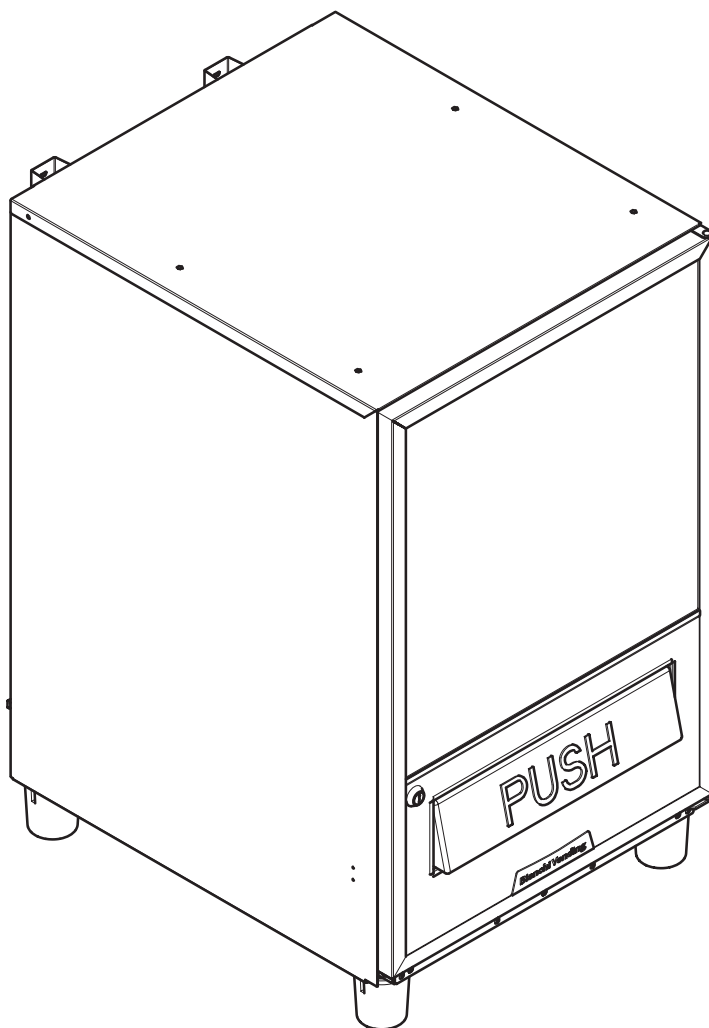




# ARIA S



MODEL / DESIGNATION: **CS / 341xC8S**

**MANUALE USO E MANUTENZIONE** Istruzioni originali

**USE AND MAINTENANCE MANUAL** Translations of the original instructions

**MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMIENTO** Traducciones de las instrucciones originales

**HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG** Übersetzung der originalen Anweisungen

**MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO** Traduções das instruções originais

CERT. N° 9105 BNVD



CERT. N° 9191.BVEN



## ITALIANO

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

## ENGLISH

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

## ESPAÑOL

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

## FRANÇAIS

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

## DEUTSCH

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

## PORTUGUÊS

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



**CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION**  
**CLASIFICACIÓN / CLASSIFICATION**  
**KLASSIFIKATION / CLASSIFICAÇÃO**

**Mod. ARIA S**

Modello / Model Modelo / Modèle Modell / Modelo
---

Linea freddo Cold line Linea fría Ligne du froid Kaltlinie Linha frio
--

>>>

- CS
------

Designazione / Designation Denominación / Dénomination Bestimmung / Designação
--

Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Familienversion Versão família
---

>>>

341
-----

Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply characteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Versorgungsspannung Características tensão de alimentação
---

>>>

0	230V; 50Hz
---	------------

OR

3	220-230V; 50Hz
---	----------------

Tipologia Compressore Type of compressor Tipo de compresor Type de compresseur Kompressortypologie Tipologia Compressor
--

>>>

C8
----

Caratteristiche Characteristics Características Caractéristiques Eigenschaften Características
---

>>>

S	SLAVE
---	-------

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

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

Marca: **BIANCHI VENDING**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Tipo/Modello: **CS Des.: 341 x C8S**

(x= 0 o 3 &gt;&gt;&gt; tensione di alimentazione)

Nome commerciale: **ARIA S****Distributore automatico a spirali e colonne per prodotti freddi**FASCICOLO TECNICO custodito presso Ufficio Tecnico BVG Sede. - Anno di costruzione: **2015** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

**1) Bassa Tensione 2006/95/CE** (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-****2) Direttiva macchine 2006/42/CE** e successive modifiche e integrazioni, recepita in Italia dal D.Lgs. 17/2010 **-DM-**.

(Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine).

**3) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE** (Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-****4) REG. (CE) 1935/2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.**REG. (CE) 1895/2005** relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.**DIR. 2002/72 CE** relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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

**1) SICUREZZA (Bassa Tensione - Direttiva Macchine):**

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

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

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).

EN 60335-2-24:2010 (Norme particolari per apparecchi di refrigerazione, apparecchi per gelati e produttori di ghiaccio).

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

**2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):**

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

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

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

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

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

Inoltre, dichiara che i distributori in calce, se utilizzati secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione, sono conformi ai requisiti generali e specifici richiesti dal **Regolamento (CE) Nr. 852/2004 Allegato 2, Capitolo III, paragrafi 1 e 2g.**

Zingonia di Verdellino (BG), Luglio 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

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



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

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

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**La **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Dichiara sotto la propria responsabilità che le famiglie di prodotto:

**Distributori automatici di bevande calde e fredde****Distributori automatici a spirali per prodotti freddi****Macchine per caffè ad uso professionale**Marca: **BIANCHI VENDING**Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Anno di costruzione: **2015**Sono conformi alla Direttiva: **RoHS 2**

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

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

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

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

Zingonia di Verdellino (BG), Luglio 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti



PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITÀ AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

## SIMBOLOGIA DI SICUREZZA



**ATTENZIONE:** Importanti indicazioni per la sicurezza!



**LEGGERE** attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio



Per ogni intervento di manutenzione, **togliere l'alimentazione elettrica**



**ATTENZIONE:** macchina in tensione



**ATTENZIONE:** parti calde a contatto!



**ATTENZIONE!** Organi in movimento



PE Indicazione di messa a terra

## PITTOGRAMMI



### AVVERTENZE IMPORTANTI



#### MANUTENTORE

Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri. Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 7.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.



#### TECNICO INSTALLATORE

Viene definito tecnico installatore, la persona addetta all'installazione del distributore automatico, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni. Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

Chiavi a disposizione del  
MANUTENTORE e del  
TECNICO INSTALLATORE

N° 1 Chiave

### Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

#### CHIAVI A TUBO

n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

#### CHIAVI FISSE (a forchetta)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

#### CACCIAVITI

Taglio piccolo  
Taglio medio  
Taglio grande  
Croce normale  
Croce piccolo  
Croce medio  
Croce grande  
In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer

#### CHIAVE CRICK n° 14

#### TESTER

#### FORBICI ELETTRICISTA

#### KIT DI PROGRAMMAZIONE

## INDICE CAPITOLI

# Istruzioni per l'Utente

- 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE
- 2.0 PREMESSA
- 3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO
- 4.0 INSTALLAZIONE
- 5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

# Istruzioni per il Manutentore

- 6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE
- 7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ
- 8.0 SMANTELLAMENTO



# Istruzioni per l'Utente

## 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 1.1)

	ARIA S
Altezza (C) mm	1052
Larghezza (A) mm	680
Profondità *(B) mm	824
Peso netto kg	155
Tensione di alimentazione	220-230V
Frequenza di alimentazione	50 Hz
Attacco rete elettrica	spina SCHUKO

\* dimensioni considerati i massimi ingombri del PULL

Le caratteristiche elettriche e frigorifere dei modelli sono indicate nella targa dati posta all'interno dei distributori.

GRUPPO REFRIGERANTE	
evaporatore	ventilato
Gruppo refrigerante	Classe climatica N
Gas refrigerante	R134A
Compressore <sup>(1)</sup>	EG AS 90HLR (Embraco)
Carica gas	240g
Tipo illuminazione porta	LED
Livello Pressione Sonora	LpA < 70 dB(A)

<sup>(1)</sup> Verificare la corrispondenza dei dati di targa sulla targa dati posta sul gruppo compressore.



### ATTENZIONE!

I compressori frigoriferi contengono gas pressurizzato

## CONOSCERE IL DISTRIBUTORE

### ARIA S (Fig.1.2)

- 1 Cassetto prodotti
- 2 Spirale
- 3 Gruppo refrigerante
- 4 Vano erogazione
- 5 Scheda di potenza
- 6 Fusibili
- 7 Gruppo aliment. elettrica
- 8 Illuminazione

### 1.1 Uso previsto

Il distributore è da adibirsi esclusivamente per la vendita e distribuzione di prodotti confezionati (pasticceria, patatine, lattine, bottiglie, brik etc.). Attenersi alle indicazioni del produttore circa le date di scadenza dei prodotti e la temperatura di mantenimento.



## 2.0 PREMESSA

### 2.1 - Avvertenze per l'operatore

Questo distributore automatico è stato progettato e costruito nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicuro per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.



L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedono un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed indicate in questo manuale da un pittogramma apposito) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

### 2.2 - Avvertenze generali



Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso del distributore automatico, da parte dell'utente.

Il tecnico installatore deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sul distributore automatico e limitarli a quanto di sua competenza.

Il tecnico installatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento del distributore automatico.

– E' responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.

Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.

– Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.

– In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.

– Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.

– Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.

– Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.

– Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **Bianchi Vending S.p.A.** né ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.

– E' comunque facoltà della **Bianchi Vending S.p.A.**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.





Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico è stato acquistato, oppure contattare il Servizio Tecnico ai seguenti numeri:

☎ **+039. 035.45.02.111**

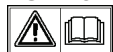
In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (Fig.2.1)
- versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda).

**Bianchi Vending S.p.A.** declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:

- installazione non corretta
- alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata
- pulizia e manutenzione non adeguate
- modifiche non autorizzate
- uso improprio del distributore
- ricambi non originali
- In nessun caso **Bianchi Vending S.p.A.** è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni del distributore a causa di guasti.
- Le operazioni d'installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e precedentemente addestrato allo svolgimento di queste mansioni.
- Per la ricarica, utilizzare esclusivamente prodotti specifici per l'uso in distributori automatici.
- Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere allocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto +5°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini...). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

### 2.3 - Norme per la sicurezza



Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
- L'utente non deve in alcun modo poter accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.
- La conoscenza ed il rispetto assoluto, delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, della messa in esercizio e della manutenzione della macchina.



Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE prima di interventi di manutenzione o di pulizia.



NON INTERVENIRE ASSOLUTAMENTE SULLA MACCHINA E NON RIMUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi l' 65%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
- Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

Questo apparecchio non è inteso per uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienze e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati in modo di assicurare che non giochino con l'apparecchio.

**L'accesso all'area di service è permessa solo a personale dotato di specifica conoscenza ed esperienza pratica sui distributori.**



### 3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

#### 3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente. Il distributore è fornito su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.

Evitare:

- di sollevare il distributore con funi o presse
- di trascinare il distributore
- di rovesciare o coricare il distributore per il trasporto
- di dare scossoni al distributore

Evitare che il distributore:

- subisca urti
- sia sovraccaricato da altri colli
- sia esposto alla pioggia, al gelo o fonti di calore
- sia giacente in luoghi umidi

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'inservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.

#### 3.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C e non superiori a 40°C.

#### 3.3 Imballaggio

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

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

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

- manovrare con cura
- non capovolgere
- proteggere dalla pioggia
- non sovrapporre
- proteggere da fonti di calore
- non resistente agli urti
- tipo di distributore e numero di matricola

#### 3.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto.

Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.



Alla fine del trasporto l'imballo deve risultare integro, vale a dire **non deve**:

- Presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'involucro contenitore.
- Presentare zone bagnate o segni che possano condurre a supporre che l'involucro sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore.
- Presentare segni di manomissione

#### 3.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (Fig.3.2).
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso (Fig.3.3).
- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati (Fig. 3.4) lasciati liberi dalle viti
- togliere la chiave dalla grata di ventilazione posta sul retro del distributore (Fig.3.5).



I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perché potenziali fonti di inquinamento per l'ambiente. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende autorizzate.



## 4.0 INSTALLAZIONE



### 4.1 Posizionamento

- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 8 cm dalla stessa (Fig.4.1), per permettere la regolare ventilazione dell'unità refrigerante. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.
- Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile (Fig.4.2). Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.  
Per un rendimento ottimale del distributore, è necessario il corretto posizionamento del camino di ventilazione posteriore per mezzo degli appositi sistemi di fissaggio (Fig.4.3).
- Assicurarsi che le grate poste dietro e sotto il radiatore siano sempre libere e non ostruite da polvere o simili per garantire una perfetta ventilazione del gruppo refrigerante.
- Si consiglia di fissare al muro il distributore, utilizzando le due staffe in dotazione. Fissarle prima al distributore (fig.4.4) e poi al muro.**

**ATTENZIONE!** Non posizionare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.

La **Bianchi Vending S.p.A.** declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.

Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio (Fig.4.1).

### 4.2 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione di rete monofase 220-230V, 50Hz ed è protetto con fusibili da 10A.

**Si consiglia di controllare che:**

- la tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del  $\pm 6\%$
  - la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico della distributore automatico
  - utilizzare un sistema di protezione differenziato
  - posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinché sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica. Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, con spina SCHUKO (Fig.4.5).
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.4.6).
- E' vietato l'uso di prolunghie, adattatori e/o prese multiple.

La **Bianchi Vending S.p.A.** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza della suddetta norma.

Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato, scollegare immediatamente dall'alimentazione elettrica

**La sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da personale qualificato**



### 4.3 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (Fig.4.7) che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico). In caso di necessità, quindi, aprire la porta a scollegare la spina dalla presa dell'impianto.

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo. E' possibile, per il personale tecnico competente, operare in questo modo, inserendo la speciale chiave in plastica, data in dotazione nel corredo del distributore automatico, nell'interruttore porta, ruotandola di 90° (Fig.4.8).



**Resta sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.4.9)**

**L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni. Non lasciare incustodito il distributore aperto.**

La chiave di esclusione delle sicurezze è custodita sotto l'esclusiva responsabilità del tecnico installatore.

Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare la posizione delle parti in movimento e il numero di motori presenti per cassetto.

### 4.4 Gruppo frigorifero

Il distributore è dotato di un gruppo frigorifero che permette il raggiungimento ed il mantenimento della temperatura di raffreddamento dei prodotti ad un valore compreso tra +7°C e +15°C, in base al set up (cassetti e configurazione) macchina.

- Il gruppo frigorifero è facilmente sostituibile in caso di anomalia. Vedi sezione manutenzione.
- La temperatura interna è rilevata da una sonda elettronica e può essere predefinita in fase di programmazione sulla scheda elettronica.

### 4.5 Collegamento per il funzionamento in Master/slave



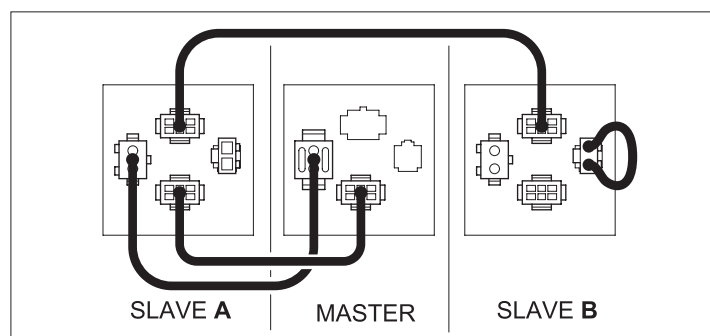
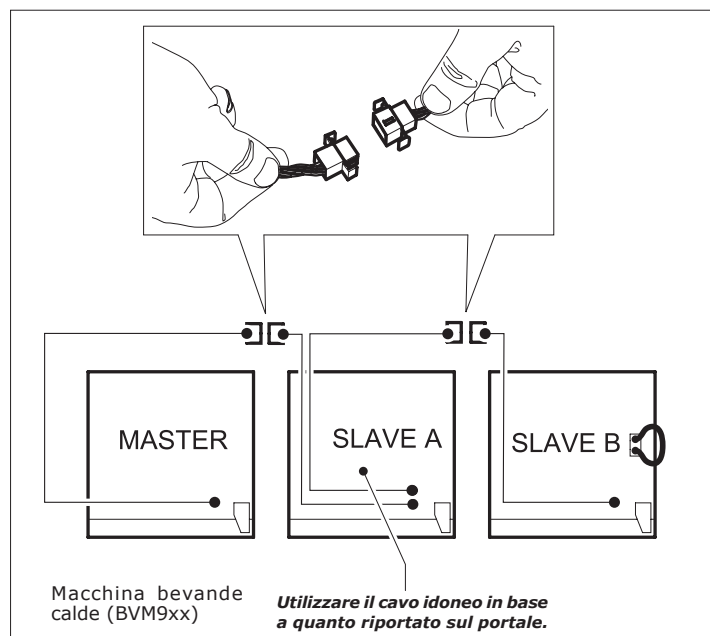
Questa operazione deve essere eseguita esclusivamente da personale autorizzato.



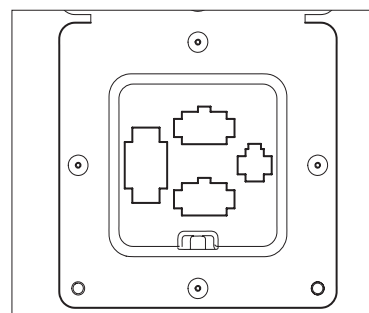
Prima di iniziare qualsiasi operazione accertarsi di aver disinnescato l'alimentazione elettrica del distributore.

#### CONFIGURAZIONE SCHEDA POTENZA PER COLLEGAMENTO SLAVE

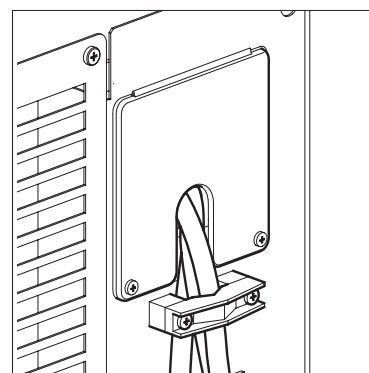
Tutti i distributori ARIA sono configurati con jumper inserito solo sul pin 1 del connettore Input (A), come "B", bisogna posizionare il jumper sui pin 1 e 2 del connettore Input (B).



Il collegamento Master Slave viene eseguito utilizzando la piastra portaconnettori presente sullo schienale della macchina e qui rappresentata.



Una volta collegati i connettori tutti i cablaggi vanno fissati e fermati utilizzando il fermacavo presente immediatamente al di sotto della piastra portaconnettori.







## **4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)**

### **4.6.1 Caricamento cassette**

- per effettuare il caricamento dei prodotti è necessario sfilare ciascun cassetto tirandolo verso l'esterno fino a trovare il punto di blocco.
- inserire i prodotti partendo dalla parte anteriore del cassetto fino alla parte più interna. Non lasciare nessuno spazio vuoto (*Fig.4.10*)
- completato il caricamento, spingere il cassetto verso l'interno della macchina assicurandosi che arrivi perfettamente a fondo corsa per garantire una perfetta connessione elettrica.
- ogni spirale può essere ruotata di 45° per volta (*fig.4.11*) al fine di trovare la posizione ideale per ogni tipo di prodotto. Per la regolazione vedi l'apposito capitolo

**N.B.:** inserire i prodotti tra le spire senza esercitare alcun tipo di sforzo; i prodotti non devono risultare in alcun modo "bloccati" tra le spire. Esistono spirali di passo diverso; trovare quella appropriata al tipo di prodotto che si desidera vendere.

La macchina Aria S può essere dotata di due cassette bottiglie, per realizzare tale configurazione è necessario caricare le bottiglie a testa in giù nelle spirali prodotto del primo e del quarto cassetto (*Fig. 4.12*).

### **4.6.2 Inserimento targhette**

- Le targhette indicanti il numero di ciascuna selezione e relativo prezzo, andranno inserite nell'apposito porta targhette come indicato in figura 4.13. Per il numero da assegnare a ciascuna selezione verificare il capitolo 7.2.3 Modifica numero spirali.

## **5.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO**

### **EROGAZIONE DEL PRODOTTO PRESCELTO**

- comporre, attraverso l'utilizzo della tastiera (presente sulla macchina Master), il numero relativo alla spirale del prodotto desiderato.
- il motore relativo alla spirale nella quale si trova il prodotto prescelto, effettua una rotazione completa (360°) facendo cadere il prodotto stesso nel vano di prelievo (*Fig.5.1*).
- tirare il portello del vano per prelevare il prodotto.
- Nel vano di prelievo (*fig.5.2*), sono presenti due sensori di rilevamento caduta prodotti (1), tali sensori leggono il passaggio di un prodotto in caduta, a conferma dell'avvenuta erogazione dello stesso.

I sensori devono sempre risultare liberi nel proprio campo di lettura (2), non vanno lasciati oggetti od altro che possano interferire con la lettura.

E' fatto assoluto divieto di manipolare o modificare la posizione e l'allineamento degli stessi, per non alterarne il corretto funzionamento.

# Istruzioni per il Manutentore

## 6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE (Eseguibili da macchina Master)

### 6.1 PASSWORD

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

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

- PWD 1 - Menu di programmazione ridotto
- PWD 2 - Menu di programmazione completo
- PWD 3 - Menu Vendite;
- PWD 4 - 88000 per collaudare tutti gli slave BVM600;

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

### 6.2 MENU IN MACCHINA

La PWD 2 permette di accedere al menu completo del distributore automatico. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROG sulla scheda master, inserire la password e premere il tasto ENTER. Di seguito sono elencati i menu di programmazione del D.A.



Tastiera codice per BVM600

#### PROGRAMMAZIONE

Opzioni

Temperatura

Tempi e soglie

Extra-Tempo Motori

Sistema di pagamento

Prezzi

Prezzi-selezioni

Sconti

Promozioni

Decontatori

Vendite

Dati di default

Connessione Remota

Item number freddo

Configurazione

Sequenza spirali

Sensore caduta prodotto

#### IN PROGRAMMAZIONE I TASTI ASSUMONO, DI DEFAULT, I SEGUENTI SIGNIFICATI:

- 1: Incrementa
- 3: Sposta il cursore
- 5: Torna al menù precedente (Esci)
- 7: Decrementa
- 9: Enter

Per il corretto abbinamento/funzioni vedere istruzioni macchina Master abbinata.

#### IN MANUTENZIONE I TASTI ASSUMONO, DI DEFAULT, I SEGUENTI SIGNIFICATI:

- Tasto 1: Scorre allarmi, (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
- Codice 02: Riempimento tubi MDB
- Codice 03: Scorri linee tubi gettoniera; (shifta linee prezzo gettoniera)
- Codice 04: Svuota tubi MDB
- Codice 05: Reset allarmi
- Codice 06: Prova completa
- Codice 12: Visualizza le battute totali (azzerabili) per 5s
- Codice 15: Ricarica Decontatori
- 0A (0B) : Visualizza la temperatura registrata dal distributore (se configurato PAN)

Per il corretto abbinamento/funzioni vedere istruzioni macchina master abbinata.

## 7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ



### 7.1 Pulizia e caricamento

Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti.

Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 65%. Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

#### 7.1.1 Procedure per la pulizia del distributore

##### Equipaggiamento ideale:

Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:

- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Rotolo di carta alimentare
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

##### Non utilizzare mai:

- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Pennelli
- Cacciaviti od oggetti metallici

##### Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

##### Come ottenere la pulizia:

- Si ottiene con l'impiego di detergenti e/o detersivi
- I disinfettanti hanno il compito di distruggere i microrganismi presenti sulle superfici.
- I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.
- Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia.
- Con l'applicazione dell'HACCP vengono fissate alcune regole igieniche per sistemi di autocontrollo aziendali riguardanti:
- Pulizia dei locali
- Trasporto prodotti
- Manutenzione macchinari
- Smaltimento rifiuti
- Igiene del personale
- Caratteristiche prodotti alimentari
- Formazione del personale
- (direttiva 93/43/CEE)

##### Le operazioni di pulizia possono avvenire:

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

##### Esempio di procedura di pulizia ideale:

L'addetto all'igiene dell'impianto, prima di aprire il distributore, deve accertarsi dello stato di pulizia dell'ambiente circostante e porre un cartello, che indichi ai potenziali consumatori che:

- "l'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che, durante le operazioni di pulizia e sanificazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare il distributore.

#### 7.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore

**Prima operazione.** Smaltimento dei rifiuti presenti nei bidoni dell'immondizia (carta, fazzoletti, lattine, ecc.).


Dopo lo smaltimento dei rifiuti possono iniziare le pulizie dell'ambiente.

- eliminazione dello sporco più grossolano
- sanificazione dei pavimenti e delle pareti dell'ambiente circostante nel raggio di 1 metro intorno al distributore automatico
- al termine si accede all'apertura del distributore



### 7.1.3 Pulizia e manutenzione

Lo scopo è quello di prevenire la formazione di batteri nelle zone a contatto con alimenti.

 Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al paragrafo 7.1.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (Fig. 7.1)
- con appositi prodotti pulire internamente ed esternamente il vetro della porta (Fig. 7.2).

**Pulizia del sistema di refrigerazione**

- mantenere pulito il radiatore e le griglie di aereazione utilizzando per lo scopo un aspirapolvere. Se questa operazione non viene eseguita correttamente e con periodicità costante, si può danneggiare irreparabilmente il sistema di refrigerazione.

### 7.1.4 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perché legate a diverse variabili quali: umidità, prodotti usati, condizioni e mole di lavoro, etc.



Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.



## 7.2 Regolazioni

### 7.2.1 Spirali

E' possibile modificare la posizione dell'estremità della spirale, tirandola in avanti fino a far fuoriuscire il quadro dal motoriduttore.

Far ruotare la spirale fino a trovare la posizione ideale.

Rilasciare la spirale che per effetto della molla rientrerà in sede.

Ogni spirale può ruotare di 45° alla volta. (vedi fig. 7.3).

### 7.2.2 Sostituzione della spirale

E' possibile sostituire le spirali con altre di passo adeguato al prodotto da erogare. Per eseguire questa operazione procedere come segue:

- ruotare la spirale in senso orario fino allo sblocco della stessa sulla camma di trascinamento (Fig. 7.4)
- reclinare leggermente verso il basso la spirale e tirarla verso l'esterno.

Per il rimontaggio:

- agganciare la spirale dietro la tacca sulla camma (Fig. 7.4-pos.1).
- introdurre la spirale nella cava sulla camma (Fig. 7.4-pos.2).

### 7.2.3 Modifica numero di spirali per cassetto

E' possibile modificare anche il numero delle spirali per cassetto fino ad un massimo di 8 spirali.

Per sostituire la spirale Ø 80 con due spirali Ø 68 operare come segue:

- sostituire la spirale Ø 80 con la spirale Ø 68 del passo desiderato.
- spostare il motore nella prima cava a sinistra.
- togliere il guida colonna.
- montare un nuovo motore nella cava di destra rispetto quella originale.
- collegare al motore il cablaggio di alimentazione
- inserire un separatore tra le due spirali.

Ciascuno può avere 4, 6, 8 spirali disposte secondo il seguente modello:

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
11	12	13	14	15	16	17	18
- cassetto a 8 spirali con relativi numeri di selezione							
M1	M2	M3	M4		M6		M8
11	12	13	14		16		18
- cassetto a 6 spirali con relativi numeri di selezione							
	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18
- cassetto a 4 spirali con relativi numeri di selezione							

La distinzione tra un cassetto ad 8 spirali ed uno a 4 spirali sarà attuata tramite un test automatico che viene effettuato ogni qualvolta la macchina viene accesa.

Per l'operazione contraria è necessario:

- scollegare il motore della selezione dispari (11, 13 etc.)
  - sfilarlo dal cassetto
  - sfilare il separatore di spirali
  - spostare di una cava a sinistra, il motore della selezione pari (12, 22 etc.)
  - sostituire la spirale Ø 68 con la spirale Ø 80 del passo desiderato.
  - applicare sotto la spirale la guida, **avendo cura di ripiegare le alette di fermo**
- 88000: configurazione completa cassette.

### 7.2.4 Modifica altezza tra i cassette

Per modificare la distanza tra un cassetto e l'altro è necessario:

- sfilare completamente il cassetto.
- togliere la guida destra e sinistra del cassetto svitando le viti di fissaggio.
- posizionare le guide nelle cave secondo l'altezza desiderata, agganciandole prima posteriormente e bloccandole con le viti.
- in maniera analoga, alzare o abbassare il connettore del cassetto posto sul fondo del cassone.
- La macchina Aria S può essere dotata di due cassette per le bottiglie di acqua. Per realizzare tale configurazione è necessario caricare le bottiglie nelle spirali con il tappo rivolto verso il basso nel primo e nel quarto cassetto (Fig. 4.12).

### 7.2.5 Accessori

Sono disponibili alcuni accessori che si possono applicare sulle spirali (espulsori vedi fig. 7.5) per facilitare l'espulsione dei prodotti; l'espulsore si applica sulla parte iniziale della spirale ed agisce come una prolunga della stessa portando il prodotto oltre il bordo del cassetto per facilitarne la caduta.

- è possibile introdurre delle guide parallelamente alle spirali per i prodotti stretti ed alti (vedi fig. 7.6) al fine di ridurre lo spazio tra il prodotto e le pareti del comparto.
- o dei supporti (vedi fig. 7.7) per facilitare lo scorrimento dei prodotti.



## 7.3 Inattività

Per una prolungata inattività del distributore è necessario effettuare delle operazioni preventive:

- scollegare elettricamente il distributore
- scaricare tutti i prodotti dai vassoi (Fig. 7.8)
- provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto
- pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophane (Fig. 7.9)
- immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

## 8.0 SMANTELLAMENTO

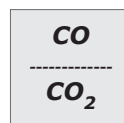
Procedere allo svuotamento dei prodotti come descritto nel paragrafo precedente.

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare il distributore automatico dividendo le parti secondo la loro natura costruttiva (plastica, metallo etc.).

Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

Affidare il gruppo refrigerante, senza disassemblarlo, ad apposite ditte autorizzate allo smaltimento del particolare in questione.

In ogni caso, per lo smaltimento delle parti assemblate o ai relativi componenti, far riferimento alla Direttiva 2002/95/CE e 2003/108/CE riportata nelle pagine iniziali di questa pubblicazione.



(Gas espandente utilizzato per l'iniezione del materiale isolante, in rispetto alle Direttive citate)

**DECLARATION OF CONFORMITY****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
Declares under its own responsibility that the family of Professional Machines:Brand: **BIANCHI VENDING**Manufacturer: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Mod.: **CS** Des.: **341 x C8S**

(x= 0 or 3 &gt;&gt;&gt; power supply)

Commercial name: **ARIA S****Automatic spiral or column-type dispenser for cold products**TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office BVG Headquarters. - Construction Year: **2015** -

Is in compliance with the Basic Requirements included in the following Directives:

**1) LOW VOLTAGE – 2006/95/EC** (on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits) –LV–.**2) MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EC** and amendments and additions implemented in Italy by D.LGS 17/2010 – Machinery Dir.**3) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY – 2004/108/EC** (on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility) –EMC–.**4) REG. (EC) 1935/2004** on materials and articles intended to come into contact with food.**REG. (EC) 1895/2005** on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food.**DIR. 2002/72 EC** relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The tests/checks were performed in accordance with the current European Harmonised Standards:

**1) SAFETY (Low Voltage – Machinery Directive):**

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15:2011

(Safety of household and similar electrical appliances – General requirements).

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines).

EN 60335-2-24:2010 (Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice makers).

EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2009 (Measurement of acoustic noise). Sound Pressure level: LpA &lt; 70 dB(A).

**2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):**

EN 55014-1:2006 + A1:2009 (Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus).

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 (Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus).

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 (Limits for harmonic current emissions).

EN 61000-3-3:2008 (Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A).

EN 62233:2008 (Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure).

It is further declared that the vending machines listed below, if used in accordance with the procedures described in the operating and maintenance manuals, comply with the general requirements and specifications of **Regulation (EC) no. 852/2004, Annexe 2, Chapter III, points 1 and 2g**.

Zingonia di Verdellino (BG), July 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti**INFORMATION TO THE USERS**Under Legislative Decree 25 September 2007, no.185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no.151 "Implementation of Directives **2002/95/EC**, **2002/96/EC** and **2003/108/EC**, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.

The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

Any unauthorized disposal of the product by the user will imply the enforcement of the administrative sanctions as set out in Legislative Decree no. 22/1997 (article 50 and following articles, Legislative Decree no. 22/1997).

**DECLARATION OF CONFIRMITY****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
declares under its own responsibility that the product families:**Semi/Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser****Automatic Vending Machines with Spirals for Cold Products****Coffee Machines for professional use**Brand: **BIANCHI VENDING**Manufacture: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Construction Year: **2015**Is in compliance with the Directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (EEE).

It also States that by January 3, 2013, any product BIANCHI INDUSTRY S.p.A. entered in the **European Economic Area** (UE+Iceland-Norway + Liechtenstein) is in compliance with RoHS directive 2, therefore does not contain substances with concentrations exceeding the limits listed below (\*):

- Lead [Pb] 0,1%
- Mercury [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- Hexavalent chromium [Cr(VI)] 0,1%
- Polybrominated biphenyls [PBB] 0,1%
- Polybrominated diphenyl ethers [PBDE] 0,1%

(\*) ANNEX II - Restricted substances referred to in Article 4(1) end maximum concentration vales tolerated by weight in homogeneous materials.

Zingonia di Verdellino (BG), July 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti



**BEFORE USING THE MACHINE, READ THIS MANUAL CAREFULLY FOR ITS CORRECT USE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT SAFETY STANDARDS.**



**ATTENTION:** Important safety indications



**READ** the instruction manual machine carefully before using the machine



For any service or maintenance **switch off** the machine



**ATTENTION:** machine switched on



**ATTENTION:** hot parts in contact!



**CAUTION!** Parts in motion



PE Earthing indication



## IMPORTANT NOTICES



### MAINTENANCE TECHNICIAN

The maintenance technician is defined as being the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups. The maintenance technician is also responsible for cleaning the distributor (see operations indicated in chapter 7.0). In the event of a fault the maintenance technician must call the installation technician.

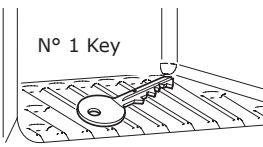


### INSTALLATION TECHNICIAN

The installation technician is defined as the person responsible for the installation of the automatic distributor, the starting up operations and the function settings. Each regulation operation is the exclusive responsibility of the installation technician who also holds the programming access password.

Keys at the disposal of the MAINTENANCE and INSTALLATION technicians

N° 1 Key



### Tools necessary for undertaking interventions on the automatic dispenser.

#### SOCKET SPANNERS

n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

#### SPANNERS (fork type)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

#### SCREWDRIVERS

Small size  
Medium size  
Large size  
Normal cross  
Small cross  
Medium cross  
Large cross  
Of Teflon, small size for Trimmer regulation

#### RATCHET SPANNER no.14 TESTER

**ELECTRICIAN'S SCISSORS  
PROGRAMMING KIT**

## INDEX

# Instructions for the user

- 1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS
- 2.0 PREMISE
- 3.0 TRANSPORTING THE AUTOMATIC VENDING MACHINE
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 DESCRIPTION OF OPERATION

# Instructions for Maintenance

- 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS
- 7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY
- 8.0 DISMANTLEMENT





# Instructions for the user

## 1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (FIG. 1.1)

	ARIA S
Height (C) mm	1052
Width (A) mm	680
Depth * (B) mm	824
Weight kg	155
Power supply voltage	220-230V
Power supply frequency	50 Hz
Electric connection	SCHUKO plug

\* maximum overall dimensions of the PULL

**The electrical features and refrigeration of each model are shown on the rating plate attached to the outside.**

REFRIGERATOR UNIT	
Evaporator	ventilated
Refrigerator unit	Climatic class N
Refrigerant gas	R134 A
Compressor	EG AS 90HLR (Embraco)
Charge gas	240g
Type of door lighting	LED
Noise level	LpA < 70 dB(A)

<sup>(1)</sup> **Verify the correspondence data on the rating plate located on the compressor.**



### CAUTION!

The refrigeration compressors contain pressurized gas

## KNOWING THE DISTRIBUTOR

### ARIA S (Fig.1.2)

- 1 Product drawers
- 2 Spiral
- 3 Cooling unit
- 4 Dispensing chamber
- 5 Power board
- 6 Fuses
- 7 Power supply unit
- 8 Lighting

### 1.1 Normal use

The distributor is to be used solely for the sale and distribution of pre-packed products (confectionery, crisps, cans, bottles, briks etc.).

Follow the manufacturer's indications regarding the consume-by dates of the products and the storage temperature.



## 2.0 PREMISE

### 2.1 - Important notices for operator

This automatic distributor has been designed and constructed in full accordance with current safety regulations and is therefore safe for those who follow the ordinary filling and cleaning instructions as indicated in this manual.



*The user must not under any circumstances remove the guards that require a tool for removal.*

Some maintenance operations (to be done solely by specialized technicians and indicated in this manual with a special symbol) require that specific safety protections of the machine must be switched off.

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the installation technician, and the ordinary maintenance technician may have access to specific operations on with specific authorization.

The acquaintance and absolute respect, from a technical point of view, of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, are fundamental for the execution, in conditions of minimum risk, for the installation, use and maintenance of this machine.

### 2.2 General Instructions



*Knowledge of the information and instructions contained in the present manual is essential for a correct use of the automatic vending machine on the part of the user.*

- Interventions by the user on the automatic vending machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.

*The installation technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the machine.*

- It is the buyer's responsibility to ascertain that the users have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.

*Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the automatic dispensers must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.*

- This manual is an integral part of the equipment and as such must always remain inside of the same, so as to allow further consultations on the part of the various operators, until the dismantlement and/or scrapping of the machine.

- In case of loss or damage of the present manual it is possible to receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.

- Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the installation technician and/or manager, are considered to be under his entire responsibility.

*All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during its use are at the users charge.*

- Any manipulations or modifications made to the machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.

- This manual reflects the status at the moment of the emission of the automatic vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptations that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige **BIANCHI VENDING Spa** neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.

- It is however **BIANCHI VENDING's** faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.



Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual ; For further information, contact the distributor from whom the machine has been purchased, or contact Bianchi Vending's Technical Service at the following numbers:

**+039. 035.45.02.111**

When calling it is advisable to be able to give the following information:

- The data registered on the serial number label (Fig. 2.1)
- version of program contained in the microprocessor (Adhesive label on the component installed on board).

**BIANCHI VENDING Spa** declines any responsibility for damages caused to people or belongings in consequence to:

- Incorrect installation
- Inappropriate electrical and/or water connection.
- Inadequate cleaning and maintenance
- Not authorized modifications
- Improper use of the distributor
- Not original spare parts
- Under no circumstances is **Bianchi Vending Spa** obliged to compensate for eventual damage resulting from the forced suspension of drink deliveries as the result of faults.
- Installation and maintenance operations, must be done exclusively by qualified technical personnel with prior training for carrying out these duties.
- For refilling use only food products that are specific for automatic vending machines.
- The automatic distributor is not suitable for external installation. The machine must be installed in dry places, with temperatures that never go below 5°C it must not be installed in places where cleaning is done with water hoses (e.g. industrial, civilian and similar kitchens). Do not use water jets to clean the machine.

## 2.3 SAFETY NORMS



Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

- The installation and maintenance operations must be performed exclusively by qualified technical personnel.
- The user must not in any circumstance be able accede to those parts of the automatic distributor that are protected and require a tool in order to be accessible.
- The knowledge and the absolute respect, from a technical point of view of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, constitute the basis for the operation, in conditions of minimum risk, of the installation, starting and maintenance of the machine.



Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.



**ABSOLUTELY DO NOT INTERVENE ON THE MACHINE AND DO NOT REMOVE ANY PROTECTION BEFORE THE COOLING OF THE HOT PARTS!**

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 65%.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the automatic distributor in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.

*This device is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by individuals without the required knowledge and experience, unless said individuals have been instructed on the use of the device and are duly supervised by a person responsible for their safety.*

*Children must be monitored to ensure that they do not play with the device, or use it as though it were a toy.*

**Access to the service area is allowed only by personnel that have been specifically trained accordingly and that have acquired practical experience on the devices.**



## 3.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

### 3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

The transport of the distributor must be effected by competent personnel. The distributor is delivered on a pallet; for the shifting use a trolley and move it slowly in order to avoid capsizing or dangerous movements.

Avoid :

- lifting the distributor with ropes or presses
- dragging the distributor
- upset or lay down the distributor during transport
- give jolts to the distributor

Avoid as the distributor:

- bumping it
- overloading it with other packages
- exposing it to rain, to cold or sources of heat
- keeping it in damp places

The construction company is not liable for any damage which may be caused for the partial or complete non-observance of the warning notices indicated above.

### 3.2 Stocking

During storage, keep the machine in a vertical position but do not place it one in top of the other. Store in a dry place at temperatures of min. 1°C max. 40°C.

### 3.3 Packing

The distributor is protected with polystyrene angles and by a transparent film in polypropylene.

The automatic distributor will be delivered packed, assuring both a mechanical protection and protection against damages from the external environment.

On the package labels are applied indicating:

- maneuver with care
- don't turn upside-down
- protect from the rain
- don't superimpose
- protect from sources of heat
- not resistant against bumps
- type of distributor and serial number.

### 3.4 Reception

Upon reception of the automatic distributor you need to check that the same has not suffered damages during the transport.

If damages of any nature are noticed place a claim with the forwarder immediately.



**At the end of the transport the packing must result without damages which means it must not :**

- present dents, signs of bumps, deformations or damages of the external packaging
- present wet zones or signs that could lead to suppose that the packing has been exposed to rain, cold or heat.
- present signs of tampering

### 3.5 Unpacking

- Free the distributor from the packaging, cutting the protective film in which it is wrapped, along one of the protection angles (Fig.3.2).
- Remove the distributor from transport pallet, unscrewing the screws (A) that block the fixing cross staff heads to the pallet (Fig.3.3).
- Release the pallet and insert the 4 feet into the threaded slots (fig. 3.4) freed of the screws (A)
- Remove the key from the ventilation grille on the back of the vending machine (Fig.3.5).

Open the dispenser door and remove the adhesive tape from the skirting band. Remove the screw at the bottom of the coin box (Fig. 3.6) to prevent it from moving during transport.



**The packing material must not be left accessible to others, as it is a potential environmental pollution sources. For the disposal contact qualified companies authorized.**



## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Positioning

- If positioned near a wall, the back must be at a minimum distance of 8 cm from this wall (Fig.4.1), so as to allow normal ventilation of the cooling unit. Never cover the distributor with cloths or similar objects.
- Position the distributor and level it using the pre-mounted adjustable feet (Fig.4.2). Make sure that the distributor does not have an inclination of more than 2°.
- For the dispenser to operate efficiently, it is advisable to position the rear ventilation stack correctly using appropriate fixing means (A-Fig.4.3).
- Make sure that the grates behind and under the radiator are always free and not obstructed by dust or similar objects in order to guarantee perfect ventilation of the cooling unit.
- **It is recommended that the distributor be fixed to the wall using the two brackets provided. Fix them first to the distributor (fig.4.4) and then to the wall.**

**WARNING!** Do not position the device near inflammable objects, keep a minimum safety distance of 30 cm.

**Bianchi Vending** declines every responsibility for any damage due to the non-observance of the rules about machine positioning.

If the machine is installed in an emergency exit corridor, ensure that when the distributor door is open there is still enough space to pass. (Fig.4.1).

### 4.2 Main Power supply connection

The distributor is predisposed to function with mono-phase 220-230V, 50Hz tension of net and is protected with 10A fuse.

#### We suggest to check that:

- the tension of net doesn't have a difference of more than  $\pm 6\%$
- The power supply output is able to bear the power load of the machine.
- use a system of diversified protection
- position the machine in such a way as to ensure that the plug remains accessible

The machine must be connected to earth in observance with the current safety norms.

For this reason, verify the plant's earth wire connection to ascertain that it is efficient and it answers national and European safety electric standards. If necessary require the intervention qualified personnel for the verification of the plant.

- The distributor is equipped with a power supply cable of H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, with SCHUKO plug (Fig.4.5).
- The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.6).
- The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.
- In some models, specific plugs are assembled for the destination place.

**Bianchi Vending spa** declines all responsibility for damages deriving for the complete or partial failure to observe these warnings.

Should the power cable be found to be damaged, immediately disconnect from the power socket.



**The power supply cables are to be replaced by skilled personnel.**



### 4.3 Starting up of the unit

The distributor is equipped with safety switch (Fig.4.7) that disconnects the machine whenever the door is opened (see electric schema).

In case of necessity, therefore, open the door or disconnect taking of the machine from the power supply.

- For some operations is however necessary operate with the door open but with the distributor connected.

It is possible for qualified technical personnel, to operate in this way, by inserting the special plastic key, supplied with the distributor, into the door switch and rotating it 90° (Fig.4.8).



**The clamp of the power cable junction box under tension (Fig.4.9)**

**The opening and the possible connection with the distributor's door open must be performed only by authorized and technically qualified personnel. Don't leave the distributor open and unguarded.**

Give the key only to qualified personnel.

Every time the distributor is switched on, a diagnosis cycle begins to check the position of the parts in motion and the number of motors there are per drawer.

### 4.4 Refrigerator unit

The dispenser is equipped with a refrigerating unit to ensures a cooling temperature range of 7°C to 15°C, depending on the machine settings (drawers and configuration).

- The refrigerator unit can be easily replaced in the case of a malfunction. See the maintenance chapter.
- The internal temperature is detected by an electronic probe and can be preset when programming the electronic card.

### 4.5 Connection for the Master/slave function



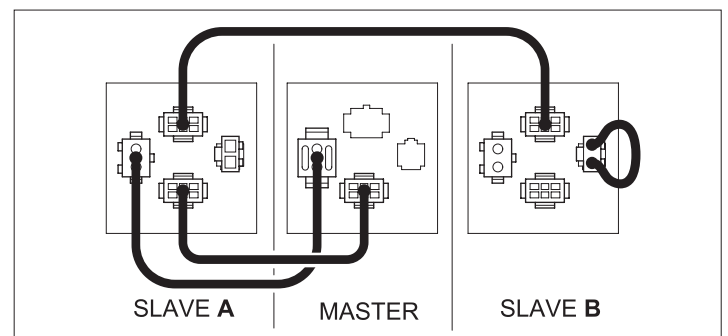
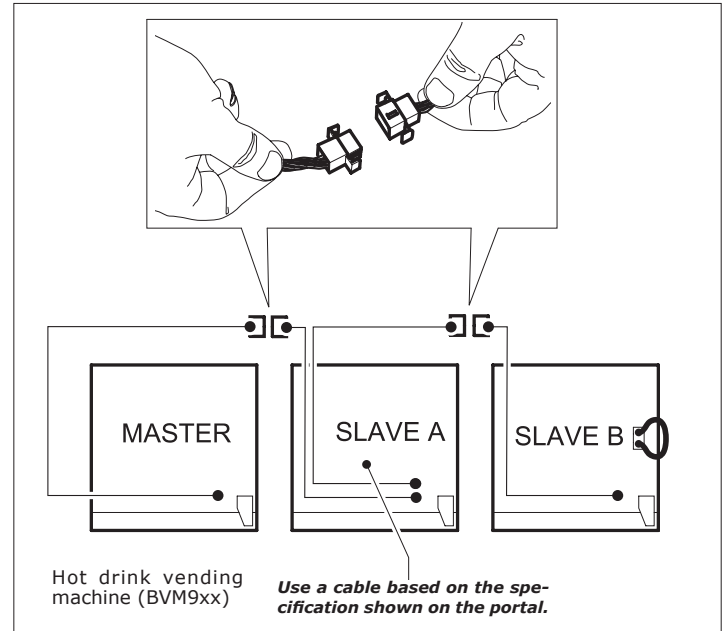
This operation must be carried out solely by authorized personnel.



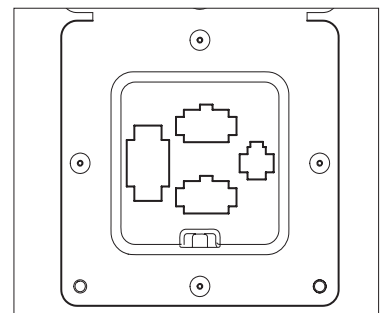
Before beginning any operations ensure that the electricity supply of the distributor has been disconnected.

#### POWER SUPPLY BOARD CONFIGURATION FOR SLAVE CONNECTION

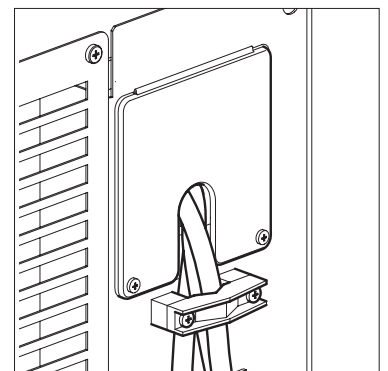
All ARIA dispensers are configured with a jumper inserted only on pin 1 of input connector (A). With model "B", the jumper must be positioned on pins 1 and 2 of input connector (B).



Master Slave is connected using the connector holding plate situated on the back of the machine, as shown in the figure.



When all the connections have been completed, the cables must be secured in position using the cable retainers placed underneath the connector holding plate.





#### **4.6 Chargement produits (with machine off)**

##### **4.6.1 Drawer loading**

- to carry out product loading it is necessary to remove each drawer by pulling it towards the outside until the locking point is found.
- insert the products starting from the front of the drawer to the innermost part. Do not leave any space empty (*Fig.4.10*)
- when loading is complete, push the drawer inside the machine ensuring that it arrives perfectly at the end of the track so as to guarantee perfect electrical connection.
- every spiral can be rotated 45° at a time (*fig.4.11*) so as to find the ideal position for every kind of product. For adjustment, see the special chapter.

**N.B.:** insert the products between the coils without exerting any type of force; the products must not be "blocked" between the coils in any way. There are spirals with different pitches; find the appropriate spiral for the type of product to be sold.

The Aria S machine can be equipped with two bottle drawers. This configuration requires the bottles to be positioned upside down in the spirals of the first and fourth drawer (*Fig. 4.12*).

##### **4.6.2 Plate insertion**

- The plates indicating the number of each selection and the relative price are inserted in the special slits as indicated in the figure 4.13. For the number to be given to each selection, check Chapter 7.2.3 (Change spiral number).

## **5.0 TECHNICAL DESCRIPTION OF THE OPERATION**

### **DELIVERY OF CHOSEN PRODUCT**

- using the keypad (available on the Master machine) , key in the number relating to the spiral of the required product.
- the motor for the spiral in which the chosen product is located makes one complete rotation (360°) dropping this product into the collection bay (*Fig.5.1*).
- Pull the door open and remove the product.
- In the pick-up area (*Fig. 5.2*) there are two sensors for product drop detection (1). These sensors read the passage of a product being dropped and confirm that the product has been dispensed properly.

Make sure the sensor reading range (2) is always cleared. Do not leave any objects or anything else that may interfere with reading.

For correct operation of the sensors, it is absolutely forbidden to manipulate or change their position or alignment.



# Instructions for Maintenance

## 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS (executable from the Master machine)

### 6.1 PASSWORD

The current programming logic requires, when entering by pressing the PROG key, the insertion of a password allowing to access one programming menu.

To facilitate and speed up some operations on the field, the password management is subdivided as follows:

PWD 1 - Reduced programming menu  
PWD 2 - Complete programming menu  
PWD 3 - Sales Menu;  
PWD 4 - 88000 to test all BVM600 slaves;

Note: If the password of the reduced menu coincides with the password of the complete menu, the latter will prevail.

### 5.2 MACHINE MENUS

PWD 1 allows the access the complete menu of the vending machine. The menu access procedure is as follows: press PROG key on the master board, enter the password and press ENTER key. Below is a list of programming menus of the vending machine.



Code keyboard BVM600

PROGRAMMING
Options
Temperature
Time and Thresholds
Motor extratime
Payment Systems
Prices
Price-Selections
Discounts
Promotions
Decounters
Sales
Default data
Remote Connection
Cold Item number
Configuration
Spiral sequence
Product drop sensor

### DURING PROGRAMMING THE KEYS ASSUME THE FOLLOWING MEANINGS BY DEFAULT:

- 1 Increase
- 3 Shift cursor
- 5 Back to previous menu
- 7 Decrease
- 9 Enter

Refer to the instructions of the Master machine for correct coupling and function details.

### DURING MAINTENANCE THE KEYS ASSUME THE FOLLOWING MEANINGS BY DEFAULT:

Key 1: Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)  
Code 02: MDB tube filling  
Code 03: Scroll token/coin tube rows; (shift token/coin price rows)  
Code 04: MDB tube depletion  
Code 05: Reset alarms  
Code 06: Complete test  
Code 12: Total entries display (cancellable) for 5 s  
Code 15: Decounters Reloading  
0A (0B) : Displays the temperature that is recorded by the vending machine (if PAN is configured)

Refer to the instructions of the Master machine for correct coupling and function details.



## 7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

### 7.1 Cleaning and Loading

*So as to guarantee the correct functioning of the distributor during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms.*

*These operations must be done with the distributor open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C and humidity of not over 65%. Must not be installed in places where cleaning is done with water hoses(ex. big kitchens.). Do not use water jets to clean the machine.*

#### 7.1.1 Procedure for distributor cleaning

##### Recommended equipment:

For those responsible for filling up and maintenance of the machine the recommended equipment is as follows:

- Tool carrier case
- Clean uniform
- Disposable gloves
- Roll of kitchen paper
- Bottle of detergent
- Bottle of disinfectant
- "Distributor out of action" sign
- Small table for resting items (optional)

##### Never use:

- Sponges, scourers, cloths
- Brushes
- Screwdrivers or metallic objects.

##### To ensure hygiene:

- Use disinfectants

##### For cleaning:

- Use detergents and/or deterative products
- The purpose of the disinfectants is to destroy any surface bacteria which may be present. The detergents act to eliminate the dirt. Products exist on the market which are both detergents/disinfectants and are usually sold at the chemist's.
- On application of the HACCP certain hygienic regulations are laid down for company self-checking procedures concerning :
- Cleaning of the premises
  - Product transportation
  - Machinery maintenance
  - Waste disposal
  - Personnel hygiene
  - Food product characteristics
  - Personnel training
  - (Directive 93/43 CEE)

##### The cleaning operations may be undertaken:

- 1 at the site of installation of the automatic distributor
- 2 at the premises of the company that provides the service

##### Example of a recommended cleaning procedure:

The person responsible for machine hygiene, before opening the distributor must check the cleanliness of the surrounding environment and put up a sign to tell any potential consumers that:

- the machine is "out of use as maintenance is in progress"
- it is important that the person responsible for cleaning never has to interrupt his work in order to operate the machine.

#### 7.1.2 Periodic cleaning by the maintenance technician

**First step:** disposal of the waste inside the waste bins (paper, tissues, cans, etc). Once the waste has been disposed of it is possible to clean the surrounding area.

- elimination of the coarse dirt
- disinfecting of the flooring and walls of the area surrounding the machine up to a radius of 1 metre around the distributor
- once this is complete proceed with opening the distributor.





### 7.1.3 Cleaning and maintenance

The aim is to prevent bacteria from forming in the area in contact with foodstuffs.



For all cleaning operations follow the instructions indicated in paragraph 7.1.1.

Operate as follows:

- dampen a cloth and clean all the visible parts of the delivery area (Fig.7.1)
- using specific products, clean the door glass inside and outside (Fig.7.2).

Refrigeration system cleaning

- keep the radiator and the ventilation grilles clean using a vacuum cleaner. If this operation is not carried out correctly and regularly, the refrigeration system may be damaged irreparably.

### 7.1.4 Ordinary and Extraordinary Maintenance

The operations described in this section are purely indicative as they are tied to variable factors such as the humidity, products used and workload, etc.



For all operations that require the disassembly of the distributors' components, make sure that the latter is switched off.

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

If the operations require that the distributor be switched on, entrust them to specially trained personnel.



## 7.2 Adjustments

### 7.2.1 Spirals

It is possible to modify the position of the spiral end by pulling it forwards until the geared motor panel comes out.

Rotate the spiral until the ideal position is found.

Release the spiral which will return to its housing because of the spring effect. Each spiral can rotate by 45° at a time (see fig.7.3)

### 7.2.2 Spiral replacement

It is possible to replace the spirals with others with a pitch that is suitable for the product to be delivered. To carry out this operation, proceed as follows:

- rotate the spiral in a clockwise sense until it is released on the dragging cam (Fig.7.4)
- bend the spiral downwards slightly and pull it outwards.

For reassembly:

- couple the spiral behind the notch on the cam (Fig.7.4-pos.1).
- introduce the spiral in the slot on the cam (Fig.7.4-pos.2).

### 7.2.3 Change the number of spirals per drawer

It is possible also to change the number of spirals per drawer up to a maximum of 8 spirals.

To replace the Ø 80 spiral with two Ø 68 spirals, operate as follows:

- replace the Ø 80 spiral with the Ø 68 spiral of required pitch.
- move the motor to the first slot on the left.
- remove the column guide.
- assemble a new motor in the slot on the right of the original slot.
- connect the feed wiring to the motor
- insert a separator between the two spirals.

Each can have 4, 6, 8 spirals arranged according to the following model:

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

- 8-spiral drawer with relative selection numbers

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

- 6-spiral drawer with relative selection numbers

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- 4-spiral drawer with relative selection numbers

The distinction between an 8-spiral drawer and a 4-spiral drawer will be effected with an automatic test which is carried out every time the machine is switched on.

For the opposite operation it is necessary to:

- disconnect the motor of the odd selection (11, 13 etc.)
- remove it from the drawer
- remove the spiral separator
- move the even selection motor (12,22 etc.) by one slot to the left
- replace the Ø 68 spiral with the Ø 80 spiral of the required.
- apply the guide under the spiral, **taking care to bend the clamp tabs again.**

88000: complete drawer configuration.

### 7.2.4 Change height between drawers

To change the distance between one drawer and another, it is necessary to:

- remove the drawer completely.
- remove the right and left guides of the drawer by unscrewing the securing screws.
- position the guides in the slots according to the required height, coupling them behind first and securing them with screws.
- in the same way, raise or lower the drawer connector on the bottom of the bin.
- The Aria S machine can be equipped with two water bottle drawers. This configuration requires the bottles to be positioned upside down in the spirals of the first and fourth drawer (Fig. 4.12).

### 7.2.5 Accessories

Certain accessories are available which can be applied on the spirals (expellers see fig.7.5) to aid product release.

The expeller is applied in the first part of the spiral and acts like an extension of this spiral bringing the product to the edge of the drawer to help it to fall correctly.

- it is possible to introduce guides parallel to the spirals for narrow and high products (see fig.7.6) in order to reduce the space between the product and the walls of the section.
- or supports (see fig.7.7) to help the products to slide.



## 7.3 Inactivity

For prolonged distributor inactivity it is necessary to carry out certain preventive operations:

- disconnect the distributor electrically
- unload all the products from the trays (Fig.7.8)
- wash all the parts in contact with foodstuffs in accordance with the above descriptions
- clean all the internal and external surfaces of the automatic distributor with a cloth
- protect the outside with a cellophane film or sack (Fig.7.9)
- store in dry sheltered rooms with temperatures no lower than 1°C.

## 8.0 DISMANTLEMENT

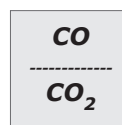
Proceed with the emptying of the products and of the water as described in the previous paragraph.

For the dismantlement we advise to disassemble the machine dividing the parts according to their composition (plastic, metal etc.).

Subsequently entrust to specialised companies the parts divided in this manner.

If there is a cooling unit, give the latter, without disassembling, it to specific companies authorised for the scrapping of the unit in question.

**Attention! Check that the machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force**



(Expanding gas used to inject insulating material, in compliance with the stated Directives).

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

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

Marca: **BIANCHI VENDING**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Tipo/Modelo: **CS Des.: 341 x C8S**

(x= 0 o 3 &gt;&gt;&gt; tensión de alimentación)

Nombre comercial: **ARIA S****Distribuidor automático en espirales y en columnas para productos fríos**EXPEDIENTE TÉCNICO conservado en el departamento técnico de la sede BVG. - Año de fabricación: **2015** -

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

**1) Baja tensión 2006/95/CE** (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-****2) Directiva máquinas 2006/42/CE** y sucesivas modificaciones e integraciones, acogida en Italia por el D.Leg. 17/2010 **-DM-**.

(Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina).

**3) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE** (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-****3) REG. (CE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos**REG. (CE) 1895/2005** relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios**DIR. 2002/72 CE** relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Las pruebas / comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas / europeas:

**1) SEGURIDAD (Directiva Máquinas - Baja Tensión):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta).

EN 60335-2-24:2010 (Requisitos particulares para aparatos de refrigeración, aparatos fabricadores de helados y fabricadores de hielo).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA &lt; 70 dB(A)

**2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):**

EN 55014-1:2006 +A1:2009 (Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Límites de las emisiones para corriente armónica)

EN 61000-3-3:2008 (Limitación de las fluctuaciones de tensión y flicker en las redes de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana)

Por otra parte, declara que los dispensadores citados al final de la página, si se utilizan según los procedimientos descritos en los manuales de uso y mantenimiento, son conformes a los requerimientos generales y específicos exigidos por el **Reglamento (CE) N° 852/2004 Anexo 2, Capítulo III, párrafos 1 y 2g.**

Zingonia di Verdellino (BG), Julio 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS**Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, N° 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, N° 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. N° 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. N° 22/1997).

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su propia y exclusiva responsabilidad que las familias de producto:

**Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**  
**Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos**  
**Máquinas de café para uso profesional**Marca: **BIANCHI VENDING**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Año de fabricación: **2015**son conformes a la directiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 8 de junio de 2011 sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (AEE).

Declaramos además que desde el 3 de enero de 2013, cualquier producto de BIANCHI INDUSTRY S.p.A. que se introduce en el Espacio Económico Europeo (UE + Liechtenstein + Islandia + Noruega) se ajusta a la Directiva RoHS 2, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias (\*):

- Plomo [Pb] 0,1%
- Mercurio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenil polibrominados [PBB] 0,1%
- Éteres de difenil polibrominados [PBDE] 0,1%

(\*) Anexo II - Sustancias sometidas a restricciones de acuerdo con el artículo 4(1) y valores de concentración máxima tolerada en peso de materiales homogéneos.

President & CEO  
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Julio 2015



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



**¡ATENCIÓN!** Indicaciones importantes para la seguridad!



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



**¡ATENCIÓN!** superficie de contacto MUY CALIENTE.



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



**¡ATENCIÓN!** : máquina conectada a la tensión eléctrica



**¡ATENCIÓN!** Piezas en movimiento



PE Indicación de toma en tierra



## ADVERTENCIAS



### ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

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

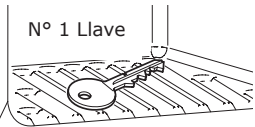


### TÉCNICO INSTALADOR

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

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR

Nº 1 Llave



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

#### LLAVES DE CAJA

nº 5,5 - nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 20 - nº 22

#### LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

nº 7 - nº 8 - nº 10 - nº 12 - nº 14

#### DESTORNILLADORES

Corte pequeño  
Corte mediano  
Corte grande  
Cruz normal  
Cruz pequeña  
Cruz mediana  
Cruz grande  
En Teflón de corte pequeño para calibrar Trimmer

#### LLAVE CRICK nº 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA  
KIT PROGRAMACIÓN

## ÍNDICE CAPÍTULOS

# Instrucciones para el usuario

- 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 2.0 PREMISA
- 3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- 4.0 INSTALACIÓN
- 5.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

# Instrucciones de Mantenimiento

- 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
- 7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- 8.0 DESMANTELAMIENTO

# Instrucciones para el usuario

## 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

	ARIA S
Altura (C) mm	1052
Ancho (A) mm	680
Fondo * (B) mm	824
Peso neto kg	155
Tensión de alimentación	220-230V
Frecuencia de alimentación	50 Hz
Conexión a la red eléctrica	toma SCHUKO

\* medidas consideradas como las dimensiones máx. del PULL

Las características eléctricas de los modelos se muestran en la placa de identificación colocada en el exterior de los distribuidores.

### GRUPO REFRIGERANTE

Evaporador	ventilato
Grupo refrigerante	Clase climática N
Gas refrigerante	R134A
Compresor <sup>(1)</sup>	EG AS 90HLR (Embraco)
Carga de gas	240g
Tipo de iluminación puerta	LED
Nivel de presión acústica	LpA < 70 dB(A)

<sup>(1)</sup> Compruebe los datos de correspondencia en la placa situada en el compresor.



### ¡ATENCIÓN!

Los compresores de refrigeración contienen gas presurizado

## CONOCER EL DISTRIBUIDOR

### ARIA S (Fig.1.2)

- 1 Cajón productos
- 2 Espiral
- 3 Grupo de frío
- 4 Zona de recepción
- 5 Tarjeta de potencia
- 6 Fusibles
- 7 Grupo alimentación eléctrica
- 8 Iluminación

### 1.1 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.



## 2.0 PREMISA

### 2.1 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.

### 2.2 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 Bianchi Vending a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.

Es facultad de Bianchi Vending, 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:

**+039. 035.45.02.111**

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características (Fig. 2.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).

**Bianchi Vending 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 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 5° C tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines...)..  
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.

## 2.3 NORMAS DE SEGURIDAD

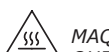


Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

- 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.
- 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 +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

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

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



## 3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

### 3.1 Transporte y traslado (Fig.3.1)

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.

### 3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1°C y no superior a los 40°C.

### 3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una película transparente de polipropileno.

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

### 3.4 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 íntegro, **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.

### 3.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.3.2).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé (Fig.3.3).
- Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 3.4) dejados libres por los tornillos (A)
- retirar la llave de la rejilla de ventilación situada en la parte trasera del dispensador (Fig.3.5)

Abrir la puerta del dispensador y retirar la cinta adhesiva del zócalo, quitando el tornillo que se encuentra en el fondo de la caja de monedas (Fig.2.6 ). 3.6) con el fin de impedir que la caja se mueva durante el transporte.



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





## 4.0 INSTALACIÓN



### 4.1 Posicionamiento

- Si es colocado cerca de una pared, el respaldo debe estar a una distancia mínima de 8 cm de la misma (Fig.4.1), 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.4.2). Asegurarse de que el distribuidor no tenga una inclinación superior a los 2°.
- Para un rendimiento óptimo del dispensador, es necesario que el conducto de ventilación trasero se coloque correctamente por medio de los sistemas de fijación correspondientes. (A-Fig.4.3).
- Asegurarse de que las rejillas 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. 4.4) y luego al muro.



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

**Bianchi Vending 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.4.1).

### 4.2 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión de red monofásica de 220-230V, 50Hz y está protegido por unos fusibles de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

- En la tensión de red 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 mm<sup>2</sup>, con clavija SCHUKO.(Fig.4.5).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.6).

Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples **Bianchi Vending 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**



### 4.3 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.4.7) 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.

- 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.4.8).



Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.4.9)



**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 diagnosis para controlar la posición de las piezas en movimiento y el número de motores presentes por cajón.

### 4.4 Grupo refrigerador

El dispensador está equipado con un grupo frigorífico que permite alcanzar y mantener la temperatura de enfriamiento de los productos en un valor comprendido entre +7°C y +15°C, según el setup (cajones y configuración) de la máquina.

- El grupo refrigerador se puede reemplazar con facilidad en caso de anomalías. Véase sección de mantenimiento.
- La temperatura interna está indicada por una sonda electrónica y puede predefinirse en fase de programación en la tarjeta electrónica.

### 4.5 Conexión para el funcionamiento en Master/slave



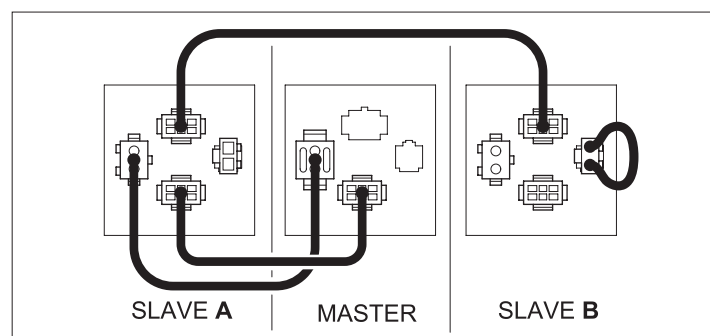
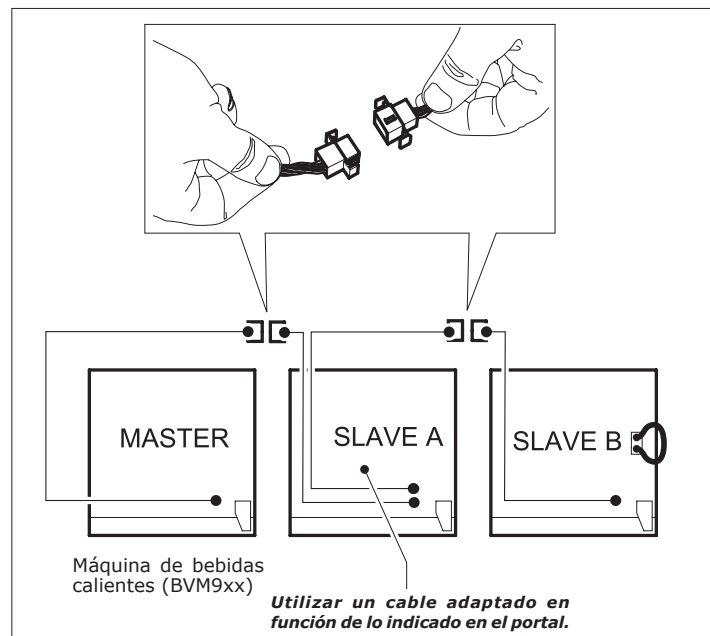
Esta operación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado.



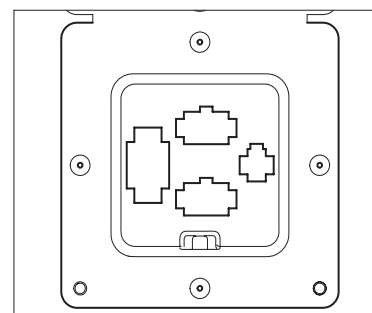
Antes de comenzar cualquier operación hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

### CONFIGURACIÓN DE TARJETA DE POTENCIA PARA CONEXIÓN SLAVE

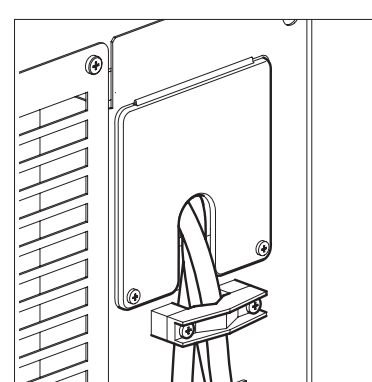
Todos los dispensadores ARIA están configurados con el jumper insertado solo en la aguja de conexión 1 del conector Input (A), como en "B", es necesario colocar los jumper en las agujas de conexión 1 y 2 del conector Input (B).



La conexión Master Slave se realiza utilizando la placa porta-conectores presente en el panel trasero de la máquina y aquí representada.



Una vez acoplados los conectores, todos los cableados deben fijarse y sujetarse con el sujetacables presente justo debajo de la placa porta-conectores.





## **4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)**

### **4.6.1 Carga cajones**

- para efectuar la carga de los productos es necesario retirar cada cajón tirándolo hacia el exterior hasta encontrar el punto de bloqueo.
- introducir los productos comenzando desde la parte anterior del cajón hasta la parte más interior. No dejar ningún espacio vacío (*Fig. 4.10*).
- 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. 4.11*) 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.

La máquina Aria S puede estar provista de dos cajones de botellas, para realizar dicha configuración es necesario cargar las botellas con la cabeza hacia abajo en las espirales de producto del primer y del cuarto cajón (*Fig. 4.12*).

### **4.6.2 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 4.13. Para el número a asignar a cada selección, controlar el capítulo 7.2.3 Modificación número espirales.

## **5.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO**

### **EROGACIÓN DEL PRODUCTO SELECCIONADO**

- componer, utilizando el teclado (presente en la máquina Master), 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.5.1*).
- tirar de la portezuela del compartimento para sacar el producto.
- En el compartimento de toma (*fig.5.2*) se encuentran dos sensores de detección de caída de productos (1); estos sensores lee nel paso de un producto en caída, confirmando que el producto ha sido dispensado.

Los sensores siempre tienen que aparecer libres en su campo de lectura (2); no se deben dejar objetos o cualquier otra cosa que pueda interferir con la lectura.

Está terminantemente prohibido manipular o modificar la posición y la alineación de los sensores ya que se podría alterar su funcionamiento correcto.



# Instrucciones de Mantenimiento

## 6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE (Realizables por la máquina Master)

### 6.1 PASSWORD

La lógica actual de programación prevé, con el acceso mediante el pulsador PROG, la introducción de una contraseña que permite acceder a un único menú de programación.

Para poder facilitar y acelerar algunas operaciones in situ, la gestión de las contraseñas se descompondrá de la siguiente manera:

PWD 1 - Menú de programación reducido

PWD 2 - Menú de programación completo

PWD 3 - Menú Ventas;

PWD 4 - 88000 para probar todos los slave BVM600;

Notas: Si la contraseña del menú reducido coincide con aquella del menú completo, será prioritaria la del Menú completo

### 6.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

La PWD 1 permite acceder al menú completo del distribuidor automático. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER. A continuación se enumera el menú de programación del D.A.



Tecla código para BVM600

PROGRAMACIÓN
Opciones
Temperatura
Tiempos y Límites
Extra tiempo Motores
Sistemas de pago
Precios
Precio-Selecciones
Descuentos
Promociones
Descontadores
Ventas
Datos di default
Conexión remota
Ítem Number Frío
Configuración
Secuencia Espirales
Sensor de caída de producto

### EN LA PROGRAMACIÓN LAS TECLAS ASUMEN, POR DEFECTO, LOS SIGNIFICADOS SIGUIENTES:

Tecla 1	Incrementa
Tecla 3	Desplaza cursor
Tecla 5	Vuelve al menú precedente
Tecla 7	Decrementa
Tecla 9	Enter

Para el acoplamiento/funciones correctas ver las instrucciones de la máquina Master acoplada.

### EN MANTENIMIENTO LAS TECLAS ASUMEN, POR DEFECTO, LOS SIGNIFICADOS SIGUIENTES:

Tecla 1: Scorre allarmi, (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)

Código 02: Llenado tubos MDB

Código 03: Recorrer filas de tubos monedero; (desplazar filas precio monedero)

Código 04: Vaciado tubos MDB

Código 05: Reset alarmas

Código 06: Prueba completa

Código 12: Visualiza ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Código 15: Recarga de los Descontadores

0A (0B) : Visualiza la temperatura registrada por el dispensador (si está configurado PAN)

Para el acoplamiento/funciones correctas ver las instrucciones de la máquina Master acoplada.

## 7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD



### 7.1 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 +5°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 65%. 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.

#### 7.1.1 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 circunstante 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.

#### 7.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

**Primera operación.** Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, 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.

### 7.1.3 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 7.1.1

Actuar como sigue:

- humedecer un paño y limpiar todas las partes a la vista de la zona de erogación (Fig. 7.1)
- limpiar con productos apropiados interiormente y exteriormente el vidrio de la puerta (Fig. 7.2).

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.

### 7.1.4 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.



## 7.2 Regulaciones

### 7.2.1 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.7.3).

### 7.2.2 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.7.4).
- 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.7.4-pos.1).
- introducir el espiral en la ranura en la leva (Fig.7.4-pos.2).

### 7.2.3 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 Ø 80 con dos espirales Ø 68 actuar como sigue:

- substituir el espiral Ø 80 con el espiral Ø 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, 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 Ø 68 con el espiral Ø 80 del paso deseado.
- aplicar la guía debajo del espiral, **plegando las aletas de retención**

88000: configuración completa de los cajones

### 7.2.4 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.
- La máquina Aria S puede estar provista de dos cajones para las botellas de agua. Para realizar dicha configuración es necesario cargar las botellas en las espirales con el tapón vuelto hacia abajo en el primer y en el cuarto cajón (Fig. 4.12).

### 7.2.5 Accesorios

Hay a disposición algunos accesorios que se pueden aplicar en los espirales (expulsores, véase fig. 7.5) 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. 7.6) con la finalidad de reducir el espacio entre el producto y las paredes del compartimento.
- o de los soportes (véase fig. 7.7) para facilitar el desplazamiento de los productos.



## 7.3 Inactividad

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

- desconectar eléctricamente el distribuidor
- descargar todos los productos de las bandejas (Fig. 7.8)
- 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. 7.9)
- almacenar en locales secos, reparados y con temperaturas no inferiores a 1°C

## 8.0 DESMANTELAMIENTO

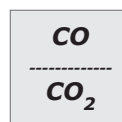
Proceder al vaciado de los productos como descrito en el párrafo precedente.

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.

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



(Gas expansivo utilizado para la inyección del material aislante en cumplimiento de las Directivas citadas)

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:Marque: **BIANCHI VENDING**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Type/Modèle: **CS Des.: 341 x C8S**

(x=0 o 3 &gt;&gt;&gt; tension d'alimentation)

Nom commercial: **ARIA S****Distributeur automatique à spirales et colonnes pour produits froids**DOSSIER TECHNIQUE conservé auprès du bureau d'étude au siège BVG. - Année de fabrication: **2015**  
est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

- 1) Bassa Tensione 2006/95/CE** (concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension) -**BT-**
- 2) Directive machines 2006/42/CE** et modifications et intégrations successives, transposée en Italie par le D.Lég. 17/2010 -**DM-** (Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines)
- 3) Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE** (relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique) -**EMC-**
- 4) REG. (CE) 1935/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- REG. (CE) 1895/2005** concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- DIR. 2002/72 CE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les essais/vérifications ont été menés conformément aux normes harmonisées/européennes en vigueur :

**1) SÉCURITÉ (Basse Tension - Directive Machines) :**

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008+A14:2010+A15:2011 (Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale)

EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 (Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente)

EN 60335-2-24:2010 (Règles particulières pour les appareils de réfrigération, les sorbetières et les fabriques de glace).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Détermination de la puissance acoustique. Niveau de pression sonore : LpA &lt; 70 dB(A).

**2) COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :**

EN 55014-1:2006+A1:2009 (Exigences et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radio des appareils électrodomestiques et analogues à moteur ou thermiques, des outillages électriques et appareils analogues)

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 (Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues).

EN 61000-3-2: 2006+A1:2009+A2:2009 (Limites pour les émissions de courant harmonique).

EN 61000-3-3:2008 (Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires similaires en relations avec l'exposition humaine)

Nous déclarons également que ces distributeurs, utilisés conformément aux procédures décrites dans les manuels d'utilisation et d'entretien, sont conformes aux spécifications générales et particulières du **Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe 2, Chapitre III, paragraphes 1 et 2g.**

Zingonia di Verdellino (BG), juillet 2015

Président & CEO  
Massimo Trapletti**INFORMATION AUX UTILISATEURS**Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".

Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respectueux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effet négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même. Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
déclare sous sa responsabilité exclusive que les familles de produits :**Distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides****Distributeurs automatiques à spirales pour produits froids****Machines à café pour usage professionnel**Marque: **BIANCHI VENDING**Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Année de fabrication: **2015**sont conformes à la directive: **RoHS 2**

RoHS 2 - Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (AEE).

Nous déclarons également qu'à partir du 3 janvier 2013, tout produit BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduit dans l'Espace économique européen (UE+Liechtenstein + Islande + Norvège) est conforme à la directive RoHS 2 et ne contient donc pas les substances ci-dessous dans des teneurs dépassant les limites indiquées (\*):

- Plomb [Pb] 0,1%
- Mercure [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- Chrome hexavalent [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromobiphényles [PBB] 0,1%
- Polybromobiphénylthérs [PBDE] 0,1%

(\*) Annexe II - Substances soumises à limitations visées à l'article 4(1) et valeurs de concentration maximales tolérées en poids dans les matériaux homogènes.

Zingonia di Verdellino (BG), juillet 2015

Président & CEO  
Massimo Trapletti





AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.



**ATTENTION!** Prescriptions de sécurité importantes!



**LIRE** attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!



Avant toute opération d'entretien **couper l'alimentation électrique**



**ATTENTION:** machine sous tension!



**ATTENTION:**  
Parties en contact chaudes!



**ATTENTION!**  
Parties en mouvement



PE Indication de mise à la terre



### AVERTISSEMENT IMPORTANT



#### TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 7.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.



#### TECHNICIEN INSTALLATEUR

Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions. Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

Clés à disposition du TECHNICIEN D'ENTRETIEN et du TECHNICIEN INSTALLATEUR

N° 1 Clé

#### Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.

##### CLES A TUBE

n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

##### CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

##### TOURNEVIS

Plat petit  
Plat moyen  
Plat grand  
Cruciforme normal  
Cruciforme petit  
Cruciforme moyen  
Cruciforme grand  
En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer

##### CLES CRICK n° 14

TESTEUR  
CISEAUX D'ELECTRICIEN  
KIT DE PROGRAMMATION

## INDEX CHAPITRES

# Instructions pour l'utilisateur

- 1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
- 2.0 AVERTISSEMENT
- 3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU FONCTIONNEMENT

# Instructions pour la maintenance

- 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL
- 7.0 NETTOYAGE ET ARRET DU DISTRIBUTEUR
- 8.0 FERRAILLAGE

# Instructions pour l'utilisateur

## 1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

	ARIA S
Hauteur (C) mm	1052
Largeur (A) mm	680
Profondeur * (B) mm	824
Poids net kg	155
Tension d'alimentation	220-230V
Fréquence d'alimentation	50 Hz
Branchement électrique	prise SCHUKO

\* dimensions considérées comme les encombrements max. du PULL

**Les caractéristiques électriques et de réfrigération des modèles sont indiquées sur la plaque de données appliquée sur la partie extérieure des distributeurs.**

GROUPE REFRIGERANT	
bouilleur	ventilé
Groupe réfrigérant	Classe climatique N
Gaz réfrigérant	R134A
Compresseur <sup>(1)</sup>	EG AS 90HLR (Embraco)
Charge de gaz	240g
Type d'éclairage porte	LED
Niveau de pression sonore	LpA < 70 dB(A)

<sup>(1)</sup> **Vérifiez les données de correspondance sur la plaque des caractéristiques située sur le compresseur.**

**ATTENTION !**  
Les compresseurs de réfrigération contiennent du gaz pressurisé

## CONNAITRE LE DISTRIBUTEUR

### ARIA S (Fig.1.2)

- 1 Tiroir produits
- 2 Spirale
- 3 Groupe froid
- 4 Zone de réceptacle
- 5 Carte de puissance
- 6 Fusibles
- 7 Groupe d'alimentation électrique
- 8 Éclairage

### 1.1 Usage prévu

Le distributeur est exclusivement destiné à la vente et à la distribution de produits confectionnés (pâtisserie, chips, canettes de boisson, bouteilles, briks etc.). Se conformer aux indications du fabricant concernant la date de péremption des produits et la température de conservation.



## 2.0 AVERTISSEMENT

### 2.1 Avertissement pour l'opérateur

Ce distributeur automatique a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.



*L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.*

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention du distributeur.

### 2.2 Avertissements généraux



*Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.*

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.

Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

– Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique

*Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.*

– Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.

– En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.

– En employant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.

– Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.

– Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui-même.

– Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui-même.

– Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas **Bianchi Vending Spa** à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.

– **Bianchi Vending Spa** se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.



Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

☎ +039. 035.45.02.111

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

- Données reportées sur l'étiquette de propriété (Fig.2.1)
- Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche).

**Bianchi Vending** décline toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à :

- Installation non correcte
- Alimentation électrique et eau non conformes
- Nettoyages et manutentions non adéquats
- Modifications non autorisées
- Usage non approprié du distributeur
- Pièces détachées non d'origine
- En aucun cas, Bianchi Vending S.p.A. n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.
- Les opérations d'installation et de maintenance devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions
- Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.
- Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température ne descendant pas en dessous de 5° C et ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (ex. cuisines industrielles, civiles et locaux rattachés, etc.). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

### 2.3 NORMES DE SECURITE



Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.

- Les opérations d'installation et de maintenance devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.
- L'utilisateur ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.
- La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et maintenance du distributeur.



Debrancher impérativement le câble d'alimentation avant toute intervention de maintenance ou de nettoyage du distributeur.



Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas ôter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

- En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.
- Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%.
- Pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, le maintenir dans un état parfait de propreté.
- Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir du distributeur.
- Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et qu'elles soient sous la surveillance d'une personne.

**L'accès à l'aire de service est réservé au personnel possédant une connaissance spécifique et une expérience pratique de l'appareil.**



### 3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

#### 3.1 Déplacement et transport (Fig.3.1)

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes. Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.

Eviter de :

- Soulever le distributeur avec des cordes ou des presses
- Traîner le distributeur
- Renverser le distributeur pour le transport
- Faire subir des secousses au distributeur

Eviter que le distributeur :

- subisse des chocs,
- soit surchargé par d'autres colis,
- soit exposé à la pluie, au gel ou à des sources de chaleur,
- soit entreposé dans des lieux humides.

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

#### 3.2 Stockage

Pour un éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1 °C et non supérieure à 40°C.

#### 3.3 Emballage

Le distributeur est protégé par des angles en polystyrène et une pellicule transparent en polypropylène.

Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.

Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant :

- Manutentionner avec soin
- Ne pas renverser
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger de la chaleur
- Non résistant aux heurts
- Type du distributeur et numéro de matricule.

#### 3.4 Réception

A la réception du distributeur, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.



A la réception, l'emballage doit être intact et **ne doit pas** :

- présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
- présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
- Présenter des signes de mauvaise manutention.

#### 3.5 Deballage

Libérer le distributeur de son film plastique en coupant celui-ci avec un outil approprié le long des angles de protection (figure 3.2).

- Desserrer les vis (A) des pattes de fixation sur la palette (figure 3.3).
- Libérer la palette et insérer 4 pieds dans les trous filetés (Fig. 3.4) libérés par les vis (A).
- retirer la clé de la grille d'aération située à l'arrière du distributeur (Fig.3.5)

Ouvrir la porte du distributeur, retirer le ruban adhésif de la plinthe et enlever la vis sur le fond du monnayeur qui empêche (Fig. 3.6) la boîte de bouger pendant le transport.



Les matériaux d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée de personnes étrangères car ils peuvent présenter des dangers. nous vous recommandons de vous débarrasser de ces emballages en les apportant dans des déchetteries.



## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Positionnement

- S'il est placé le long d'un mur, il faut respecter une distance minimale de 8 cm (Fig.4.1) pour permettre de régler la ventilation de l'unité de réfrigération. Il ne faut en aucun cas couvrir le distributeur avec des tissus ou autres.
- Positionner le distributeur en prenant soin de le mettre à niveau grâce aux pieds réglables déjà montés sur le meuble (Fig.4.2). S'assurer que le distributeur n'ait pas une inclinaison supérieure à 2°.
- Pour un rendement optimal du distributeur, positionner correctement la conduite de ventilation postérieure à l'aide des systèmes de fixation prévus à cet effet (A-Fig.4.3).
- S'assurer que les grilles de protection placées derrière et au-dessous du radiateur soient toujours libres et non obstruées par des poussières ou autres de façon à garantir une ventilation parfaite du groupe réfrigérant.
- Il est conseillé de fixer le distributeur au mur en utilisant les pattes en dotation. Les fixer d'abord sur le distributeur (fig.4.4) et puis au mur.

**ATTENTION !** Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

**Bianchi Vending** décline toute responsabilité pour des dégâts dus à l'inobservance des normes de positionnement.

Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant (figure 4.1).

### 4.2 Raccordement électrique

Le distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 220-230V, 50Hz et il est protégé avec des fusibles de 10A.

**Nous conseillons de contrôler que:**

- le courant n'est pas une tension de  $\pm 6\%$ .
  - que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
  - utilisez un système de protection différentiel
  - placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible
- Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.

Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.

Si nécessaire, faire intervenir du personnel qualifié pour vérification.

- Le distributeur est fourni avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> avec prise SCHUKO (figure 4.5).
- Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées (figure 4.6).
- Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.

**Bianchi Vending S.p.A.** décline toute responsabilité par la non-observation partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.

Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique.

**Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.**



### 4.3 Mise en service

Le distributeur possède un interrupteur de sécurité (figure 4.7). qui ôte la tension porte ouverte. (voir schéma électrique).

En cas de nécessité, ouvrir la porte et débrancher la prise du distributeur.

- Pour certaines opérations, il est nécessaire d'opérer avec la porte ouverte, mais distributeur sous tension. Il est possible pour le personnel technique et compétent d'insérer la clef spéciale en plastique fournie dans l'interrupteur de porte en la faisant tourner de 90° (figure 4.8).



Reste sous tension, le connecteur du câble d'alimentation (figure 4.9)



L'ouverture et l'éventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent être exécutées exclusivement par du personnel autorisé et techniquement qualifié. Ne laisser en aucun cas le distributeur ouvert.

Ne donner la clef qu'au personnel compétent.

A chaque allumage du distributeur un cycle de diagnostic se met en marche pour vérifier la position des parties en mouvement et le nombre de moteurs présents par tiroirs.

### 4.4 Groupe frigorifique

Le distributeur est équipé d'un groupe réfrigérant qui permet d'atteindre et de maintenir la température de refroidissement des produits à une valeur comprise entre +7°C et +15°C en fonction de la configuration (tiroirs et paramétrages) de la machine.

- Le groupe frigorifique peut être aisément remplacé en cas d'anomalies. Voir le chapitre concernant l'entretien.
- La température intérieure est relevée par une sonde électronique et peut être définie en phase de programmation sur la carte électronique.

### 4.5 Connexion pour le fonctionnement en Master/slave



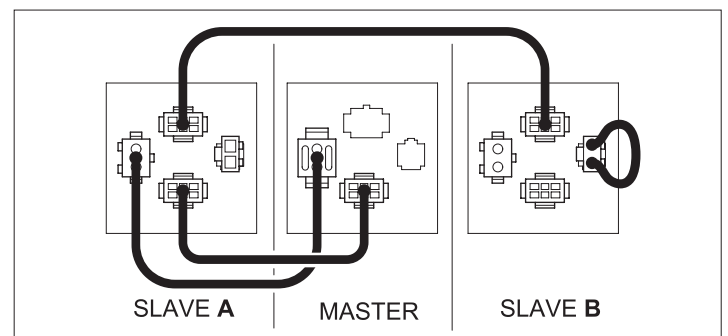
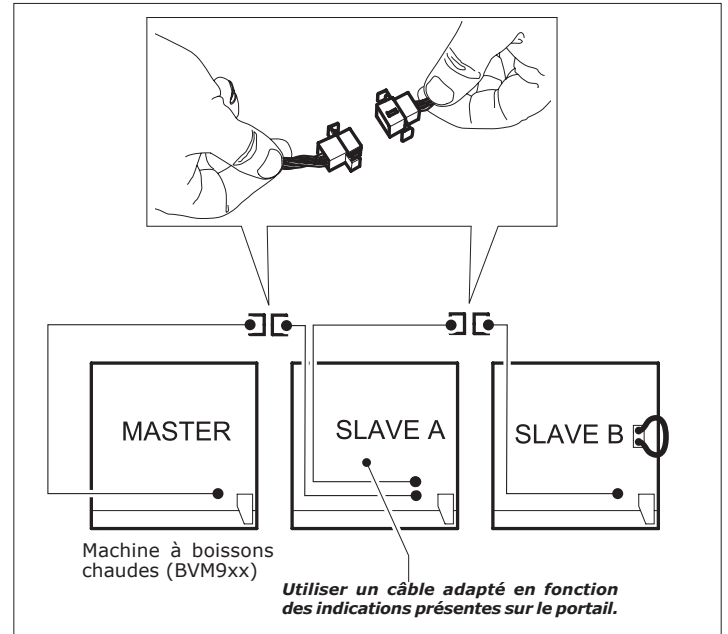
Cette opération doit être effectuée uniquement par le personnel autorisé.



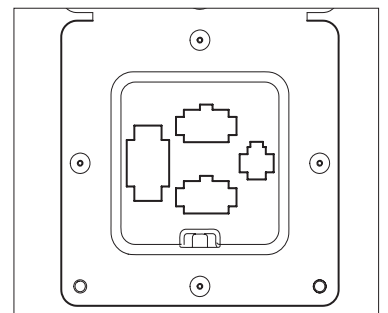
Avant de commencer une opération à bord de la machine, vous devez vous assurer d'avoir débranché le distributeur.

### CONFIGURATION CARTE DE PUISSANCE POUR CONNEXION SLAVE

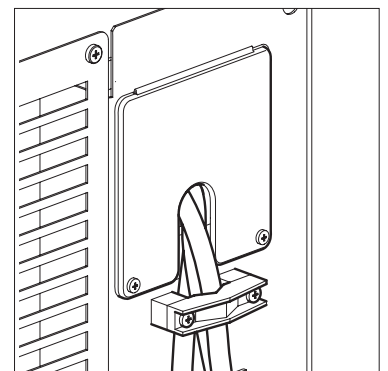
Tous les distributeurs ARIA sont configurés avec shunt inséré uniquement sur la broche 1 du connecteur Input (A); comme "B", il faut placer le shunt sur les broches 1 et 2 du connecteur Input (B).



La connexion Master Slave se fait à l'aide de la plaque porte-connecteurs - représentée ici - qui se trouve sur le panneau postérieur de la machine.



Une fois les connecteurs branchés, fixer et bloquer tous les câblages à l'aide du serre-câble qui se trouve juste au-dessous de la plaque porte-connecteurs.





## 4.6 Chargement produit (machine à l'arrêt)

### 4.6.1 Chargement tiroirs

- pour effectuer le chargement des produits, il faut enlever chaque tiroir en le tirant vers l'extérieur jusqu'à trouver le cran de blocage.
- introduire le produit en commençant par l'avant du tiroir jusqu'à la partie la plus interne. Ne laisser aucun espace vide (Fig.4.10)
- une fois le chargement terminé, pousser le tiroir vers l'intérieur de la machine en s'assurant qu'il arrive parfaitement en fin de course de façon à garantir une connexion électrique parfaite.
- chaque spirale peut être tournée de 45° à la fois (fig.4.11) de façon à trouver la position idéale à chaque type de produit. Pour le réglage, voir le chapitre concerné.

**N.B.:** insérer les produits entre les spires sans forcer; les produits ne doivent jamais être "bloqués" entre les spires. Il existe des spirales de formats différents; trouver celle appropriée au type de produit à vendre.

La machine Aria S peut être équipée de deux tiroirs à bouteilles; pour réaliser cette configuration, il est nécessaire de charger les bouteilles la tête en bas dans les spirales de produit des premier et quatrième tiroir (Fig. 4.12).

### 4.6.2 Insertion des plaquettes

- Les plaquettes indiquant le numéro de chaque sélection et les prix correspondants sont insérées dans la fente comme indiqué sur la figure 4.13. En ce qui concerne le numéro à attribuer à chaque sélection, voir le chapitre 7.2.3 Modification numéro spirales.

## 5.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU FONCTIONNEMENT

### DISTRIBUTION DU PRODUIT PRESELECTIONNE

- composer sur le clavier (présent sur la machine Master) le numéro relatif à la spirale du produit voulu.
- le moteur de la spirale dans laquelle se trouve le produit présélectionné effectue une rotation complète (360°) faisant ainsi descendre le produit dans l'ouverture de prélèvement (Fig.5.1).
- tirer sur le portillon du compartiment pour prendre le produit.
- Le compartiment de prélèvement (fig. 5.2) compte deux capteurs de détection de chute des produits (1); ces capteurs lisent le passage d'un produit en chute, confirmant ainsi que le produit a été distribué.

Les capteurs doivent toujours avoir le champ de lecture dégagé (2), sans objet ou autre susceptible d'interférer avec la lecture.

Pour ne pas altérer leur fonctionnement, il est formellement interdit de manipuler ou de modifier leur position et leur alignement.





# Instructions pour la maintenance

## 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL (exécutables depuis la machine Master)

### 6.1 MOT DE PASSE

L'actuelle logique de programmation prévoit, lors de l'accès en appuyant sur la touche PROG, l'introduction d'un mot de passe qui permet d'accéder à un unique menu de programmation.

Pour pouvoir faciliter et accélérer certaines opérations sur le champ, la gestion des mots de passe sera décomposée comme suit :

PWD 1 - Menu de programmation réduit

PWD 2 - Menu de programmation complet

PWD 3 - Menu Ventes;

PWD 4 - 88000 pour tester toutes les slave BVM600;

Notes: Si le mot de passe du menu réduit coïncide avec celui du menu complet celui du Menu complet sera prioritaire

### 6.2 MENU EN MACHINE

La PWD 1 permet d'accéder au menu complet du distributeur automatique. La procédure d'accès au menu prévoit de: Appuyer sur la touche PROG sur la carte master, rentrer le mot de passe et appuyer sur la touche ENTER. Ci-après sont reportés les menus de programmation du D.A.



Clavier code pour BVM600

#### PROGRAMMATION

Options

Température

Temps et Limites

Extra temps Moteur

Systèmes de paiement

Prix

Prix-Sélections

Remises

Promotions

Décompteurs

Ventes

Données de défaut

Connexion éloigné

Code article Froid

Configuration

Séquence Spirales

Capteur de chute de produit

### EN PROGRAMMATION, LES TOUCHES ONT PAR DÉFAUT LE SENS SUIVANT :

Touche 1 Augmente

Touche 3 Déplace curseur

Touche 5 Retourne au menu précédent (esc)

Touche 7 Diminue

Touche 9 Enter

Pour l'association et les fonctions correctes, voir les instructions de la machine Master associée.

### EN ENTRETIEN, LES TOUCHES ONT PAR DÉFAUT LE SENS SUIVANT :

Touche 1: Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent)

Code 02: Remplissage tubes MDB

Code 03: Faire défiler tubes monnayeur; (déplacer rangs de prix monnayeur)

Code 04: Vide tubes MDB

Code 05: Reset alarmes

Code 06: Essai complet

Code 12: Visualise frappes totales (mise à zéro possible) pendant 5s

Code 15: Recharge Décompteurs

0A (0B) : Affiche la température enregistrée par le distributeur (si PAN configuré)

Pour l'association et les fonctions correctes, voir les instructions de la machine Master associée.

## 7.0 MANUTENTION ET ARRET



### 7.1 Nettoyage et remplissage

Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est nécessaire, d'exécuter périodiquement des opérations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur.

Ces opérations seront exécutées distributeur ouvert et hors tension ; les opérations de nettoyage devront être faites avant tout rechargement de produit.

Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +5°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 65%.

Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

#### 7.1.1 Procédures pour le nettoyage du distributeur

##### Équipement idéal :

Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :

- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

##### Ne jamais utiliser :

- Eponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- Tournevis ou objets métalliques.

##### Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

##### Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant.

Avec l'application de l'HACCP, sont fixées certaines règles d'hygiène pour les systèmes d'autocontrôle de l'entreprise concernant:

- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'hygiène du personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- La formation du personnel.
- (directive 93/43/CEE)

##### Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer :

- 1 sur le lieu ou le distributeur automatique est installé,
- 2 auprès de la société exploitante.

##### Exemple de procédure idéale de nettoyage:

L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir le distributeur, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:

- "l'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner le distributeur.



### 7.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

**Première opération.** Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (papier, mouchoirs, boîtes etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.

- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

### 7.1.3 Nettoyage et entretien

Le but est de prévenir la prolifération de bactéries dans les zones en contact avec les aliments.



Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 7.1.1.

Procéder comme suit:

- humidifier un chiffon et nettoyer toutes les parties visibles dans la zone d'affectation (Fig. 7.1)
- avec des produits spéciaux, nettoyer la vitre de la porte à l'intérieur et à l'extérieur (Fig. 7.2).

**Nettoyage du système de réfrigération**

- maintenir le radiateur et les grilles d'aération propres en utilisant à cette fin un aspirateur. Si cette opération n'est pas effectuée correctement et régulièrement, le système de réfrigération peut être endommagé de façon irréversible.

### 7.1.4 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...



Pour toutes les opérations qui demandent le démontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.



## 7.2 Réglages

### 7.2.1 Spirales

Il est possible de modifier la position de l'extrémité de la spirale, en la tirant en avant de façon à faire sortir le châssis du motoréducteur. Faire tourner la spirale jusqu'à trouver la position idéale.

Relâcher la spirale laquelle retourne dans son logement par effet du ressort. Chaque spirale peut tourner de 45° à la fois (voir fig. 7.3).

### 7.2.2 Remplacement de la spirale

Il est possible de remplacer les spirales par d'autres de format adapté au produit à affecter. Pour effectuer cette opération procéder comme suit:

- tourner la spirale dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque sur le came de traînement (Fig. 7.4)
- incliner la spirale légèrement vers le bas et la tirer vers l'extérieur. Pour le remontage:
- accrocher la spirale derrière l'encoche sur le came (Fig. 7.4-pos.1).
- introduire la spirale dans la rainure sur le came (Fig. 7.4-pos.2).

### 7.2.3 Modification nombre de spirales par tiroir

Il est également possible de modifier le nombre des spirales par tiroir jusqu'à un maximum de 8 spirales.

Pour remplacer la spirale Ø 80 par deux spirales Ø 68 procéder comme suit:

- remplacer la spirale Ø 80 par la spirale Ø 68 du format souhaité.
- déplacer le moteur dans la première rainure à gauche.
- enlever le guide colonne.
- monter un nouveau moteur dans la rainure de droite par rapport à celle originale.
- connecter au moteur le câblage d'alimentation
- insérer un séparateur entre les deux spirales.

Chacun peut avoir 4, 6, 8 spirales disposées selon le modèle suivant:

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

- tiroir à 8 spirales avec nombres de sélection correspondants

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

- tiroir à 6 spirales avec nombres de sélection correspondants

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- tiroir à 4 spirales avec nombres de sélection correspondants

La distinction entre un tiroir à 8 spirales et un à 4 spirales est activée par un test automatique effectué chaque fois que la machine est allumée.

Pour l'opération contraire il est nécessaire:

- débrancher le moteur de la sélection impairs (11, 13 etc.)
- le déboîter du tiroir
- déboîter le séparateur de spirales
- déplacer d'une rainure à gauche le moteur de la sélection pairs (12, 22 etc.)
- remplacer la spirale Ø 68 par la spirale Ø 80 du format souhaité.
- appliquer sous la spirale la glissière, **en ayant soin de replier les ailettes d'arrêt.**

88000: configuration complète tiroirs.

### 7.2.4 Modification hauteur entre les tiroirs

Pour modifier la distance entre un tiroir et l'autre il est nécessaire de:

- déboîter complètement le tiroir.
- enlever la glissière droite et gauche du tiroir en dévissant les vis de fixation.
- positionner les glissières dans les rainures selon la hauteur souhaitée, en les accrochant d'abord en arrière et en les bloquant avec les vis.
- de façon analogue, relever ou abaisser le connecteur du tiroir placer sur le fond du caisson.
- La machine Aria S peut être équipée de deux tiroirs pour les bouteilles d'eau. Pour réaliser cette configuration, il est nécessaire de charger les bouteilles dans les spirales avec le bouchon tourné vers le bas dans les premier et quatrième tiroir (Fig. 4.12).

### 7.2.5 Accessoires

Certains accessoires à appliquer sur les spirales sont disponibles (éjecteurs voir fig. 7.5) lesquels facilitent l'expulsion des produits; l'éjecteur s'applique sur la partie initiale de la spirale et agit comme une rallonge de celle-ci en portant le produit au-delà du bord du tiroir pour faciliter la chute.

- il est possible d'introduire des glissières parallèlement aux spirales pour les produits étroits et hauts (voir fig. 7.6) de façon à réduire l'espace entre le produit et les parois du compartiment.
- ou des supports (voir fig. 7.7) pour faciliter le glissement des produits.



## 7.3 Inactivité

Au cas où le distributeur reste inactif de façon prolongée, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives:

- débrancher le distributeur du réseau électrique
- décharger tous les produits des plateaux (Fig. 7.8)
- laver toutes les parties en contact avec des aliments comme déjà décrit
- nettoyer avec un chiffon toutes les surfaces internes et externes du distributeur automatique
- protéger l'extérieur avec un film ou un sac en cellophane (Fig. 7.9)
- tenir en lieux secs, réparés et dont la température ne descende pas en dessous de 1°C

## 8.0 DEMANTELEMENT

Vider les produits comme décrit au paragraphe précédent.

Pour le démantèlement il est conseillé de décomposer le distributeur automatique en divisant les parties selon leur matériel de construction (plastique, métal etc.).

Confier les différentes parties à des entreprises spécialisées.

Confier le groupe réfrigérant, sans le décomposer, à des entreprises autorisées au démantèlement des parties en question.

**Attention! Vérifier que l'écoulement des machines a lieu conformément aux normes relatives à l'environnement et aux réglementations en vigueur.**

CO

CO<sub>2</sub>

(Gaz expansible utilisé pour l'injection de matériau isolant dans le respect des Directives citées).

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia  
erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:Marke: **BIANCHI VENDING**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Typ/Modell: **CS Des.: 341 x C8S**

(x= 0 o 3 &gt;&gt;&gt; Versorgungsspannung)

Handelsname: **ARIA S****Spiralen-Automat und Fächer für Kaltprodukte**TECHNISCHE UNTERLAGEN aufbewahrt bei BVG – Hauptsitz – Technisches Büro. - Baujahr: **2015**  
Den grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Richtlinien:**1) Tiefspannung 2006/95/EG** (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich dem elektrischen Material, das innerhalb von bestimmten Spannungsgrenzen eingesetzt wird) - **BT -****2) Maschinenrichtlinie 2006/42/CE** und darauffolgende Änderungen und Ergänzungen, aufgenommen durch in Italien durch die Rechtsverordnung 17/2010 - **DM -** (Wesentliche Anforderungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bezüglich der Planung und Herstellung der Maschinen )**3) Elektromagnetische Kompatibilität 2004/108/EG** (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität) -**EMC-****4) REG. (EG) 1935/2004** hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.**REG. (EG) 1895/2005** bezüglich der Benutzungseinschränkung von einigen Epoxyd-Derivaten, die in mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien oder Gegenständen enthalten sind.**Richtlinie. 2002/72 EG** hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Die Proben / Prüfungen wurden gemäß der gültigen Harmonisierten / Europäischen Vorschriften durchgeführt.

**1) SICHERHEIT (Tiefspannung - Maschinen-Richtlinie):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Sicherheit der elektrischen Geräte für den Haushalt oder für einen ähnlichen Gebrauch . Allgemeine Vorschriften). EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Besondere Vorschriften für Handels-Automaten und automatische Geräte, die für den Verkauf bestimmt sind).

EN 60335-2-24:2010 (Wesentliche Anforderungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bezüglich der Planung und Herstellung der Maschinen ).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Rauschmessung. Schalldruck: LpA &lt; 70 dB(A)

**2) ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT (EMC):**

EN 55014-1:2006 (Grenzen und Messungsmethoden der Radiofunkstörungen bei motorgesteuerten oder thermischen Haushaltsgeräten, Werkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche Elektrogeräte).

EN 61000-3-2: 2006 (Grenzen für die Emission von harmonisiertem Strom)

EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Spannungsschwankungs- und Flicker-Begrenzung für Geräte mit Nennstrom ≤ 16 A)

EN 62233:2008 Messungsmethoden der elektromagnetischen Felder bei Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten, hinsichtlich der menschlichen Aussetzung.

Es wird außerdem bestätigt, dass die am Fuß angegebenen Automaten, sofern sie entsprechend den in der Gebrauchs- und Wartungsanweisung beschriebenen Vorgängen benutzt werden, den allgemeinen und spezifischen Anforderungen der **EG- Verordnung Nr. 852/2004 Anlage 2, Kapitel III, Paragr. 1 und 2g** entsprechen.

Zingonia di Verdellino (BG), Juli 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti**BEDIENERINFORMATIONEN**Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien **2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendigung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.

Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Erklärt unter eigene Verantwortung, dass die Produktfamilie:

**Getränkeautomaten für warme und kalte Getränke****Spiralenautomaten für kalte Produkte****Kaffeemaschinen für den professionellen Gebrauch**Marke: **BIANCHI VENDING**Hersteller: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Baujahr: **2015**der Richtlinie: **RoHS 2** entspricht

RoHS 2 - Richtlinie 2011/65/Eu des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Es wird außerdem bestätigt, dass ab den 3. Januar 2013, jedes von BIANCHI INDUSTRY S.p.A auf dem Europäischen Wirtschaftsraum (EU + Liechtenstein + Island + Norwegen) eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS 2 entspricht und dementsprechend keine Stoffe von Konzentrationen über die unten angegebenen Grenzwerten enthält (\*):

- Blei [Pb] 0,1%
- Quecksilber [Hg] 0,1%
- Cadmium [Cd] 0,01%
- hexavalentes Chrom [Cr(VI)] 0,1%
- Polybromid-Biphenyl [PBB] 0,1%
- Polybromid-Diphenyläther [PBDE] 0,1%

(\*) Anlage II - Stoffe mit Beschränkungen laut Art. 4 (1) und die maximal zugelassene Konzentration, in Gewicht, von homogenen Materialien.

Zingonia di Verdellino (BG), Juli 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti



VOR INBETRIEBNAHME DES AUTOMATEN MUSS DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. ES ENTHÄLT WICHTIGE ANGABEN ÜBER DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN BETRIEB IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.



**ACHTUNG:** Wichtige Sicherheitshinweise!



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam **LESEN**.



Vor jeglicher Instandhaltungstätigkeit am Gerät **muß das Gerät vom Netz getrennt werden**



**ACHTUNG:** Gerät unter Spannung



**ACHTUNG:** Heiße Oberflächen



**ACHTUNG!** Teile in Bewegung



PE Erdungshinweis



## HINWEISE



### WARTUNGSBEAUFTRAGTER

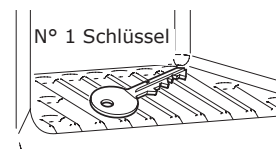
Als Wartungsbeauftragter wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Wartungsbeauftragte muß außerdem für die Reinigung des Dosierungautomates sorgen (siehe die im Kapitel 7.0 angegebenen Arbeitsgänge). Im Falle eines Schadens muß der Wartungsbeauftragte den Installateurtechniker informieren.



### INSTALLATEURTECHNIKER

Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen des Dosierungautomates beauftragte Person bezeichnet. Alle Arbeitsgänge zur Einstellung unterliegen ausschließlich dem Installateur, der außerdem das Zugangspasswort für die Programmierung besitzt.

Schlüssel beim WARTUNGSBEAUFTRAGTEN und dem Installateurtechniker.



### Notwendige Werkzeuge, um Arbeitsgänge am Getränkeautomat vorzunehmen.

#### ROHRSCHLÜSSEL

n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

#### MAULSCHLÜSSEL (mit Gabel)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

#### SCHRAUBENDREHER

Kleine Größe  
Mittlere Größe  
Große Größe  
Normales Kreuz  
Kleines Kreuz  
Mittleres Kreuz  
Großes Kreuz  
In Teflon in kleiner Größe zur Einstellung der Trimmer

#### CRICK-SCHLÜSSEL Nr. 14

#### TESTER

#### ELEKTRIKERSCHERE

#### PROGRAMMIERKIT

## INHALTSVERZEICHNIS

# Anleitungen für den Benutzer

- 1.0 TECHNISCHE DATEN
- 2.0 VORWORT
- 3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN
- 4.0 INSTALLATION
- 5.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG

# Hinweise für Wartung

- 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN
- 7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG
- 8.0 STILLEGUNG

# Anleitungen für den Benutzer

## 1.0 TECHNISCHE DATEN (Abb. 1.1)

	ARIA S
Höhe (C) mm	1052
Breite (A) mm	680
Tiefe * (B) mm	824
Reingewicht kg	155
Betriebsspannung	220-230V
Betriebsfrequenz	50 Hz
Netzanschluss:	SCHUKO -Stecker

\* Bei den Ausmaßen wird der maximale PULL-Raumbedarf berücksichtigt

**Die elektrischen Eigenschaften der Modelle sind auf dem Datenschild, das sich außerhalb der Automaten befindet, angegeben.**

KÜHLGRUPPE	
Verdampfer mit Lüftung	
Kühlgruppe	Klimatische Klasse N
Kühlgas	R134A
Kompressor <sup>(1)</sup>	EG AS 90HLR (Embraco)
Gasauffüllung	240g
Türbeleuchtungsart	LED
Schalldruckpegel	LpA < 70 dB(A)

<sup>(1)</sup> **Überprüfen Sie die Korrespondenz Daten auf dem Typenschild auf der Verdichters.**

**ACHTUNG!**  
Die Kältekompressoren enthalten luftverdichtetes Gas

## DEN AUTOMATEN KENNEN

### ARIA S (Abb. 1.2)

- 1 Schubladen
- 2 Schnecken
- 3 Kühleinheit
- 4 Entnahmefach entnehmen
- 5 Leistungsplatine
- 6 Sicherungen
- 7 Stromversorgungsgruppe
- 8 Beleuchtung

### 1.1 Vorgesehene Verwendung

Der Getränke-/Snackautomat ist zum Vertrieb abgepackter Artikel (Süßwaren, Kartoffelchips, Dosen, Flaschen, Tetrapack) geeignet. Deshalb müssen die vom Getränke- und Imbiss-Hersteller angegebenen Verfalldaten sowie die Lagertemperaturen unbedingt eingehalten werden.



## 2.0 VORWORT

### 2.1 Hinweise für den Bediener

Dieser Getränkeautomat wurde unter völliger Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.



Der Anwender darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Instandhaltungsvorgänge (die nur durch spezialisierte Techniker durchgeführt werden dürfen und in diesem Handbuch durch ein entsprechendes Piktogramm gekennzeichnet) machen eine bewußte Umgehung einiger Sicherheitseinrichtungen des Getränkeautomaten erforderlich.

Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.

Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Automaten erfolgen können.

### 2.2 Allgemeine Hinweise



Vor Benutzung des Getränkeautomaten müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung des Getränkeautomaten durch den Bediener.

– Eingriffe des Benutzers am Getränkeautomaten sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde.

Der Installationstechniker, im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Getränkeautomaten Kenntnis haben.

– Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.

Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.

– Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Automaten, und als solches muß es immer, bis zur Stilllegung und/oder Verschrottung des Getränkeautomaten, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.

– Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Getränkeautomaten angebrachten Daten enthalten.

– Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.

– Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Automaten vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.

– Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.

– Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Getränkeautomaten ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Vending S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Getränkeautomaten auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.

– Es steht Fa. Bianchi Vending S.p.a. dennoch frei, die auf dem Markt befindlichen Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, wenn sie dies aus gewichtigen Gründen für angemessen halten sollte. In diesem Fall werden Einlegeblätter nachgeliefert, die mit dem Handbuch zusammen aufbewahrt werden müssen.



Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummern:

**+039. 035.45.02.111**

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

- die Angaben des Typenschildes (Abb. 2.1)
- im Mikroprozessor enthaltene Programmversion (Klebeschildchen auf dem Teil, das auf den Steuerung)

Fa. Bianchi Vending S.p.a. übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:

- unvorschriftsgemäße Installation
- ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr
- unangemessene Reinigung und Instandhaltung
- ungenehmigte Änderungen
- unpassende Verwendung des Getränkeautomaten
- Verwendung nicht-originaler Ersatzteile
- Keinesfalls ist die Bianchi Vending S.p.a. gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Getränkeautomaten durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.
- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.
- Zum Nachfüllen, es dürfen nur Lebensmittelprodukte verwendet werden, die ausdrücklich für den Einsatz in Getränkeautomaten vorgesehen sind.
- Der Getränkeautomat ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, er muß in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur nie unter 5°C sinkt, und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B.. Industrie- und Haushaltsküchen und gleichartige Räume ...).
- Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

### 2.3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

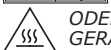


Vor Benutzung des Automaten muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

- Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.
- Ein Bediener darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Getränkeautomaten verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.
- Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Automaten bei kleinstmöglichem Risiko.



Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.



**AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE VORGENOMMEN WERDEN, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.**

- Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.
- Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet.
- Um immer eine korrekte Funktionsweise des Automaten zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.
- Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Getränkeautomaten unbedingt der Hersteller angesprochen werden.
- Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzlich und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.**



## 3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN

### 3.1 Handling und Transport (ABB. 3.1)

Der Transport des Getränkeautomaten muß von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Automat wird auf einer Palette angeliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Automaten zu vermeiden.

Zu vermeiden sind:

- das Anheben des Getränkeautomaten mit Seilen oder Pressen
- das Ziehen des Getränkeautomaten
- das Kippen oder Legen des Getränkeautomaten für den Transport

Dabei muss folgendes beachtet werden:

- Automat darf keinen Stößen ausgesetzt werden
- Es dürfen keine anderen Kolles auf den Automaten gestellt werden
- Automat darf weder Regen, noch Frost oder Hitzequellen ausgesetzt werden
- Automat darf nicht in feuchten Räumen gelagert werden

### 3.2 Lagerung

Im Falle einer eventuellen Lagerung muss absolut vermieden werden, mehrere Geräte übereinander zu stellen. Die Lagerung muss in vertikaler Stellung, in trockenen Räumen bei Temperaturen über 1°C und nicht über 40°C, erfolgen.

### 3.3 Verpackung

Der AUTOMAT ist mit Styropor-Eckenschützern versehen und mit einer Klarsichtfolie umhüllt.

Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.

Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:

- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Typ-Version und Seriennummer

### 3.4 Empfang

Im Moment der Anlieferung des Automaten muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat. Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.



Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. **sie darf auf keinen Fall** aufweisen:

- Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
- feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
- Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

### 3.5 Auspacken

- Die Schutzhülle entlang einer der 4 Kantenabdeckungen aufschneiden und entfernen (Abb. 3.2)
- Das Gerät durch Entfernen der Schrauben (A) der Transportsicherung von der Palette lösen (Abb. 3.3)
- Die Palette entleeren und die 4 Stützfüße in die Gewindeöffnungen (Abb. 3.4) einsetzen, die durch die Schrauben (A) frei geworden sind.
- Den Schlüssel aus dem Lüftungsgitter auf der Hinterseite des Automaten herausziehen (Abb.3.5)

Die Tür des Automaten öffnen, das Klebeband an der Fußleiste beseitigen und die Schraube unter der Münzenkasse (Abb. 3.6), die zur Transportsicherung der Kasse selbst vorhanden ist, abschrauben.



Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.



## 4.0 INSTALLATION



### 4.1 Aufstellung

- Automat nicht zu nah an der Wand aufstellen, Abstand zur Wand muss mindestens 8 cm betragen, damit der Kühlaggregat ordnungsgemäß entlüftet werden kann. (Abb. 4.1) Automat nicht mit Decken usw. abdecken.
- Automat kann an den Füßchen nivelliert werden. (Abb. 4.2) Deren Neigung darf 2° nicht übersteigen.  
Um eine optimale Leistungsfähigkeit des Automaten zu gewährleisten, muss die korrekte Position des hinteren Luftabzugs durch angemessene Befestigungssystemen sichergestellt werden (A-Fig.4.3).
- Sicherstellen, dass die Gitter hinter und unter dem Kühler immer frei und nicht durch Staubablagerungen verstopft sind, damit eine perfekte Entlüftung des Kühlaggregates erfolgen kann.
- Es ist ratsam, dass der Automat mit den beiden mitgelieferten Bügeln an die Wand montiert wird. Bügel erst an Automat (Abb. 4.4) montieren und dann an die Wand befestigen.

**ACHTUNG!** Automat nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.

**Bianchi Vending** haftet nicht bei Auftreten von Mängeln, die durch das Nichtbeachten der Aufstell-Vorschriften auftreten.

Sollte das Aufstellen in für eine Noträumung vorgesehenen Fluren erfolgen, muss beachtet werden, dass bei offen stehender Tür noch genügend Platz zum Vorbeigehen vorhanden ist. (Abb. 4.1)

### 4.2 Anschluß ans Stromnetz

Der Automat ist für eine Netzspannung von 220-230Volt, 50Hz ausgelegt, er ist durch Sicherungen von 10 A geschützt.

#### Bitte überprüfen Sie folgendes:

- ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von  $\pm 6\%$  liegen
- ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen
- Automat so aufstellen, dass Zugriff zum Stecker möglich ist

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden.

Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.

In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht.

Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.

- Der Automat ist mit einem Netzkabel des Typs H05VV-F 3x1,5 mm<sup>2</sup> mit Schukostecker ausgerüstet (Abb. 4.5).
- Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden (Abb. 4.6).
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.

Fa. **Bianchi Vending S.p.A.** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nichteinhaltung der obigen Sicherheitsvorschriften verursacht werden.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.

**Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.**



### 4.3 Inbetriebnahme

Der Automat ist mit einem Sicherheitsschalter (Abb. 4.7) ausgerüstet, der bei jedem Öffnen der Tür den Stromkreis aller elektrischen Bauteile unterbricht (Siehe Verkabelungsschema).

Sollte eine Unterbrechung des Stromkreises erwünscht werden, ist dies daher durch Öffnen der Tür oder durch Ziehen des Netzsteckers möglich.

- Für einige Vorgänge ist es erforderlich, bei geöffneter Tür zu arbeiten, ohne daß der Stromkreis unterbrochen wird.  
In diesem Fall kann das kompetente Fachpersonal durch Einführen und Drehen um 90° des mit dem Automaten mitgelieferten Kunststoffschlüssels im Türschalter die Auslösung desselben sperren (Abb. 4.8).



**Unter Spannung bleiben der Stecker des Netzkabels (Abb. 4.9).**

**Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Automaten bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden. Der Automat darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.**

Der Geräteschlüssel darf nur an autorisierte Personen weitergegeben werden. Jedesmal wenn sich der Automat anstellt erfolgt ein Selbstdiagnosezyklus, der die Stellung aller beweglichen Gruppen und die Motorenzahl des Faches kontrolliert.

### 4.4 Kühlaggregat

Der Automat ist mit einer Kühlungsgruppe ausgestattet, durch die die Erreichung und Beibehaltung der Kühlungstemperatur der Produkte auf einen Wert zwischen +7°C und +15°C, entsprechend der Installation (Fächer und Konfiguration), ermöglicht.

- Das Kühlaggregat ist bei Anomalien leicht auszutauschen. S. Abschnitt Instandhaltung.
- Die Innentemperatur wird mit einer elektronischen Sonde gemessen und kann bei der Programmierung auf der Sonde festgesetzt werden.

### 4.5 Anschluss für den Betrieb mit Master/slave



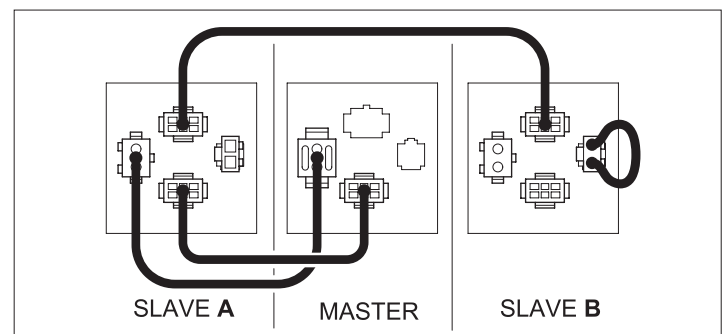
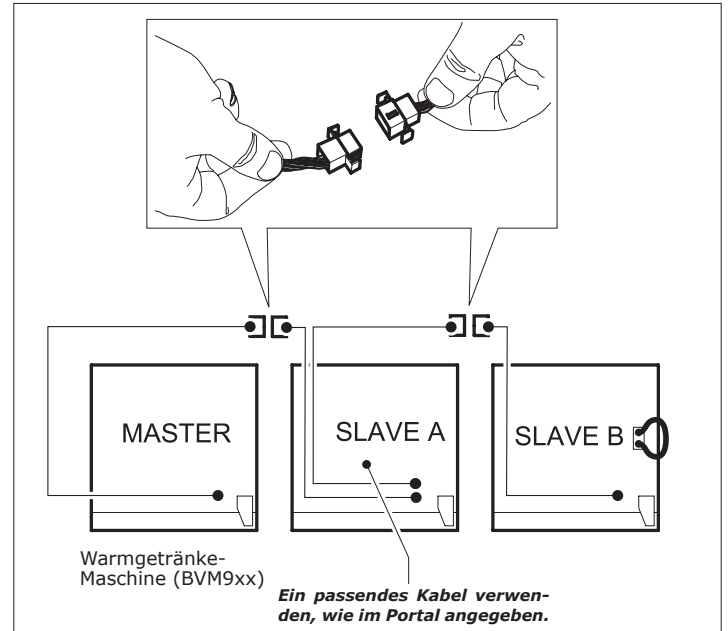
Dieser Vorgang darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.



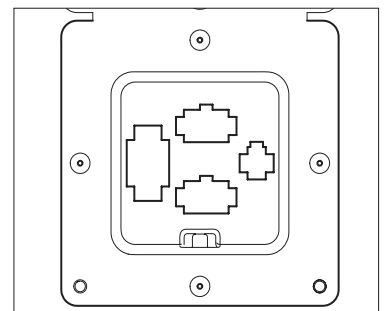
Keine Arbeiten an dem Automaten vornehmen, wenn das Gerät nicht vorher vom Strom abgeschaltet wurde.

### KONFIGURATION DER LEISTUNGSKARTE FÜR DEN SLAVE-ANSCHLUSS

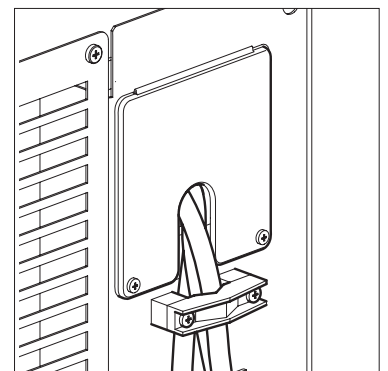
Alle ARIA -Automaten sind konfiguriert, indem der Jumper nur am Pin 1 des Input-Anschlusses (A) eingesetzt ist, wie „B“ muss der Jumper an die Pin 1 und 2 des Steckers (B) positioniert werden.



Der Master Slave-Anschluss erfolgt unter Verwendung der Steckerhalterplatte auf der hier dargestellten Rückseite der Maschine.



Nach dem Anschluss der Verbindungen müssen alle Verkabelungen befestigt und mit dem Kabelhalter, der sich unmittelbar unter der Steckerhalterplatte befindet, gehalten werden.





#### **4.6 Artikelbestückung (bei ausgeschalteter Maschine)**

##### **4.6.1 Fächerbestückung**

- Für das Bestücken muss jedes Fach bis zur Einraststelle ausgezogen werden.
- Artikel von vorne nach hinten in das Fach legen. Dabei beachten, dass keine leeren Stellen vorhanden sind. (Abb. 4.10)
- Nach erfolgter Bestückung Fach wieder zurück schieben. Dabei beachten, dass Fach ganz nach hinten geschoben wurde, damit der elektrische Kontakt perfekt ist.
- Jede Schnecke kann sich jedesmal um 45° drehen (Abb. 4.11) damit für jeden Artikel die ideale Position gefunden werden kann. Hinweise zum Einstellen der Schnecken kann aus dem zuständigen Kapitel entnommen werden.

**Anmerk.:** Bei der Artikeleinführung darf kein Druck ausgeübt werden; die Artikel dürfen auf keinen Fall zwischen die Schnecken "geklemt" liegen. Da die Schnecken unterschiedliche Abstände haben, sollen jeweils die für den Abstand geeigneten Artikel eingelegt werden.

Die Maschine Aria S kann mit zwei Flaschenfächern ausgestattet werden. Zur Realisierung dieser Konfiguration müssen die Flaschen mit dem Kopf nach unten in die Produktspiralen des ersten und vierten Fachs eingegeben werden. (Abb. 4.12).

##### **4.6.2 Einlegen der Schildchen**

- Die Schildchen mit Wahlnummer und Preis müssen in die Öffnungen geschoben werden wie es aus der Abbildung ersichtlich ist (Abb. 4.13). Jedem Selektivvorgang muss eine Nummer, die aus Kap. 6.2.3 Schnecken-Änderung ersichtlich ist, gegeben werden.

## **5.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG**

### **AUSGABE DES ARTIKELS**

- Nummer der Schnecke mit dem gewünschten Artikel an Tastenfeld einstellen (an der Master-Maschine vorhanden).
- Der für die Schnecke mit dem gewünschten Artikel zuständige Motor führt jetzt eine komplette Drehung (360°) aus und Artikel fällt in das Entnahmefach (Abb. 5.1)
- Die Fachklappe ziehen um das Produkt zu entnehmen.
- Im Entnahmefach (Abb. 5.2.) befinden sich zwei Sensoren, die das Fallen der Produkte (1) ermitteln, diese Sensoren erkennen den Durchlauf eines fallenden Produktes zur Bestätigung der erfolgten Ausgabe desselben.  
Der Ablesebereich dieser Sensoren muss immer frei gehalten werden (2), es dürfen keine Gegenstände oder Sonstiges in diesem Bereich gelassen werden, die mit der Ablesung interferieren können.  
Die Position und Anreihung dieser Sensoren dürfen keinesfalls manipuliert bzw. geändert werden, um ihren korrekten Betrieb nicht zu beeinträchtigen.

# Hinweise für Wartung

## 6.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN (Von der Master-Maschine durchführbar)

### 6.1 PASSWORT

Die Programmierlogik sieht für den Zugang über die Taste PROG die Eingabe eines Passworts vor, das es ermöglicht, in ein einheitliches Programmations-Menü zu gelangen.

Zur Vereinfachung und Beschleunigung einiger Vorgänge vor Ort wird das Passwortmanagement wie folgt unterteilt:

- PWD 1 - eingeschränktes Programmationsmenü
- PWD 2 - komplettes Programmationsmenü
- PWD 3 - Menü Verkäufe;
- PWD 4 - 88000 für die Prüfung aller Slave BVM600;

Bemerkung: Wenn das Passwort des eingeschränkten Menüs mit demjenigen des kompletten Menüs übereinstimmt, hat das Passwort des kompletten Menüs Vorrang.

### 6.2 MENU IN MASCHINE

PWD 1 ermöglicht den Zugang zum kompletten Menü des Verkaufsautomaten. Der folgende Ablauf beschreibt den Zugang zum Menü: Taste PROG auf der Master Karte drücken, Passwort eingeben und Taste ENTER drücken. Es folgt eine Aufstellung der Menüs der Programmierung des V.A.



Code-Tastatur für BVM600

#### PROGRAMMATION

##### Optionen

##### Température

##### Zeiten und Timeouts

##### Extrazeit

##### Zahlungssysteme

##### Preis

##### Preis-Auswahl

##### Rabatt

##### Promotionen

##### Abzähler

##### Verkäufe

##### Default-Daten

##### Connection remote

##### Item Number Kalt

##### Konfiguration

##### Spiralensequenz

##### Produktfall-Sensor

## BEI DER PROGRAMMIERUNG NEHMEN DIE TASTEN, ALS VORGABE, FOLGENDE BEDEUTUNGEN AN:

- Taste 1 Erhöhen
- Taste 3 Cursor bewegen
- Taste 5 Zurück zum vorherigen Menü
- Taste 7 Vermindern
- Taste 9 Enter

Für die korrekte Kombination/Funktionen siehe die Anleitungen der verbundenen Master-Maschine.

## NEHMEN DIE TASTEN, ALS VORGABE, FOLGENDE BEDEUTUNGEN AN:

Taste 1: Abrollen der Alarme, (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert).

KODE 02: Röhrenfüllung MDB

KODE 03: Die Linien der Münzenrohre ablaufen; (die Preislinsen der Münzenpreise verschieben)

KODE 04: Röhrenentleerung MDB

KODE 05: Reset Alarme

KODE 06: Gesamttest einer Auswahl

KODE 12: Anzeige summe der anschläge (rücksetzbar) für 5s

KODE 15: Aufladung der Rückzähler

0A (0B) : Visualisiert die vom Automaten ermittelte Temperatur (wenn PAN konfiguriert).

Für die korrekte Kombination/Funktionen siehe die Anleitungen der verbundenen Master-Maschine.

## 7.0 INSTANDHALTUNG UND STILLLEGUNG



### 6.1 Reinigen und Füllen

Um eine störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerlässlich sind.

Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen. Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +5°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 65% überschreitet und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zur Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B. Großküchen...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.

### 7.1.1 Vorgehensweise bei der Reinigung des Getränkeautomaten

#### Ideale Ausstattung:

Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folgt zusammengesetzt sein:

- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Rolle mit Haushaltspapier
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild "Getränkeautomat außer Betrieb"
- Ablagetisch (fakultativ)

#### Niemals verwenden:

- Schwämme, Lappen
- Pinsel
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände

#### Wie kann die Hygiene erzielt werden:

- Durch den Einsatz von Desinfizierungsmitteln

#### Wie kann die Sauberkeit erzielt werden:

- Durch Einsatz von Reinigungsmitteln
- Die Desinfizierungsmittel haben die Aufgabe die auf den Oberflächen vorhandenen Mikroorganismen zu vernichten.
- Die Reinigungsmittel haben die Aufgabe den groben Schmutz zu entfernen. Im Handel sind Produkte erhältlich, die gleichzeitig eine reinigende/desinfizierende Wirkung haben. Normalerweise sind diese in der Apotheke erhältlich.
- Bei der Anwendung des HACCP werden einige Regeln zur Hygiene für die Systeme zur Selbstkontrolle im Unternehmen festgelegt:

- Reinigung der Räume
- Transport der Produkte
- Wartung der Geräte
- Entsorgung der Abfälle
- Hygiene des Personals
- Eigenschaften der Lebensmittel
- Ausbildung des Personals
- (Richtlinie 93/43/EWG)

#### Die Reinigungsvorgänge können erfolgen:

- 1 an der Stelle, an der der Getränkeautomat aufgestellt ist
- 2 bei dem Unternehmen, das die Dienstleistung ausfüllt

#### Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Automaten:

Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des Getränkeautomaten den sauberen Zustand des Raumes überprüfen und ein Schild anbringen, daß die potentiellen Verbraucher darauf hinweist, daß:

- "dieses Gerät auf Grund von Wartungsarbeiten außer Betrieb ist"
- es wichtig ist, daß während der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten der Beschäftigte nie seine Arbeit unterbrechen muß, um den Getränkeautomaten einzuschalten.

### 7.1.2 Regelmäßige Renigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfällen in den Mülleimern. Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.

- Entfernung des groberen Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den Getränkeautomaten
- danach kann der Getränkeautomat geöffnet werden





### 7.1.3 Reinigung und Wartung

Eine gründliche und regelmässige Reinigung ist unbedingt erforderlich, damit sich keine Bakterien in den Nahrungsmittelbereichen bilden.



*Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 7.1.1 vorgenommen werden.*

Reinigungsarbeiten wie folgt vornehmen:

- alle offenliegenden Teile in den Ausgabebereichen mit einem feuchten Tuch abreiben (Abb. 7.1).
- Glastür von innen und aussen mit geeigneten Produkten abwaschen (Abb. 7.2).

Reinigen des Kühlsystems

- Kühlaggregat und Lüftungsraster mit einem Staubsauger reinigen. Sollten diese Teile nicht immer einwandfrei sauber gehalten werden, kann das Kühlsystem beschädigt werden.

### 7.1.4 Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.



*Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Automaten vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.*

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden. Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Automaten durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden.



## 7.2 Einstellarbeiten

### 7.2.1 Schnecken

Es besteht die Möglichkeit die Position der Schneckenenden zu regeln. Diese sollen soweit herausgezogen werden, bis die Tafel aus dem Getriebemotor vorsteht. Schnecke jetzt so drehen bis die optimale Position erreicht wurde. Schnecke loslassen; da diese gefedert ist springt sie in ihren Sitz zurück. Jede Schnecke ist in der Lage sich jedesmal um 45° zu drehen. (vgl. Abb.7.3)

### 7.2.2 Schneckenwechsel

Die Schnecken können je nach dem für den auszugebenden Artikel erforderlichen Abstand ausgewechselt werden. Diese Arbeiten wie folgt vornehmen:

- Schnecke in Uhrzeigersinn drehen bis diese aus der Mitnehmernocke austrastet (vgl. Abb.7.4).
- Schnecke leicht nach unten biegen und dann nach aussen abziehen. Schnecke wie folgt wieder einbauen:
- Schnecke nach der Kerbe an der Nocke einhaken (Abb.7.4-pos.1).
- Schnecke in den Nocken-Hohlraum setzen (Abb.7.4-pos.2).

### 7.2.3 Änderung der Schnecken-Nummer je Fach

Eine Änderung der Schneckenanzahl bis zu max. 8 Schnecken ist vorgesehen. Das Auswechseln einer 80 Ø Schnecke mit einer zu 68 Ø kann wie folgt geschehen;

- Auswechseln einer Schnecke zu 80 Ø mit einer Schnecke zu 68 Ø mit dem gewünschten Abstand;
- Motor in den ersten linken Hohlraum schieben.
- Säulenschiene abbauen.
- neuen Motor in den rechten Hohlraum einsetzen;
- Motor an die Netzkabel anschliessen.
- Zwischen die beiden Schnecken eine Trennwand setzen

Jedes Fach kann mit 4, 6, 8 Schnecken, die gemäss nachstehender Skizze angeordnet werden, ausgerüstet sein.

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

Fach mit 8 Schnecken und den Selektiernummern.

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

Fach mit 6 Schnecken und den Selektiernummern.

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

Fach mit 4 Schnecken und den Selektiernummern.

Die Unterscheidung eines Fachs mit 8 Schnecken von einem zu 4 Schnecken erfolgt über einen automatischen Test, der jedesmal erfolgt, wenn der Automat eingeschaltet wird.

Sollte das nicht der Fall sein, wie folgt vorgehen:

- Motor der ungleichen Selektiernummer (11,13 usw.) ausschliessen.
- Aus Fach ziehen
- Schnecken-Trennwand herausnehmen
- Motor der gleichen Selektiernummer (12,22 usw.) um einen Hohlraum nach links schieben.
- Schnecke zu Ø 68 mit einer zu Ø 80 mit dem gewünschtem Abstand auswechseln.
- Schiene unter Schnecke einsetzen. Wichtig ist, **dass die Feststell-Laschen nicht verbogen werden.**

88000: Komplette Konfiguration der Schubladen.

### 7.2.4 Änderung des Höhenabstands zwischen den Fächern

Der Höhenabstand zwischen den Fächern kann wie folgt geändert werden:

- Fach komplett ausziehen.
- Stellschrauben der linken und rechten Schiene des Fachs abschrauben und herausnehmen.
- Schienen in die für den Abstand vorgesehene Führung setzen und zuerst am Ende einhaken und dann mit den Schrauben feststellen.
- Auf die gleiche Weise kann die Steckverbindung des Fachs, welche unten im Kasten liegt, höher oder niedriger gestellt werden.
- Die Maschine Aria S kann mit zwei Fächern für Mineralwasser ausgestattet werden. Zur Realisierung dieser Konfiguration müssen die Flaschen mit dem Verschluss nach unten in die Produktspiralen des ersten und vierten Fachs eingegeben werden (Abb. 4.12).

### 7.2.5 Zubehöre

Es sind einige Zubehöre, die an die Schnecke montiert werden können vorgesehen. Auswerfer (vgl. Abb. 7.5) zur leichten Artikelausgabe, der am Anfang der Schnecke gesetzt wird.

Dieser dient als Verlängerung, stösst den Artikel bis zum Fachrand und dieser wird ausgeworfen.

- Gleichzeitig sind Schienen für schmale Artikel, die parallel zur Schnecke laufen, (vgl. Abb. 7.6) vorgesehen. Diese verringern den Abstand zwischen Artikel und Fachwand.
- Weiterhin sind Führungshalter für ein optimales Gleiten des Artikels vorgesehen (vgl. Abb. 7.7).



## 7.3 Stilllegen

Sollte der Automat für eine länger Zeit stillgelegt werden müssen folgende Vorsichtsmassnahmen getroffen werden:

- Automat vom Stromnetz abschalten.
- Alle Artikel aus den Schalen nehmen (Abb. 7.8)
- Alle Teile die mit Nahrungsmittel in Berührung stehen wie bereits beschrieben gründlich abwaschen.
- Automat von innen und aussen mit einem Tuch abreiben.
- Automat von aussen mit Zellophan oder Folie abdecken. (Abb. 7.9)
- Automat trocken und geschützt unterstellen. (Temp. nicht unter 1°C)

## 8.0 STILLEGUNG

Produkte und Wasser wie im vorherigen Kapitel beschrieben entfernen. Für die Stilllegung wird empfohlen, den Automaten in seine Einzelteile zu zerlegen und diese nach Materialien zu trennen (Kunststoff, Metall etc.) getrennt sammeln. Diese müssen anschließend einem Entsorgungsunternehmen anvertraut werden.

Wenn eine Kühlgruppe vorhanden ist, muß diese, ohne sie zu zerlegen, einer für deren Entsorgung geeigneten Firma übergeben werden.

**Zu Beachten!** Bitte feststellen, dass die Entsorgung der Maschinen nach den Umweltnormen und den gültigen Richtlinien durchgeführt wird.

CO

CO<sub>2</sub>

(Für die Injektion des Isolierungsmaterials wurde ein den erwähnten Richtlinien entsprechendes Expandierungsgas verwendet)



**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Tipo/Modelo: **CS Des.: 341 x C8S**

(x= 0 ou 3 &gt;&gt;&gt; tensão de alimentação)

Nome comercial: **ARIA S****Distribuidor automático com espirais e colunas para produtos frios**FASCÍCULO TÉCNICO arquivado junto ao Departamento Técnico BVG Sede. - Ano de fabricação: **2015** -

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

**1) Baixa Tensão 2006/95/CE** (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) **-BT-****2) Diretiva máquinas 2006/42/CE** e sucessivas modificações e integrações, introduzida na Itália com o D.Lgs. 17/2010 - **DM-**.

(Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas).

**3) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE** (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) **-EMC-****3) REG. (CE) 1935/2004** relativa aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares**REG. (CE) 1895/2005** relativo à restrição do uso de alguns derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares**DIR. 2002/72 CE** relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

**1) SEGURANÇA (Baixa Tensão - Directiva máquinas):**

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 +A14:2010 +A15:2011 (Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral).

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010 (Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda).

EN 60335-2-24:2010 (Normas especiais para aparelhos de refrigeração, aparelhos para sorvetes e produtores de gelo).

EN ISO 11201:2010 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA &lt; 70 dB(A)

**2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):**

EN 55014-1:2006 +A1:2009 ((Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares).

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares).

EN 61000-3-2: 2006 +A1:2009 +A2:2009 (Limites para as emissões de corrente harmónica).

EN 61000-3-3:2008 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal ≤ 16 A)

EN 62233:2008 (Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana).

Além disso, declara que os distribuidores abaixo, se utilizados segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção, estão em conformidade com os requisitos gerais e específicos requeridos pelo **Regulamento (CE) N° 852/2004 Anexo 2, Capítulo III, parágrafos 1 e 2g.**

Zingonia di Verdellino (BG), Julho 2015

President & CEO  
Massimo Trapletti**INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE**, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e eletrónicos, e à eliminação dos resíduos".

O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.

O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrónicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.

A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE****BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Corso Africa, 2-3-9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara sob a própria responsabilidade que as famílias de produto:

**Distribuidores automáticos bebidas quentes e frias****Distribuidores automáticos com espirais para produtos frios****Máquinas para café para uso profissional**Marca: **BIANCHI VENDING**Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**Ano de fabricação: **2015**Estão em conformidade com a Diretiva: **RoHS 2**

RoHS 2 - Diretiva 2011/65/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 8 de Junho de 2011, a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas nas aparelhagens eléctricas e eletrónicas (AEE).

Além disso, declara-se que a partir de 3 de Janeiro de 2013, todo e qualquer produto da BIANCHI INDUSTRY S.p.A. introduzido no Espaço Econômico Europeu (UE+Liechtenstein + Islândia + Noruega) está em conformidade com a Diretiva RoHS 2 e, portanto, não contém substâncias com concentrações superiores aos limites abaixo listados (\*):

- Chumbo [Pb] 0,1%
- Mercúrio [Hg] 0,1%
- Cadmio [Cd] 0,01%
- Cromo hexavalente [Cr(VI)] 0,1%
- Bifenis polibrominatos [PBB] 0,1%
- Éteres de bifenil polibrominado [PBDE] 0,1%

(\*) Anexo II - Substâncias com restrições conforme disposto no Artigo 4(1) e valores de concentração máxima tolerada, em peso, de materiais homogêneos.

President & CEO  
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), Julho 2015



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



**ATENÇÃO:** Importantes dicas para a segurança!



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



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



**ATENÇÃO:** máquina em tensão  
**ATENÇÃO:** partes quentes em



contato!



**ATENÇÃO** Partes em movimento



Indicação do fio terra

PE



#### ADVERTENCIAS



#### OPERADOR DA MANUTENÇÃO

É a pessoa responsável pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açúcar, café culherzinhas e copos.

Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de avarias, deve chamar o técnico instalador.

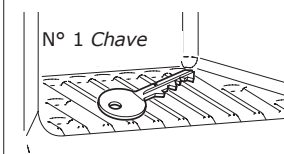


#### TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.

Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizáveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



#### Aprechos necessários para intervenções no distribuidor automático

##### CHAVES TUBULARES

n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

##### CHAVES DE BOCA (com pinos)

n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

##### CHAVES DE PARAFUSOS

Corte pequeno

Corte medio

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeno

Cruz medio

Cruz grande

Em Teflon de corte pequeno para regular

Trimmer

##### CHAVE CRICK n° 14

##### TESTER

##### TESOURA ELETRICISTA

##### KIT DE PROGRAMAÇÃO

## Índice Capítulo

# Instruções para o utilizador

- 1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
- 2.0 PREMISSA
- 3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- 4.0 INSTALAÇÃO
- 5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

# Instruções para manutenção

- 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
- 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
- 8.0 DESMANTELAMENTO



# Instruções para o utilizador

## 1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

	ARIA S
Altura (C) mm	1052
Largura (A) mm	680
Profundidade * (B) mm	824
Peso kg	155
Tensão de alimentação V	220-230V
Frequência de alimentação Hz	50 Hz
Conexão rede elétrica	tomada SCHUKO

\* dimensões consideradas como máximas do PULL

**As características elétricas e refrigeração dos modelos estão indicadas na placa de dados posta na parte externa dos distribuidores.**

### GRUPO REFRIGERADOR

Evaporador	ventilado
Grupo refrigerante	classe climática N
Gás refrigerante	R134A
Compressor <sup>(1)</sup>	EG AS 90HLR (Embraco)
Carregamento gás	240g
Tipo iluminação porta	LED
Nível de Pressão Sonora	LpA < 70 dB(A)

<sup>(1)</sup> **Verifique os dados correspondência na placa de características localizada no compressor.**



### ATENÇÃO!

Os compressores de refrigeração contêm gás pressurizado

## CONHECER O DISTRIBUIDOR

### ARIA S (Fig.1.2)

- 1 Gaveta produtos
- 2 Espiral
- 3 Grupo refrigerador
- 4 Zona distribuição
- 5 Placa de potência
- 6 Fusíveis
- 7 Conjunto alimentação elétrica
- 8 Iluminação

### 1.1 Uso contemplado

O distribuidor deve ser utilizado exclusivamente para a venda e distribuição de produtos confeccionados (doces, batatinhas, latinhas, garrafas, brik, etc). Seguir as dicas do produtor pelo que se refere as datas de vencimento dos produtos e a temperatura mais adequada.



## 2.0 PREMISSA

### 2.1 Advertências para o operador

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



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

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

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

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

### 2.2 Advertências gerais



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

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

As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal técnico treinado.

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

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

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

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

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

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

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

– *O técnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiência da máquina antes e durante o uso.*

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

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

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



Eventuais problemas técnicos que podem verificar-se são facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Técnico aos números:

☎ +039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

- os dados indicados sobre a matrícula (Fig.2.1)
- versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa).

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

- instalação não correta
- alimentação elétrica e/ou hídrica não apropriada
- limpeza e manutenção não adequadas
- modificações não autorizadas
- uso impróprio do distribuidor
- peças não originais
- Em caso nenhum a Bianchi Vending S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.
- As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal técnico qualificado e anteriormente treinado.
- Para a recarga utilizar somente produtos alimentares específicos para o uso em distribuidores automáticos.
- O distribuidor automático não é idóneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 5°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins...).
- Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina



## 2.3 NORMAS PARA A SEGURANÇA

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

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



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



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

- Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma ótima prestação do distribuidor automático.
- Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%.
- Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.
- No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contactar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.
- Controlar também que sejam compreendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.

As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

**O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.**



## 3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

### 3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

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

Não :

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

Evitar que o distribuidor:

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

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

### 3.2 Estocagem

Para a estocagem, evitar de posicionar várias máquinas empilhadas uma sobre a outra, mante-las em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C e não superiores a 40°C.

### 3.3 Embalagem

O distribuidor é protegido por cantos em poliestirolo e por uma película transparente em polipropilene.

O distribuidor automático vem entregue embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo.

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:

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

### 3.4 Recebimento

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



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

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

### 3.5 Desembalagem

- Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção (Fig.3.2).

Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo (Fig.3.3).

- Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 3.4) deixados soltos dos parafusos (A)
- tirar a chave da grelha de ventilação posta na parte traseira do distribuidor (fig. 3.5)

Abriu a porta do distribuidor e tirar a fita adesiva da faixa rodapé e tirar o parafuso no fundo da caixa moedas (Fig. 3.6), presente para impedir que a citada caixa se desloque durante o transporte



As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque podem ser perigosas. Para a destruição consultar firmas especializadas.



## 4.0 INSTALAÇÃO



### 4.1 Posicionamento

- Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distância mínima de 8 cm da mesma (Fig.4.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.

- Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel (Fig.4.2). Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 2°.

Para um rendimento otimizado do distribuidor é necessário posicionar corretamente a chaminé de ventilação traseira utilizando os sistemas de fixação específicos (A-Fig.4.3)

- Certificar-se que as grades posicionadas atrás e sob o radiador estejam sempre livres e desobstruídas de poeira ou similares de modo a garantir uma perfeita ventilação do conjunto de refrigeração.

- E' bom fixar o distribuidor à parede utilizando os dois suportes em dotação. Fixá-los em primeiro lugar ao distribuidor (fig. 4.4) e depois à parede.

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

A **Bianchi Vending** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservância das normas de posicionamento.

Se a instalação vem efetuada em corredores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem (Fig.4.1).

### 4.2 Conexão à rede elétrica

O distribuidor está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase 220-230 Volt, 50Hz e está protegido com fusíveis de 10A.

Aconselhamos verificar que:

- a tensão de rede não tenha um descarte maior do  $\pm 6\%$
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- utilizar um sistema de proteção diferenciado

- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável. O aparelho deve ser conectado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.

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

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

- O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm<sup>2</sup>, com tomada SCHUKO (Fig.4.5).

- As tomadas não compatíveis com a do aparelho devem ser substituídas (Fig.4.6).

- E' proibido o uso de prolongamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A **Bianchi Vending S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservância da norma acima indicada.

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

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



### 4.3 Por em função

O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança (Fig.4.7) que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).

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

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

E' possível, para o pessoal tecnico competente, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástico, em dotação ao distribuidor automático, no interruptor porta, virando-a de 90° (Fig.4.8) .



Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig. 4.9).

**!** A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado. Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.

Deixar a chavinha só a pessoal competente.

Cada vez que o distribuidor vem ligado, começa um ciclo de diagnose que controla a posição das partes em movimento e o numero de motores por cada gaveta.

### 4.4 Grupo Frigorífico

O distribuidor é dotado de um conjunto frigorífero que permite que a temperatura de resfriamento dos produtos seja alcançada e mantida em um valor compreendido entre +7°C e +15°C, com base no set up (gavetas e configuração) da máquina.

- O grupo frigorífico pode ser facilmente substituído em caso de anomalia. Ver a seção de manutenção.

- A temperatura interna é detectada por uma sonda eletrônica e pode ser predefinida em fase de programação, na placa eletrônica.

### 4.5 Conexão para funcionamento em Master/slave



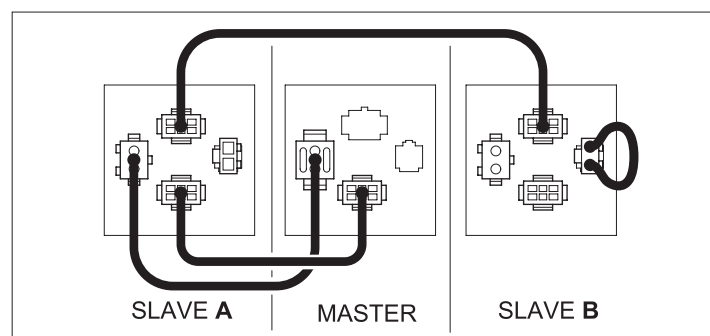
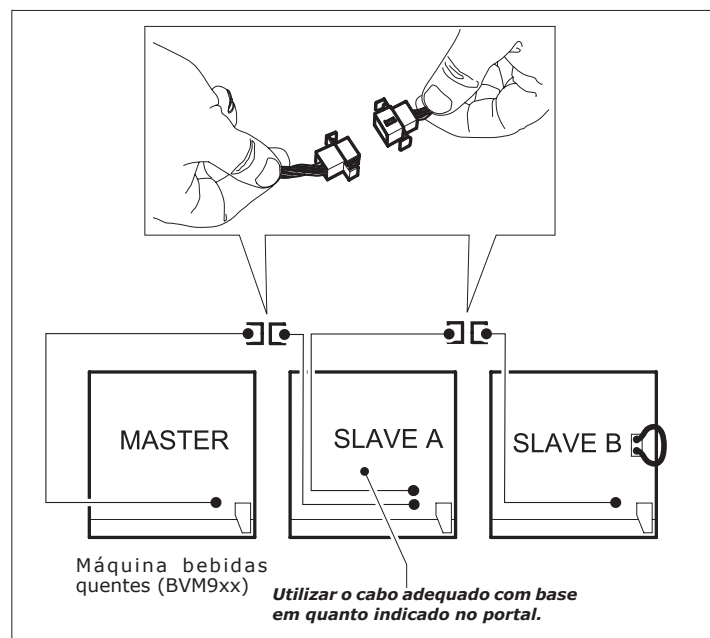
Esta operação deve ser executada exclusivamente por pessoal autorizado.



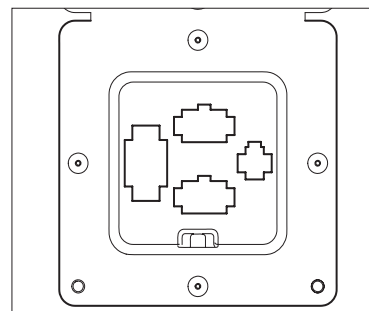
Antes de começar qualquer operação, esteja seguro de ter desligado a alimentação elétrica do distribuidor.

#### CONFIGURAÇÃO FICHA DE POTÊNCIA PARA CONEXÃO SLAVE

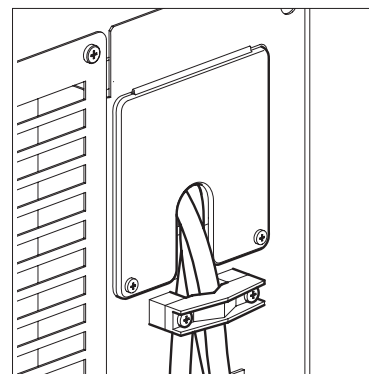
Todos os distribuidores ARIA são configurados com jumper inserido somente no pin 1 do conector Input (A), como "B", é necessário posicionar o jumper nos pin 1 e 2 do conector Input (B).



A conexão Master Slave é executada utilizando a placa porta conectores presente nas costas das máquinas e aqui representada.



Uma vez conectados os conectores, todas as cablagens devem ser fixadas e travadas utilizando o grampo presente imediatamente abaixo da placa porta conectores.







#### **4.6 Carga produtos (com a máquina desligada)**

##### **4.6.1 Carga gavetas**

- para efetuar a carga dos produtos é necessário tirar cada gaveta para o externo até o ponto de bloqueio.
- introduzir os produtos começando pela parte anterior da gaveta até a parte mais interna. Não deixar espaços vazios (*Fig. 4.10*)
- uma vez terminada a carga, empurrar a gaveta para o interno da máquina controlando que chegue perfeitamente até o fundo para garantir uma perfeita conexão elétrica.
- cada espiral pode ser roteada de 45° por vez (*fig. 4.11*) para encontrar a posição ideal por cada tipo de produto. Para a regulagem ver o apêndice capítulo.

**N.B.:** Introduzir os produtos entre as espirais sem esforçar: os produtos não devem ficar "bloqueados" entre as espirais. Existem espirais de passo diferente; achar a apropriada ao tipo de produto que se deseja vender.

A máquina Aria S pode ser dotada de duas gavetas para garrafas; para realizar tal configuração é necessário posicionar as garrafas de cabeça para baixo nas espirais produto da primeira e da quarta gaveta (*Fig. 4.12*).

##### **4.6.2 Introdução etiquetas**

- As etiquetas que indicam o número de cada seleção e o preço deverão ser introduzidas nos apêndices alojamentos como indicado na figura 4.13. Para o número que se deve dar a cada seleção verificar o capítulo 6.2.3. Modificação número espirais.

## **5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO**

### **DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO ESCOLHIDO**

- Composição, através da utilização do teclado (presente na máquina Master), o número da espiral do produto desejado.
- o motor da espiral onde encontra-se o produto escolhido, efetua uma rotação completa (360°) deixando cair o produto na zona de distribuição (*Fig. 5.1*).
- para retirar o produto puxar a porta do vão.
- No vão de retirada (*fig.5.2*), encontram-se presentes dois sensores de detecção queda produtos (1), tais sensores leem a passagem de um produto em queda, confirmando o ocorrido fornecimento do mesmo. Os sensores devem ter seu próprio campo de leitura sempre livre (2), não devem ser deixados objetos ou outros que possam interferir com a leitura.  
É absolutamente proibido manipular ou modificar a posição e o alinhamento destes de modo a não alterar o correto funcionamento dos mesmos.



# Instruções para manutenção

## 6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE (Executáveis a partir da máquina Master)

### 6.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação.

Para poder facilitar a acelerar algumas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:

- PWD 1 - Menu de programação reduzido
- PWD 2 - Menu de programação completo
- PWD 3 - Menu Vendas;
- PWD 4 - 88000 para testar todos os slaves BVM600;

Nota: Se a password do menu reduzido coincidir com a do menu completo será prioritária a do menu completo

### 5.2 MENU EM MÁQUINA

A PWD 1 permite acessar ao menu completo do distribuidor automático. O procedimento de acesso ao menu prevê: pressionar o botão PROG na ficha máster, inserir a password e pressionar a tecla ENTER. A seguir são listados o menu de programação do D.A.



Teclado código

<b>PROGRAMAÇÃO</b>
<b>Opções'</b>
<b>Temperatura</b>
<b>Tempos e Limites</b>
<b>Extra-Tempo Motores</b>
<b>Sistemas de pagamento</b>
<b>Preços</b>
<b>Preço-Seleções</b>
<b>Descontos</b>
<b>Promoções</b>
<b>Decontadores</b>
<b>Vendas</b>
<b>Dados de default</b>
<b>Conexão remota</b>
<b>Item Number Frio</b>
<b>Configuração</b>
<b>Seqüência Espirais</b>
<b>Sensor queda produto</b>

### NA PROGRAMAÇÃO AS TECLAS ASSUMEM, DE DEFAULT, OS SEGUIN- TES SIGNIFICADOS:

- 1: Incrementa
- 3: Desloca cursor
- 5: Volta ao menu anterior (esc)
- 7: Decrementa
- 9: Enter

Para a correta combinação/funções ver as instruções máquina Master combinada.

### EM MANUTENÇÃO AS TECLAS ASSUMEM, DE DEFAULT, OS SEGUIN- TES SIGNIFICADOS:

Tecla 1: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)

Código 02: Carga tubos MDB

Código 03: Correr linhas tubos moedeira; (shift linhas preço moedeira)

Código 04: Descarrega tubos MDB

Código 05: Reset alarmes

Código 06: Prova completa

Código 12: Visualiza ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Código 15: Recarga Decontadores

0A (0B) : Visualiza a temperatura registrada pelo distribuidor  
(se configurado PAN)

Para a correta combinação/funções ver as instruções máquina Master combinada.

## 7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE



### 7.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensáveis para respeitar as normas sanitárias existentes.

Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.

Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....).

Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

#### 7.1.1 Como limpar o distribuidor

##### Equipamento ideal:

Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:

- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Papel alimentar
- Detergente
- Desinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

##### Nunca utilizar:

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

##### Para a higiene:

- Utilizar desinfetantes

##### Para a limpeza:

- Utilizar detergentes e/ou deterativos
- Os desinfetantes destroem os microrganismos presentes sobre as superfícies.
- Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
- Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/desinfetantes.

Encontram-se geralmente nas farmácias. Com a aplicação do HACCP vem estabelecidas algumas regras higiénicas para sistemas de autocontrole nas indústrias que se referem à:

- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção maquinarias
- Eliminação restos
- Higiene do pessoal
- Características produtos alimentares
- Treinamento do pessoal
- (norma 93/43/CEE)

##### As operações de limpeza podem ser efetuadas:

- 1 no lugar onde foi instalado o distribuidor automático
- 2 na firma que controla o serviço .

##### Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático:

O operador responsável pela higiene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.



### 7.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

**Primeira operação.** Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo. Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.

- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

### 7.1.3 Limpeza e manutenção

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



Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 7.1.1

Operar assim:

- molhar o pano e limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig. 7.1)
- Com detergentes apositos limpar dentro e fora la porta (Fig. 7.2).

Limpeza do sistema de refrigeração

- limpar o radiador e as grelhas de aeração com um aspirador. Se esta operação não for executada corretamente e constantemente, o sistema de refrigeração pode estragar-se irreparavelmente.

### 7.1.4 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aqui descritas são somente indicativas porque vinculadas à variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalho, etc.



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

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



## 7.2 Regulagens

### 7.2.1 Espirais

É possível modificar a posição da extremidade da espiral, puxando-a até extrair o quadro do motorredutor. Virar a espiral até a posição desejada. Deixar a espiral que, por efeito mola, volta na no seu lugar. Cada espiral pode virar de 45° por vez (ver fig. 7.3)

### 7.2.2 Substituição da espiral

É possível substituir as espirais com outras de passo adequado ao produto que deve ser distribuído. Operar assim:

- virar a espiral no sentido horário até o desbloqueio sobre o came de arrastamento (Fig. 7.4)
- baixar levemente a espiral e puxá-la para o externo.

Para a remontagem:

- enganchar a espiral atrás da marca sobre o came (Fig. 7.4-pos.1)
- introduzir a espiral no corte sobre o came (Fig. 7.4-pos.2)

### 7.2.3 Modificação numero espirais por gaveta

É possível modificar também o numero das espirais por gaveta até um máximo de 8 espirais.

Para substituir a espiral Ø 80 com duas espirais Ø 68 operar assim:

- substituir a espiral Ø 80 com a espiral Ø 68 do passo desejado.
- deslocar o motor no primeiro corte à esquerda.
- tirar a guia coluna
- montar um novo motor no corte à direita em relação ao original
- coneter ao motor a cablagem de alimentação
- introduzir um separador entre as duas espirais

Cadauma pode ter 4, 6, 8 espirais assim distribuídas:

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
11	12	13	14	15	16	17	18
- gaveta com 8 espirais e relativos numeros de seleção							
M1	M2	M3	M4		M6		M8
11	12	13	14		16		18
- gaveta com 6 espirais e relativos numeros de seleção							
	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- gaveta com 4 espirais e relativos numeros de seleção

A distribuição entre uma gaveta com 8 espirais e outra com 4 espirais vem efetuada com um teste automático cada vez que a máquina vem ligada.

Para a operação contrária é necessário:

- desconeter o motor da seleção ímpar (11, 13 etc).
- desfiar completamente a gaveta
- desfiar o separador de espirais
- deslocar de um corte à esquerda, o motor da seleção par (12, 22 etc.)
- substituir a espiral Ø 68 com a espiral Ø 80 do passo desejado.
- aplicar debaixo da espiral a guia, **dobrando as asas de bloco.**

88000: configuração completa gavetas.

### 7.2.4 Modificação altura entre as gavetas

Para modificar a distância entre uma gaveta e a outra é necessário:

- desfiar completamente a gaveta.
- tirar a guia direita e esquerda da gaveta desparafusando os parafusos de fixagem
- posicionar as guias nos cortes segundo a altura desejada, enganchando-as atrás e bloqueando-as com os parafusos.
- Analogamente levantar ou baixar o conector da gaveta situado no fundo.
- A máquina Aria S pode ser dotada de duas gavetas para as garrafas de água. Para realizar tal configuração é necessário posicionar as garrafas nas espirais com a tampa voltada para baixo na primeira e na quarta gaveta (Fig. 4.12).

### 7.2.5 Acessórios

Alguns acessórios disponíveis podem ser aplicados sobre as espirais (expulsos ver fig. 7.5) para facilitar a expulsão dos produtos; o expulsor vem aplicado sobre a parte inicial da espiral e funciona como um prolongamento da mesma levando o produto além da borda da gaveta para facilitar a caída.

- é possível introduzir algumas guias em paralelo com as espirais para produtos estreitos e altos (ver figura 7.6) para reduzir o espaço entre o produto e as paredes do distribuidor.
- ou suportes (ver fig. 7.7) para facilitar o deslizamento dos produtos.



## 7.3 Inatividade

Se for necessário deixar o distribuidor inativo precisa efetuar estas operações preventivas:

- desconeter eletricamente o distribuidor
- esvaziar completamente as gavetas (Fig. 7.8)
- lavar todas as partes em contato com os alimentos, como já descrito
- com um pano limpar todas as superfícies internas e externas
- proteger o externo com um filme ou um saco de celofane (Fig. 7.9)
- guardar em lugares secos e com temperatura não inferior 1°C

## 8.0 DESMANTELAMENTO

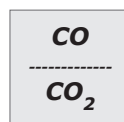
Esvaziar completamente dos produtos e da água como descrito no parágrafo anterior.

Para o desmantelamento aconselhamos desassemblar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.).

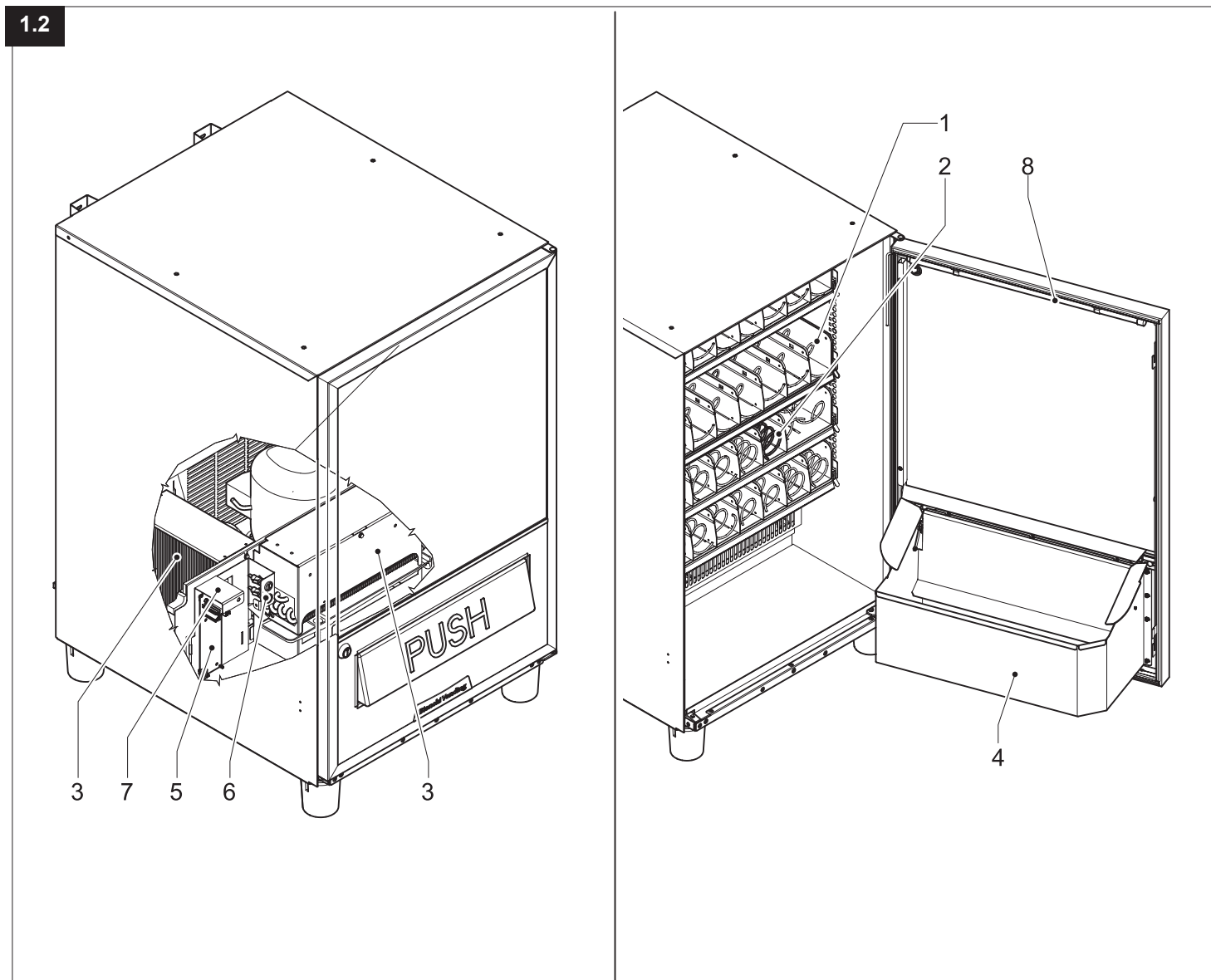
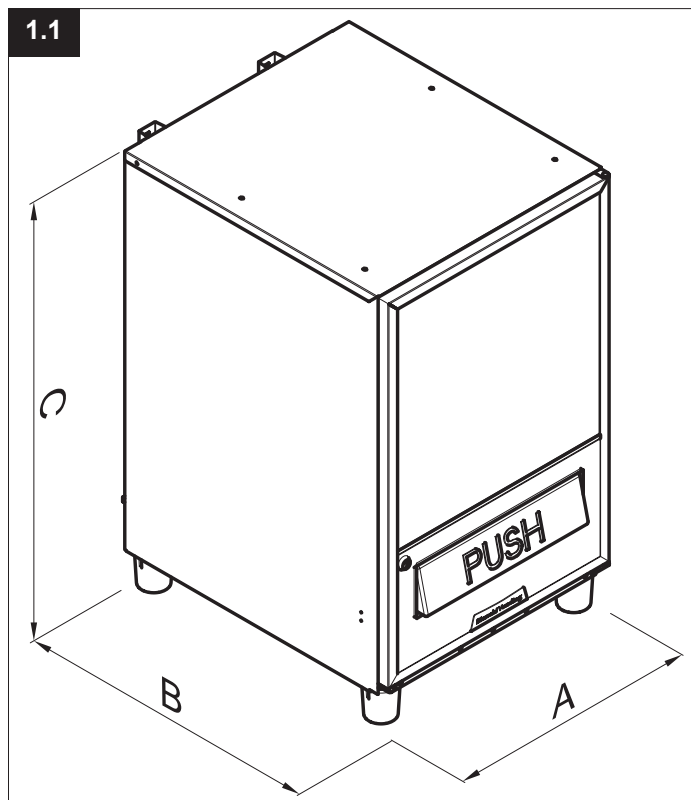
Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

Se for presente o grupo refrigerante, deixá-lo, sem desmontá-lo, à firmas autorizadas ao desmantelamento.

**Atenção! Certificar-se que a sucatagem das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.**



(Gás de expansão utilizado para a injeção do material isolante, de acordo com as Diretivas citadas)





**2.1**

Model: XX	Des: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	 Bianchi Vending Group S.p.A. Corso Africa 9 - 24040 - Zingonia BG ITALIA
S/N XXXXXXXXX		
XXX V	XX Hz	X,XX kW
Caldaia Esp: XXX W; Max Press. X, X MPa (XX bar) MAX.PRESS.ACQUA RETE X, XX MPa ( X, X bar)		XX / 201X 

**3.1**

**3.2**

**3.3**

**3.4**

**3.5**

**4.1**

MIN cm. 8

**4.2**

MAX 2°

**4.3**

**4.4**

**4.5**

OK

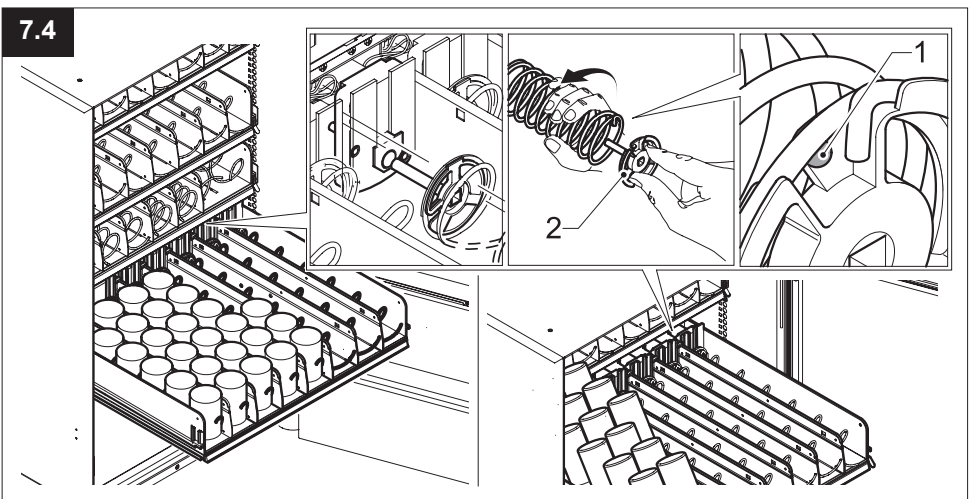
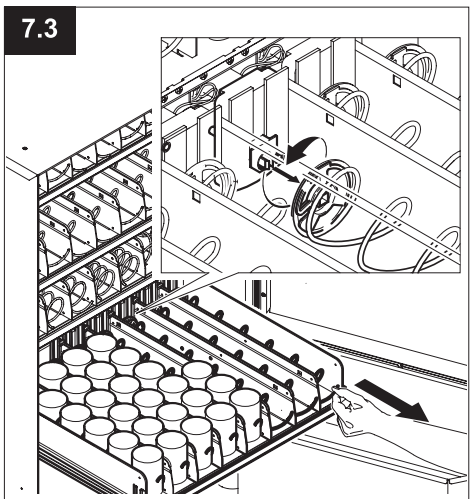
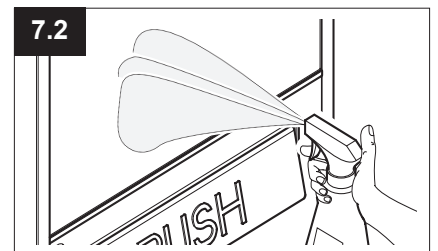
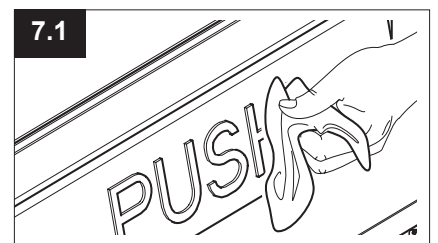
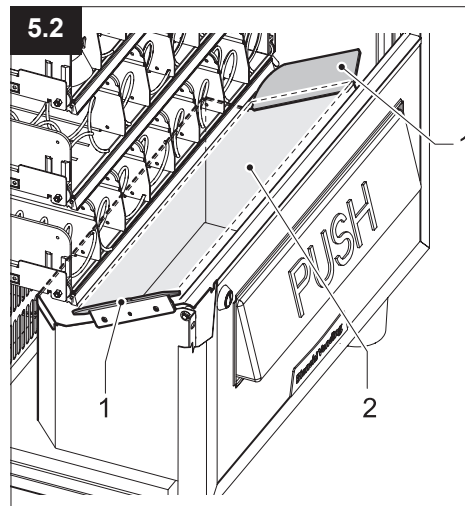
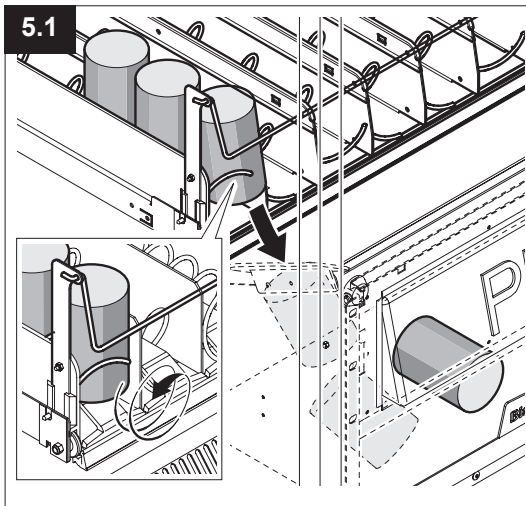
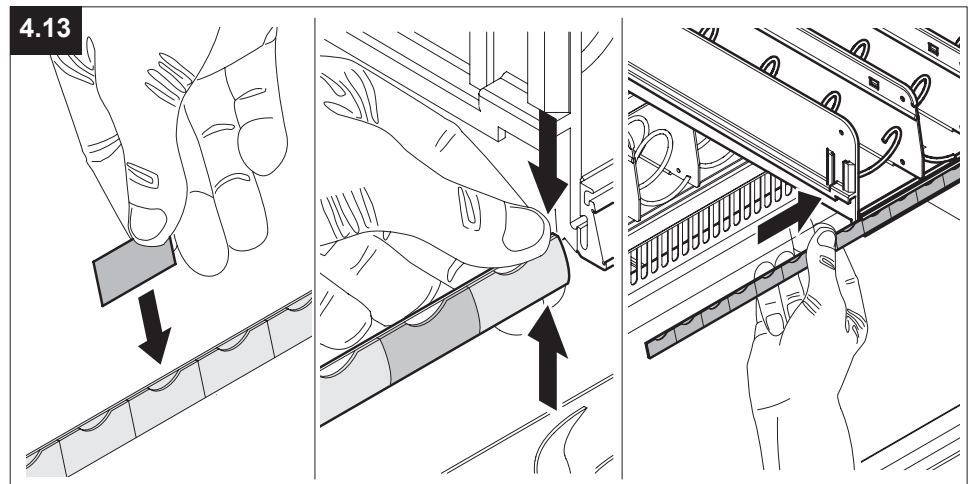
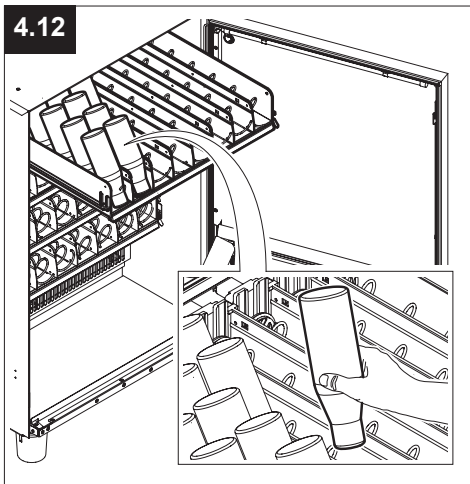
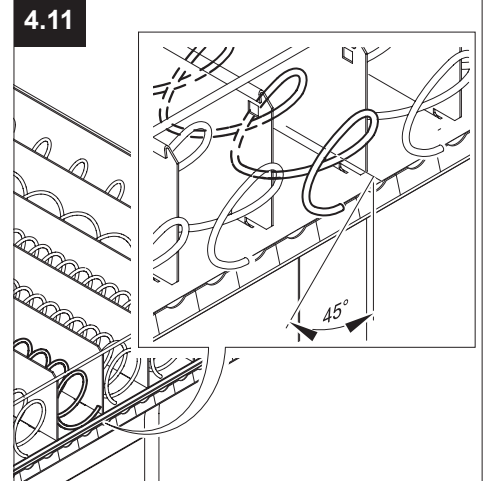
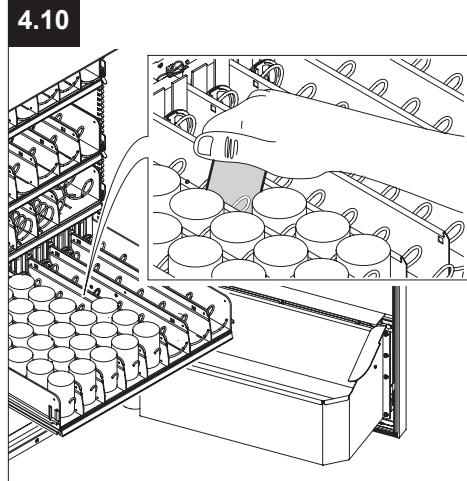
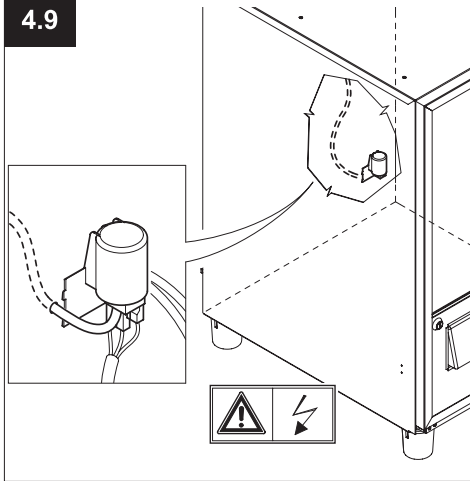
**4.6**

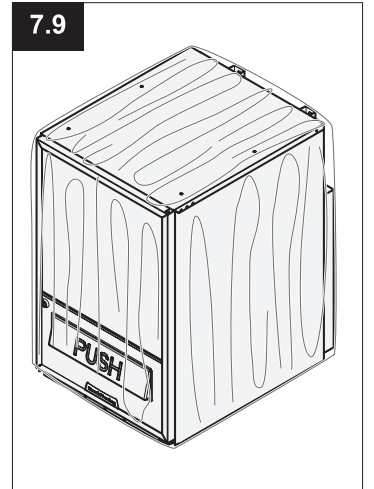
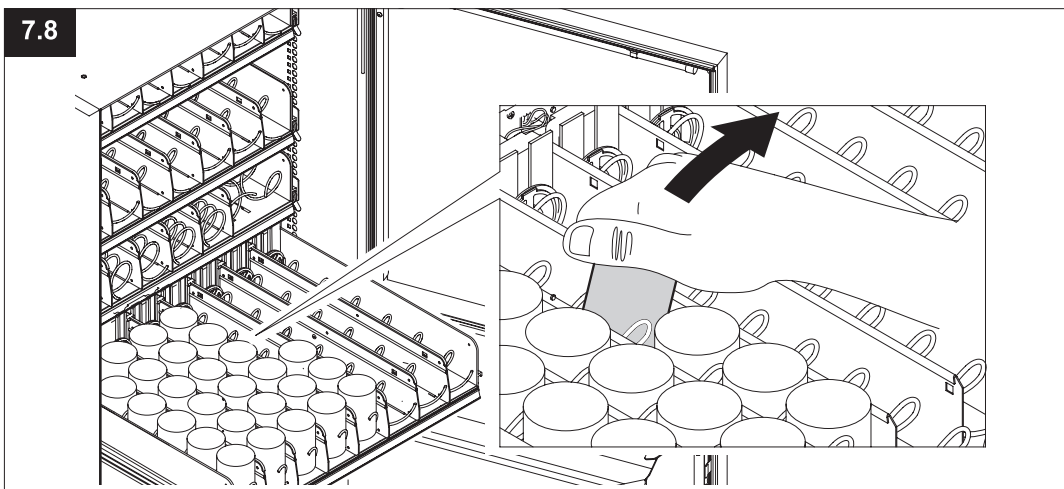
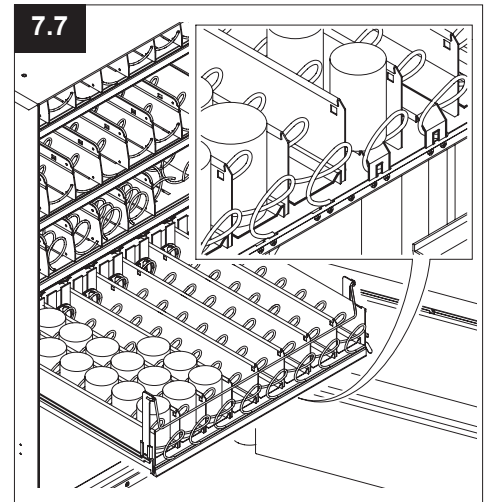
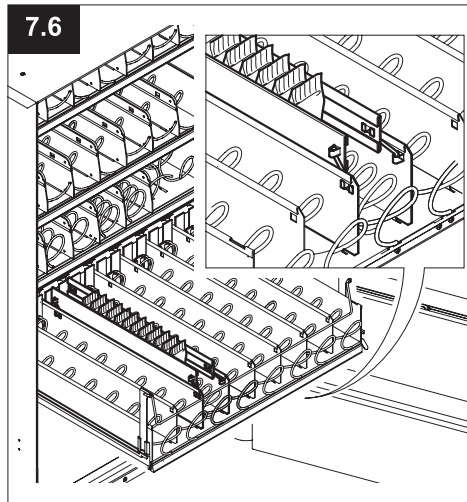
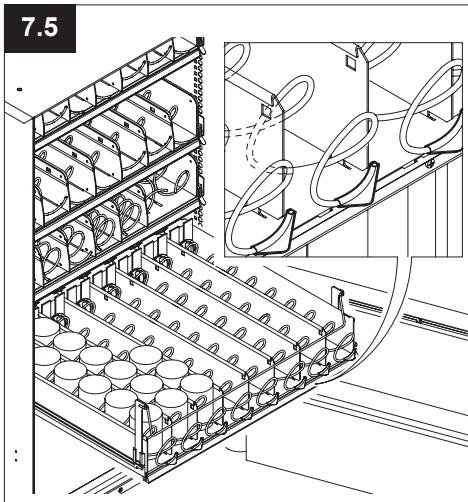
NO

**4.7**

**4.8**

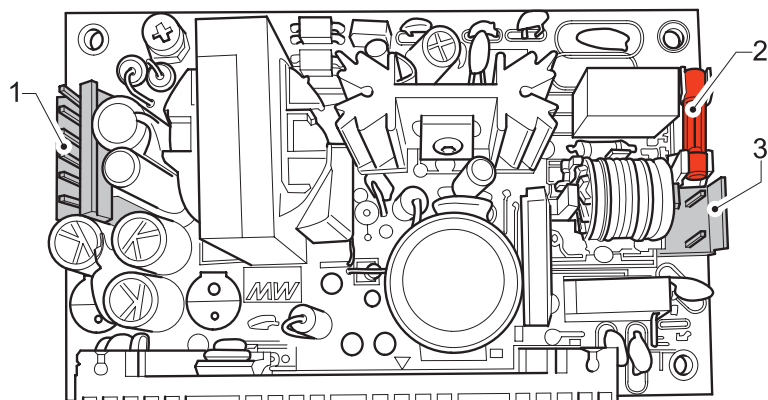








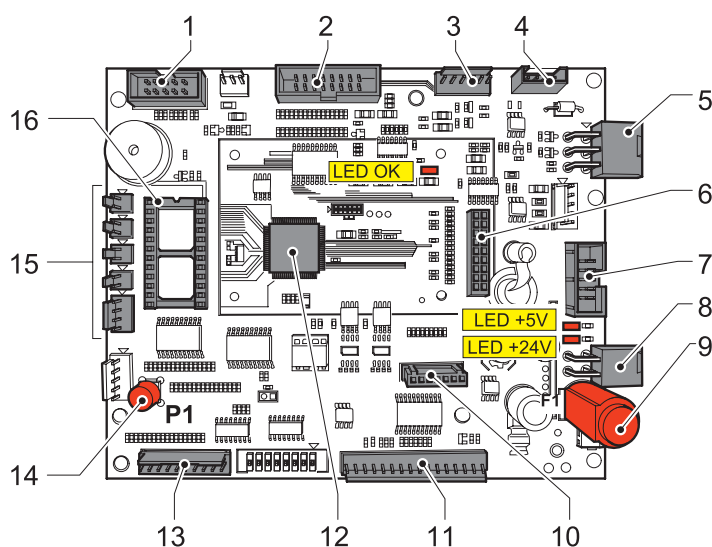
## SCHEDE ELETTRONICHE



SCHEDA SWITCHING

### Switching Mw

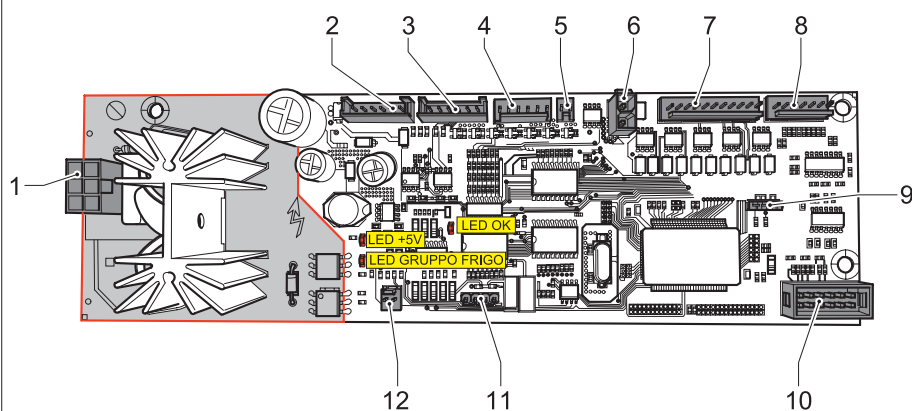
- 1) OUTPUT 24Vdc
- 2) FUSE T4A
- 3) LINE INPUT



SCHEDA CPU

### CHEDA CPU SF(CS) 0581xx

- 1) [FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
- 2) [VALIDATOR]
- 3) [COIN]
- 4) [SLAVE] Comunicazione/Communication
- 5) [MDB]
- 6) [EXECUTIVE]
- 7) [IRDA/SERIAL]
- 8) Alimentazione scheda 24Vdc/Board supply 24Vdc
- 9) FUSE T3,15A
- 10) Chiave tarature/Settings KEY
- 11) Display LCD
- 12) GSM/GPRS (optional)
- 13) Pulsantiere/Keyboard
- 14) Pulsante programmazione/Button programming
- 15) Pulsanti porta CN20-lavaggio e CN21-servizio/Door buttons CN20-washing and CN21-service
- 16) Chip orologio/RTC chip (optional)



SCHEDA POTENZA

### Scheda Potenza SF(CS) 0493XX

- 1) Alimentazione gruppo frigorifero 230Vac /Fridge Power supply 230Vac
  - 2) (BOARD) Comunicazione POT-ESP. / Communication POT-EXP.
  - 3) (BOARD) Comunicazione POT-ESP. / Communication POT-EXP.
  - 4) Comando spirali cassette/ Spirals drawers Drive
  - 5) Non gestito
  - 6) Non gestito
  - 7) Comando cassette / Drawers Drive
  - 8) Sensore caduta prodotto / Product drop Sensor
  - 9) Non gestito
  - 10) (Flash / Serial) Programmazione / Programming
  - 11) Slave A-B
  - 12) Sonda / Sonde
-  **ATTENZIONE - Area con tensione di rete/ WARNING - With mains voltage area**

Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

**SCHEMA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA**

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

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

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale della macchina e sul sito [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)

**Da inviare via e-mail all'indirizzo: [customercare@bianchivending.com](mailto:customercare@bianchivending.com)**

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

<b>PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?</b>	SI	NO
<b>SE SI, PROBLEMATICHE RISCONTRATE</b>		

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

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

**NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:**

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



Modulo MO8.2_02 IT	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

### SCHEDA DI RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

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

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

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

Da inviare via e-mail all'indirizzo: **customercare@bianchivending.com**

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

**PROBLEMATICHE  
RISCONTRATE**

--

### LISTA DEI RICAMBI NECESSARI

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

### NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

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





Modulo MO8.2_02 EN	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

### FIRST INSTALLATION FORM - WARRANTY ACTIVATION

Bianchi kindly asks to you to fill this form in once the process of first installation of the unit has been performed and to send it to us ( e-mail as specified below). If something goes wrong during the first installation process, please specify the matter occurred with relative brief description of the fact in the dedicated box, then send this form to the same e-mail address as below. The one year warranty will start from the moment thst the hereby form is received correctly filled in all voices, else automatically the company will start the warranty from the date of sale of the unit.

It is reccomanded to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warranty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and at: **www.bianchivending.com**  
To be sent to e-mail: **customer care@bianchivending.com**

Model		Serial number	
Sender: (company title)		Sender telephone nr. (eventual call back by Bianchi)	
Installation Date		Sender E-mail/ Fax nr. (to confirm the warranty being activated)	

#### PROBLEMS DURING THE FIRST INSTALLATION?

YES

NO

IF YES, WRITE HERE A DESCRIPTION

--

#### MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY SPARE PARTS REQUIRED

	Code	Quantity
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics boards		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder/doser		
Cup dispenser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

#### SATISFACTION NOTE

Write eventual notes about product and/or service provided by the Bianchi Vending S.p.A.  
This to improve and better satisfy Your needs in the future

--



Modulo MO8.2_02 EN	MODULO OPERATIVO	
Rev.1 del 21/07/14		
Pag 1/1		

### WARRANTY CLAIM

Dear Customer, the hereby form is a formal warranty claim to be sent e-mail as specified below. Please, to describe the matter occurred in the dedicated box. Beware, the Bianchi Vending S.p.A. could ask to return the faulty component back for quality inspection purposes. On top of that, to verify the right claiming.

It is recommended to do not remove the label with serial numbers to avoid to lose the warranty on the spare part.

Warranty policy available in the Use & Maintenance manual sent with machines and on the: [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)  
To be sent to e-mail: [customercare@bianchivending.com](mailto:customercare@bianchivending.com)

Model		Serial number	
Sender: (company title)		Sender telephone nr. (eventual call back by Bianchi)	
Intervention date		Sender E-mail/ Fax nr. (to confirm the warranty being activated)	

### MATTER OCCURRED

### REQUIRED PARTS

	Code	Quantity
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics boards		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder / doser		
Cup dispenser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

### SATISFACTION NOTE

Write eventual notes about product and/or service provided by the Bianchi Vending S.p.A. This to improve and better satisfy Your needs in the future	
---	--











**Bianchi Vending**

Bianchi Vending  
è un marchio di:

Bianchi Industry Spa  
bianchiindustry.com  
bianchivending.com  
P.I./C.F. 04002310169 IT  
N° iscrizione REA BG 426942  
Registro A.E.E. IT14110000008657  
Capitale Sociale € 120.000,00 i.v.

**Sede Legale**  
Corso Africa 2/3/9  
24040 Loc. Zingonia  
Verdellino, BG, Italia  
Tel. +39 035 450 2111  
Fax +39 035 883 304  
info@bianchiindustry.com

