

CERT. N° 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001: 2000

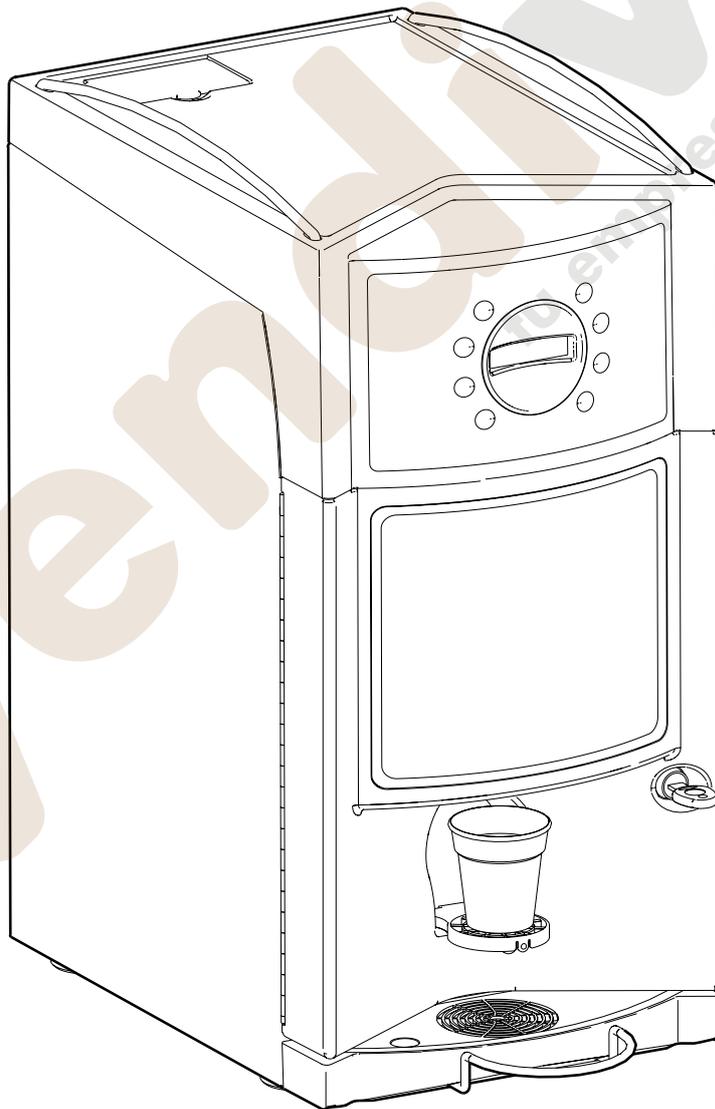
CERT. N° 9191 BNVN



UNI EN ISO 14001:2004



## MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



# BVM 303 GAI A

Vendival  
tu empresa de vending

## 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 303 GAIA"

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

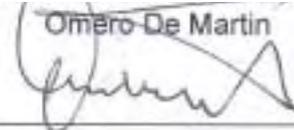
3) **IDONEIDAD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS, EN CONTACTO CON SUSTANCIAS ALIMENTICIAS**

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), 01/01/2008

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

Oméro De Martin



### INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, Nº 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, Nº 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE**, **2002/96/CE** y **2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".



El símbolo del cajón tachado aplicado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los demás desechos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.

La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

### Bianchi Vending Group S.p.A.

Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.  
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com  
PI./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT0802000001049



**Sede Legale** • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304  
**Stab. Bergamo** • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304  
**Stab. Latina** • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107  
**Stab. Pescara** • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

## Declaración de Conformidad

### Directiva RoHS

Directiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo y  
del Consejo de 27 de Enero de 2003  
sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas  
en aparatos eléctricos y electrónicos

Bianchi Vending Group S.p.A. declara que:

desde el 1° de julio de 2006, cualquier producto de Bianchi Vending Group S.p.A. que se introduce en el mercado en Europa se ajusta a la Directiva RoHS, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias

- Plomo (Pb)
- Mercurio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo hexavalente (Cr(VI))
- Bifenil polibrominados (PBB)
- Éteres de difeniles polibrominados:
  - o PentaBromoDifenilEter (PBDE)
  - o OctaBromoDifenilEter (OctaBDE)
  - o DecaBromoDifenilEter (DecaBDE)
- Sulfonato de perfluorooctano (PFSO)
- PoliCloroNaftaleno (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)etano PoliCloroBifenil (PCB)
- Benceno

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), a 12 de enero de 2009

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.



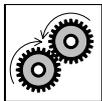
Antes de cualquier intervención de mantenimiento, **cortar la alimentación eléctrica**.



**¡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 9.0). 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 CARACTERÍSTICAS 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 determinadas.

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:

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 posteriores 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.**

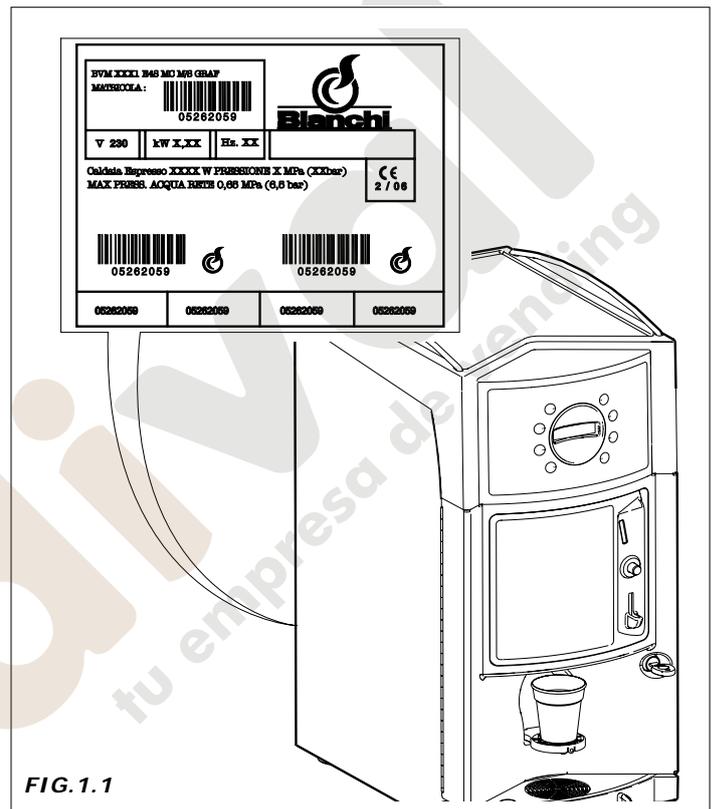


FIG. 1.1

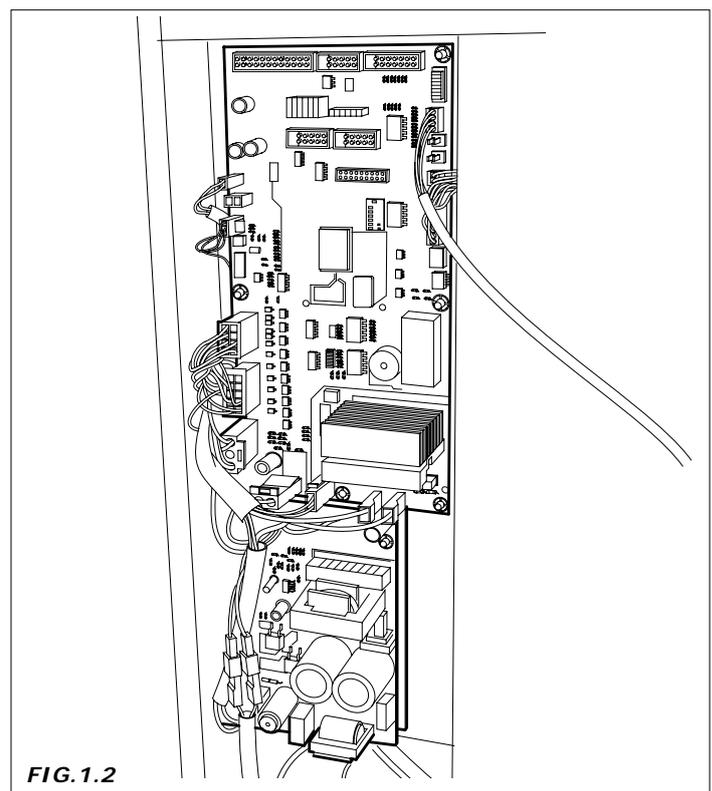


FIG. 1.2

## 2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 650
Ancho	mm 310
Fondo	mm 450
Peso	kg 25
Tensión de alimentación	V 230 - V110
Frecuencia de alimentación	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia <sup>(1)</sup>	de 1,5 kW a 2,5 kW
Corriente nominal	7,42 A

### CONSUMO MEDIO:

Conexión hidráulica	3/8" 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

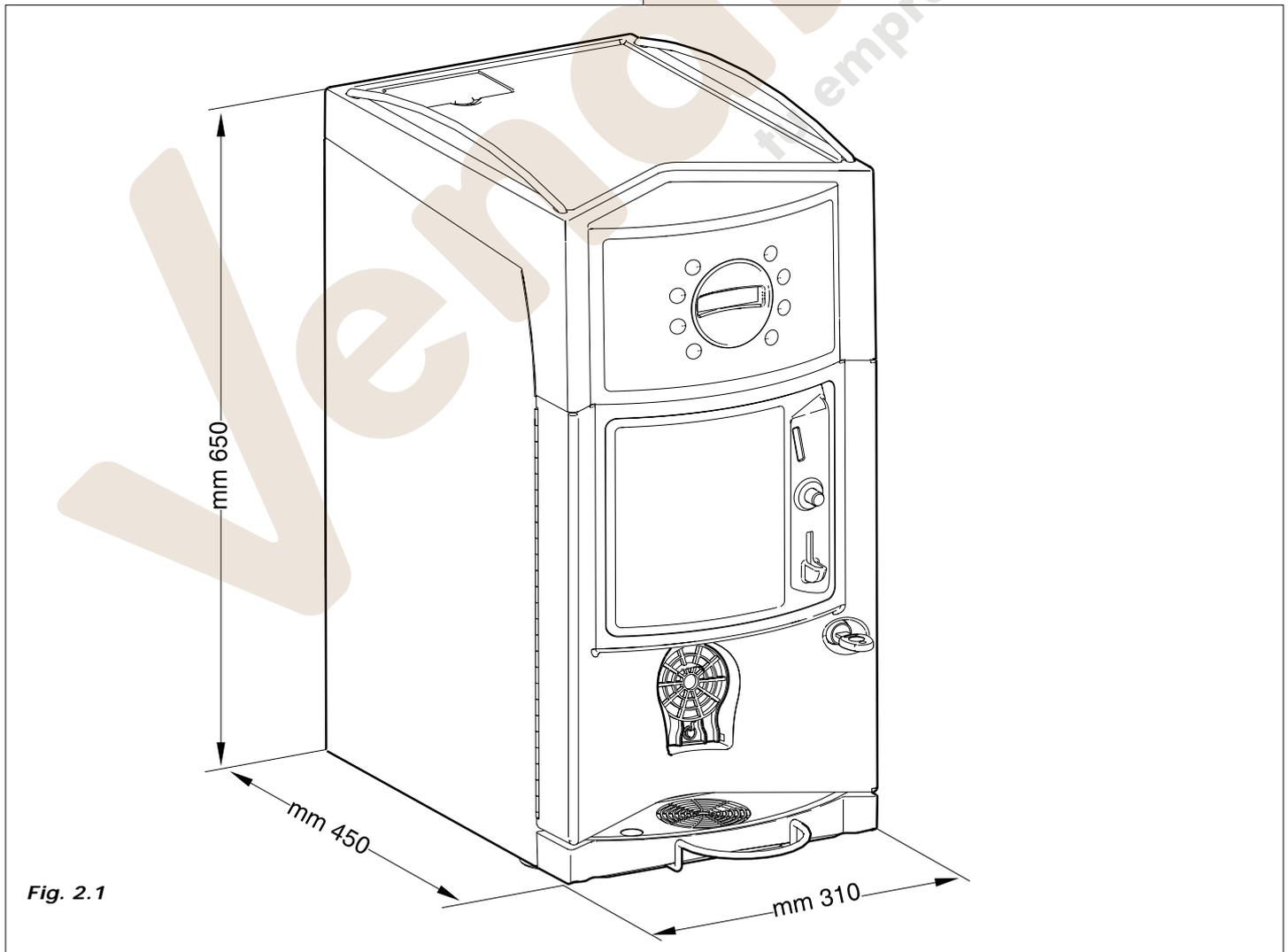
de 2500 W para doble caldera café expreso

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 l.
Contenedor doble para productos solubles	3,5 l.

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



### 3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

#### 3.1 Descripción de la máquina (Fig.3.1)

##### 3.1.1 Versión Expresso

- 1 Grupo café y muela de café
- 2 Grupo recipientes bebidas solubles
- 3 Contenedor de Café en granos
- 4 Tanque autónomo
- 5 Switching
- 6 Tarjeta teclado

- 7 Caldera precalentamiento (versión doble caldera)
- 8 Zona de recepción
- 9 Botonera
- 10 Tarjeta Master
- 11 Soporte vaso
- 12 Caldera Expresso
- 13 Soporte jarra (accesorio)

##### Versión Expresso

**BV303ES01NA**= Con Caldera precalentamiento

**BV303ES02NA**= Monocaldera

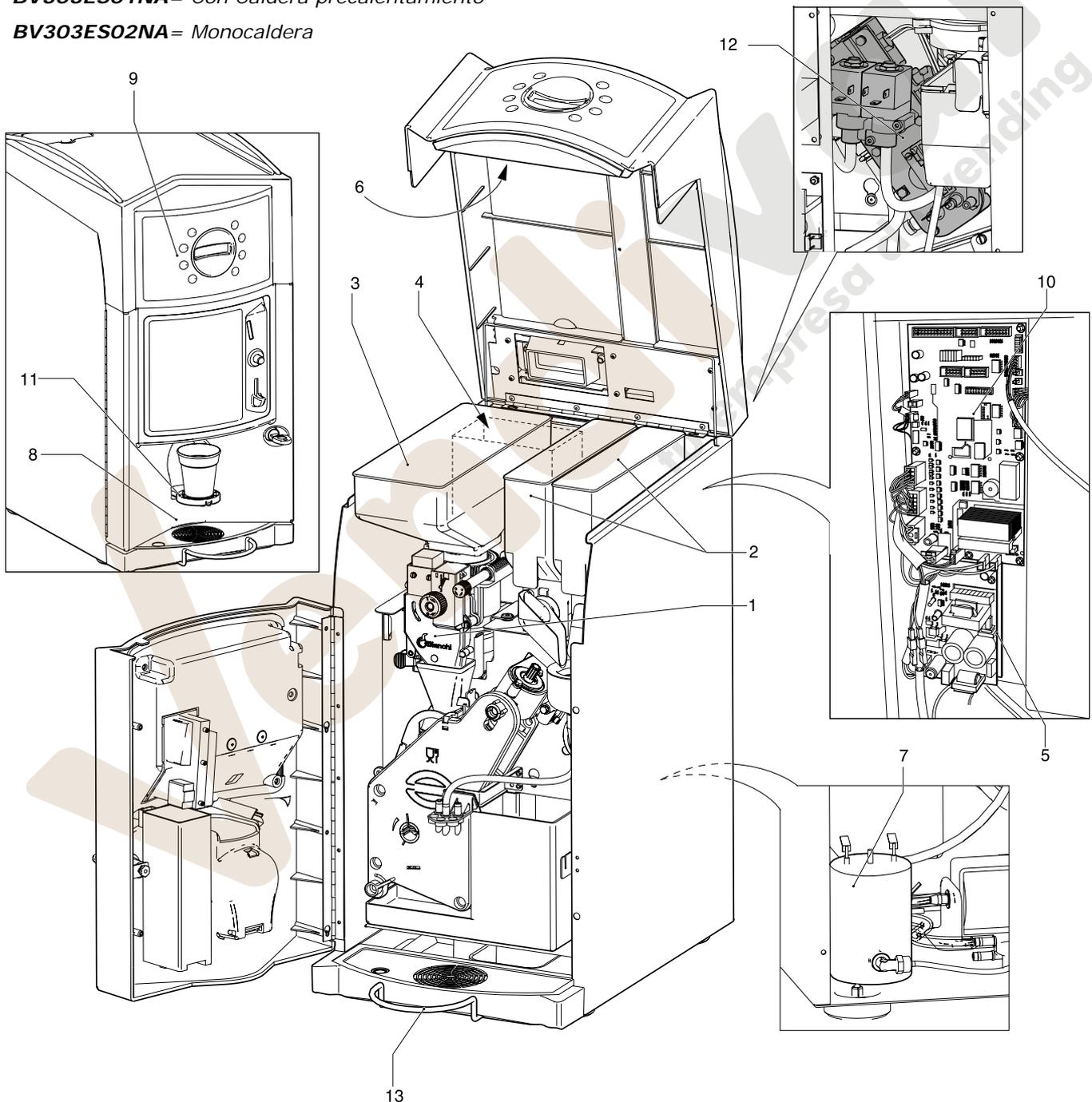
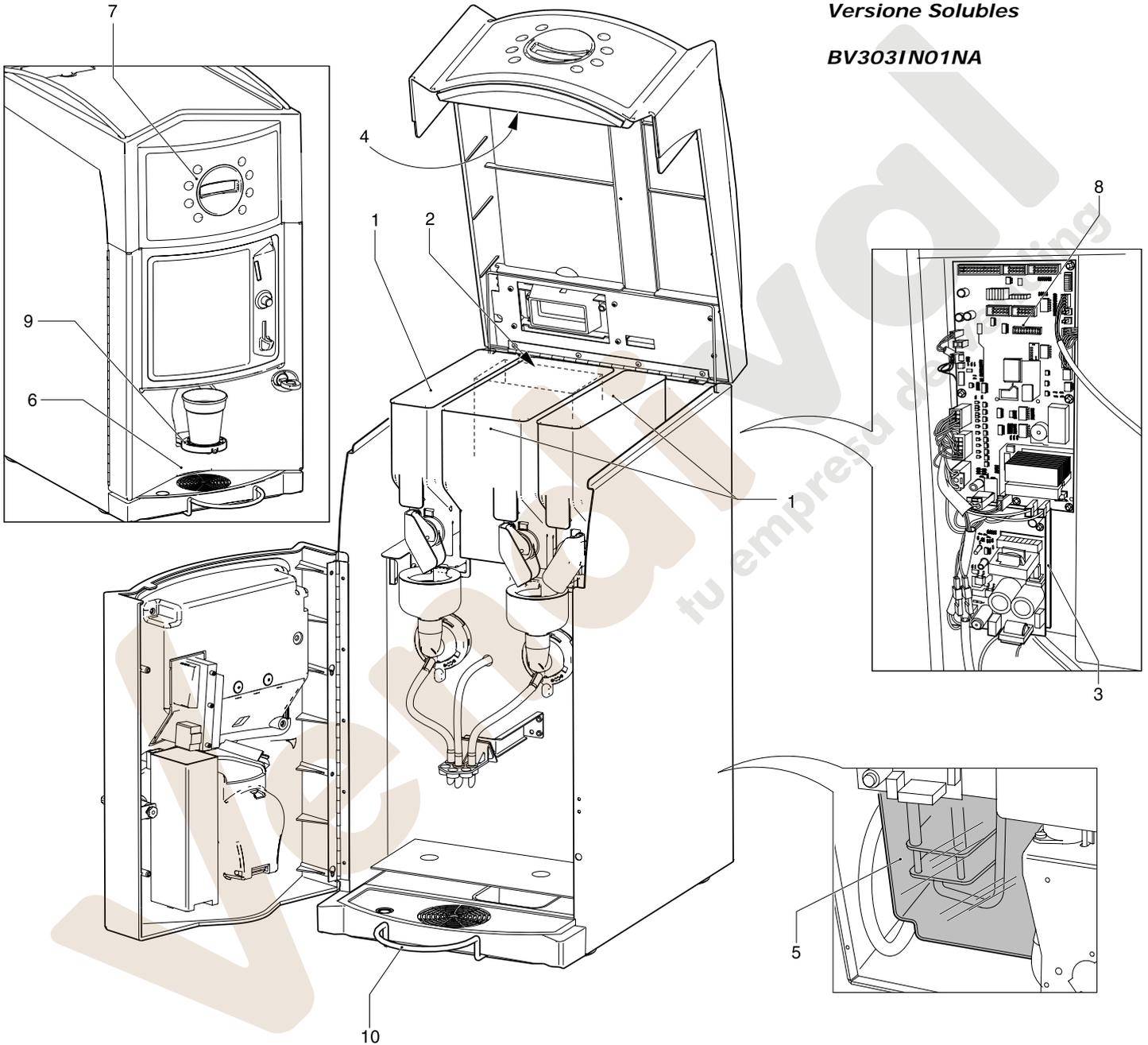


Fig. 3.1

### 3.1.2 Versión solubles (Fig.3.2)

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Grupo café y muela de café | 6 Zona de recepción          |
| 2 Tanque autónomo            | 7 Botonera                   |
| 3 Switching                  | 8 Tarjeta Master             |
| 4 Tarjeta teclado            | 9 Soporte vaso               |
| 5 Caldera solubles           | 10 Soporte jarra (accesorio) |



**Versión Solubles**  
**BV303IN01NA**

**Fig. 3.2**

### 3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. BVM303 Gaia 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. BVM303 Gaia .

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

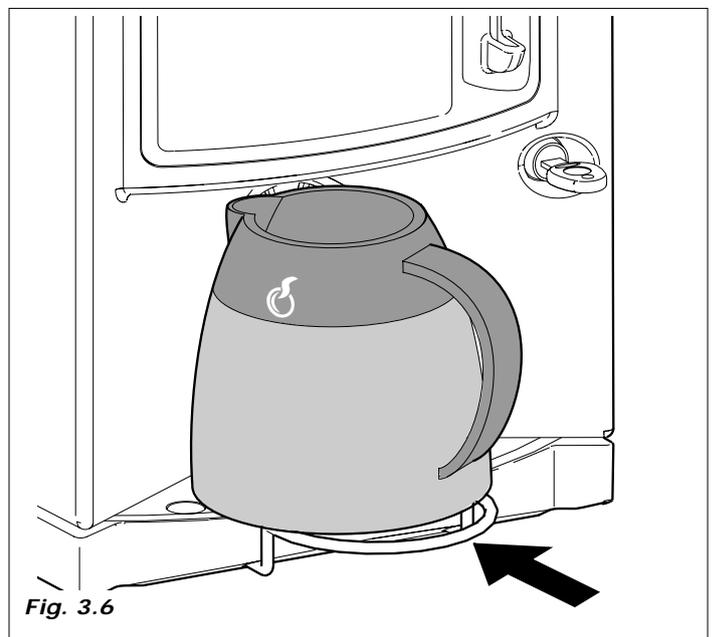
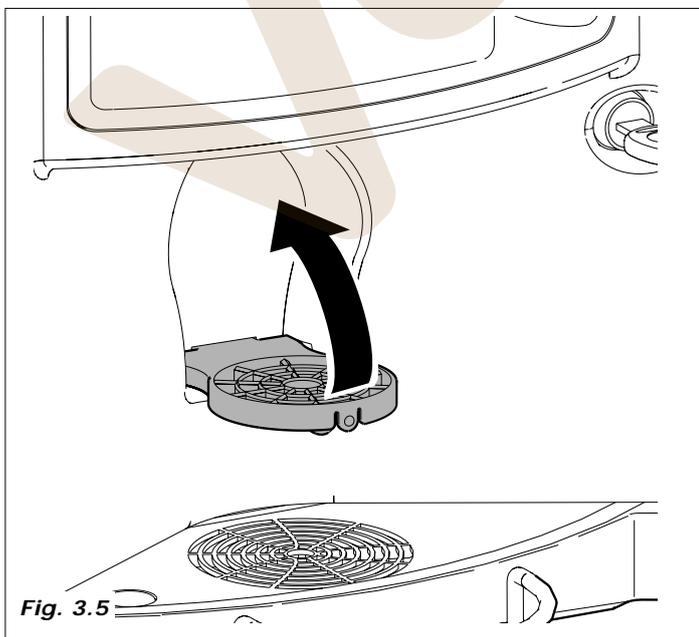
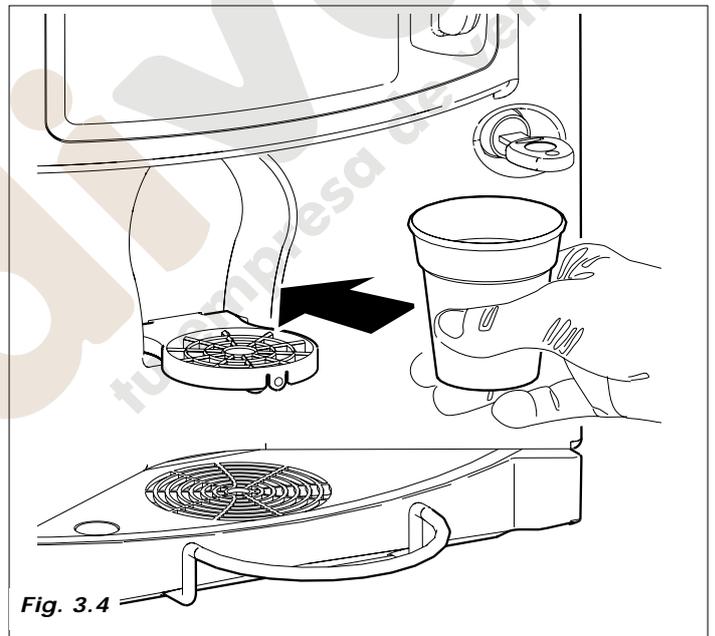
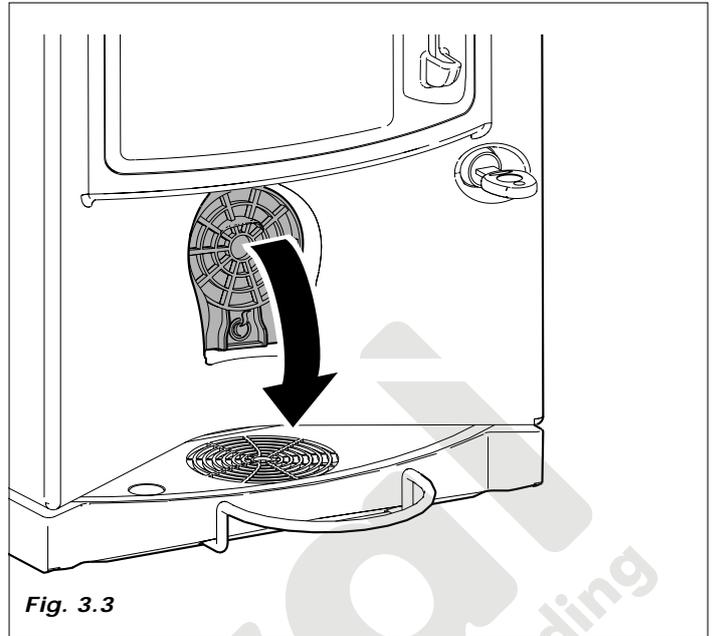
El distribuidor automático mod. BVM303 Gaia no dispone de un distribuidor automático de los vasos y de las paletinas.

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. BVM303 Gaia, en la versión estándar, no prevé el suministro de azúcar, por lo tanto el usuario deberá proveer de manera autónoma a endulzar las bebidas.



### 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

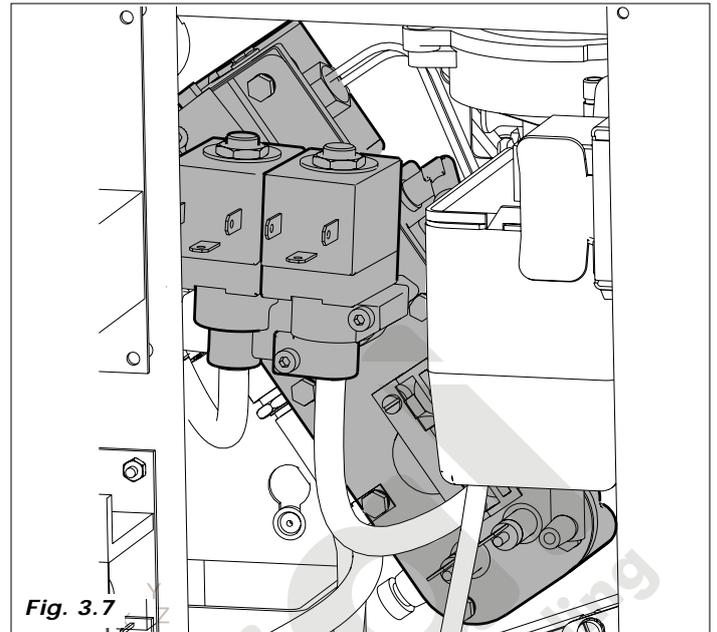


Fig. 3.7

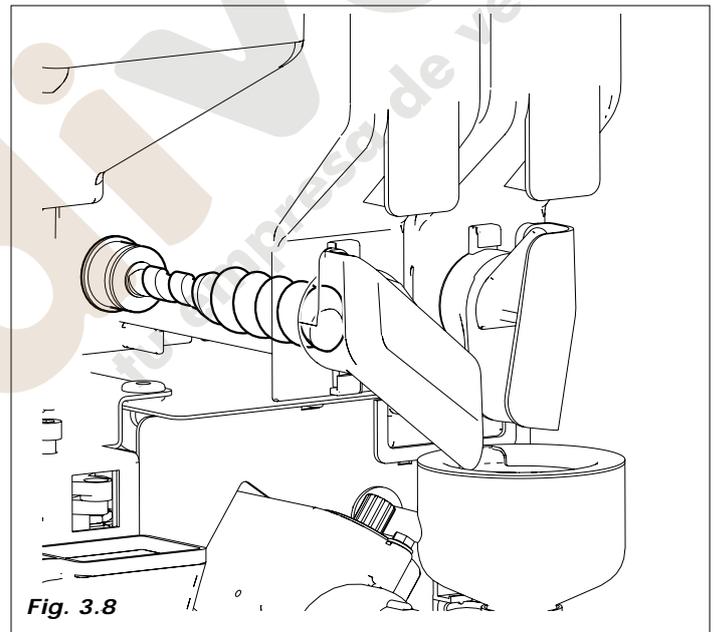


Fig. 3.8

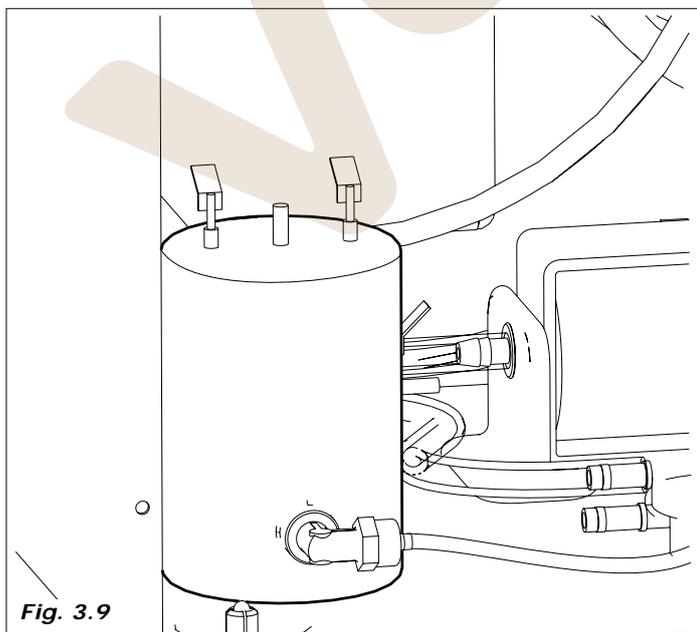


Fig. 3.9

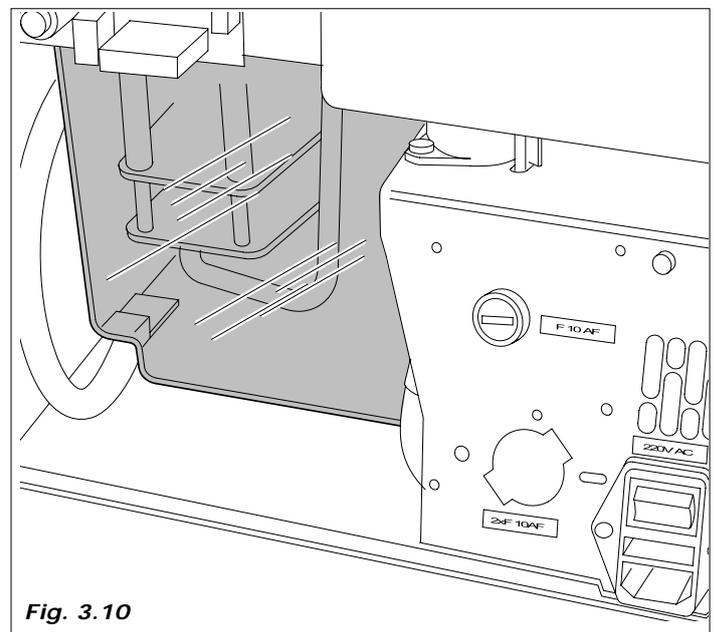


Fig. 3.10

### 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.

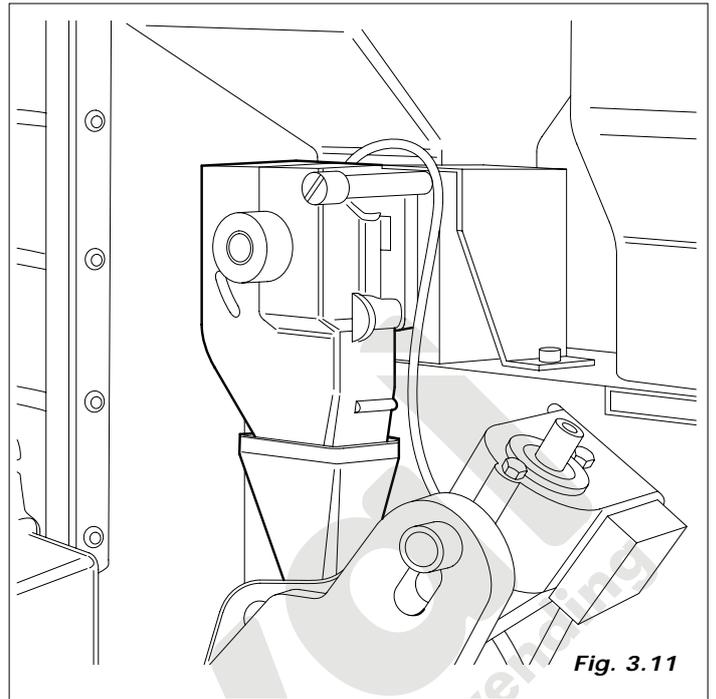


Fig. 3.11

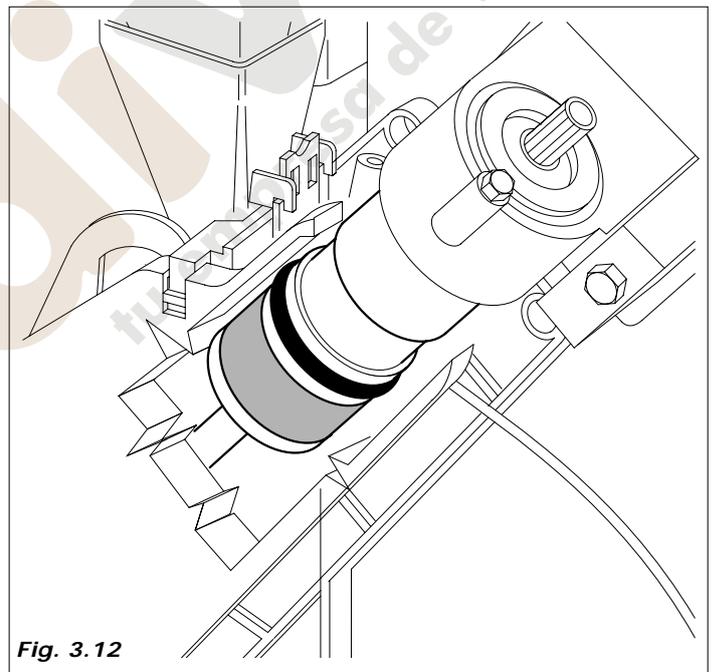


Fig. 3.12

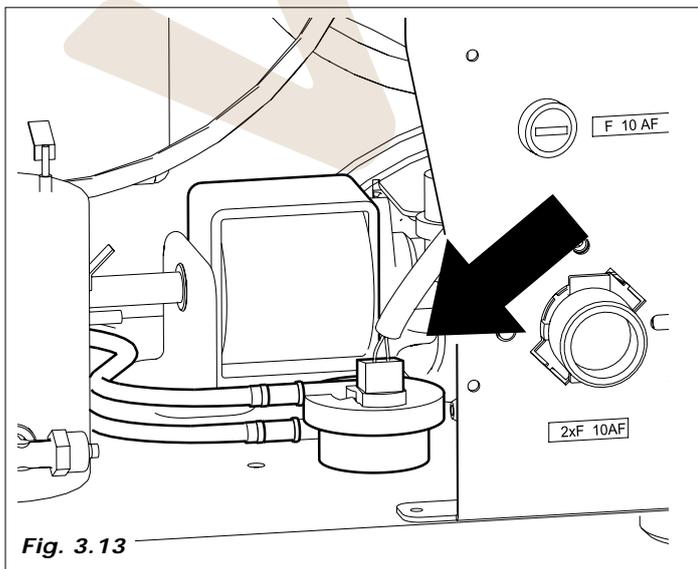


Fig. 3.13

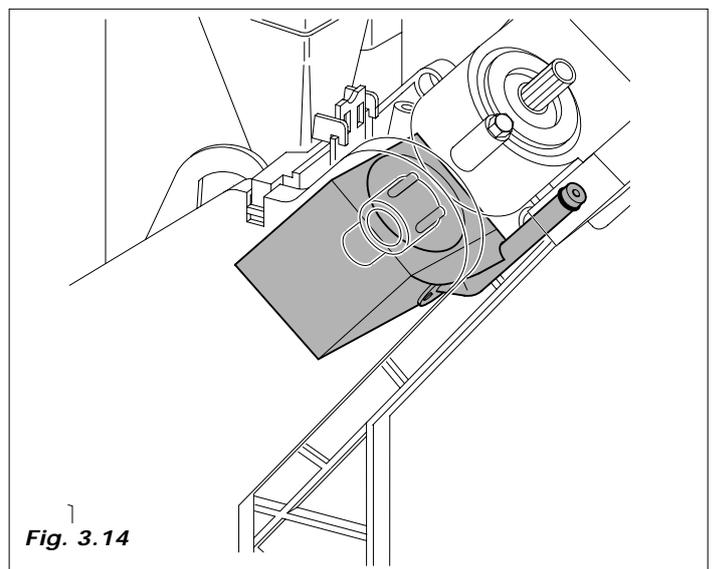


Fig. 3.14



## 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 número 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).

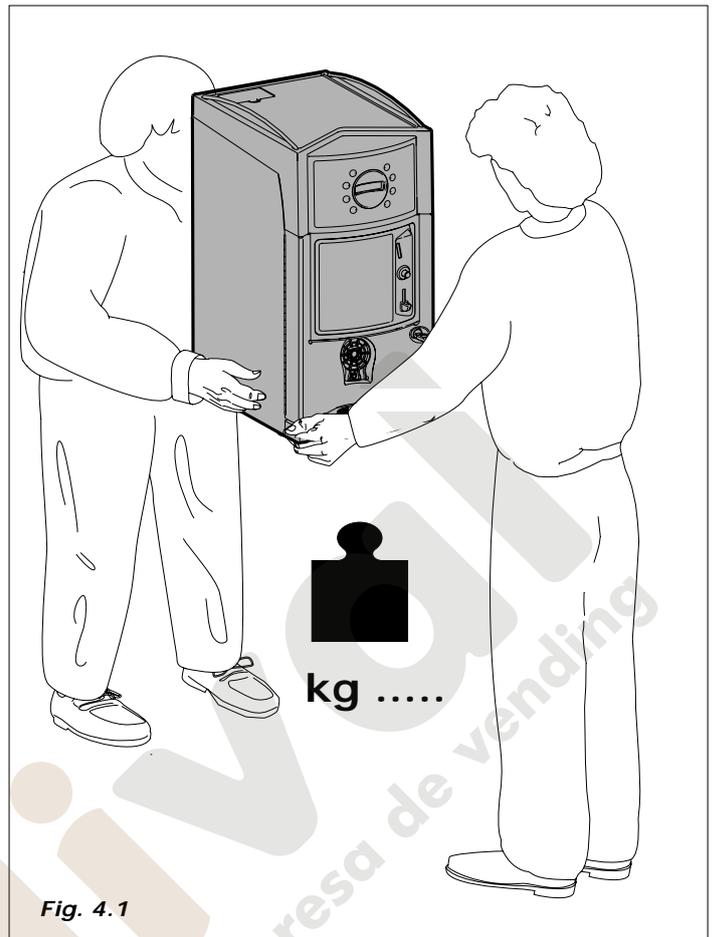


Fig. 4.1

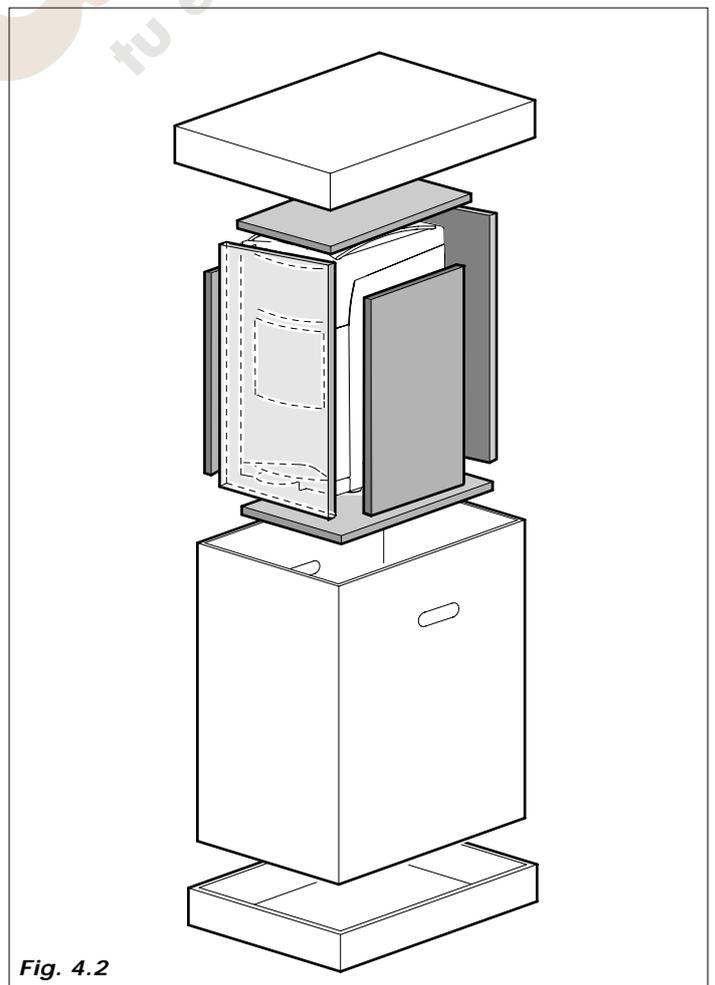


Fig. 4.2

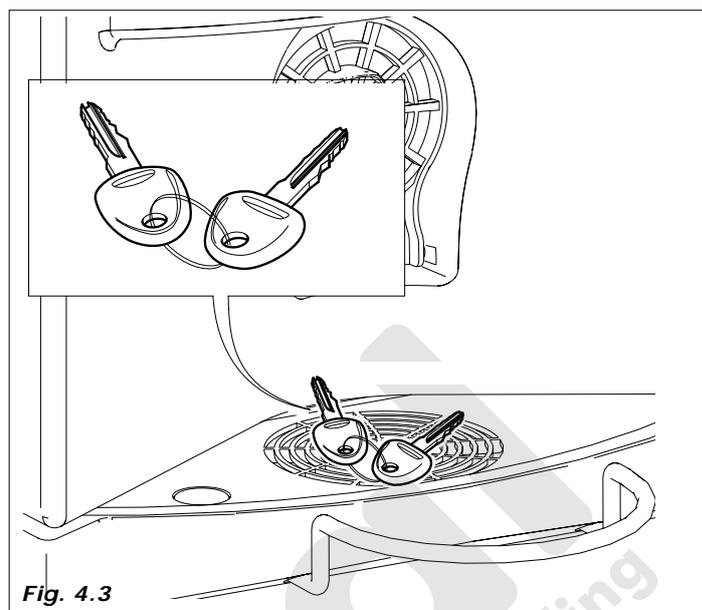
– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig. 4.3)

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 fuentes 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 ALIMENTACION** 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.

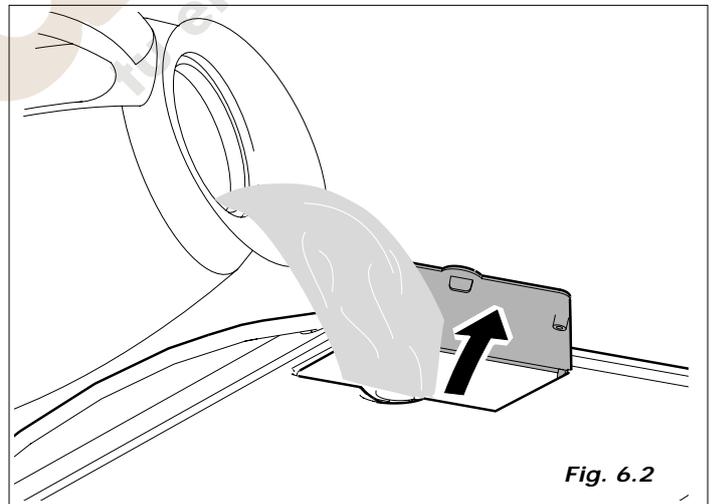


Fig. 6.2

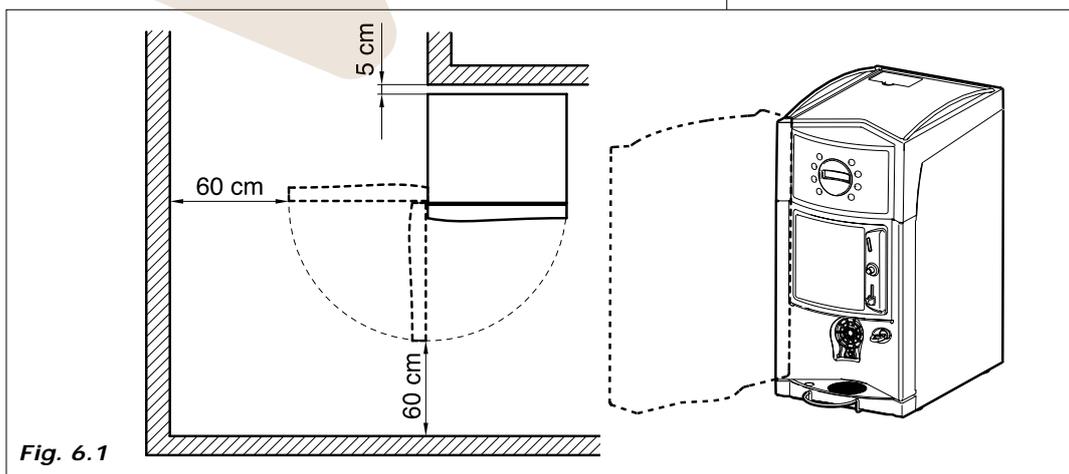


Fig. 6.1



### 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 3/8 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.

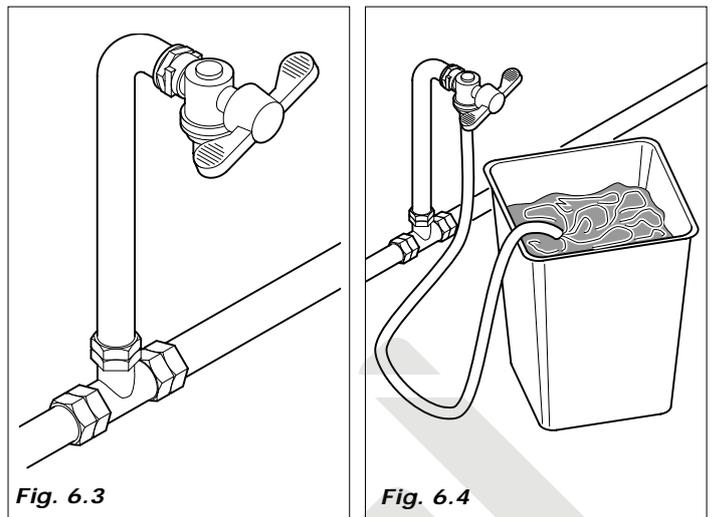


Fig. 6.3

Fig. 6.4

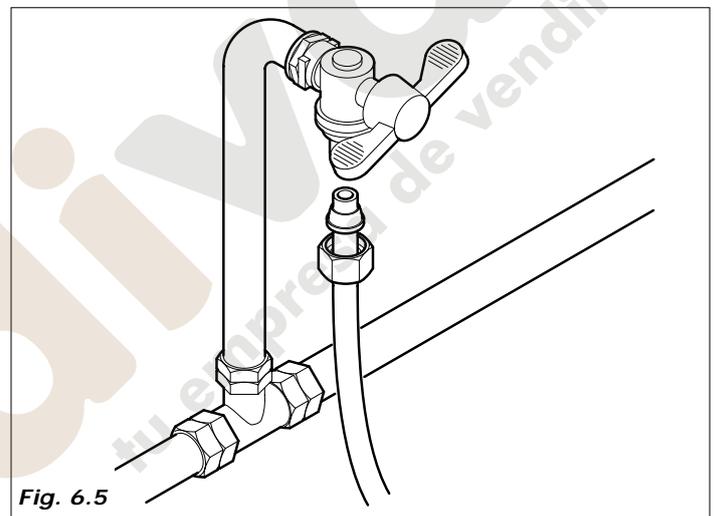


Fig. 6.5

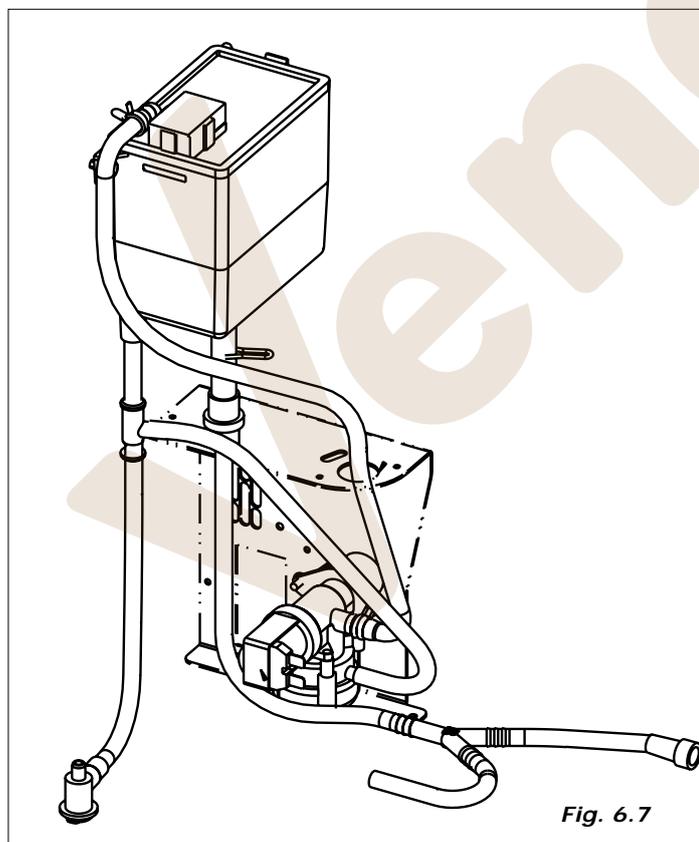


Fig. 6.7

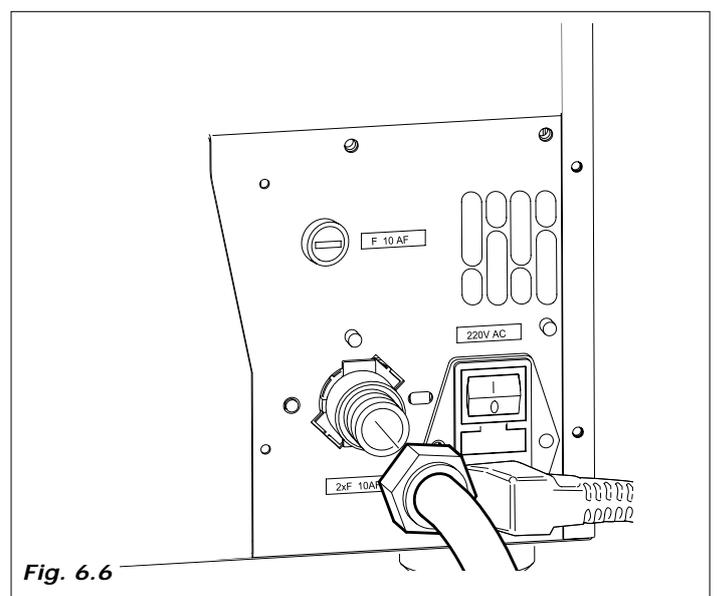


Fig. 6.6

## 6.4 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está predispuesto para funcionar con tensión monofásica de 230 Voltios 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 mm<sup>2</sup>, 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 múltiples.

**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 distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

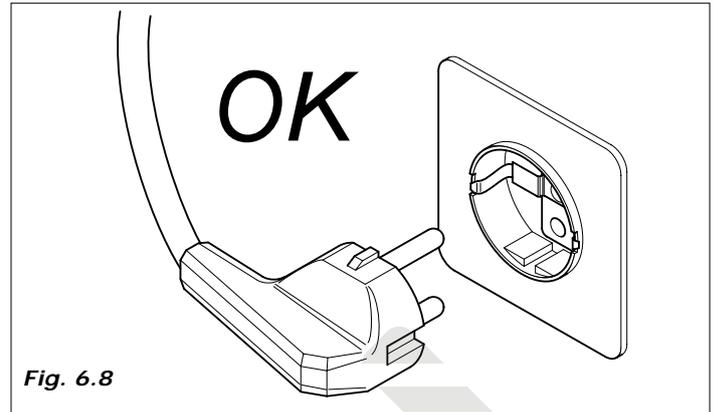


Fig. 6.8

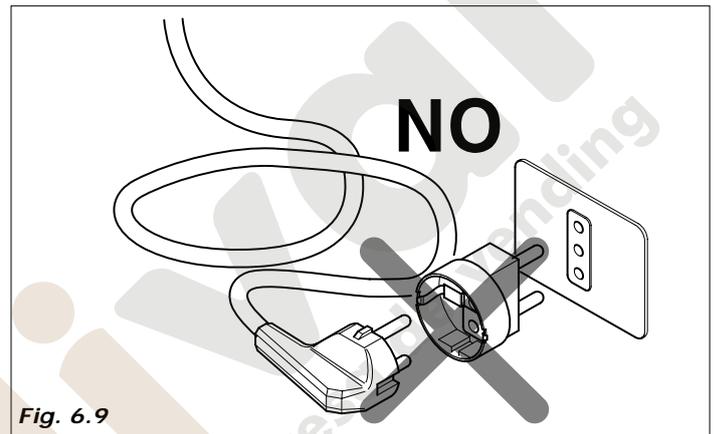


Fig. 6.9

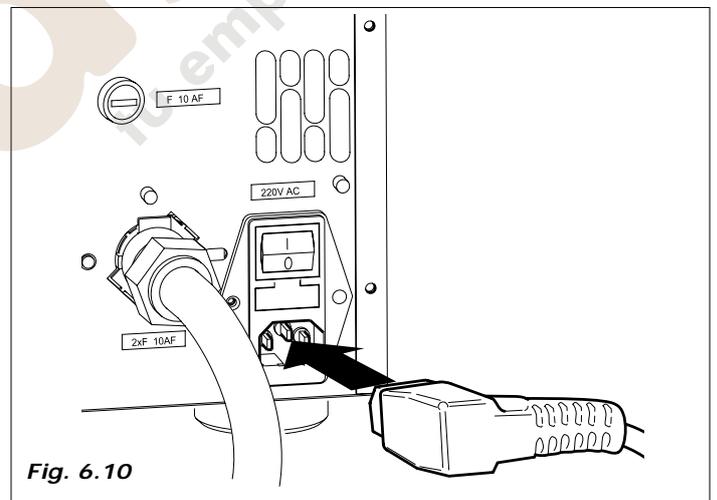


Fig. 6.10

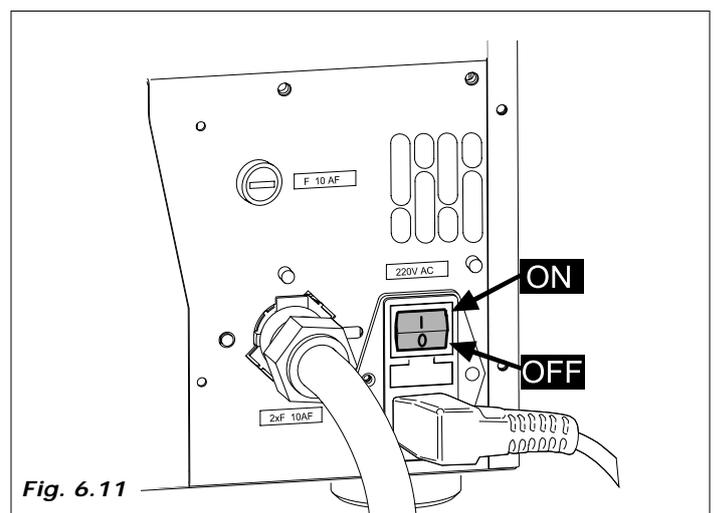


Fig. 6.11



## 6.6 Instalación

### 6.6.1 Llenado circuito hidráulico

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

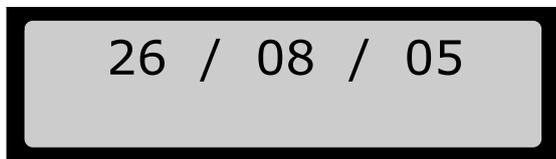
La secuencia de las operaciones será:

- encendido del distribuidor
- Modalidad primera instalación

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

El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

- Al llegar al nivel máximo, cesará la entrada de agua.
- Al final será requerida la introducción de la fecha.



- 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 Espresso:

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 final será requerida la introducción de la 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.



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

En caso de que las máquinas sean modelos con doble caldera de serie, incluirán en el equipamiento estándar una bolsita con un fusible a insertar en el correspondiente portafusibles situado en la parte trasera del dispensador (Fig. 6.14) únicamente después de haber realizado la primera instalación de la máquina (y por lo tanto cargado todo el circuito hidráulico).

El fusible sirve para se accionen las resistencias de las calderas que de lo contrario permanecerían inactivas y la máquina no calentaría el agua.



**Cuidado de no poner el fusible antes de llenar las calderas, ya que se correría el riesgo de quemar las resistencias de las calderas.**

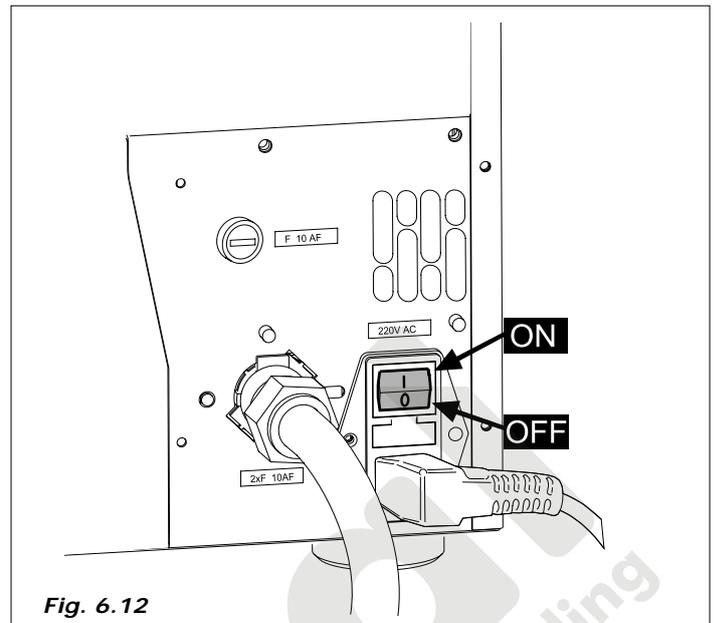


Fig. 6.12

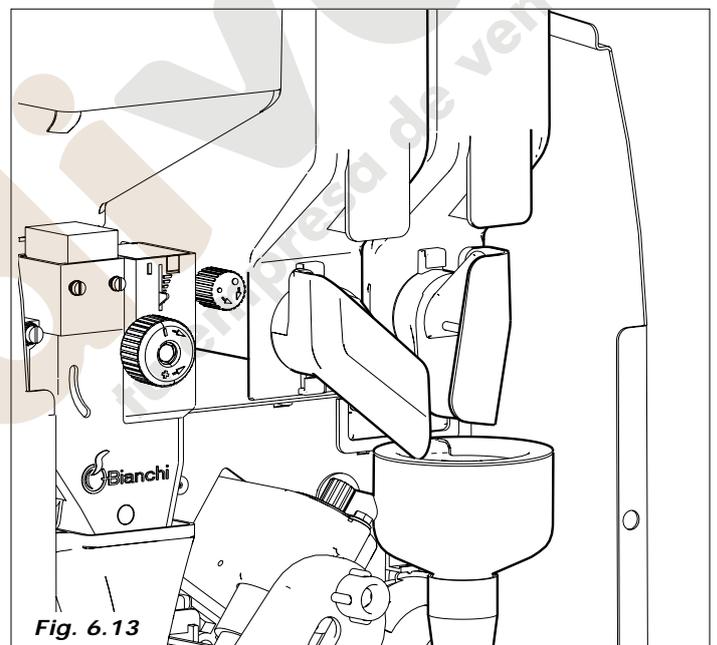


Fig. 6.13

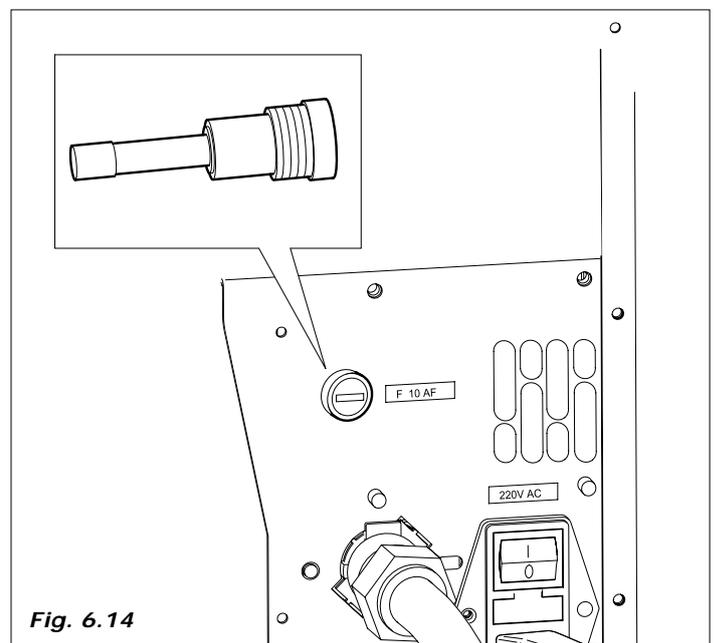


Fig. 6.14

### 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. 6.15).

- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.6.16).
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.6.17). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada

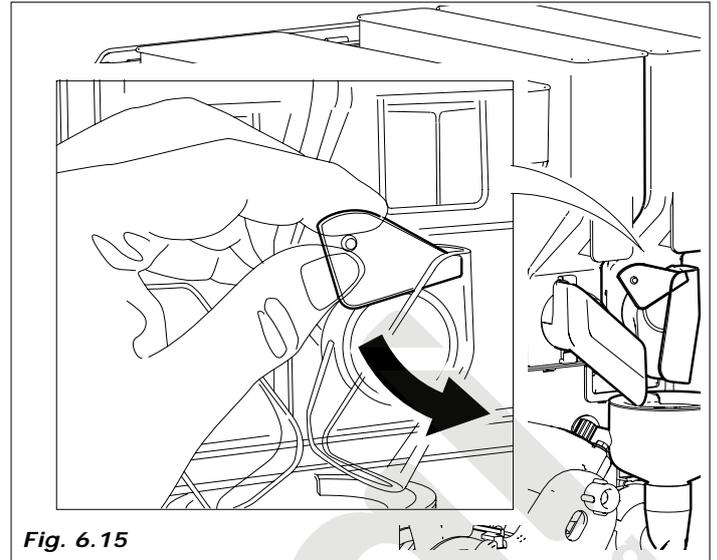


Fig. 6.15

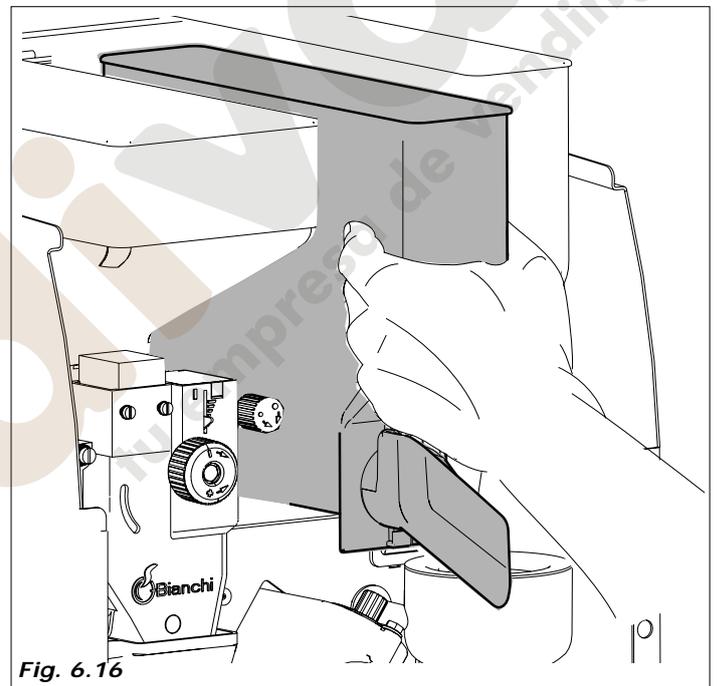


Fig. 6.16

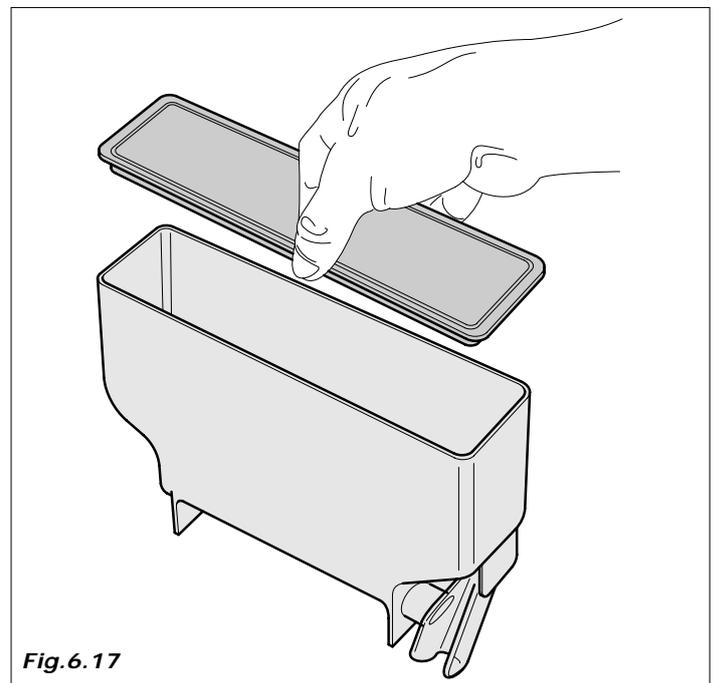


Fig.6.17

- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig. 6.18)
- con un trapo humedecido, ( en la solución ), limpiar la base de las batidoras (Fig. 6.19)
- 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. 6.20).

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

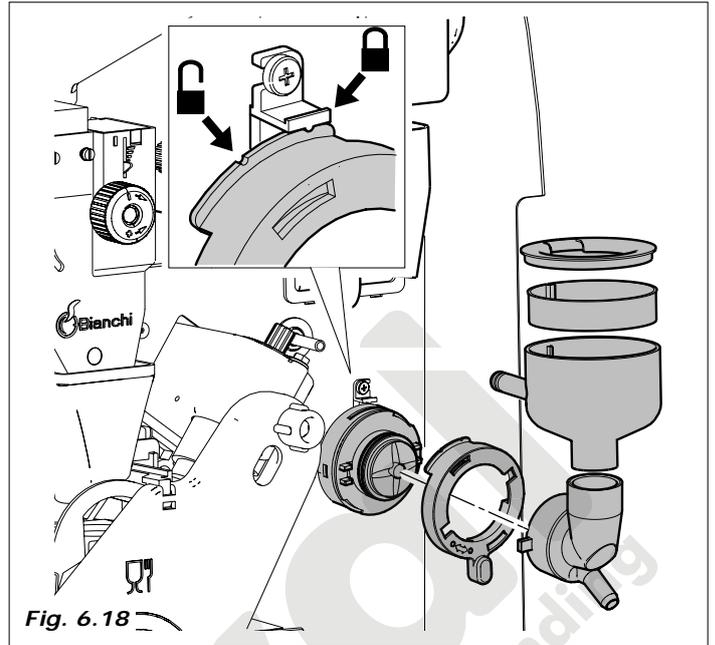


Fig. 6.18

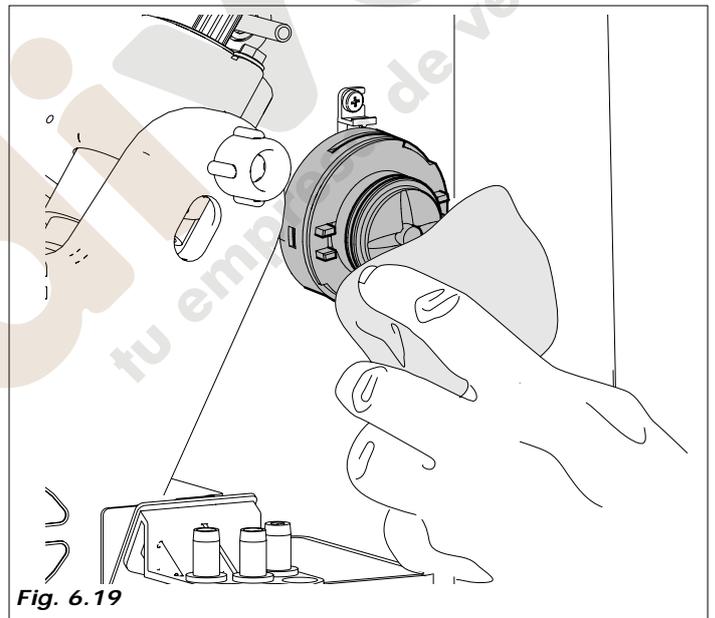


Fig. 6.19

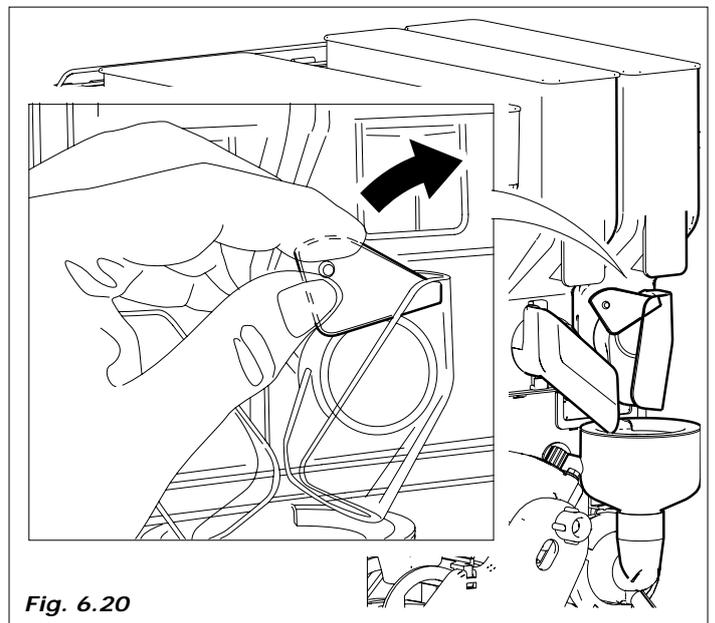


Fig. 6.20



## 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. 6.21), 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. 6.22).

- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 6.23 - Fig. 6.24)
- 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.

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 giuste tarature.

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

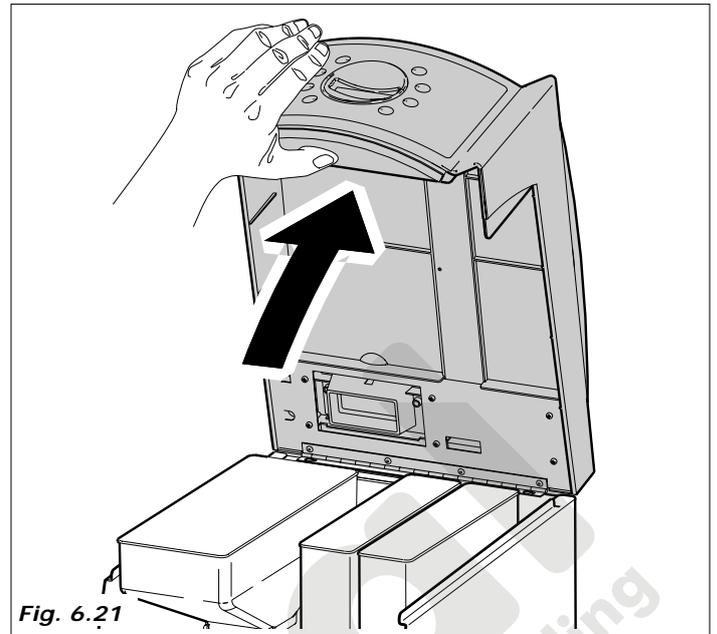


Fig. 6.21

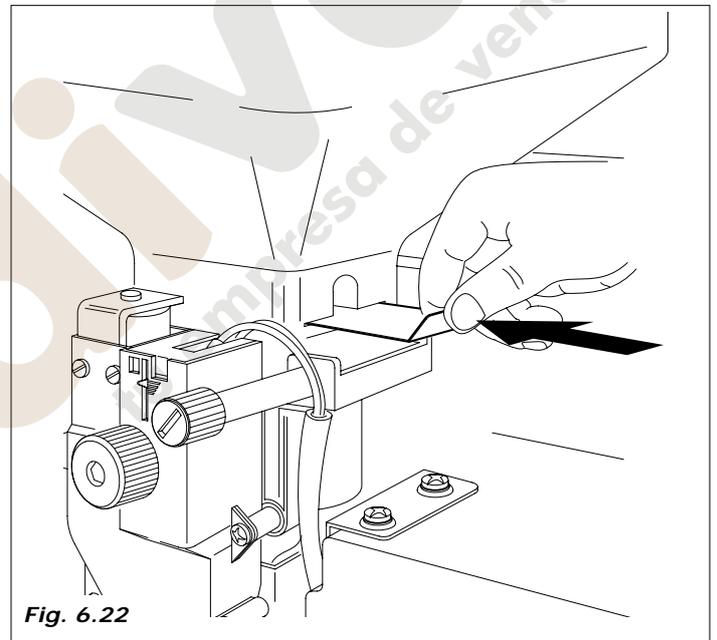


Fig. 6.22

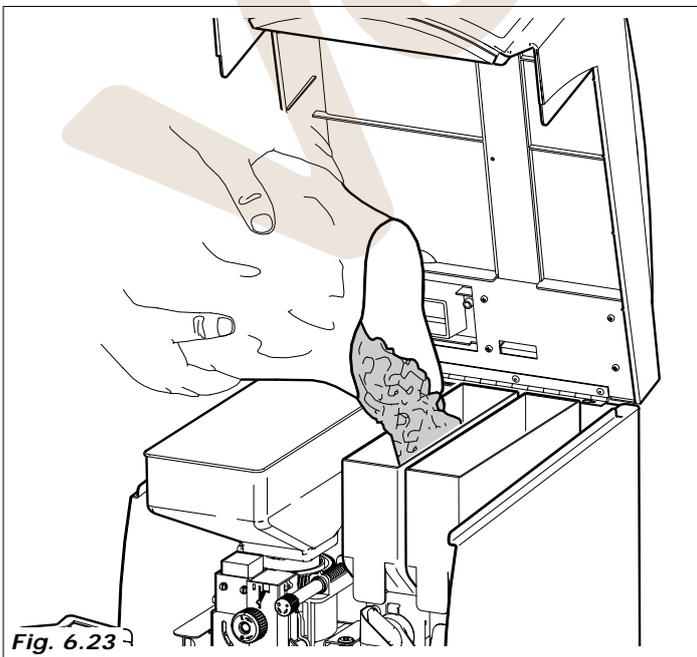


Fig. 6.23

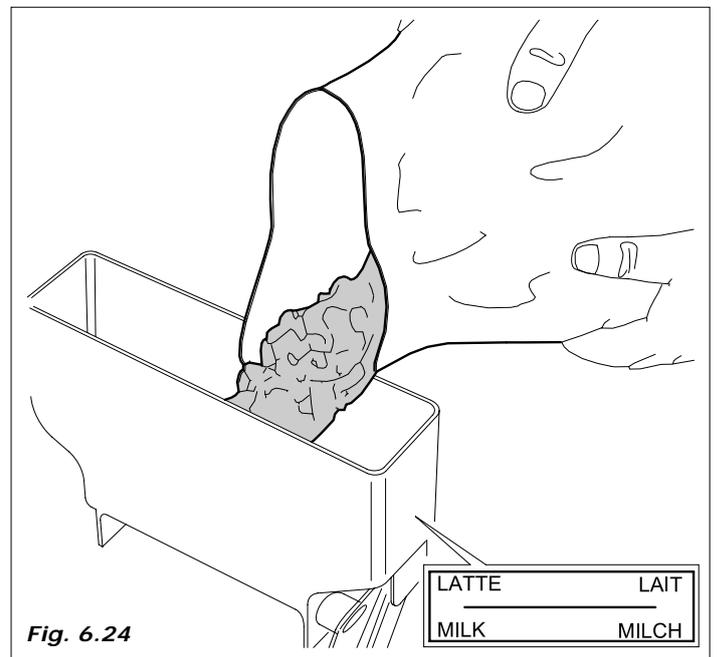
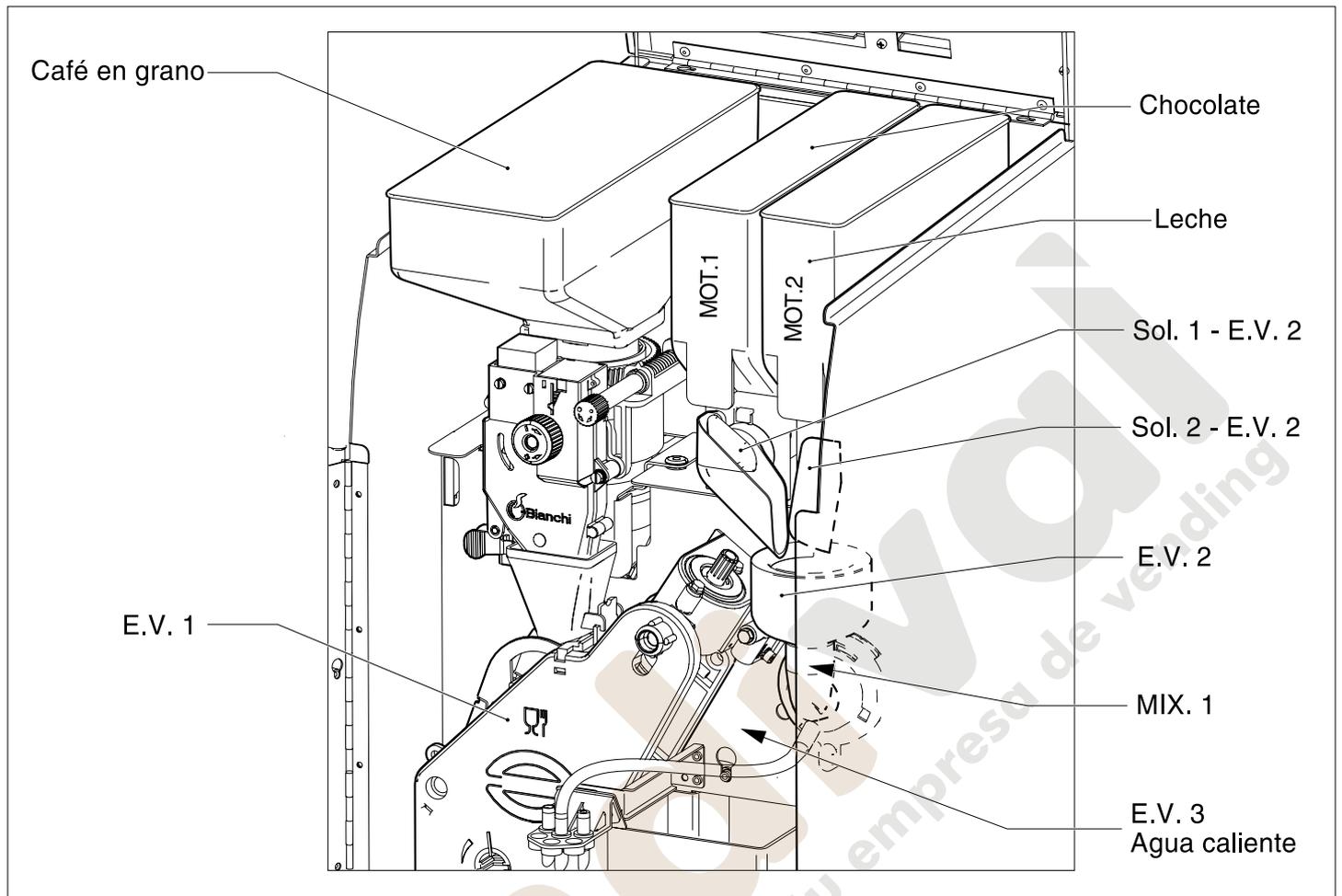


Fig. 6.24

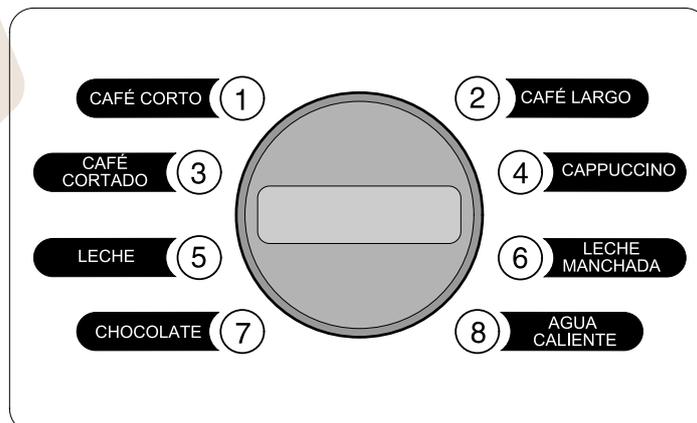
LATTE	LAIT
MILK	MILCH

## LAYOUT BVM303 Gaia expreso

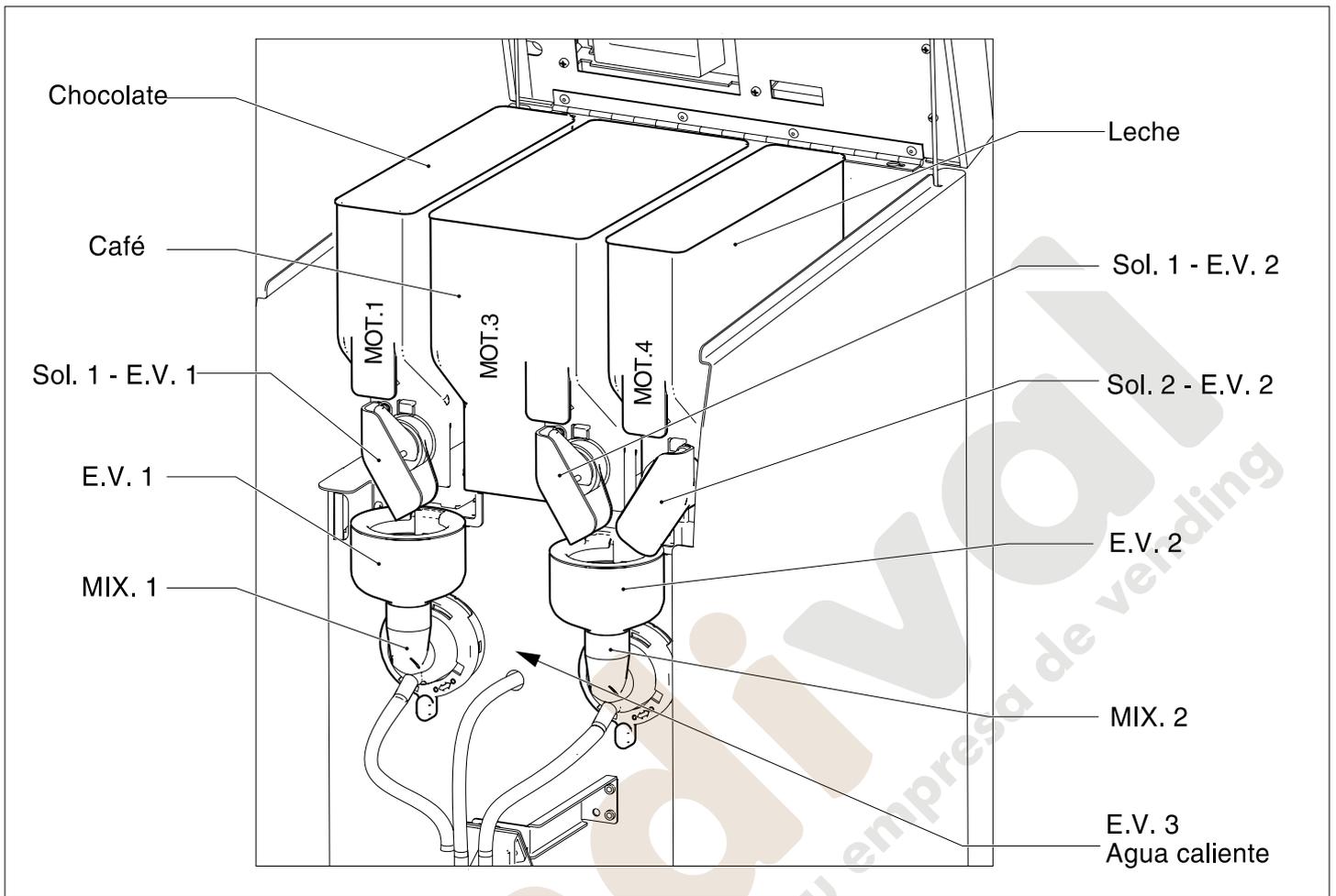


	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 café	0	0
EV2	Chocolate	Leche
EV3 Agua caliente	0	0

## LAYOUT Teclado Selección Standard



## LAYOUT BVM303 Gaia soluble



	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
<b>EV1</b>	Café Solubile	0
<b>EV2</b>	Chocolate	Leche
<b>EV3 Agua caliente</b>	0	0

## 7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

### CONFIGURACIÓN

Será posible configurar la máquina como espresso BVM303E, molido BVM303M o instant BVM303S.

El tipo de máquina será programable sólo desde una aplicación Windows. Serán implementadas las siguientes gestiones para todas las BVM303:

- . Interfaz módem GSM
- . Interfaz Irda
- . Gestión VSPS con funciones de programación firmware, datos de calibrado, datos audit y mensajes.
- . Llave calibrados, llave datos de venta.
- . Tarjeta con microchip descontadores.
- . Sistemas de pago Paralelo, Executive, Executive ECS, Executive PH, MDB.
- . Chip horario.
- . Entrada sensor vaso.
- . Gestión jarra.
- . Gestión entrada Free.
- . Máximo 4 electroválvulas, incluida Ev. entrada de agua.

#### Sólo para BVM303E:

- . Flowmeter.
- . Grupo.
- . Molinillo
- . Gestión de una caldera tipo expreso.
- . Máximo 3 motorreductores.
- . Máximo 1 mixer.
- . Electroválvula café fija en OUT3 pin 3
- . Desenganche café en OUT2 pin 9

#### Sólo para BVM303M:

- . Flowmeter.
- . Grupo.
- . Molinillo
- . Gestión de una caldera tipo expreso.
- . Máximo 4 motorreductores.
- . Máximo 2 mixer.
- . Electroválvula café fija en OUT3 pin 3
- . Polvo 4 sobre OUT5 pin 1
- . El polvo correspondiente al café molido tiene que programarse como polvo asociado a la electroválvula de café.

#### Sólo para BVM303S:

- . Entrada sondas de nivel
- . Gestión de una caldera tipo polisulfona.
- . Máximo 4 motorreductores.
- . Máximo 2 mixers.
- . Polvo 4 en OUT5 pin 1
- . Bomba rotativa 24V en OUT2 pin2
- . Bomba entrada agua 220Vac en OUT4

### ESTADO NORMAL

#### BOTONERA

Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

Tasto 1: CAFÉ CORTO (Espresso)

Tasto 2: CCAFÉ LARGO

Tasto 3: CAFÉ CORTADO

Tasto 4: CAPUCHINO

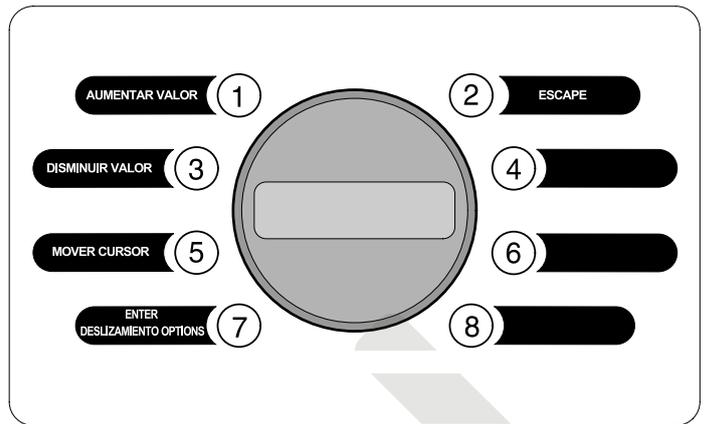
Tasto 5: LECHE MANCHADA

Tasto 6: ESPRESSOCHOC

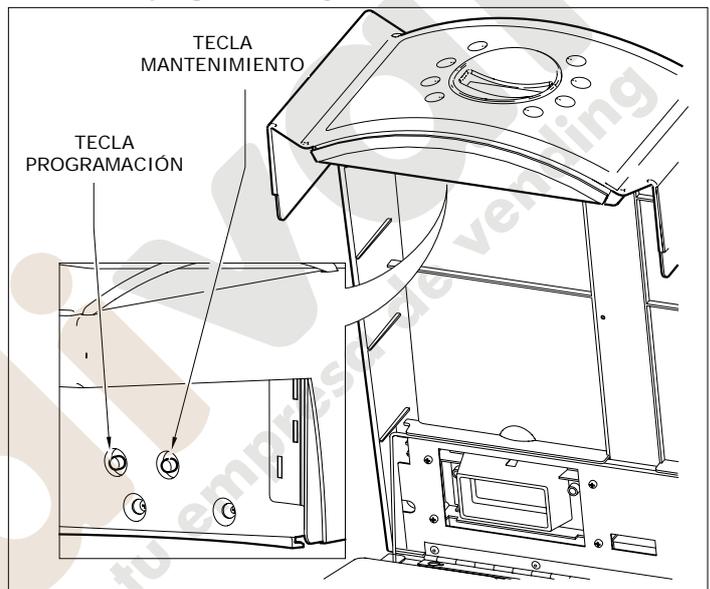
Tasto 7: CHOCOLATE

Tasto 8: AGUA CALIENTE

### Teclas programación



### Acceso a la programación y mantenimiento



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

Programando en una de las teclas la preselección DP1 o DP2, pulsando la tecla DP1 o DP2 de preselección y sucesivamente una segunda tecla, se activarán las selecciones de 9 a 24 según la siguiente tabla:

Número tecla	BVM303
DP1 + Tecla 1	Selección 9
DP1 + Tecla 2	Selección 10
DP1 + Tecla 3	Selección 11
DP1 + Tecla 4	Selección 12
DP1 + Tecla 5	Selección 13
DP1 + Tecla 6	Selección 14
DP1 + Tecla 7	Selección 15
DP1 + Tecla 8	Selección 16
DP1 + Tecla 9	
DP1 + Tecla 10	
DP1 + Tecla 11	
DP1 + Tecla 12	
DP2 + Tecla 1	Selección 17
DP2 + Tecla 2	Selección 18
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.

Ejemplo: Tecla 1=DP1, no estarán disponibles las selecciones 1,9,17.

## 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. Se puede forzar la salida del estado de calentamiento pulsando dos veces el botón de mantenimiento. En tal caso, no se visualizará en la línea 1 el mensaje "Esperar".

## 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: -

## 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.

## 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. Item Number (" Item Number ")
8. Sistemas de pago ("Sistemas de pago ")
9. Precios (" Precios ")
10. Precio-selecciones ("Precio-Selecciones")
11. Descuentos (" Descuentos ")
12. Promociones (" Promociones")
13. Ventas (" Ventas ")
14. Acción preventiva ("Acción prevent. ")
15. Descontadores polvos (" Descontadores ")
16. Horario (" Horario ")  
Visible reloj presente.
17. Conexión remota (" Conex. Remota ")  
Visible solo si módem presente.
18. Datos estándar ("Datos estándar ")

## MENÚ 1 (CONFIGURACIÓN)

Sens. vasos Habilita el sensor vasos.  
No Los valores admisibles son: No o Sí.  
Azúcar exp.. Habilita el azúcar expreso.  
No Los valores admisibles son: No o Sí.  
Tanque autón. Configura el tipo de gestión carga 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 Configura el número cliente del D.A. 00000 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 n° 169 del archivo mensajes.

Currency Code Configura el currency code. 000 Los valores admisibles son: 0÷999.

Código 1 Configura la contraseña para acceder al menú completo. 00000 Los valores admisibles son: 0÷99999.

Código 2 Configura la contraseña para acceder al menú reducido. 00001 Los valores admisibles son: 0÷99999.

Código 3 Configura la contraseña para acceder al menú ventas. 00002 Los valores admisibles son: 0÷99999.

Nivel EVA-DTS Configura el nivel de datos EVA-DTS que descargar con palmar, Modules y desde PC. 3 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 13.0 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 30 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 cuadritos: 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 cuadritos: la nueva dosis soluble será equivalente a solamente ¾ de la dosis soluble para un total de 3s.
3. En general los primeros 4 cuadritos corresponden cada uno a ¼ de la dosis soluble, mientras los siguientes 4 corresponden cada uno a ¼ de la dosis soluble extra.

Nº cuadritos 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 P××	Selecciona la bebida a programar. Con P×× que va de P 1 a P24.
---------------------	---

#### MENÚ 6.1 (PROGRAMACIÓN BEBIDA)

¿Bebida ? P×× No	Habilitación del suministro de bebida. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
Jarrita P×× 00	Establece el número de jarritas asociadas a la bebida. Con P×× que va de P1 a P24. Los valores admitidos son: 0-99. Si valor igual a 0, gestión de la jarrita deshabilitada.
¿Vaso? P×× No	Habilitación suministro del vaso. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
¿Cucharita? P×× No	Habilitación suministro de la cucharita. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
Gratis P×× No	Habilita el suministro gratis. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
Tiempo azúc. P×× 00.0 s	Establece el tiempo para el azúcar expreso. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev. Nº P×× 0	Establece el número de electroválvula. Con P×× que va de P 1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2,3. Los valores admitidos son: 0-número máximo de electroválvulas.

# Ev. P x x Dosis 000 cc	Establece la dosis electroválvula. Con P x x que va de P 1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2,3. Los valores admitidos son: 0-999 cc para máquinas expreso. 0-99,9 s para máquinas solubles.
# Ev. P x x Retardo 00.0 s	Establece el retardo de la electroválvula. Con P x x que va de P 1 a P24. (*) # indica el orden de la electroválvula: 1, 2,3. Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev. Mixer P x x Tiempo 00.0 s	Establece el tiempo de mixer asociado a la electroválvula. Con P x x que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2,3. (*) Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev. Mixer P x x Retardo 00.0 s	Establece el retardo de mixer asociado a la electroválvula. Con P x x que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*) Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. x P x x Tiempo 00.0 s	Establece el tiempo soluble x (1-3) asociado a la electroválvula. Con P x x que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2,3. (*) Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. x P x x Retardo 00.0 s	Establece el retardo soluble x (1-3) asociado a la electroválvula. Con P x x que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2,3. (*). Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. x P x x Ton 00.0 s	Establece el tiempo de on del soluble x (1-3) asociado a la electroválvula. Con P x x que va de P1 a P24. # indica el orden de la electro- válvula: 1, 2,3. (*). Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. x P x x Toff 00.0 s	Establece el tiempo de off del soluble x (1-3) asociado a la electroválvula. Con P x x que va de P1 a P24. # indica el orden de la electro- válvula: 1, 2,3. (*). Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.

(\*) Nota: estos campos aparecerán visualizados si el número de electroválvula programado es diferente de 0 y si no se trata de la electroválvula del café.

### MENÚ 7 (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 ## indica la selección o el sector parámetro por configurar, valores admitidos (0÷254)
------------------------	---

### MENÚ 8 (SISTEMAS DE PAGO)

Sistemas de pago	Los submenús seleccionables son los si- guientes:
Parámetros gen.	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 8.1 (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 protocolo Paralelo configurado.
Timeout crédito 000 s	Configura el timeout crédito. Los valores admisibles son: 0÷180 s. Visible sólo si protocolo Paralelo o MDB con- figurado.
Multiventa No	Configura la gestión de la multiventa. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo Paralelo o MDB con- figurado.
Timeout precio 10.0 s	Configura el timeout precio. Los valores admisibles son: 0.2÷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 visi- ble si protocolo Paralelo está configurado.
Vuelta máximo 00.00	Configura la vuelta máxima. Los valores admisibles son: 0÷9999 y la visualización depende del punto decimal. Visible sólo si protocolo MDB 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 protocolo MDB 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 protocolo MDB configurado.
Máquina de cambio No	Habilita la función de máquina de cambio de monedas. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo MDB configurado.
Ignora ExChg No	Habilita la función de ignorar el exact change. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo MDB configurado.
Habil. Token No	Habilita la gestión de los Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo MDB 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 protocolo MDB configurado.
ExChg & Token No	Habilita la función de exact change y Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo MDB configurado.
Recarga llave No	Habilita la posibilidad de recargar la llave. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo MDB configurado.
Bill. para recarg. No	Habilita la posibilidad de recargar la llave con billetes. Los valores admisibles son: NO o SÍ. Visible sólo si protocolo MDB configurado.
Niv. Mín. tubo x 10	Configura el nivel mínimo de monedas para el tubo x. Con x = 1÷5. Los valores admisibles son: 1÷20. Visible sólo si protocolo MDB configurado.
Token x 000.00	Configura el valor asociado al Token x. Con x = 1÷3. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal. Visible sólo si protocolo MDB configurado.

### MENÚ 8.2 (MONEDA LÍNEA)

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

### MENÚ 8.3 (BILLETE LÍNEA)

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

### MENÚ 8.4 (HABILITA MONEDA)

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

### MENÚ 8.5 (HABILITA BILLETE)

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

### MENÚ 9 (PRECIOS)

Precio  $\times \times$  Configuración de los precios. Los caracteres  
001.00  $\times \times \times$  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 10 (PRECIO-SELECCIONES)

TTodo a precio 1 Configura que todas las seleccionas estén  
No asociadas al precio1. Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Precio pres.  $\times \times \times$  Configuración del precio asociado a la  
nn -vvvvvvv preselección xxx. Significado de los campos:  
 $\times \times \times$  indica el n° de la preselección  
vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn  
nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

Precio P## Asocia a la correspondiente selección el precio.  
nn -vvvvvvv Significado de los campos:  
## indica la selección  
vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn  
nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

Precio jarraP## Asocia a la correspondiente jarra el precio.  
nn -vvvvvvv 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## Asocia al correspondiente sector Vega el precio.  
nn -vvvvvvv Significado de los campos:  
## indica el sector  
vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn  
nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

### MENÚ 11 (DESCUENTOS)

Descuento  $\times \times \times$  Configuración de los descuentos.  
000.00 Los caracteres  $\times \times \times$  indican el número del descuento que se está programando y puede ir de 1 a 50.  
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

Descuento llave  $\times \times \times$  Configuración de los descuentos llave. Los  
000.00 caracteres  $\times \times \times$  indican el número del descuento que se está programando y puede ir de 1 a 50. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

Descuento no vaso Configuración del descuento si erogación  
000.00 sin vaso. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

Descuento pres.  $\times \times \times$  Setear el descuento asociado a la  
nn -vvvvvvv preselección  $\times \times \times$ . Significado de los campos:  
 $\times \times \times$  indica el n° de la preselección  
vvvvvv indica el descuento asociado al parámetro nn  
nn parámetro a configurar, valores admitidos (1 - 50)

### MENÚ 12 (PROMOCIONES)

Promoc. cashless Habilitación a la promoción con sistema  
No MDB cashless. Valores admitidos: Sí, No  
Calendario Setear el tipo de promoción. Las opciones posibles son:

: ninguna  
Diario: : diario  
Semanal: semanal  
Mensual : mensual

Semanal  $\times$  Setear la happy hour semanal  $\times$   
Su Con  $\times = 1 - 4$ .  
Visible sólo si calendario= semanal  
Las opciones posibles son:

Su : Domingo  
Mo : Lunes  
Tu : Martes  
We : Miércoles  
Th : Jueves  
Fr : Viernes  
Sa : Sábado

Mensual  $\times$  Setear la happy hour mensual  $\times$   
01 Con  $\times = 1 - 4$ .  
Visible sólo si calendario= mensual. Los valores admitidos son: 1 - 31

Inicio  $\times$  Setear la hora de inicio del intervalo  $\times$ .  
00:00 Con  $\times = 1 - 4$ . Visible sólo con calendario diferente de ninguno. El formato es: horas: minutos. Las horas van de 0 a 23 y los minutos de 0 a 59.

Fin  $\times$  Setear la hora de fin del intervalo  $\times$ .  
00:00 Con  $\times = 1 - 4$ . Visible sólo con calendario diferente de ninguno. El formato es: horas: minutos. Las horas van de 0 a 23 y los minutos de 0 a 59.

### MENÚ 13 (VENTAS)

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

### MENÚ 13.1 (IMPORTE TOTAL CALIENTE)

Inc.tot.Caliente na 0.00 Visualiza el contador del importe total caliente no reseteable. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

Inc.tot.Caliente 0.00 Visualiza el contador del importe total caliente reseteable. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

### MENÚ 13.2 (IMPORTE TOTAL)

Importe tot. n.a. 0.00 Visualiza el contador del importe total no reseteable. Valor máximo es 4294967295. La visualización depende del punto decimal.

Importe total 0.00 Visualiza el contador del importe total reseteable. Valor máximo es 4294967295. La visualización depende del punto decimal.

### MENÚ 13.3 (DESCUENTO)

Descuento 0.00 Visualiza el contador del descuento. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

### MENÚ 13.4 (OVERPAY)

Overpay 0.00 Visualiza el contador del overpay. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

### MENÚ 13.5 (VENTAS TOTALES)

Vent. tot. n.a. 0 Visualiza el contador de las ventas totales no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Ventas totales 0 Visualiza el contador de las ventas totales reseteable. Valor máximo es 16777251.

### MENÚ 13.6 (VENTAS PAGADAS)

Vent. pagadas n.a. 0 Visualiza el contador de las ventas pagadas no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Ventas pagadas 0 Visualiza el contador de las ventas pagadas reseteable. Valor máximo es 16777251.

Ventas P## 0 Visualiza el contador de ventas de las selecciones. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica la selección

Ventas A## 0 Visualiza el contador de ventas de las selecciones Vega. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica el sector

### MENÚ 13.7 (GRATIS)

Tot. Gratis n.a. 0 Visualiza el contador de las ventas totales gratis no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Total Gratis 0 Visualiza el contador de las ventas totales gratis reseteable. Valor máximo es 16777251.

Gratis P## 0 Visualiza el contador de ventas gratis de las selecciones. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica la selección

Gratis A## 0 Visualiza el contador de ventas gratis de las selecciones Vega. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica el sector

### MENÚ 13.8 (JARRA)

Tot. Jarra n.a. 0 Visualiza el contador de las ventas totales jarra no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Total jarra 0 Visualiza el contador de las ventas totales jarra reseteable. Valor máximo es

16777251.

Jarra P## 0 Visualiza el contador de ventas de jarra de las selecciones. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica la selección

### MENÚ 13.9 (PRUEBA)

Tot. Prueba n.a. 0 Visualiza el contador de las ventas totales prueba no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Total Prueba 0 Visualiza el contador de las ventas totales prueba reseteable. Valor máximo es 16777251.

Prueba P## 0 Visualiza el contador de ventas de prueba de las selecciones. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica la selección

Prueba A##. 0 Visualiza el contador de ventas de prueba de las selecciones Vega. Valor máximo es 65535. Significado de los campos: ## indica el sector

### MENÚ 13.10 (PRESELECCIONES)

Preselección x x 0 Valor máximo es 65535.

### MENÚ 13.11 (MONEDAS)

Moneda x x 0 Visualiza el contador de la moneda x x. Con x x = 1 ÷ 16. Valor máximo es 65535.

### MENÚ 13.12 (BILLETES)

Billete x x 0 Visualiza el contador del billete x x. Con x x = 1 ÷ 16. Valor máximo es 65535.

### MENÚ 13.13 (CÓDIGO VENTAS)

Código ventas 00002 Configura la nueva contraseña para acceder al menú ventas. Los valores admisibles son: 0 ÷ 99999

Código 0000 Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos de venta reseteables.

¿Sust. Código? No Pide confirmación para la eventual sustitución de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos de venta reseteables. Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Código 0001 Configura la nueva contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos de venta reseteables. Los valores admisibles son: 0 ÷ 9999. Tal valor tiene la eventual precedencia sobre la contraseña fija de 9999 para la eliminación de los datos no reseteables.

Poner en cero? No Se confirma si se quiere resetear los datos de venta. Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Clearing... estado de espera eliminación datos de venta. Sólo con la eliminación completada aparecerá OK!!! en la línea 2 y será posible proseguir.

### MENÚ 13.14 (AUDIT MONEDERO)

Aut. Tub. 0.00 Valor de las monedas introducidas en los tubos automáticamente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

Man. Tub. 0.00 Valor de las monedas introducidas en los tubos manualmente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

Aut. em. 0.00	Valor de las monedas vaciadas de los tubos automáticamente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Man. em. 0.00	Valor de las monedas vaciadas de los tubos manualmente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Acc. CP. 0.00	Valor de las monedas cargadas en la llave. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Add. CP. 0.00	Valor de las monedas descargadas de la llave. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Código 0000	Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos audit monedero.
Sust. Código? No	Pide confirmación para la eventual sustitución de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos audit monedero. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Código 0001	Configura la nueva contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos audit monedero. Los valores admisibles son: 0÷9999
¿Poner en cero? No	Se confirma si se quiere resetear los datos audit monedero. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Clearing...	Estado de espera eliminación datos de audit. Sólo con la eliminación completada aparecerá OK!!! en la línea 2 y será posible proseguir.

#### **MENÚ 14 (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 15 (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 15.1 (PARÁMETROS GENERALE)**

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.
Habil. reserva No	Habilita la gestión de reservas. Valores admitidos: No y Sí

#### **MENÚ 15.2 (VALORES DESCONTADORES)**

Descont. Polv. x 00000	Valor descontador polvo x, con x=1 – máx n° polvos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. Granos 00000	Valor descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. 00000	Vasos Valor descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. sect.A x x 00000	valor descontador sector Vega x x, con x x=1-máx n° sectores. Valores admisibles: 0-65535

#### **MENÚ 15.3 (RESERVA)**

Reserva Polv. x 00000	Valor reserva descontador polvo x, con x=1-máx n° 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: 0-1000

#### **MENÚ 15.4 (RECARGA)**

Recarga Polv. x 00000	Valor recarga descontador polvo x, con x=1-máx n° polvos. Valores admisibles: 0-99999.9
Recarga Granos 00000	Valor recarga descontador granos. Valores admisibles: 0-99999.9
Recarga Vasos 00000	Valor recarga descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535

#### **MENÚ 16 (HORARIO)**

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 16.1 (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 16.2 (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 16.3 (ENCIENDE-APAGA)

D.A. Off Habilita el apagado de las calderas en la máquina Off. Valores admisibles: No y Sí.  
No

Inicio × 00:00 Configura la hora de inicio de la faja ×.  
Con × =1÷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 final de la faja ×.  
Con × =1÷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 final, la faja no es habilitada.

### MENÚ 16.4 (LAVADOS)

Lavado × 00:00 Configura la hora del lavado ×.  
Con × =1÷4. El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

### MENÚ 17 (CONEXIÓN REMOTA)

INTENS. SEÑAL Visualización de los datos de la señal GSM y servicio GPRS.  
nn × G  
Significado de los campos:  
nn intensidad señal GSM  
× 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 18 (DATOS ESTÁNDAR)

Código 0000 Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al menú de recarga datos pre-determinados.  
La contraseña es constante y vale 6666.

Recarga No Confirmar si se desea volver a cargar los datos por defecto. Los valores admitidos son: No o Sí

Recarga Espere... Estado de espera del restablecimiento de los datos por defecto.  
Una vez terminada la carga, aparecerá "OK" en la línea 2 y se podrá continuar.  
N.B.: Volver a encender la máquina para activar los datos recargados.

## 8.0 FUNCIONAMIENTO

### GESTIÓN RESET AL MOMENTO DEL ENCENDIDO

Al momento del encendido se efectúa un reset que consiste en activar (si están presentes) el grupo y el trasladador para situarlos en posición de reposo.

#### VISUALIZACIONES

Durante el reset al momento del encendido aparecen visualizados los siguientes mensajes:

Diagnóstico  
Reset

### GESTIÓN CON MÁQUINA LISTA

#### VISUALIZACIONES

Durante el funcionamiento normal en stand-by aparecen visualizados los siguientes mensajes:

- en la línea 1 se alternará los 4 mensajes MS0014, MS0015, MS0016, MS0017. Si estamos en Exact change el mensaje MS0017 será reemplazado por el MS0018. Si se configura todo con precio 1 y precio 1 nulo (ventas gratuitas), solamente se visualizarán los 2 mensajes MS0014, MS0015.
- en la línea 2 aparecerá el mensaje MS0030.

Por ejemplo, aparecerá en pantalla:

Elegir producto  
Lista

### GESTIÓN DEL LAVADO

#### ACTIVACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de lavado puede activar de las maneras siguientes:

- Si está habilitado el ciclo de lavado (Menú Opciones), el procedimiento se activará 30 minutos después del encendido y en lo sucesivo al cabo de 720 minutos (12 horas).
- Si está habilitado el lavado con reloj (Menú Opciones), el procedimiento se activará a la hora programada (Menú Lavado) si no hay un suministro en curso y la máquina no está en mantenimiento.
- Si se pulsa la tecla correspondiente cuando la máquina está en mantenimiento.

#### PROCEDIMIENTO

Se activan en secuencia las electroválvulas y los mixers correspondientes durante un tiempo programado en el parámetro "tiempo de lavado" presente en el menú "Tiempos y umbrales". Si está presente el grupo, es llevado a la posición de suministro y sucesivamente a la posición de reposo. La dosis programada como "tiempo de lavado" será en cc si la máquina prevé caudalímetro, de lo contrario en segundos.

### GESTIÓN DE LAS RESISTENCIAS

El tipo de caldera y la correspondiente gestión de la resistencia son configurados por el software según el tipo de máquina programado. Las asociaciones respetan la siguiente tabla:

Tipo de máquina	Tipo de caldera
BVM303E	Expreso
BVM303M	Expreso
BVM303S	Polisulfona
BVM303O	Expreso

## GESTIÓN RTC

El chip del reloj, si está presente, permite disponer de la fecha y la hora en el registro de las alarmas y en el envío de los datos EVA-DTS. Permite también programar las ventas por intervalos horarios, lavados y encendidos del dispensador programados, envío de datos GSM. La programación del menú reloj permite la regulación del mismo y la programación de las funciones ya indicadas. Algunos datos solamente podrán programarse a través de la aplicación WinBianchi.

## GESTIÓN DE LOS SISTEMAS DE PAGO

En el menú "Sistemas de pago" pueden programarse los siguientes sistemas:

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

### SISTEMA PARALELO.

Este tipo de sistema de pago requiere la programación de los parámetros siguientes en el menú "Sistemas de pago":

- Valor moneda 1-n y correspondiente habilitación
- Punto decimal
- Multiventada
- Timeout crédito

La gestión está deshabilitada si la máquina se encuentra en el estado de mantenimiento. El crédito está memorizado para permitir apagar el dispensador sin que se pierda el crédito residual. La moneda 7 está deshabilitada si se habilita el detector del vaso. La introducción de monedas comporta el aumento del crédito del valor programado en "Valor moneda" y el correspondiente incremento de los contadores de monedas.

Al término de un suministro, el crédito residual - si no es nulo - es gestionado en función de la programación "Multiventada Sí/No". Si "Multiventada=Si", el crédito permanece disponible para suministros sucesivos sin límites de tiempo, mientras que si está en No al término del suministro se inicializa el "Timeout crédito", terminado el cual el crédito residual quedará anulado y se incrementará el contador de Overpay. Si antes de finalizar el "Timeout crédito" se detecta un aumento de crédito (por ejemplo introducción de monedas), el crédito quedará disponible incluso después de vencer el "Timeout crédito" en espera del suministro siguiente, después del cual seguirá el mismo procedimiento.

En caso de crédito insuficiente, se visualizará el precio de la selección durante un tiempo de 2 segundos.

### SISTEMA EXECUTIVE.

Este tipo de sistema de pago requiere la programación de los parámetros siguientes en el menú "Sistemas de pago":

- Vuelta enseguida

La gestión está deshabilitada si la máquina se encuentra en el estado de mantenimiento. Los precios tienen que ser programados en la tarjeta, y no son gestionados todos los contadores.

La programación de valor de las monedas y los billetes no tiene efecto.

En caso de "Vuelta enseguida=Si", el monedero devolverá la vuelta al iniciarse el suministro y ya no será posible efectuar nuevos reabonos, mientras que si está en "No", la vuelta será devuelta al final del suministro.

El monedero tendrá, naturalmente, que estar habilitada para dar la vuelta. En caso de crédito insuficiente, se visualizará el precio de la selección durante un tiempo de 2 segundos.

### SISTEMA EXECUTIVE ECS.

Este tipo de sistema de pago requiere la programación de los parámetros siguientes en el menú "Sistemas de pago":

- Vuelta enseguida
- Timeout precio

La gestión está deshabilitada si la máquina se encuentra en el estado de mantenimiento.

Los precios programados en la tarjeta son ininfluyentes, se utilizarán las asociaciones precio/selección (1-10 si >10 defecto =10). La programación de valor de monedas y billetes no tiene efecto. No son gestionados todos los contadores.

En caso de "Vuelta enseguida=Si", el monedero devolverá la vuelta al iniciarse el suministro y ya no será posible efectuar nuevos reabonos, mientras que si está en "No", la vuelta será devuelta al final del suministro.

El monedero tendrá, naturalmente, que estar habilitada para dar la vuelta.

En caso de crédito insuficiente, se visualizará el precio de la selección durante un tiempo de al menos "Timeout precio". Si se quiere utilizar la entrada FREE (venta a precio nulo), se enviará al monedero una petición de venta a precio 1, que por supuesto tendrá que ser nulo.

**Casos particulares:** en caso de suministros múltiples con "Vuelta enseguida=No", habrá que esperar el final del suministro en curso para que arranque el siguiente suministro.

### SISTEMA EXECUTIVE PRICE HOLDING.

Este tipo de sistema de pago requiere la programación de los parámetros siguientes en el menú "Sistemas de pago":

- Vuelta enseguida
- Timeout precio

La gestión está deshabilitada si la máquina se encuentra en el estado de mantenimiento. Los precios programados en la tarjeta son ininfluyentes, se utilizarán las asociaciones precio/selección (1-50 típico). La programación de valor de las monedas y los billetes no tiene efecto. No son gestionados todos los contadores.

En caso de "Vuelta enseguida=Si", el monedero devolverá la vuelta al iniciarse el suministro y ya no será posible efectuar nuevos reabonos, mientras que si está en "No", la vuelta será devuelta al final del suministro. El monedero tendrá, naturalmente, que estar habilitada para dar la vuelta. En caso de crédito insuficiente, se visualizará el precio de la selección durante un tiempo de al menos "Timeout precio". Si se quiere utilizar la entrada FREE (venta a precio nulo), se enviará al monedero una petición de venta a precio 1, que por supuesto tendrá que ser nulo.

**Casos particulares:** en caso de suministros múltiples con "Vuelta enseguida=No", habrá que esperar el final del suministro en curso para que arranque el siguiente suministro.

### SISTEMA MDB.

Este tipo de sistema de pago requiere la programación de los parámetros siguientes en el menú "Sistemas de pago":

- Multiventada
- Vuelta enseguida
- Timeout crédito
- Cambiamonedas
- Billetes para recarga
- Ignorar Exact-Change
- Vuelta máxima (máx. 255 con correspondiente punto decimal)
- Crédito máximo monedas
- Crédito máximo llave
- Nivel mínimo tubos 1-5
- Tubos en Exact-Change
- Habilitar Token
- Valor Token 1-3
- Cambiar con Token
- Recargar con Token
- Exact-Change y Token

Los monederos están deshabilitados si la máquina se encuentra en el estado de mantenimiento.

El crédito está memorizado para permitir apagar el dispensador sin que se pierda el crédito residual.

En caso de crédito insuficiente, se visualizará el precio de la selección durante un tiempo de 2 segundos. Los precios son los programados en la máquina y es necesario habilitar monedas y billetes, mientras que la programación de valor de monedas y billetes no tiene efecto.

La introducción de monedas o billetes comporta el aumento del crédito y el correspondiente incremento de los contadores de monedas o billetes. La programación de "Cambiamonedas=No" inhibe la palanca de la vuelta, mientras que si está habilitada el aparato devolverá la vuelta, cuando sea requerido, hasta el máximo programado en "Vuelta máxima" (pulsando la palanca de vuelta varias veces, suministra vuelta hasta el agotamiento del crédito). El sistema previene la conexión del monedero, de la llave y del lector de billetes.

En función de los parámetros programados, se habilitarán los diferentes dispositivos periféricos.

En lo sucesivo habrá que distinguir entre "crédito" y "crédito llave", cuya suma dará el crédito total disponible. El monedero y el lector de billetes estarán inhabilitados si está presente un crédito superior al crédito máximo de monedas programado. El monedero tendrá el siguiente funcionamiento, en función de la programación del parámetro "Ignorar Exact-Change": Si está en Sí, el monedero intentará dispensar la vuelta, cuando sea requerido, sin tener en cuenta las monedas presentes dentro de los tubos.

Si está en No, se tomará en cuenta la programación de "Nivel mínimo tubos" y "Tubos en Exact-Change". El sistema comprobará que todos los tubos habilitados en "Tubos en Exact-Change" contiene un número de monedas superior al programado en "Nivel mínimo tubos".

Si esta condición no se cumple, se desactivará la gestión de la vuelta y el monedero solamente aceptará monedas que entran en los tubos.

Si "Tubos en Exact-Change" no tiene ningún tubo habilitado, se desactivará la gestión de la vuelta y el monedero solamente aceptará monedas que entran en los tubos si todos los tubos están por debajo del nivel mínimo programado en "Nivel mínimo tubos".

La vuelta máxima dispensable satura a 255 veces la moneda de base. El lector de llave tiene el siguiente funcionamiento: si la llave está insertada, el crédito es transferido enteramente al crédito llave (recarga llave) y las monedas o los billetes introducidos irán a incrementar el crédito llave. El crédito llave no está implicado en la gestión de Overpay.

El valor del crédito llave no puede superar el valor máximo programado. En caso de que el "crédito" sumado al "crédito llave" supere el crédito máximo llave, la recarga de la llave no se llevará a cabo y el crédito dentro de la máquina se quedará enteramente como crédito incluso después de retirar la llave y sujeto a la gestión overpay. El lector de billetes estará desactivado si la máquina está en curso de suministro.

Además, si "Billetes para recarga=Sí", el lector de billetes solamente estará habilitado si está insertada la llave. Si está en No, el lector quedará deshabilitado de la misma manera que la gestión de la vuelta en función de "Ignorar Exact-Change".

Los billetes aceptados solamente serán los que estén habilitados; si no hay ningún billete habilitado, el lector estará desactivado.

La programación de "Multiventa=No" y "Vuelta enseguida=Sí", la vuelta se dispensará al iniciarse el suministro, mientras que si "Vuelta enseguida=No", la vuelta será devuelta al final del suministro, y si "Multiventa=Sí" no se dispensará la vuelta.

La gestión de overpay tiene el siguiente funcionamiento: al término de un suministro, el crédito residual - si no es nulo - es gestionado en función de la programación "Multiventa".

Si está en Sí, el crédito permanece disponible para suministros sucesivos sin límites de tiempo, mientras que si está en No al término del suministro se inicializa el "Timeout crédito", terminado el cual el crédito residual quedará anulado y se incrementará el contador de Overpay.

Si antes de finalizar el "Timeout crédito" se detecta un aumento de crédito (por ejemplo introducción de monedas), el crédito quedará disponible incluso después de vencer el "Timeout crédito" en espera del suministro siguiente, después del cual seguirá el mismo procedimiento.

La gestión Token se habilita desde "Habilitar Token=Sí" y permite el reconocimiento de tres tipos de ficha cuyo valor se programa el "Valor Token".

La introducción de un token implica el incremento del crédito

del valor correspondiente y la actualización de los respectivos contadores.

La habilitación de "Cambiar con Token=Sí" permite dispensar la vuelta en monedas incluso del valor residual de crédito producido a raíz de la introducción de tokens. La habilitación de "Recarga con Token=Sí" permite efectuar la recarga de la llave incluso con el crédito derivado de los tokens.

La habilitación "Exact-Change y Token=Sí" permite aceptar los tokens incluso cuando el monedero está puesto en Exact-Change y está desactivada la gestión de la vuelta.

**Casos particulares:** en caso de suministros múltiples con "Vuelta enseguida=No", el primer suministro que termina correctamente de lugar a la devolución de la vuelta y los reabonos posteriores se quedarán como crédito en la máquina.

Por el mismo motivo, si el reabono es anterior al final del primer suministro terminado correctamente, este reabono contribuirá a la formación de la vuelta.

### **GESTIÓN DE REPROGRAMACIÓN FLASH**

Conectando el PC a la tarjeta sobre conector flash serial mediante la interfaz serie Troll se podrá actualizar la memoria de programa del micro-controlador. Para ello se necesita también la aplicación de Windows.

### **GESTIÓN DE LA PRIMERA INSTALACIÓN**

Al momento del primer encendido se ejecutará la secuencia de primera instalación, diferente según el tipo de máquina.

#### **BVM303E y BVM303M**

Terminada la fase de reset inicial, se situará el grupo en la posición de suministro y se activará a continuación la EV. café para el suministro de 350cc.

En esta fase, el sistema controla la carga de agua en función del micro-interruptor del depósito como en el estado normal, mientras que el suministro se interrumpe si el micro-interruptor en cuestión no detecta el depósito lleno.

Una vez finalizada la dosis, se apagarán todas las salidas, el grupo será llevado a la posición de reposo, el sistema esperará el llenado del depósito y pedirá que se introduzca la fecha de primera instalación.

#### **BVM303S**

La Ev. de carga se activará hasta que la sonda de nivel detecte que la caldera está llena o bien durante un tiempo máximo de 300 segundos.

Terminada esta fase, el sistema dejará una pausa de espera de 1s y esperará el llenado de la caldera durante un máximo de 10 segundos.

A continuación, suministro por parte de la Ev. 1 durante 5 s, y en su caso carga de agua. El sistema espera la carga de agua, y después pide la introducción de la fecha. En el caso de un depósito autónomo, junto a la Ev. de carga se activa la bomba de 220V con Ton-Toff de 15s-5s.

En el estado de "introducción fecha de primera instalación", las teclas tendrán el mismo significado que en el estado de programación, donde INC/DEC modifican el dígito que parpadea, ENTER pasa al campo siguiente, ESC finaliza la introducción de la fecha de primera instalación y la máquina se coloca en el estado de funcionamiento normal.

Llegados a este punto, los encendidos posteriores ya no contemplarán la ejecución de la secuencia de primera instalación.

Es posible resetear la primera instalación desde el estado "password" introduciendo la contraseña fija 22933: esto permitirá volver a ejecutar la secuencia de primera instalación al momento del encendido siguiente.

Será posible salir forzosamente del estado de primera instalación pulsando para ello la tecla de programación e insertando la contraseña fija 22977; se pasará así al estado de "introducción fecha".

En caso de presencia de alarmas, es posible acceder a mantenimiento para resetearlas. Para volver al estado de primera instalación, pulsar nuevamente la tecla de mantenimiento.

#### **GESTIÓN DEL REFLUJO (SÓLO PARA BVM303S)**

Únicamente para la máquina BVM303 Solubles, al final del suministro se activarán todas las electroválvulas de suministro durante un tiempo fijo de 1s sin que se active la bomba.

## GESTIÓN DE DESCUENTOS

Este sistema prevé la aplicación al precio de un descuento calculado según las modalidades descritas a continuación.

Es imprescindible programar en el menú "promociones" un valor de promoción diferente de ninguna. En caso de programación semanal, se podrá programar hasta un máximo de cuatro intervalos horarios por un máximo de cinco días de la semana.

En caso de programación mensual, se podrá programar hasta un máximo de cuatro intervalos horarios por un máximo de cinco días del mes.

Dentro de los intervalos horarios programados, se restará del precio de la selección el descuento programado correspondiente.

Si por ejemplo, activo el suministro de la selección 3 que tiene asociado el precio 8, se aplicará el descuento 8.

Si se habilita el descuento con el sistema MBD cashless y el suministro se lleva a cabo con la llave MDB insertada, el descuento será sustituido por el descuento llave programado.

Si por ejemplo, activo el suministro de la selección 3 que tiene asociado el precio 8 con la llave insertada y la habilitación MDB cashless, se aplicará el descuento llave 8.

La gestión de los descuentos también recuenta los precios o descuentos extras asociados a las preselecciones activas en el momento de inicio del suministro.

El sistema también cuenta el descuento del vaso si está presente el detector de vaso, y ello independientemente de la programación de los intervalos horarios.

Están activos los contadores de descuento total aplicado y de descuento con llave MDB aplicado.

## GESTIÓN DE JARRA

En la gestión de la bebida con jarra hay que distinguir dos casos: entrada de jarra activa (activable mediante llave o puente) o inactiva.

Si la entrada de jarra está activa, se tomarán en cuenta los valores programados como jarra única, jarra bebida y la preselección jarra usuario.

1. Jarra única: en caso de que esté programada la jarra única con valor diferente de cero, este seteo tendrá efecto prioritario sobre las demás programaciones y se suministrará un número consecutivo de bebidas igual al valor de jarra única programado.
2. Preselección jarra usuario: en el momento de inicio de la bebida, el sistema detectará si está activa la preselección de la jarra; en caso afirmativo, se suministrará un número consecutivo de bebidas igual al valor de jarra programado para la bebida de que se trate.
3. Jarra bebida: si jarra única está seteado en 0 y no está activa la preselección de la jarra usuario, se suministrará un número consecutivo de bebidas igual al valor de jarra programado para la bebida.
4. Si en el momento de inicio de la bebida se detecta un valor de jarra nulo, la selección aparecerá como no disponible.

Si la entrada de jarra no está activa, solamente se tomarán en cuenta la preselección jarra y los valores de jarra de las diferentes bebidas.

1. Si en el momento de inicio de la bebida, el sistema detecta que está activa la preselección de la jarra, se suministrará un número consecutivo de bebidas igual al valor de jarra programado para la bebida de que se trate.

En ambos casos, el precio de suministro jarra será el precio asociado a la bebida en cuestión como precio-jarra, sin ningún descuento ni cargo extra.

## GESTIÓN DE ENTRADA FREE

La gestión de entrada Free prevé que, si la entrada free está activa en el momento de inicio de la bebida, se compruebe la programación gratis de la misma. Si las dos condiciones se cumplen, la bebida será suministrada a precio nulo.

## GESTIÓN LLAVE DATOS DE CALIBRADO

El procedimiento consiste en insertar la llave de datos de calibrado (azul) en el conector correspondiente con la máquina apagada.

Se enciende la máquina y aparecen en pantalla los siguientes mensajes no modificables:

T1 VMC -> KEY

T3 KEY -> VMC

Pulsando la tecla 1 se memorizarán los datos de la llave al VMC.

Pulsando la tecla 3 se memorizarán los datos en la llave.

Durante este procedimiento, aparecen en pantalla los siguientes

mensajes no modificables:  
DOWNLOAD DATA  
WAITING...

Una vez activado el procedimiento de descarga, se puede finalizar el mismo de dos maneras:

1. correctamente, visualizando el mensaje  
"\*\*\*\*\* OK \*\*\*\*\*"
2. no correctamente, visualizando el mensaje  
"\*\*\* ERROR \*\*\*"

Entonces se apaga la máquina y se extrae la llave. Los datos que se pueden gestionar son los siguientes:

- Contraseña
- Parámetros generales de la máquina (opciones, configuración máquina, tipo de máquina, velocidad motorreductores, número de ítem, fase de ensayo D.A., habilitaciones menú reducido, etc.)
- Datos para el sistema de pago
- Precios, descuentos y asociaciones
- Datos de dosis de bebidas y preselecciones
- Datos de temperaturas y tiempos y umbrales
- Datos reloj
- Datos acción preventiva

## GESTIÓN LLAVE DATOS DE VENTA

El procedimiento consiste en insertar la llave de datos de inspección (roja) en el conector correspondiente con la máquina apagada.

Se enciende la máquina y aparecen en pantalla los siguientes mensajes no modificables:

AUDIT KEY xx%

T1 VMC -> KEY

donde xx indica el porcentaje de memoria ocupada en la llave. Si la llave está llena, en el lugar del porcentaje aparecerá la palabra FULL.

Con la gestión de la llave de inspección activada y la llave FULL, se podrá resetear la llave pulsando la tecla 8 (2 veces, la segunda para confirmar).

Después de pulsar, el indicador de porcentaje se sitúa en 0 y los datos memorizados anteriormente se pierden.

Pulsando la tecla 1 se memorizan los datos en la llave.

Durante este procedimiento, aparecen en pantalla los siguientes mensajes no modificables:

DOWNLOAD AUDIT

WAITING...

Una vez activado el procedimiento de descarga, se puede finalizar el mismo de dos maneras:

1. correctamente, visualizando el mensaje  
"\*\*\*\*\* OK \*\*\*\*\*"
2. no correctamente, visualizando el mensaje  
"\*\*\* ERROR \*\*\*"

Entonces se apaga la máquina y se extrae la llave. Los datos que se pueden gestionar son los siguientes:

- estadística de alarmas y señalizaciones
- fecha/hora de las últimas recargas
- estadística monedas
- estadística importes
- estadística tecleos
- fecha/hora de las últimas ventas

Los datos de venta no se borran aunque se descarguen.

## GESTIÓN VSPS

La máquina prevé los siguientes comandos:

1. Lectura datos de inspección. Se memorizan en el ordenador de bolsillo los datos de venta y los parámetros descritos en el apartado Menú 2 (Ventas). Estos datos serán manejados por el programa windows del VSPS. El procedimiento de la operación está descrito en el manual del VSPS. Al final de la descarga de datos, éstos se borrarán según el procedimiento descrito en el apartado "Gestión datos EVA-DTS".
2. Lectura y escritura de los mensajes. Se memorizan en el ordenador de bolsillo todos los mensajes de los idiomas. Estos datos serán manejados por el programa windows del VSPS y por los programas de modificación de los mismos. El procedimiento de la operación está descrito en el manual del VSPS.
3. Lectura y escritura de los calibrados. Se memorizan en el ordenador de bolsillo todos los calibrados. Estos datos serán manejados por el programa windows del VSPS y por los programas de modificación de los mismos. El procedimiento de la operación está descrito en el manual del VSPS. Los datos manejados son los que se indican en el apartado "Gestión llave datos de calibrado".
4. Lectura y escritura de los datos de telemetría. Se memorizan en el ordenador de bolsillo los datos relativos a la configuración Telemetría.

## GESTIÓN DE DATOS EVA-DTS

Los datos EVA-DTS se pueden descargar a través de la aplicación Windows dedicada, conectando el PC a través de la interfaz serie Troll al conector IRDA/SERIAL.

En el menú opciones se setea el nivel de datos a descargar. La descripción de los datos se encuentra en el apartado Datos EVA-DTS. La descarga de datos prevé el reset consiguiente de los datos, que se realiza una vez finalizada la descarga.

El borrado puede tardar varias decenas de segundo, por lo que es aconsejable no apagar el dispensador después de la descarga. Si se apagara el dispensador durante la fase de borrado de datos, el borrado se llevará a cabo la vez siguiente que se encienda el equipo.

Durante el borrado de datos, las selecciones quedarán inhibidas y no se visualizará en la línea 2 el mensaje "Lista".

## GESTIÓN DE DESCONTADORES

La gestión tiene que ser habilitada dentro del menú descontadores con "Hab. Descontadores=Sí". La máquina prevé los siguientes comandos:

- Polvo 1 – 6 (décimas de segundo)
- Vasos
- Granos (décimas de segundo)
- Sectores Vega (sólo si Vega conectado).

La función se activa dentro del menú descontadores con las opciones deseadas, teniendo en cuenta que la habilitación "tarjeta chip" desactiva la recarga desde mantenimiento. Con la tarjeta chip habilitada, los descontadores nulos irán a deshabilitar los suministros que incluyan el producto correspondiente.

A cada suministro se decrementarán los contadores de la cantidad utilizada, con un error de +/-0,1s para los que se gestionan por décimas de segundo. En el menú de programación "Descontadores" se tiene la posibilidad de habilitar las funciones deseadas y de programar/visualizar los valores, incluidos Reserva y Recarga. La recarga se puede hacer desde la función de mantenimiento o bien desde la tarjeta chip descontadores en función de la programación efectuada.

## RECARGA DESDE MANTENIMIENTO

Solamente está habilitada si está deshabilitada la gestión "tarjeta chip" y habilitada la función "Hab. recarga = Sí".

Después de entrar en mantenimiento, pulsar la tecla de recarga contadores para resetear los descontadores y llevarlos al valor programado como valor de recarga. Se puede efectuar una recarga separada de polvos, vasos y granos, o bien una recarga total.

## RECARGA DESDE TARJETA CHIP

Solamente está habilitada si lo está la gestión con "tarjeta chip".

Para efectuar la recarga con tarjeta chip hay que apagar la máquina, insertar la tarjeta chip y después volver a encender. El sistema detectará la presencia de la tarjeta chip y pedirá confirmación para efectuar la recarga.

En tal caso se añadirán los valores programados en la tarjeta chip a los valores, presentes en la máquina, de los descontadores afectados. Si la operación finaliza con éxito, los valores programados en la tarjeta chip quedarán reseteados. Para los sistemas de seguridad adoptados como protección para la tarjeta chip, véase el software de Windows.

## GESTIÓN DE FONDOS DE CAFÉ

Está presente en la máquina un descontador que se decrementa a cada suministro que incluye café.

Si el contador alcanza el valor cero, se activa la señalización de descontador de fondos.

Cuando esta señalización está presente, el descontador es recargado automáticamente al valor programado como "Recarga fondos", ejecutando un reset desde mantenimiento (en esta fase no se toma en cuenta la entrada de fondos de café INPUT2 pin 9).

## GESTIÓN REBOSAMIENTO

Si el sistema detecta contacto cerrado en la entrada IN2:5, se activa la señalización de rebosamiento, que se reseteará automáticamente tan pronto como la entrada sea detectada como contacto abierto.

## GESTIÓN DE LA ILUMINACIÓN DE LA CUP STATION

Se activará la salida durante toda la fase de suministro de una bebida, durante un tiempo fijo de 3.0 segundos.

## GESTIÓN DE LOS LEDS DEL TECLADO

Esta función prevé el encendido de los leds correspondientes a las bebidas habilitadas y a las preselecciones programadas. Si se pulsa una tecla de preselección, ésta parpadeará hasta que finalice el timeout preselección. Durante el suministro, solamente permanecerá parpadear el led correspondiente a la selección en curso. En mantenimiento o programación, estarán iluminadas las teclas utilizables. Con la máquina en stand-by, los leds estarán siempre encendidos.

## GESTIÓN VENTILADOR

La función prevé la activación de la salida del ventilador según la tabla a continuación:

Estado dispensador	Salida
Dispensador en test	Apagado
Suministro de bebida	Activo al 100%
5 segundos sucesivos al suministro	Activo al 100%
Otros	Activo al valor programado en tiempos y umbrales 40-100%

## GESTIÓN DEL CICLO DE LAVADO

La función prevé la puesta en marcha del procedimiento de lavado tal como está descrito en la función correspondiente de mantenimiento, después de 30 minutos de inactividad de la máquina en el momento del encendido, y sucesivamente cada 12 horas de inactividad de la máquina. La gestión solamente está activa si se encuentra habilitada en el menú opciones.

### GESTIÓN LAVADO CON RELOJ

La función prevé la puesta en marcha del procedimiento de lavado tal como está descrito en la función correspondiente de mantenimiento, a la hora programada en el menú reloj/lavados. La gestión solamente está activa si se encuentra habilitada en el menú opciones y si está presente el chip del reloj.

### GESTIÓN ENCENDIDO/APAGADO CON RELOJ

La gestión solamente está activa con reloj presente. Requiere además la programación de los intervalos horarios de encendido en el menú reloj/encender.

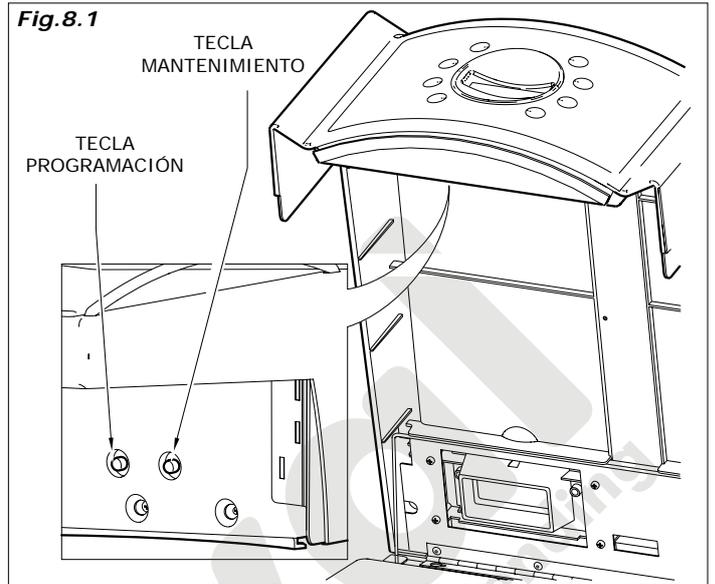
Si la hora programada de inicio del intervalo es mayor o igual que la hora programada de fin de intervalo, la máquina estará encendida.

La máquina solamente estará encendida dentro de los intervalos horarios programados. Si la máquina está apagada, quedarán inhibidos tanto las funciones como los sistemas de pago.

Las calderas estarán en marcha o no en función de la programación correspondiente en el menú Encender de D.A. Off Sí/No (=Sí, calderas apagadas).

## 8.0 MANTENIMIENTO

### Acceso al mantenimiento



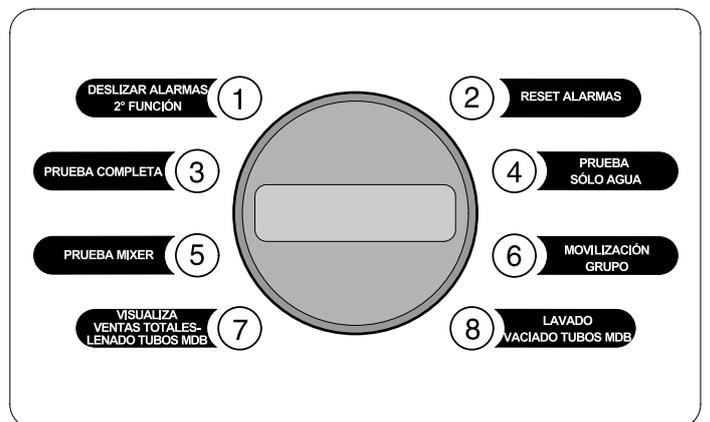
### FUNCIÓN TECLAS

Se accederá al menú de mantenimiento apretando el pulsador situado detrás de las botoneras (Fig. 8.1).

Manteniendo pulsado el botón de mantenimiento durante 5 segundos se efectúa el reset del error de fondo

Los pulsadores asumirán los siguientes significados

- Tecla 1: Deslizar alarmas  
2° función
- Tecla 2: Reset alarmas  
Reset alarmas
- Tecla 3: Prueba completa  
-
- Tecla 4: Prueba sólo agua  
-
- Tecla 5: Prueba mixer  
-
- Tecla 6: Movilización grupo  
-
- Tecla 7: Visualiza ventas totales  
Llenado tubos MDB
- Tecla 8: Lavado  
Vaciado tubos MDB



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

*1Manutenzione 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 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:

*2Manutenzione 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 pulsando la tecla correspondiente es posible ver la lista de alarmas y señalizaciones presentes que son visualizadas en la línea 2.

### VISUALIZACIÓN DEL HISTÓRICO DE ALARMAS

La función se activa manteniendo pulsada la tecla de deslizamiento de alarmas durante 5 segundos. Con la función activada, en la línea 2 aparecerán las 15 últimas alarmas intervenidas a partir de la más alejada en el tiempo.

### 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 pulsar 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 completa 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 mixer 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 hacerle 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 de prueba reseteable.
Total snack 0	Visualiza el contador de las ventas snack reseteable.

### RECARGA DE DESCONTADORES

La función solamente está disponible si se encuentra habilitada en el menú descontadores. Después de entrar en el menú, se encuentran las opciones siguientes a elegir:

Recarga Todos	Si se confirma, recarga todos los descontadores al valor programado como recarga en el menú descontadores.
Recarga Polvo x	Si se confirma, recarga el descontador de polvo x, con x=1-6, al valor programado como recarga en el menú descontadores.
Recarga Vasos	Si se confirma, recarga el descontador de vasos al valor programado como recarga en el menú descontadores.
Recarga Granos	Si se confirma, recarga el descontador de granos valor programado como recarga en el menú descontadores.
Recarga Vasos	Si se confirma, recarga todos los descontadores de las espirales Vega al valor programado como recarga en el menú descontadores. La opción solamente está visible con Vega presente.

Se hará deslizar el menú pasando a la opción siguiente/anterior con las teclas INC/DEC. Para proceder con la recarga de una de las operaciones presentadas, habrá que pulsar la tecla ENTER y se presentará el mensaje de convalidación, por ejemplo:

Vasos  
¿Confirmar?

Pulsando de nuevo la tecla ENTER, se procederá con la recarga efectiva del contador seleccionado. Para salir del menú se utilizará la tecla ESC.

**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 deterosivos
- 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
- Aprovechamiento 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).

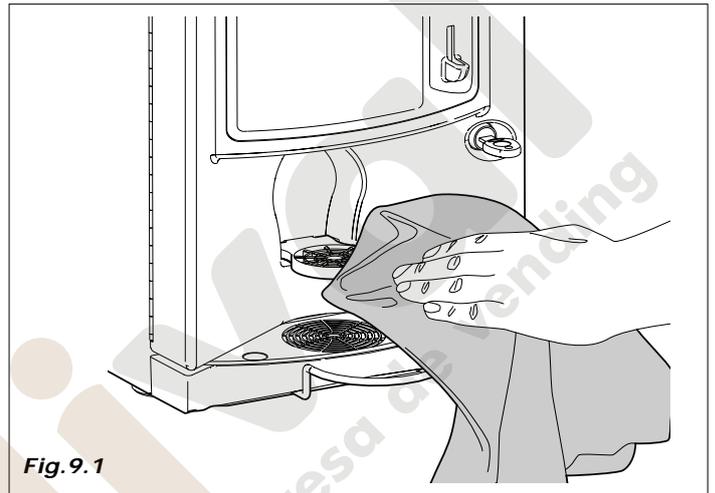


Fig. 9.1

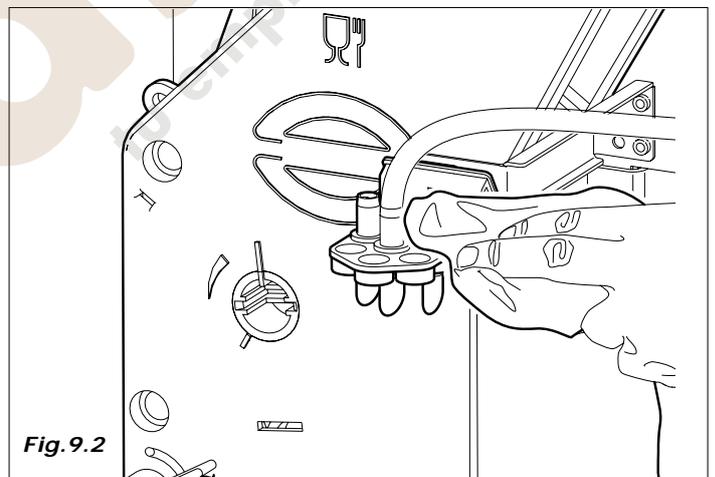


Fig. 9.2

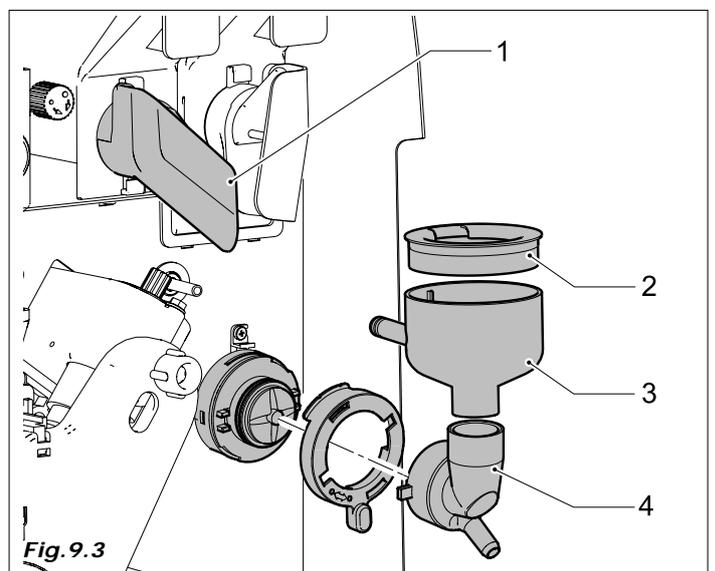


Fig. 9.3

- 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)

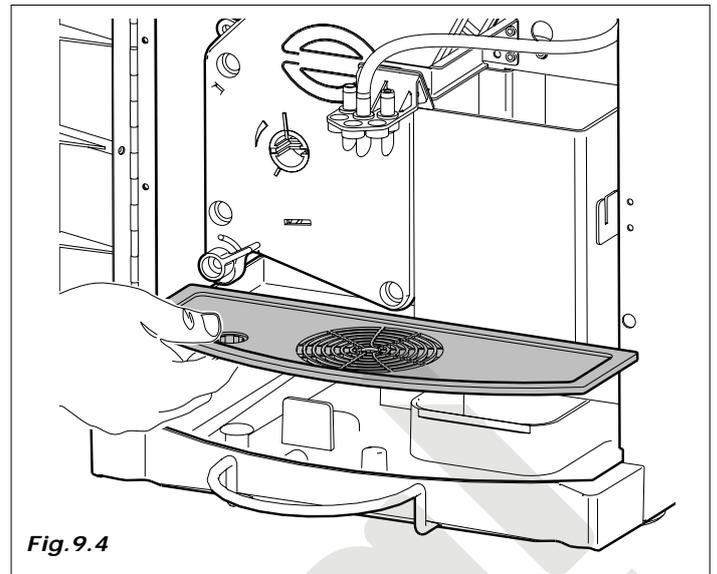


Fig. 9.4

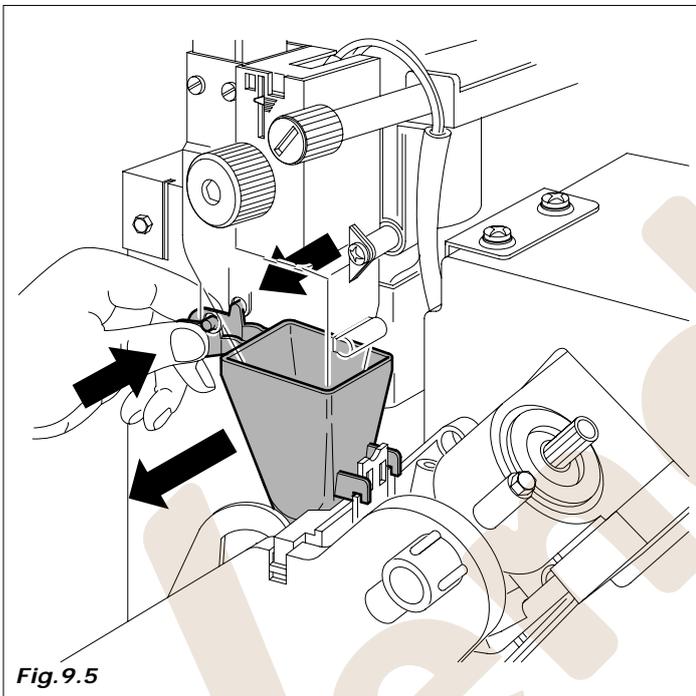


Fig. 9.5

- 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.

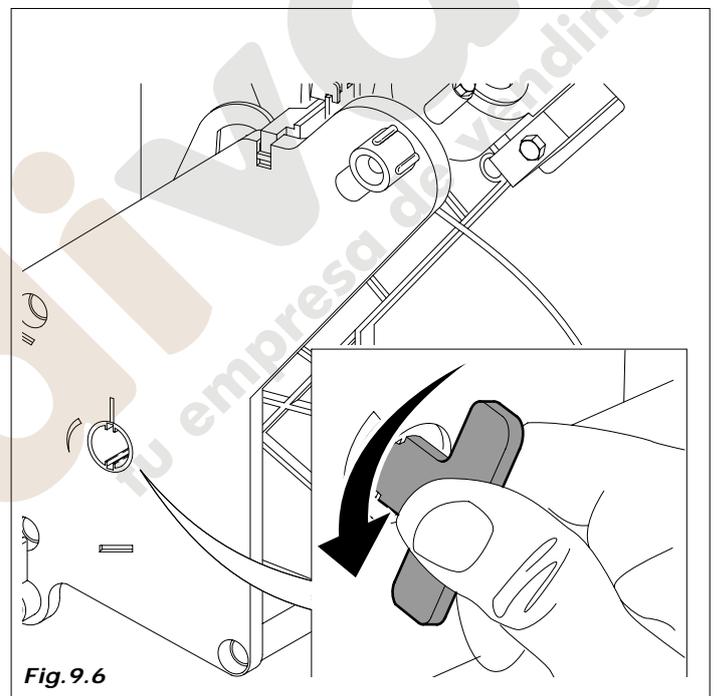


Fig. 9.6

#### 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).

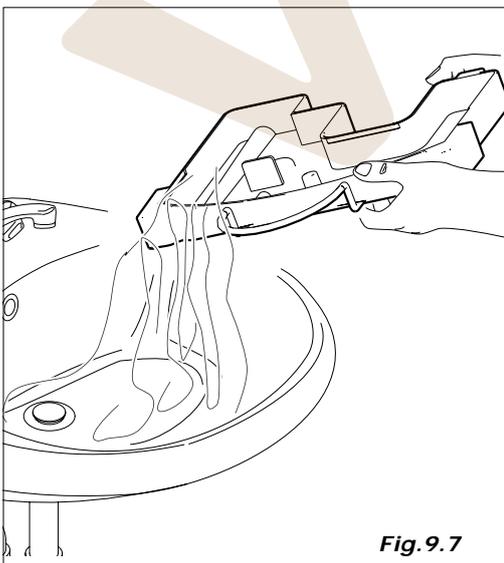


Fig. 9.7

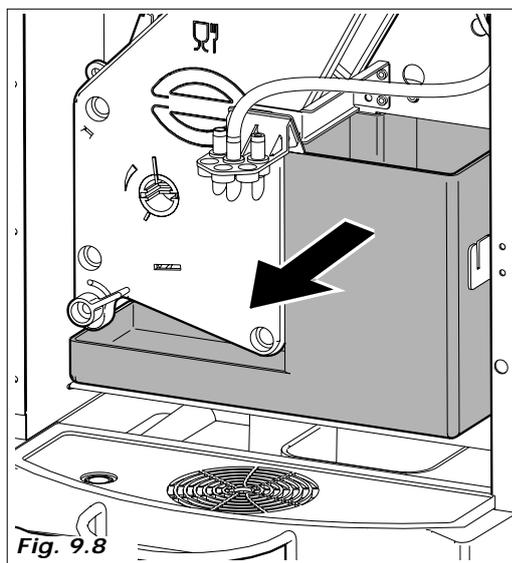


Fig. 9.8



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 predispuerto 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, 6.6.3.

### 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.

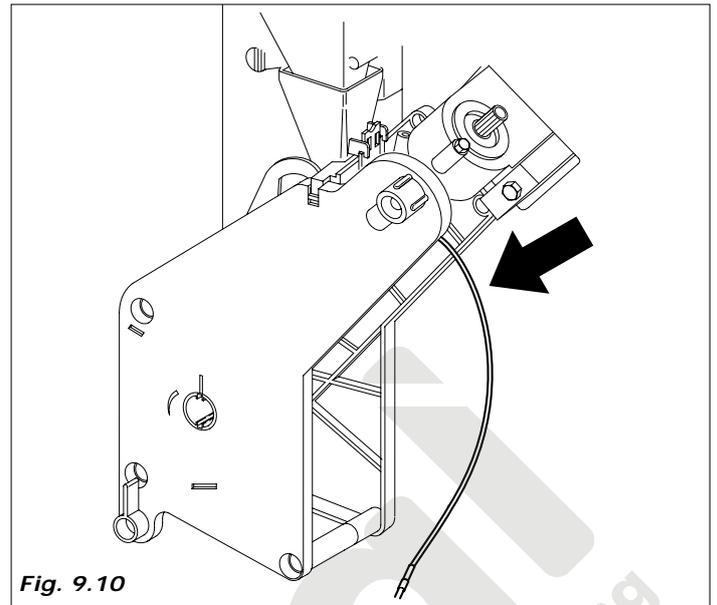


Fig. 9.10

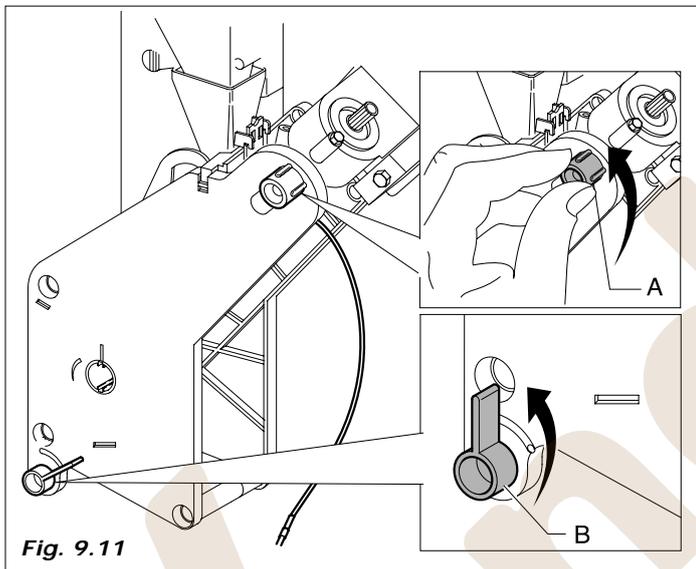


Fig. 9.11

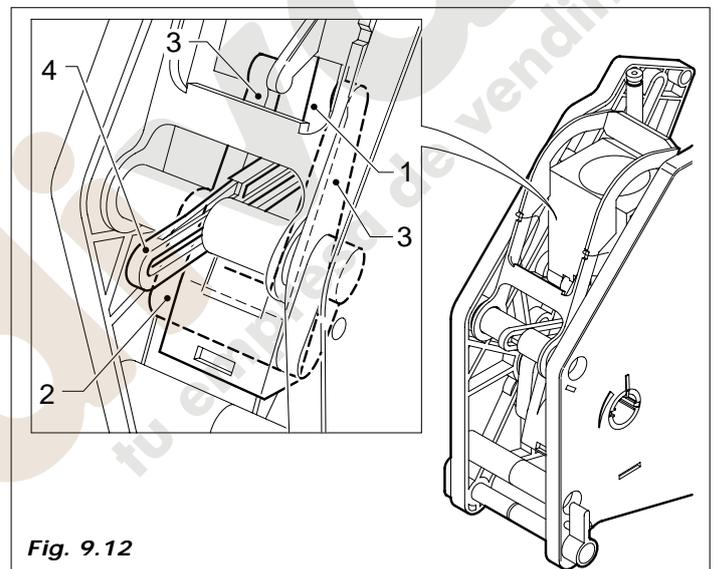


Fig. 9.12

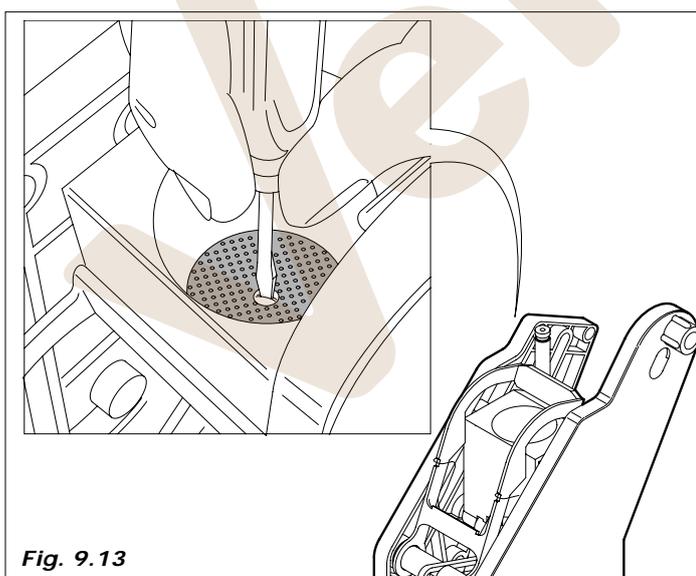


Fig. 9.13

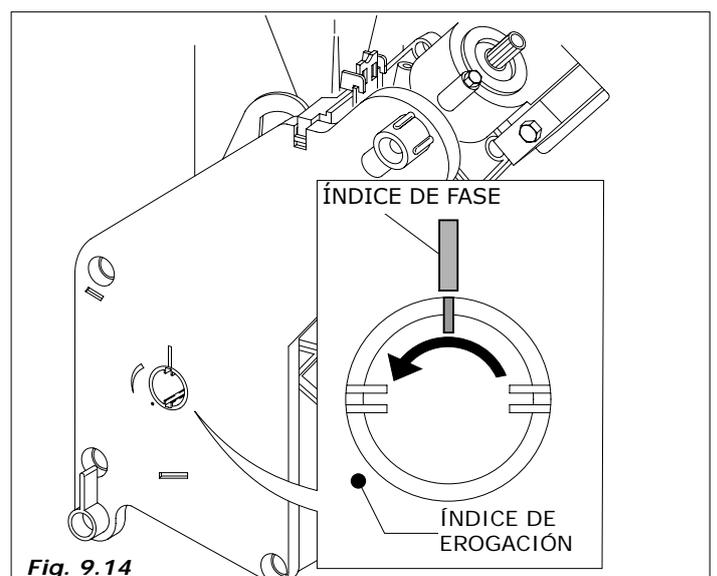


Fig. 9.14

### 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 las 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 muestras 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.

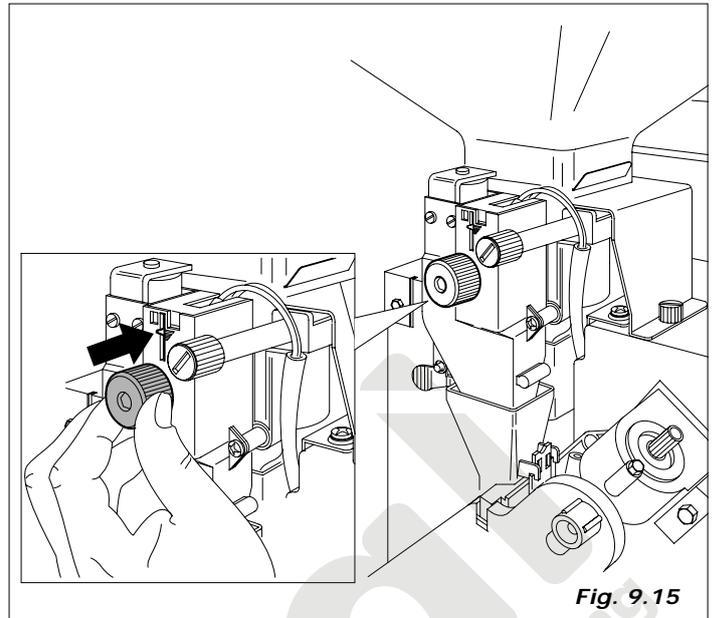


Fig. 9.15

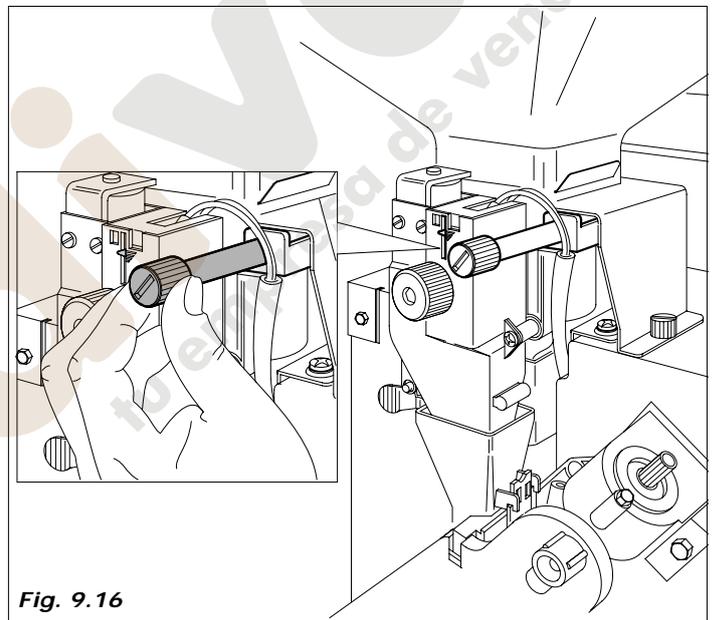


Fig. 9.16

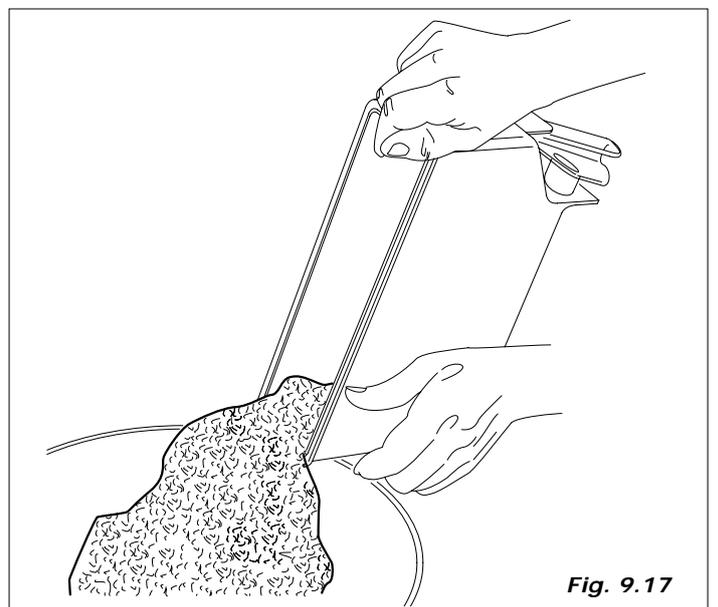


Fig. 9.17

## 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 predeterminados. 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 Callen.** 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 b	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 b	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

Juntas	descontador. 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
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 Ev. 2
11	OUT3:7 Ev. 3
12	OUT3:8 Iluminación Cup Station
13	OUT3:9 Polvo 3

## 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 memorizados 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.

POS. COMPONENTI

- A Filtro rete
- B Interr. generale di sicurezza
- C Interr. di emergenza
- D Tasto controllo temp. gruppo caffè
- E Protettore termico automatico 65°
- F Protettore termico caldaia ranno 115°
- G Protettore termico caldaia espresso a ranno
- H Protettore termico automatico caldaia esp.

INGRESSI

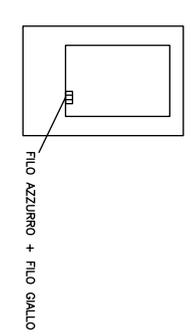
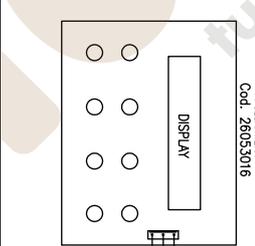
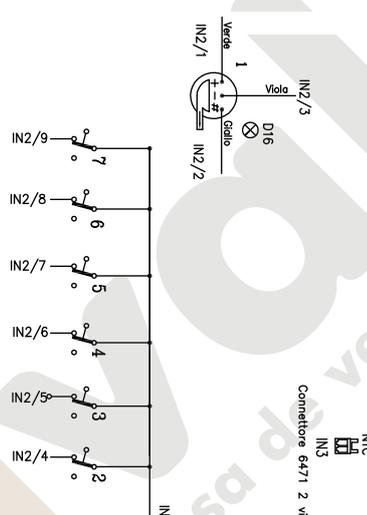
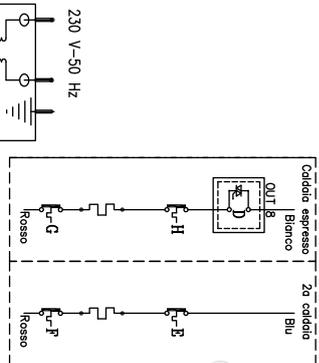
- 1 Ritrovalore di flusso
- 2 Micro presenza pieno
- 3 Micro troppo pieno
- 4 Micro presenza gruppo
- 5 Micro rotazione gruppo
- 6 Micro dosatore caffè
- 7 Micro fondi caffè
- 8 Micro sportello per dek
- 9 Micro reset fondi caffè

\* Presente solo nella versione con la doppia caldaia

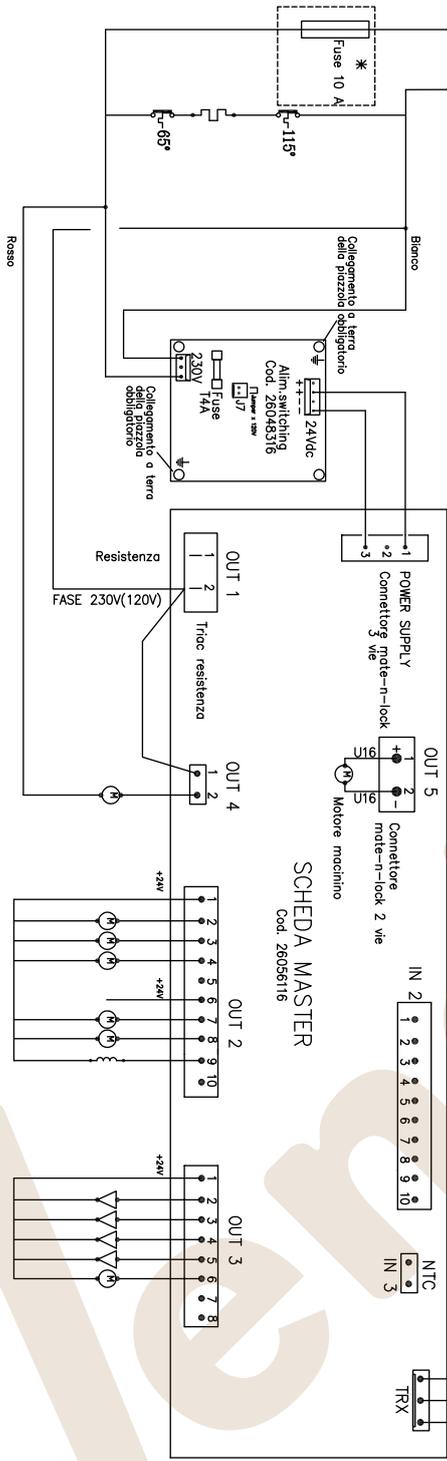
CONNETTORI SCHEDA

INGRESSI	INPU2	OUT1 (resistenza)	OUT4 (pompa)
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10

OUT2	OUT3	OUT5 (macchina)	POWER SUPPLY
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10



SCHEDA MASTER



- Seconda caldaia
- Fase pompa espresso
- Motore gruppo
- Motofrullatore 1
- Ventilatore
- Motore polvere 1
- Motore polvere 2
- Magnete dosatore
- Ev. ingresso acqua
- Elettrovalvola 1
- Elettrovalvola 2
- Elettrovalvola 3
- Illuminazione cup station

Data: 23/01/2008  
 Disegn. Basecchi  
 Autogr. JPP/23  
**ELIANTHUM**  
 SCHEMA ALTERNATIVO - SCHEMA ALTERNATIVO Cod. 1113311  
 BV 303  
 www.vendival.com

Vendival  
tu empresa de vending



## DOCUMENTO SOLICITUD RECAMBIOS EN GARANTIA

Se ruega al Cliente retornar vía fax o e-mail el presente formulario a la Bianchi Vending Group S.p.A. para la solicitud de las piezas de recambio en garantía, describiendo el detalle de la anomalía encontrada sobre la máquina. Bianchi Vending Group S.p.A. se reserva le facultad de solicitar la/las pieza/as anómala/as desmontada/as de la máquina y de reclamar al cliente, en caso de no encontrar la supuesta anomalía comunicada.

Modelo:		Matrícula	
Remitente: <i>(nombre sociedad)</i>		N° tel. Cliente <i>(para eventual contacto por parte personal Bianchi)</i>	
Fecha intervención		Dirección e-mail/Nro. Fax <i>(para confirma activación garantía)</i>	

### PROBLEMATICA ENCONTRADA

--

### LISTA RECAMBIOS NECESARIOS:

	Código	Cantidad
Ausencia pieza particular		
Cableado		
Tarjeta electrónica		
Central alimentación eléctrica		
Panel pulsadores selección		
Circuito hidráulico		
Bomba		
Electroválvulas		
Motores/Electroimanes		
Micro interruptores		
Grupo café		
Molinillo dosificador		
Distribuidor vasos		
Distribuidor paletinas		
Grupo refrigerador		
Filtro		

### NOTA SOBRE LA SATISFACCIÓN DEL PRODUCTO:

*(Reflejar eventuales notas sobre el producto y/o sobre el servicio ofrecido por la Bianchi Vendig S.p.A., para obtener, en el futuro, un producto que cumpla siempre con sus expectativas de calidad)*

--



Vendival  
tu empresa de vending



## FORMULARIO REPORTE DE PRIMERA INSTALACIÓN

### ACTIVACIÓN GARANTÍA

Se ruega al Cliente retornar vía fax o e-mail el presente documento (S.R.L.) a Bianchi Vending Group S.p.A. después de finalizar las operaciones de instalación del distribuidor, en caso de comprobar el correcto funcionamiento. En caso de incidencias, utilizar el presente módulo para señalar a Bianchi la problemática encontrada y solicitar piezas de recambio en garantía.

Se informa que la expedición de este módulo completado es la condición para la activación de la Garantía sobre su matrícula, que por el contrario será considerada como caducada después de un año desde la venta de la matrícula misma.

Modelo:		Matrícula	
Remitente: <i>(nombre sociedad)</i>		N° tel. Cliente <i>(para eventual contacto por parte personal de Bianchi Vending Group)</i>	
Fecha instalación		Dirección e-mail/Nro. Fax <i>(para confirmación activación garantía)</i>	

PROBLEMAS DURANTE PRIMERA INSTALACION?  SI  NO

En tal caso, problemas encontrados

EN CASO DE PROBLEMA EN LA PRIMERA INSTALACIÓN, LISTA RECAMBIOS NECESARIOS:

	Código	Cantidad
Ausencia pieza particular		
Cableado		
Tarjetas electrónicas		
Central alimentación eléctrica		
Panel pulsadores selección		
Circuito hidráulico		
Bomba		
Electroválvulas		
Motores/Electroimanes		
Micro interruptores		
Grupo café		
Molinillo dosificador		
Distribuidor vasos		
Distribuidor paletinas		
Grupo refrigerador		
Filtro		
Otro		

NOTA SOBRE SATISFACCIÓN DEL PRODUCTO:

*(Reflejar eventuales notas sobre el producto y/o sobre el servicio ofrecido por la Bianchi Vendig S.p.A., para obtener, en el futuro, un producto que cumpla siempre con sus expectativas de calidad)*



Vendival  
tu empresa de vending

Vendival  
tu empresa de vending

# Vendival

tu empresa de vending



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