

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

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

PICTOGRAMAS



ADVERTENCIAS



USUARIO

Se define como usuario a la persona autorizada a recoger las bebidas del distribuidor automático. No está permitida al usuario efectuar ninguna operación de manutención ordinaria ni extraordinaria. En el caso de fallas, el usuario debe advertir al personal encargado de la manutención o al responsable de la gestión del distribuidor automático.



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.

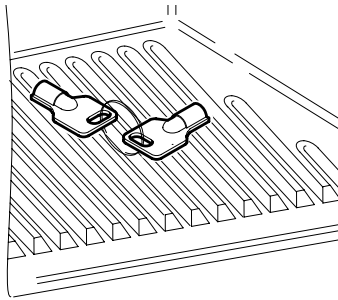


INSTALADOR

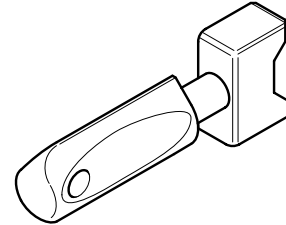
Se define como instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones. Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a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



Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del INSTALADOR



Llave a disposición del técnico INSTALADOR



Cette clé peut également être fournie au personnel chargé de l'entretien et exclusivement autorisé à exécuter les opérations décrites au chapitre 8.0.

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 Modelo
- 3.4 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 Conexión a la red eléctrica
- 6.3 Puesta en marcha
- 6.4 Carga de producto
 - 6.4.1 Carga cajones
 - 6.4.2 Etiquetas de selección
 - 6.4.3 Instalación del monedero

7.0 PROGRAMACIÓN

- 7.1 Descripción general y operaciones preliminares
- 7.2 Descripción de las funciones

8.0 SERVICIO
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 y manutención
 - 9.1.4 Carga de producto
 - 9.1.5 Consejos para la conservación de los productos
 - 9.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario
- 9.2 Regulaciones
 - 9.2.1 Espirales
 - 9.2.2 Substitución del espiral
 - 9.2.3 Modificación número de espirales por cajón
 - 9.2.4 Modificación altura entre los cajones
 - 9.2.5 Accesorios

9.3 Sustitución del tubo de neón

9.4 Inactividad

10.0 COMBINACIÓN CON DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES

- 10.1 Características técnicas del modelo LUX 700 (Combinado al modelo Antares)
- 10.2 Descripción de la máquina
- 10.3 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Antares)
- 10.4 Características técnicas del modelo Vega 600 (Combinado al modelo Pegaso)
- 10.5 Descripción de la máquina
- 10.6 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Pegaso)

11.0 DESMANTELAMIENTO
12.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

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 todos 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 **NUOVA BIANCHI** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de **NUOVA BIANCHI**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

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

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

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master). (Fig.1.2).

Nuova Bianchi 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
- **Nuova Bianchi S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.
 - Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.
 - Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.
 - El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1° C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.
 - Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
 - Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

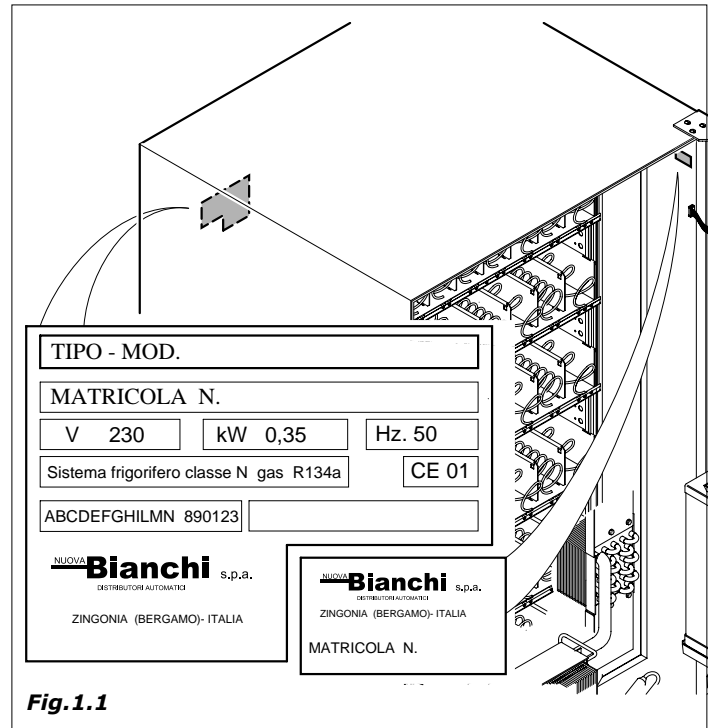


Fig.1.1

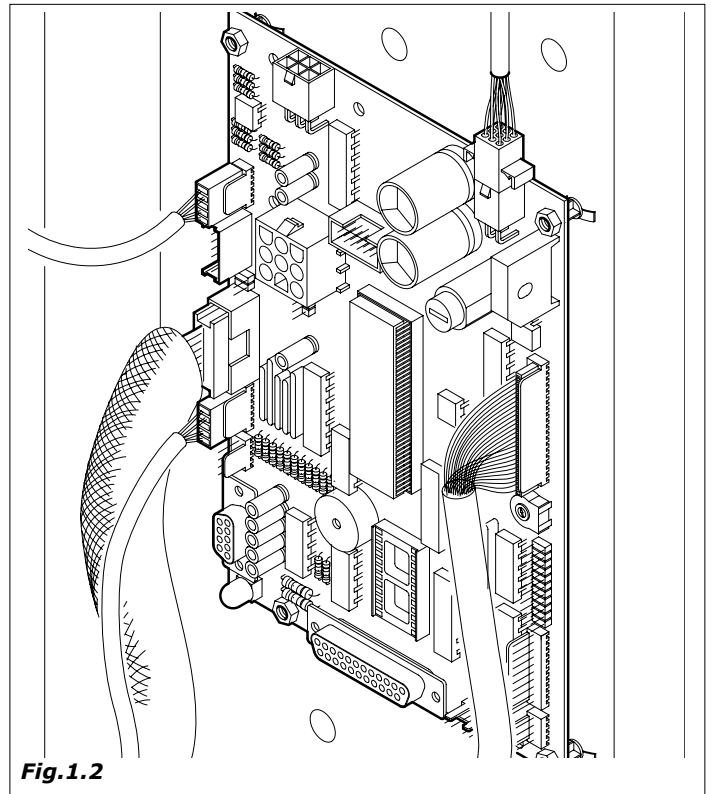


Fig.1.2

2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		VEGA 850	VEGA 700	VEGA 600
Altura	mm	1830	1620	1050
Ancho	mm	850	700	630
Fondo	mm	750	750	790
Peso	kg	280	200	150
Tensión de alimentación		230 V		
Frecuencia de alimentación		Hz. 50		
Potencia ⁽¹⁾		de 0,29 kW à 0,35 kW		
Conexión a la red eléctrica		toma SCHUKO		
GRUPO REFRIGERANTE				
grupo nevera	kW	0,2427	0,1838	0,1838
evaporador		ventilado		
grupo refrigerante ⁽²⁾		clase N		
gas refrigerante		R 134a		
	Vega 850	280 gr		
	Vega 700 Lux	240 gr		
	Vega 700	250 gr		
	Vega 600	220 gr		
Tubo de neón:				
Vega 600- 700 Lux - 850		de 18 Watt		
Vega 700		de 15 Watt		

DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

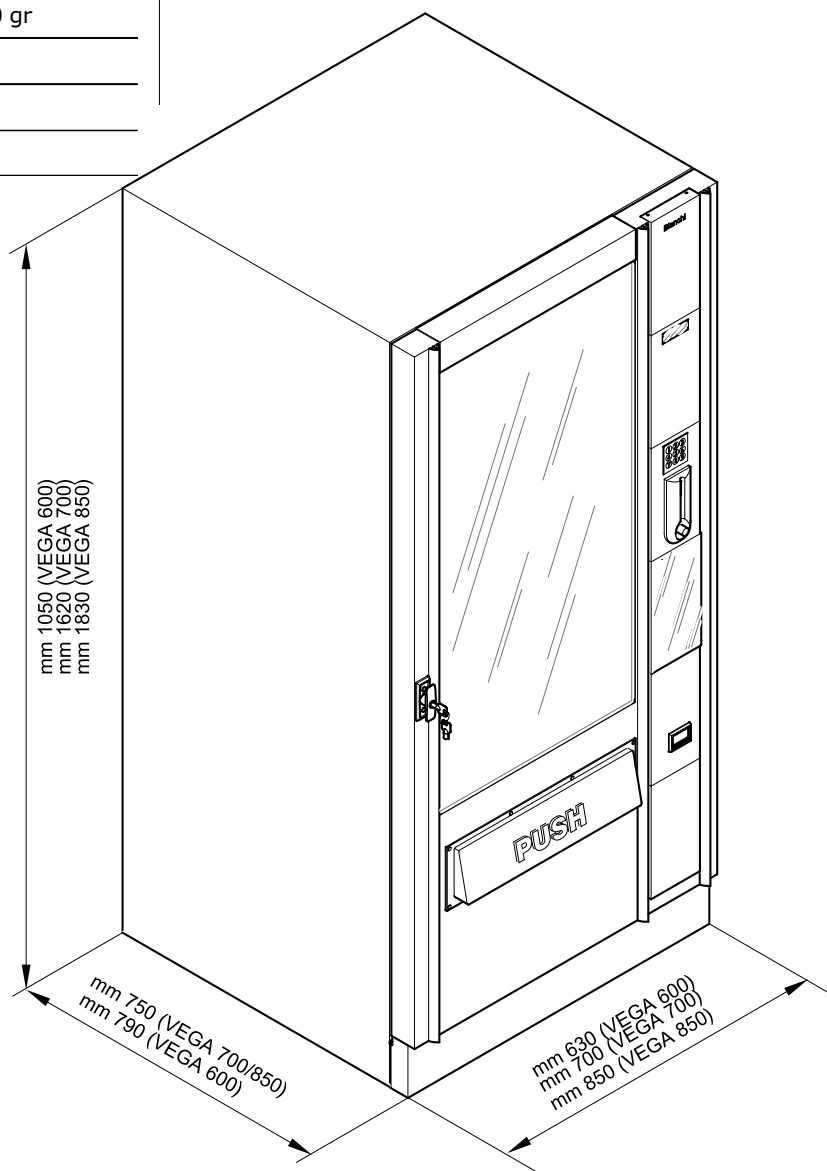
paso 22 mm Ø 68/DX	07018811 L16
paso 22 mm Ø 80/SX	07021011 L16
paso 22 mm Ø 80/DX	07020311 L16
paso 30 mm Ø 68/DX	07018511 L16
paso 35 mm Ø 68/DX	07018111 L16
paso 37 mm Ø 80/DX	07018711 L16
paso 45 mm Ø 68/DX+SX	07018311 L16
paso 45 mm Ø 68/SX	07019811 L16
paso 45 mm Ø 80/DX	07018211 L16
paso 60 mm Ø 68/DX+SX	07018911 L16
paso 60 mm Ø 68/SX	07019611 L16
paso 60 mm Ø 80/DX	07019411 L16
paso 75 mm Ø 68/DX	07018411 L16
paso 77 mm Ø 68/DX+SX	07019311 L16
paso 77 mm Ø 68/SX	07019511 L16
paso 81 mm Ø 80/DX	07020011 L16
paso 94 mm Ø 68/DX	07021111 L16
paso 94 mm Ø 68/SX	07021211 L16

CAPACIDAD BANDEJAS

Variable según el número y el paso de los espirales mismos.

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

⁽²⁾ Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.


FIG.2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descripción de la máquina (Fig.3.1)

- 1 Teclado exterior
- 2 Ficha electrónica (MASTER)
- 3 Cajone productos
- 4 Espiral
- 5 Grupo alimentación eléctrica
- 6 Grupo de frío
- 7 Grupo monedero
- 8 Zona de recepción

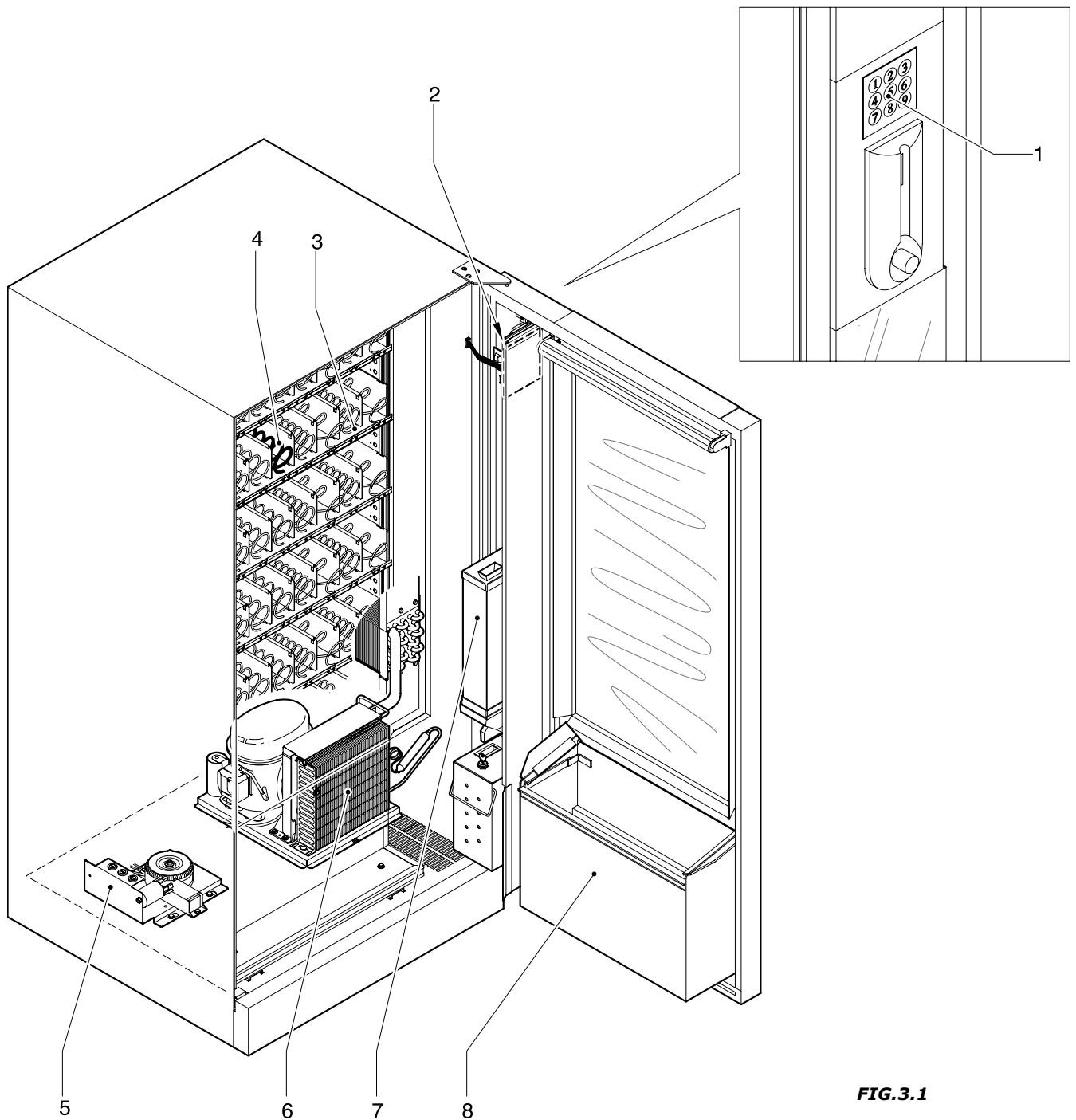


FIG.3.1

3.2 Uso previsto

El distribuidor debe ser destinado exclusivamente a la venta y distribución de productos confeccionados (pastelería, patatitas, bebidas en lata, botellas, brik, etc.).

Atenerse a las indicaciones del productor acerca de las fechas de vencimiento de los productos y de la temperatura de mantenimiento.

3.3 Modelos

Es utilizada la siguiente terminología para distinguir los varios modelos de distribuidor automático:

VEGA 850: modelo de 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón

COMBINADO: (tres cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones

VEGA 700: modelo de 5 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

COMBINADO: (dos cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones (posibilidad de utilizar 6 cajones)

VEGA 600: modelo de 4 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

COMBINADO: (nº 2 cajones para snack, nº1 cajón para botellas (PET) de 1/2 litro y nº1 cajón para latas o tetrapak) doble temperatura

SNACK: (nº 5 cajones) temperatura única para todos los cajones.



¡ATENCIÓN!

Los modelos VEGA contienen gas presurizado de tipo 134a.



El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

3.4 Descripción del funcionamiento

Durante el normal funcionamiento el distribuidor se pone en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, (según el precio programado) y componiendo, a través de la botonera, el número relativo al producto deseado, se activa el ciclo de erogación.

EROGACIÓN DEL PRODUCTO SELECCIONADO

- componer, utilizando el teclado, el número relativo al espiral del producto deseado.
- el motor relativo al espiral en el que se encuentra el producto seleccionado, efectúa una rotación completa (360°) haciéndolo en el cajón de retiro del producto (Fig.3.2).
- Apretar sobre la puerta del cajón para retirar el producto.

COD. ART.	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
VESC02XX	VEGA 600 COMBI M/S
VESC03XX	VEGA 600 COMBI S.A.
VESC04XX	VEGA 600 COMBI M/S S.A.
VESC04XX/Q	VEGA 600 COMBI M/S S.A. IMQ
VESC70XX	VEGA 700 COMBI base con kit UVI
VESC23XX	VEGA 700 COMBI
VESC37XX	VEGA 700 COMBI SP
VESC38XX	VEGA 700 COMBI S.A.
VESC39XX	VEGA 700 COMBI M/S S.A.
VESC26XX	VEGA 700 COMBI M/S
VESC27XX	VEGA 700 COMBI LUX
VESC27XX	VEGA 700 COMBI LUX IVS
VESC38XX/Q	VEGA 700 COMBI M/S SA IMQ
VESC29XX	VEGA 850 COMBI
VESC85XX	VEGA 850 COMBI base sin cajones
VESC18XX	VEGA 850 COMBI
VESC40XX	VEGA 850 COMBI S.A.
VESC41XX	VEGA 850 CD
VESC36XX	VEGA 850 COMBI M/S
VESC22CA	VEGA 850 COMBI CA
VESC40XX/Q	VEGA 850 COMBI M/S SA IMQ
VESS13XX	VEGA 700 SNACK
VESS14XX	VEGA 850 SNACK

XX = Identificación del color

/Q = Máquina con la marca IMQ

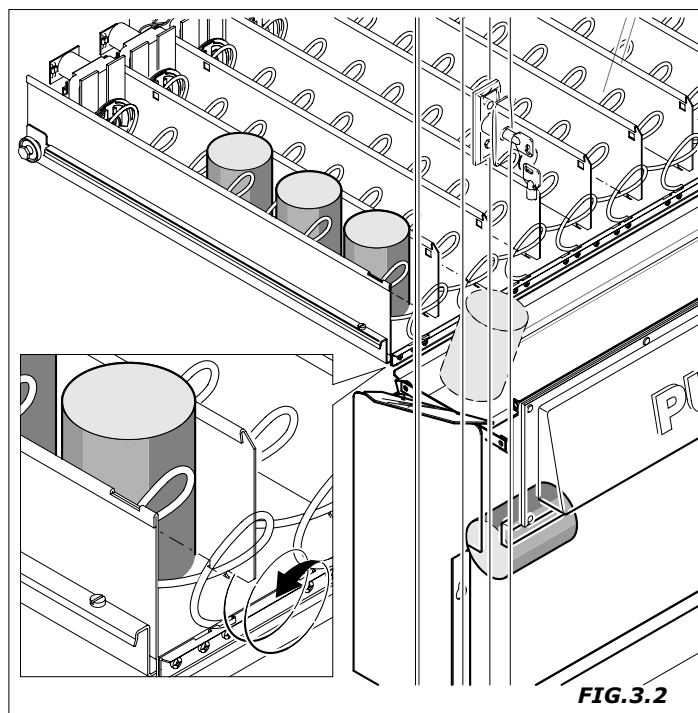


FIG.3.2



4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.



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 está protegido por ponespan y una película transparente de polipropileno (Fig.4.2).

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

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

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

4.4 Recepción

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

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



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

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

4.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.4.3).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé (Fig.4.4).

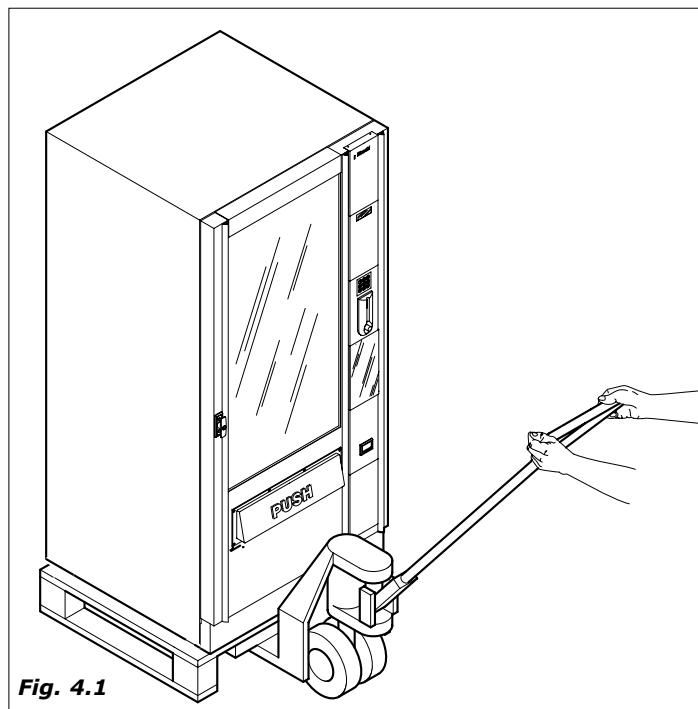


Fig. 4.1

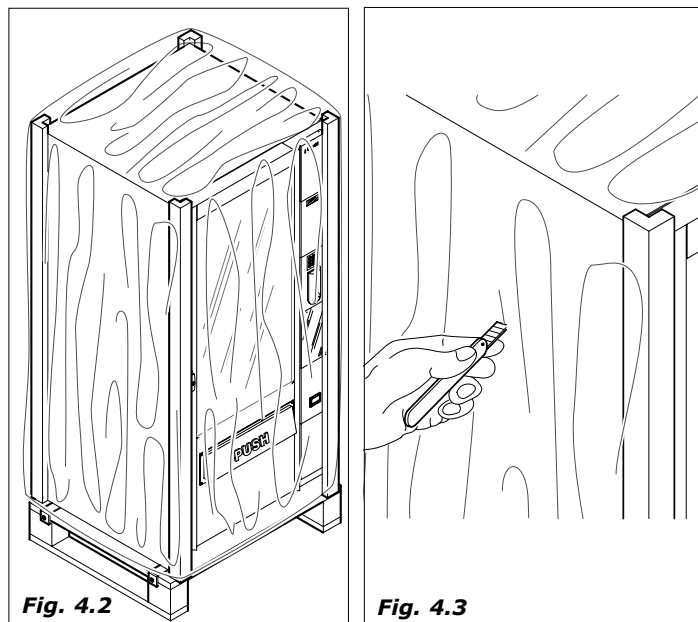


Fig. 4.2

Fig. 4.3

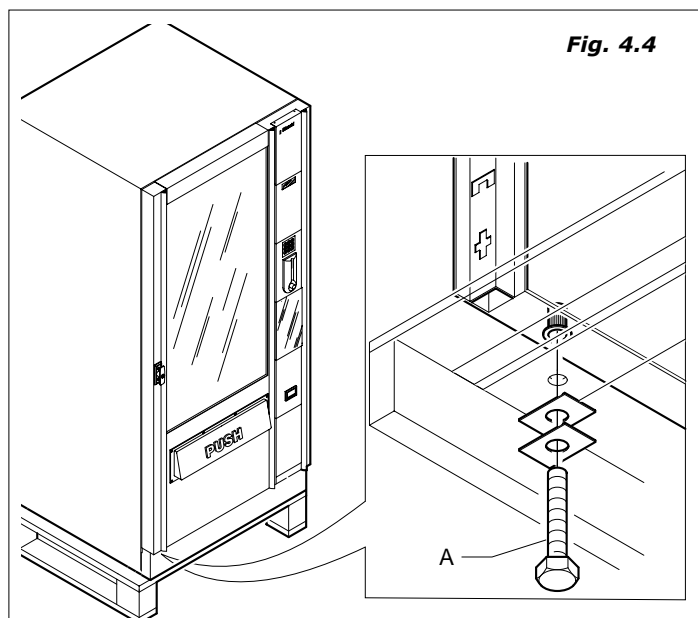


Fig. 4.4

- Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)
- Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.4.6)

Abrir la puerta del distribuidor y quitar la cinta adhesiva de los componentes elencados a continuación:

- espirales (ejemplo en Fig.4.7)
- caja monedas
- zócalo

Quitar el poliestireno que bloquea los cajones y el zócalo (Fig.4.8)



El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuente potencial de peligro.

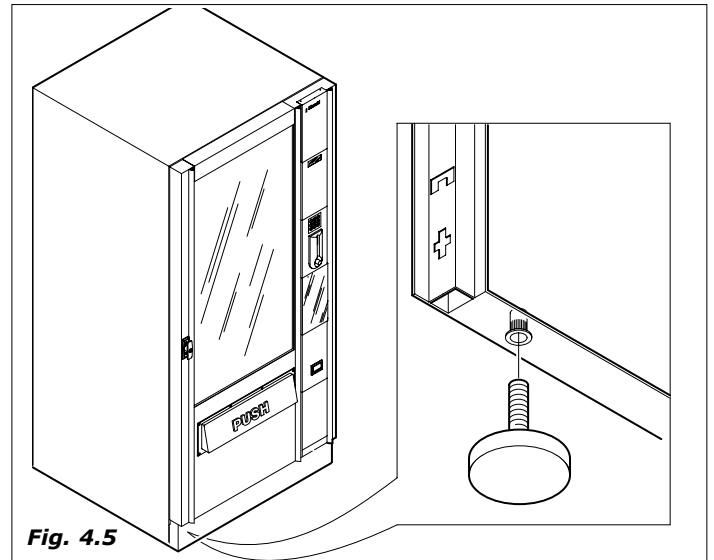


Fig. 4.5

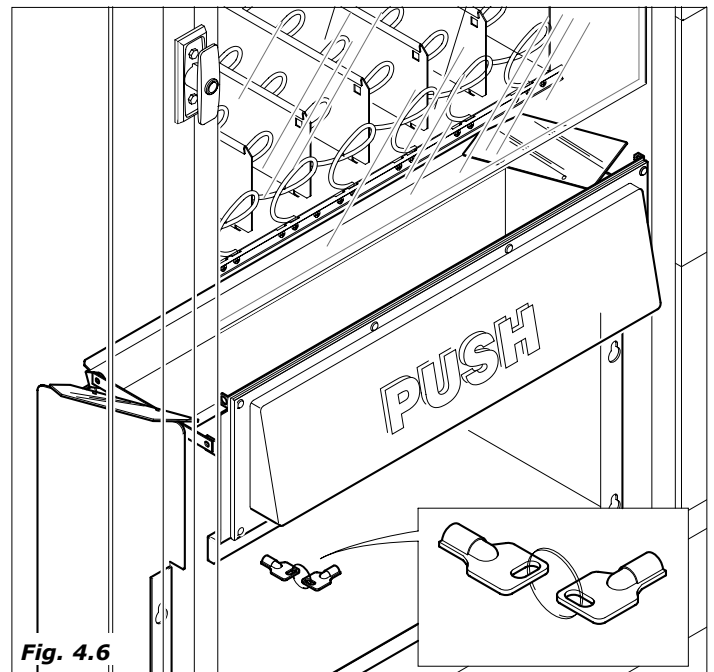


Fig. 4.6

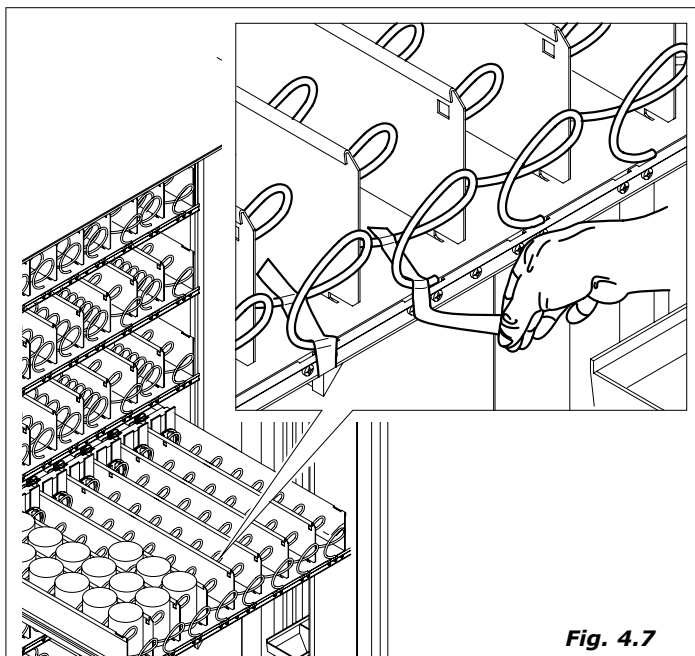


Fig. 4.7

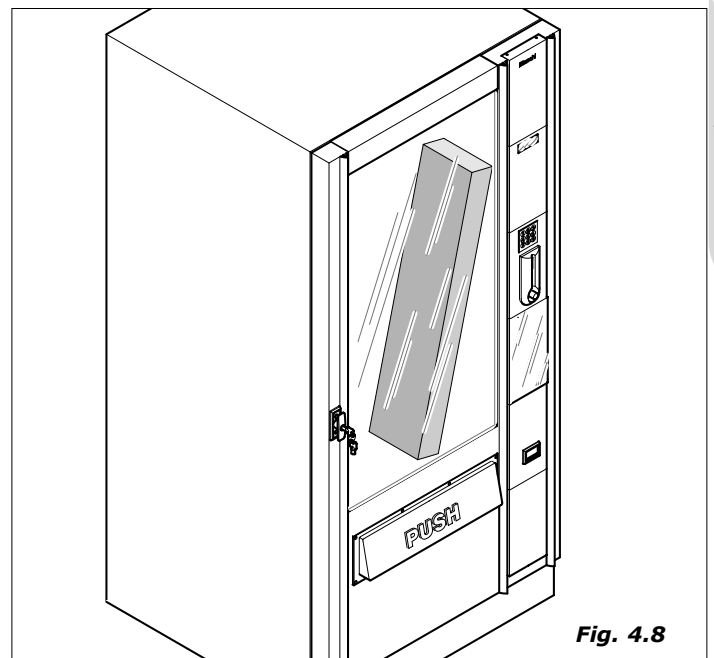


Fig. 4.8

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.

- 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.
- **Nuova Bianchi 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.
- Si es colocado cerca de una pared, el respaldo debe estar a una distancia mínima de 8 cm de la misma (Fig.6.1), para permitir la ventilación regular de la unidad refrigerante. No hay que cubrir en ningún caso el distribuidor con paños o similares.
- Colocar el distribuidor, cuidando su nivelación mediante los pies ajustables ya montados en el mueble (Fig.6.2). Asegurarse de que el distribuidor no tenga una inclinación superior a los 2°.

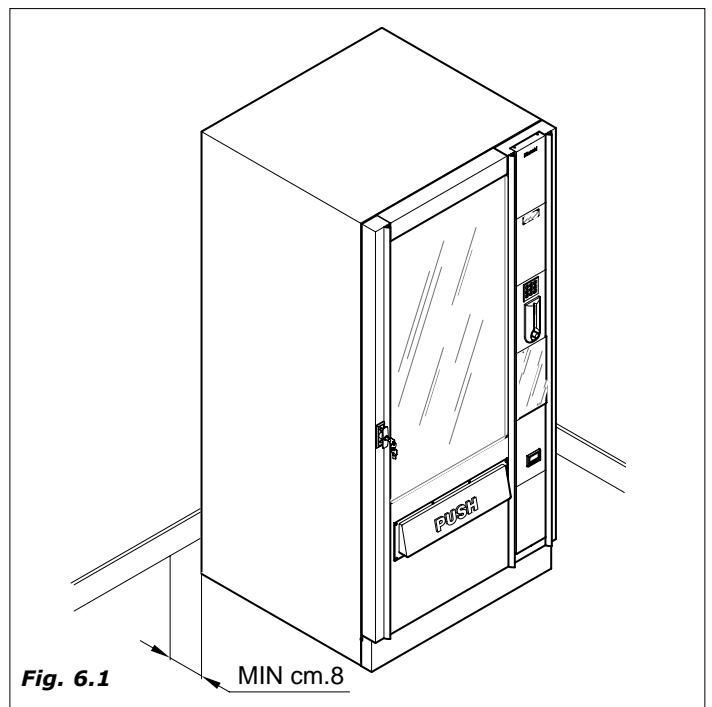


Fig. 6.1

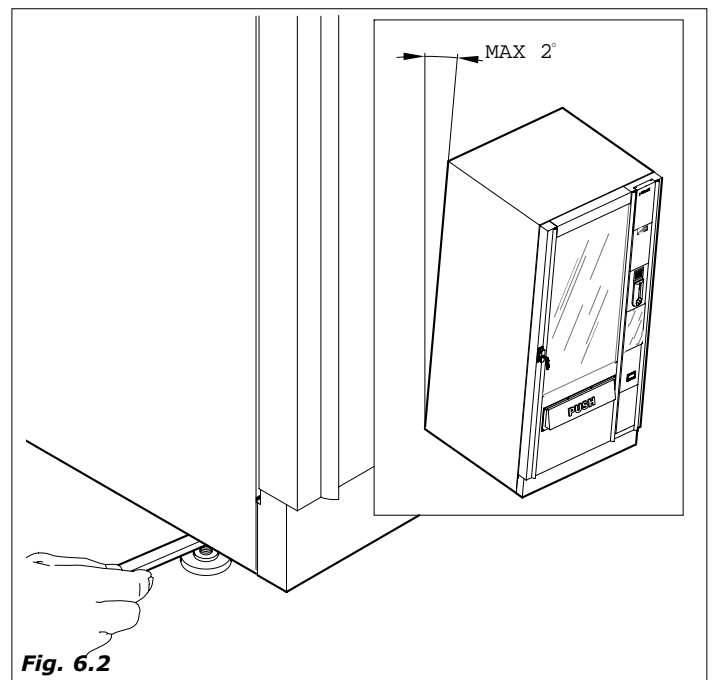


Fig. 6.2

- Asegurarse de que las redes puestas detrás y debajo del radiador estén siempre libres y no estén obstruidas por polvo o similares, para asegurar una perfecta ventilación del grupo refrigerante.
- Se aconseja fijar el distribuidor al muro, utilizando las dos abrazaderas en dotación. Fijarlas antes al distribuidor (fig. 6.3) y luego al muro.



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

Nuoba Bianchi 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).

6.2 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

- En la tensión de red, 230v., no haya variaciones superiores al +/- 6%
 - 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 3x1,5 mm² , con clavija SCHUKO.(Fig.6.4).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.5).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples

Nuova Bianchi S.p.A. declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las normas anteriores.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica



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



6.3 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.6.6) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

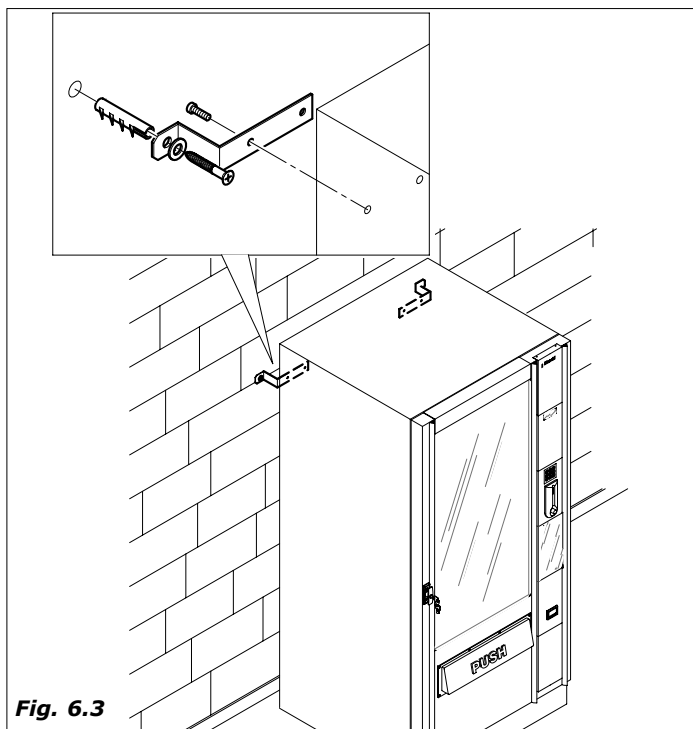


Fig. 6.3

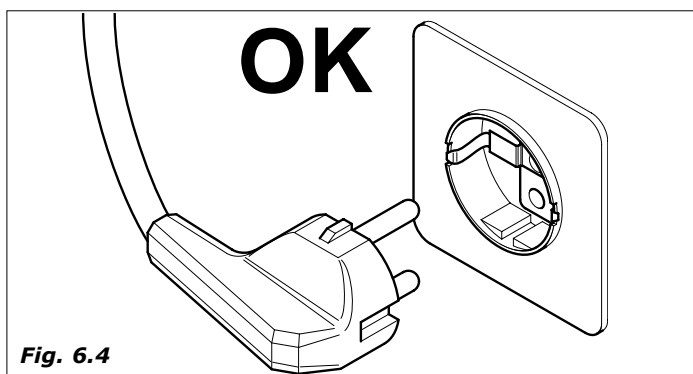


Fig. 6.4

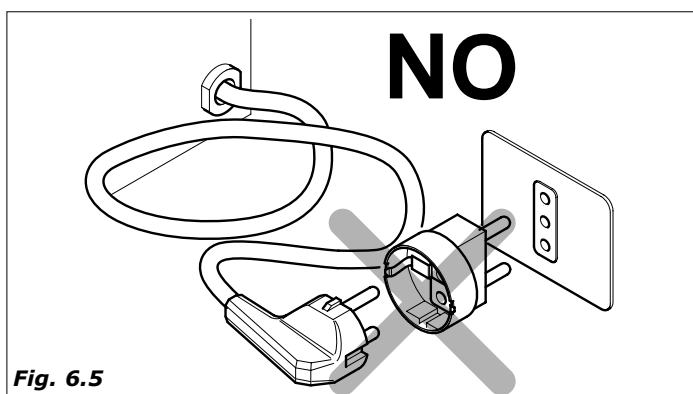


Fig. 6.5

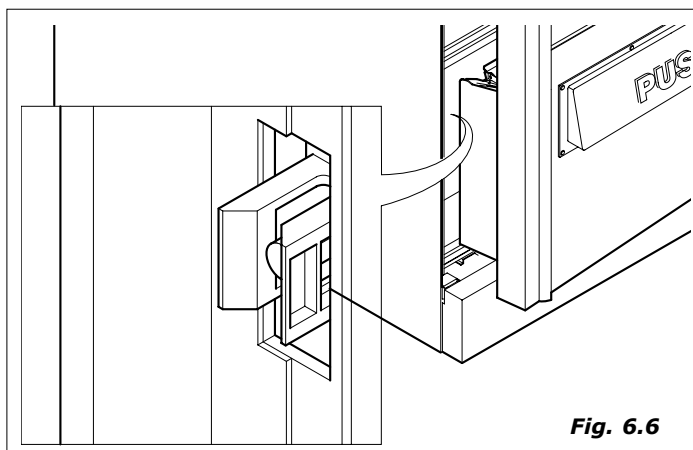


Fig. 6.6



Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación (Fig. 6.7-pos.1)

- Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el personal técnico cualificado, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90° la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático (Fig. 6.8).



El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Con cada encendido del distribuidor es efectuado un ciclo de diagnóstico para controlar la posición de las piezas en movimiento y el número de motores presentes por cajón.



6.4 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.4.1 Carga cajones

- para efectuar la carga de los productos es necesario retirar cada cajón tirándolo hacia el exterior hasta encontrar el punto de bloqueo. Los primeros tres cajones, partiendo desde arriba, se inclinarán hacia abajo para facilitar la carga. (Fig. 6.9).
- introducir los productos comenzando desde la parte anterior del cajón hasta la parte más interior. No dejar ningún espacio vacío (Fig. 6.10).

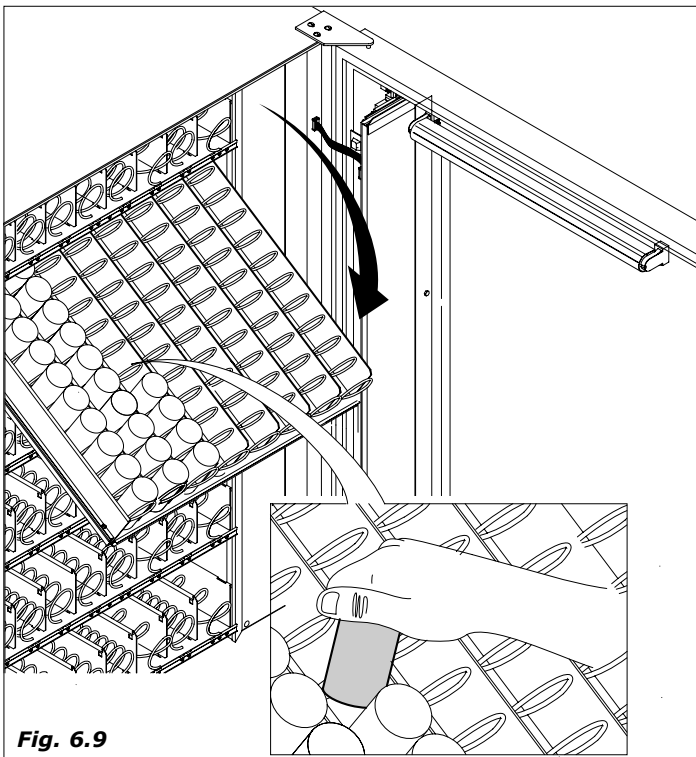


Fig. 6.9

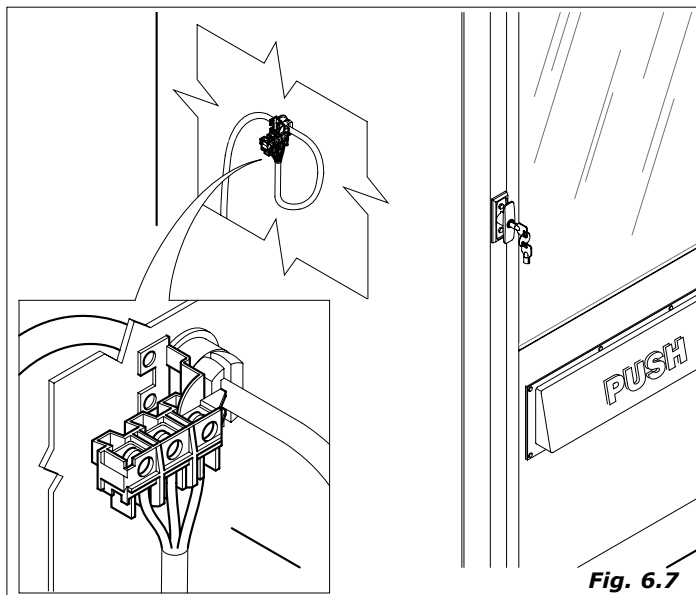


Fig. 6.7

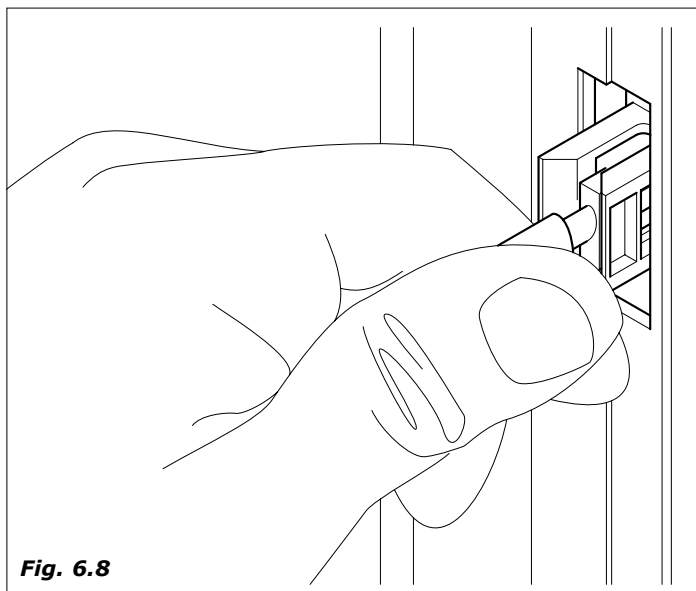


Fig. 6.8

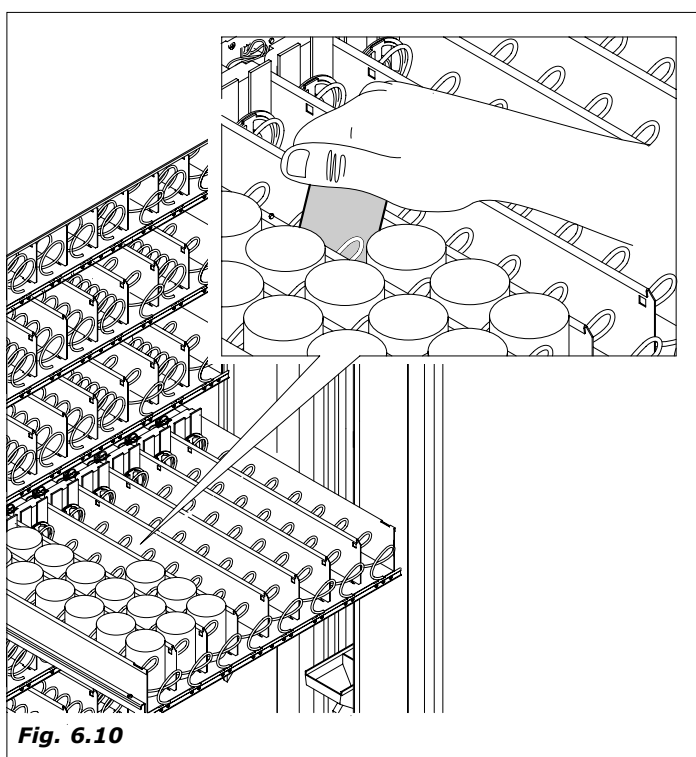


Fig. 6.10

- completada la carga, empujar el cajón hacia el interior de la máquina asegurándose de que llegue perfectamente hasta el final del recorrido para garantizar una perfecta conexión eléctrica.
- cada espiral puede ser girado 45° por vez (fig. 6.11) para encontrar la posición ideal para cada tipo de producto. Para la regulación, véase el capítulo correspondiente.

N.B.: introducir los productos entre las espiras sin ejercitar ningún tipo de esfuerzo; los productos no deben resultar en ningún modo "bloqueados" entre las espiras. Existen espirales de paso diferente; encontrar el apropiado al tipo de producto que se desea vender.

6.4.2 Introducción tarjetas

- Las tarjetas que indican el número de cada selección y el precio relativo, deberán ser introducidas en las ranuras correspondientes, como indicado en la figura 6.11. Para el número a asignar a cada selección, controlar el capítulo 9.2.3 Modificación número espirales.



6.4.3 Instalación sistemas de pago

El distribuidor no posee un sistema de pago; quien instala el sistema de pago es responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o personas, debidos a una instalación incorrecta.

- destornillar los dos botones (Fig.6.12-pos.1)
- retirar la abrazadera de sostén de la máquina (Fig.6.12)
- enganchar el dispositivo monedero a la abrazadera de sostén (Fig.6.13)
- bloquear la abrazadera a través de los dos botones (Fig.6.12-pos.1)
- conectar el dispositivo monedero a la tarjeta Master.

Los selectores van conectados directamente a la tarjeta Master; los sistemas seriales executive se conectan a través del cable interfaz otorgado en dotación.

Acceder luego a la programación para efectuar los justos calibrados.

Consultar el capítulo "7.0 PROGRAMACIÓN" para controlar la programación de los parámetros, coherentes con el sistema utilizado.

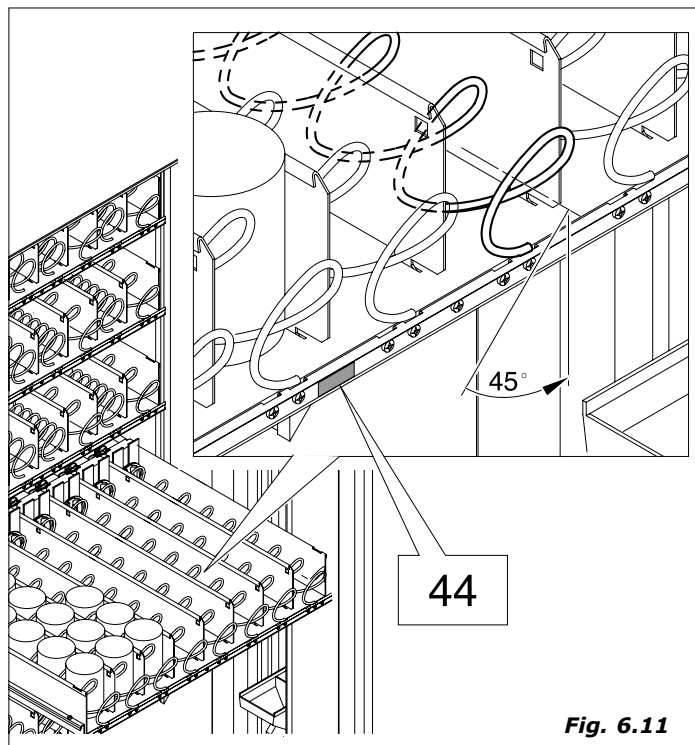


Fig. 6.11

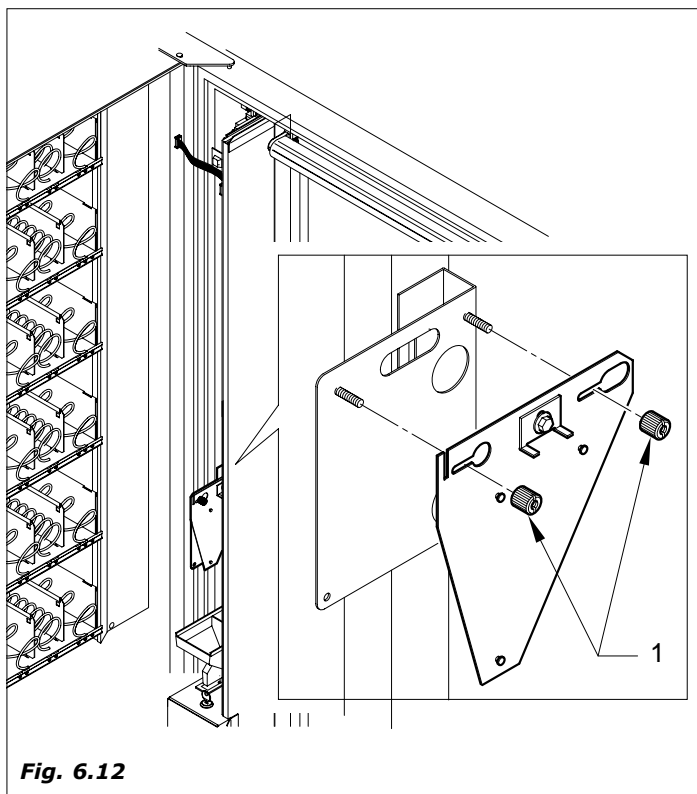


Fig. 6.12

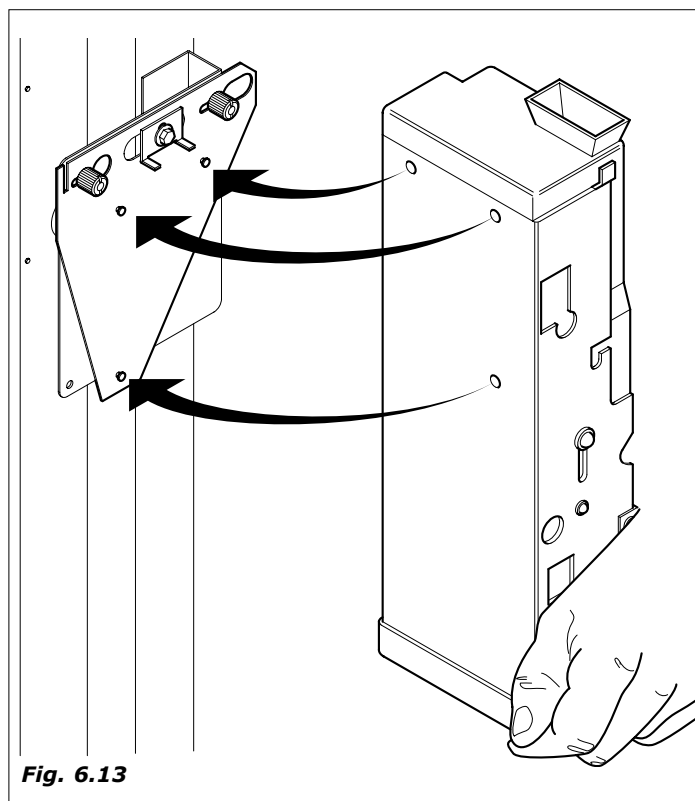


Fig. 6.13



7.0 PROGRAMACIÓN

Con los procedimientos de programación descritos en esta sección, es posible programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, los precios de los productos y obtener todos los datos estadísticos de venta.



El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, (no por razones de limpieza), debe ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

El "diálogo" entre el operador y la máquina es efectuado a través del display de cristales líquidos 32 caracteres y a través de la utilización de una parte del teclado de selección.

7.1 Descripción general y operaciones preliminares

Botón programación

Se accede a la función de programación apretando el botón colocado en la tarjeta Master (Fig. 7.1-pos.1); en el display aparecerá el pedido de introducción del código de acceso que hay que componer con el uso del teclado.

- Los mensajes del display podrán estar expresados en cuatro idiomas diferentes, a elección del operador en fase de instalación (con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).

Los datos de programación pueden ser de dos tipos:

● DATOS NUMÉRICOS

En éstos están contenidos todos los datos referidos a los precios, temperaturas, horarios y fechas.

● DATOS LÓGICOS

En éstos, están contenidos los estados lógicos del menú OPCIONES que expresan el estado (habilitado o inhabilitado) de una función particular.

Para la programación son utilizadas algunas teclas del teclado de selección (véase figura 7.2) y más precisamente:

■ tecla : **1** "+"

cumple con la doble función de incrementar el valor de una cifra seleccionada, y/o hacer desplazar hacia adelante el elenco de las funciones disponibles en el submenú.

■ tecla : **2** "ESC"

sale del submenú de programación actual para regresar al submenú de procedencia.

■ tecla : **3** "DÍGITO"

permite desplazar el cursor del display en correspondencia de la cifra que se desea modificar por medio de las teclas precedentes + y -.

■ tecla : **6** o **7** "-"

o tecla de decremento, cumple con la función de disminuir el valor de una cifra seleccionada.

■ tecla : **9** o **B** "ENTER"

utilizado para confirmar las variaciones aportadas o para desplazar el menú opciones.

Concluidas las modificaciones de los parámetros, se abandona la modalidad programación apretando nuevamente la tecla en la tarjeta Master.

TECLADO (Fig. 7.2)

(Fig. 7.2 VEGA 850 - VEGA 700)

(Fig. 7.2a VEGA 600)

El teclado exterior, además que por el menú selecciones, es utilizado parcialmente para la programación y para la manutención.

Las teclas y su significado, en modo particular son:

programación

Vega 850/vega 700

- 1** = + (incremento)
- 2** = **esc**
- 3** = **dígito** (cursor)
- 7** = - (decremento)
- 9** = **enter** (confirma)

programación

Vega 850/vega 700

- 1** = + (incremento)
- 2** = **esc**
- 3** = **dígito** (cursor)
- 6** = - (decremento)
- B** = **enter** (confirma)

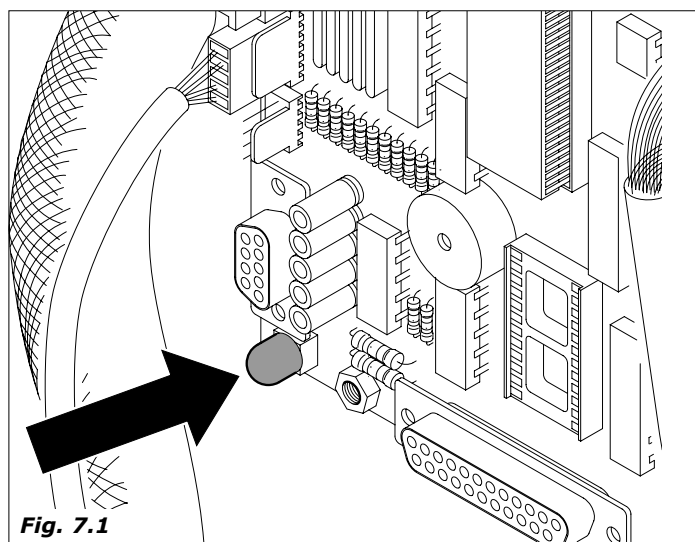


Fig. 7.1

VEGA 850 / VEGA 700

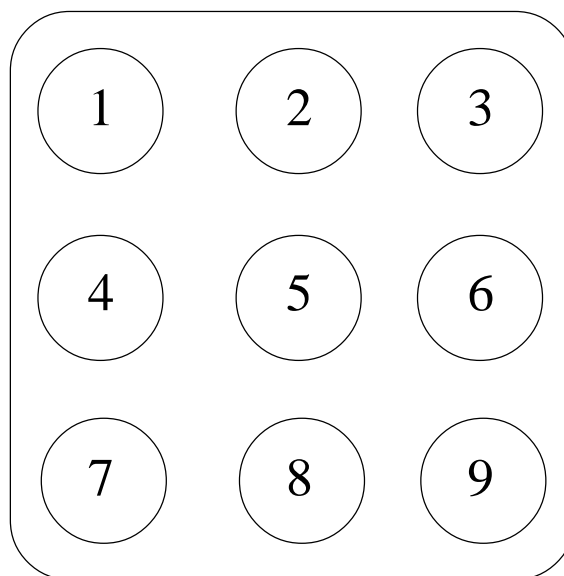


Fig. 7.2

VEGA 600

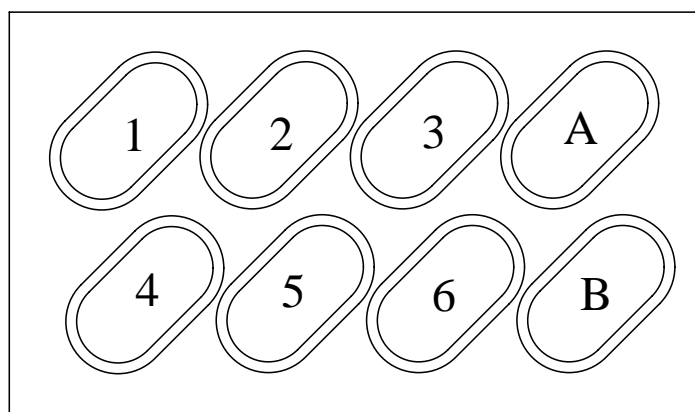


Fig. 7.2a

manutención

Vega 850/Vega 700

- 1** = Desplazamiento alarmas (si las hay)
- 4** = selecciones de prueba
- 5** = tecla para anular las averías
- 8** = Total ventas

manutención

Vega 600

- 1** = Desplazamiento alarmas (si las hay)
- 4** = selecciones de prueba
- 5** = tecla para anular las averías
- 8** = Total ventas

Una vez introducido el código correcto se entra a la programación propiamente dicha.

Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menú excepto el menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú.

Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000.

Si falta el slave al cual se refiere el ítem de menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas "+" y "-" modifican los parámetros o se desplazan los ítems de los menú visualizados en la línea 2.

7.1.1 Selección del idioma (Fig. 7.3)

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

cod 00000

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas "+" y "-" (1ª y 2ª de la botonera), aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla 3, (dígito), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "enter", (nº4), para acceder a la programación

por defecto, el número de acceso es 00001

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función:

- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "ESC" volvemos a la función inicial.

NOTA : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

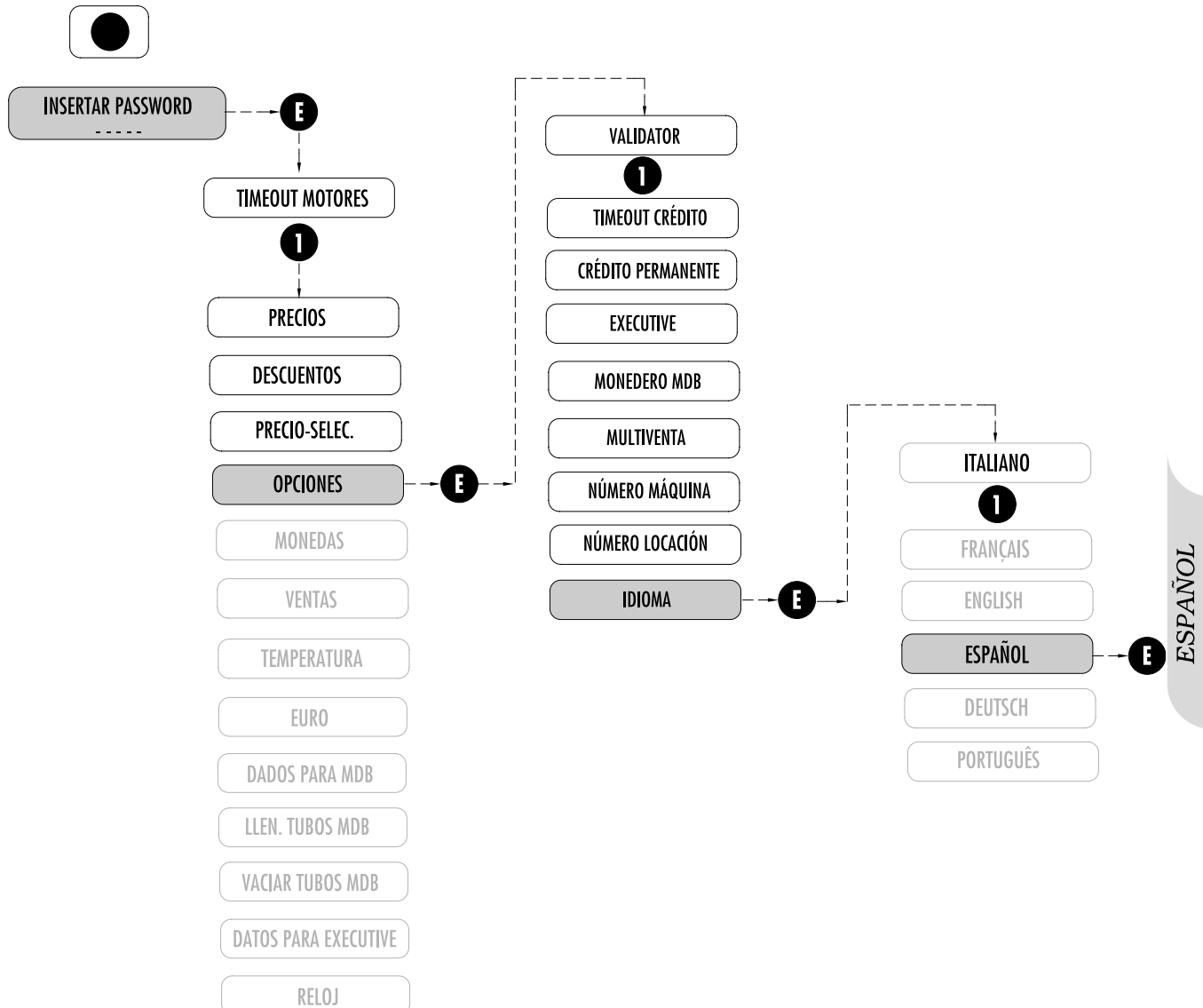


Fig. 7.3

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este, podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal está compuesto los siguientes menús

TIMEOUT MOTORES
PRECIOS
DESCUENTOS
PRECIO SELECCIONES
OPCIONES
MONEDAS
VENTAS
TEMPERATURA
EURO
DADOS PARA MDB
LLEN. TUBOS MDB
VACIAR TUBOS MDB
DATOS PARA EXECUTIVE
RELOJ

Notas:

- Los menús 'Descuentos' y 'Reloj' se visualizan sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.
- Los menús correspondientes al monedero MDB (los tres últimos) se visualizan sólo si está seleccionado el monedero MDB en el menú 'Opciones'.
- El menú 'Datos executive' se visualiza sólo si está seleccionado el monedero executive en el menú 'Opciones'.

Para abandonar el modo programación hay que presionar "ESC" hasta que se regresa a la modalidad selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

7.2 Descripción de las funciones

7.2.1 TIMEOUT MOTORES (Fig.7.4)

Con este menú se accede al calibrado del tiempo máximo de rotación motores:

"tiempo motores 04.0"

es el tiempo máximo de activación de cada motor.

No modificar absolutamente.

- Timeout motores** Timeout motores espirales [0÷25.0 s]
- Prueba conforme** Password para menú protegido (88000)
- Set cero motores** Puesta en cero motores [On/Off]
- Offset temperat.** Offset temperatura [-5÷5 °C]
- NTC del master** Sonda NTC Vega leída por la tarjeta master [On/Off]

Nota: para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

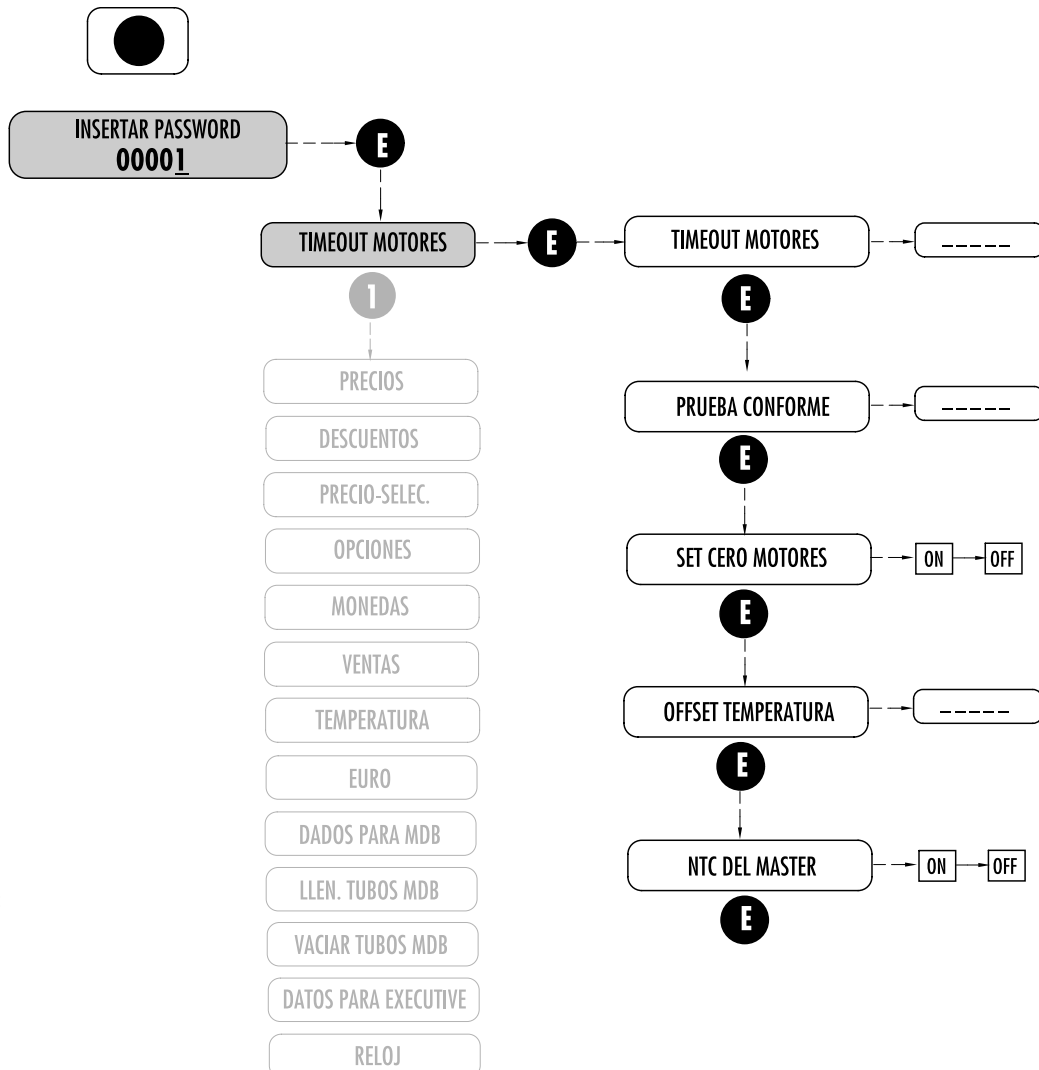


Fig. 7.4

72.2 PRECIOS (Fig.7.5)

Hay a disposición hasta 30 precios aplicables singularmente a cada una de las selecciones.

Apretando Enter se accede a la programación de la tabla precios; en el display aparece:

"Precio 00 0000"

utilizando las teclas "+", "-", "dígito", como para la programación del código de acceso, se van a programar los precios de venta.

Para la venta gratuita (free-vend) es suficiente programar en cero los precios de venta.

Apretando nuevamente ENTER se confirma el valor programado y en el display aparece el precio sucesivo:

"Precio 01 0000"

Apretando la tecla ESC se regresa al menú PRECIOS.

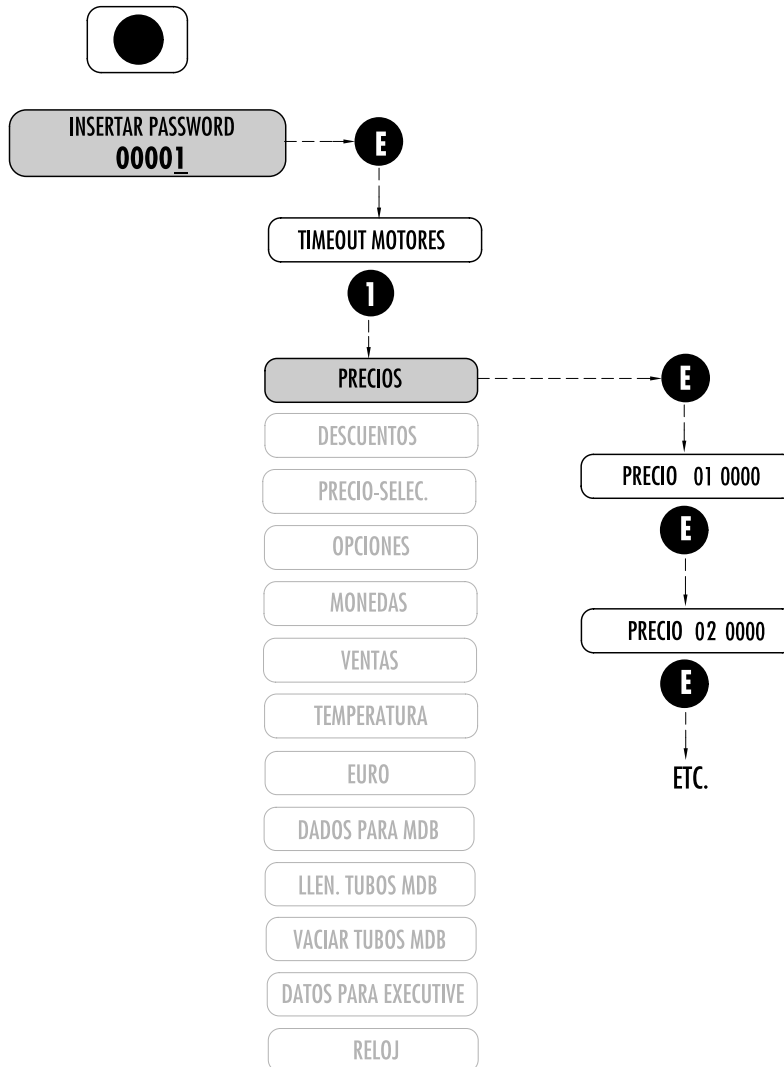


Fig. 7.5

7.2.3 DESCUENTOS (Fig.7.6)

Se pueden programar hasta un máximo de 30 descuentos cuantos son los precios de venta (desde Descuento 01 hasta Descuento 30).

Apretando ENTER una vez, aparece en el display:

"Descuento 01 0000"

con las teclas "+", "-", "dígito", se procede a calibrar el descuento. Apretando nuevamente ENTER se confirma el valor programado y aparece en el display el descuento sucesivo:

"Descuento 02 0000"

Apretando la tecla "ESC" se regresa al menú DESCUENTOS.

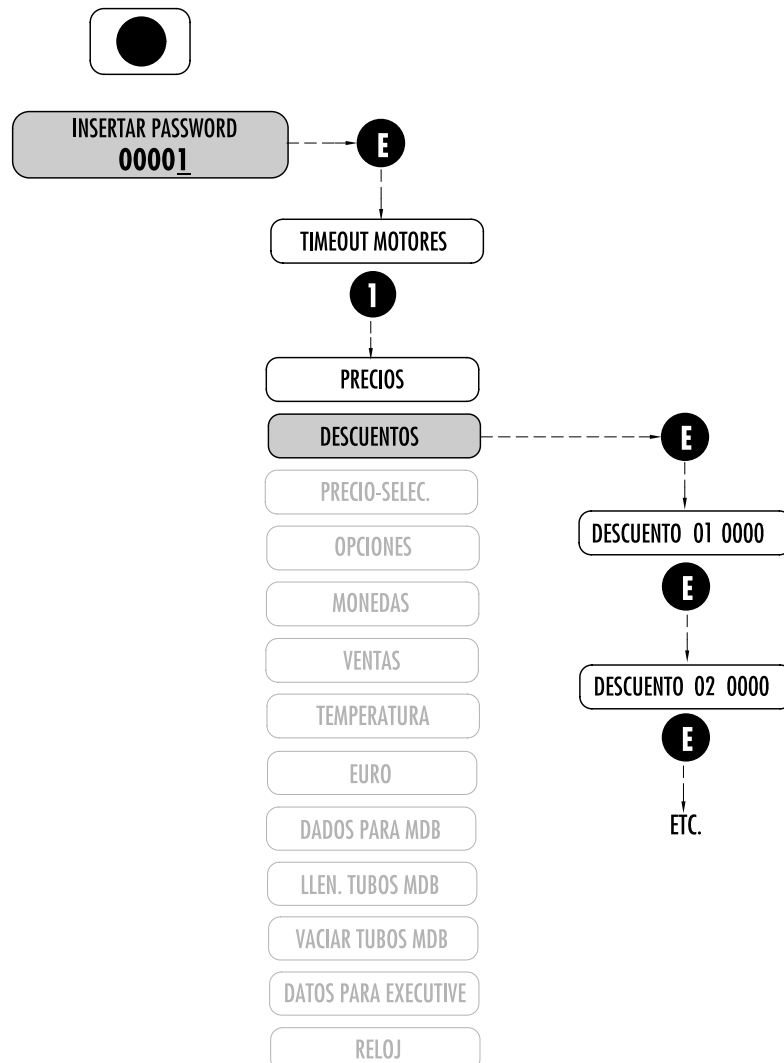


Fig. 7.6

7.2.4 PRECIOS-SELECCIONES (Fig.7.7)

Este menú permite la combinación de cada selección (indicada como Sel. 11, Sel. 68) con los precios precedentemente programados (indicados con Precios 01 ÷ Precios 30).

Apretando ENTER se accede al submenú cuya primer función permite programar todas las selecciones en los precios P1 de la tabla precios; en el display aparece:

“Todo precio 0 ? ON/OFF”

Actuando sobre la tecla “+” se selecciona la opción deseada:
ON (=si) o OFF (=no)

Seleccionando OFF se accede a la programación del precio singular por cada selección, como sigue:

“S. 11 = Precio 01”

actuando sobre “+” o sobre la tecla “-” se desplaza sobre la tabla, desde Precios 01 a Precios 30; seleccionado el precio deseado, se lo confirma con ENTER pasando así directamente a la programación de la selección sucesiva.

Naturalmente es posible combinar más de una selección con el mismo precio.

Como siempre, para salir del submenú apretar la tecla ESC.

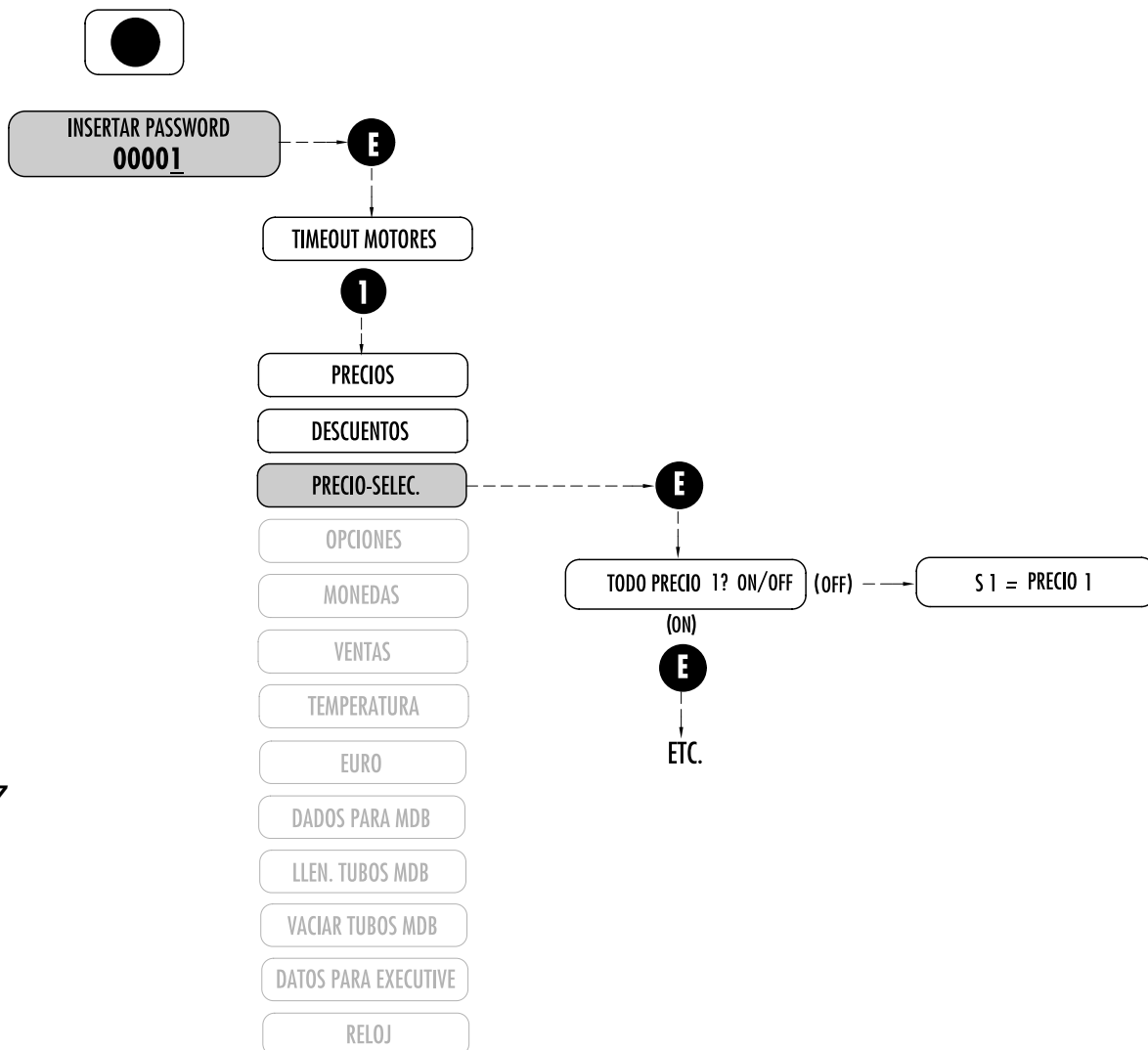


Fig. 7.7

7.2.5 OPCIONES (Fig.7.8)

Esta función hace disponibles secuencialmente una serie de opciones como se elencan más abajo; por medio de la tecla ENTER se accede al submenú visualizando la primer opción.

Para cada OPCIÓN es necesario programar el estado lógico "ON" o "OFF" que habilita o no su funcionamiento.

- Verificador** = opción para habilitar el monedero G13 (ON/OFF)
- Timeout crédito** = Recupera el crédito si el suministro falla (ON/OFF)
- Crédito permanente** = Habilitación timeout crédito de 3 minutos (ON/OFF)
- Executive** = monedero executive
- Monedero MDB** = habilitación para monederos MDB (sólo monedas) (ON/OFF)
- Multiventa** = opción para seleccionar la visualización del crédito residual por 3 minutos (ON), o la puesta en cero del mismo al final del suministro (OFF)
- Número máquina** = Número máquina (0÷999999)
- Número locación** = Número locación (0÷65535)
- Idioma** = idioma utilizado para la visualización de los mensajes en el display
- Tipo*** = opción para la elección de la máquina.
Modelos disponibles:
Snak = para versiones SNACK y COMBINADA
Pan = para versiones con productos perecederos (VEGA 850 - VEGA 700)

- Punto decimal** = visualización del importe con punto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)
- Código** = nuevo código de acceso a la programación (00000÷99999)

* la configuración Pan permite tener temperaturas de ejercicio más bajas (véase menú temperatura), indicaciones de alarma y bloqueo de los espirales con productos perecederos (sel. 51 a sel. 68 para VEGA 850, sel. 51 a sel. 56 para VEGA 700).

Con las teclas "+" y "-", se varían los datos lógicos como el estado desde "sí" (ON = habilitado) a "no" (OFF = inhabilitado) o con las teclas "cifra" "+", "-", se varían los valores numéricos.

Apretando ENTER se confirma el valor programado y en el display aparece la opción sucesiva; apretando ESC se regresa al menú "OPCIONES".

- El monedero MDB tiene la prioridad sobre los otros monederos, sigue el executive y luego la G13.
- El parámetro 'Crédito perman.' funciona sólo si está habilitado 'Multivendita'.
- Los parámetros 'Timeout crédito' y 'Crédito permanente' están activos sólo con ficha y G13.
- El parámetro 'Multivendita' no está activo con monedero executive.
- Los últimos 4 idiomas se pueden seleccionar sólo si está conectada la eeprom adicional en la tarjeta.
- El parámetro 'Punto decimal' no se visualiza si está habilitado el monedero executive o el monedero MDB.

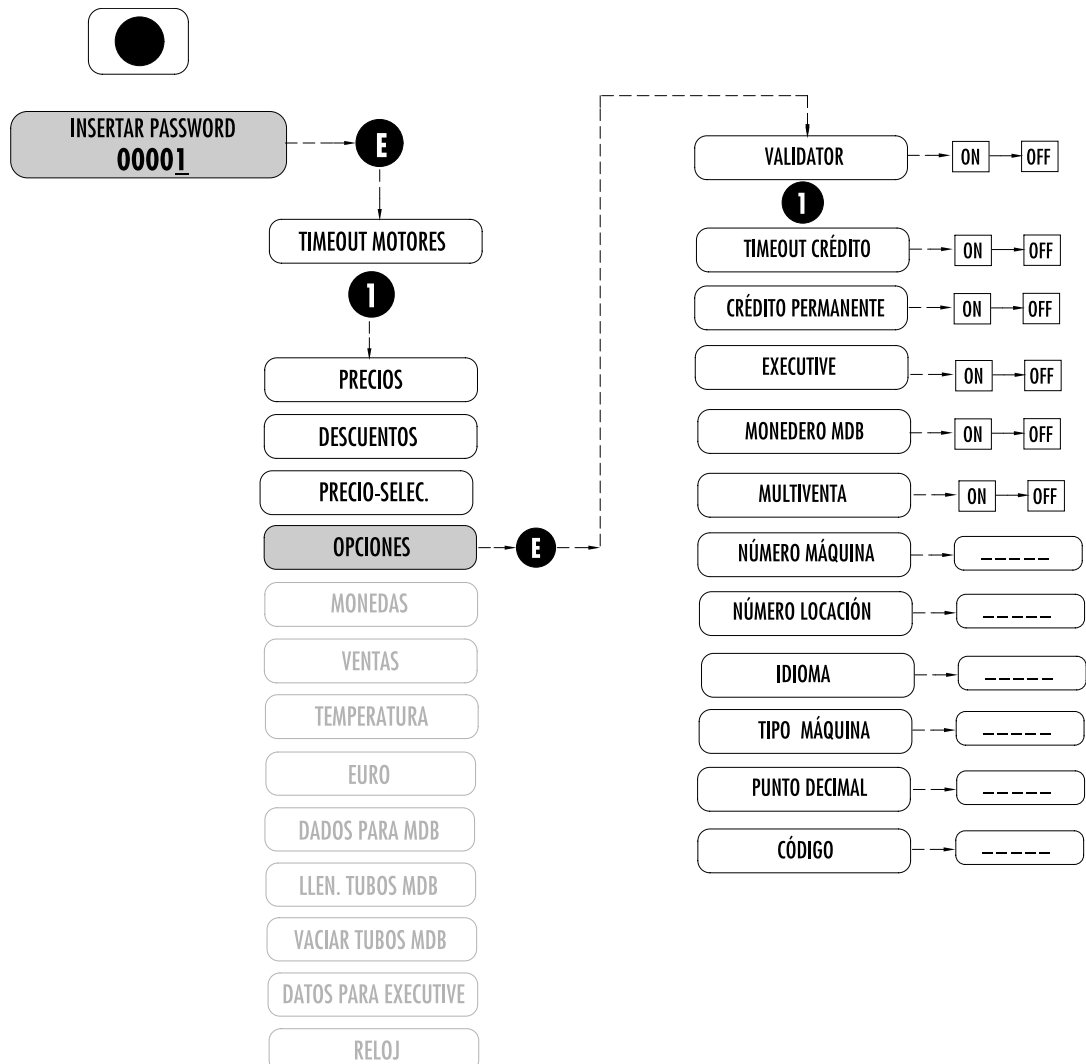


Fig. 7.8

7.2.6 MONEDAS (Fig.7.9)

Se accede a este menú para la programación de las monedas (desde Moneda 1 hasta Moneda 8) para hacerlas compatibles con el sistema utilizado; controlar entonces que los canales del dispositivo monedero correspondan a los canales de la máquina. Apretando una vez ENTER, en el display aparece:

"Moneda 1 0050"

con las teclas "+", "-", y "cifra" se modifican los valores.

Apretando ENTER se confirma la variación programada o el valor visualizado en el display y se pasa a la moneda sucesiva. En particular

"Moneda 8 0000"

este canal es utilizado para dar un valor al corte del obliterator o a la ficha, utilizando el apropiado kit interfaz.

Apretando ESC se regresa al menú MONEDAS.

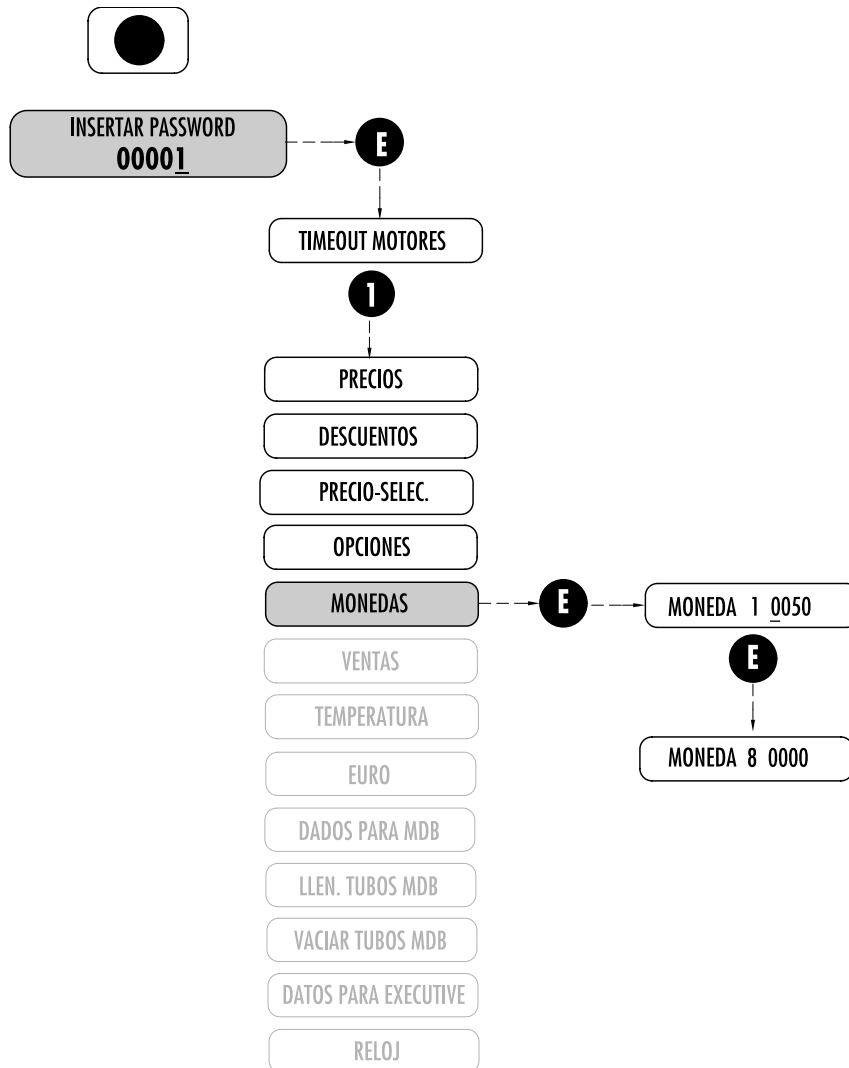


Fig. 7.9

7.2.7 VENTAS (Fig.7.10)

Permite acceder a todas las estadísticas de venta contabilizadas por la máquina.

Confirmando con la tecla ENTER, se entra secuencialmente en el siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de los mismos:

- TOTAL COBRO** = total per precios de venta que no se pueden poner en cero
- COBRO** = total por precios de venta que se pueden poner en cero
- DESCUENTO** = total en valor descontado
- OVERPAY** = total ingresado sin venta
(*NOTA: está activo sólo para ficha y G13*)
- VENTAS TOTALES** = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que no se puede poner en cero
- VENTAS** = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que se puede poner en cero, y recuento total para cada selección; se anula con la función BORRA.
- GRATIS** = cuenta total y por cada selección de las selecciones gratuitas (llave venta gratuita)
- PRUEBA** = cuenta total y por cada selección de las selecciones de prueba.
- MONEDAS** = total por cada moneda de las piezas introducidas.
- BORRA** = función para anular todas las estadísticas.

Apretando la tecla "+" se desplaza por el menú descrito hasta la función deseada; apretando la tecla ENTER se accede al primer dato de la función seleccionada; continuando a apretar ENTER se accede a la lectura de los otros datos, si presentes.

Apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.

Para anular todos los datos, operar como sigue:

- ir hasta el ítem BORRA
- apretar la tecla ENTER
- en el display aparece COD 0000
- introducir el código de anulación utilizando el criterio habitual
- apretar ENTER
- será requerido si se desea cambiar el código de anulación
- apretar la tecla + si no se desea cambiar el código
- en el display aparece ANULA?
- confirmar con la tecla CIFRA

Al finalizar la anulación, apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.

El código de anulación datos (4 cifras) es diferente del código de acceso a la programación (5 cifras).

El código de default es 0001

NOTA Si se deseara substituir el código de default, actuar como sigue:

- cuando es requerido si se desea substituir el código, apretar ENTER
- será visualizado el viejo código
- utilizar las teclas "+", "-", "cifra" para componer el nuevo código
- confirmar con ENTER cuando está completado.

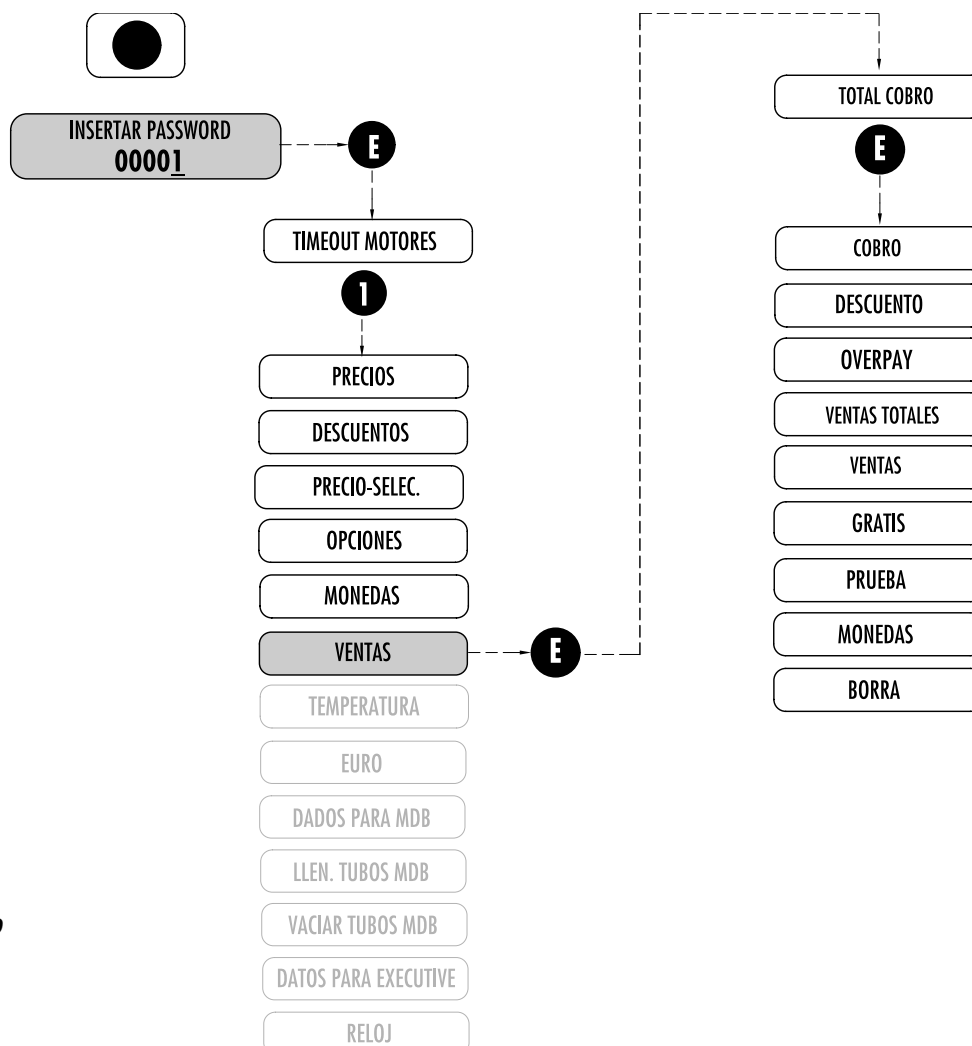


Fig. 7.10

7.2.8 TEMPERATURA (Fig.7.10)

Este menú permite la regulación de la temperatura de ejercicio; la programación de los parámetros relativos a la descongelación. Utilizar las habituales teclas "+", "-", "cifra" para efectuar las variaciones.

Después de los ítems específicos como se enumera más abajo, aparecerán los dos coeficientes de cada sonda de temperatura:

"k1 00200" "k2 00485"

NOTA: Es posible que estos dos valores varíen de distribuidor a distribuidor.

Especificaciones para configuración Snack o Combinada (se presentan los campos de variación)

Temp. tanque	Temperatura [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15 °C = Off]
Delta temp.	Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]
Delta seguridad	Delta seguridad Vega [5÷50 °C]
Tiempo seguridad	Tiempo seguridad Vega [1÷9 ore]
Descongela luego	Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]
Descongela por	Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

NOTA: la programación del tipo de máquina (configuración) se efectúa en el menú OPCIONES

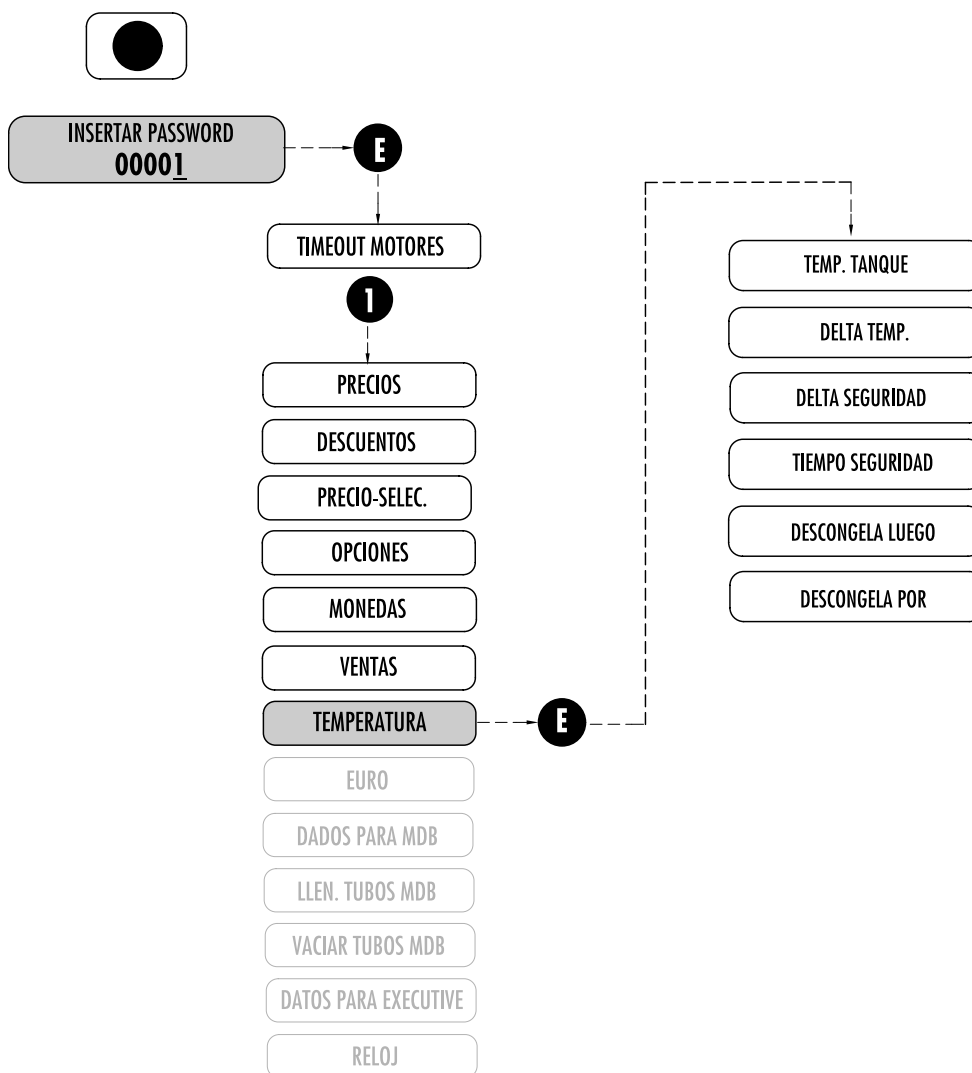


Fig. 7.11

7.2.9 EURO (Fig.7.12)

Visualización	Habilita la visualización de la conversión [On/Off]
Punto fact.conv.	Posición del punto en el factor de conversión [0..6 decimales]
Factor de conv.	Factor de conversión [0..999999]
Conv.Moneda/Euro	Selecciona si efectuar la conversión de la moneda/euro o euro/moneda [On/Off]
Punto visualiz.	Posición del punto decimal en la visualización de la conversión euro moneda [00000,0000.0,000.00]

Nota: el parámetro "Punto visualiz." se visualiza sólo si la conversión moneda/euro está en Off.

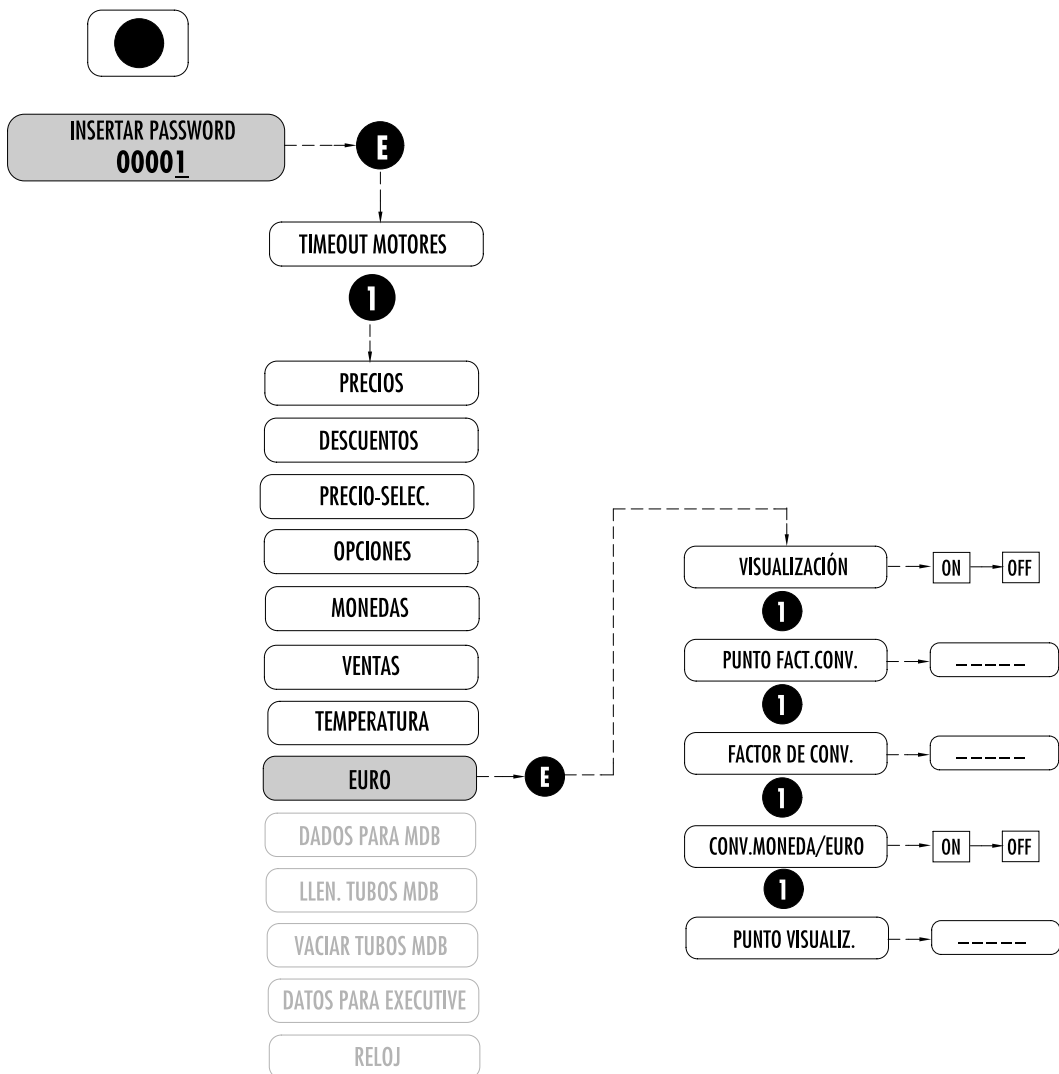


Fig. 7.12

7.2.10 DADOS PARA MDB (Fig. 7.13)

- Vuelto máximo** Vuelto máximo que puede suministrar el monedero [0÷9999]
- Cambiamonedas** Activa la palanca del vuelto [On/Off]
- Habil. moneda 1** Habilitación de la moneda 1 [On/Off]
- ...
- Habil. moneda 16** Habilitación de la moneda 16 [On/Off]

Nota: la programación de la habilitación de las monedas tendrá lugar sólo luego del apagado y el nuevo encendido del monedero y/o de la tarjeta.

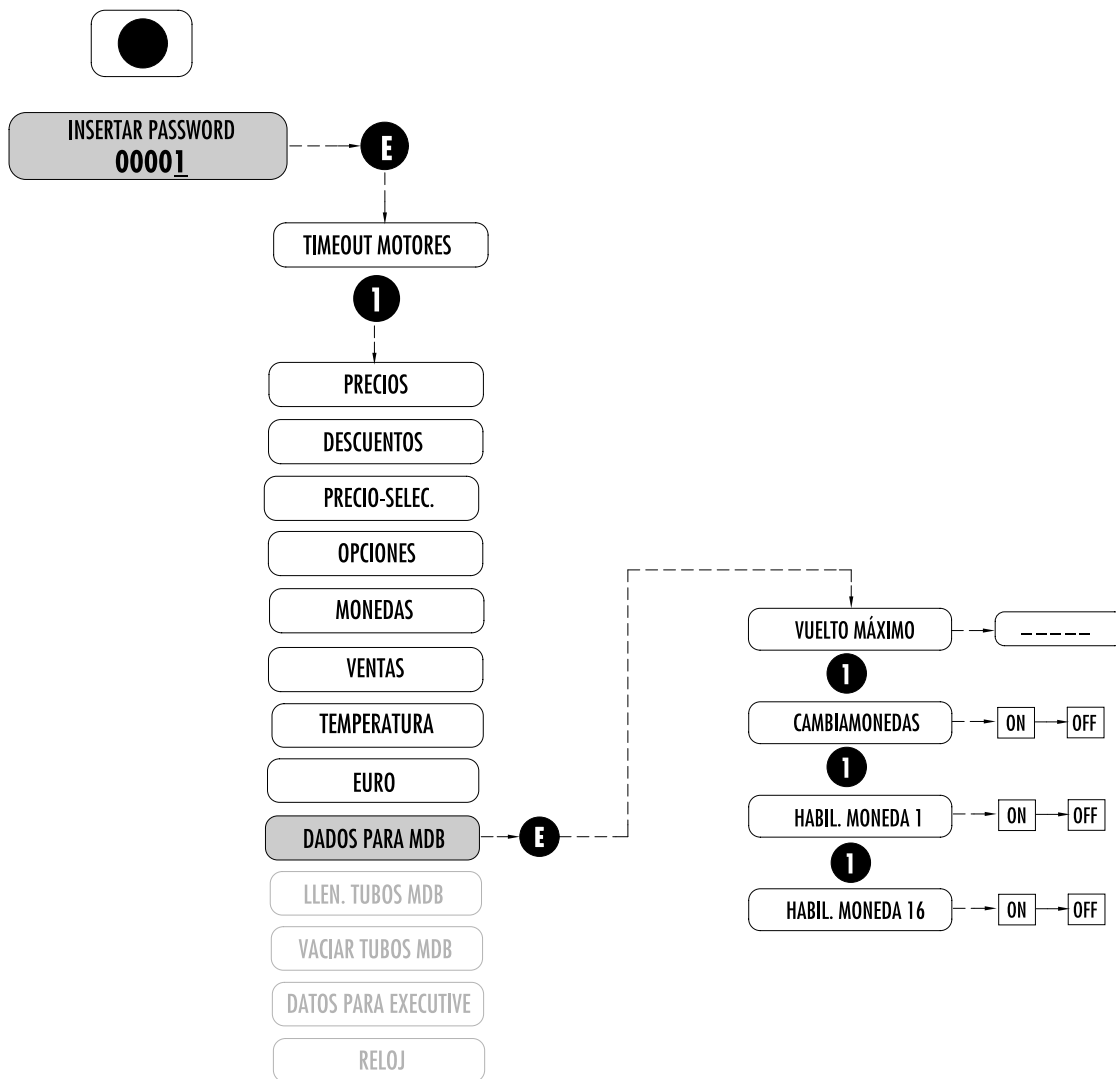


Fig. 7.13

7.2.11 LLEN. TUBOS MDB (Fig. 7.14)

Llen. tubos MDB (Esc para abandonar)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.



Fig. 7.14

7.2.12 VACIAR TUBOS MDB (Fig. 7.15)

Moneda 1 (Tecla 3 vacía)

...
Moneda 16 (Tecla 3 vacía)

Presionando la tecla 3 se suministrará la moneda seleccionada

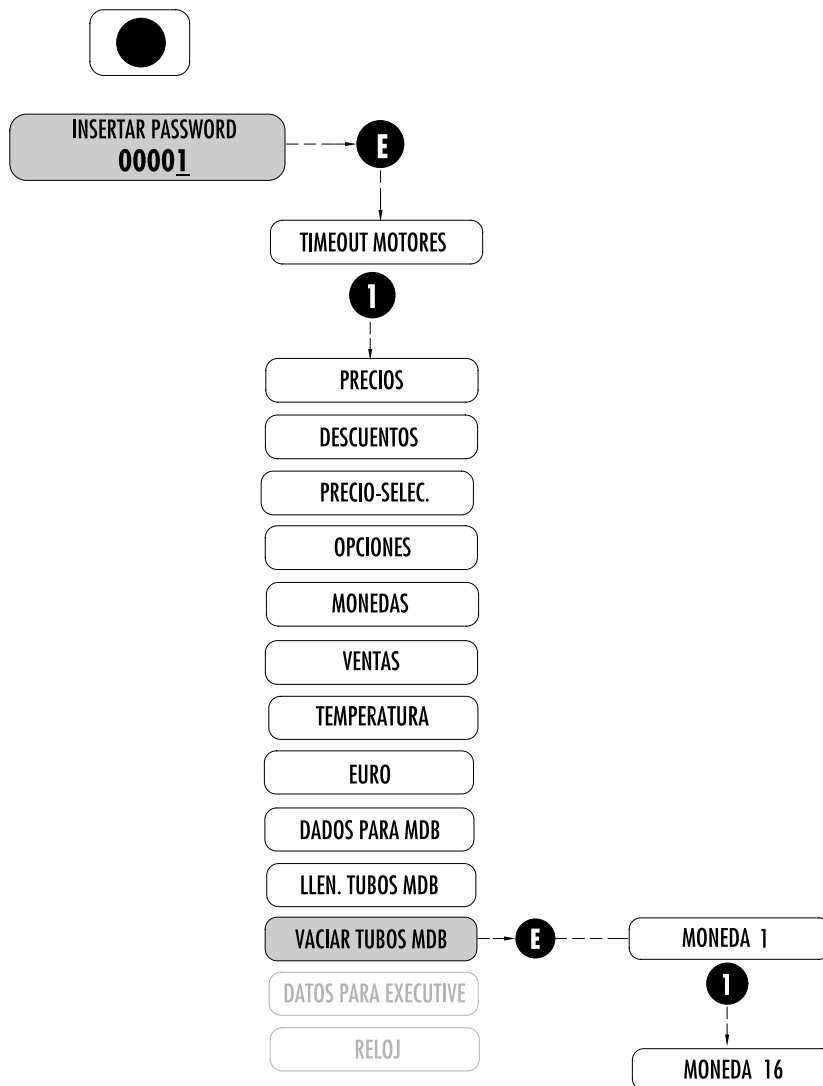


Fig. 7.15

7.2.13 DATOS PARA EXECUTIVE (Fig. 7.16)

ECS dif. Habilita la opción ECS diferenciado [On/Off]

Price holding Habilita la opción price holding [On/Off]

Nota: si ambos parámetros están en On, prevalece el ECS diferenciado.

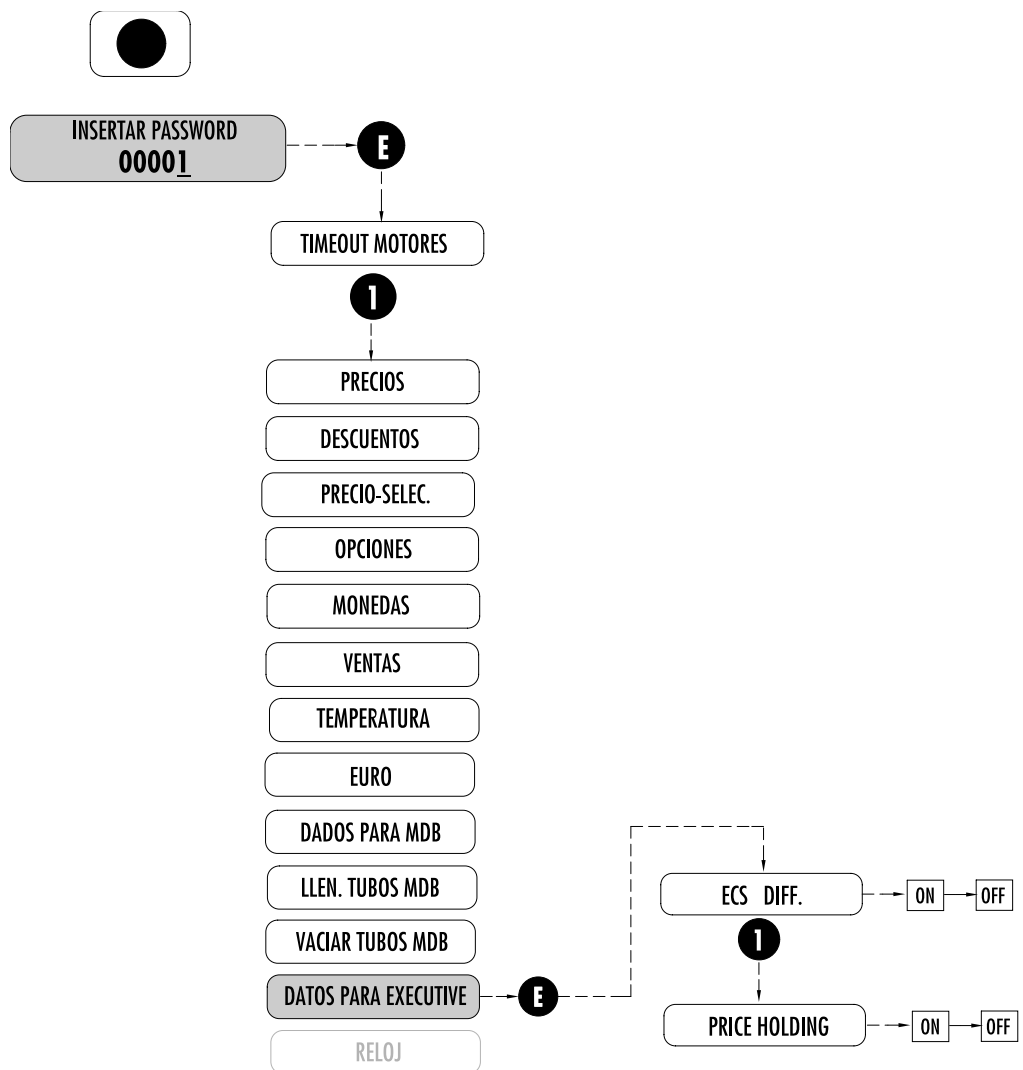


Fig. 7.16

7.2.14 RELOJ (Fig.7.17)

Hay a disposición los siguientes menús:

- Set hora/minutos
- Encender
- Descontar

Set hora/minutos:

Set hora/minutos Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Encender:

Inicio 1 Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]

Fin 1 Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]

Inicio 2 Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]

Fin 2 Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Descontar

Inicio 1 Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]

Fin 1 Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]

Inicio 2 Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Fin 2 Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

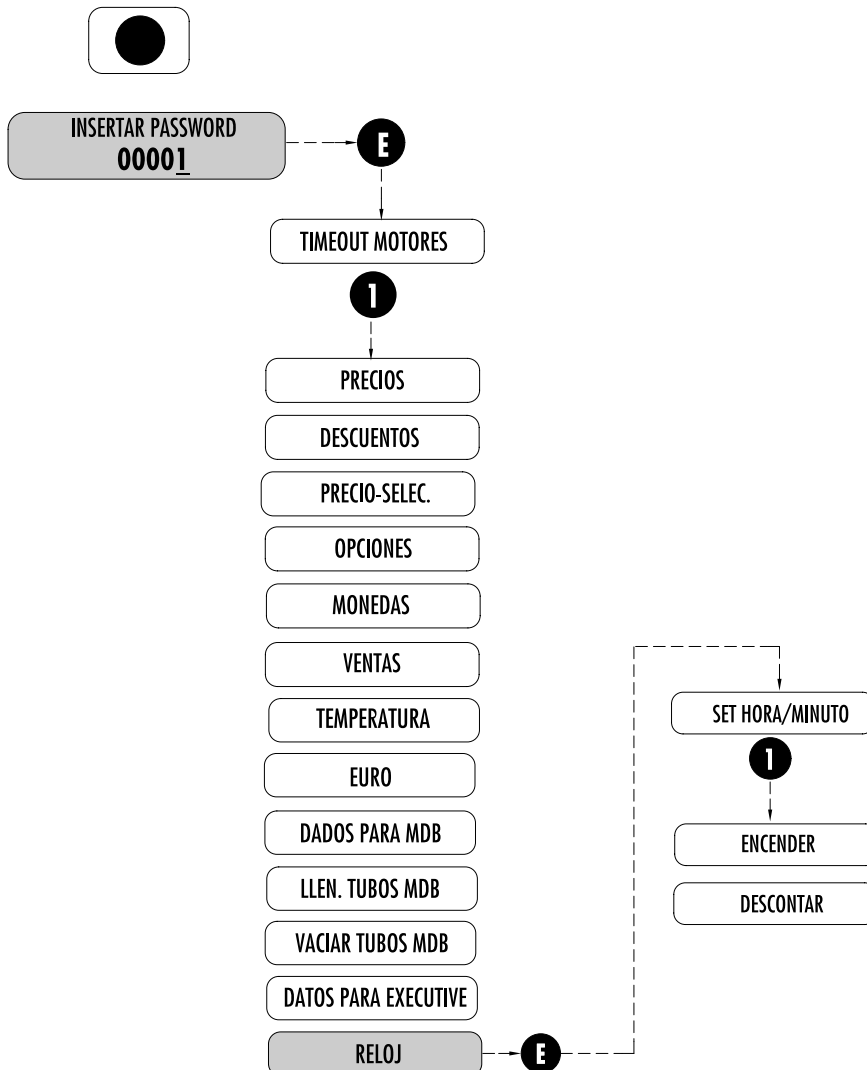


Fig. 7.17

8.0 SERVICIO



¡ATENCIÓN! Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.



El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, (no por razones de limpieza), debe ser realizado exclusivamente por personal técnico cualificado. Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Se entra al mantenimiento presionando la tecla exterior "Service". El display visualiza "Mantenimiento" en la línea 1 y el estado de la Pegaso en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para más detalles véase el Capítulo 11.0).

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- **T1 "DESPLAZAMIENTO ALARMAS"** Utilizada para el desplazamiento de las alarmas (si hay).
- **T4 "PRUEBA"**: después de haber apretado la tecla es posible utilizar el teclado como en servicio normal para erogar cualquier producto.
- **T5 "RESET AVERÍAS"**: cumple con la función de anular las averías registradas por el distribuidor y poner en marcha un control de diagnosis sucesivo para comprobar que no hayan presentes otras averías.
- **T8 o A Vega 600 "TOTAL VENTAS"**: permite visualizar el número de ventas erogados (contador general). Para regresar a la modalidad de servicio, es necesario apretar nuevamente la tecla de servicio dentro de la puerta.

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
- Rollo de papel alimentario
- 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 deshechos
- 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:

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 mantenimiento"
- 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 y manutención

La finalidad es la de 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*

Actuar como sigue:

- humedecer un paño y limpiar todas las partes a la vista de la zona de erogación (Fig.9.1)
- limpiar con productos apropiados interiormente y exteriormente el vidrio de la puerta (Fig.9.2).

Limpieza del sistema de refrigeración

- mantener limpio el radiador y las rejillas de aireación utilizando para tal fin una aspiradora. Si esta operación no es ejecutada correctamente y con periodicidad constante, se puede dañar irreparablemente el sistema de refrigeración.

9.1.4 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.6.0 correspondiente a la primera instalación.

9.1.5 Consejos para la conservación de los productos

Valores de temperatura de conservación y de tiempos de permanencia para algunos productos distribuidos automáticamente:

9.1.6 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.

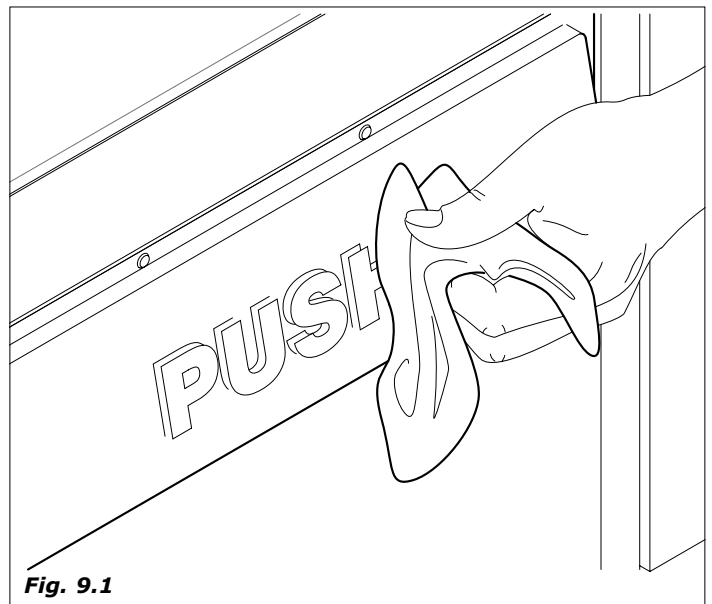


Fig. 9.1



Fig. 9.2

TIPO DE PRODUCTO	T °C DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DE PERMANENCIA
Bebidas latas botellas	+ 5 °C	a vencimiento
Emparedados rellenos frescos	Max + 4°C	1 día
Emparedados rellenos larga conservación	Max + 4°C	a vencimiento
Snack confeccionados	+ 20 °C	según D.L. 109/92*
Platos fríos	Max + 4°C	1 día
Platos para calentar	Max + 4°C	1 día
Platos calientes	+ 65 °C	5 horas
Productos congelados	- 18 °C	a vencimiento
*Y SUCESIVAS MODIFICACIONES		



9.2 Regulaciones

9.2.1 Espirales

Es posible modificar la posición de la extremidad del espiral, tirándolo hacia adelante hasta hacer salir el cuadro del motorreductor.

Hacer girar el espiral hasta encontrar la posición ideal.

Soltar el espiral que, por efecto del muelle, regresará a su lugar.

Cada espiral puede girar 45° por vez. (véase fig.9.3).

9.2.2 Substitución del espiral

Es posible cambiar los espirales con otros de paso adecuado al producto a erogar. Para efectuar esta operación, proceder como sigue:

- girar el espiral en sentido horario hasta desbloquearlo sobre la leva de arrastre (véase Fig.9.4).
- reclinar levemente hacia abajo el espiral y tirarlo hacia el exterior.

Para el remontaje:

- enganchar el espiral detrás de la muesca en la leva (Fig.9.4-pos.1).
- introducir el espiral en la ranura en la leva (Fig.9.4-pos.2).

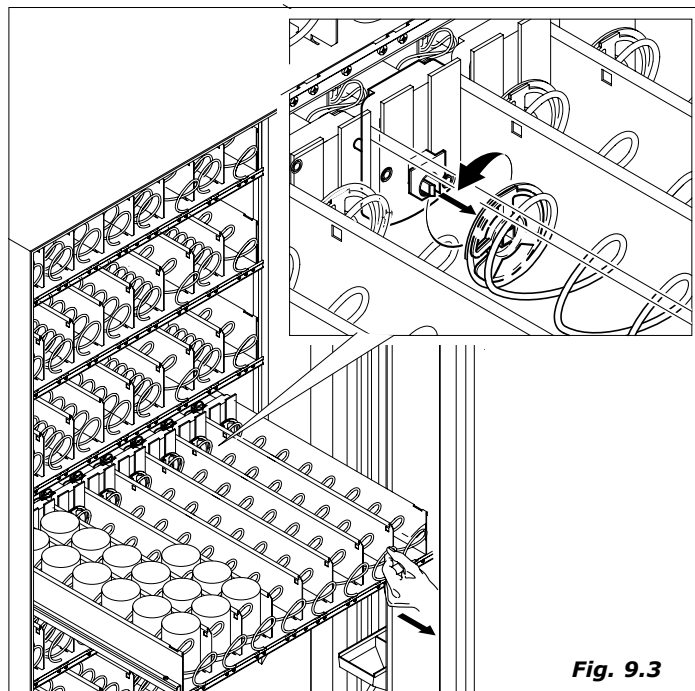


Fig. 9.3

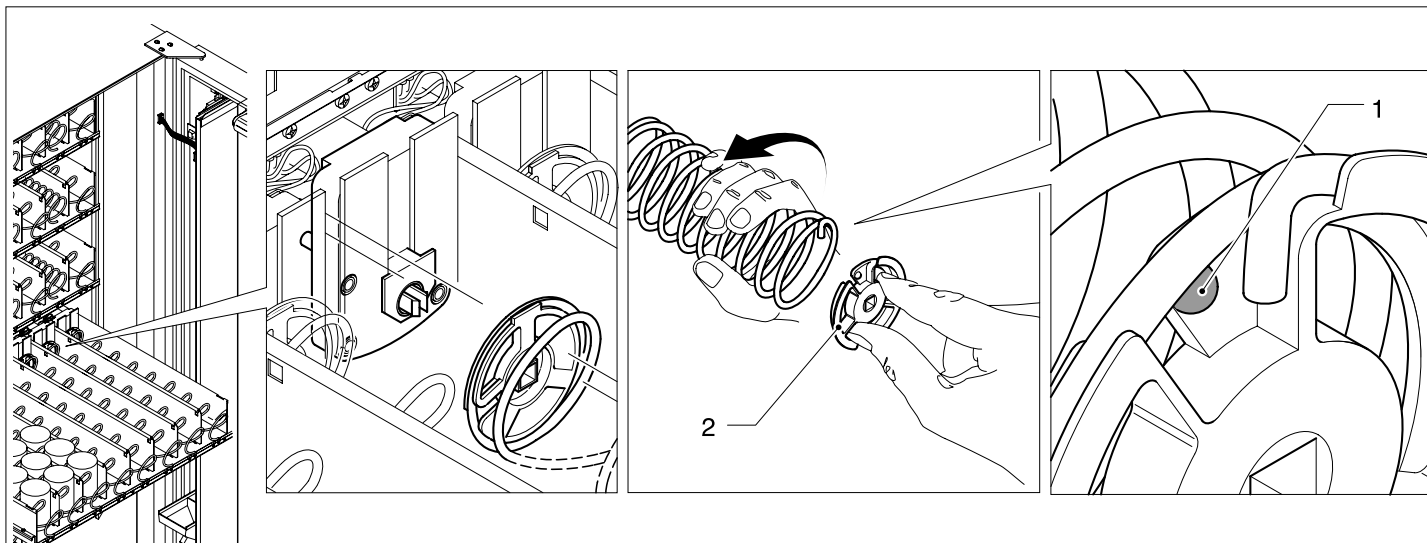


Fig. 9.4

9. 2.3 Modificación número de espirales por cajón

Es posible modificar también el número de los espirales por cajón hasta un máximo de 8 espirales.

Para substituir el espiral $\varnothing 80$ con dos espirales $\varnothing 68$ actuar como sigue:

- substituir el espiral $\varnothing 80$ con el espiral $\varnothing 68$ del paso deseado.
- desplazar el motor hasta la primera ranura a la izquierda.
- quitar el guía-columna.
- montar un nuevo motor en la ranura de la derecha respecto a la original.
- conectar los cables de alimentación al motor.
- introducir un separador entre los dos espirales.

Cada uno puede tener 4, 6 u 8 espirales dispuestos según el siguiente modelo:

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
11	12	13	14	15	16	17	18

- cajón de 8 espirales con correspondientes números de selección

M1	M2	M3	M4	M6	M8
11	12	13	14	16	18

- cajón de 6 espirales con correspondientes números de selección

M2	M4	M6	M8
12	14	16	18

- cajón de 4 espirales con correspondientes números de selección

La distinción entre un cajón de 8 espirales y uno de 4 espirales será actuada por medio de un test automático que es efectuado toda vez que la máquina es encendida.

Para la operación contraria es necesario:

- desconectar el motor de la selección impares (11, 13 etc.)
- retirarlo del cajón
- retirar el separador de espirales
- desplazar de una ranura hacia la izquierda el motor de la selección pares (12, 22 etc.)
- substituir el espiral $\varnothing 68$ con el espiral $\varnothing 80$ del paso deseado.
- aplicar la guía debajo del espiral, **plegando las aletas de retención**

9. 2.4 Modificación altura entre los cajones

Para modificar la distancia entre un cajón y el otro es necesario:

- retirar completamente el cajón.
- quitar la guía derecha e izquierda del cajón destornillando los tornillos de fijación.
- colocar las guías en las ranuras según la altura deseada, enganchándolas primero posteriormente y bloqueándolas con los tornillos.
- de modo análogo, alzar o bajar el conector del cajón puesto en el fondo del mismo.

9. 2.5 Accesorios

Hay a disposición algunos accesorios que se pueden aplicar en los espirales (expulsores, véase fig. 9.5) para facilitar la expulsión de los productos; el expulsor se aplica en la parte inicial del espiral y actúa como un elemento de prolongación del mismo, llevando el producto más allá del borde del cajón para facilitar su caída.

- es posible introducir guías paralelamente a los espirales para los productos angostos y altos (véase fig.9.6) con la finalidad de reducir el espacio entre el producto y las paredes del compartimento.
- o de los soportes (véase fig. 9.7) para facilitar el desplazamiento de los productos.

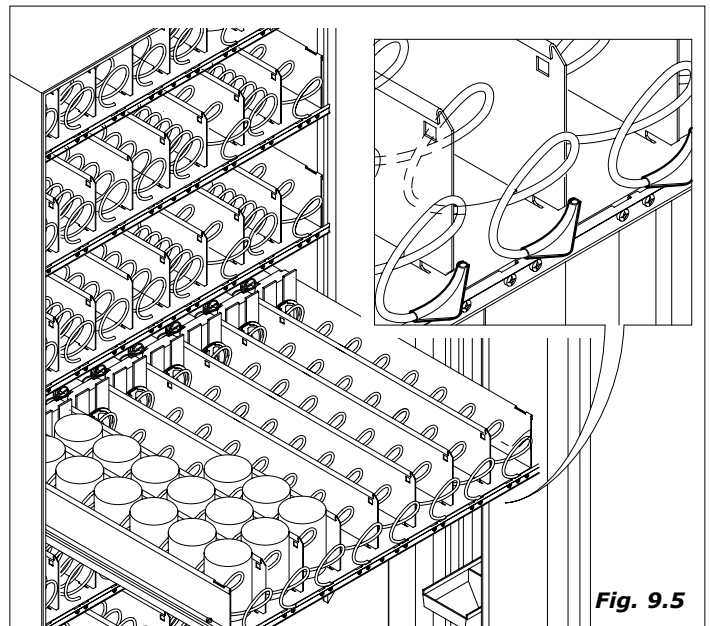


Fig. 9.5

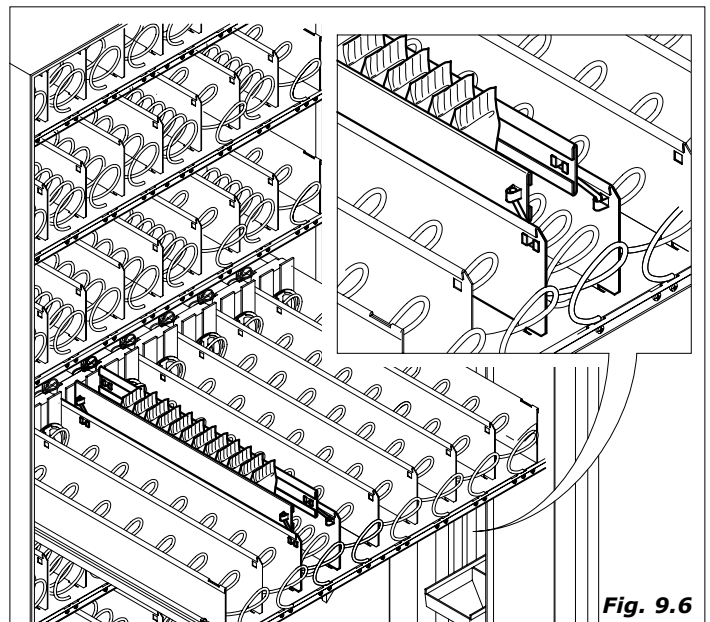


Fig. 9.6

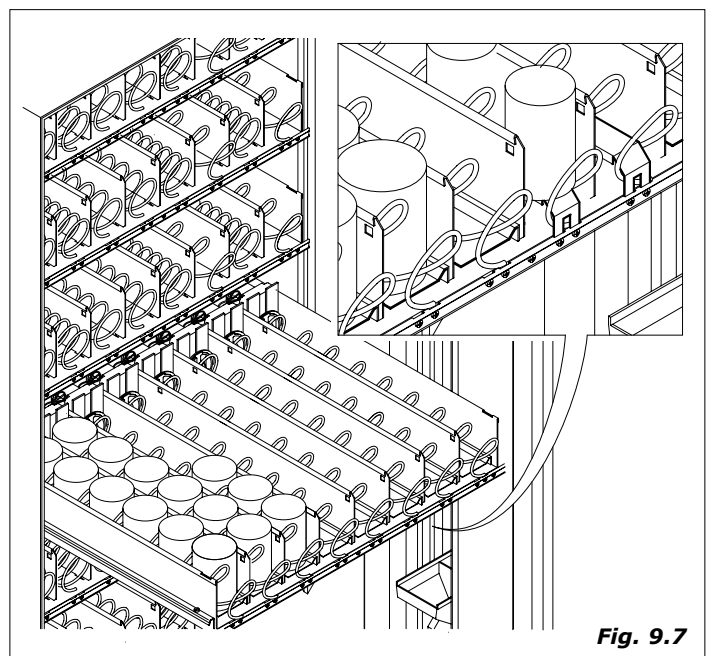


Fig. 9.7



9.3 Sustitución del tubo de neón



Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

Sustitución tubo modelo Vega 600 (Fig. 9.8)

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Destornillar el la tornillo de fijación del perfil vidrio (Fig. 9.9).
- Extraer la protección del tubo.
- Sustituir el tubo de neón.
- Verificar el correcto funcionamiento.

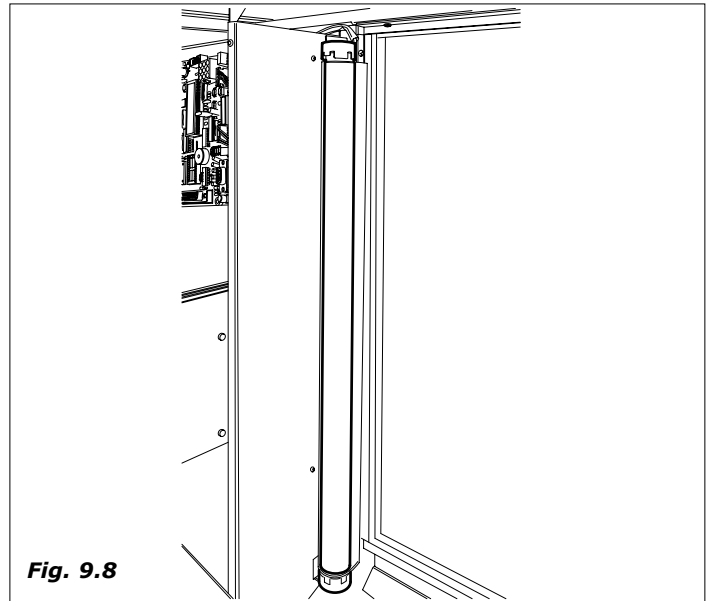


Fig. 9.8

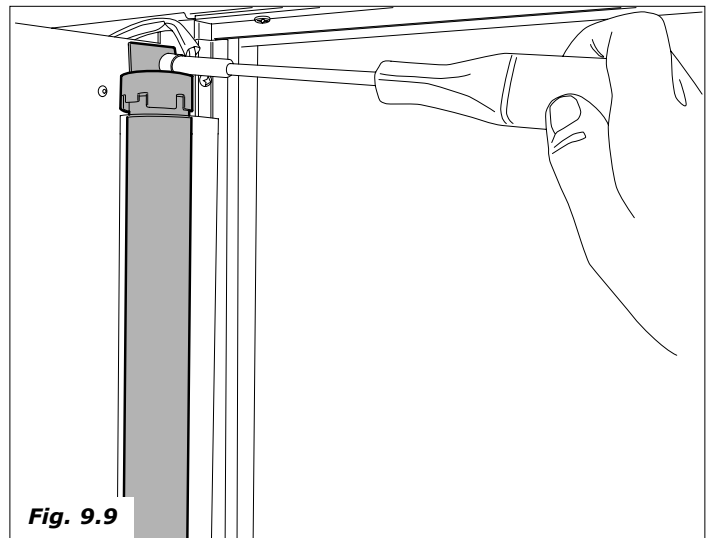


Fig. 9.9

Sustitución tubo modelo Vega 700 e Vega 850

- Abrir la puerta del distribuidor
- Extraer la protección del tubo (Fig. 9.10)
- Sustituir el tubo de neón (Fig.9.11).
- Verificar el correcto funcionamiento.

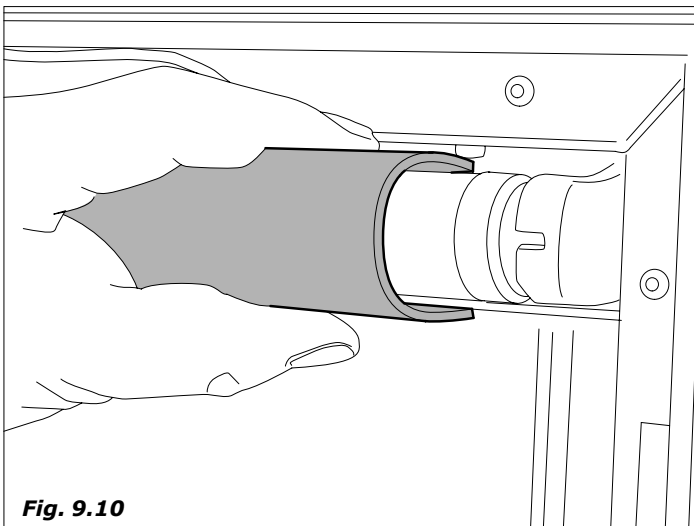


Fig. 9.10

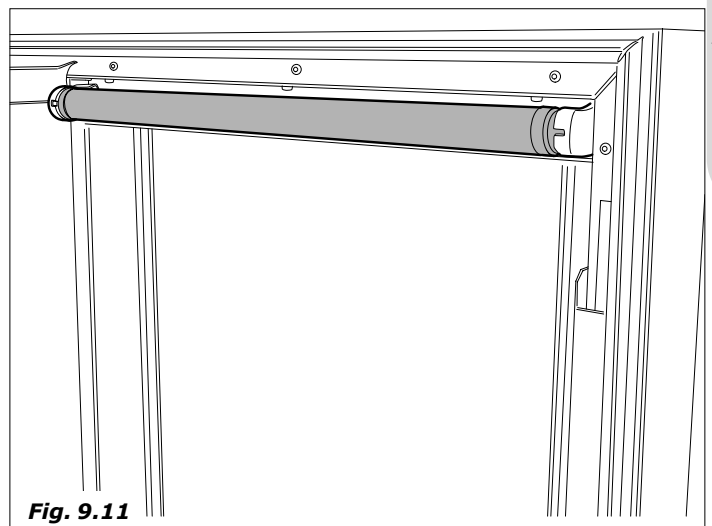


Fig. 9.11



9.3 Inactividad

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

- desconectar eléctricamente el distribuidor
- descargar todos los productos de las bandejas (*Fig. 9.12*)
- lavar todas las partes en contacto con alimentos, según las descripciones anteriores
- limpiar con un paño todas las superficies interiores y exteriores del distribuidor automático
- proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (*Fig. 9.13*)
- almacenar en locales secos, reparados y con temperaturas no inferiores a 1°C

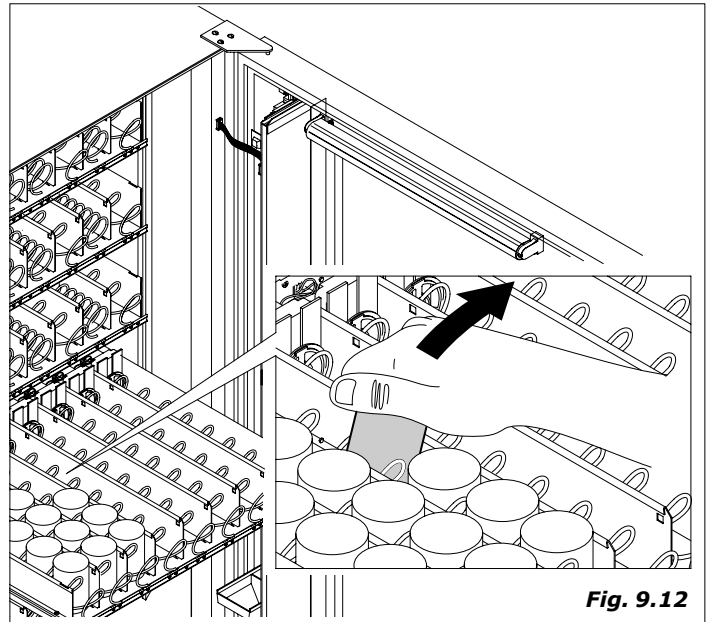


Fig. 9.12

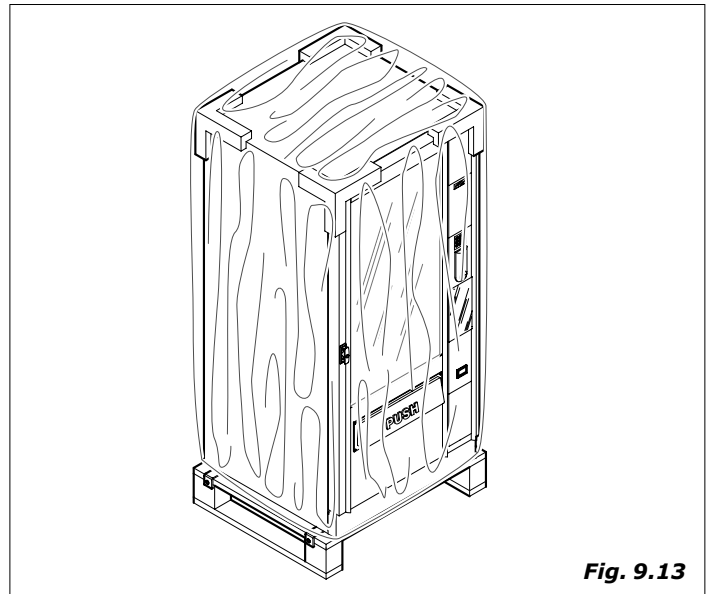


Fig. 9.13



10.0 COMBINACIÓN CON DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES

10.1 Características técnicas del modelo LUX 700 (Combinado al modelo Antares)

LUX 700: modelo de 5 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón

COMBINADO: (dos cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones (posibilidad de utilizar 6 cajones)

Altura	mm	1620
Ancho	mm	700
Fondo	mm	750
Peso	kg	200
Tensión de alimentación		230 V
Frecuencia de alimentación		Hz. 50
Potencia ⁽¹⁾		de 0,29 kW à 0,35 kW
Conexión a la red eléctrica		toma SCHUKO
GRUPO REFRIGERANTE		
grupo nevera	kW	0,1838
evaporador		ventilado
grupo refrigerante ⁽²⁾		clase N
gas refrigerante		R134a peso 240 gr
Tubo de neón		18 Watt

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

⁽²⁾ Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

paso 22 mm Ø 68/DX	07018811 L16
paso 22 mm Ø 80/SX	07021011 L16
paso 22 mm Ø 80/DX	07020311 L16
paso 30 mm Ø 68/DX	07018511 L16
paso 35 mm Ø 68/DX	07018111 L16
paso 37 mm Ø 80/DX	07018711 L16
paso 45 mm Ø 68/DX+SX	07018311 L16
paso 45 mm Ø 68/SX	07019811 L16
paso 45 mm Ø 80/DX	07018211 L16
paso 60 mm Ø 68/DX+SX	07018911 L16
paso 60 mm Ø 68/SX	07019611 L16
paso 60 mm Ø 80/DX	07019411 L16
paso 75 mm Ø 68/DX	07018411 L16
paso 77 mm Ø 68/DX+SX	07019311 L16
paso 77 mm Ø 68/SX	07019511 L16
paso 81 mm Ø 80/DX	07020011 L16
paso 94 mm Ø 68/DX	07021111 L16
paso 94 mm Ø 68/SX	07021211 L16

CAPACIDAD BANDEJAS

Variable según el número y el paso de los espirales mismos.

10.2 Descripción de la máquina (Fig.10.1)

- 1 Teclado exterior
- 2 Placa de potencia
- 3 Cajone productos
- 4 Espiral
- 5 Grupo alimentación eléctrica
- 6 Grupo de frío
- 7 Grupo monedero
- 8 Zona de recepción

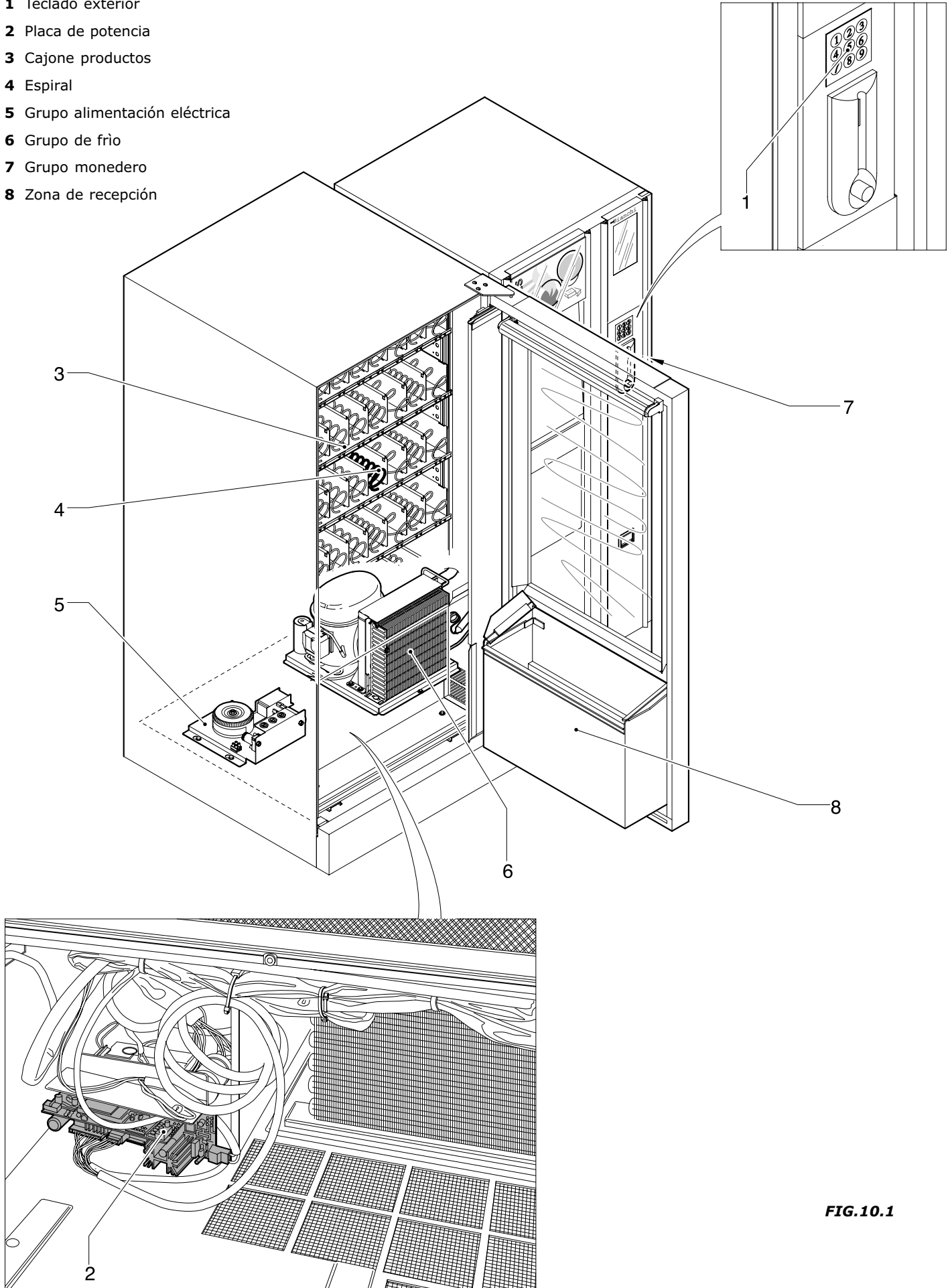


FIG.10.1

10.3 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Antares)



Antes de comenzar cualquier operación, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

- Desmontar el cárter de protección de la placa de potencia en el Antares (Fig. 10.2).
- Conectar una punta del cable de conexión del conector trasero en la Lux 700 (Fig. 10.3) y la otra punta al conector BOARD de la placa Antares (Fig. 10.4).

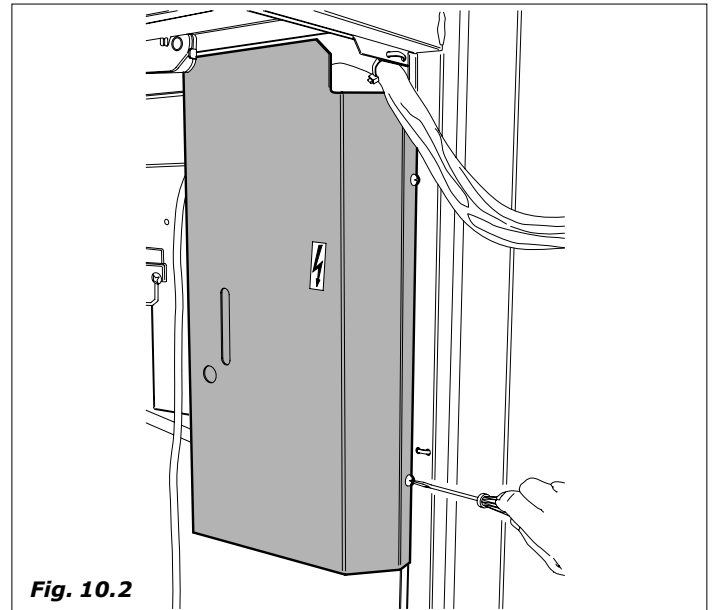


Fig. 10.2

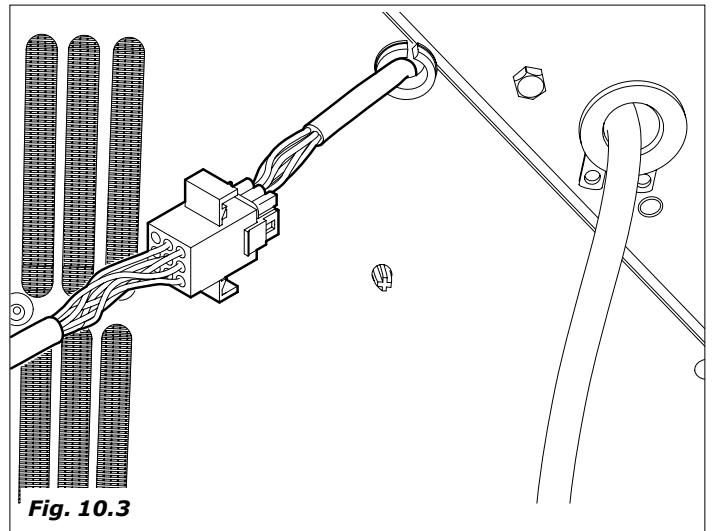


Fig. 10.3

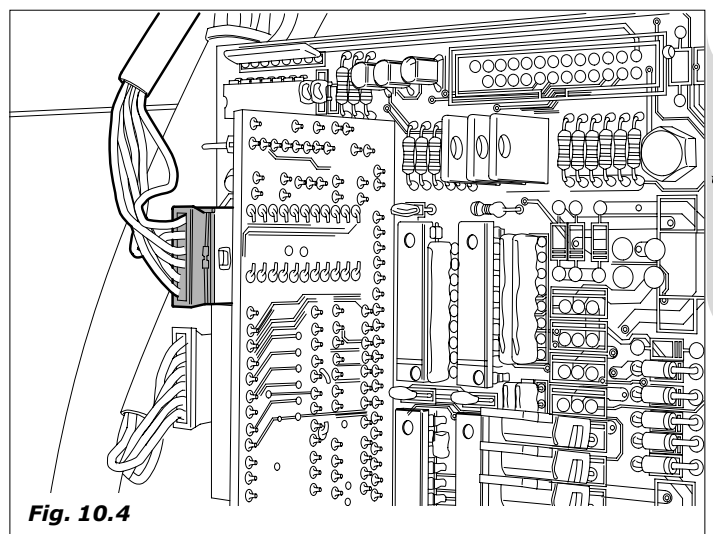
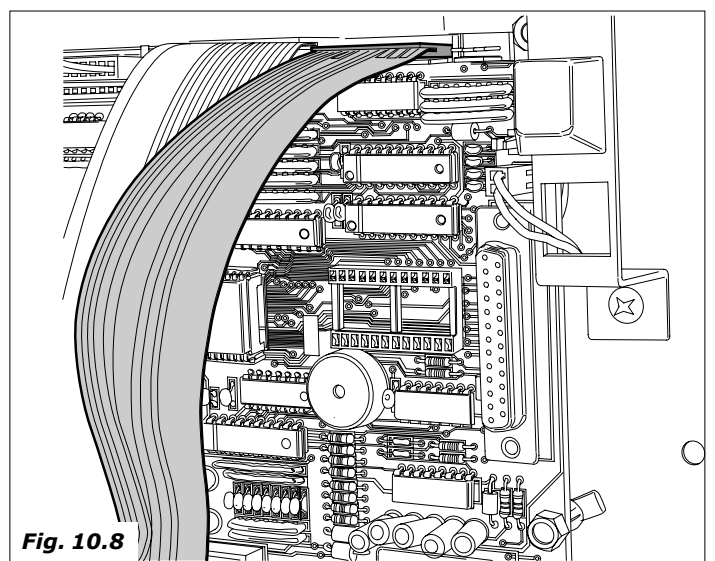
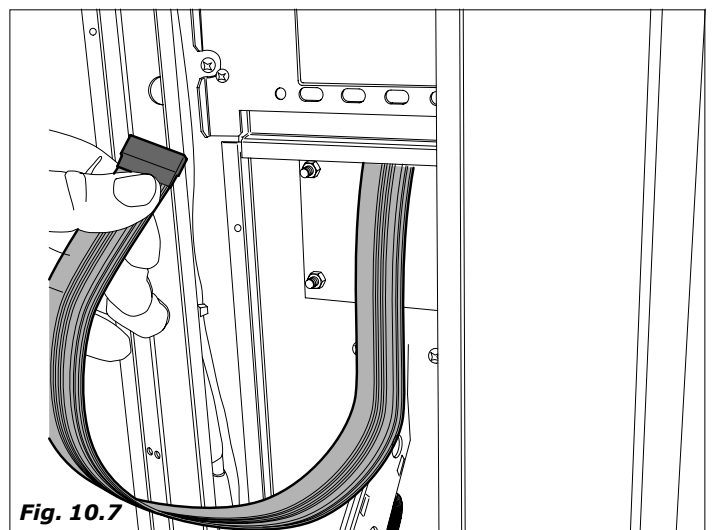
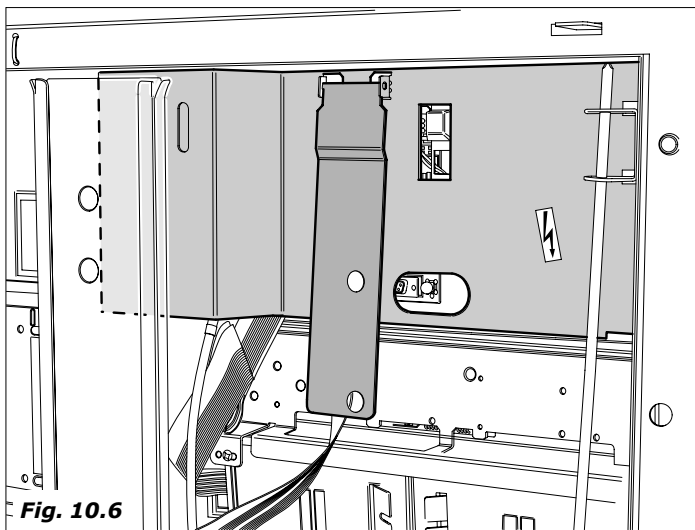
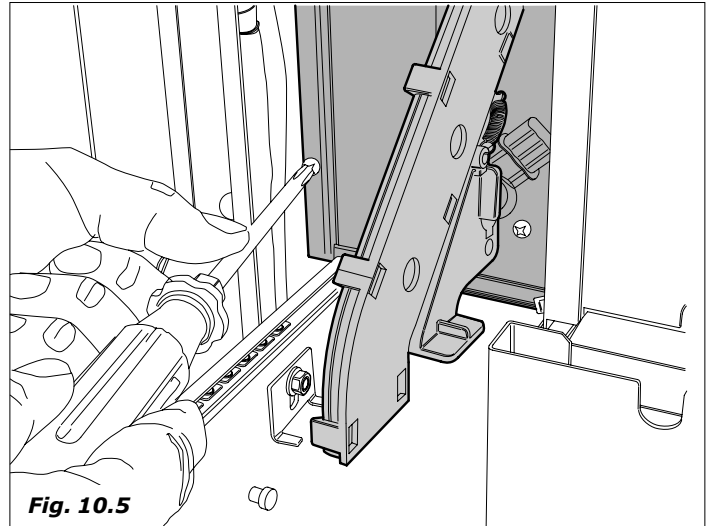


Fig. 10.4

- Sustituir el módulo de introducción de las monedas con el correspondiente, provisto de la placa de alojamiento de la botonera Lux 700 (Fig. 10.5).
- Fijar las botoneras utilizando los cuatro pernos roscados predispuestos.
- Extraer entonces el cárter de la tarjeta Master (Fig. 10.6-pos.1) y conectar el cable de la botonera (Fig. 10.7).
- Conectar el correspondiente cable flat a la tarjeta Master de la Lux 700 (Fig. 10.8).
- Poner nuevamente el cárter en posición y programar los productos Lux 700 como se describe en el correspondiente capítulo.



10.4 Características técnicas del modelo Vega 600 (Combinado al modelo Pegaso)

VEGA 600: modelo de 4 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

COMBINADO: (nº 2 cajones para snack, nº1 cajón para botellas (PET) de 1/2 litro y nº1 cajón para latas o tetrapak) doble temperatura

SNACK: (nº 5 cajones) temperatura única para todos los cajones.

Altura	mm	1050
Ancho	mm	630
Fondo	mm	790
Peso	kg	150
Tensión de alimentación		230 V
Frecuencia de alimentación		Hz. 50
Potencia ⁽¹⁾		de 0,29 kW à 0,35 kW
Conexión a la red eléctrica		toma SCHUKO
GRUPO REFRIGERANTE		
grupo nevera	kW	0,1838
evaporador		ventilado
grupo refrigerante ⁽²⁾		clase N
gas refrigerante		R134a - peso 220 gr
Tubo de neón		18 Watt

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

⁽²⁾ Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

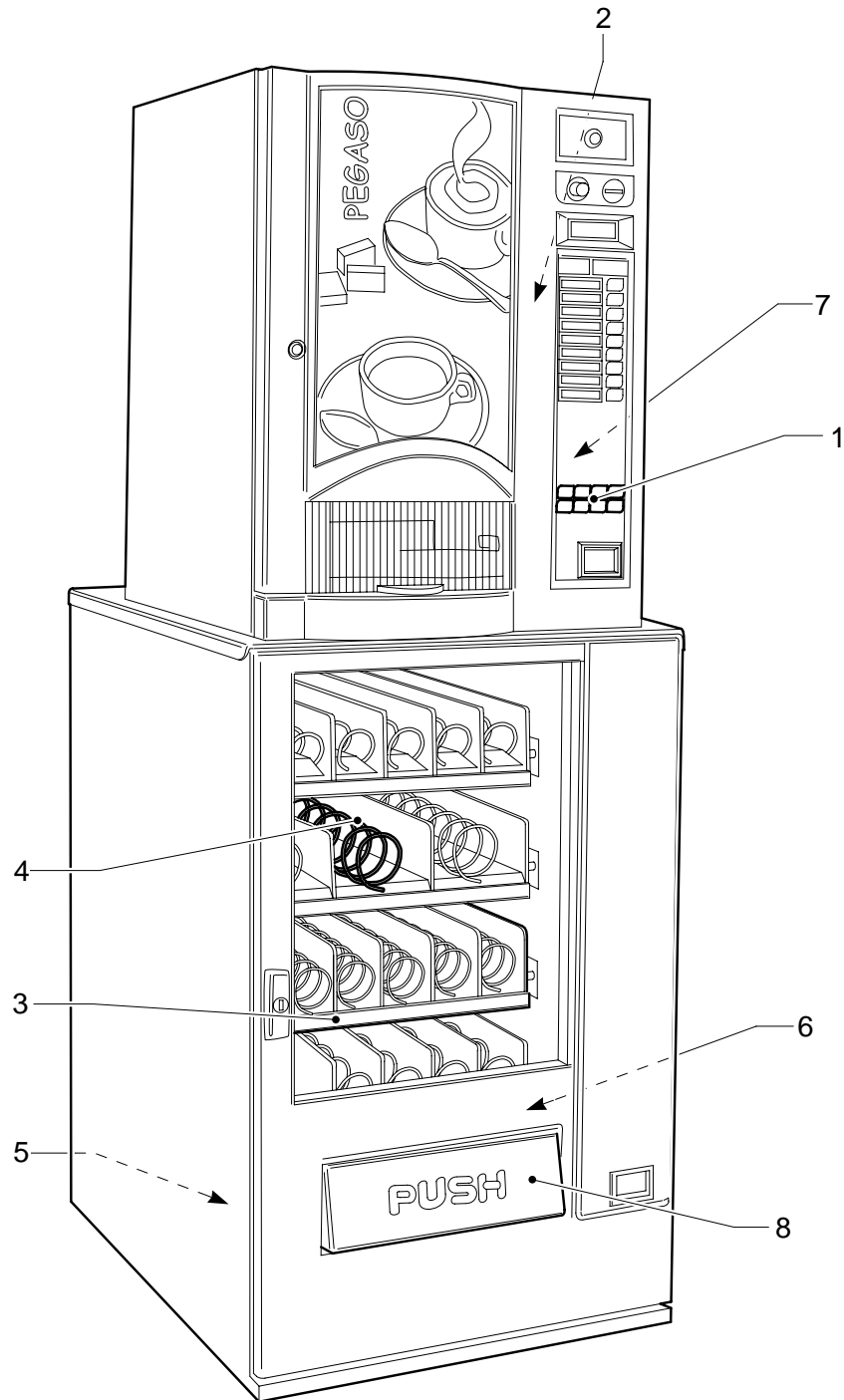
paso 22 mm Ø 68/DX	07018811 L16
paso 22 mm Ø 80/SX	07021011 L16
paso 22 mm Ø 80/DX	07020311 L16
paso 30 mm Ø 68/DX	07018511 L16
paso 35 mm Ø 68/DX	07018111 L16
paso 37 mm Ø 80/DX	07018711 L16
paso 45 mm Ø 68/DX+SX	07018311 L16
paso 45 mm Ø 68/SX	07019811 L16
paso 45 mm Ø 80/DX	07018211 L16
paso 60 mm Ø 68/DX+SX	07018911 L16
paso 60 mm Ø 68/SX	07019611 L16
paso 60 mm Ø 80/DX	07019411 L16
paso 75 mm Ø 68/DX	07018411 L16
paso 77 mm Ø 68/DX+SX	07019311 L16
paso 77 mm Ø 68/SX	07019511 L16
paso 81 mm Ø 80/DX	07020011 L16
paso 94 mm Ø 68/DX	07021111 L16
paso 94 mm Ø 68/SX	07021211 L16

CAPACIDAD BANDEJAS

Variable según el número y el paso de los espirales mismos.

10.5 Descripción de la máquina (Fig.10.9)

- 1 Teclado exterior
- 2 Ficha electrónica (MASTER)
- 3 Cajone productos
- 4 Espiral
- 5 Grupo alimentación eléctrica
- 6 Grupo de frío
- 7 Grupo monedero
- 8 Zona de recepción

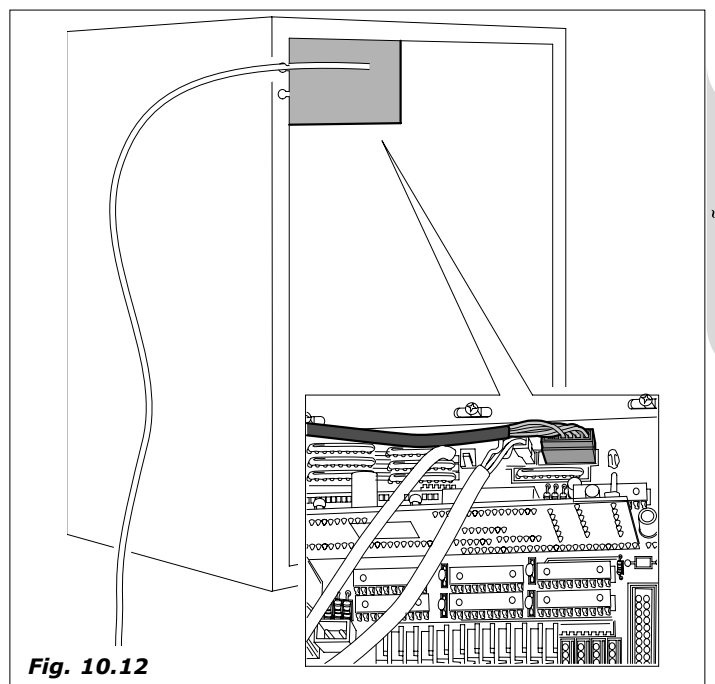
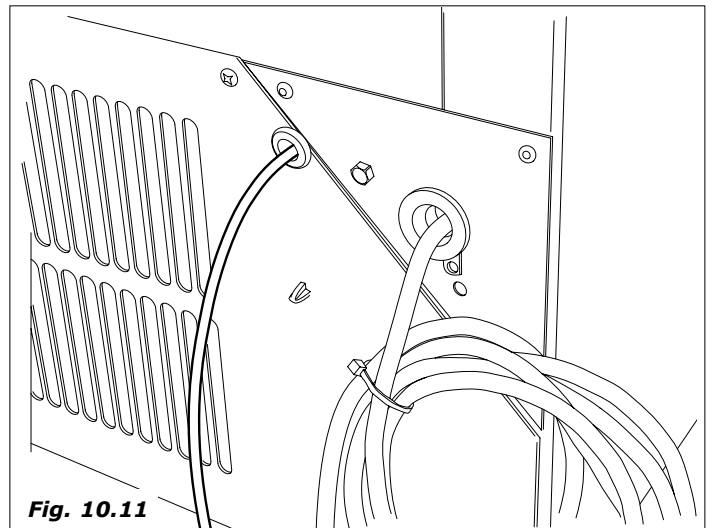
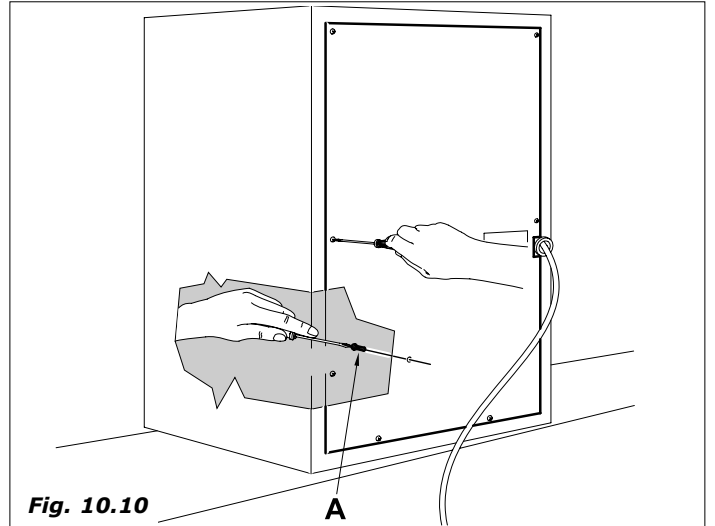
**FIG.10.9**

10.6 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Pegaso)

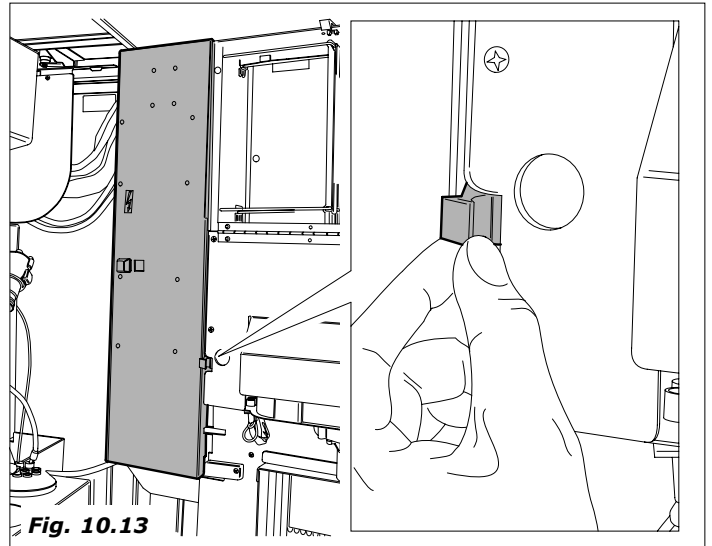


Antes de comenzar cualquier operación hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

- Extraer el cárter trasero de protección en la Pegaso, como se indica en la Fig. 10.10.
- Conectar el cable de conexión del conector trasero en el modelo Vega 600 (Fig. 10.11) y conectarlo al conector BOARD de la placa de potencia Pegaso (Fig. 10.12).



- Sustituir el panel del teclado con la correspondiente versión master/slave que incluye la botonera para el comando de la Vega 600.
- Abrir entonces el cárter de la tarjeta Master (*Fig. 10.13*) y conectar el cable flat botonera (*Fig. 10.14*).
- Poner nuevamente el cárter en posición y programar los productos Vega 600 como se describe en el correspondiente capítulo.



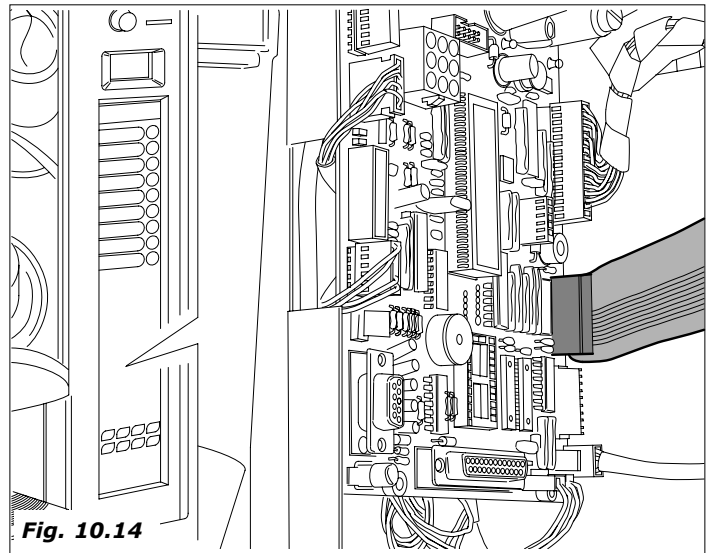
11.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder al vaciado de los productos como descrito en el párrafo precedente.

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar el distribuidor automático dividiendo las piezas según su naturaleza constructiva (plástico, metal etc.).











Confiar luego a empresas especializadas en el sector las piezas así subdivididas.

Confiar el grupo refrigerante, sin desensamblarlo, a apropiadas empresas autorizadas para la eliminación de la pieza en cuestión.



12.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

En la función de servicio, se visualiza inmediatamente el fallo, se representa de la siguiente forma:

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Alarmas tarjeta 'Master'		
Alarma - Error eeprom	Se activa si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se volverán a cargar también los datos de default en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).	 Efectuar el reset de las alarmas.
Alarma - Err. monedero	Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive o MDB. Se activa cuando se verifica un error de conexión entre la tarjeta y el monedero o no se detecta el monedero. -Executive: está previsto un retraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando se activa la alarma. -MDB: el retraso es de 10 seg. en el encendido, es decir, aproximadamente 2 segundos.	 Dichas alarmas se autorestablecen
Alarmas - Configuración	Se verifica si no se detecta ninguna tarjeta slave en el encendido o si la revisión de por lo menos uno de los slave conectados no es compatible.	 Verificar las conexiones eléctricas entre la tarjeta Master y la tarjeta de Potencia. Volver a cargar FW en la Tarjeta de potencia.
Alarmas - Fuera de servicio	Se verifica si todos los slave conectados a la tarjeta Master están en alarma. No es posible entonces efectuar ningún suministro.	 Verificar alarmas en mantenimiento
Alarma - Factor de escala	Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding) o MDB. Se verifica si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se autorestablece.	 Verificar el valor correcto de la moneda básica en los parámetros de programación del monedero.
Alarmas tarjeta 'Vega'		
<i>Alarmas memorizadas</i>		
Vega eeprom	Salta si se detecta un error en la eeprom. Efectuando la operación de reset se volverán a cargar también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).	 Efectuar la operación de reset de las alarmas.
<i>Alarmas no memorizadas</i>		
V00 - Fuera de servicio	Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta con el Master.	 Verificar conexiones Master/Slave Verificar alarmas en mantenimiento
<i>Indicaciones memorizadas</i>		
Vega sector xx	Salta si vence el timeout del motor del sector xx durante el suministro.	 Verificar el motorreductor del sector, espiral y conexiones eléctricas.
Vega T seguridad	Salta si se supera la temperatura de seguridad.	 Verificar los parámetros de programación Verificar grupo refrigerante.
Vega sonda NTC	Se verifica si la sonda de temperatura va en cortocircuito o el circuito está abierto. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.	 Verificar las resistencias de la sonda NTC y eventualmente sustituir. Verificar las conexiones eléctricas.