 11: -
Tecla 12: -

MENÚ DE ACCESO

Código
00000

Se solicita la introducción de la contraseña para acceder al menú de programación a gestiones particulares. Las posibles contraseñas son las siguientes:

1. Contraseña de programación menú completo. Se tiene acceso a todas las voces que tiene sentido programar. Parámetro programable.
2. Contraseña de programación menú reducido. Se tiene acceso sólo a las voces habilitadas mediante el menú reducido presente en el programa Windows WinBianchi y que tiene sentido programar. Parámetro programable.
3. Contraseña acceso menú ventas. Se accede al correspondiente menú de las ventas. Si esta contraseña es igual a la del menú completo o menú reducido, el menú ventas será visualizado también entrando en tal menú. Parámetro programable.

Las eventuales igualdades que pueda haber tendrán prioridad en base al orden indicado arriba.

MENÚ (ELECCIÓN MENÚ)

*Elección menú
Configuración*

Los submenús seleccionables son los siguientes:

1. Configuración (" Configuración ")
2. Opciones (" Opciones ")
3. Temperatura (" Temperatura ")
4. Tiempos y límites (" Tiempos y límites ")
5. Preselecciones (" Preselecciones ")
6. Dosis (" Dosis ")
7. Extra motores (" Extra motores ")
Visible solamente si el slave Vega está conectado.
8. Secuencia espirales ("Secuencia espirales")
Visible solamente si el slave Vega está conectado.
9. Item Number (" Item Number ")
10. Sistemas de pago ("Sistemas de pago ")
11. Precios (" Precios ")
12. Precio-selecciones ("Precios-Selecciones")
13. Descuentos (" Descuentos ")
14. Promociones (" Promociones")
15. Ventas (" Ventas ")
16. Acción preventiva ("Acción prevent. ")
17. Descontadores polvos (" Descontadores ")
18. Horario (" Horario ")
Visible reloj presente.
19. Conexión remota (" Conex. Remota ")
Visible solo si módem presente.
20. Datos estándar ("Datos estándar ")

MENÚ 1 (CONFIGURACIÓN)

Tanque autón. Configura el tipo de gestión de carga de agua.
No Los valores admisibles son: NO o SÍ.

MENÚ 2 (OPCIONES)

Número de máquina Configura el número de máquina del D.A.
00000000 Es memorizado en la memoria board de la tarjeta Master y del slave principal.
Los valores admisibles son: 0÷99999999.

Número de Locación Configura el número de locación del D.A.
00000 Los valores admisibles son: 0÷65535.

Número Cliente 00000	Configura el número cliente del D.A. Los valores admisibles son: 0÷65535.
Idioma Italiano	Configura el idioma del D.A. Son posibles 9 idiomas. El mensaje en la línea 2 es el mensaje nº 169 del archivo mensajes.
Currency Code 000	Configura el currency code. Los valores admisibles son: 0÷999.
Código 1 00000	Configura la contraseña para acceder al menú completo. Los valores admisibles son: 0÷99999.
Código 2 00001	Configura la contraseña para acceder al menú reducido. Los valores admisibles son: 0÷99999.
Código 3 00002	Configura la contraseña para acceder al menú ventas. Los valores admisibles son: 0÷99999.
Nivel EVA-DTS 3	Configura el nivel de datos EVA-DTS que descargar con palmar, Modules y desde PC. Los valores admisibles son: 1÷3
Molienda instan. No	Habilita la molienda instantánea. Los valores admisibles son: No o Sí.
Lavado No	Habilita el lavado. Los valores admisibles son: No o Sí.
Ciclo lavado No	Habilita el ciclo de lavado periódico. Los valores admisibles son: No o Sí.

MENÚ 3 (TEMPERATURA)

Temp. caldera 90 C	Configura la temperatura de la caldera cápsulas. El número 1 en la línea 1 es fijo. Los valores admisibles son: .70÷110 °C
-----------------------	---

MENÚ 4 (TIEMPOS Y LÍMITES)

Timeout molino 13.0 s	Configura el timeout del molino. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 s.
Límite molino 11.0 A	Configura el máximo valor de corriente absorbida por el molino. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 A.
Timeout grupo 10.0 s	Configura el timeout del grupo. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 s.
Timeout bomba 60 s	Configura el timeout máximo de activación bomba. Los valores admisibles son: 0÷90 s.
Timeout carga 90 s	Configura el timeout máximo de carga agua. Los valores admisibles son: 5÷240 s.
Tiempo lavado 10.0 s	Configura el tiempo/cc para el lavado según la presencia flowmeter. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 s, ó 0÷255cc
Ventilador 60	Configura la velocidad del ventilador fuera de la erogación de la bebida. Los valores admisibles son: 60-100%

MENÚ 5 (PRESELECCIONES)

Preselecciones Tecla Txx	Es seleccionada la tecla Txx de la cual se quiere programar la preselección Los valores admisibles son: 1÷12.
-----------------------------	--

MENÚ 5.1 (PRESELECCIONES TXX)

Tipo presel. Txx Ninguna preselec.	Introducción del tipo de preselección asociada a la Tecla Txx Los valores admisibles son: 1. Ninguna preselec: Ninguna preselección 2. Sin producto: Sin producto 3. Doble produc. 1:Doble producto 1 4. Doble produc. 2:Doble producto 2 5. INC producto: Incrementa producto 6. DEC producto: Disminuye producto 7. Preselección ge.: Preselección genérica 8. Jarro usuario: Jarro usuario 9. Vaso: Vaso 10. No Vaso: No Vaso
Producto pre.Txx Soluble 1	Se escoge el producto asociado a la preselección. Será visualizado sólo para preselecciones 2,5,7. Los valores admisibles son: Soluble 1÷6.
Tecla INC Txx 01	Se escoge la tecla Txx asociada a la preselección "disminuye producto" que se está programando. Será visualizado sólo para preselección 6. Los valores admisibles son: 1÷12.
Tiempo prod. Txx 00,0s	Es programado el tiempo extra producto asociado a la preselección. Será visualizado sólo para preselecciones 5,7. Los valores admisibles son: 00,0÷25,5s
Tiempo + prod.Txx 00,0s	Es programado el tiempo extra producto asociado a la preselección. Será visualizado sólo para preselección 7. Los valores admisibles son: 00,0÷25,5s
Habil. extra Txx No	Es habilitado -- o ++ producto asociado a la preselección. Será visualizado sólo para preselección 7. Los valores admisibles son: No-Sí. (Sí=++)

Nota: se puede programar sólo una copia de preselecciones INC/DEC producto. A continuación algunos ejemplos de cálculo de dosis con preselecciones INC/DEC:

1. Dosis soluble=4s, extra dosis soluble=2s, barra soluble 5 de 8 cuadrillos: la nueva dosis soluble será equivalente a la dosis soluble entera de 4s más ¼ de la dosis soluble extra para un total de 4,5s.
2. Dosis soluble=4s, extra dosis soluble=2s, barra soluble 3 de 8 cuadrillos: la nueva dosis soluble será equivalente a solamente ¾ de la dosis soluble para un total de 3s.
3. En general los primeros 4 cuadrillos corresponden cada uno a ¼ de la dosis soluble, mientras los siguientes 4 corresponden cada uno a ¼ de la dosis soluble extra.

Nº cuadrillos barra	Dosis soluble	Dosis-extra soluble	Dosis erogada
0	4	2	0
1	4	2	1
2	4	2	2
3	4	2	3
4	4	2	4
5	4	2	4,5
6	4	2	5
7	4	2	5,5
8	4	2	6

MENÚ 6 (DOSIS)

Dosis
Bebida Pxx Es seleccionada la bebida a programar.
Con Pxx que va de P1 a P24

MENÚ 6.1 (PROGRAMACIÓN BEBIDA)

¿Bebida? Pxx No
Habilitación suministro bebida.
Con Pxx que va de P1 a P24
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Jarra Pxx 00
Configura el número de jarras asociadas a la bebida. Con Pxx que va de P1 a P24
Los valores admisibles son: 0÷99. Si es cero la gestión de jarra está deshabilitada.

¿vaso? PXX No
Habilitación suministro del vaso.
Con Pxx que va de P1 a P24
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

¿paleta? PXX No
Habilitación suministro de la paleta.
Con Pxx que va de P1 a P24
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Gratis Pxx No
Habilita el suministro gratis.
Con Pxx que va de P1 a P24
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Tiempo azuc. PXX 00.0 s
Configura el tiempo para el azúcar expreso.
Con Pxx que va de P1 a P24
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev. Nº. PXX 0
Configura el número electroválvula.
Con Pxx que va de P1 a P24
indica orden electroválvula: 1, 2.
Los valores admisibles son: 0÷máximo número electroválvulas.

Ev. PXX Dosis 000 cc
Configura la dosis electroválvula.
Con Pxx que va de P1 a P24
indica orden electroválvula: 1, 2.
Los valores admisibles son:
0÷999 cc para máquinas expreso.
0÷99,9 para máquinas solubles.

Ev. PXX Retraso 00.0 s
Configura el retardo electroválvula.
Con Pxx que va de P1 a P24 (*)
indica orden electroválvula: 1, 2.
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev. Mixer Pxx Tiempo 00.0 s
Configura el tiempo mixer acoplado a la electroválvula Con Pxx que va de P1 a P24 # indica orden electroválvula: 1, 2. (*)
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev. Mixer Pxx Retraso 00.0 s
Configura el retraso mixer acoplado a la electroválvula Con Pxx que va de P1 a P24 # indica orden electroválvula: 1, 2. (*)
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev.sol. x Pxx Tiempo 00.0 s
Configura el tiempo soluble x (1÷3) acoplado a la electroválvula Con Pxx que va de P1 a P24 # indica orden electroválvula: 1, 2. (*)
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev.sol. x Pxx Retraso 00.0 s
Configura el retraso soluble x (1÷3) acoplado a la electroválvula Con Pxx que va de P1 a P24 # indica orden electroválvula: 1, 2. (*)
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev.sol. x Pxx Ton 00.0 s
Configura el tiempo de on del soluble x (1÷3) acoplado a la electroválvula.
Con Pxx que va de P1 a P24 # indica orden electroválvula: 1, 2 (*).
Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

Ev.sol. x Pxx Toff 00.0 s
Configura el tiempo de off del soluble x (1÷3) acoplado a la electroválvula. Con Pxx que va de P1 a P24 # indica orden electroválvula: 1, 2. (*). Los valores admisibles son: 0.0÷25.5. s.

(*)Nota: estos campos serán visualizados si el número de electroválvula está programado y no nulo y si no es la electroválvula café

MENÚ 9 (ITEM NUMBER)

Item Number x## 000
Configura el item number correspondiente a la selección o al selector.
Significado de los campos:
x indica el slave
Carácter P (P) selecciones calientes SF0506A
Carácter A (A) slave SF0493A
indica la selección o el sector parámetro por configurar, valores admitidos (0÷254)

MENÚ 10 (SISTEMAS DE PAGO)

Sistemas de pago Parámetros gen.
Los submenús seleccionables son los siguientes:
1. Parámetros generados ("Parámetros gen.")
2. Moneda línea ("Moneda línea")
3. Billete línea ("Billete línea")
4. Habilita monedas ("Habilita monedas")
5. Habilita billetes ("Habilita billetes")

MENÚ 10.1 (PARÁMETROS GENERADOS)

Protocolo Paralelo
Configura el tipo de sistema de pago.
Las posibles elecciones son:
Paralelo :Selector de monedas
Executive :Sistema Executive
ECS dif. :Sistema Executive con ECS diferenciado
Price Holding :Sistema Executive con Price Holding
Monederos MDB: Sistema MDB

Punto decimal 000.00
Configura el punto decimal para protocolo paralelo.
Los valores admisibles son: 00000, 0000.0, 000.00, 00.000.
Visible sólo si el protocolo Paralelo está configurado.

Timeout crédito 000 s
Configura el timeout crédito.
Los valores admisibles son: 0÷180 s.
Visible sólo si protocolo Paralelo o MDB configurado.

Multiventa No
Configura la gestión de la multiventa.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo Paralelo o MDB configurado.

Timeout precio 10.0 s
Configura el timeout precio.
Los valores admisibles son: 02.0÷25.0 s.
Visible sólo si protocolo Executive ECS o PH configurado.

Vuelta enseguida No
Habilita la función de vuelta enseguida.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
No visible si el protocolo Paralelo está configurado.

Vuelta máxima 00.00
Configura la vuelta máxima. Los valores admisibles son: 0÷9999 y la visualización depende del punto decimal.
Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.

Crédito máx. mon. 000.00	Configura el crédito máximo para las monedas. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Crédito máx. lla. 000.00	Configura el crédito máximo para la llave. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Máquina de cambio No	Habilita la función de máquina de cambio de monedas. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Ignora ExChg No	Habilita la función de ignorar el exact change. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Habil. Token No	Habilita la gestión de los Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Vuelta para Token No	Habilita la posibilidad de dar la vuelta a los Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Recarga Token No	Habilita la posibilidad de recargar sistemas de llave con crédito proveniente de los Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
ExChg & Token No	Habilita la función de exact change y Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Recarga llave No	Habilita la posibilidad de recargar la llave. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Bill. para recarg. No	Habilita la posibilidad de recargar la llave con billetes. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Niv. Mín. tubo x 10	Configura el nivel mínimo de monedas para el tubo x. Con $x = 1 \div 5$. Los valores admisibles son: 1÷20. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.
Token x 000.00	Configura el valor asociado al Token x. Con $x = 1 \div 3$. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal. Visible sólo si el protocolo MDB está configurado.

MENÚ 10.2 (MONEDA LÍNEA)

Moneda xx 000.00	Configura el nivel asociado a la moneda xx. Con $xx = 1 \div 16$. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.
---------------------	--

MENÚ 10.3 (BILLETE LÍNEA)

Billete xx 000.00	Configura el nivel asociado al billete xx. Con $xx = 1 \div 16$. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.
----------------------	---

MENÚ 10.4 (HABILITA MONEDA)

Habil. moneda xx Sí	Habilita la moneda indicada con xx. Con $xx = 1 \div 16$. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
------------------------	---

MENÚ 10.5 (HABILITA BILLETE)

Habil. Bill. xx Sí	Habilita la moneda indicada con xx. Con $xx = 1 \div 16$. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
-----------------------	---

MENÚ 11 (PRECIOS)

Precio xx 001.00	Configuración de los precios. Los caracteres xxx indican el número del precio que se está programando y puede ir de 1 a 50. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.
---------------------	---

MENÚ 12 (PRECIO-SELECCIONES)

Todo a precio 1 No	Configura que todas las selecciones estén asociadas al precio1. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Precio pres. $xx \times x$ nn -vvvvvv	Configuración del precio asociado a la preselección xxx. Significado de los campos: $xx \times x$ indica el nº de la preselección vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)
Precio P## nn -vvvvvv	Asocia a la correspondiente selección el precio. Significado de los campos: ## indica la selección vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn nn parámetro a configurar valores admitidos (1÷50)
Precio jarraP## nn -vvvvvv	Asocia a la correspondiente jarra el precio. Significado de los campos: ## indica la selección vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)
Precio sect. A## nn -vvvvvv	Asocia al correspondiente sector Vega el precio. Significado de los campos: ## indica el sector vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

MENÚ 15 (VENTAS)

Ventas Inc. tot. n.a.	Los submenús seleccionables son los siguientes: 1. Importe total caliente ("Inc. tot. Caliente") 2. Importe total snack ("Inc. tot. Snack") 3. Importe total ("Importe total") 4. Descuento ("Descuento") 5. Overpay (" Overpay ") 6. Ventas totales ("Ventas totales") 7. Ventas pagadas (" Ventas pagadas ") 8. Gratis (" Gratis ") 9. Jarra (" Jarra ") 10. Prueba ("Prueba") 11. Preselecciones(" Preselecciones ") 12. Monedas (" Monedas ") 13. Billetes (" Billetes ") 14. Código ventas (" Código ventas ") 15. Audit caja de fichas ("Audit caja de fichas")
--------------------------	--

MENÚ 16 (ACCIÓN PREVENTIVA)

Depurador 00000	Descontador depurador. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Caldera 00000	Descontador caldera. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Ester. HACCP 00000	Descontador esterilización HACCP. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Electroválvulas 00000	Descontador electroválvulas. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Juntas 00000	Descontador juntas. Decrementado en cada cierre del grupo. Valores admisibles: 0-65535
Muelas café 00000	Descontador muelas café. Decrementado en cada activación del molinillo. Valores admisibles: 0-65535
Filtros café 0000	Descontador filtros café. Decrementado en cada erogación de café. Valores admisibles: 0-65535
Recarga fondos 050	Valor recarga fondos de café. Valores admisibles: 0-255
Fondos café 000	Descontador fondos café. Decrementado en cada erogación de café. Valores admisibles: 0-255

MENÚ 17 (DESCONTADORES)

Descontadores Parám. generales	Los submenús seleccionables son los siguientes: 1. Parámetros generales ("Parám. generales") 2. Valores descontadores ("Val. descont. ") 3. Reserva (" Reserva ") 4. Recarga (" Recarga ")
-----------------------------------	--

MENÚ 17.1 (PARÁMETROS GENERALES)

Hab. Descontadores No	Habilita gestión descontadores. Valores admisibles: NO y SÍ.
Habilita reset No	Habilitación reset. Valores admisibles: NO y SÍ.
Habil. chip card No	Habil. chip card. Valores admisibles: NO y SÍ.

MENÚ 17.2 (VALORES DESCONTADORES)

Descont. Polv. x 00000	Valor descontador polvo x, con $x=1$ – máx nº polvos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. Granos 00000	Valor descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. Vasos 00000	Valor reserva descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. sect.A 00000	Valor descontador sector Vega, con $=1$ -máx nº sectores. Valores admisibles: 0-65535

MENÚ 17.3 (RESERVA)

Hab. Reserva Polv. No	Habilita gestión reserva descontadores polvos. Valores admisibles: NO y SÍ.
Hab. Reserva granos No	Habilita gestión reserva descontadores granos. Valores admisibles: NO y SÍ.
Hab. Reserva. Vasos No	Habilita gestión reserva descontadores vasos. Valores admisibles: NO y SÍ.
Hab. Reserva. Sect. No	Habilita gestión reserva descontadores sectores para Vega. Valores admisibles: NO y SÍ.
Reserva Polv. x 00000	Valor reserva descontador polvo x, con $x=1$ -máx nº polvos. Valores admisibles: 0-65535
Reserva Granos 00000	Valor reserva descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
Reserva Vasos 00000	Valor reserva descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
Reserva sect.A 00000	Valor reserva descontador sector Vega, con $=1$ -máx nº sectores. Valores admisibles: 0-65535

MENÚ 17.4 (RESERVA)

Hab. Recarga. Polv No	Habilita gestión recarga descontadores polvos. Valores admisibles: NO y SÍ.
Hab. Recarga. gran No	Habilita gestión recarga descontadores granos. Valores admisibles: NO y SÍ.
Hab. Recarga. Vas No	Habilita gestión recarga descontadores vasos. Valores admisibles: NO y SÍ.
Hab. Recarga. Sect No	Habilita gestión recarga descontadores sectores para Vega. Valores admisibles: NO y SÍ.
Recarga Polv. x 00000	Valor recarga descontador polvo x, con $x=1$ -máx nº polvos. Valores admisibles: 0-65535
Recarga Granos 00000	Valor recarga descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
Recarga Vasos 00000	Valor recarga descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
Recarga Sect. Axx 00000	Valor recarga descontador sector Vega xx, con $xx=1$ -máx nº sectores. Valores admisibles: 0-65535

MENÚ 18 (RELOJ)

Horario Set hora/minutos	Los submenús seleccionables son los siguientes: 1. Set hora y minutos ("Set hora/minutos") Visible sólo si hay un chip horario presente. 2. Fecha (" Fecha ") Visible sólo si hay un chip horario presente. 3. Enciende-apaga (" Enciende ") 4. Lavados (" Lavados ")
-----------------------------	---

MENÚ 18.1 (SET HORA Y MINUTOS)

Set hora/minutos 1:40	Modifica la hora del chip horario. El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.
--------------------------	---

MENÚ 18.2 (FECHA)

Fecha
We 23/11/05

Modifica la fecha del chip horario.
El formato es: día semana dd/mm/aa.
Con:
día semana Su, Mo, Tu, We, Th, Fr, Sa
dd 0÷31
mm 0÷12
aa 0÷99

MENÚ 18.3 (ENCIENDE-APAGA)

D.A. Off
No

Habilita el apagado de las calderas en la máquina Off.
Valores admisibles: NO y SÍ.

Inicio
00:00

Configura la hora de inicio de la faja .
Con $\times = 1 \div 2$.
El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

Fin
00:00

Configura la hora de inicio de la faja .
Con $\times = 1 \div 2$.
El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

La faja programada es relativa a la función faja de encendido o faja de apagado según la habilitación "apagado" configurable a través del programa Windows.
Si "inicio" es mayor o igual a "fin", la faja no es habilitada.

MENÚ 18.4 (LAVADOS)

Lavado $\times$
00:00

Configura la hora del lavado $\times$.
Con $\times = 1 \div 4$.
El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

MENÚ 19 (CONEXIÓN REMOTA)

INTENS. SEÑAL
nn x G

Visualización de los datos de la señal GSM y servicio GPRS.
Significado de los campos:
nn intensidad señal GSM
x modo de conexión
G si es visible presencia del servicio GPRS

Telemetría
NONE

Configura el tipo de telemetría por utilizar.
Las posibles elecciones son:
NONE :Ninguna telemetría
Bianchi :Telemetría Bianchi
Los mensajes son fijos.

MENÚ 20 (DATOS ESTÁNDAR)

Código
0000

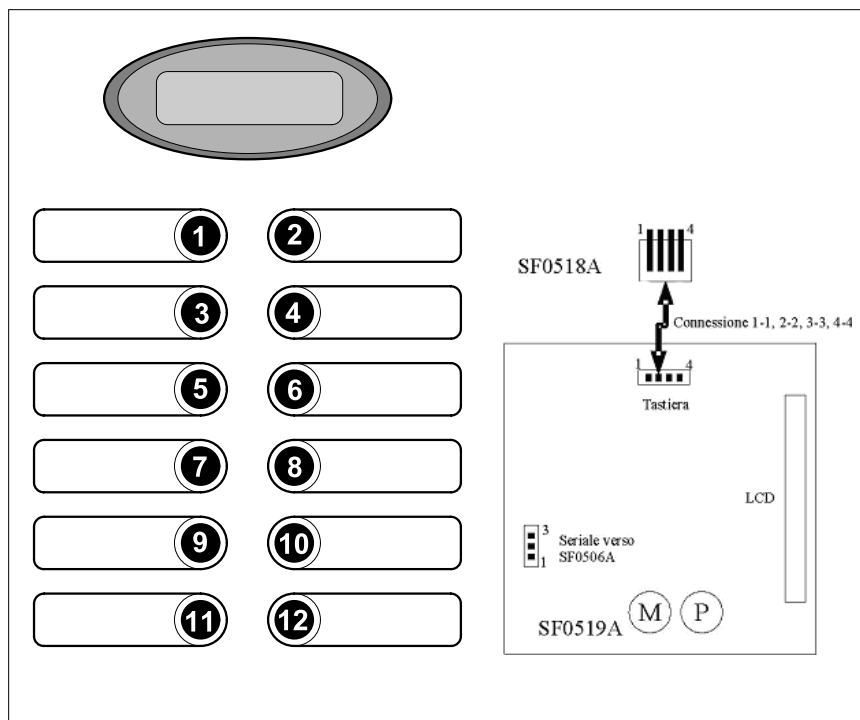
Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al menú de recarga de los datos predeterminados.
La contraseña es constante y vale 6666.

¿Restablecer?
No

Se confirma si se quiere recargar los datos con los predeterminados.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

8.0 MANTENIMIENTO

Tecla 1:	Deslizar alarmas 2º función
Tecla 2:	Reset Alarmas Reset Alarmas
Tecla 3:	Prueba completa -
Tecla 4:	Prueba sólo agua -
Tecla 5:	Prueba mixer -
Tecla 6:	Tecla 6: Movilización grupo -
Tecla 7:	Visualiza ventas totales Llenado tubos MDB
Tecla 8:	Lavado Vaciado tubos MDB
Tecla 9:	Movimiento desplazador
Tecla 10:	Desenganche vaso
Tecla 11:	Desenganche paleta
Tecla 12:	-



Una vez entrados en mantenimiento, se visualizan los siguientes mensajes:

1Mantenimiento 90

En caso de que hayan alarmas o señalizaciones presentes, en la línea dos se lee el relativo mensaje de alarma o señalación presente. Los últimos tres caracteres de línea uno están reservados para visualizar la temperatura de la caldera. Si no están presentes alarmas, la tecla 1 activa la segunda función de las teclas y la pantalla visualizará:

2Mantenimiento 90

Para salir de las segundas funciones será suficiente volver a pulsar la tecla 1.

Para salir de mantenimiento será suficiente pulsar la tecla mantenimiento.

RESET ALARMAS

Al presionar la tecla son reseteadas todas las alarmas y señalizaciones, y se activa el procedimiento de reset. Si la molienda instantánea no está habilitada (menú 4) es verificado el microdosificador para la eventual activación del molino para hacer llenar el dosificador. Sólo si está presente la alarma Eeprom se recargan también los datos de fábrica. Durante el reset se visualiza el siguiente mensaje:

Mantenimiento

Reset

DESLIZAR ALARMAS Y SEÑALACIONES

La función es utilizable si hay alarmas o señalizaciones presentes, en cuyo caso apretando la tecla correspondiente es posible deslizarse por el elenco de las alarmas y señalizaciones presentes que son visualizadas en la línea 2.

PRUEBA COMPLETA

Esta función permite ejecutar selecciones de prueba de las posibles bebidas. Una vez activada la función será necesario pulsar la tecla correspondiente a la selección que probar. Durante las erogaciones de prueba son gestionados los descontadores correspondientes al menú acción preventiva, pero no serán incrementados los contadores del menú ventas. Si se entra en el estado de prueba completa y se quiere salir sin hacer ninguna selección de prueba, es suficiente apretar la tecla Mantenimiento. En la línea 1 se visualiza el siguiente mensaje:

Prueba completa

PRUEBA SÓLO AGUA

Esta función permite ejecutar selecciones de prueba de las posibles

bebidas sin la erogación de los polvos. Una vez activada la función será necesario pulsar la tecla correspondiente a la selección que probar. Durante las erogaciones de prueba son gestionados los descontadores correspondientes al menú acción preventiva, pero no serán incrementados los contadores del menú ventas. Si se entra en el estado de prueba sólo agua y se quiere salir sin hacer ninguna selección de prueba, es suficiente pulsar la tecla Mantenimiento. En la línea 1 se visualiza el siguiente mensaje:

Prueba sólo agua

PRUEBA MIXER

Esta función permite activar en secuencia los mixers por un tiempo de 4 segundos cada uno. En la pantalla se visualiza el siguiente mensaje:

Prueba mixer

Erogación

ROTACIÓN GRUPO

Es activado el procedimiento de reset grupo café, que consiste en activar la salida del grupo para cumplir una rotación completa. Durante la rotación del grupo, en la línea 2 se visualiza el siguiente mensaje:

Reset

LAVADO

Es activado el procedimiento de lavado (véase capítulo funcionamiento apartado gestión lavado). Durante el lavado, en la línea 2 se visualiza el siguiente mensaje:

Lavado

VISUALIZA VENTAS

Es activado el procedimiento de visualización de los contadores de las ventas. La lista de los contadores visualizados se indica abajo. Las dos líneas de la pantalla tendrán el siguiente significado.

Ventas totales 0	Visualiza el contador de las ventas totales reseteable.
Total calor 0	Visualiza el contador de las ventas caliente reseteable.
Total snack 0	Visualiza el contador de las ventas snack reseteable.

Para las alarmas y señalizaciones presentes consultar el capítulo 11.0.

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD



9.1 Limpieza y carga



Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.

Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).

No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o deterisivos
- Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
- Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
- Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.
- Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:
- La limpieza de los locales
 - El transporte de los productos
 - La manutención de las maquinarias
 - La eliminación de los desechos
 - Aprovisionamiento del agua potable
 - La higiene del personal
 - Las características de los productos alimenticios
 - La formación del personal
 - (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

- 1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
- 2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circundante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los desechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los desechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.



Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.1.1

Realizar las siguientes operaciones:

- limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos (Fig.9.1 e Fig.9.2)

Desmontar y lavar cuidadosamente:

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig.9.3-pos.1)
- salida de agua, (2), batidoras (3) y aspas de las batidoras (4).

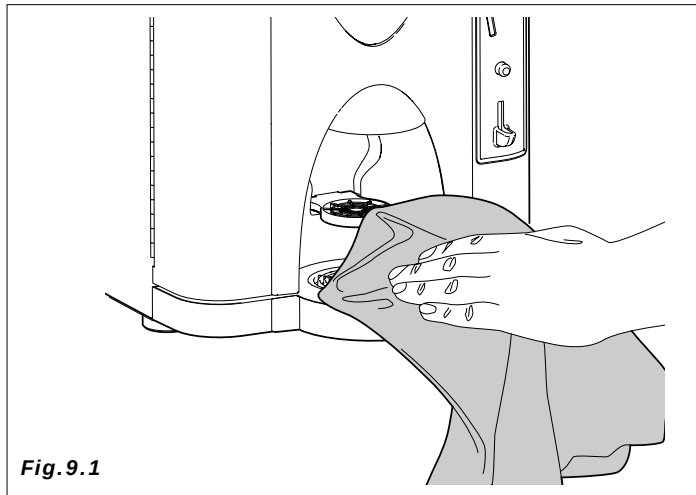


Fig. 9.1

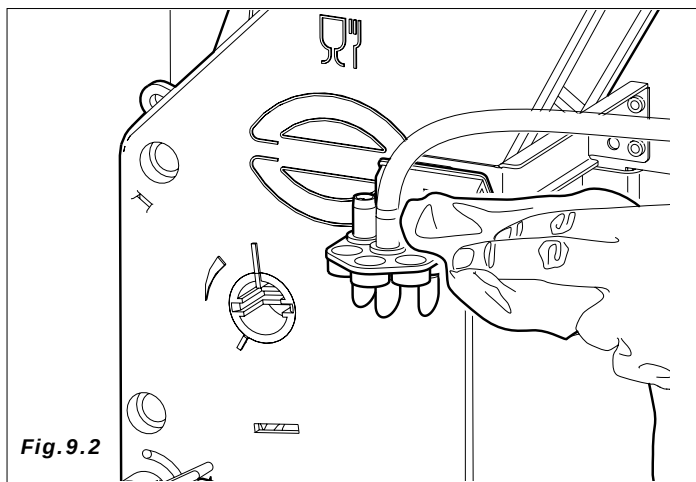


Fig. 9.2

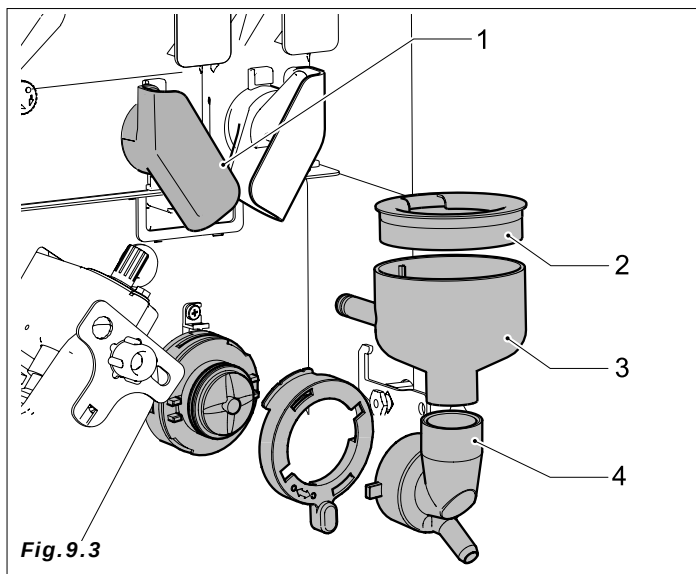


Fig. 9.3

- tubos de silicona de dispensación del producto
- ventana y soporte de dispensación del producto (Fig.9.4)
- rampa y embudo de café (Fig.9.5)

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

- Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig.9.6)

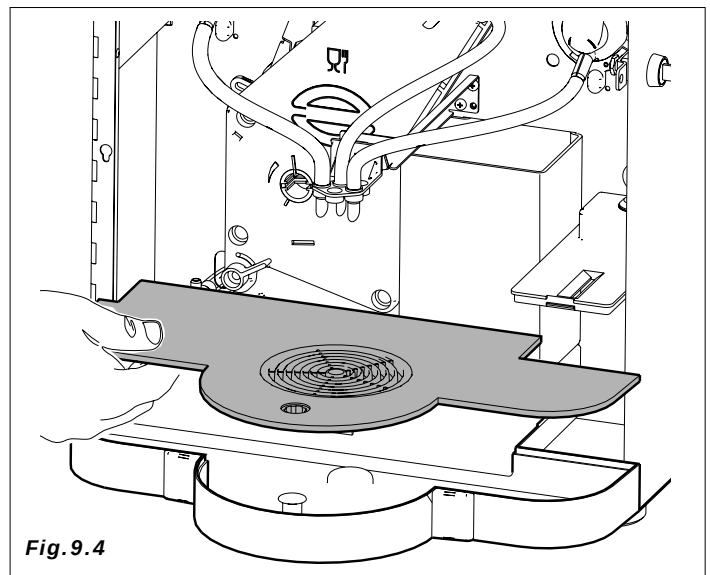


Fig.9.4

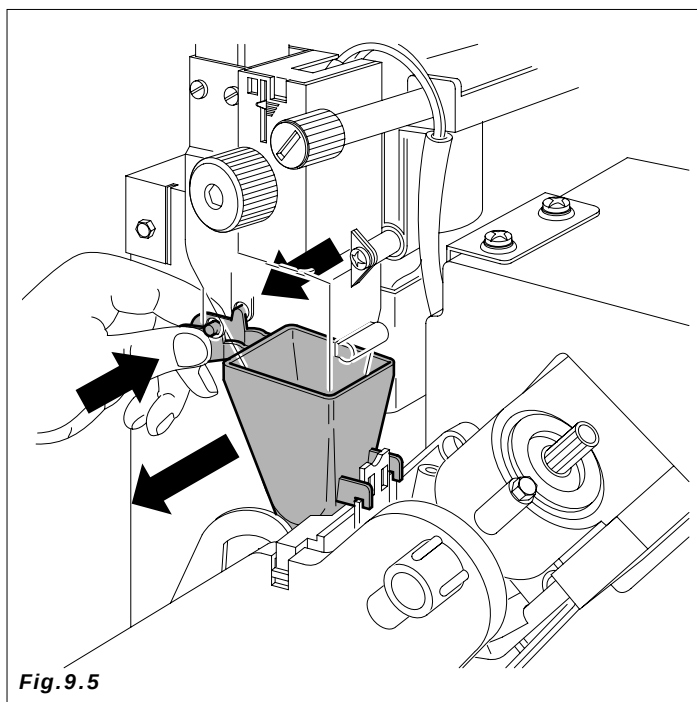


Fig.9.5

- sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo (Fig.9.7)
- sustituir el contenedor de los posos de café, (versiones de café en grano) (Fig.9.8)

Última operación: recolección del dinero.

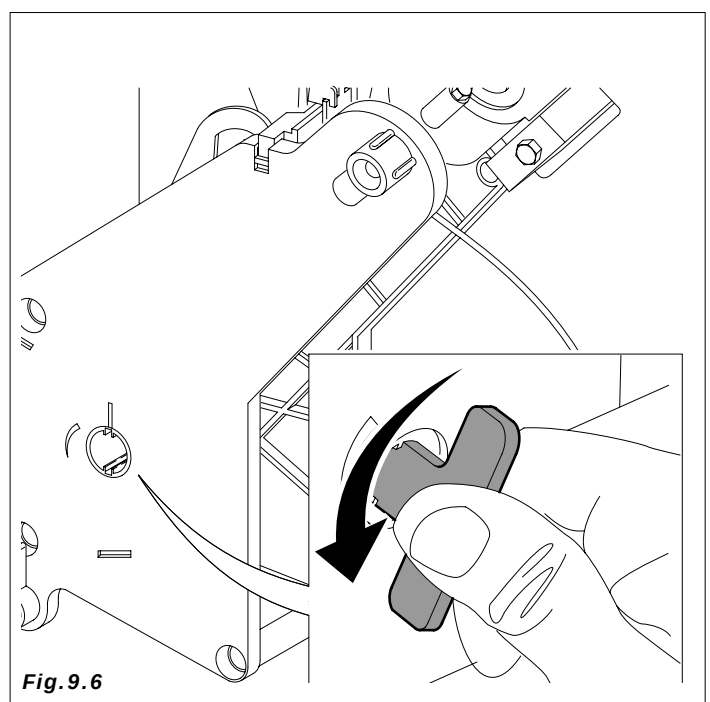


Fig.9.6

9.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación (Fig.9.9).

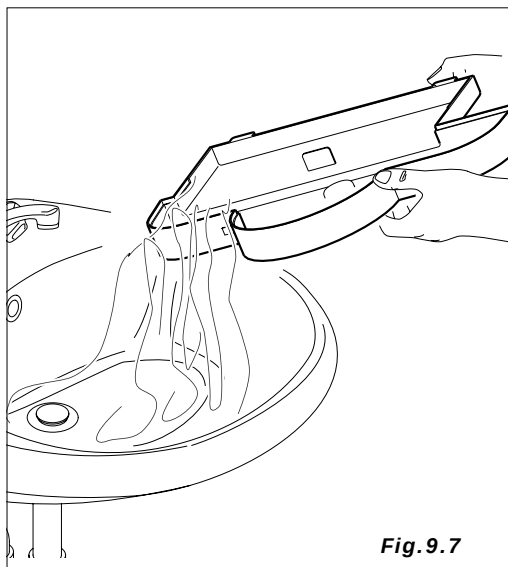


Fig.9.7

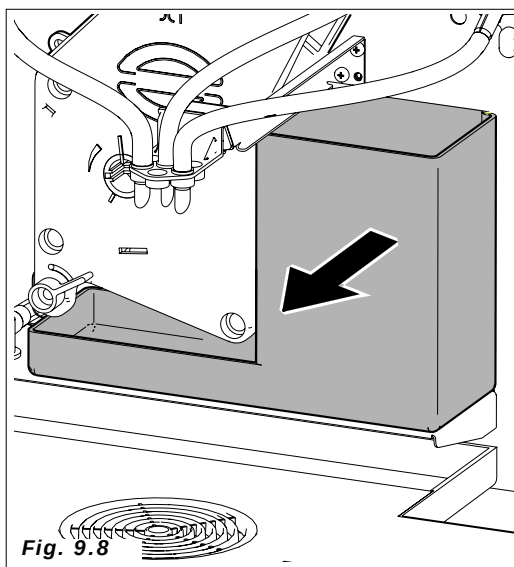


Fig.9.8



Fig.9.9

9.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático. tomar como referencia la sec. 6.6 correspondiente a la primera instalación.



9.2

MANTENIMIENTO ACONSEJADA

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n° VENTAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 VENTAS O MAX CADA MES.
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con líquido higienizante.	•		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	•		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	•		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		•	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi Vending Group.			•
*Bianchi Vending Group ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.



Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina. Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

9.2.2 Mantenimiento Grupo Café

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Sucesivamente, separar el tubo indicado en la *fig. 9.10*, destornillar el botón **A**, girar la palanca **B** (*fig. 9.11*) y entonces extraer todo el grupo de café.

A los 5000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario (*Fig. 9.12*):

- filtro inferior (1)
- biela (2)
- guía (3)

Tras 10.000 servicios es necesario sustituir la junta del pistón y el filtro:

- junta
- Destornillar el tornillo (*Fig. 9.13*), lavar el filtro (2) y si es necesario sustituirlo.
- montar todo en sentido inverso.

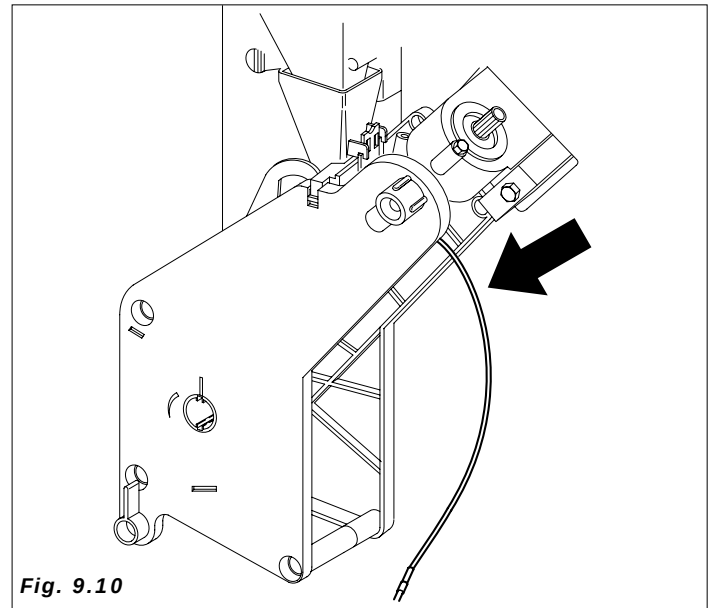


Fig. 9.10

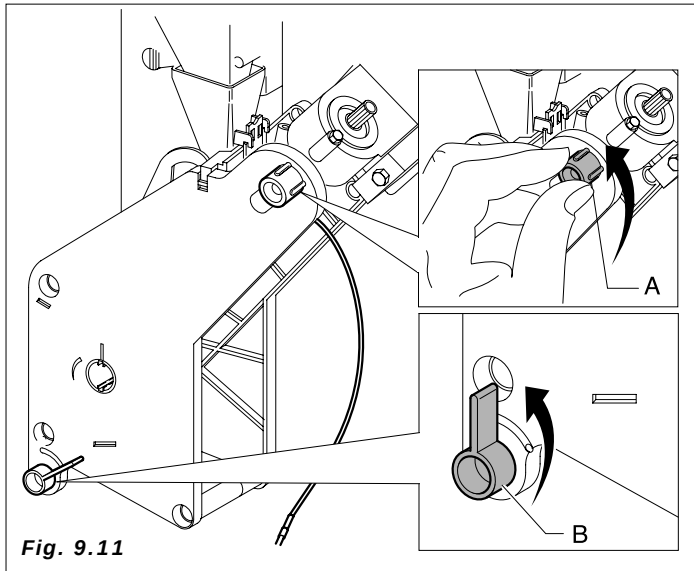


Fig. 9.11

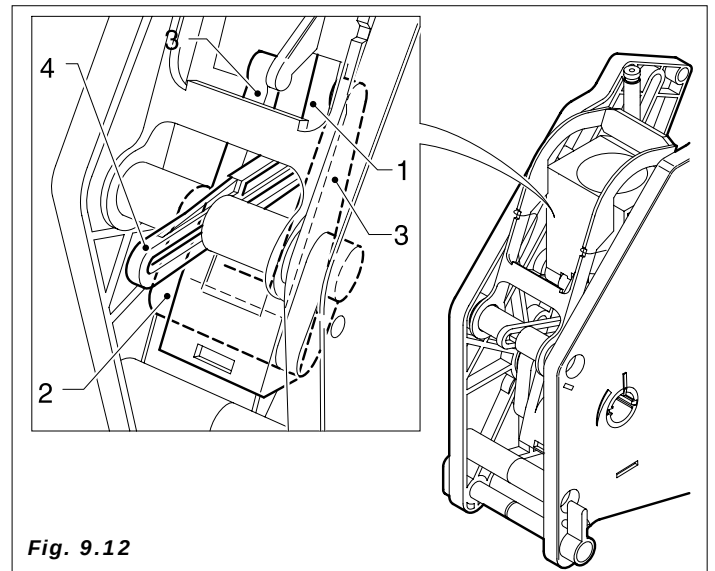


Fig. 9.12

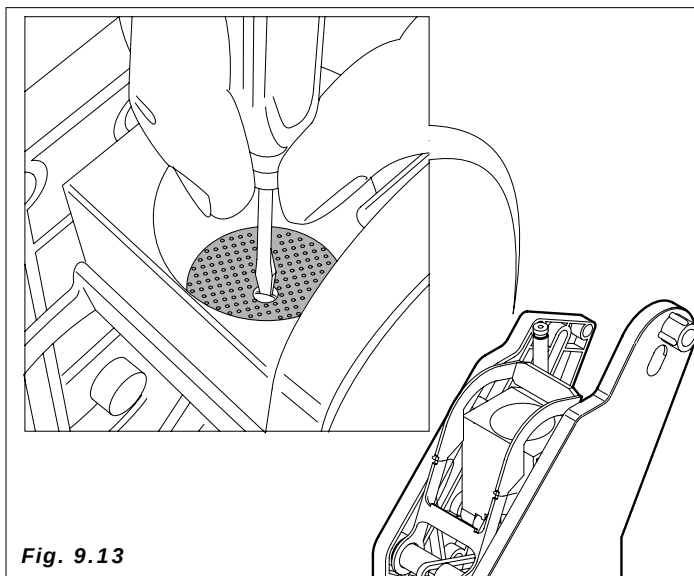


Fig. 9.13

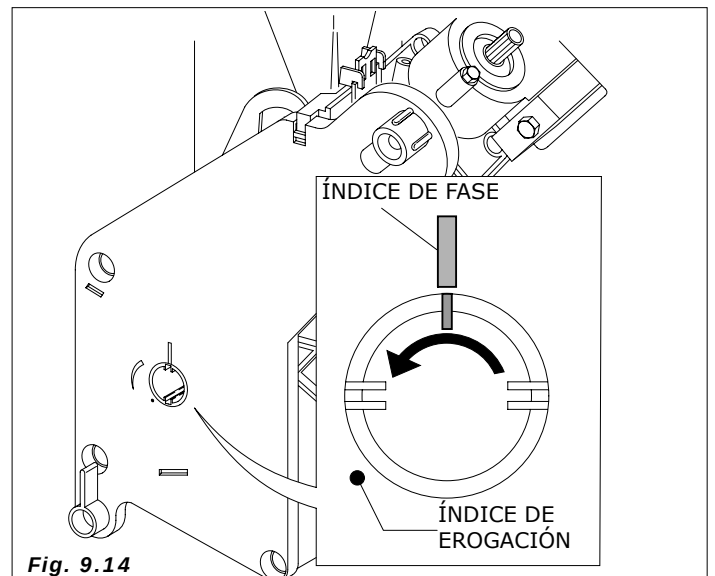


Fig. 9.14

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 9.14).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).



9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 ° C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 ° C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- Gramaje del café molido. Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.9.15).
Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.

Girando a la derecha la dosis disminuye.

Girando a la izquierda la dosis aumenta.

La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 9.15).

La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- Regulación del grado de molienda. Girar el tornillo (Fig.9.16) para obtener los resultados deseados.

Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble (sólo versión solubles)

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.



9.4 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón.
- Vaciar todo el producto de los contenedores (Fig.9.17).
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1° C.

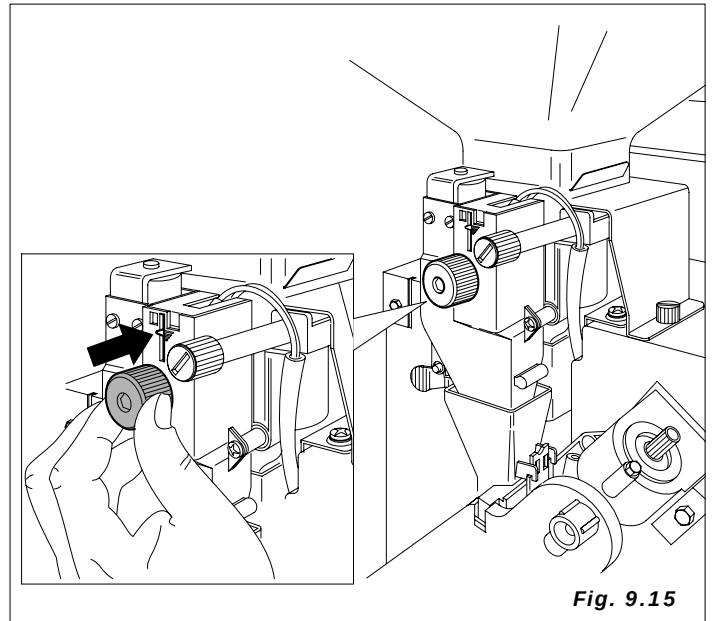


Fig. 9.15

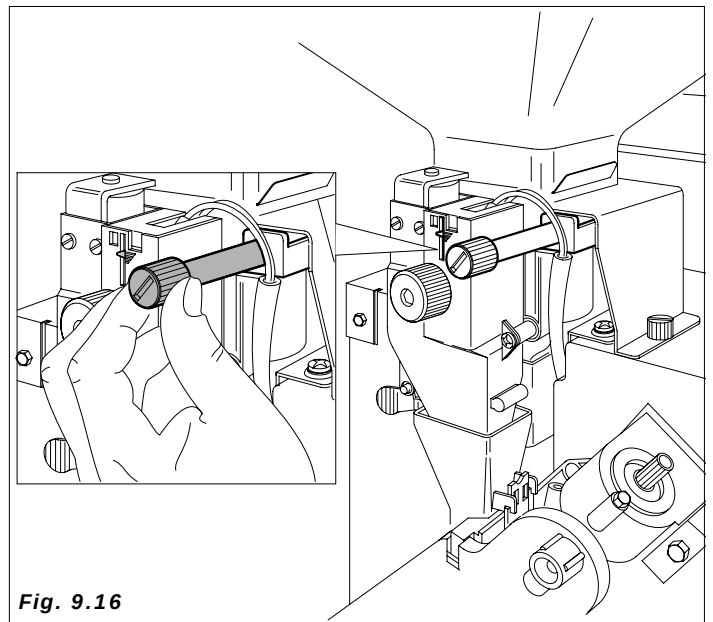


Fig. 9.16

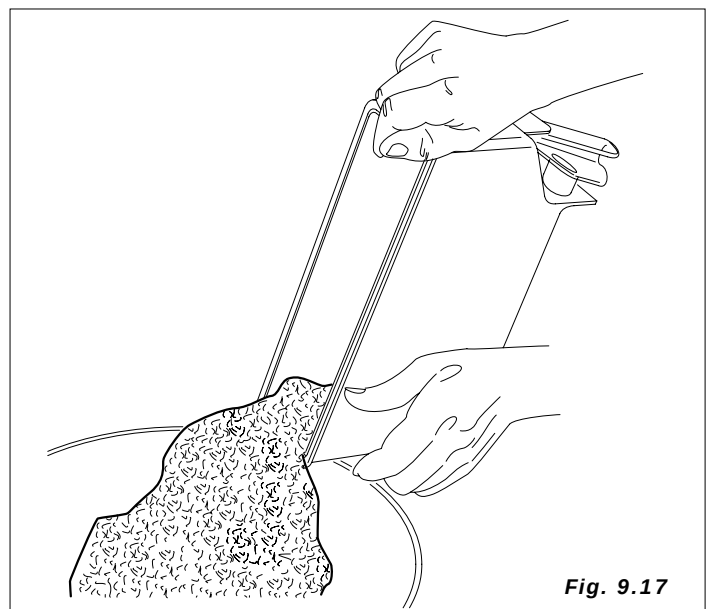


Fig. 9.17

10.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.

Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidor automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas partes.

¡Cuidado! Asegúrense de que la eliminación de las máquinas se efectúe en el respeto total con las normas medioambientales y según las normativas vigentes.

11.0 ALARMAS Y SEÑALACIONES

ALARMAS MEMORIZADAS

EBI Traslador Alarma traslador. Se presenta si caduca el time-out traslador durante la activación de la salida correspondiente. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

ALARMAS NO MEMORIZADAS

ECM Err.Eeprom# Alarma EEprom. Se verifica cuando se programa la tarjeta con una versión firmware diferente de la anterior. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas. Esto comporta, además de la eliminación de la alarma, también la recarga de los datos pre-determinados. Significado de los campos:
indica la tarjeta en alarma, con
M = Master, A = Vega A

EAM No Moned. Alarma falta monedero. Se verifica si se programa un sistema de pago MDB o Executive y falta la comunicación con tal sistema. La alarma se restablece automáticamente, por lo tanto desaparece apenas se instaura la comunicación serial.

ECF No Slave Alarma ninguna tarjeta slave encontrada en el reset. Se verifica si en el encendido no se detecta ninguna tarjeta de potencia. Es necesario apagar el D.A. y verificar la tarjeta de potencia.

EC1C No Calien. Alarma no calienta relativa a la caldera principal. Se presenta si la caldera 1 no alcanza la temperatura programada dentro del tiempo máximo de 15 minutos. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EAJ Fat. Escala Alarma factor de escala. Es una alarma relativa a sistemas de pago Executive y Executive en ECS. Se verifica cuando por lo menos un precio programado dividido entre la moneda base del sistema de pago supera el valor de 250. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el precio que excede la verificación.

EBB Vaso Alarma vaso. Se presenta si es activado el motor desenganche vaso por un tiempo mayor a 10 segundos. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EDP Niv. Agua Alarma nivel agua. Se presenta si la gestión carga agua detecta anomalías en la carga de agua (Véase descripción gestión carga agua para detalles).

EDF_1 Tran. Azuc. Alarma transportador azúcar.

ECK No Expan. Alarma No expansión.

EGN dem. llena Alarma cubeta líquidos llena. Se verifica cuando la entrada correspondiente al micro cubeta está en nivel lógico alto por más de 2 segundos. La gestión de tal alarma no se da durante la erogación. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se restablece la entrada.

ECE Slave F.S. Alarma de slave fuera de servicio. Se verifica cuando durante el normal funcionamiento una tarjeta CPU pierde la comunicación con una tarjeta potencia Vega. La alarma se restablece automáticamente, por lo tanto desaparece apenas se instaura la comunicación serial.

SEÑALACIONES MEMORIZADAS

EDT_1 Molino p	Señalación molino. Se presenta si el funcionamiento del molino dura más del tiempo máximo programado. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EDU_1 Dosificador p	Señalación dosificador. Se presenta si el funcionamiento del dosificador no detecta la liberación del micro dosificador tras un segundo del desenganche. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EFN_1 Bomba	Señalación bomba. Se presenta si el funcionamiento del molino dura más del tiempo máximo programado. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EEK Grupo	Señalación grupo. Se presenta si el funcionamiento del grupo dura más del tiempo máximo programado. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EJK_A Vega NTC	Señalación sonda NTC Vega dañada.
EJJ_A DeltaSeg.	Señalación delta seguridad Vega.
EJL_A VegaSens.	Señalación sensor caída producto Vega.

SEÑALACIONES NO MEMORIZADAS

EDM_1 Sonda NTC	Señalación NTC caldera. Se presenta si es detectada una anomalía en la sonda NTC. La Señalación se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se restablece la sonda NTC.
EDF_2 Paletinas	Señalación paletinas. Se presenta si es activado el motor desenganche paletina por un tiempo mayor a 10 segundos. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EEJ No grupo	Señalación grupo no presente. Se presenta si es detectado el micro presencia grupo abierto. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se restablece la entrada.
Depurador	Señalación descontador depurador no bloqueante. Se presenta si el descontador depurador es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.
Caldera	Señalación descontador caldera no bloqueante. Se presenta si el descontador caldera es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.
Ester. HACCP	Señalación descontador HACCP no bloqueante. Se presenta si el descontador HACCP es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.
Electroválvulas	Señalación descontador electroválvulas no bloqueante. Se presenta si el descontador electroválvulas es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Juntas	Señalación descontador juntas no bloqueante. Se presenta si el descontador juntas es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.
Muelas café	Señalación descontador muelas no bloqueante. Se presenta si el descontador muelas es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.
Filtros café	Señalación descontador de fondos de café. Se presenta si el descontador filtros café es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.
Fondos café	Señalación descontador de fondos de café. Se presenta si el descontador fondos café es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

ALARMAS OMNIFET

ECQ Omnifet	##	Alarma omnifet. ## indica el número (véase tabla a continuación)
ECQ Omnifet	A##	Alarma motor espiral Vega. Significado de los campos: ## indica el sector

Para la correspondencia de las alarmas omnifet ## relativas a la tarjeta master se tienen las correspondencias indicadas en la tabla:

ECQ Omnifet ##	Salida correspondiente	descripción
0	OUT2:2	Grupo bomba rotativa
1	OUT2:3	Mixer 1
2	OUT2:4	Ventilador
3	OUT2:7	Polvo 1
4	OUT2:8	Polvo 2
5	OUT2:9	Desenganche café/mixer 2
8	OUT3:2	Ev. entrada agua
9	OUT3:3	Ev. 1 - Ev. café expreso
10	OUT3:4	Ev2
11	OUT3:7	Ev3
12	OUT3:8	Iluminación Cup Station
13	OUT3:9	Polvo 3
16	OUT6:2	Mixer 3
17	OUT6:3	Mixer 4
18	OUT6:6	Polvo 4
19	OUT6:7	Polvo 5
20	OUT6:8	Polvo 6
24	OUT6:4	Ev4
25	OUT6:5	Ev5

SEÑALACIONES ESPIRALES FUERA DE SERVICIO

EJL_A VegaSetA##	Espiral fuera servicio Vega. ## indica el sector
------------------	--

HISTORIAL ALARMAS/SEÑALACIONES

Las alarmas/señalaciones que se presentan son memorizadas para formar una lista de 15 eventos. Obviamente será sobrescrito el evento más lejano en el tiempo al presentarse una nueva alarma/señalación. Es posible visualizar esta lista mediante aplicación Windows o descargando los datos EVA-DTS.

ITALIANO

- 1 Scatola polvere brodo/dek
- 2 Scatola polvere zucchero
- 3 Scatola polvere caffè
- 4 Scatola polvere cioccolata
- 5 Scatola polvere latte
- 6 Tappo
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Caldaia
- 9 Clixon antiebollizione
- 10 Strozzatura per elettrovalvola antirabocco
- 11 Supporto ugelli erogazione
- 12 Vaschetta raccogliliquidi
- 13 Elettrovalvola antirabocco
- 14 Raccordo di scarico
- 15 Spirale tè
- 16 Mixer + camera di miscelazione

ENGLISH

- 1 Soupe or dek product box
- 2 Sugar product box
- 3 Coffee product box
- 4 Chocolate product box
- 5 Milk product box
- 6 Cap
- 7 Instant valve
- 8 Boiler
- 9 Clixon
- 10 "T" junction for inlet valve
- 11 Cup station
- 12 Liquid collection tray
- 13 Inlet valve with waterblock
- 14 Junction for waste bin
- 15 Pipes junction
- 16 Motor mixer + mixer chamber

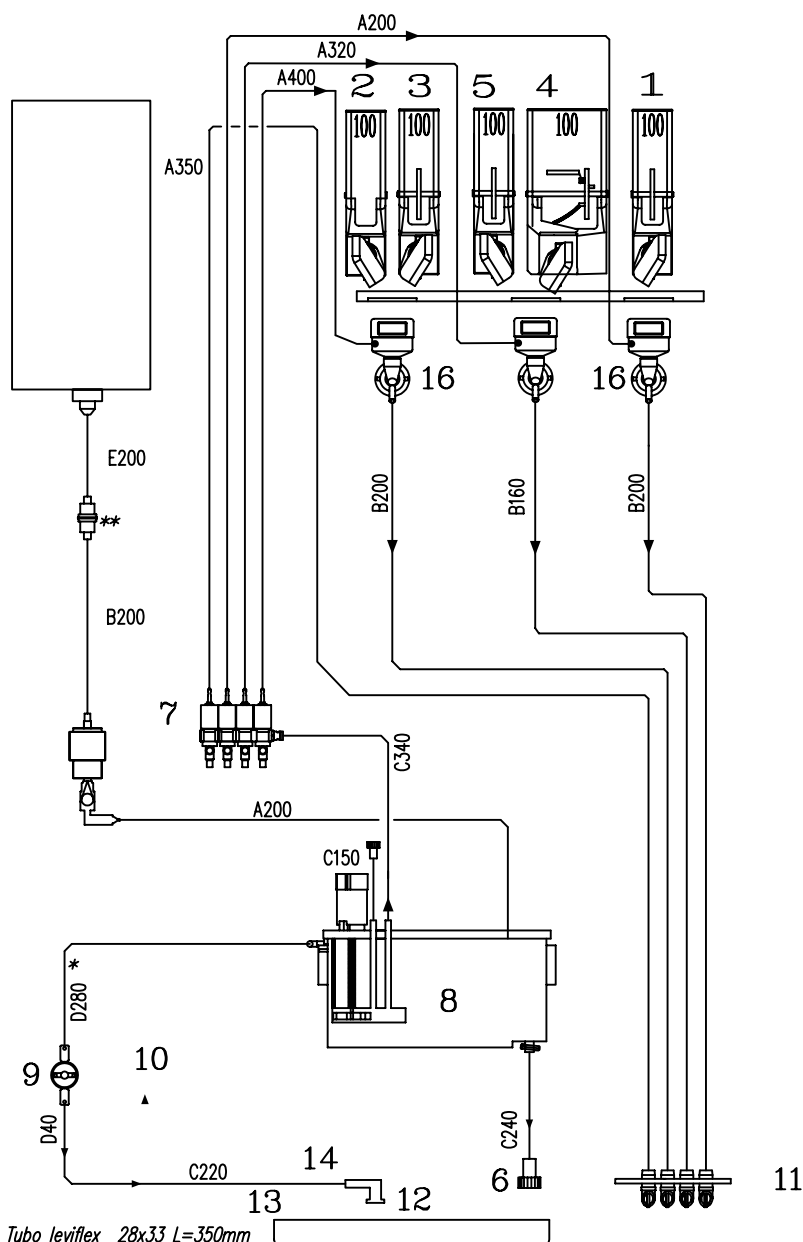
FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse soup ou dek
- 2 Trémie doseuse Sucre
- 3 Trémie doseuse Café
- 4 Trémie doseuse chocolat
- 5 Trémie doseuse lait
- 6 Cap
- 7 Soupape électrique solubles
- 8 Chaudière
- 9 Clixon
- 10 Étranglement pour soupape électrique entrée eau
- 11 Ensemble receptacle
- 12 Bac à égoutture
- 13 Soupape électrique entrée eau
- 14 Raccord de Déchargé
- 15 Serpentin de té
- 16 Mixer + corp de mixer

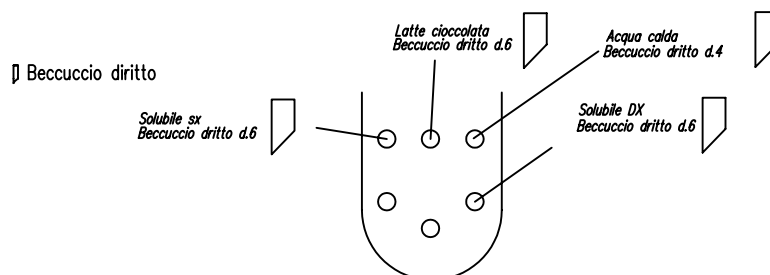
A = Tubo silicone 3x6 AM (C)
B = Tubo silicone 5x9 AM (C)
C = Tubo silicone 8x12
D = Tubo silicone 8x11
E = Tubo silicone 5x9

* = molla

DENOMINAZIONE
BV 901 Instant



Tubo leviflex 28x33 L=350mm



APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

- 1 Scatola polvere brodo/dek
- 2 Scatola polvere zucchero
- 3 Scatola polvere caffè
- 4 Scatola polvere cioccolata
- 5 Scatola polvere latte
- 6 Tappo
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Caldaia
- 9 Clixon antiebollizione
- 10 Strozzatura per elettrovalvola antitrabocco
- 11 Supporto ugelli erogazione
- 12 Vaschetta raccogliliquidi
- 13 Elettrovalvola antitrabocco
- 14 Raccordo di scarico
- 15 Spirale té
- 16 Mixer + camera di miscelazione

ENGLISH

- 1 Soupe or dek product box
- 2 Sugar product box
- 3 Coffee product box
- 4 Chocolate product box
- 5 Milk product box
- 6 Cap
- 7 Instant valve
- 8 Boiler
- 9 Clixon
- 10 "T" junction for inlet valve
- 11 Cup station
- 12 Liquid collection tray
- 13 Inlet valve with waterblock
- 14 Junction for waste bin
- 15 Pipes junction
- 16 Motor mixer + mixer chamber

FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse soup ou dek
- 2 Trémie doseuse Sucre
- 3 Trémie doseuse Café
- 4 Trémie doseuse chocolat
- 5 Trémie doseuse lait
- 6 Cap
- 7 Soupape eletriue solubles
- 8 Chaudière
- 9 Clixon
- 10 Etranglement pour soupape eletriue entrée eau
- 11 Ensemble receptacle
- 12 Bac a egoutture
- 13 Soupape eletriue entrée eau
- 14 Raccord de Déchargé
- 15 Serpentin de té
- 16 Mixer + corp de mixer

A = Tubo silicone 3x6 AM (C)

B = Tubo silicone 5x9 AM (C)

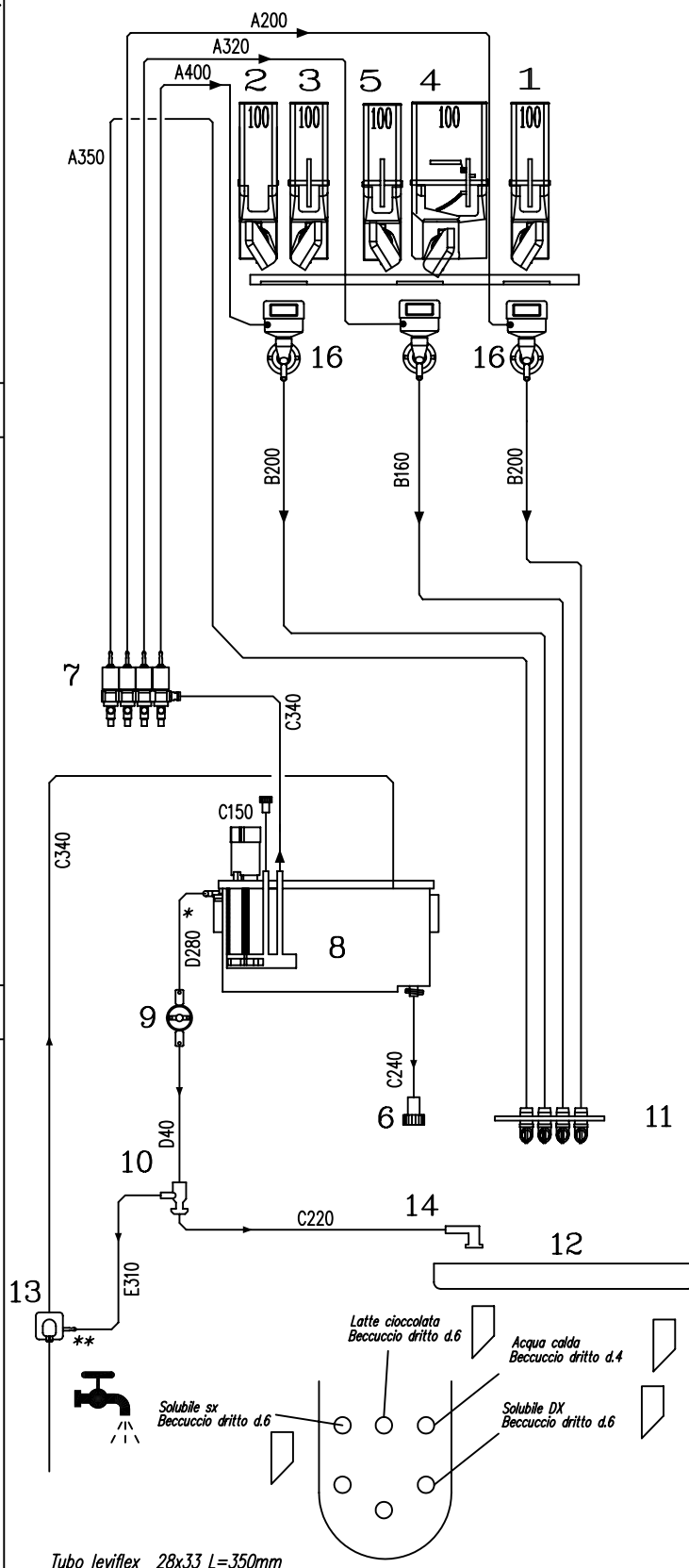
C = Tubo silicone 8x12

D = Tubo silicone 8x11

E = Tubo silicone 5x9

* = molla

DENOMINAZIONE
BV 901 Instant



APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

- 1 Scatola dosatrice solubile
- 2 Scatola dosatrice cioccolata
- 3 Scatola dosatrice latte
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola tre vie caffè
- 6 Gruppo caffè
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Frullino
- 9 Raccordo a "Y"
- 10 Raccordo di scarico
- 11 Filtro acqua
- 12 Seconda caldaia
- 13 Vaschetta raccogli fondi
- 14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
- 15 Pompa EX5
- 16 Cup station
- 17 Vaschetta raccogli liquidi

ENGLISH

- 1 Soluble canister
- 2 Chocolat canister
- 3 Lait canister
- 4 Boiler
- 5 Coffee valve
- 6 Coffee unit
- 7 Instant valve
- 8 Mixer
- 9 "Y" Junction
- 10 Junction for waste bin
- 11 Water filter
- 12 2nd boiler
- 13 Waste bin
- 14 Flussimeter d 1.8 mm
- 15 Pump EX5
- 16 Cup station
- 17 Waste bin

FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse soluble
- 2 Trémie doseuse chocolat
- 3 Trémie doseuse lait
- 4 Chaudière
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Mixer
- 9 Raccord 3 voies "Y"
- 10 Raccord de déchargé
- 11 Filter de l'eau
- 12 2nd chaudière
- 13 Cuvette fonds café
- 14 Indicateur de flux d 1.8 mm
- 15 Pompe EX5
- 16 Cup station
- 17 Cuvette ramasse liquide

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza

B = Tubo silicone 3x6 AM (C)

C = Tubo silicone 5x9 AM (C)

D = Tubo silicone 8x12

E = Tubo silicone 5x9

F = Riduzione latte

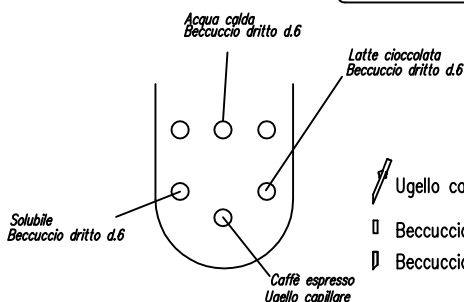
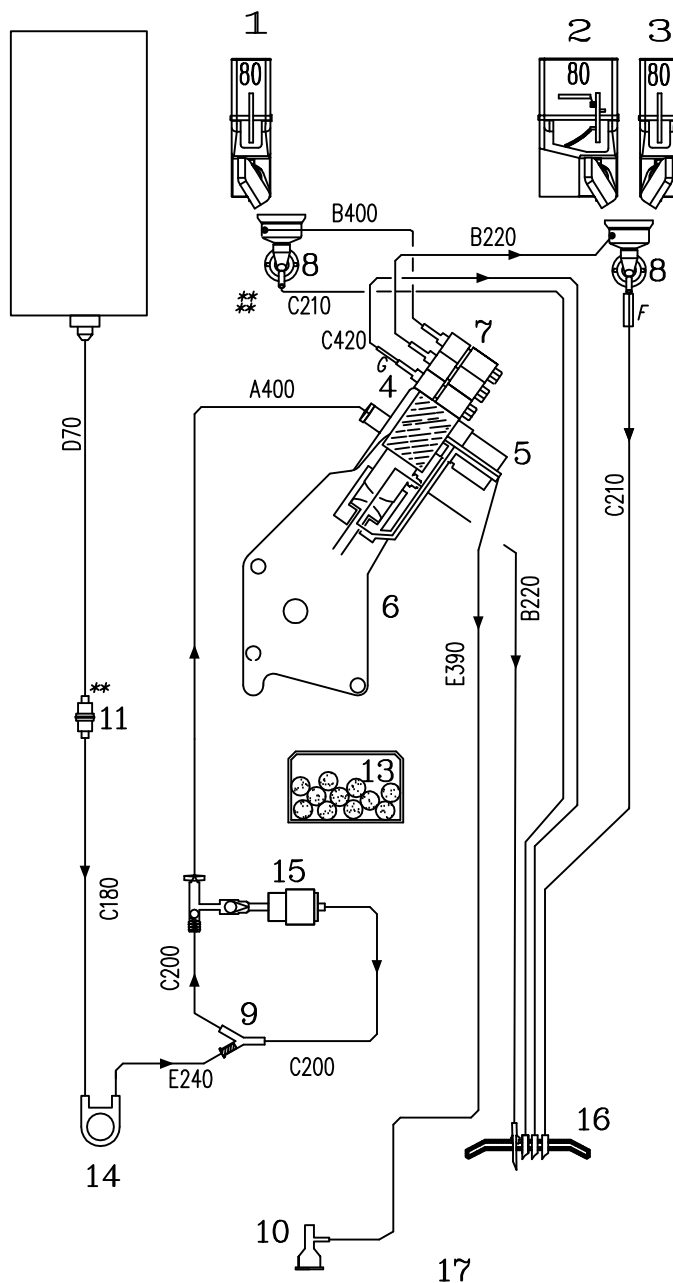
G = Riduzione

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

** = Aggiunta tubo 6x9
come spessore su filtro

DENOMINAZIONE

BV 901 ES S/A



Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

** Kit aggiuntivo di serie
serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8



vite 3.5x10 autofilettante
rondella piana 4.3x9x0.8

APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

- 1 Scatola dosatrice solubile
- 2 Scatola dosatrice cioccolata
- 3 Scatola dosatrice latte
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola tre vie caffè
- 6 Gruppo caffè
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Frullino
- 9 Raccordo a "Y"
- 10 Raccordo di scarico
- 11 Filtro acqua
- 12 Seconda caldaia
- 13 Vaschetta raccoglifondi
- 14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
- 15 Pompa EX5
- 16 Cup station
- 17 Vaschetta raccogliliquidi

ENGLISH

- 1 Soluble canister
- 2 Chocolat canister
- 3 Lait canister
- 4 Boiler
- 5 Coffee valve
- 6 Coffee unit
- 7 Instant valve
- 8 Mixer
- 9 "Y" Junction
- 10 Junction for waste bin
- 11 Water filter
- 12 2nd boiler
- 13 Waste bin
- 14 Flussimeter d 1.8 mm
- 15 Pump EX5
- 16 Cup station
- 17 Waste bin

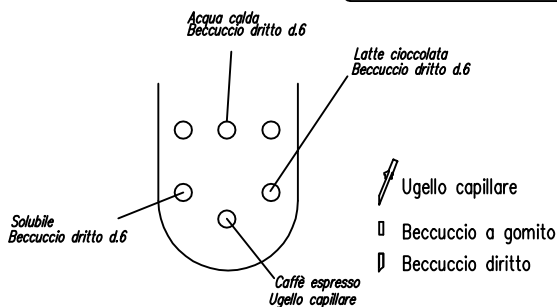
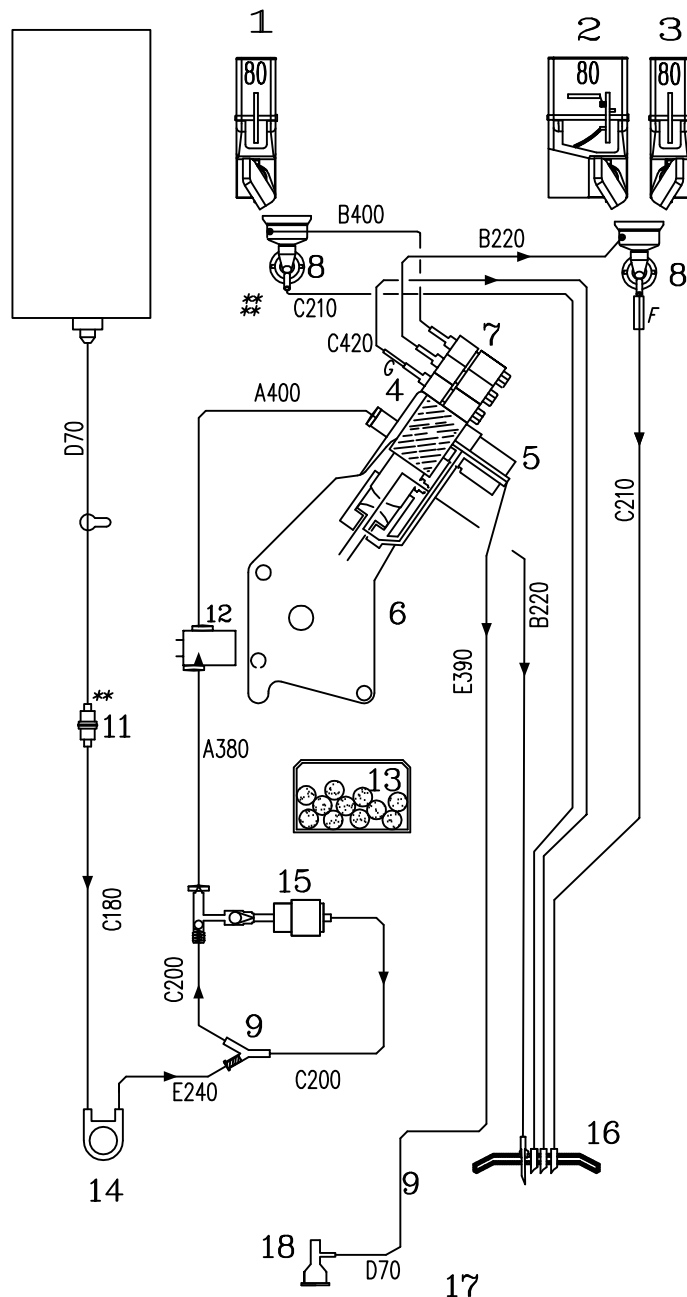
FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse soluble
- 2 Trémie doseuse chocolat
- 3 Trémie doseuse lait
- 4 Chaudière
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Mixer
- 9 Raccord 3 voies "Y"
- 10 Raccord de déchargé
- 11 Filter de l'eau
- 12 2nd chaudière
- 13 Cuvette fonds café
- 14 Indicateur de flux d 1.8 mm
- 15 Pompe EX5
- 16 Cup station
- 17 Cuvette ramasse liquide

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza
B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
D = Tubo silicone 8x12
E = Tubo silicone 5x9
F = Riduzione latte
G = Riduzione

* = Vite + rondella per ferma tubo
(cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)
** = Aggiunta tubo 6x9
come spessore su filtro

DENOMINAZIONE
BV 901 ES SA
DOPPIA CALDAIA



Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

** Kit aggiuntivo di serie
serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8



vite 3,5x10 autofilettante
rondella piana 4,3x9x0,8

ITALIANO

- 1 Scatola dosatrice solubile
- 2 Scatola dosatrice cioccolata
- 3 Scatola dosatrice latte
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola tre vie caffè
- 6 Gruppo caffè
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Raccordo a "T"
- 9 Raccordo a "Y"
- 10 Vaschetta acqua
- 11 Filtro acqua
- 12 Seconda caldaia
- 13 Vaschetta raccoglifondi
- 14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
- 15 Pompa EX5
- 16 Cup station
- 17 Vaschetta raccogliliquidi
- 18 Raccordo di scarico
- 19 Frullino
- 20 Ev ingresso acqua antitrabocco

ENGLISH

- 1 Soluble canister
- 2 Chocolat canister
- 3 Lait canister
- 4 Boiler
- 5 Coffee valve
- 6 Coffee unit
- 7 Instant valve
- 8 "T" Junction
- 9 "Y" Junction
- 10 Water canister
- 11 Water filter
- 12 2nd boiler
- 13 Waste bin
- 14 Flussimeter d 1.8 mm
- 15 Pump EX5
- 16 Cup station
- 17 Waste bin
- 18 Junction for waste bin
- 19 Mixer
- 20 EV inlet water

FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse soluble
- 2 Trémie doseuse chocolat
- 3 Trémie doseuse lait
- 4 Chaudière
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Raccord 3 voies "T"
- 9 Raccord 3 voies
- 10 Eau
- 11 Filter de l'eau
- 12 2nd chaudière
- 13 Cuvette fonds café
- 14 Indicateur de flux d 1.8 mm
- 15 Pompe EX5
- 16 Cup station
- 17 Cuvette ramasse liquide
- 18 Raccord de déchargé
- 19 Mixer
- 20 EV eau

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza

B = Tubo silicone 3x6 AM (C)

C = Tubo silicone 5x9 AM (C)

D = Tubo silicone 8x12

E = Tubo silicone 5x9

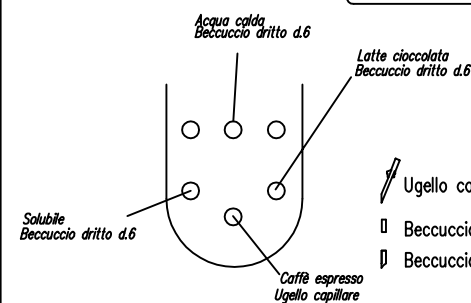
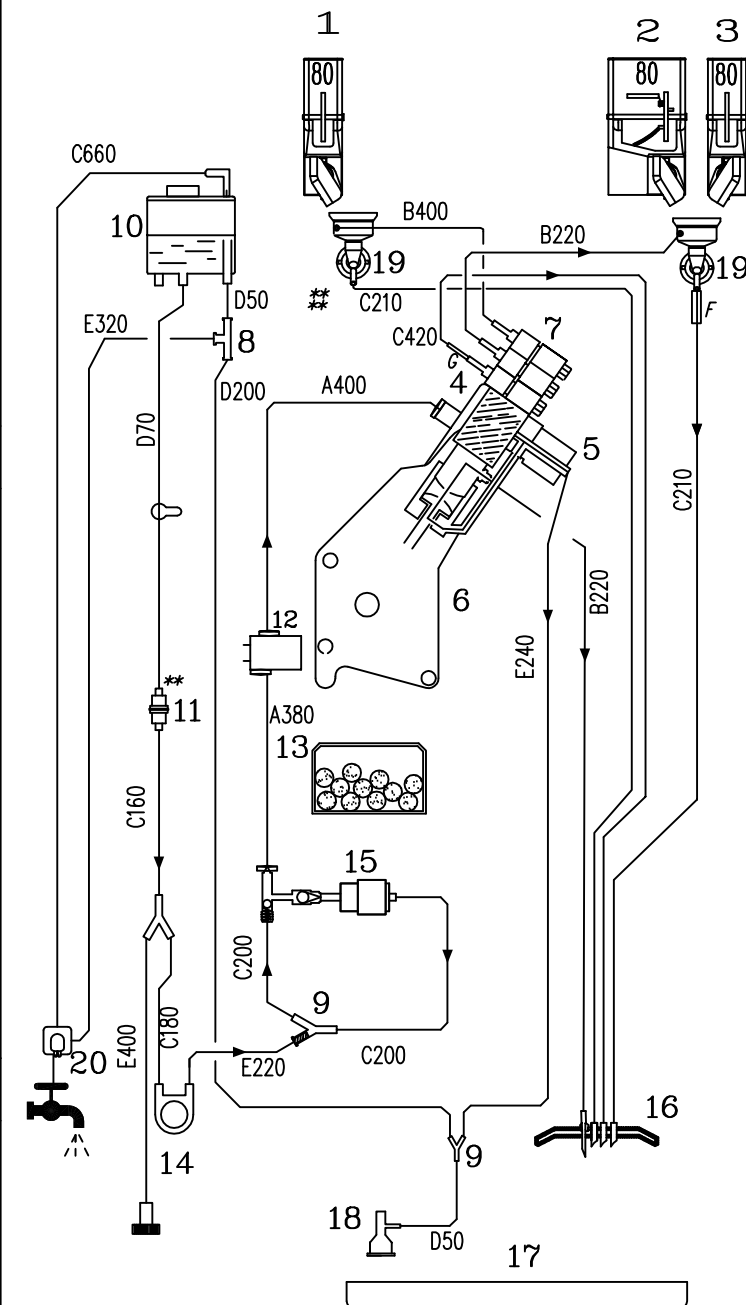
F = Riduzione latte

G = Riduzione

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

** = Aggiunta tubo 6x9
come spessore su filtro

DENOMINAZIONE
BV 901 ES AR
DOPPIA CALDAIA



Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

** Kit aggiuntivo di serie
serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8



vite 3,5x10 autoflettente
rondella piana 4,3x9x0,8

APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

- 1 Scatola dosatrice solubile
- 2 Scatola dosatrice cioccolata
- 3 Scatola dosatrice latte
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola tre vie caffè
- 6 Gruppo caffè
- 7 Blocchetto elettrovalvole solubili
- 8 Raccordo a "T"
- 9 Raccordo a "Y"
- 10 Vaschetta acqua
- 11 Filtro acqua
- 12 Seconda caldaia
- 13 Vaschetta raccoglifondi
- 14 Rilevatore di flusso d 1.8 mm
- 15 Pompa EX5
- 16 Cup station
- 17 Vaschetta raccogli liquidi
- 18 Raccordo di scarico
- 19 Frullino
- 20 Ev ingresso acqua antitrabocco

ENGLISH

- 1 Soluble canister
- 2 Chocolat canister
- 3 Lait canister
- 4 Boiler
- 5 Coffee valve
- 6 Coffee unit
- 7 Instant valve
- 8 "T" Junction
- 9 "Y" Junction
- 10 Water canister
- 11 Water filter
- 12 2nd boiler
- 13 Waste bin
- 14 Flussimeter d 1.8 mm
- 15 Pump EX5
- 16 Cup station
- 17 Waste bin
- 18 Junction for waste bin
- 19 Mixer
- 20 EV inlet water

FRANCAIS

- 1 Trémie doseuse soluble
- 2 Trémie doseuse chocolat
- 3 Trémie doseuse lait
- 4 Chaudière
- 5 Soupape électrique 3 voies
- 6 Groupe café
- 7 Pompe
- 8 Raccord 3 voies "T"
- 9 Raccord 3 voies
- 10 Eau
- 11 Filter de l'eau
- 12 2nd chaudière
- 13 Cuvette fonds café
- 14 Indicateur de flux d 1.8 mm
- 15 Pompe EX5
- 16 Cup station
- 17 Cuvette ramasse liquide
- 18 Raccord de déchargé
- 19 Mixer
- 20 EV eau

A = Tubo silicone 5x9 rosso con calza

B = Tubo silicone 3x6 AM (C)

C = Tubo silicone 5x9 AM (C)

D = Tubo silicone 8x12

E = Tubo silicone 5x9

F = Riduzione latte

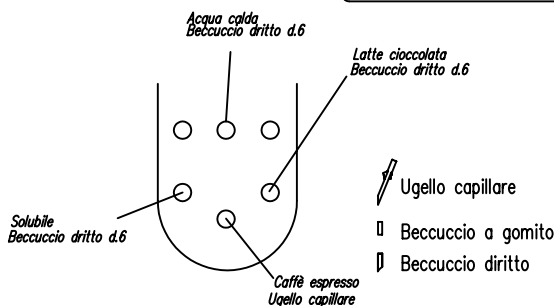
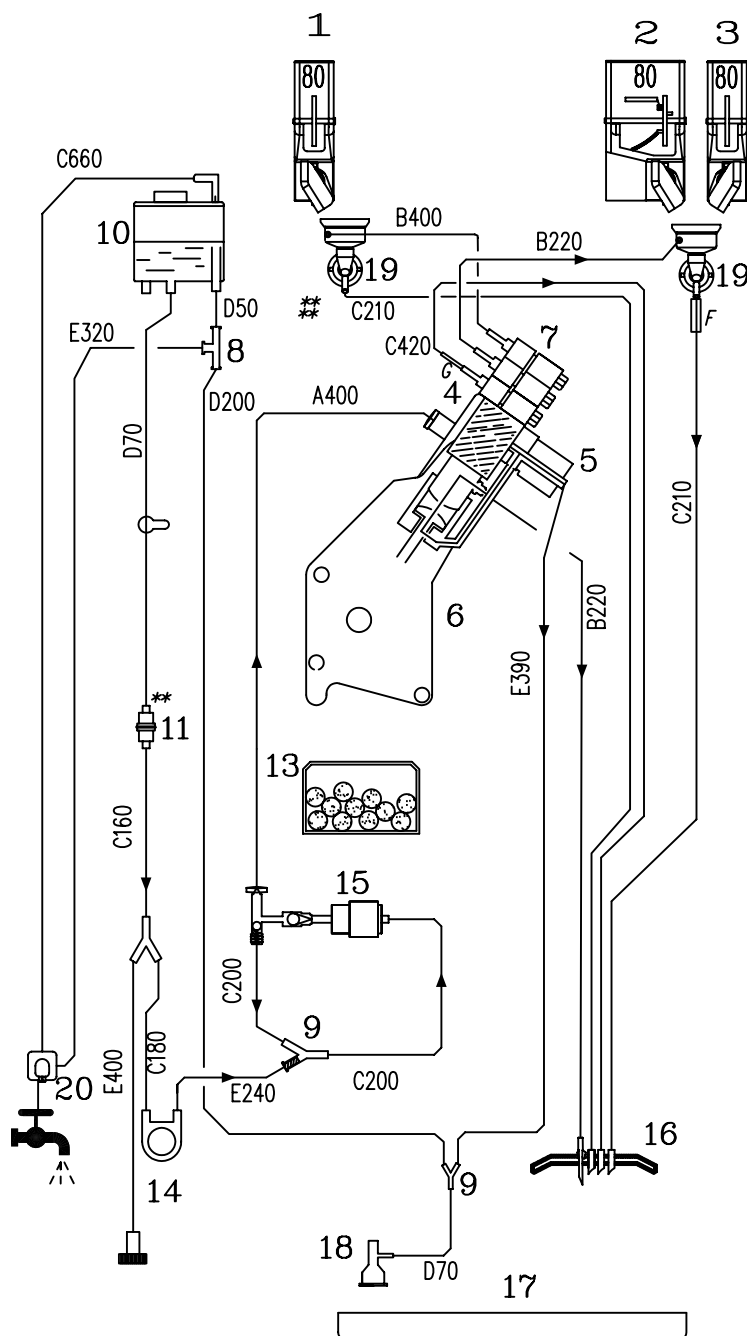
G = Riduzione

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

** = Aggiunta tubo 6x9
come spessore su filtro

DENOMINAZIONE

BV 901 ES AR



Tubo aspirazione destro in leviflex 340 mm
Tubo aspirazione sinistro in leviflex 520 mm

** Kit aggiuntivo di serie
serpentina the

Tubo 7x11 AM L= 710
molla serpentina the
d.est=11 d.int=0.8



vite 3,5x10 autofilettante
rondella piana 4,3x9x0,8

APPROVATO:

VERIFICATO:

POS. COMPONENTI

INGRESSI

- A Interr. generale di sicurezza

B Fusibile 10A

C Triac controllo temp. solubile

D Protettore termico caldaia ritorno automatico 110°C

E Protettore termico caldaia ritorno manuale 135°C

F Protettore termico caldaia ritorno automatico 65°C

G Protettore termico caldaia ritorno manuale 110°C

H Protettore termico caldaia ritorno automatico 65°C

I Protettore termico caldaia ritorno manuale 110°C
- 1 Rilevatore di flusso

2 Micro vuoto acqua

3 Micro presenza gruppo

4 Micro rotazione gruppo

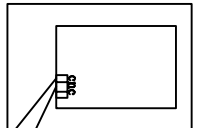
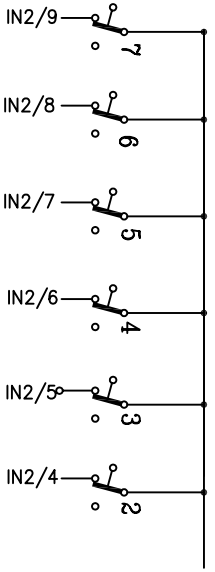
5 Micro dosatore caffè

6 Micro fondi caffè

7 Micro sportello per dek

8 Micro reset fondi caffè

9 Micro



Pin	Descrizione	Colore	Pin	Descrizione	Colore
1	+5V rilevatore di fusosolubile	Verde	6	Micro presenza gruppo	Grigio
2	Rilevatore di flusso	Giallo	7	Micro rotazione gruppo	Verde
3	Comune	Miola	8	Micro dosatore	Rosa
4	Micro vaschetta	Azzurro	9	Micro fondi	Bianco
5	Micro troppo pieno	Rosso	10	Comune	Giallo

Pin	Descrizione	Colore
1	Sensore NTC	Rosso
2	Sensore NTC	Rosso

Pin	Descrizione	Colore
1	Display pulsantiera	Azzurro
2	Display pulsantiera	Rosso
3	Display pulsantiera	Nero

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24Vdc	Rosso 1.5mmq
2	N.C.	
3	GND	Nero 1.5mmq

Pin	Descrizione	Colore
1	Sonda di livello min.	Rosso
2	Sonda di livello max	Nero
3	Polo negativo	Azzurro

INGRESSI

INPUT2

USCITE

OUT1 (resistenza)

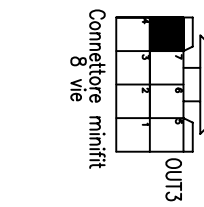
Pin	Descrizione	Colore
1	Resistenza	Bianco 1.5mq
2	Fuse 230V	Bianco 1.5mq

OUT2

Pin	Descrizione	Colore
1	Comune	Giallo/Nero
2	Motore pompa caldaia solubile/gruppo	Giallo/Rosso
3	Motofrullatore 1	Grigio/Nero
4	Ventilatore	Bianco/Nero
6	Comune	Giallo/Nero
7	Motore polvere 1	Viola/Marrone
8	Motore polvere 2	Nero/Azzurro
9	Motofrullatore 2	Marrone/Nero

OUT3

Pin	Descrizione	Colore
1	Comune	Giallo/Nero
2	Elettrovalvola ingresso acqua	Bianco/Viola
3	Elettrovalvola 1 (EV. gruppo caffè)	Giallo/Viola
4	Elettrovalvola 2	Aranzio/Blu
5	Elettrovalvola 3	Aranzio/Giallo
6	Illuminazione cup station	Bianco/Blu
7	Motore polvere 3	Aranzio/Bianco



Pin	Descrizione	Colore
1	Pompa espresso	Bianco
2	Fuse	Bianco

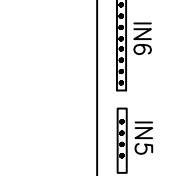
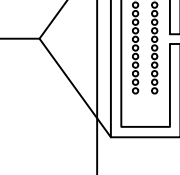
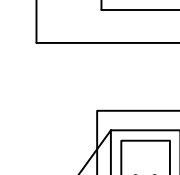
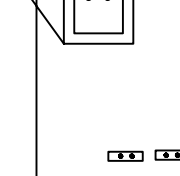
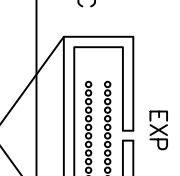
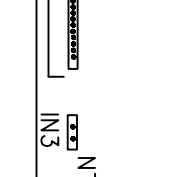
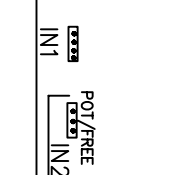
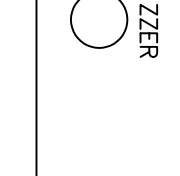
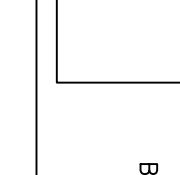
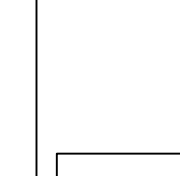
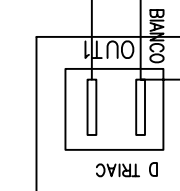
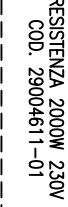
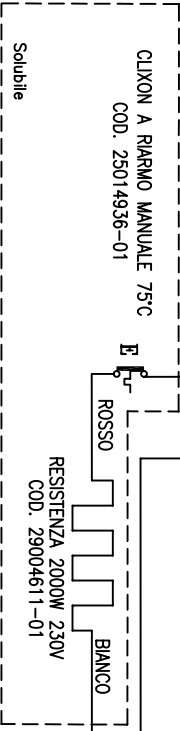
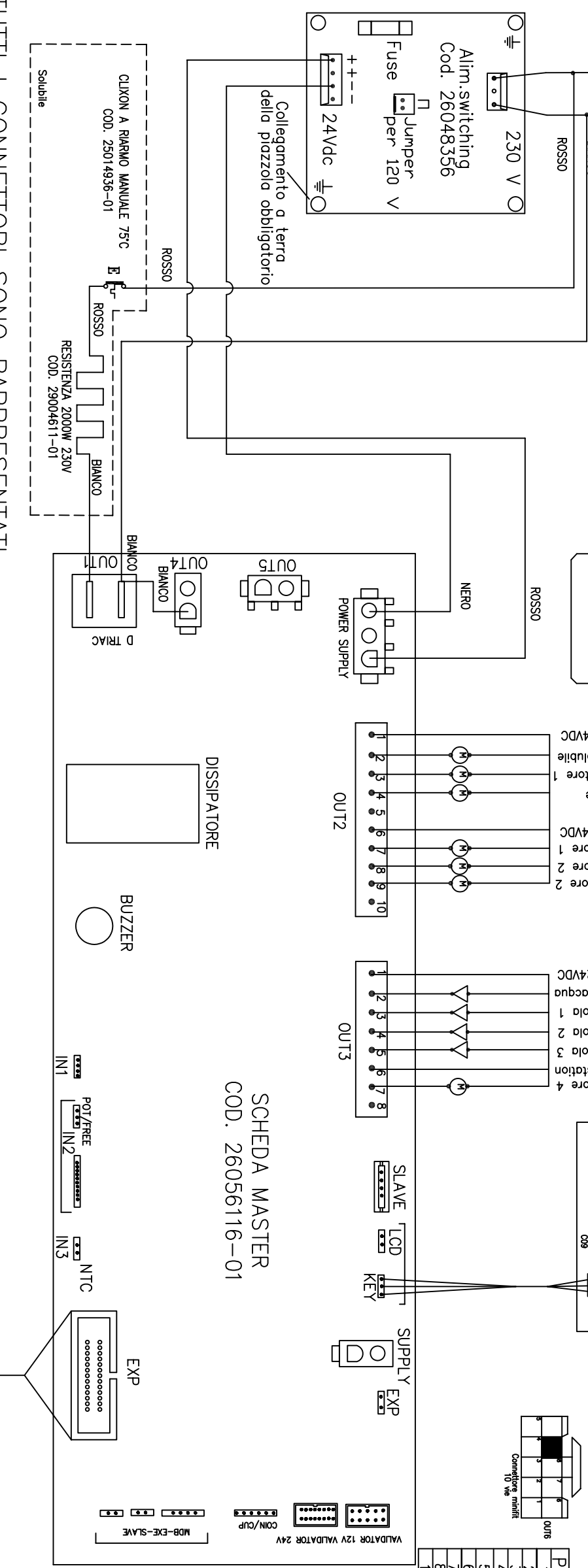
Pin	Descrizione	Colore
1	Motore macchina	Blu
2	Motore macchina	Nero

Connettore femmina 2 vie MATE-N-LOCK contatti femmina

CONNETTORE SCHEDA ESPANSIONE OUT6

Pin	Descrizione	Colore
1	+ 24V	Rosso
2	Mixer 3	Aranzio-Giallo
3	Mixer 4	Bianco Giallo
4	Elettrovalvola 4	
5	Elettrovalvola 5	
6	Polvere 4	Blu
7	Polvere 5	Bianco-Azzurro
8	Polvere 6	Bianco-Marrone
10	Mossa	Nero

SCHEDA MASTER
COD. 26056116-01



TUTTI I CONNETTORI SONO RAPPRESENTATI DAL RETRO

LEGENDA
Non utilizzato