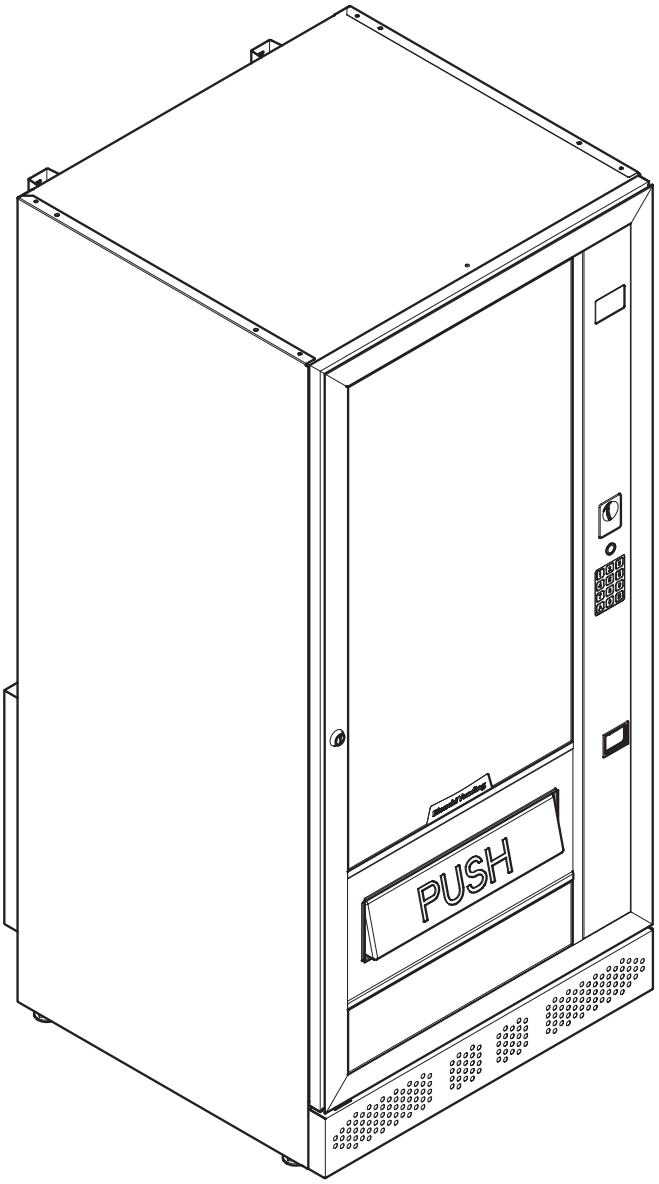
ARIA L Master Evo /Evo +



MODEL / DESIGNATION: **CSM / 144xG3xxx**

MANUALE USO E MANUTENZIONE Istruzioni originali
USE AND MAINTENANCE MANUAL Translations of the original instructions
MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO Traducciones de las instrucciones originales
MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN Traductions des instructions originales
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO Traduções das Instruções originais

CERT. N° 9105 BNVD
UNI EN ISO 9001:2008

CERT. N° 9191.BVEN
UNI EN ISO 14001:2004

Bianchi Vending

Bianchi Industry 1959

ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dalla nuova area Web shop di Bianchi Industry all'indirizzo : **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**

Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente sul portale cliccando su "registrati".

I moduli di prima installazione e ricambi di garanzia possono essere invece scaricati dal sito istituzionale **http://bianchiindustry.com/garanzia.php**

ENGLISH

Additional information can be downloaded from the new Bianchi Industry web shop at: **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**

To access the download area a **USERNAME** and **PASSWORD** are necessary, which can be requested directly on the site by clicking on "register".

The first installation and warranty spare parts forms can be downloaded at the corporate website **http://bianchiindustry.com/garanzia.php**

ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Industry en la dirección **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**.

Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y **una CONTRASEÑA** que puede ser solicitada directamente desde el portal haciendo clic en "registrarse".

Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: **http://bianchiindustry.com/garanzia.php**

FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Industry à l'adresse **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous pouvez être demandé directement à partir du portail en cliquant sur "enregistrer".

Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel:
http://bianchiindustry.com/garanzia.php

PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Industry no endereço: **http://bianchiindustry.aftersalestools.com**. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que você pode ser solicitado diretamente no portal, clicando em "registrar".

Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional:
http://bianchiindustry.com/garanzia.php

CLASSIFICAZIONE / *CLASSIFICATION*
CLASIFICACIÓN / CLASSIFICATION / CLASSIFICAÇÃO

Mod. ARIA L Master Evo

Modello / Model Modelo / Modèle Modelo							
Linea freddo Cold line Línea fría Ligne du froid Linha frio	>>>	CSM					
Designazione / Designation Denominación / Dénomination Designação							
Versione famiglia Range version Versión familia Version famille Versão família	>>>	1	Altezza 1830 Height 1830 Altura 1830 Hauteur 1830 Altura 1830	OR	44	Larghezza 850÷870 Width 850÷870 Ancho 850÷870 Largeur 850 ÷870 Largura 850÷870
Caratteristiche tensione di alimentazione Power supply carachteristics Características tensión de alimentación Caractéristiques tension d'alimentation Características tensão dei alimentação	>>>	0	230V; 50 Hz	OR	1	220-240V; 50/60 Hz
Tipologia Compressore Type of compressor Tipo de compresor Type de compresseur Tipologia Compressor	>>>	G3	Aria L Master Evo			
Caratteristiche Characteristics Características Caractéristiques Características	>>>	CB	Colonna bottiglie Bottle column Columna de botellas Colonne bouteilles Coluna garrafas	OR	--	Null
Accessori Accessories Accesorios Accessoires Acessórios	>>>	D	Display Cassetti Drawer Display Bandejas expositoras Écran Tiroirs Display Gavetas	OR	--	Null

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:
Marchio: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **CSM** Des.: **144yG3zw**

y=0 o **1** >>> tensione di alimentazione; **z= CB** o **--** >>> caratteristiche; **w= D** o **--** >>> accessori;

Nome commerciale: **ARIA L Master Evo** **Distributori automatici a spirali per prodotti freddi**

Anno di costruzione: **2020**

FASCICOLO TECNICO costituito e custodito presso Ufficio Tecnico BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.
E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Legislazioni/Direttive/Regolamenti di seguito indicati.

Direttiva 2014/35/UE (LVD)	Concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
Direttiva 2006/42/CE (MD)	Requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine.
Direttiva 2014/30/UE (EMC)	Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

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

SICUREZZA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita. EN 60335-2-24:2010 + A1:2019 >>> Norme particolari per apparecchi di refrigerazione EN 62233:2018 >>> Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Misurazione del rumore acustico.
COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 55014-2:2015 >>> Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari. EN 61000-3-2:2014 >>> Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso <=16A per fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitazione delle variazioni di tensioni, fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione.

Completamento normativo	Regolamento (CE) N. 852/2004 Allegato 2, Capitolo III, Paragrafi 1 e 2g. Direttive Europee: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Utilizzo dei distributori automatici in oggetto di dichiarazione e relativi accessori secondo le procedure descritte nei manuali d'uso e manutenzione.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

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
Marchi: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabbricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Anno di costruzione: **2020**
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 **S**pazio **E**conomico **E**uropeo (UE+Liechteinstein + 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), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
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.

Il tecnico 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 del tecnico, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' 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

TECNICO

Viene definito tecnico, 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 del tecnico che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

CARICATORE

Viene definito caricatore la persona addetta alla ricarica dei cassetti.
Il caricatore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 7.0). Nel caso di guasto, il caricatore è tenuto a chiamare il tecnico.

	Utensili necessari negli interventi tecnici sui distributori ARIA L Master Evo	
N° 1 Chiave a disposizione del CARICATORE e del TECNICO.	***CHIAVI A TUBO*** n° 5.5 - n° 7 - n° 8 ***CHIAVI FISSE (a forchetta)*** n° 7 - n° 8 - n° 17 - n° 34	***CACCIAVITI*** Taglio (piccolo - medio - grande) Croce (piccolo - medio - grande) ***TESTER*** ***FORBICI ELETTRICISTA*** ***KIT DI PROGRAMMAZIONE***

INDICE CAPITOLI

Istruzioni per il Tecnico

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

Istruzioni per il Caricatore

6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE
7.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ
8.0 SMANTELLAMENTO

Istruzioni per il Tecnico

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE (Fig. 1.1)

	ARIA L Master Evo
Altezza (C) mm	1830
Larghezza (A) mm	870
Profondità *(B) mm	800
Peso netto versione standard kg.	310
Peso netto con colonna bottiglie/lattine kg.	330
Tensione d'alimentazione	220-240V; 50/60Hz
Tensione d'alimentazione **	220V; 60Hz
Attacco rete elettrica	Spina CEE 7/7
Attacco rete elettrica **	Spina NBR 14136:2001
Attacco rete elettrica **	Spina IRAM 2073

* *dimensioni considerati i massimi ingombri del PUSH*

** *Versioni nazionali specifiche*

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	R452A
Compressore (1)	NF7MLX-A-CSIR Secop
Carica gas	320 g
Tipo illuminazione porta	LED
Livello Pressione Sonora	LpA < 70 dB(A)

(1) *Verificare la corrispondenza dei dati di targa sulla targa dati posta sul gruppo compressore.*

ATTENZIONE!
I compressori frigoriferi contengono gas pressurizzato

CONOSCERE IL DISTRIBUTORE (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
9 Portello Master
10 Scheda CPU
11 Sistemi di pagamento
12 Raccogli moneta
13 Pulsantiera
14 Colonna bottiglie/lattine (solo versioni specifiche)
15 Display

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.

Il tecnico non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi solamente ad opera di tecnici specializzati ed indicate in manuale da un pittogramma apposito di avvertenza) richiedono l'effettuazione a porta aperta e macchina accesa e funzionante, durate tali operazioni è fatto divieto di accedere ad organi in movimento o zone ad alta temperatura (evidenziate all'interno della macchina da avvertenze di sicurezza specifica).

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico 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 del tecnico.

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

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

- E' *responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici 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 il la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico 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 Industry S.p.A.*** *ne ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.*
- *E' comunque facoltà della* ***Bianchi Industry S.p.A.,*** *quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, aggiornandone la versione on line pubblicata nell'area riservata del sito istituzionale.*

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 al seguente numero:

☎ *+039. 035.45.02.111*

In caso di chiamata è bene sapere indicare:
Matricola e modello riportati sulla targa dati (Fig.2.1)

Bianchi Industry 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 Industry 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, una temperatura massima di +32°C e l'umidità relativa non superi il 65% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni. Non può essere installata 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 sulla macchina.*

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.
– Il tecnico 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% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni.
– 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.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza, oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. i bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ad essere effettuata dall' utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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

Non conservare in questo apparecchio prodotti contenenti sostanze esplosive, come bombole contenenti aerosol con un propellente infiammabile

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.
Il trasporto può essere effettuato con mezzi che permettano il mantenimento di una temperatura compresa tra -20 e+60°c.
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'inosservanza 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 comprese tra 2 e 40°c, ed umidità relativa non superiore al 65%.

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.

*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.

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

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

- Posizionare il distributore mantenendo tra lo schienale dello stesso ed eventuali pareti una distanza minima di almeno 8 cm (*Fig. 4.1*).
  Posizionare il distributore mantenendo una inclinazione non superiore ai 2°.
  Regolare l'inclinazione agendo sull'altezza dei 4 piedini presenti sulla base del distributore stesso *(Fig. 4.2)*.
  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 Industry S.p.A.** declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.*

4.2 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione di rete monofase 220-240V; 50/60Hz (220V, 60Hz)* ed è protetto con fusibili da 10A.

Si consiglia di controllare che:

- la tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del ± 6%.
- la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico e sia dotata di un interruttore differenziale con caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto.
- 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 3x1,5mm², con spina CEE 7/7 (Spina NBR 14136:2001 - spina IRAM 2073)* *(Fig. 4.5)*.
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite *(Fig. 4.6)*.
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.

La ***Bianchi Industry 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.

** Versioni nazionali specifiche*

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 o 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 chiavetta in plastica, data in dotazione nel corredo del distributore automatico, nell'interruttore porta *(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.
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 +2°C e +15°C, in base al set up (cassetti e configurazione) macchina.

- La temperatura interna è rilevata da una sonda elettronica e può essere predefinita in fase di programmazione sulla scheda elettronica.

Per gli interventi di manutenzione che richiedono la rimozione del gruppo frigo o l'asportazione del ventilatore o il riposizionamento della sonda di temperatura, fare riferimento all'assistenza tecnica ed al materiale informativo pubblicato sul sito istituzionale.

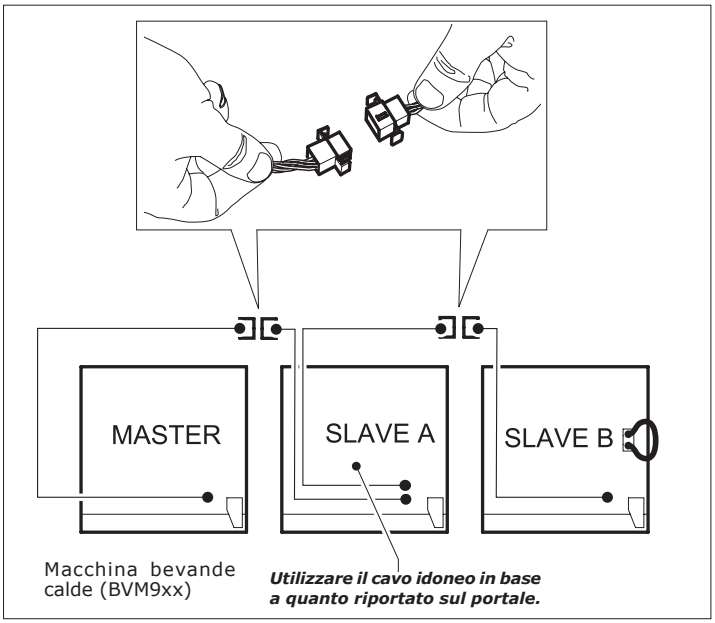
4.5 Collegamento per il funzionamento in Master/slave

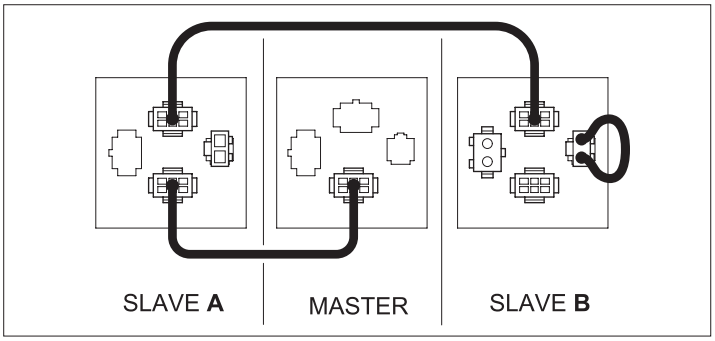
Questa operazione deve essere eseguita esclusivamente da personale autorizzato.

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

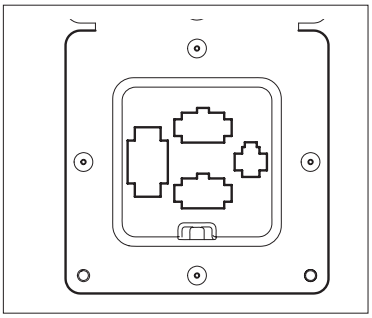
CONFIGURAZIONE SCHEDA POTENZA PER COLLEGAMENTO SLAVE

Tutti i distributori ARIA Master 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).

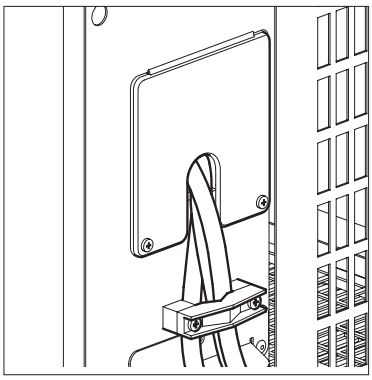




Il collegamento Master Slave viene eseguito utilizzando la piastra portaconnettori presente sullo schienale della macchina e qui rappresentata.



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



4.5.1 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:

L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico.

La **Bianchi Industry spa** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.

– Montare il sistema di pagamento *(Fig.4.10)* e collegarlo alla scheda Master.

I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda Master, i sistemi seriali executive attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione.

Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.

Consultare il capitolo "6.0 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.

Verificare le connessioni del sistema di pagamento, consultando lo schema della scheda riportato.

– Agganciare la gettoniera *(Fig. 4.11)* come indicato in figura.

4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

4.6.1 Caricamento cassetti

– 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. 4.12)*

– 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. 4.13)* 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.

I cassetti sono dimensionati per un carico massimo ammissibile pari a 30 Kg/cassetto.

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 4.14. Per il numero da assegnare a ciascuna selezione verificare il capitolo 7.2.3 Modifica numero spirali.

4.6.3 Display cassetti (Optional)

Alcuni modelli di macchina possono prevedere dei display cassetti (fig. 4.15), in sostituzione delle targhette, per la visualizzazione dei prezzi prodotto, del numero spirale da selezionare per l'acquisto del prodotto, eventuali messaggi di servizio (es. fuori servizio, disponibile) od eventuali messaggi legati alla tipologia del prodotto (es. allergeni).

La mappatura dei cassetti viene eseguita di fabbrica, nel caso comunque sia necessario riprogrammare la mappatura di uno o più cassetti (identificazione numero cassetto) è necessario agire come segue:

- Aprire la macchina ed inserire la chiave di servizio sull'interruttore di sicurezza (Vedi figg. 4.7, 4.8).
- Azionare con lo spillo in dotazione (o qualunque attrezzo appuntito non metallico adatto) il tasto presente sul retro del supporto dei display cassetti (fig. 4.16).
- Per abbinare al cassetto il numero cassetto azionare il tasto quante volte il numero del cassetto (es. cassetto 5, premere 5 volte il tasto).
- Per memorizzare il numero semplicemente smettere di azionare il tasto.

La programmazione dei singoli display abbinati alle spirali (prezzi, numero spirale, messaggi eventuali, ecc) avviene tramite PC collegato alla macchina e tramite apposito Software, fare riferimento alle istruzioni software rese disponibili sul sito istituzionale, o fornite direttamente dall'assistenza.

4.7 Modulo Bottiglie/Lattine (solo versioni specifiche)

La macchina ARIA L Master Evo può essere dotata di modulo bottiglie/lattine.

Il modulo è situato sulla destra della macchina *(Fig. 4.17)* ed è composto da una colonna per aumentare la capienza totale della macchina per la vendita di bottiglie/lattine; tale modulo viene montato di fabbrica.

La presenza del modulo aggiuntivo prevede una componentistica specifica legata alla guida e alla caduta delle bottiglie/lattine dal modulo al vano di prelievo.

Il modulo bottiglie/lattine ha le seguenti capienze totali: *(Fig. 4.18)*:

Bottiglie: n°. 32 bottiglie in Pet da 0.5l

Lattine: n°. 64 lattine da 33 cl

ATTENZIONE: non caricare il distributore con prodotti differenti da quelli previsti dal costruttore.

Non caricare il distributore con formati di prodotto diversi da quelli previsti dal costruttore.

Il meccanismo di vendita è in grado di erogare solo determinati formati di prodotto, attenersi alle indicazioni qui riportate e comunicate dal costruttore.

Set Up Modulo

La macchina viene consegnata settata e tarata direttamente dalla fabbrica su impostazioni standard, o su impostazioni richieste dal cliente.

Prima di caricare il modulo di prodotti e di metterlo in funzione è necessario effettuare alcune operazioni di settaggio e di regolazione.

Regolazione del baffle (spaziatore posteriore)

La colonna del meccanismo di vendita può essere regolata per erogare il prodotto secondo un'impostazione di vendita che varia da singolo a quadruplo a seconda del formato di prodotto.

Per regolare lo spaziatore posteriore *(Fig. 4.19 - pos. 1)* operare come segue:

- Misurare l'altezza del prodotto che si intende erogare nella specifica colonna.
- Assegnare alla misura rilevata (moltiplicata per il numero di prodotti per ogni fila inserita nella colonna) "A", posizionare lo spaziatore ad una misura "A+10mm" a partire dal cancelletto frontale *(Fig. 4.20)*.

Regolazione dei flap di vendita

Il collegamento meccanico dei flap di vendita di ogni meccanismo avviene intervenendo sui rispettivi chiavistelli in plastica *(Fig. 4.21 - A e B)*.

I collegamenti 1&2 3&4, a seconda del formato di prodotto da vendere, avvengono spostando i chiavistelli A e B nelle sedi dei flap 2 e 4 *(Fig. 4.22)*.

Regolazione spaziatore colonna

La colonna lattine/bottiglie è dotata di n°. 2 spaziatori *(Fig. 4.23)* necessari per la regolazione del diametro dei prodotti venduti.

Sulla colonna sono montati di serie n°2 spaziatori, all'interno dell'apposite sedi realizzate sul modulo *(Fig. 4.24)*, tale configurazione permette di erogare prodotti di diametro 66-67 mm.

Per erogare prodotti di diametro maggiore è necessario rimuovere uno o entrambi gli spaziatori. Per rimuoverli, far scorrere la linguetta di appoggio all'interno della sede *(Fig. 4.25)* e poi estrarli.

Caricamento prodotto

Aprire la porta della macchina *(Fig. 4.26 - pos. 1)*, aprire il portello di copertura del modulo *(Fig. 4.26 - pos. 2)* aprire li cancelletto della colonna *(Fig. 4.27)*.

Caricare i prodotti nella colonna non mischiando tra loro tipologia; per le bottiglie inserirle orientandole con il tappo verso l'operatore *(Fig. 4.28)*.

In fase di prima installazione per effettuare il caricamento dei prodotti nei flap di erogazione è necessario abilitare nel menù programmazione il set/up delle colonne, ed effettuare la mappatura del modulo digitando la password 66000.

Tale comando può essere utilizzato: in prima installazione per caricare i prodotti nei flap di erogazione, in caso di svuotamento completo del modulo svuotando il buffer di prodotti presente nei flap di erogazione, dopo svuotamento completo del modulo per ricaricare i prodotti nei flap di erogazione.

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)*.

– Spingere 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.

– Le macchine Aria L Master Evo sono dotate di modulo bottiglie/lattine ad una colonna, è necessario abbinare ad una spirale la caduta di prodotti dalla colonna del modulo.

Quando il cliente seleziona il numero spirale al quale è abbinata la colonna del modulo *(Fig. 5.3)*, l'erogazione del prodotto avverrà sempre dal modulo, fino ad esaurimento del prodotto nella colonna, quando esaurito il prodotto nella colonna avverrà l'erogazione dalla spirale.

Istruzioni per il Caricatore

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;

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.

- ***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, I SEGUENTI SIGNIFICATI:
Tasto 1 Scorri allarmi se presenti (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
Tasto 2 Riempimento tubi MDB
Tasto 3 Scorri tubi MDB
Tasto 4 Test ingressi e svuota tubi MDB
Tasto 5 Reset Allarmi (funzione con solo tasto 5)
Tasto 6 Prova completa
Tasto 7 Prova colonna bottiglie 1
Tasto 8 Non utilizzato
Tasto 9 Visualizza Battute totali
Tasto A Sale Lift
Tasto B Scende Lift
Tasto 0A Visualizza ultime 48h temperature Slave A
Tasto 0B Visualizza ultime 48h temperature Slave B
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 macchina aperta e spenta; 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 relativa non superi il 65% o protetto da un apposito involucro esterno in grado di garantire le stesse condizioni. Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini…) e 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
- 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 i 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 caricatore

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 aerazione 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.
– E' necessario procedere periodicamente con il controllo e la pulizia del sistema di refrigerazione, con adeguata frequenza in base alla locazione.

7.1.3.1 Pulizia del filtro del sistema di refrigerazione

Le macchine sono dotate di filtro sull'aspirazione del sistema di refrigerazione.

E' necessario procedere periodicamente con il controllo e la pulizia di tale filtro, verificandone lo stato almeno ogni 15gg in ambienti di ufficio, con maggiore ed adeguata frequenza in ambienti particolarmente polverosi (officine, segherie, ecc…).

Per effettuare la verifica e la pulizia operare come segue:

aprire la porta ed estrarre il vano prodotti *(Fig. 7.3)* dietro il vano prodotti è presente l'apposita impugnatura del supporto del filtro, afferrarla ed estrarre il filtro *(Fig. 7.4)*.

Se il filtro necessita di pulizia, pulirlo utilizzando solo pennelli *(Fig. 7.5)*, rimontare poi il filtro e il vano prodotti ad operazioni ultimate.

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.

⚠ ϟ *Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia scollegato dalla rete elettrica.*

Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle al tecnico.

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. 7.6*).

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. 7.7)*
- reclinare leggermente verso il basso la spirale e tirarla verso l'esterno.

Per il rimontaggio:

- agganciare la spirale dietro la tacca sulla camma *(Fig.7.7 - pos.1)*.
- introdurre la spirale nella cava sulla camma *(Fig.7.7 - 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:

Layout ARIA L Master EVO

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 cassetti.

7.2.4 Modifica altezza tra i cassetti

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.

7.2.5 Accessori

Sono disponibili alcuni accessori che si possono applicare sulle spirali (espulsori vedi *Fig. 7.8)* 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. 7.9*) al fine di ridurre lo spazio tra il prodotto e le pareti del comparto.
- o dei supporti (vedi *Fig. 7.10*) 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. 7.11)*
– 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. 7.12)*
– 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.

CO
CO_2

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

MONOSSIDO DI CARBONIO
DIOSSIDO DI CARBONIO

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 Vending Machines
Trademarks: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Manufacturer by : **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **CSM** Des.: **144yG3zw**

y = 0 or **1** >>> Voltage category; **z=CB** or **--** >>> features; **y= D** o **--** >>> accessory ;

Trade name: **ARIA L Master Evo** **Automatic Vending Machine with Spirals for Cold Products**

Year of built: **2020**

TECHNICAL DOCUMENTATION guarded at Technical Office Bianchi Industry Headquarters.

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

Directive 2014/35/EU (LVD)	On the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
Directive 2006/42/EC (MD)	Essential requirements of safety and health protection for the design and construction of machines.
Directive 2014/30/EU (EMC)	On the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility (recast).

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

SAFETY (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Safety of household and similar electrical appliances – General requirements. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines. EN 60335-2-24:2010 + A1:2019 >>> Particular requirements for refrigerating appliances EN 62233:2008 >>> Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure). EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Measurement of acoustic noise.
ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus. EN 55014-2:2015 >>> Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus. EN 61000-3-2:2014 >>> Limits for harmonic current emissions - equipment input current ≤ 16 A per phase. EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤16 A per phase and not subject to conditional connection.

Legislative completion	Regulation (EC) No 852/2004 Annex 2, Chapter III, Paragraphs 1 and 2g. European Directives: 82/711/EEC, 85/572/EEC, 93/8/EEC, 97/48/EC, 2004/13/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC.
NOTE	Use of the vending machines in the subject of declaration and its accessories according to the procedures described in the operating and maintenance manuals.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

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:
Automatic Hot & Cold Beverages Dispenser
Vending Machines with Spirals for Cold Products
Coffee Machines for professional use
Brands: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Manufacture: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Construction Year: **2020**

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 sustances in electrical and electronic equipment (EEE).

It also States that by January 3, 2013, any product BIANCHI INDUSTRY S.p.A. entered in the **E**uropean **E**conomic **A**rea (UE+Iceland-Norway + Lichtenstein) 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.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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".

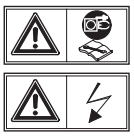
The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

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).

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

TECHNICIAN
The technician is the person responsible for the installation, the commissioning and programming of the machine. Calibration must be performed only by the technician, who also holds the password for access to programming.

LOADER
The loader is the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups.
The loader is also in charge of cleaning the vending machine (see instructions under chapter 7.0). In the event of failure, the loader is required to call in the technician.

	Tools used in technical interventions on ARIA L Master Evo vending machines	
N° 1 Key *at the disposal of the LOADER and TECHNICIAN*	***SOCKET SPANNERS*** n° 5,5 - n° 7 - n° 8	***SCREWDRIVERS*** Slot (small - medium - large) Cross (small - medium - large)
	SPANNERS (fork type) n° 7 - n° 8 - n° 17 - n° 34	***TESTER*** ***ELECTRICIAN'S SCISSORS*** ***PROGRAMMING KIT***

INDEX

Instructions for the Technician

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

Instructions for Loader

6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS
7.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY
8.0 DISMANTLEMENT

Instructions for the Technician

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS (FIG. 1.1)

	ARIA L Master Evo
Height (C) mm	1830
Width (A) mm	870
Depth * (B) mm	800
Net weight standard version kg.	310
Net weight with column bottles/cans kg.	330
Power frequency	220-240V; 50/60Hz
Power frequency **	220V; 60Hz
Electrical supply connection	CEE 7/7 plug
Electrical supply connection **	NBR 14136:2001 plug
Electrical supply connection **	IRAM 2073 plug

* *maximum overall dimensions of the PUSH*

** *Special versions for the domestic market*

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	R452A
Compressor (1)	NF7MLX-A-CSIR Secop
Charge gas	320g
Type of door lighting	LED
Noise level	LpA < 70 dB(A)

(1) *Verify the correspondence data on the rating plate located on the compressor.*

CAUTION!
The refrigeration compressors contain pressurized gas

KNOWING THE DISTRIBUTOR (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
9 Master Door
10 Electronics board CPU
11 Payment system
12 Coin collector
13 Keyboard
14 Bottle/can column
15 Display

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 technician must not under any circumstances remove the guards that require a tool for removal.

Some maintenance operations (to be carried out only by qualified technicians and specified in the user manual with a warning pictogram) must be performed with the door open and the machine turned on and functioning. During these interventions it is strictly forbidden to access to any moving parts or hot areas (identified inside the machine by specific safety warning signs).

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the 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 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 technician 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 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 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 it's 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, adaptments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige* ***BIANCHI Industry Spa*** *neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.*
- ***Bianchi Industry S.p.A.*** *reserves the right to update manuals already released whenever deemed appropriate and for quality purposes, by updating the on-line version published in the area reserved to the corporate website.*

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 Industry's Technical Service at the following number:

☎ +039. 035.45.02.111

When calling it is advisable to be able to give the following information:
Serial number and model code shown on the rating plate (Fig. 2.1)

***BIANCHI Industry 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 Industry 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 outdoor installation and use but it must be stored in a dry room with temperature ranging from +5°C, to +32°C and maximum RH < 65% or protected by a proper external body able to grant same conditions. Do not install the room in areas cleaned with water jets (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 technician 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 end humidity of not over 65% or protected by a proper external body able to grant same conditions.
- 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.

The appliance can be used by children under the age of 8 and adults with reduced physical, sensorial or mental abilities only under strict surveillance and provided they have been properly instructed on how to use the appliance safely and have understood the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations that the user is required to carry out must not be performed by children without surveillance.

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.

Do not store explosive substances such aerosol cans with a flammable propellent in this appliance

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.
The vending machine can be transported using means that ensure a temperature between -20°C and +60°C.
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

The vending machine can be transported using means that ensure a temperature between -20°C and +60°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.

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.

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

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).

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

4.0 INSTALLATION

4.1 Positioning

- Position the vending machine keeping a clearance of at least 8 cm between the back and any walls (Fig. 4.1).
  Position the vending machine with an angle of inclination not exceeding 2°.
  Set the angle as required by adjusting the height of the 4 legs at the base of the vending machine (Fig. 4.2).
  For the dispenser to operate efficiently, it is advisable to position the rear ventilation stack correctly using appropriate fixing means *(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 Industry** declines every responsibilty for any damage due to the non-observance of the rules about machine positioning.*

4.2 Main Power supply connection

The distributor is predisposed to function with mono-phase 220-240V; 50/60Hz (220V, 60Hz)* 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 ± 6%
- The power supply output is able to bear the power load of the machine.
- The mains supply must support the rated load of the automatic vending machine and have a differential switch able to support the maximum load required.
- 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 mm², with CEE 7/7 plug (NBR 14136:2001 plug - IRAM 2073 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 Industry 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.

* *Special versions for the domestic market*

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 (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 2°C to 15°C, depending on the machine settings (drawers and configuration).

- The internal temperature is detected by an electronic probe and can be preset when programming the electronic card.

In the case of maintenance interventions requiring the removal of the cooling unit or the fan or the repositioning of the temperature probe, refer to the technical service and the information literature accessible in the corporate website.

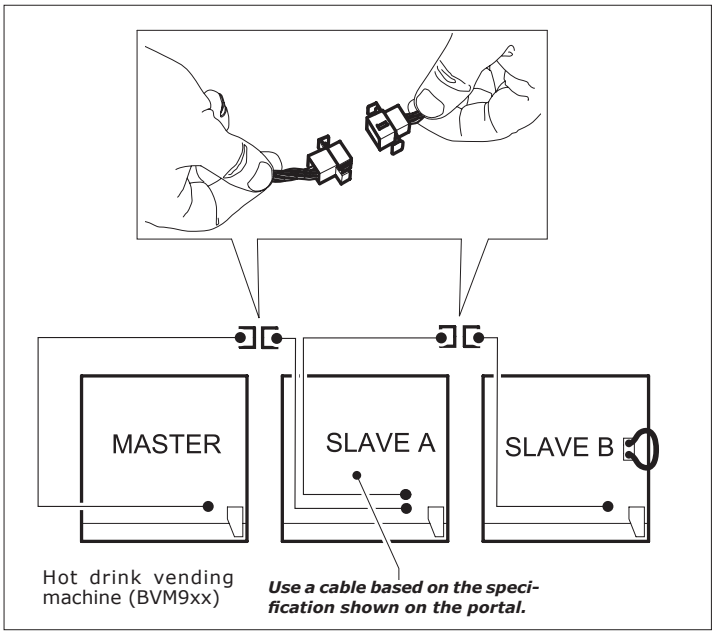
4.5 Connection for the Master/slave function

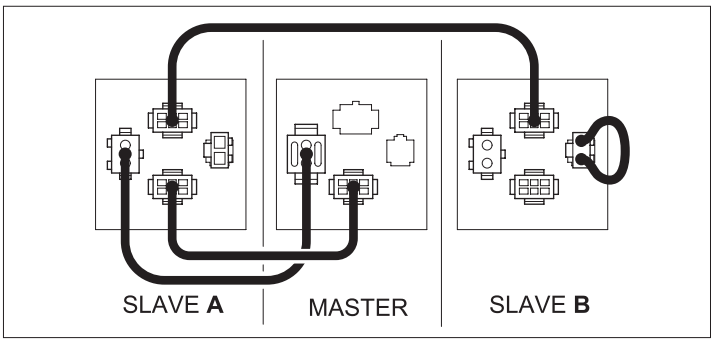
This operation must be carried out solely by authorized personnel.

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

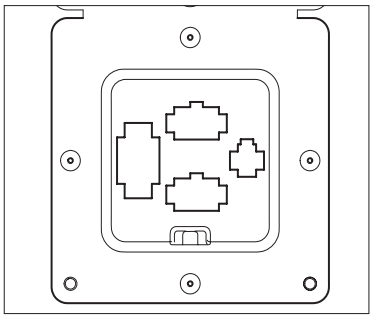
POWER SUPPLY BOARD CONFIGURATION FOR SLAVE CONNECTION

All ARIA Master 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).

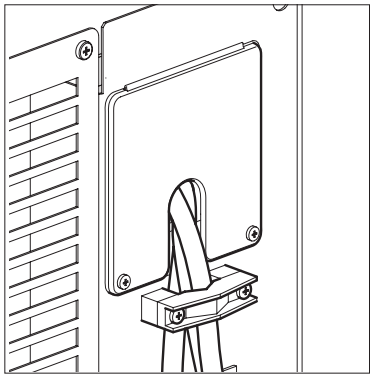




Master Slave is connected using the connector holding plate situated on the back of the machine, as shown in the figure.



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



4.5.1 Payment system installation

The distributor is supplied without any payment system:

The installation of the payment system is the responsibility of the installation technician.

Bianchi Industry spa will not take responsibility for any eventual damage to the machine itself and/or to things and/or persons due to incorrect installation.

– Connect the payment system (Fig.4.10) to the Master board.

The selectors must be directly connected to the Master board the and the serial executive systems through the interface cable supplied with the machine.

Then go into programming for the correct settings.

Consult chapter" 6.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS" so as to verify setting of the parameters, that must be coherent with the system used.

Check the payment system connections, by consulting the diagram of the sheet shown.

– Hook the coin mechanism (fig. 4.11).

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.4.12)*
– 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.4.13) 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.

Cases are designed for a maximum load of 30 Kg/each.

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 4.14. For the number to be given to each selection, check Chapter 7.2.3 (Change spiral number).

4.6.3 Dispenser display (Optional)

Some types of machine may have dispenser displays (fig. 4.15) instead of tags to display the product price, the coil number to be selected to buy the product, any operational message (e.g. Out of Order, Ready) or messages about the product (e.g. allergens).

Dispensers are mapped at the factory; however, if one or more dispensers need to be mapped (dispenser number ID), proceed as follows:

- Open the machine and fit the servicing key into the safety switch (see figures 4.7, 4.8).
- Fit the pin provided (or any suitable non-metallic pointed tool) into the button at the back of the dispenser display (fig. 4.16).
- To match the dispenser with the right number, press the button as many times as the dispenser number (e.g. press the button 5 times for Dispenser 5).
- To save the number, just release the button.

Displays matched with coils (price, coil number, messages, etc.) are programmed by a PC connected to the machine and by special software; for the software, see the instructions on the official website or ask the assistance service.

4.7 Bottle/can module (Specific versions only)

ARIA L Master Evo can be equipped with a bottle/can module.

The module is located on the right side of the machine (Fig. 4.17) and is composed of a column that increases the total capacity of the machine for the sale of bottles/cans; the module is factory assembled. If the additional module is present, a specific component is needed which is related to the moving of the bottles/cans from the module to the delivery compartment.

The bottle/can module has the following capacity: (Fig. 4.18):

Bottles: n. 32 PET 0.5l-bottles

Cans: n. 64 33 cl-cans

CAUTION: Do not load the vending machine with products other than those provided by the manufacturer.

Do not load the vending machine with product sizes other than those provided by the manufacturer.

The vending mechanism is able to deliver only certain product sizes. The present instructions, given and communicated by the manufacturer, shall therefore be strictly followed.

Module set up

When delivered, the machine has already been factory following standard settings, or customer-defined settings.

Before the loading and the startup process begin, it is necessary to carry out some setting and adjustment operations.

Baffle adjustment (back spacer)

The vending mechanism of the column can be adjusted to deliver the product following the vending mode selected that can vary from one to four, depending on the product size.

To adjust the back spacer (Fig. 4.19 - pos. 1) do as follows:

- Measure the height of the product to be dispensed in the specific column.
- Assign "A" to the measured measurement (multiplied by the number of products for each row present in the column), position the spacer to a "A+10mm" starting point from the protective grid (Fig. 4.20).

Flaps adjustment

The mechanical connection of the vending flaps of each mechanism is possible by adjusting the respective plastic latches (Fig. 4.21 - A and B).

The connections 1&2 and 3&4, according to the product size to be sold, shall be adjusted by moving the latches A and B in the flap cases 2 and 4(Fig. 4.22).

Column spacer adjustment

The bottles/cans column is equipped with 2 spacers (Fig. 4.23) which are needed to the adjustment of the sold products diameter.

The column is equipped with 2 spacers, which are located on the relevant cases (Fig. 4.24). With this configuration it is possible to deliver products with a 66-67 mm diameter.

One or both spacers shall be removed to deliver bigger products.

To remove a spacer, slide the supportive tab into the seat (Fig. 4.25) and then remove it.

Loading

Open the door of the machine (Fig. 4.26 - pos. 1), open the module cover (Fig. 4.26 - pos. 2) open the column protective grid (Fig. 4.27).

Load the products in the column without mixing the different types; bottles must be inserted with the cap facing the operator(Fig. 4.28).

During the first startup it is necessary to enable the column set up in the setting menu to load the products in the relevant delivery flaps, and to map the model by entering the following password: 66000.

This can be used: during the first start up to load the products in the delivery flaps, in the event of a complete emptying out of the module by emptying the product buffer in the delivery flaps, after the complete emptying out of the module to load new products in the delivery flaps.

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)*.
– Push to pick up 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.
– Aria L Master Evo machines are equipped with a single bottles/cans-column module and it is necessary to link the fall of products from the module column to a spiral.

When the customer selects the number to which the module column is connected (Fig. 5.3), the delivery of the product will always be carried out from the module until all products in the column are used up. When the column is empty, the delivery will be carried out through the spiral.

Instructions for Loader

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 slaves;

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

6.2 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.

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 Scrolling through alarms (if pressed for 5 seconds, the last 15 alarms are displayed)
Key 2 MDB pipe filling
Key 3 MDB tube sliding
Key 4 Input and MDB pipe emptying tests
Key 5 Alarm reset (key 5 only function)
Key 6 Complete test
Key 7 Bottle column test 1
Key 8 Not used
Key 9 Displays total strokes
Key A Lift Up
Key B Lift Down
Key 0A Displays the last 48h temperatures - Slave A
Key 0B Displays the last 48h temperatures - Slave B

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 vending machine open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the vending machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +5°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 65% or protected by a proper external body able to grant same conditions. 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.

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
- Screwdrivers or metallic objects.

To ensure hygiene:

- Use disinfectants

For cleaning:

- Use detergents and/or detersive 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.
– Periodically check and clean the cooling system at the appropriate frequency, according to machine location.

7.1.3.1 Cleaning of the refrigerating system filter

All the machines are equipped with a filter on the suction side of the refrigerating system.
The filter shall be periodically controlled and cleaned, at least every 15 days in offices and even more frequently in particularly dusty places (workshops, sawmills, etc…).
To control and clean the filter do as follows:
Open the door and remove the product compartment (Fig. 7.3) the filter handle is located behind the product compartment, grab it and remove the filter (Fig. 7.4).
If the filter needs to be cleaned, clean it only with brushes (Fig. 7.5), then reassemble the filter and the product compartment.

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.

If the operations require that the distributor be switched on, entrust them to technical.

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.7.6)

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.7.7)
- bend the spiral downwards slightly and pull it outwards.

For reassembly:
- couple the spiral behind the notch on the cam (Fig.7.7-pos.1).
- introduce the spiral in the slot on the cam (Fig.7.7-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:

Layout ARIA L Master Evo

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.

7.2.5 Accessories

Certain accessories are available which can be applied on the spirals (expellers see fig.7.8) 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.7.9) in order to reduce the space between the product and the walls of the section.
- or supports (see fig.7.10) 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.7.11)*
– 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.7.12)*
– 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 perfomed with respect of environmental rules and according to the regulations in force

$$\frac{CO}{CO_2}$$

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

CARBON MONOXIDE
CARBON DIOXIDE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **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:
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **CSM** Des.: **144yG3zw**

y = 0 o **1** >>> versión tensión de alimentación; **z= CB** o **--** >>> características; **w= D** o **--** >>> accesorios ;

Nombre comercial: **ARIA L Master Evo** **Distribuidor automático en espirales para productos fríos**

Año de fabricación: **2020**

EXPEDIENTE TÉCNICO constituido y conservado en el Departamento Técnico BIANCHI INDUSTRY Spa en la sede de la empresa.
De conformidad con los Requisitos Esenciales de las Legislaciones/Directivas/Regulaciones indicadas a continuación.

Directiva 2014/35/EU (LVD)	Sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión
Directiva 2006/42/EC (MD)	Requisitos esenciales de seguridad y salud en el diseño y fabricación de una máquina.
Directiva 2014/30/EU (EMC)	Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

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

SEGURIDAD (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta. EN 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Normas especiales para aparatos de refrigeración EN 62233:2008 >>> Métodos de medida para los campos electromagnéticos de electrodomésticos y aparatos análogos en relación con la exposición humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medición de los niveles de presión acústico
COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Límites y métodos de medida de las características de las perturbaciones radioeléctricas para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de inmunidad para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. EN 61000-3-2:2014 >>> Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada <= 16 A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitación de las variaciones de tensiones, fluctuaciones de tensión y del flicker en sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal <= 16 A por fase y no sujetos a conexión bajo condición.

Complemento normativo	Reglamento (CE) N. 852/2004 Anexo 2, Capítulo III, párrafos 1 y 2g. Directivas europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso de los distribuidores automáticos objeto de la declaración y sus accesorios según los procedimientos descritos en el manual de uso y mantenimiento.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

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
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Año de fabricación: **2020**
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 difeniles 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.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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

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

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.
La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato.
La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

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

¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

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

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

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

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

¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

PE *Indicación de toma en tierra*

ADVERTENCIAS

TÉCNICO
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 contraseña de acceso a la programación.

REPONEDOR
Se define como reponedor a la persona que se ocupa de cargar los recipientes.
El reponedor debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor. En caso de averías, el reponedor debe llamar al técnico.

	Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático ARIA L Master Evo	
N° 1 Llave *a disposición del REPONEDOR y del TÉCNICO*	**LLAVES DE CAJA** n° 5,5 - n° 7 - n° 8 **LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)** n°7 - n°8 - n°17 - n° 34	**DESTORNILLADORES** Corte (pequeño - mediano - grande) Cruz (pequeño - mediano - grande) **TESTER** **TIJERAS ELECTRICISTA** **KIT PROGRAMACIÓN**

ÍNDICE CAPÍTULOS

Instrucciones para el Técnico

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

Instrucciones para el Reponedor

6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
7.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
8.0 DESMANTELAMIENTO

Instrucciones para el Técnico

1.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS (Fig. 1.1)

	ARIA L Master Evo
Altura (C) mm	1830
Ancho (A) mm	870
Fondo * (B) mm	800
Peso neto versión estándar kg.	310
Peso neto con columna de botellas / latas kg.	330
Tensión de alimentación	220-240V; 50/60Hz
Tensión de alimentación **	220V; 60Hz
Conexión a la red eléctrica	clavija CEE 7/7
Conexión a la red eléctrica **	clavija NBR 14136:2001
Conexión a la red eléctrica **	clavija IRAM 2073

* *medidas consideradas como las dimensiones máx. del PUSH*

** *Versiones nacionales específicas*

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 climatica N
Gas refrigerante	R452A
Compresor (1)	NF7MLX-A-CSIR Secop
Carga de gas	320 g
Tipo de iluminación puerta	LED
Nivel de presión acústica	LpA < 70 dB(A)

(1) *Compruebe los datos de correspondencia en la placa situada en el compresor.*

¡ATENCIÓN!
Los compresores de refrigeración contienen gas presurizado

CONOCER EL DISTRIBUIDOR **(Fig.1.2)**

1 Cajone productos
2 Espiral
3 Grupo de frìo
4 Zona de recepción
5 Tarjeta de potencia
6 Fusibles
7 Grupo alimentación eléctrica
8 Iluminación
9 Portezuela Master
10 Ficha CPU
11 Grupo monedero
12 Caja de monedas
13 Botonera
14 Columna de botellas/latas
15 Display

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 operador

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 técnico 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 de aviso) se precisa que la puerta esté abierta y que la máquina esté encendida y en funcionamiento. Durante dichas operaciones, se prohíbe el acceso a las partes móviles o a zonas de alta temperatura (resaltadas dentro de las advertencias de seguridad específicas de la máquina).

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico 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 debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.
- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento 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 deldistribuidor 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 y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas 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 Industry*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*
- *Es facultad de* ***Bianchi Industry S.p.A.****, cuando lo estime oportuno y por razones justificadas, actualizar los manuales existentes en el mercado, actualizando la versión en línea publicada en el área restringida de la página web corporativa.*

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:

Número de registro y modelo señalados en la placa (Fig.2.1)

***Bianchi Industry 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 Industry 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 exterior. Se tiene que colocar el locales secos, con temperaturas que nunca desciendan por debajo de +5°C, ni rebasen los +32°C y con una humedad relativa no superior al 65% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones. No deben instalarse en locales en los que se utilicen chorros de agua para la limpieza (ej. cocinas industriales, civiles y en locales afines…). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.*

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 técnico 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 mantenimento de la máquina.*

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION 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% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones.*
– *Para garantizar un funcionamento regular, manter 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 puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, por personas con falta de experiencia o conocimiento del funcionamiento del aparato, siempre que sean supervisados o instruidos acerca del uso seguro de la máquina y entiendan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.

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

No deben conservarse en este dispositivo productos que contengan sustancias explosivas tales como botellas de aerosol con propelente inflamable

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.
El transporte puede efectuarse con medios que permitan el mantenimiento de una temperatura de entre -20°C y + 60°C.

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 temperaturas entre 2°C y 40ºC y humedad relativa inferior al 65%.

3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula 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 numero 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.

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

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

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

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)*

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 se coloca cerca de una pared, el respaldo del distribuidor debe estar a una distancia mínima de 8 cm (Fig. 4.1).
  Colocar el distribuidor manteniendo una inclinación inferior a 2º.
  Regular la inclinación ajustando la altura de los cuatro pies existentes en la base del propio distribuidor (Fig. 4.2)
  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. *(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 Industry S.p.A. *declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.*

4.2 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión de red monofásica de 220-240V; 50/60Hz (220V, 60Hz)* 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
- la línea de alimentación se adecúa a las necesidades de consumo del distribuidor y está dotada de un interruptor diferencial con características idóneas para soportar el consumo máximo solicitado.
- 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^2, con clavija CEE 7/7 (Clavija NBR 14136:2001 - Clavija IRAM 2073)*. *(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 multiples

Bianchi Industry 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 substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado.

* *Versiones nacionales específicas*

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 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 +2°C y +15°C, según el setup (cajones y configuración) de la máquina.

- La temperatura interna está indicada por una sonda electrónica y puede predefinirse en fase de programación en la tarjeta electrónica.

Para las operaciones de mantenimiento que requieran la eliminación de la unidad de refrigeración, la extracción del ventilador o la recolocación de la sonda de temperatura, consulte la asistencia técnica y el material informativo publicado en la página web corporativa.

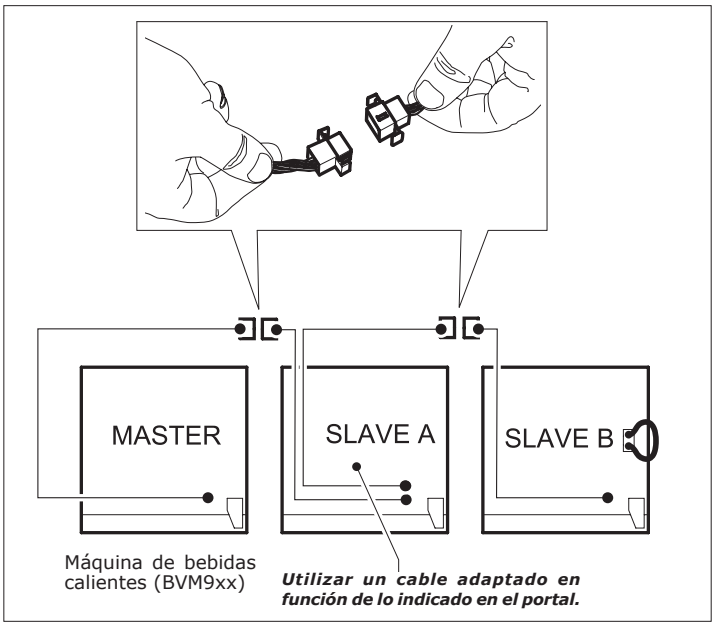
4.5 Conexión para el funcionamiento en Master/slave

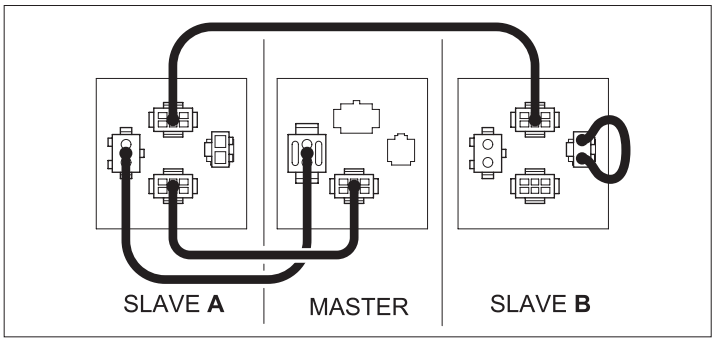
Esta operación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado.

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

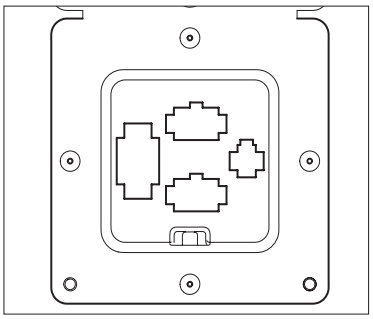
CONFIGURACIÓN DE TARJETA DE POTENCIA PARA CONEXIÓN SLAVE

Todos los dispensadores ARIA Master 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).

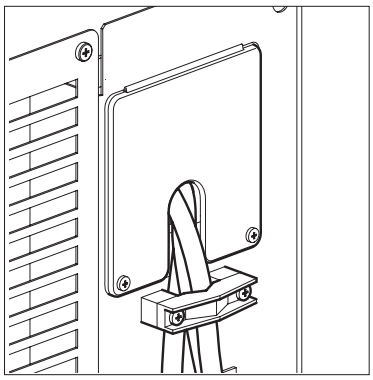




La conexión Master Slave se realiza utilizando la placa porta-conectores presente en el panel trasero de la máquina y aquí representada.



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



4.5.1 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:
La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.
La firma **Bianchi Industry S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.
– Monter el monedero (fig. 4.10) conectarlo con la placa Master
El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.
Acceder a la programación para verificar la calibraciones correctas.
Consultar el cap. "6.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.
Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.
– colocar el monedero (fig. 4.11).

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. 4.12).*
– 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. 4.13) 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.

Los cajones están dimensionados para admitir una carga máxima igual a 30 Kg/cajón.

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 4.14. Para el número a asignar a cada selección, controlar el capítulo 7.2.3 Modificación número espirales.

4.6.3 Display cajones (Opcional)

Algunos modelos de máquina pueden prever el uso de displays de los cajones (fig. 4.15), en sustitución de las placas, para mostrar los precios del producto, el número de espiral a elegir para comprar el producto, eventuales mensajes de servicio (ej. fuera de servicio, disponible) o eventuales mensajes ligados al tipo del producto (ej. alérgenos).
La gráfica de los cajones se realiza en fábrica, en el caso de que se necesite reprogramar la gráfica de uno o varios cajones (identificación número de cajón), se debe proceder de la manera siguiente:
- Abrir la máquina e introducir la llave de servicio en el interruptor de seguridad (Ver fig. 4.7, 4.8).
- Accionar con el punzón en dotación (o cualquier objeto puntiagudo no metálico adecuado) la tecla presente en la parte posterior del soporte de displays cajones (fig. 4.16).
- Para asignar el número al cajón, accionar la tecla las mismas veces que el número de cajón (ej. cajón 5, pulsar 5 veces la tecla).
- Para memorizar el número, simplemente no accionar más la tecla.

La programación de cada display combinado con las espirales (precios, número de espiral, eventuales mensajes, etc.) se realiza por medio del PC conectado a la máquina y a través del Software correspondiente, referirse a las instrucciones software que están disponibles en la web institucional, o suministradas directamente por la asistencia.

4.7 Módulo Botellas/Latas (Solo versiones específicas)

La máquina ARIA L Master Evo puede estar provista de un módulo botellas/latas.
El módulo está situado a la derecha de la máquina (Fig. 4.17) y está compuesto por una columna para aumentar la capacidad total de la máquina de venta de botellas/latas; dicho módulo está montado de fábrica.
La presencia del módulo suplementario prevé un componente específico ligado a la conducción y a la caída de las botellas/latas desde el módulo hasta el compartimento para recoger los productos.
El módulo botellas/latas tiene las capacidades totales siguientes: (Fig. 4.18):
Botellas: 32 botellas de Pet de 0.5 l
Latas: 64 latas de 33 cl
ATENCIÓN: no cargar el distribuidor con productos diferentes de los previstos por el constructor.
No cargar el distribuidor con formatos de productos diferentes de los previstos por el constructor.
El mecanismo de venta puede distribuir solo determinados formatos de producto, atenerse a las indicaciones que muestra y comunica aquí el constructor.

Set Up del Módulo

La máquina se entrega ajustada y calibrada directamente desde la fábrica con configuraciones estándar, o con las configuraciones requeridas por el cliente.
Antes de cargar el módulo con productos y de ponerlo en función es necesario efectuar algunas operaciones de ajuste y de regulación.

Regulación del baffle (espaciador trasero)

La columna del mecanismo de venta puede regularse para distribuir el producto según una configuración de venta que varía de individual a cuádruple según el formato del producto.
Para regular el espaciador trasero (Fig. 4.19 - pos. 1) operar de la manera siguiente:
- Medir la altura del producto que se desea distribuir en la columna específica.
- Atribuir una medida detectada (multiplicada por el número de productos para cada fila insertada en la columna) "A", colocar el espaciador a una distancia "A+10mm" a partir de la cancela frontal (Fig. 4.20).

Regulación de los flaps de venta

La conexión mecánica de los flaps de venta de cada mecanismo se realiza actuando sobre los respectivos cerrojos de plástico (Fig. 4.21 - A y B).
Las conexiones 1&2 3&4, según el formato de producto a vender, se realiza desplazando los cerrojos A y B en los alojamientos de los flaps 2 y 4 (Fig. 4.22).

Regulación del espaciador de columna

La columna latas/botellas está provista de 2 espaciadores (Fig. 4.23) necesarios para regular el diámetro de los productos vendidos.
En la columna están montados de serie 2 espaciadores, dentro de los alojamientos correspondientes en el módulo (Fig. 4.24), dicha configuración permite distribuir productos con diámetro de 66-67 mm.
Para distribuir productos con diámetro mayor es necesario retirar uno o ambos espaciadores. Para retirarlos, hacer deslizarse la lengüeta de apoyo en el interior del alojamiento (Fig. 4.25) y después extraerlos.

Carga del producto

Abrir la puerta de la máquina (Fig. 4.26 - pos. 1), abrir la portezuela de cubierta del módulo (Fig. 4.26 - pos. 2) abrir la cancela de la columna (Fig. 4.27).
Cargar los productos en la columna sin mezclar los tipos entre ellos; para las botellas introducirlas orientándolas con el tapón hacia le operador (Fig. 4.28).
En el momento de la primera instalación para efectuar la carga de los productos en los flaps de distribución es necesario habilitar en el menú de programación el set/up de las columnas, y efectuar el mapeo del módulo tecleando la contraseña 66000.
Dicho comando puede utilizarse: en la primera instalación para cargar los productos en los flaps de distribución, en caso de que el módulo se vacíe completamente, vaciando el buffer de productos presente en los flaps de distribución, después de haber vaciado completamente el módulo para cargar de nuevo los productos en los flaps de distribución.

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)*.
– Empujar la portezuela del compartimento para recoger el producto.
– 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.
– Las máquinas Aria L Master Evo están provistas de un módulo de botellas/latas con una columna, es necesario combinar con una espiral la caída de productos de la columna del módulo.

Cuando el cliente elige el número de espiral con el que se combina la columna del módulo (Fig. 5.3), la distribución del producto se realizará siempre desde el módulo, hasta que se agote el producto en la columna, cuando dicho producto se agote en la columna se realizará la distribución desde la espiral.

Instrucciones de Reponedor

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;
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.

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 Despliegue de alarmas, si existen,
(si se pulsa durante 5 segundos aparecen visualizadas en el display las 15 últimas alarmas)
Tecla 2 Llenado de los tubos MDB
Tecla 3 Desliza tubos MDB
Tecla 4 Test de entradas y vaciado de los tubos MDB
Tecla 5 Reset de Alarmas (función solamente con la tecla 5)
Tecla 6 Prueba completa
Tecla 7 Prueba de la columna de botellas 1
Tecla 8 No usado
Tecla 9 Visualiza Golpes totales
Tecla A Sube Lift
Tecla B Desciende Lift
Tecla 0A Visualiza las últimas temperaturas en 48h Slave A
Tecla 0B Visualiza las últimas temperaturas en 48h Slave B

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% o protegido por una cubierta externa especial capaz de garantizar las mismas condiciones. 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.

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
- 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 detersivos
  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 rejas 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.
– Es necesario realizar periódicamente la inspección y la limpieza del sistema de refrigeración, con una frecuencia apropiada según el contrato de alquiler.

7.1.3.1 Limpieza del filtro del sistema de refrigeración

Las máquinas están provistas de filtro en la aspiración del sistema de refrigeración.
Es necesario realizar periódicamente el control y la limpieza de dicho filtro, comprobando su estado al menos cada 15 días en ambientes de oficina, con frecuencia mayor y adecuada en ambientes especialmente polvorientos (talleres, serrerías, etc…).
Para efectuar la comprobación y la limpieza operar de la manera siguiente: abrir la puerta y extraer el compartimento para recoger los productos (Fig. 7.3) detrás del compartimento para recoger los productos se encuentra el asa del soporte del filtro, agarrarla y extraer el filtro (Fig. 7.4).
Si es necesario limpiar el filtro, limpiarlo utilizando solo pinceles (Fig. 7.5), terminadas las operaciones montar de nuevo el filtro y el compartimento para recoger los productos.

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.

⚠ ϟ *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.7.6).

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.7.7).
- 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.7.7-pos.1).
- introducir el espiral en la ranura en la leva (Fig.7.7-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 primer 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:

Layout ARIA L Master Evo

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.

7.2.5 Accesorios

Hay a disposición algunos accesorios que se pueden aplicar en los espirales (expulsores, véase fig. 7.8) 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. 7.9) con la finalidad de reducir el espacio entre el producto y las paredes del compartimento.
- o de los soportes (véase fig. 7.10) 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. 7.11)*
– 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. 7.12)*
– 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.*

CO

CO_2

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

MONÓXIDO DE CARBONO
DIÓXIDO DE CARBONO

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
BIANCHI INDUSTRY S.p.A.
Corso Africa, 2/3/9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia
déclare sous sa propre responsabilité que la famille de distributeurs automatiques
Marque: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **CSM** Des.: **144yG3zw**

y = 0 ou **1** >>> Tension d'alimentation; **z= CB** ou **--** >>> Caractéristiques; **w= D** ou **--** >>> accessoires ;

Nom commercial: **ARIA L Master Evo** **Distributeur automatique à spirales pour produits froids**

Année de fabrication: **2020**

DOSSIER INDUSTRIEL constitué et conservé auprès du Bureau d'études de BIANCHI INDUSTRY Spa au siège de la société
Conformité aux Exigences Essentielles des Législations/Directives/Règlementations indiquées ci-dessous.

Directive 2014/35/EU (LVD)	Relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
Directive 2006/42/EC (MD)	Exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé concernant la conception et la construction des machines.
Directive 2014/30/EU (EMC)	Relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique

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

SÉCURITÉ (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente. EN 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Normes particulières pour les appareils de réfrigération. EN 62233:2008 >>> Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Détermination des niveaux de pression acoustique.
COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC)	EN 55014-1:2017 >>> Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues. EN 55014-2:2015 >>> Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages et appareils électriques analogues. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils < ou = à 16 A par phase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné inférieur ou égal < ou =à 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.

Complément normatif	Règlement (CE) 852/2004 Annexe 2, Chapitre III, paragraphes 1 et 2g. Directives Européennes : 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTE	Utilisation des distributeurs automatiques faisant l'objet de la déclaration et leurs accessoires conformément aux procédures décrites dans les manuels d'utilisation et d'entretien.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

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 INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricant: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Année de fabrication: **2020**
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%
- Polybromobiphényléthers [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.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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 respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect 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).

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

Le technicien est la personne préposée à l'installation du distributeur automatique, à sa mise en service et à la programmation des fonctions. Le technicien est le seul qui a la compétence pour les opérations de calibrage et de plus il est le dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

CHARGEUR

Le chargeur est la personne préposée au chargement des tiroirs.
En outre, le chargeur doit pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 7.0). En cas de panne, le chargeur doit appeler le technicien.

N° 1 Clé *à disposition du TECHNICIEN et du CHARGEUR*

Outils nécessaires dans les interventions techniques sur les distributeurs ARIA L Master Evo

CLES A TUBE
n° 5,5 - n° 7 - n° 8

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)
n° 7 - n° 8 - n° 17 - n° 34

TOURNEVIS
Coupe (petit - moyen - grand)
Croix (petit - moyen -grand)

TESTEUR
CISEAUX D'ELECTRICIEN
KIT DE PROGRAMMATION

INDEX CHAPITRES

Instructions pour le technicien

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

Instructions pour le chargeur

6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL
7.0 NETTOYAGE ET ARRET DU DISTRIBUTEUR
8.0 FERRAILLAGE

Instructions pour le technicien

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Fig.1.1)

	ARIA L Master Evo
Hauteur (C) mm	1830
Largeur (A) mm	870
Profondeur * (B) mm	800
Poids net version standard kg.	310
Poids net avec bouteilles/canettes à colonne kg.	330
Tension d'alimentation	220-240V; 50/60Hz
Tension d'alimentation **	220V; 60Hz
Branchement électrique	prise CEE 7/7
Branchement électrique **	prise NBR 14136:2001
Branchement électrique **	prise IRAM 2073

* *dimensions considérées comme les encombrements max. du PUSH*

** *Versions nationales spécifiques*

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	R452A
Compresseur (1)	NF7MLX-A-CSIR Secop
Charge de gaz	320 g
Type d'éclairage porte	LED
Niveau de pression sonore	LpA < 70 dB(A)

(1) *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 (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
9 Porte Master
10 Fiche electronique
11 Système de paiement
12 Monnayeur
13 Tableau de commande
14 Colonne bouteilles/canettes
15 Affichage

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'operateur

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.

Le technicien ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Certaines opérations d'entretien (que seulement des techniciens spécialisés peuvent effectuer et qui sont indiquées dans le Manuel par un pictogramme d'avertissement) doivent être effectuées les portes ouvertes et avec la machine allumée et en marche. Au cours de ces opérations, il est rigoureusement interdit d'accéder aux éléments en mouvement ou aux zones à température élevée (mises en évidence dans la machine par des avertissements de sécurité spécifique).

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien 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 generaux

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.

Le technicien doit être préalablement formé et instruit sur les interventions à effectuer sur le distributeur automatique et les limiter à l'étendue de sa compétence.

Le technicien doit être au courant des mécanismes de fonctionnement du distributeur.

- *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 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 Industry Spa*** *à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.*
- *Quoi qu'il en soit* ***Bianchi Industry S.p.A.*** *se réserve le droit quand elle le juge opportun et pour des motifs de qualité, de mettre à jour les manuels déjà présents sur le marché, en mettant à jour la version en ligne publiée dans la zone réservée du site institutionnel.*

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 :

Numéro et modèle reportés sur la plaquette des données (Fig.2.1)

***Bianchi Industry** déclinent 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 Industry 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 manutention 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 apte à être installée à l'extérieur; elle doit être placée dans des locaux secs, à une température qui ne s'abaisse jamais au-dessous de +5°C, et ne dépasse pas +32°C et une humidité relative ne dépassant par les 65% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions. Elle ne doit pas être installée dans des locaux où des jets d'eau sont utilisés pour le 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 manutention devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.*
– *Le technicien 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 manutention du distributeur.*

Debrancher imperativement le cable d'alimentation avant toute intervention de manutention ou de nettoyage du distributeur.

Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas oter 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% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions.*
– *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 peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils le fassent sous supervision ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

Ne pas conserver dans cet appareil des produits contenant des substances explosives, tels des flacons d'aérosol à agent propulseur inflammable

3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

3.1 Deplacement 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.
Le transport peut être effectué avec des véhicules permettant de maintenir une température comprise entre -20 et + 60°c.

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 stockage éventuel, il faut éviter de superposer plusieurs machines, elles doivent être en position verticale, dans des endroits secs et à une température comprise entre 2°c et 40°c et une humidité ne dépassant pas 65%.

3.3 Embalage

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 Reception

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

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.

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

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)

Les materieux d'emballage ne doivent pas etre laisses a la portee de personnes etrangeres car ils peuvent presenter des dangers. nous vous recommandons de vous debarasser de ces emballages en les apportant dans des dechetteries.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positionnement

- Placer le distributeur en laissant un espace minimum de 8 cm au moins entre sa partie postérieure et les murs éventuels (fig. 4.1).
  Placer le distributeur en veillant à ce que l'inclinaison ne dépasse pas 2°.
  Régler l'inclinaison en intervenant sur la hauteur des 4 pieds réglables présents sur la base de la machine (fig. 4.2)
  Pour un rendement optimal du distributeur, positionner correctement la conduite de ventilation postérieure à l'aide des systèmes de fixation prévus à cet effet (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 Industry *déclinent toute responsabilité pour des dégâts dûs à l'inobservance des normes de positionnement.*

4.2 Raccordement electrique

Le distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 220-240V; 50/60Hz (220V, 60Hz)* et il est protégé avec des fusibles de 10A.

Nous conseillons de contrôler que:

- le courant n'est pas une tension de ± 6 %.
- que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
- La ligne d'alimentation soit apte à supporter la charge du distributeur automatique et soit équipée d'un interrupteur différentiel avec les caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale prévue.
- 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 personne qualifié pour vérification.

- Le distributeur est fourni avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1.5 mm2 avec prise CEE 7/7 (prise NBR 14136:2001 - spina IRAM 2073)* *(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 Industry S.p.A. déclinent 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.

** Versions nationales spécifiques*

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 *(figure 4.8).*

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

L'ouverture et l'eventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent etre executees exclusivement par du personnel autorise et techniquement qualifie. 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 réfrigérateur qui permet d'atteindre et de maintenir la température de refroidissement des produits à une valeur comprise entre +2°C et +15°C en fonction de la configuration (tiroirs et paramétrages) de la machine.

- La température intérieure est relevée par une sonde électronique et peut être définie en phase de programmation sur la carte électronique.

Pour les interventions d'entretien qui nécessitent l'enlèvement du groupe réfrigérateur ou le prélèvement du ventilateur ou le repositionnement de la sonde de température, référez-vous à l'assistance technique et au matériel d'information publié sur le site institutionnel.

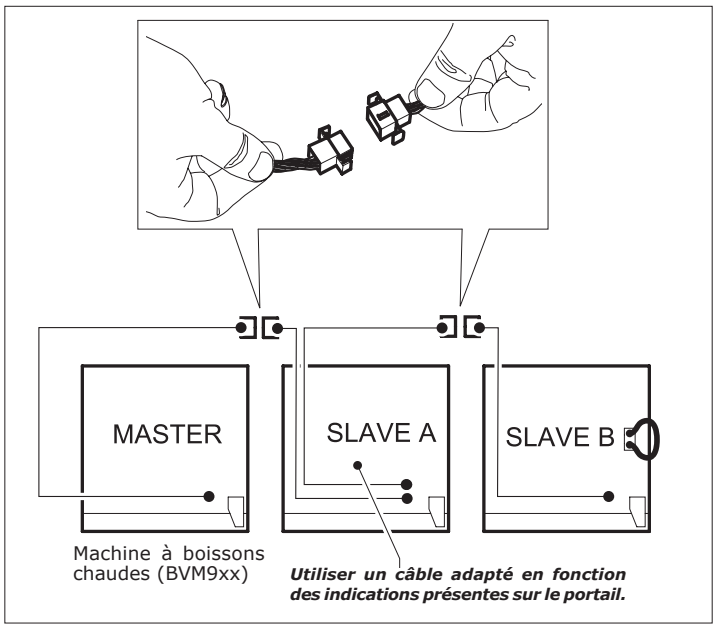
4.5 Connexion pour le fonctionnement en Master/slave

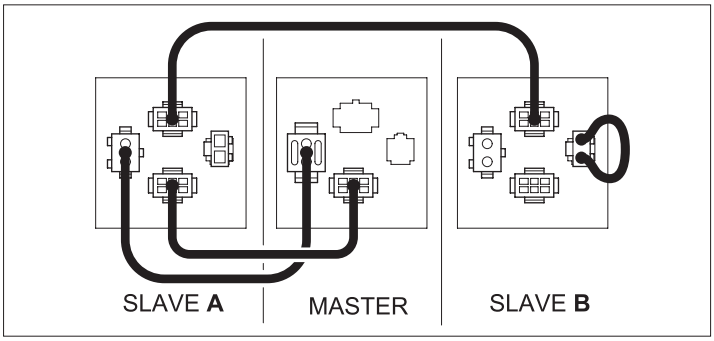
Cette opération doit être effectué uniquement par le personnel autorisé.

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

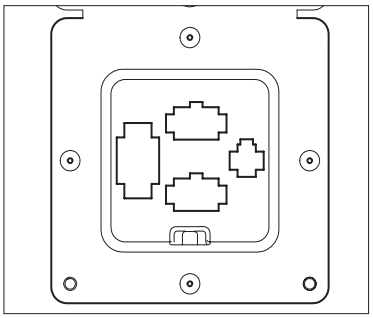
CONFIGURATION CARTE DE PUISSANCE POUR CONNEXION SLAVE

Tous les distributeurs ARIA Master 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).

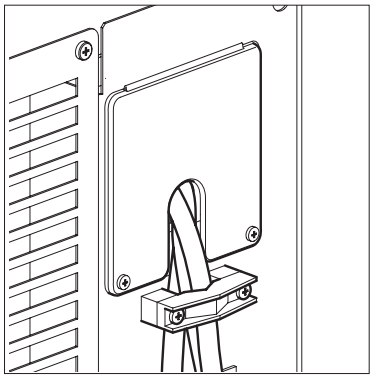




La connexion Master Slave se fait à l'aide de la plaque porte-connecteurs – représentée ici - qui se trouve sur le panneau postérieur de la machine.



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.



4.5.1 Installation systeme de paiement

Le distributeur est fourni sans système de paiement :

L'installation du système de paiement est à la charge et de la responsabilité du technicien installateur.

Bianchi Industry S.p.A. ne se tient pas coresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.

– Reliez le systeme de paiement (figure 4.10) à la plaquette Master.

Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master, les systèmes exécutives au câble interface de la Master.

Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre " 6.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL" pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.

Vérifier les connexions du système de paiement selon le schéma de la carte indiqué.

– Accrochez le monnayeur (figure 4.11).

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. 4.12)*
– 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. 4.13) 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.

Les tiroirs sont dimensionnés pour une charge maximum admise de 30 kg/tiroir.

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 4.14. En ce qui concerne le numéro à attribuer à chaque sélection, voir le chapitre 7.2.3 Modification numéro spirales.

4.6.3 Affichage tiroirs (Option)

Certains modèles de machine peuvent prévoir des affichages tiroirs (fig. 4.15), à la place des étiquettes, pour l'affichage des prix du produit, du numéro de spirale à sélectionner pour l'achat du produit, d'éventuels messages de service (par ex. hors service, disponible) ou d'éventuels messages liés à la typologie du produit (par ex. allergènes).

La cartographie des tiroirs est faite à l'usine, mais s'il est nécessaire de reprogrammer un ou plusieurs tiroirs (identification numéro tiroir) il faut effectuer les opérations suivantes:

- Ouvrir la machine et introduire la clé de service dans l'interrupteur de sécurité (Voir fig. 4.7, 4.8).
- Avec le pointeau fourni (ou tout autre outil pointu non métallique approprié) actionner la touche à l'arrière du support des affichages tiroirs (fig. 4.16).
- Pour associer au tiroir le numéro de tiroir actionner la touche autant de fois que le numéro du tiroir (par ex. tiroir 5, appuyer 5 fois sur la touche).
- Pour mémoriser le numéro il suffit de ne plus appuyer sur la touche.

La programmation de chaque affichage associé aux spirales (prix, numéro spirale, éventuels messages, etc.) se fait par PC connecté à la machine et par l'intermédiaire d'un logiciel approprié, se reporter aux instructions du logiciel disponibles sur le site institutionnel ou bien fournies directement par l'assistance.

4.7 Module bouteilles/canettes (Versions spécifiques uniquement)

La machine ARIA L Master peut être équipée d'un module bouteilles/canettes.

Le module, qui est placé sur la droite de la machine (Fig. 4.17), est composé de deux colonnes, ce qui augmente la capacité totale de la machine pour la vente de bouteilles/canettes ; ce module est monté à l'usine.

La présence du module supplémentaire prévoit des composants spécifiques liés à l'acheminement et à la chute des bouteilles/canettes du module au compartiment de prélèvement.

Le module bouteilles/canettes a les capacités totales suivantes : (Fig. 4.18):

Bouteilles: 32 bouteilles en Pet de 0,5l

Canettes: 64 canettes de 33 cl

ATTENTION: Ne pas remplir le distributeur de produits différents de ceux qui ont été prévus par le fabricant.

Ne pas remplir le distributeur de formats de produit différents de ceux qui ont été prévus par le fabricant.

Chaque mécanisme de vente n'est en mesure de distribuer que des formats de produits déterminés ; suivre les présentes indications fournies par le fabricant.

Setup du module

La machine est livrée convenablement réglée et étalonnée directement à l'usine sur des paramétrages standard ou sur des valeurs indiquées par le client.

Quelques opérations de mise au point et de réglage sont nécessaires avant de remplir le module de produits et de le mettre en service.

Réglage du baffle (déflecteur postérieur)

La colonne du mécanisme de vente peut être réglée pour débiter le produit selon un paramétrage de vente allant du simple au quadruple en fonction du format de produit.

Pour régler le distanceur postérieur (Fig. 4.19 - pos. 1), procéder de la manière suivante:

- Mesurer la hauteur du produit que l'on veut débiter dans la colonne spécifique.
- Assigner à cette hauteur (multipliée par le nombre de produits pour chaque rangée présente dans la colonne) « A », placer le déflecteur à une distance « A+10mm » à partir de la barrière frontale (Fig. 4.20).

Réglage des flaps de vente

Le raccordement mécanique des flaps de vente de chaque mécanique se fait à au moyen des verrous en plastique correspondants (Fig. 4.21 - A et B).

Les raccordements 1&2 3&4, selon le format de produit à vendre, se font en déplaçant les verrous A et B dans les logements des flaps 2 et 4 (Fig. 4.22).

Réglage du distanceur de colonnes

La colonne canettes/bouteilles est équipée de 2 distanceurs (Fig. 4.23), nécessaires pour le réglage du diamètre des produits vendus.

Deux distanceurs sont montés de série sur la colonne à l'intérieur des logements réalisés sur le module (Fig. 4.24), cette configuration permet de distribuer des produits de 66-67 mm de diamètre.

Pour distribuer des produits de diamètre supérieur, il est nécessaire de retirer un ou deux distanceurs. Pour les retirer, faire coulisser la languette d'appui à l'intérieur du logement (Fig. 4.25) puis les extraire.

Chargement du produit

Ouvrir la porte de la machine (Fig. 4.26 - pos. 1), ouvrir le portillon de couverture du module (Fig. 4.26 - pos. 2) ouvrir la grille de la colonne (Fig. 4.27).

Charger les produits dans les colonnes en veillant à ne pas mélanger des types différents; introduire les bouteilles en les orientant le bouchon vers l'opérateur (Fig. 4.28).

Lors de la première installation, il est nécessaire, pour effectuer le chargement des produits dans les flaps de distribution, d'activer dans le menu programmation le paramétrage des colonnes et d'effectuer la cartographie du module en tapant le mot de passe 66000.

Cette commande peut être utilisées: lors de la première installation, pour charger les produits dans les flaps de distribution, en cas de vidage complet du module en vissant le buffer de produits présent dans les flaps de distribution, et après vidage complet du module pour recharger les produits dans les flaps de distribution.

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.
– Tirer sur le portillon du compartiment pour prendre el 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.
– Les machines Aria L Master Evo sont équipées d'un module bouteilles/canettes à une colonne; il est nécessaire d'associer à une spirale la chute de produits venant de la colonne du module.

Quand le client sélectionne le numéro de spirale auquel est associée la colonne du module (Fig. 5.3), la distribution du produit se fera toujours par le module, jusqu'à épuisement du produit dans la colonne ; quand le produit dans la colonne s'épuise, la distribution se fait par la spirale.

Instructions pour le chargeur

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;
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.

- ***PROGRAMMATION***
- ***Options***
- ***Température***
- ***Temps et Limites***
- ***Extra temps Moteuer***
- ***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	Faire défiler alarmes présentes (avec une pression de 5 s, les 15 dernières alarmes s'affichent)
Touche 2	Rempli. tubes MDB
Touche 3	Défiler tuyaux MDB
Touche 4	Test entrées et vidage tubes MDB
Touche 5	Reset alarmes (fonction avec touche 5 seulement)
Touche 6	Essai complet
Touche 7	Essai colonne bouteille 1
Touche 8	Pas utilisé
Touche 9	Afficher frappes totales
Touche A	Lift monte
Touche B	Lift descend
Touche 0A	Afficher dernières 48h température Slave A
Touche 0B	Afficher dernières 48h température Slave B

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

7.0 M ANUTENTION ET ARRET

7.1 Nettoyage et remplissage

Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est necessaire, d'executer periodiquement des operations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur.
Ces operations seront executees distributeur ouvert et hors tension; les operations de nettoyage devront etre 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% ou protégés par un boîtier externe spécial capable de garantir les mêmes conditions. Le distributeur automatique 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.

7.1.1 Procédures pour le nettoyage du distributeur

Equipement 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,
- 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.

7.1.3.1 Nettoyage du filtre du système de réfrigération

Les machines sont munies d'un filtre sur l'aspiration du système de réfrigération.
Il est nécessaire de procéder périodiquement à une opération de contrôle et nettoyage de ces filtres. Vérifier leur état au moins tous les 15 jours dans une ambiance de bureau, augmenter la fréquence dans la mesure nécessaire en milieu particulièrement poussiéreux (ateliers, scieries, etc.).
Pour effectuer la vérification et le nettoyage, procéder de la manière suivante : ouvrir la porte et extraire le compartiment à produits (Fig. 7.3). Derrière le compartiment à produits se trouve la poignée du support du filtre: la prendre et extraire le filtre (Fig. 7.4).
Si cela est nécessaire, nettoyer le filtre à l'aide de pinceaux seulement (Fig. 7.5); une fois les opérations terminées, remonter le filtre et le compartiment à produits.

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 operations qui demandent le demontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à le technicien.

7.2 Réglages

7.2.1 Spirales

Il est possible de modifier la position de l'extrêmité 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.7.6).

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.7.7)
- 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.7.7-pos.1).
- introduire la spirale dans la rainure sur le came (Fig.7.7-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:

Layout ARIA L Master Evo

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.

7.2.5 Accessoires

Certains accessoires à appliquer sur les spirales sont disponibles (éjecteurs voir fig. 7.8) 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 en faciliter la chute.

- il est possible d'introduire des glissières parallèlement aux spirales pour les produits étroits et hauts (voir fig. 7.9) de façon à réduire l'espace entre le produit et les parois du compartiment.
- ou des supports (voir fig. 7.10) 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. 7.11)*
– laver toutes les parties en contact avec des aliments comme déjà décrit
– nettoyer avec un chiffon toutes les superficies internes et externes du distributeur automatique
– protéger l'extérieur avec un film ou un sac en cellophane *(Fig. 7.12)*
– 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_2

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

MONOXIDE DE CARBONE

DIOXIDE DE CARBONE

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:
Marcas: **BIANCHI INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**

Mod.: **CSM** Des.: **144yG3zw**

y = 0 o **1** >>> Tensão de alimentação; **z= CB** o **--** >>> características; **w= D** o **--** >>> acessórios;

Nome comercial: **ARIA L Master Evo** **Distribuidor automático com espirais para produtos frios**

Ano de fabricação: **2020**

FASCÍCULO TÉCNICO constituído e arquivado junto ao Departamento Técnico da BIANCHI INDUSTRY Spa Sede.
Conformidade aos Requisitos Essenciais das Legislações/Diretivas/Regulamentos indicados em seguida.

Diretiva 2014/35/EU (LVD)	Concernente a harmonização das legislações dos Estados-membros relativas à disponibilização no mercado do material elétrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão.
Diretiva 2006/42/EC (MD)	Requisitos essenciais de segurança e de tutela da saúde relativos ao projeto e à fabricação das máquinas.
Diretiva 2014/30/EU (EMC)	Concernente a aproximação das legislações dos Estados-membros relativas à compatibilidade eletromagnética.

Os testes/verificações foram executados de acordo com as Normas Harmonizadas Europeias vigentes.

SEGURANÇA (LVD – MD)	EN 60335-1:2012 + A2:2019 >>> Segurança dos aparelhos elétricos de uso doméstico e similar - Norma geral. EN 60335-2-75:2004 + A12:2010 >>> Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda. EN 60335-2-24:2010 + A1:2019>>> Normas especiais para aparelhos de refrigeração EN 62233:2008 >>> Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos similares relativamente à exposição humana. EN ISO 11201:2010 + EN ISO 3744:2010 >>> Medição do ruído acústico.
COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA (EMC):	EN 55014-1:2017 >>> Limites e métodos de medição das características de perturbação radioelétrica dos aparelhos eletrodomésticos e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 55014-2:2015 >>> Requisitos de imunidade para aparelhos eletrodomésticos, utensílios e dos aparelhos elétricos similares. EN 61000-3-2:2014 >>> Limites para as emissões de corrente harmônica (aparelhagens com corrente de entrada <=16A por fase). EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 >>> Limitação das variações de tensões, flutuações de tensão e do flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal <=16A por fase e não sujeitas a conexão com condição.

Completamento normativo	Regulamento (CE) N. 852/2004 Anexo 2, Capítulo III, Parágrafos 1 e 2g. Diretivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE.
NOTA	Uso dos distribuidores automáticos objeto da declaração e relativos acessórios segundo os procedimentos descritos nos manuais de uso e manutenção.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

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 INDUSTRY / BRASILIA**
Fabricante: **BIANCHI INDUSTRY S.p.A.**
Ano de fabricação: **2020**
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 elétricas e eletrônicas (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+Liechteinstein + 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 polibrominato [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.

Bianchi Industry SpA
President & CEO
Massimo Trapletti

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2020

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 elétricos e eletrônicos , 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 eletrônicos 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).

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: *maquina em tensão*

ATENÇÃO: *partes quentes em contato!*

ATENÇÃO *Partes em movimento*

PE *Indicação do fio terra*

ADVERTENCIAS

TÉCNICO
Define-se técnico, a pessoa encarregada da instalação, da colocação em funcionamento e da programação das funções do distribuidor automático. Toda operação de calibração é de competência exclusiva do técnico que, além disso, é o depositário da senha de acesso à programação.

CARREGADOR
É definido carregador a pessoa encarregada da recarga das gavetas.
Além disso, o carregador deve providenciar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 7.0). Em caso de defeito o carregador deve chamar o técnico.

	Ferramentas necessárias nas intervenções técnicas nos distribuidores ARIA L Master Evo	
N° 1 *Chave utilizaveis pelo CARREGADOR e pelo TÉCNICO*	***CHAVES TUBULARES*** n° 5,5 - n° 7 - n° 8 ***CHAVES DE BOCA (com pinos)*** n° 7 - n° 8 - n° 17 - n° 34	***CHAVES DE FENDA*** Normais (pequena - média - grande) Phillips (pequena - média - grande) ***TESTER*** ***TESOURA ELETRICISTA*** ***KIT DE PROGRAMAÇÃO***

Índice Capítulo

Instruções para o Técnico

1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
2.0 PREMISSA
3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
4.0 INSTALAÇÃON
5.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO

Instruções para o Carregador

6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
7.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
8.0 DESMANTELAMENTO

Instruções para o Técnico

1.0 CARATERISTICAS TECNICAS (Fig. 1.1)

	ARIA L Master Evo
Altura (C) mm	1830
Largura (A) mm	870
Profundidade * (B) mm	800
Peso líquido versão standard kg.	310
Peso líquido com garrafas de coluna / latas kg.	330
Tensão de alimentação	220-240V; 50/60Hz
Tensão de alimentação **	220V; 60Hz
Conexão rede elétrica	tomada CEE 7/7
Conexão rede elétrica **	tomada NBR 14136:2001
Conexão rede elétrica **	tomada IRAM 2073

* *dimensões consideradas como máximas do PUSH*

** *Versões nacionais específicas*

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	R452A
Compressor (1)	NF7MLX-A-CSIR Secop
Carregamento gás	320 g
Tipo iluminação porta	LED
Nível de Pressão Sonora	LpA < 70 dB(A)

(1) *Verifique os dados correspondência na placa de características localizada no compressor.*

ATENÇÃO!
Os compressores de refrigeração contêm gás pressurizado

***CONHECER O DISTRIBUIDOR* (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
9 Porta Master
10 Ficha CPU
11 Sistemas de pagamento
12 Coletor de moeda
13 Botoeira
14 Coluna garrafas/latas
15 Display

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 Advertencias para o operador

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

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

Algumas operações de manutenção (a serem efetuados somente por parte de técnicos especializados e indicadas no manual por meio de um símbolo específico de advertência) requerem que sejam efetuadas com porta aberta e máquina ligada e em funcionamento, durante tais operações é proibido ter acesso a órgãos em movimento ou zonas com alta temperatura (evidenciadas dentro da máquina por meio de advertências específicas de segurança).

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do tecnico 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 Advertencias gerais

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

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

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

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

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

  Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervem sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.
- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*
- *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.*
- *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
- *Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*
- *O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.*
- *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*
- *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a* **BIANCHI Industry** *nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*
- *Todavia, é faculdade da* ***Bianchi Industry S.p.A****., quando o considerar oportuno e por motivos qualificados, atualizar os manuais já presentes no mercado, atualizando a versão online publicada na área reservada do site institucional.*

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

☎ +039. 035.45.02.111

Em caso de chamada saber indicar:

Número de série e modelo indicados na placa de dados (Fig.2.1)

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

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

– *Em caso nenhum a Bianchi Industry S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*
– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*
– *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*
– *O distribuidor automático não é adequado para ser instalado no externo, deve ser posicionado em locais secos, com temperaturas que nunca desçam abaixo de +5°C, com uma temperatura máxima de +32°C e com uma umidade relativa que não ultrapasse 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. Não pode ser instalado em locais nos quais 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 tecnico qualificado.*
– *O técnico não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas*
– *Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.*

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

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

– *Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
– *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% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições.*
– *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 contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*
– *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou o necessário conhecimento desde que sob vigilância, ou após as mesmas terem recebido instruções relativas ao uso seguro do aparelho e à compreensão dos perigos inerentes ao mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção, destinada a ser efetuada pelo usuário, não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.

Não conservar neste aparelho produtos que contenham substâncias explosivas, como botijões que contenham aerossol com um propelente inflamável

3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)

O transporte do distribuidor deve ser efettuado por pessoal competente.
O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.
O transporte pode ser efetuado com meios que permitam a manutenção de uma temperatura compreendida entre -20 e +60 °C.

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

Evitar que o distribuidor:
– *tome choques*
– *seja sobrecarregado com outros volumes*
– *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
– *seja posicionado em lugares húmidos*

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

3.2 Estocagem

Para uma eventual estocagem, evitar sobrepor várias máquinas, mantê-las na posição vertical, em ambientes secos com temperaturas compreendidas entre 2 e 40 °C, e umidade relativa não superior a 65%.

3.3 Embalagem

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

Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:
- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

3.4 Recebimento

Na hora de recebimento precisa verificar que o distribuidor automático não tenha recebido choques no transporte.

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

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

Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.

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)

As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque podem ser perigosas. Para a destruição consultar firmas especializadas.

4.0 INSTALAÇÃO

4.1 Posicionamento

- Posicionar o distribuidor mantendo uma distância mínima de pelo menos 8 cm (fig. 4.1) entre a parte traseira do mesmo e eventuais paredes.
  Posicionar o distribuidor mantendo uma inclinação não superior a 2°.
  Regular a inclinação agindo na altura dos 4 pés presentes na base do distribuidor (fig. 4.2)
  Para um rendimento otimizado do distribuidor é necessário posicionar corretamente a chaminé de ventilação traseira utilizando os sistemas de fixação específicos *(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 Industry*** *declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*

4.2 Conexão à rede elétrica

O distribuidor está predisposto para funcionar com tensão de rede monofase 220-240V; 50/60Hz (220V, 60Hz)* e está protegido com fusíveis de 10A.

Aconselhamos verificar que:
- a tensão de rede não tenha um descarte maior do ± 6%
- a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
- A linha de alimentação seja adequada a suportar a carga do distribuidor automático e seja dotada de um interruptor diferencial com características adequadas a suportar a carga máxima requerida.
- posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável.

O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.
Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.
Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.
- O distribuidor é dotado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com tomada CEE 7/7 (tomada NBR 14136:2001 - spina IRAM 2073)* *(Fig.4.5)*
- As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas *(Fig.4.6).*
- E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.

A ***Bianchi Industry S.p.A.*** declina qualquer responsabilidade por danos causados pela inobservancia da norma acima indicada.

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

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

** Versões nacionais específicas*

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 desconeter a tomada da aparelhagem.
- Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo.
  E' possível, para o pessoal técnico competente, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástica, em dotação ao distribuidor automático, no interuptor 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 +2°C e +15°C, com base no set up (gavetas e configuração) da máquina.
- O grupo frigorífico pode ser facilmente substituido 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.

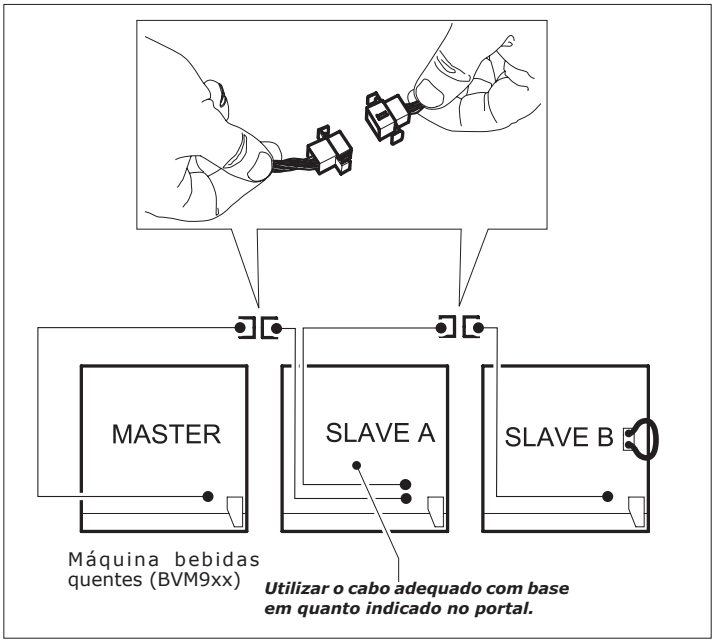
4.5 Conexão para funcionamento em Master/slave

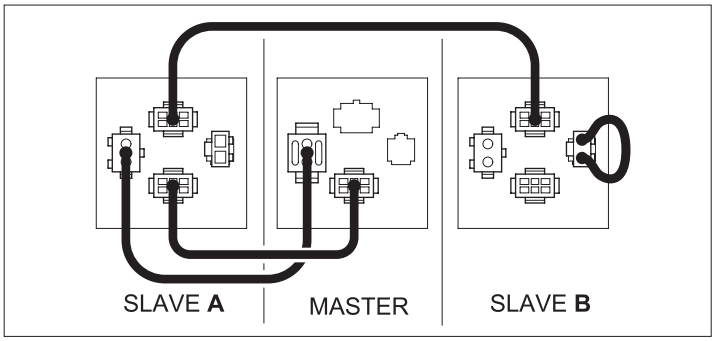
Esta operação deve ser executada exclusivamente por pessoal autorizado.

Antes de começar qualquer operação, esteja seguro de ter desligado a alimentação elétrica do distribuidor.

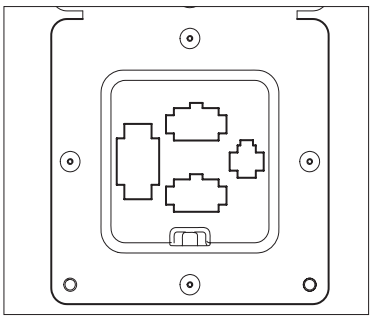
CONFIGURAÇÃO FICHA DE POTÊNCIA PARA CONEXÃO SLAVE

Todos os distribuidores ARIA Master 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).

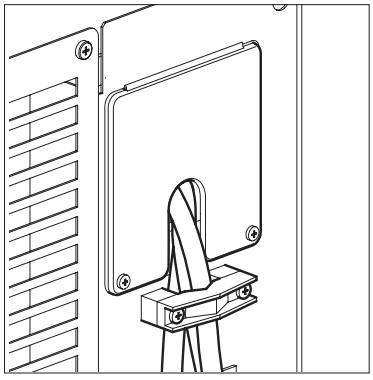




A conexão Master Slave é executada utilizando a placa porta conectores presente nas costas da máquina e aqui representada.



Uma vez conectados os conectores, todas as cablagens devem ser fixadas e travadas utilizando o grampo presente imediatamente abaixo da placa porta conectores.



4.5.1 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:
A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador.
A Bianchi Industry S.p.A. não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.
– coneter o sistemas de pagamento (fig. 4.10) para as fichas à ficha Master
Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais executive com o cabo interface em dotação.
Entrar na programação para a taragem.
Consultar o capítulo "6.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.
Verificar as conexões do sistema de pagamento, consultando o esquema da trazido.
– enganchar o dispositivo (fig. 4.11).

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. 4.12*)
– 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. 4.13*) para encontrar a posição ideal por cada tipo de produto. Para a regulagem ver o aposito 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.

⚠ As gavetas são dimensionadas para uma carga máxima admissível igual a 30 Kg/gaveta.

4.6.2 Introdução etiquetas

– As etiquetas que indicam o numero de cada seleção e o preço deverão ser introduzidas nos apósitos alojamentos como indicado na figura 4.14. Para o numero que se deve dar a cada seleção verificar o capítulo 7.2.3. Modificação numero espirais.

4.6.3 Gavetas display (Opcional)

Alguns modelos de máquina podem prever gavetas display (fig. 4.15), em substituição das placas, para a visualização dos preços do produto, do número da espiral a ser selecionada para a compra do produto, eventuais mensagens de serviço (ex. fora de serviço, disponível) ou eventuais mensagens ligadas à tipologia do produto (ex. alergênicos).

O mapeamento das gavetas é executado na fábrica, todavia, caso seja necessário reprogramar o mapeamento de uma ou várias gavetas (identificação número gaveta) é necessário agir como segue:

- Abrir a máquina e inserir a chave de serviço no interruptor de segurança (Ver figs. 4.7, 4.8).
- Acionar a tecla presente na parte traseira do suporte das gavetas display com o alfinete em dotação (ou qualquer ferramenta de ponta não metálica adequada) (fig. 4.16).
- Para combinar à gaveta o número gaveta acionar a tecla tantas vezes quantas for o número da gaveta (ex. gaveta 5, pressionar a tecla 5 vezes).
- Para memorizar o número basta parar de acionar a tecla.

A programação dos vários displays combinados às espirais (preços, número espiral, eventuais mensagens, etc.) ocorre por meio de PC conectado à máquina e com Software específico, consultar as instruções software disponíveis no site institucional, ou fornecidas diretamente pela assistência.

4.7 Módulo Garrafas/Latas (Somente versões específicas)

A máquina ARIA L Master Evo pode ser dotada de módulo garrafas/latas.

O módulo encontra-se situado na parte direita da máquina (Fig. 4.17) e é composto por uma coluna para aumentar a capacidade total da máquina para a venda de garrafas/latas; tal módulo é montado na fábrica.

A presença do módulo adicional prevê uma série de componentes específicos ligados à guia e à queda das garrafas/latas do módulo no vão de retirada.

O módulo garrafas/latas tem as seguintes capacidades totais: (Fig. 4.18):

Garrafas: 32 garrafas em Pet de 0,5 l

Latas: 64 latas de 33 cl

ATENÇÃO: não carregar o distribuidor com produtos diferentes daqueles previstos pelo fabricante.

Não carregar o distribuidor com formatos de produto diferentes daqueles previstos pelo fabricante.

O mecanismo de venda tem condições de fornecer somente determinados formatos de produto, ater-se às indicações aqui apresentadas e comunicadas pelo fabricante.

Setup Módulo

A máquina é entregue ajustada e calibrada diretamente da fábrica com configurações padrão ou configurações solicitadas pelo cliente.

Antes de carregar o módulo com produto e colocar o mesmo em funcionamento é necessário efetuar algumas operações de ajuste e regulagem.

Regulagem do baffle (espaçador traseiro)
A coluna do mecanismo de venda pode ser regulada para fornecer o produto segundo uma configuração de venda que varia de singular a quádruplo em função do formato de produto.

Para regular o espaçador traseiro (Fig. 4.19 - pos. 1) operar como segue:

- Medir a altura do produto que se deseja fornecer na coluna específica.
- Atribuir à medida obtida (multiplicada pelo número de produtos para cada fila inserida na coluna) "A", posicionar o espaçador a uma medida "A+10mm" a partir do portão frontal (Fig. 4.20).

Regulagem dos flaps de venda

A conexão mecânica dos flaps de venda de cada mecanismo ocorre intervindo nas respectivas travas de plástico (Fig. 4.21 - A e B).
As conexões 1&2 3&4, em função do formato de produto a ser vendido, ocorrem deslocando-se as travas A e B nas sedes dos flaps 2 e 4 (Fig. 4.22).

Regulagem espaçador coluna

A coluna latas/garrafas é dotada de 2 espaçadores (Fig. 4.23) necessários para a regulagem do diâmetro dos produtos vendidos.
Na coluna encontram-se montados de série 2 espaçadores, no interior das sedes específicas realizadas no módulo (Fig. 4.24); tal configuração permite fornecer produtos com diâmetro 66-67 mm.
Para fornecer produtos com diâmetro maior remover um ou ambos os espaçadores. Para removê-los correr a lingueta de apoio para dentro da sede (Fig. 4.25) e, em seguida, extraí-los.

Carregamento produto

Abrir a porta da máquina (Fig. 4.26 - pos. 1), abrir a porta de cobertura do módulo (Fig. 4.24 - pos. 2) abrir o portão da coluna (Fig. 4.27).

Carregar os produtos na coluna não misturando a tipologia dos mesmos; para as garrafas inseri-las orientando as mesmas com a tampa na direção do operador (Fig. 4.28).

Em fase de primeira instalação, para efetuar o carregamento dos produtos nos flaps de fornecimento é necessário habilitar o setup das colunas no menu programação e efetuar o mapeamento do módulo digitando a senha 66000.

Tal comando pode ser utilizado: em primeira instalação para carregar os produtos nos flaps de fornecimento, em caso de esvaziamento completo do módulo esvaziando o buffer de produtos presente nos flaps de fornecimento, após o esvaziamento completo do módulo para recarregar os produtos nos flaps de fornecimento.

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*).
– Empurrar a porta do vão para retirar o produto.
– 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.
– As máquinas Aria L Master Evo são dotadas de módulo garrafas/latas com uma coluna, é necessário combinar a queda de produtos da coluna do módulo a uma espiral.

Quando o cliente seleciona o número da espiral à qual está combinada a coluna do módulo (Fig. 5.3), o fornecimento do produto ocorrerá sempre a partir do módulo até o término do produto na coluna; terminado o produto na coluna o fornecimento será feito pela espiral.

Instruções para o Carregador

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;

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.

- ***PROGRAMAÇÃO***
- ***Opções'***
- ***Temperatura***
- ***Tempos e Limites***
- ***Extra-Tempo Motores***
- ***Sistemas de pagamento***
- ***Preços***
- ***Preço-Seleções***
- ***Descontos***
- ***Promoções***
- ***Decontadores***
- ***Vendas***
- ***Dados de default***
- ***Conexão remota***
- ***Item Number Frio***
- ***Configuração***
- ***Seqüência Espirais***
- ***Sensor queda produto***

NA PROGRAMAÇÃO AS TECLAS ASSUMEM, DE DEFAULT, OS SEGUINTES 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 SEGUINTES SIGNIFICADOS:

Tecla 1	Correr alarmes se presentes (se pressionada por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)
Tecla 2	Enchimento tubos MDB
Tecla 3	Correr tubos MDB
Tecla 4	Teste entradas e esvaziar tubos MDB
Tecla 5	Reset Alarmes (função somente com tecla 5)
Tecla 6	Teste completo
Tecla 7	Teste coluna garrafas 1
Tecla 8	Não usado
Tecla 9	Visualizar Batidas totais
Tecla A	Subir Lift
Tecla B	Descer Lift
Tecla 0A	Visualizar últimas 48h temperaturas Slave A
Tecla 0B	Visualizar últimas 48h temperaturas Slave B

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 indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes.
Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos. Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 5° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 65% ou protegido por um invólucro externo especial capaz de garantir as mesmas condições. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. cozinhas industriais, civis e locais afins…). 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
- Disinfetante
- Aviso "Distribuidor fora serviço"
- Mesinha de apoio (facultativa)

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

Para a higiene:
- Utilizar disinfetantes

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

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

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

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 aereação com um aspirador. Se esta operação não for executada corretamente e constantemente, o sistema de refrigeração pode estragar-se irreparavelmente.
– É necessário efetuar periodicamente o controle e a limpeza do sistema de refrigeração, com uma frequência adequada com base na localização.

7.1.3.1 Limpeza do filtro do sistema de refrigeração

As máquinas são dotadas de filtro na aspiração do sistema de refrigeração.

É necessário controlar e limpar tal filtro periodicamente verificando o seu estado pelo menos a cada 15 dias em ambientes de escritório, com maior e adequada frequência em ambientes especialmente poeirentos (oficinas, serrarias, etc.).

Para efetuar a verificação e a limpeza operar como segue:

abrir a porta e extrair o compartimento produtos (Fig. 7.3); atrás do compartimento do produt encontra-se a empunhadura de suporte do filtro, segurá-la e extrair o filtro (Fig. 7.4).

Se o filtro necessitar de limpeza, limpar o mesmo utilizando somente pincéis (Fig. 7.5), em seguida, terminadas as operações, remontar o filtro e o vão produtos.

7.1.4 Manutenção ordinária e extraordinária

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

⚠ ϟ *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

E' possível modificar a posição da extremidade da espiral, puxando-a até extrair o quadro do motoredutor. 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. 7.6)*

7.2.2 Substituição da espiral

E' possível substituir as espirais com outras de passo adequado ao produto que deve ser distribuido. Operar assim:

– virar a espiral no sentido horário até o desbloqueio sobre o camé de arrastamento *(Fig. 7.7)*
– baixar levemente a espiral e puxá-la para o externo.

Para a remontagem:

– enganchar a espiral atrás da marca sobre o camé *(Fig. 7.7-pos.1)*
– introduzir a espiral no corte sobre o camé *(Fig. 7.7-pos.2)*

7.2.3 Modificação numero espirais por gaveta

E' 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 distribuidas:

Layout ARIA L Master Evo

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).
- desfiá-lo da 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 conetor da gaveta situado no fundo.

7.2.5 Acessórios

Alguns acessórios disponiveis podem ser aplicados sobre as espirais (expulsores ver fig. 7.8) 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 7.9) para reduzir o espaço entre o produto e as paredes do distribuidor.
- ou suportes (ver fig. 7.10) para facilitar o deslizamento dos produtos.

7.3 Inatividade

Se for necessário deixar o distribuidor inativo precisa efetuar estas operações preventivas:

- desconeter elétricamente o distribuidor
- esvaziar completamente as gavetas *(Fig. 7.11)*
- lavar todas as partes em contato com os alimentos, como já descrito
- com um pano limpar todas as superficies internas e externas
- proteger o externo com um filme ou um saco de celofane *(Fig. 7.12)*
- 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 desasemblar o distribuidor automático dividindo as partes conforme a origem (plástica, metal etc.).

Deixar à firmas especializadas as partes assim divididas.

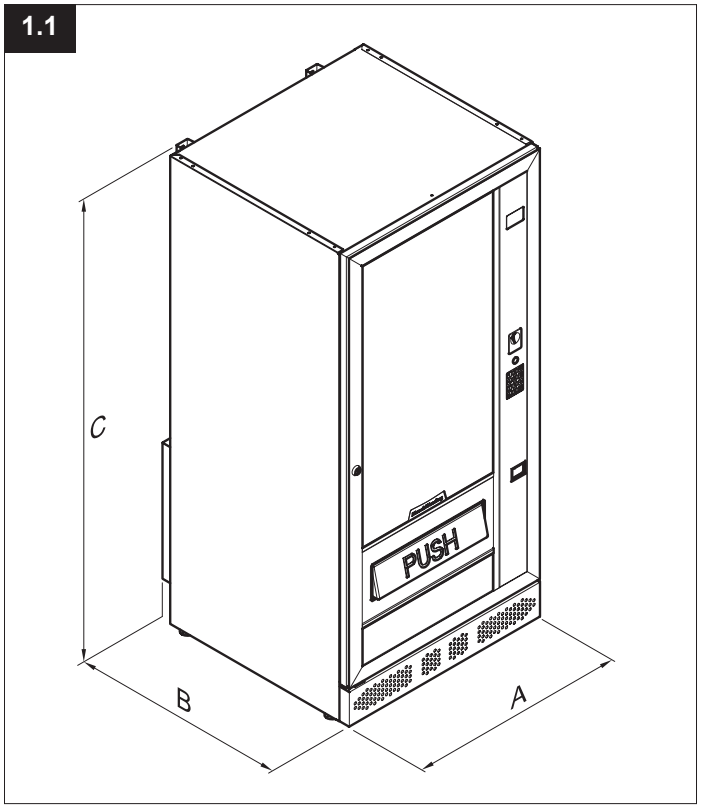
Se for presente o grupo refrigerante, deixá-lo, sem desmontá-lo, à firmas autorizadas ao desmantelamento.

Atenção! Certificar-se que a sucatagem das máquinas aconteça no pleno respeito das normas ambientais e segundo as normas em vigor.

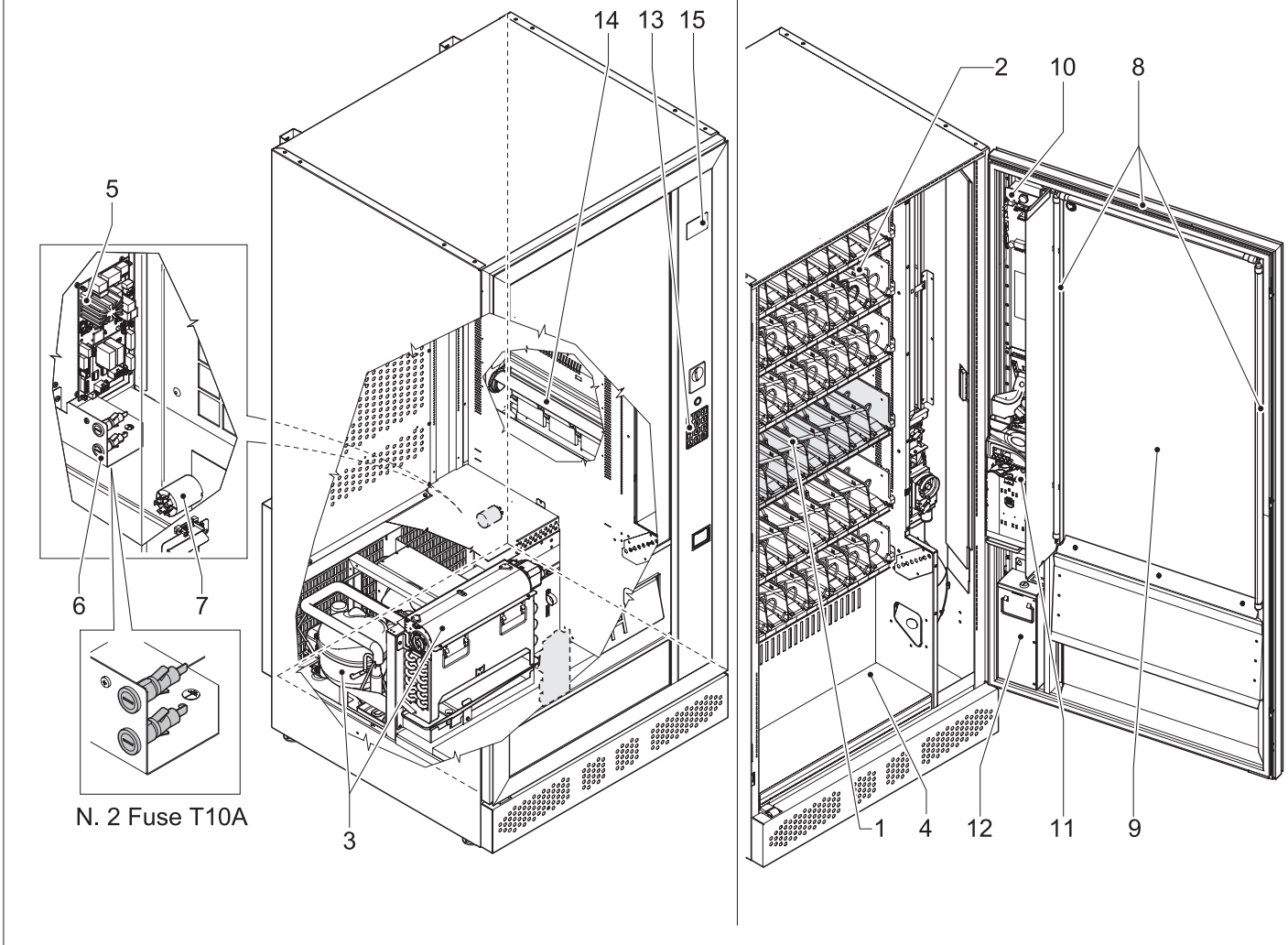
MONÓXIDO DE CARBONO

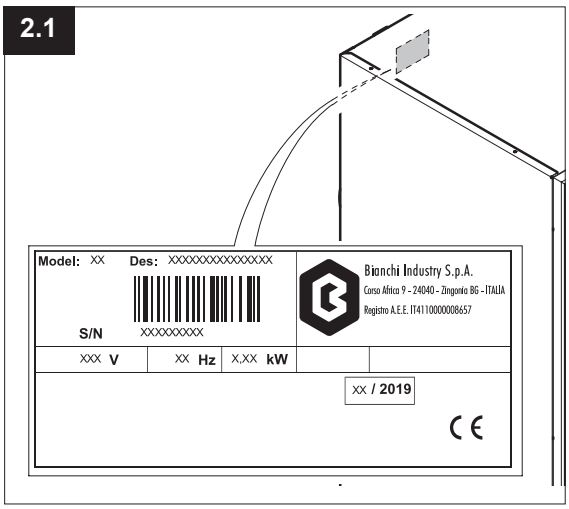
DIÓXIDO DE CARBONO

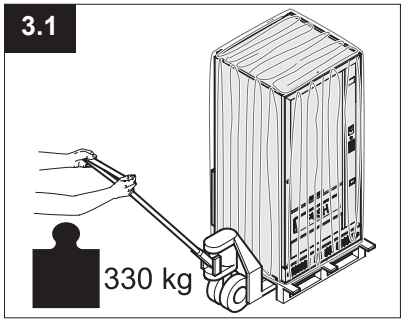
1.1

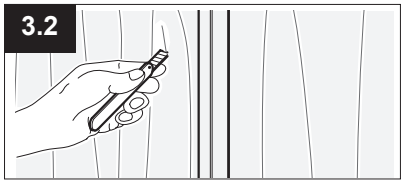


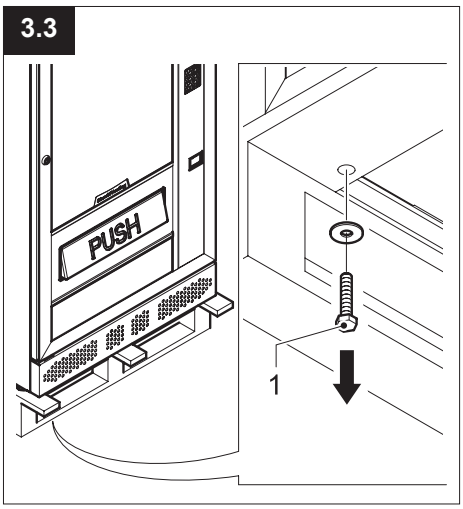
1.2

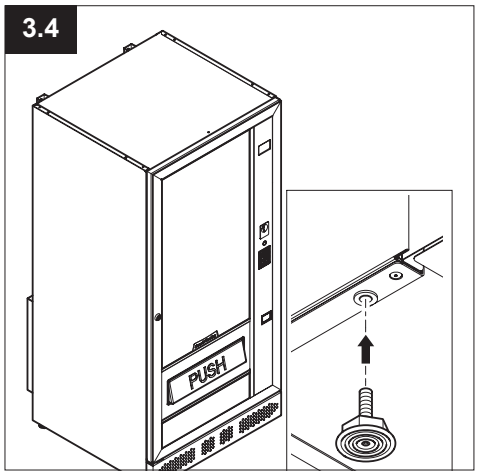


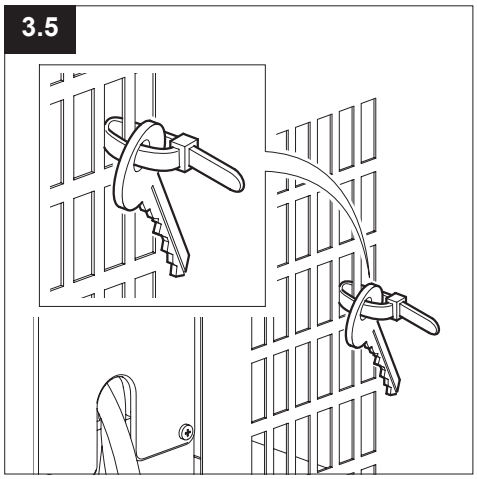

2.1
Model: XX
Des: XXXXXXXXXXXXXXX
S/N
XXXXXXXXX
Bianchi Industry S.p.A.
Corso Africa 9 - 24040 - Zingonia BG - ITALIA
Registro A.E.E. IT4110000008657
XXX V
XX Hz
X,XX kW
XX / 2019
CE

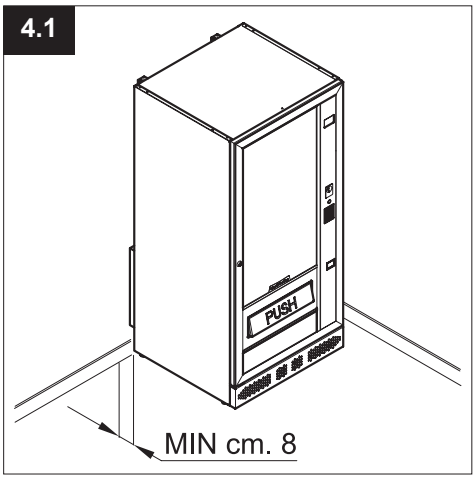

3.1
330 kg

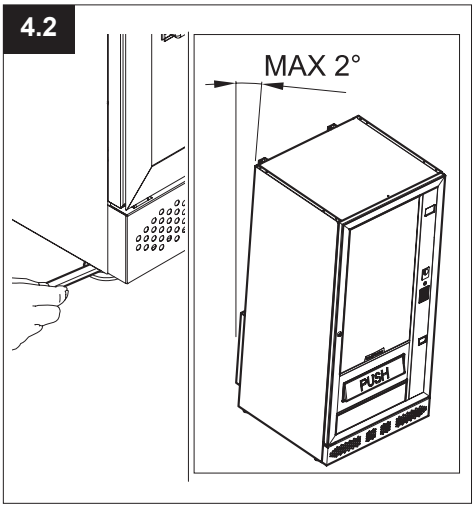

3.2

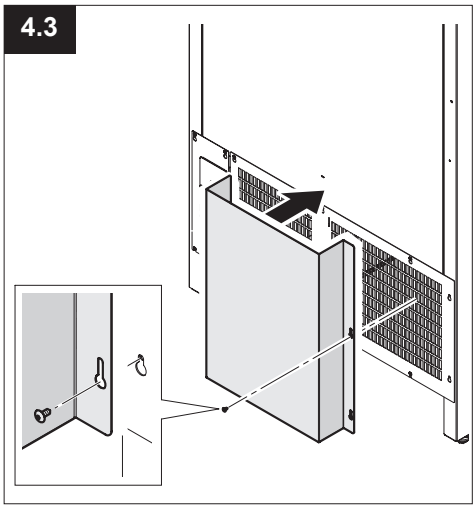

3.3
PUSH
1

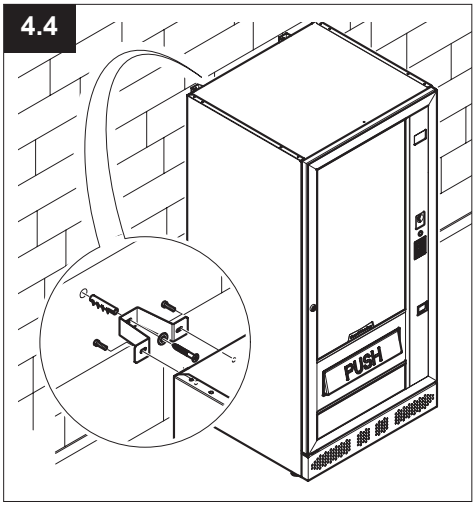

3.4
PUSH

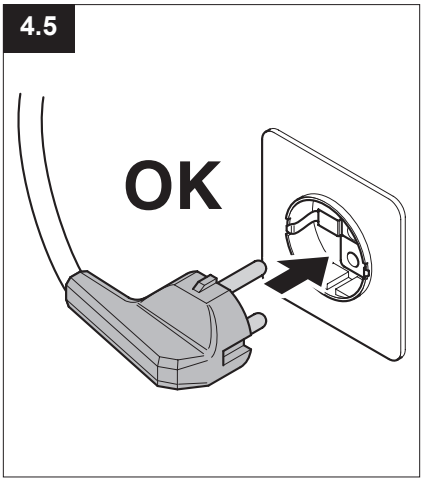

3.5

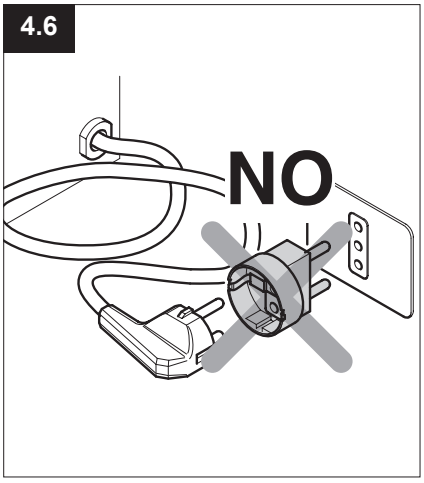

4.1
PUSH
MIN cm. 8

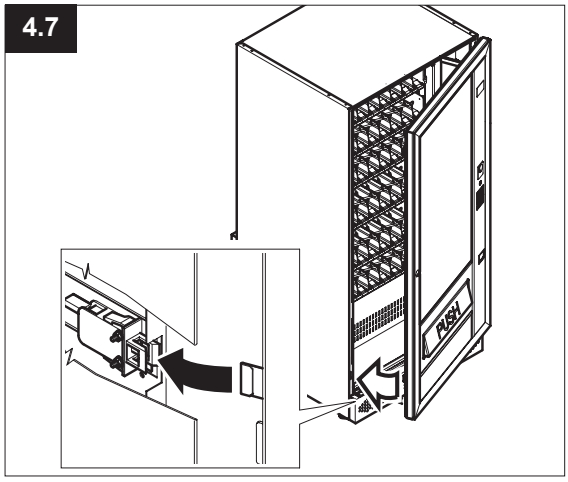

4.2
MAX 2°
PUSH

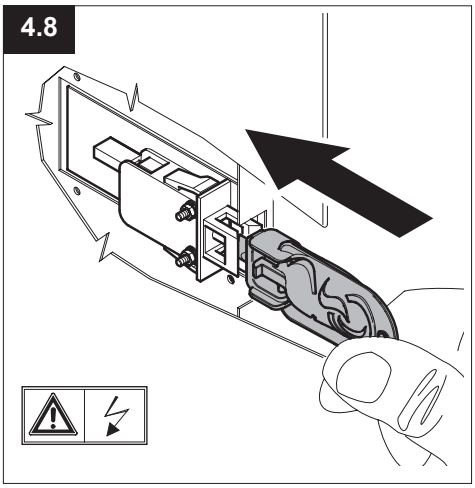

4.3

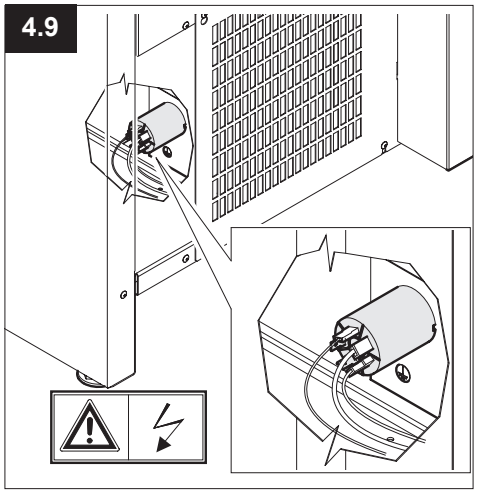

4.4
PUSH

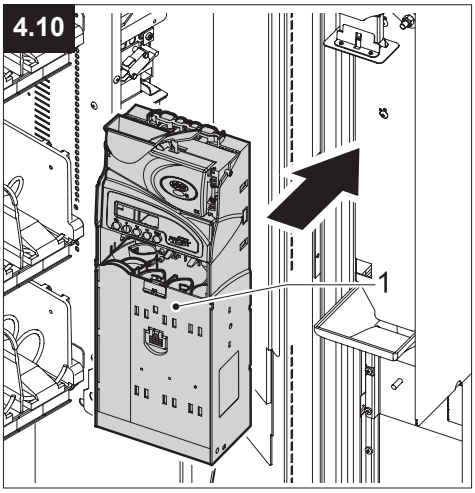

4.5
OK

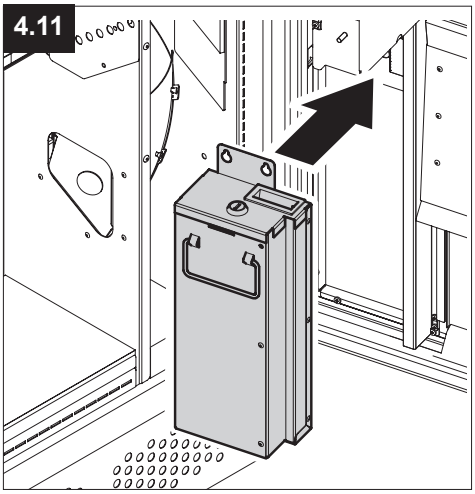

4.6
NO

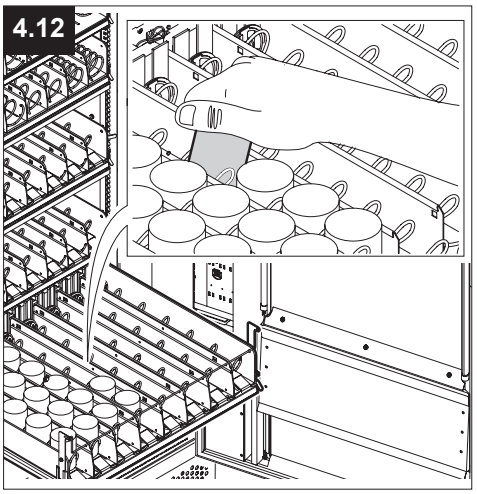

4.7
PUSH

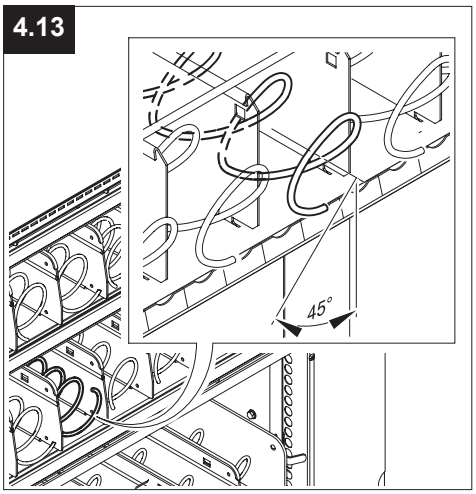

4.8

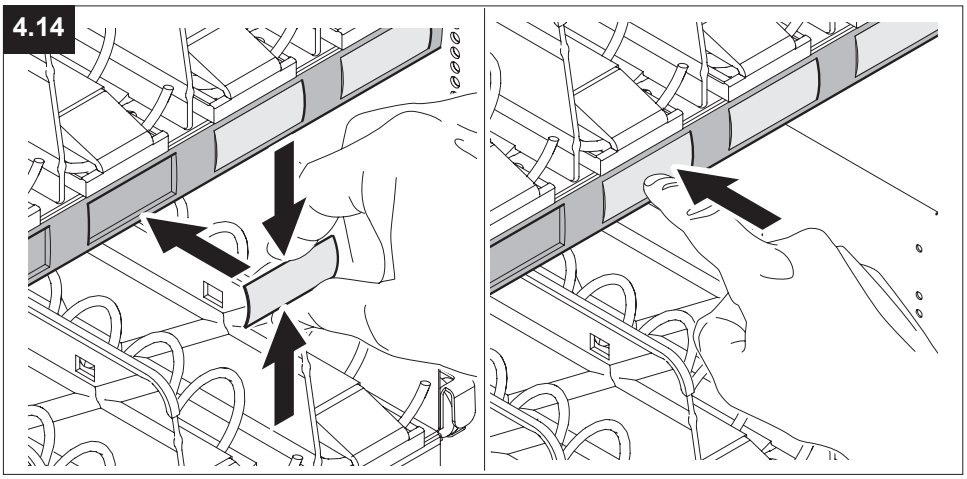

4.9

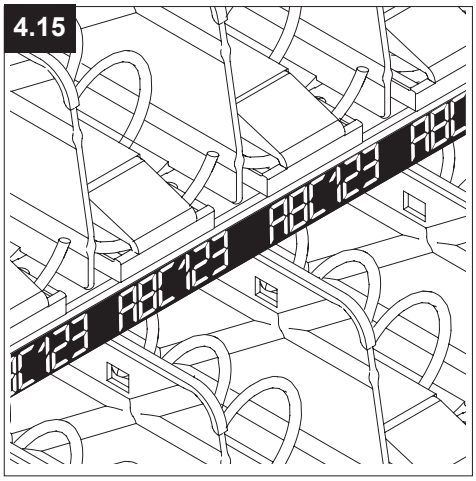

4.10
1

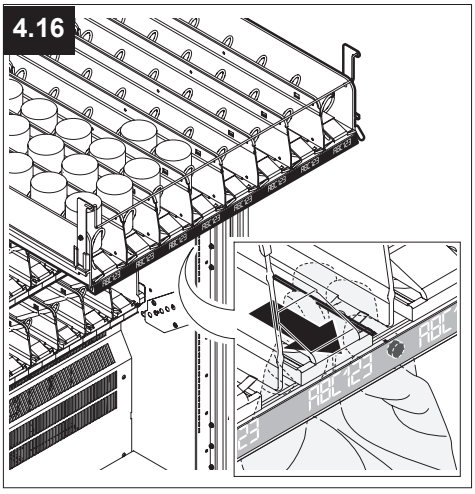

4.11

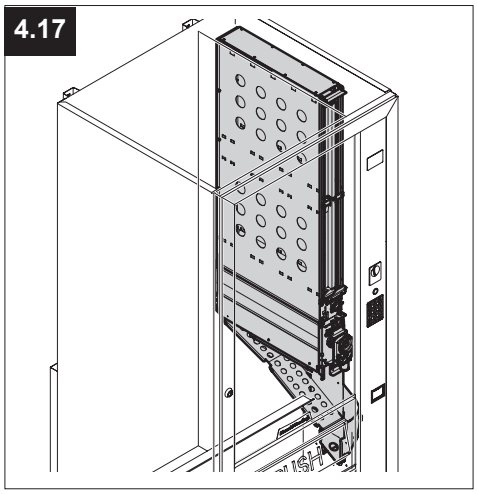

4.12

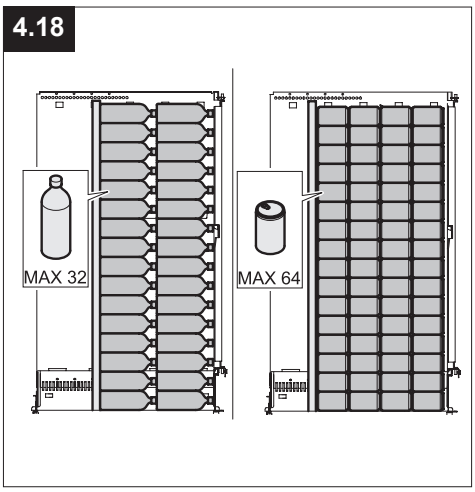

4.13
45°

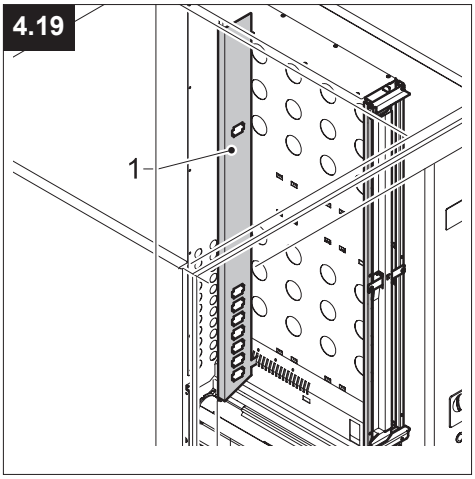

4.14

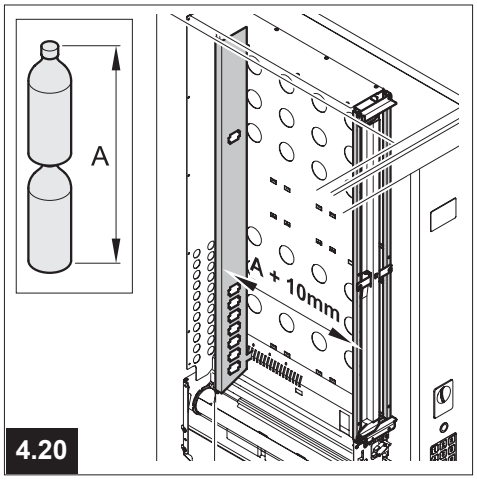

4.15

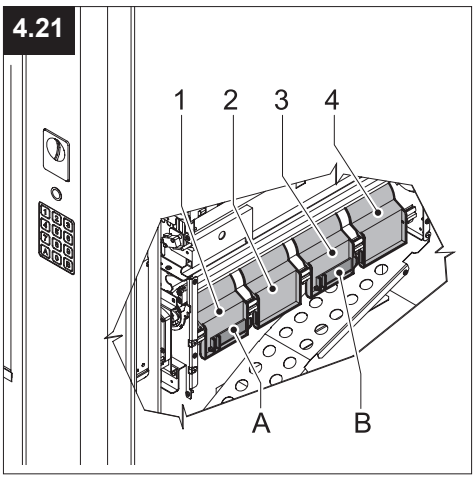

4.16

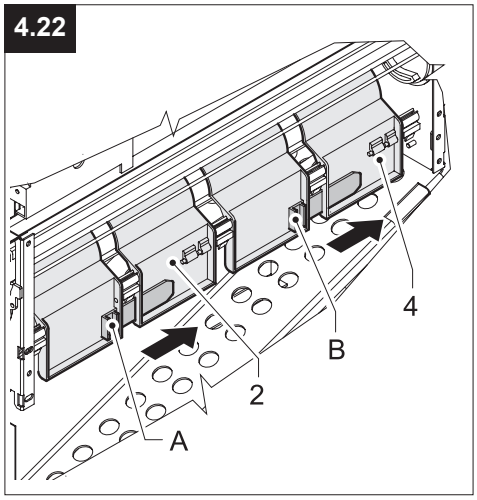

4.17

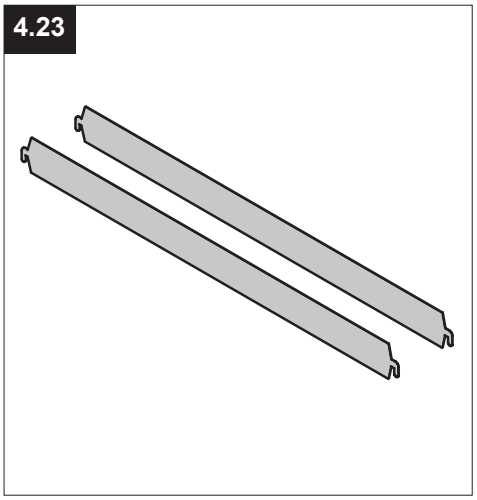

4.18
MAX 32
MAX 64

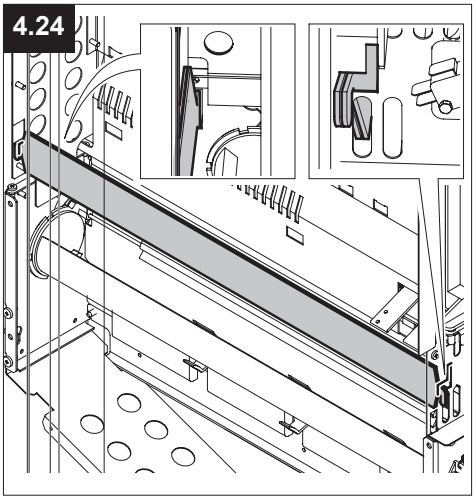

4.19
1

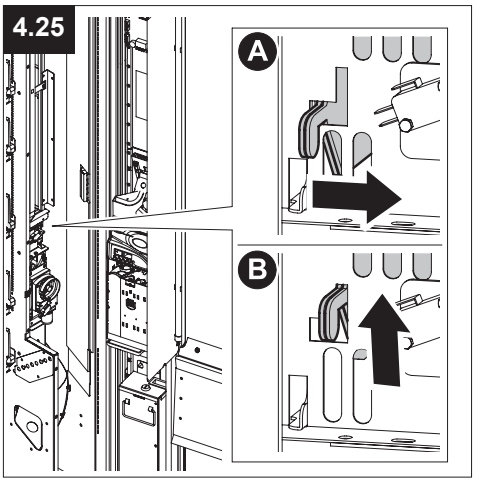

A
A + 10mm
4.20

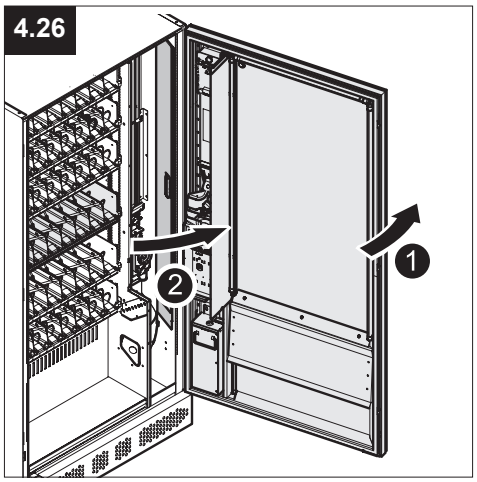

4.21
1
2
3
4
A
B

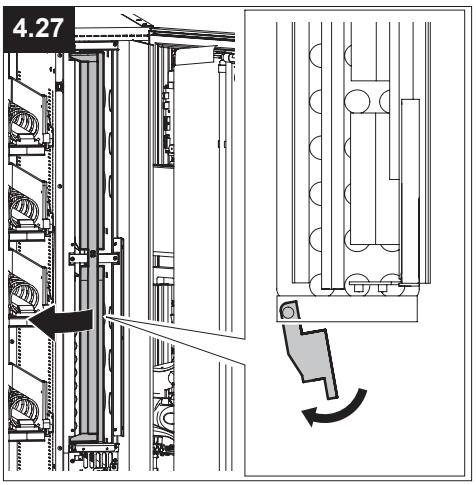

4.22
4
B
2
A

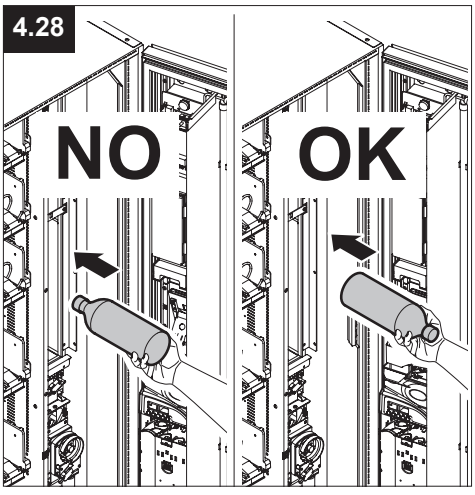

4.23

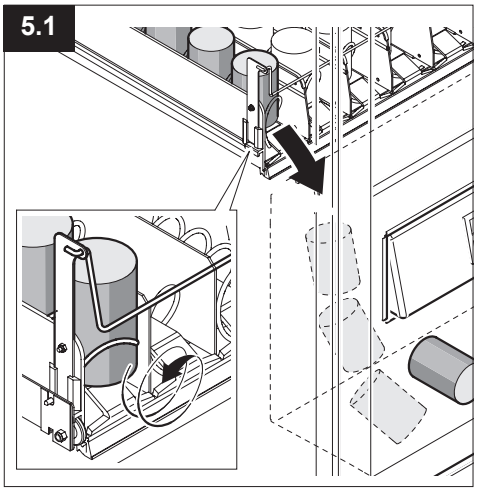

4.24

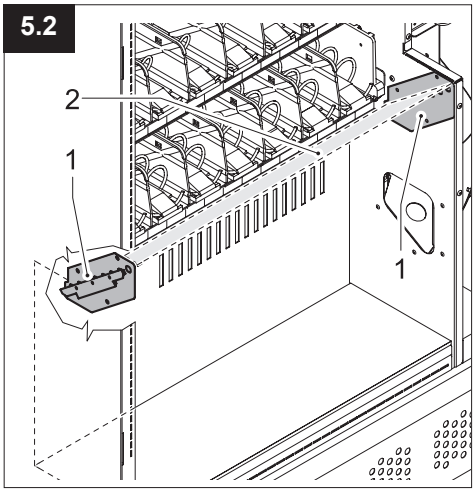

4.25
A
B

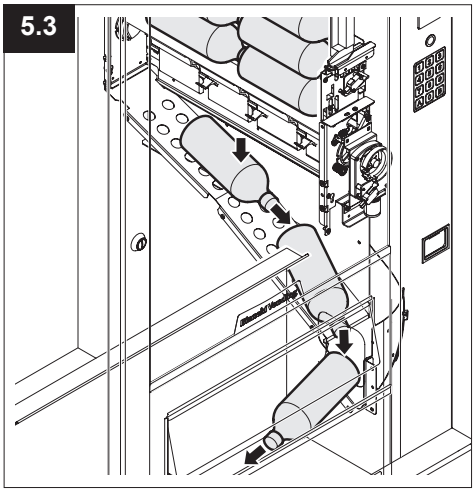

4.26
1
2

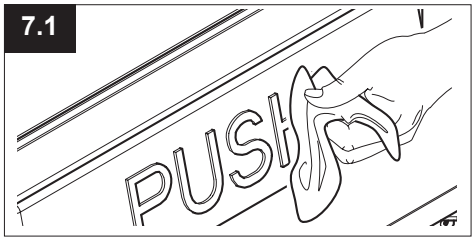

4.27

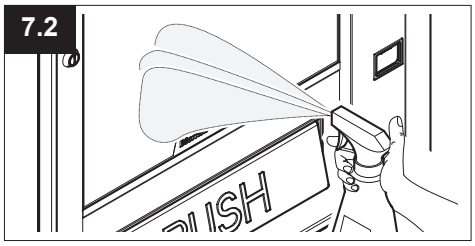

4.28
NO
OK

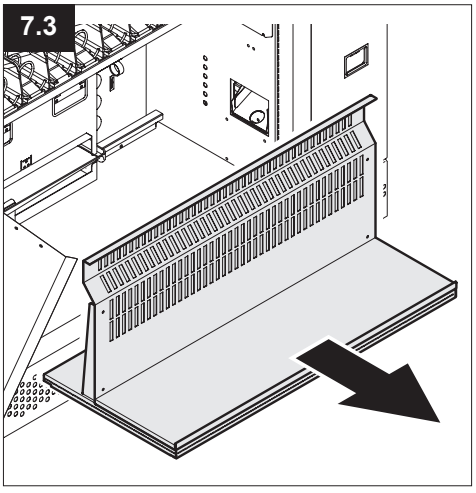

5.1

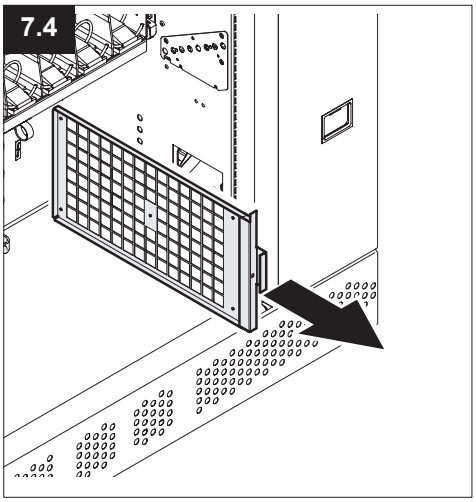

5.2
2
1
1

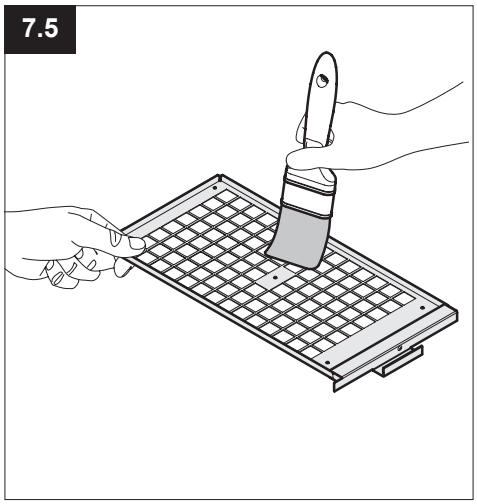

5.3

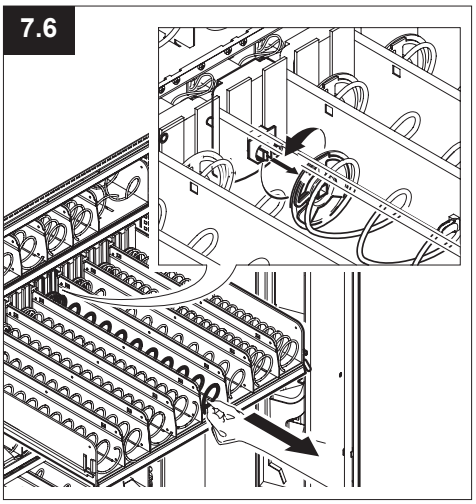

7.1
PUSH

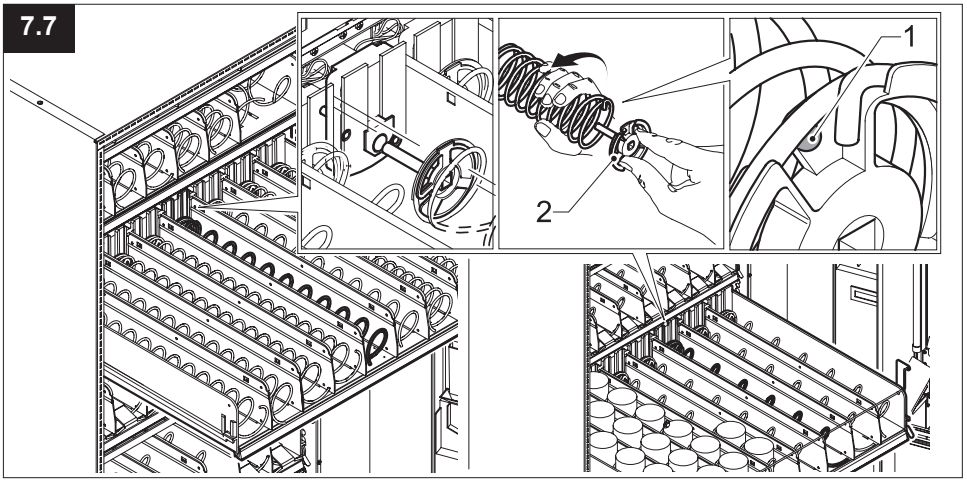

7.2

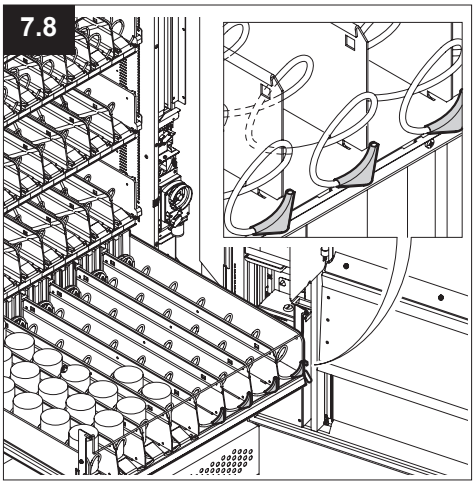

7.3

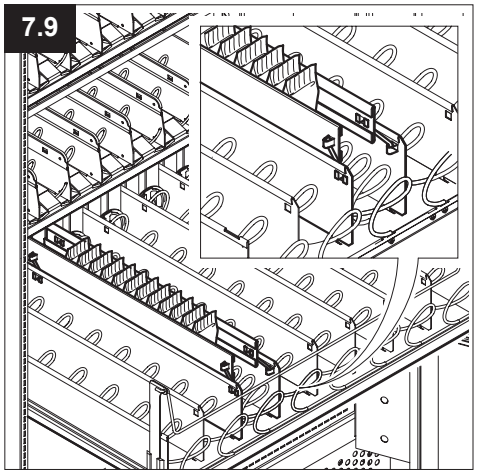

7.4

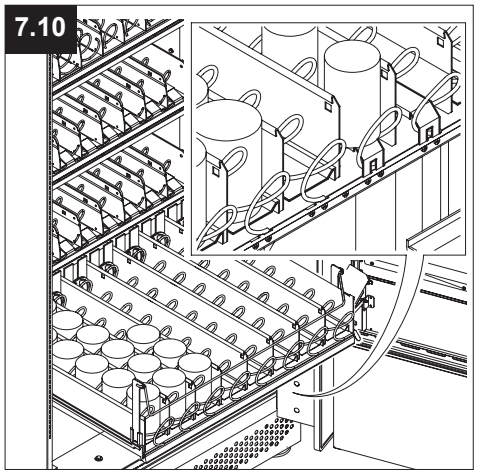

7.5


7.6

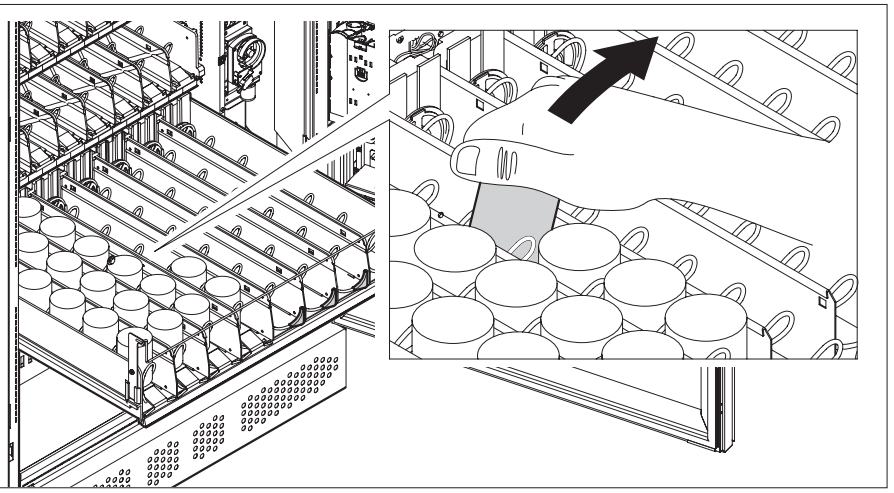

7.7
1
2


7.8


7.9

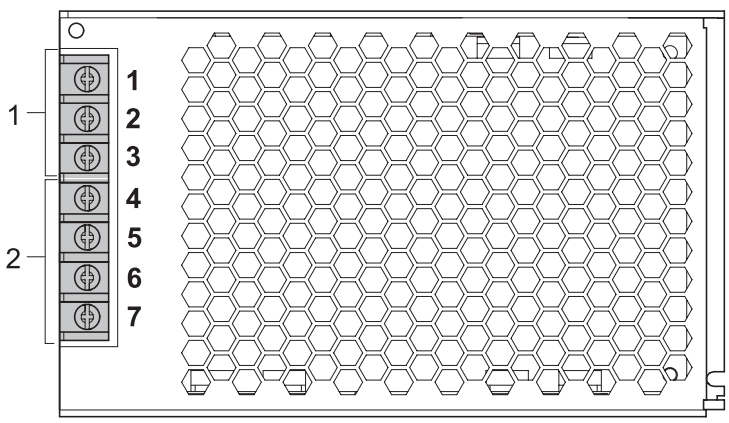

7.10

7.11



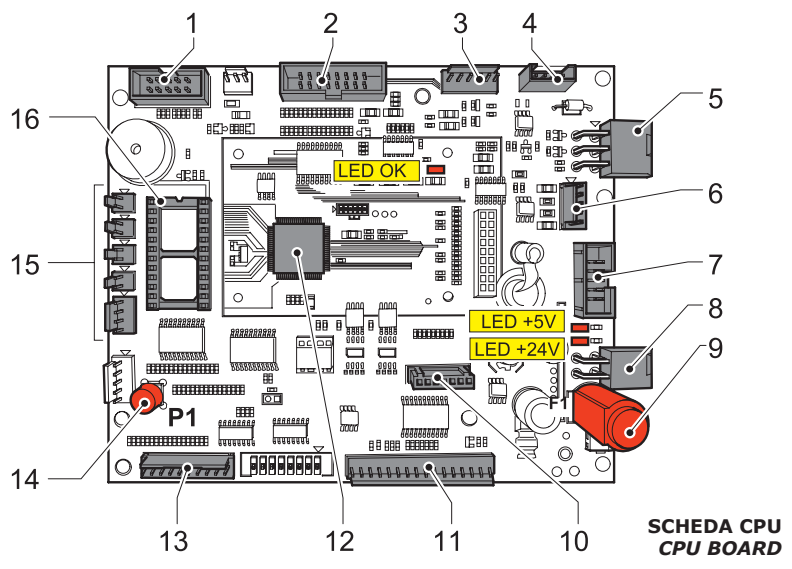
7.12

SCHEDE ELETTRONICHE
ELECTRONIC BOARD



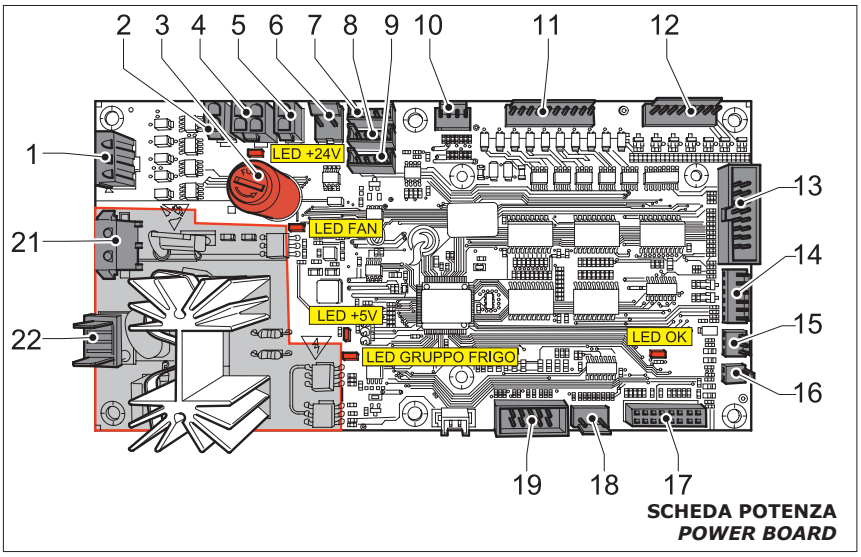
ALIMENTATORE SWITCHING
SWITCHING POWER SUPPLY

Switching LRS 150-24
1) Alimentazione 230Vac / 230Vac power supply
2) Uscita 24Vdc / 24Vdc output



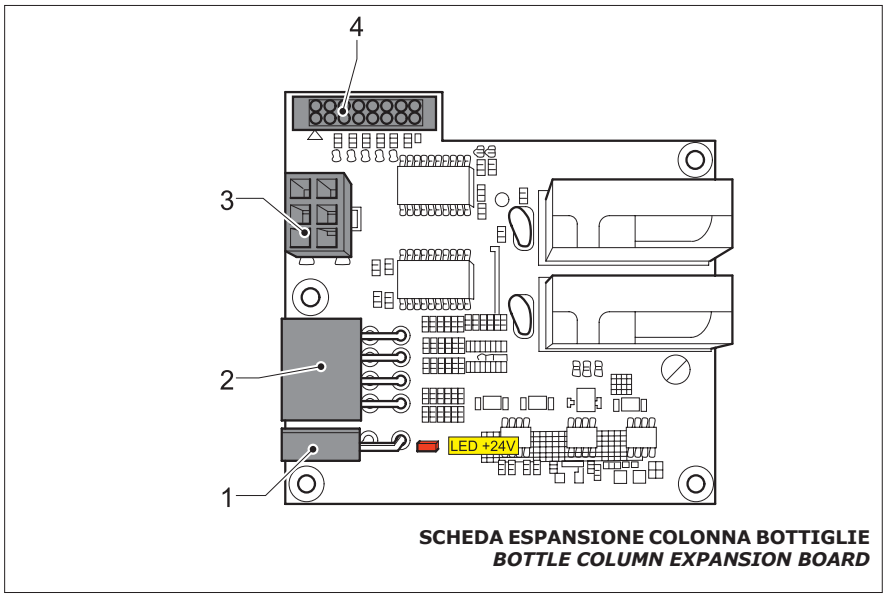
SCHEDA CPU
CPU BOARD

CHEDA CPU SF(CS) 0581xx	
1)	[FLASH/SERIAL] Programmazione/Programming
2)	[VALIDATOR]
3)	[COIN]
4)	[SLAVE] Comunicazione/Comunication
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)



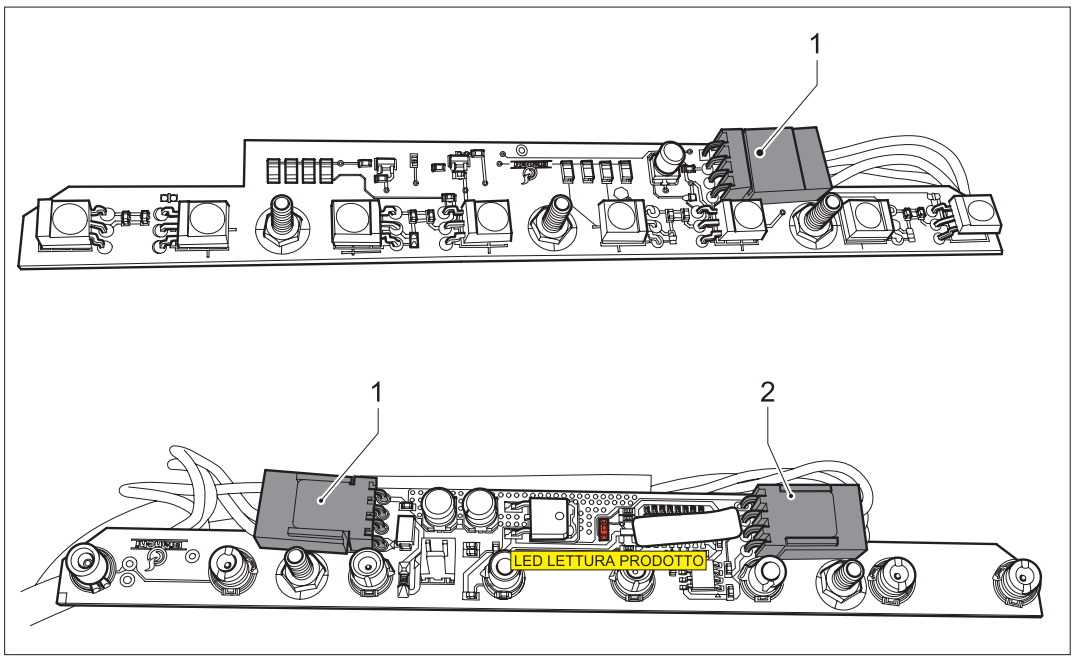
SCHEDA POTENZA
POWER BOARD

Scheda POT SF(CS) 0652xx	
1)	OUTPUT
2)	OUTPUT
3)	FUSE T5A
4)	Alimentazione scheda 24Vdc / Board supply 24Vdc
5)	OUTPUT
6)	OUTPUT
7)	(BOARD) Comunicazione POT-ESP. / Comunication POT-EXP.
8)	(BOARD) Comunicazione POT-ESP. / Comunication POT-EXP.
9)	*(BOARD) Comunicazione POT-ESP. / Comunication POT-EXP.*
10)	OUTPUT
11)	*Comando cassetti / Drawers Drive*
12)	*Comando spirali cassetti / Spirals drawers Drive*
13)	*Comunicazione scheda esp. (optional) / Comunication exp. Board*
14)	*Sensore caduta prodotto / Product drop Sensor*
15)	*Sonda B / Sonde B*
16)	*Sonda A / Sonde A*
17)	*Comunicazione scheda esp. (optional) / Comunication exp. Board*
18)	*Slave A-B*
19)	*(Flash / Serial) Programmazione / Programming*
20)	*Alimentazione Gruppo Frigorifero 230 Vac / Fridge Power Supply 230Vac*
21)	*Alimentazione Ventola 230Vac/ Fan Power Supply 230Vac*
	ATTENZIONE - Area con tensione di rete/ *WARNING – With mains voltage area*



SCHEDA ESPANSIONE COLONNA BOTTIGLIE
BOTTLE COLUMN EXPANSION BOARD

Scheda Espansione SF (CS) 0427XX
1) Alimentazione scheda 24Vdc / Board Supply 24Vdc
2) Ingresso controllo colonne / Input columns control
3) Output controllo motori colonne / Output columns motors control
4) Comunicazione scheda pot. / Comunication exp. Board



Sensore caduta prodotto *Product fall sensor* Potenza/*Power* SF(CS) 0389XX	
1)	Connettore cavo segnale / *Signal Cable connector*

Sensore caduta prodotto *Product fall sensor* Potenza/*Power* SF(CS) 0361XX	
1)	Connettore cavo segnale / *Signal Cable connector*
2)	Connettore con scheda Potenza/ *Power Board connector*

Bianchi Industry

Cod. 11152811-02 - Ed. 09/2020

Bianchi Industry Spa - bianchiindustry.com - info@bianchiindustry.com
Sede Legale Corso Africa 2/3/9 - 24040 Loc. Zingonia Verdellino, BG, Italia T: +39 035 450 2111
F: +39 035 883 304 - Part. Iva/Cod. Fiscale 04002310169 IT - N° iscrizione REA BG 426942
Registro A.E.E. IT14110000008657 - Capitale Sociale Euro 4.000.000, i.v.

Bianchi Vending
brasilia