

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La Nuova Bianchi S.p.A., con sede in via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Italia, nella persona del suo Consigliere Delegato, - Mariella Trapletti -, dichiara che il distributore modello

"VEGA"

è conforme alle misure di sicurezza previste dalla direttiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 nei suoi capitoli 1-2-3-4 e relativi allegati 1-2-3-5 "Requisiti di sicurezza e salute" e successivi.

Sono applicate le disposizioni per la prevenzione e l'eliminazione dei radiorischi in ottemperanza delle direttive **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e successivi e del **D.L. nr. 476** e successivi, che prescrivono la conformità alle norme **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000**.

Le norme seguite per le prove d'idoneità al contatto con le sostanze alimentari rispondono alle disposizioni del **D.M. 21-03-1973** e successivi.

In generale sono applicate le direttive **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** e successive. Le norme seguite per le prove di sicurezza delle parti elettriche sono secondo documento **IEC 335-1** e successive.

DECLARATION OF EEC CONFORMITY

Nuova Bianchi Spa - situated in via Parigi n°5, Zingonia (Bergamo) Italy, represented by Mariella Trapletti - states that the vending machines model:

"VEGA "

are in conformity with the safety measures provided for by the Law nr. **98/37/EEC** dated 22-06-1998 in its items n.1-2-3-4 and relative enclosures 1-2-3-5 "Safety and Health and subsequent, and 73/23/CEE and subsequent.

Nuova Bianchi has applied the Standards for the prevention and the elimination of the radio disturbances in respect of the EEC Standards **89/336**, **93/ 68** and subsequent annexes and of the **D.L. nr. 476** and subsequent annexes , that are in conformity with the norms **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** and **EN 61000**.

The Standards used for testing of the suitability for contact with food substances are in accordance with **DM 21-03-1973** Standards and subsequent annexes.

In general the rules of the Standards **90/128/EEC** ,**73/23/CEE** and **89/336/CEE** and subsequent annexes have been applied. The Standards used for the safety tests on electrical parts are in accordance, ref. **IEC 335-1** and subsequent .

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La Nuova Bianchi Spa, dont le siège social se trouve en Viale Parigi 5/5/9 Zingonia (Bg) - Italie - en la personne de son Conseiller Délégué - Mariella Trapletti - déclare que le distributeur modèle:

"VEGA"

est conforme aux mesures de sécurité prévues dans la directive **98/37/CEE** du 22-06-1998 dans ses chapitres **1-2-3-4** et relatives annexes 1-2-3-5 "Les critères de sécurité et de santé", ainsi que **73/23/CEE** et relatives annexes.

Les normes suivies pour la prévention et élimination des parasites électriques répondent aux dispositions **CEE 89/336**, **CEE 93/ 68** et successifs et du **D.L. nr. 476** et successifs, qui prescrivent la conformité au normes **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** et **EN 61000**.

Les normes suivies pour les essais de conformité au contact des substances alimentaires répondent aux dispositions de **DM 21.03.1973** et successifs .

En générale sont appliqués les directives **90/128/CEE**, **73/23/CEE** , **89/336 CEE** et successives. Les normes suivies pour les essais de sécurité des parties électriques sont selon le document **IEC 335-1** et successives.



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Unternehmen Nuova Bianchi S.p.A. mit Geschäftssitz in via Parigi Nr. 5 - Zingonia - Bergamo - Italien, erklärt in Eigenschaft seines geschäftsführenden Verwaltungsratsmitgliedes, - Mariella Trapletti -, dass der Verkaufsautomat Modell

"VEGA"

den Sicherheitsmassnahmen, aus Kapitel 1-2-3-4 der EU-Bestimmung Kons. **EU 98/37** vom 22-06-1998 und den entsprechenden Anlagen 1-2-3-5 - "Anforderungen in bezug auf Sicherheit und Gesundheit" und darauffolgenden, entspricht.

Es werden, unter Beachtung der **EU 89/336**, **EU 93/68** Bestimmungen und darauffolgenden sowie des **Gesetzeserlasses Nr. 476** sowie darauffolgenden, die Konformität mit den Normen **EN 55014 3^a Ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141**, **EN 61000** vorschreiben, die Bestimmungen zur Vorbeugung und Eliminierung von Funkstörungen angewandt.

Die bei den Eignungsprüfungen für Lebensmittelkontakte befolgten Normen entsprechen den in **Ministerialerlass 21-03-1973** enthaltenen Bestimmungen und darauffolgenden.

Im allgemeinen werden die EU-Bestimmungen **EU 90/128**, **EU 73/23**, **EU 89/336** und darauffolgende angewandt. Die bei den für die Sicherheit der elektrischen Teile durchgeführten Tests befolgten Normen entsprechen dem Dokument **IEC 335-1** und darauffolgende.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma Nuova Bianchi S.p.A., con sede en la calle Parigi n°5 Zingonia - Bérghamo - Italia, en la persona de su Consejero Delegado, - Mariella Trapletti -, declara que el distribuidor modelo

"VEGA"

respeto las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3 y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de la seguridad y la salud" y sucesivos.

Se aplican las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en el cumplimiento de las directivas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** y sucesivas y del **D.L. nr. 476** y sucesivos que prescriben la conformidad con las normas **EN 55014 3^a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** y **EN 61000**.

Las normas seguidas para los ensayos de idoneidad para el contacto con las sustancias alimenticias responden a las disposiciones del **D.M. 21-03-1973** y sucesivos.

En general, se aplican las directivas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** y sucesivas. Las normas seguidas para los ensayos de seguridad de las partes eléctricas son según documento **IEC 335-1** y sucesivas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

A **Nuova Bianchi** S.p.A., domiciliada em via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Itália, na pessoa de seu Conselheiro Delegado, - Mariella Trapletti -, declara que o distribuidor modelo

"VEGA"

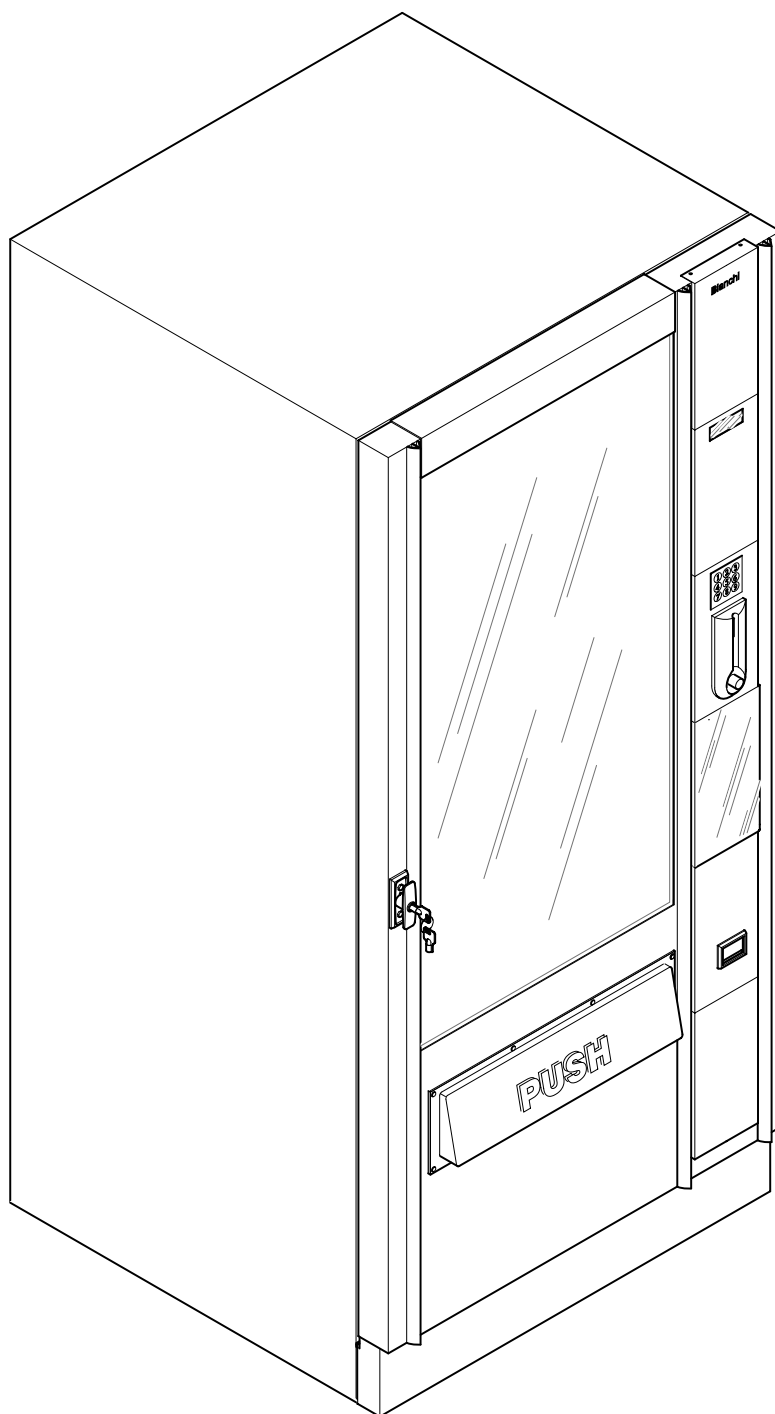
é conforme às normas de segurança contempladas pela norma cons. **98/37/CEE** do 22-06-1998 nos seus capítulos 1-2-3-4 e anexos 1-2-3-5 "Requisitos de segurança e saúde" e sucessivos.

Vem aplicadas as normas para a prevenção e a eliminação dos radiointerferências em respeito às normas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e sucessivos e do **D.L. nr. 476** e sucessivos, que contemplam a conformidade às normas **EN 55014 3^a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000**.

As normas para a idoneidade ao contato com substancias alimentares sao as relativas ao **D.M. 21-03-1973** e sucessivos.

Geralmente vem aplicadas as normas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** e sucessivos. As normas para as provas de segurança das partes elétricas sao as indicadas no segundo documento **IEC 335-1** e sucessivas.





Vega



NUOVA BIANCHI S.p.A. *Viale Parigi, 5-7-9*
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04
E-mail: postvendita@bianchivending.it

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*

PITTOGRAMMI



AVVERTENZE IMPORTANTI

UTENTE



Viene definito utente la persona autorizzata al prelievo delle bevande dal distributore automatico. All'utente, non è consentita nessuna operazione di manutenzione né ordinaria né straordinaria. In caso di guasto, l'utente è tenuto ad avvertire il manutentore o chi è responsabile della gestione del distributore automatico.

MANUTENTORE



Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri. Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 9.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.

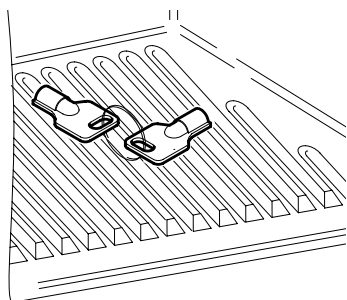
INSTALLATORE



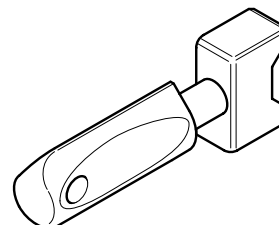
Viene definito installatore, la persona addetta all'installazione del distributore automatico, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni. Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.



Chiavi a disposizione del
MANUTENTORE e dell'INSTALLATORE



Chiave a disposizione del
tecnico INSTALLATORE



Questa chiave può essere fornita in dotazione anche al manutentore autorizzato ad eseguire esclusivamente le operazioni descritte al capitolo 8.0.

Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

CHIAVI A TUBO

n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

CHIAVI FISSE (a forchetta)

n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

CACCIAVITI

Taglio piccolo
Taglio medio
Taglio grande

Croce normale
Croce piccolo
Croce medio
Croce grande

In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer

CHIAVE CRICK n° 14

TESTER

FORBICI ELETTRICISTA

KIT DI PROGRAMMAZIONE

INDICE

1.0 PREMESSA

- 1.1 Avvertenze per l'operatore
- 1.2 Avvertenze generali

2.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

3.0 DESCRIZIONE TECNICA DELLA MACCHINA

- 3.1 Descrizione della macchina
- 3.2 Uso previsto
- 3.3 Modelli
- 3.4 Concetti di base sul funzionamento

4.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

- 4.1 Movimentazione e Trasporto
- 4.2 Stoccaggio
- 4.3 Imballaggio
- 4.4 Ricevimento
- 4.5 Disimballaggio

5.0 NORME DI SICUREZZA

6.0 INSTALLAZIONE

- 6.1 Posizionamento
- 6.2 Collegamento rete elettrica
- 6.3 Messa in servizio
- 6.4 Caricamento prodotti
 - 6.4.1 Caricamento cassette
 - 6.4.2 Inserimento targhetta
 - 6.4.3 Installazione sistemi di pagamento

7.0 PROGRAMMAZIONE

- 7.1 Descrizione generale ed operazioni preliminari
- 7.2 Descrizione delle funzioni

8.0 MANUTENZIONE

9.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

- 9.1 Pulizia e caricamento
 - 9.1.1 Procedure per la pulizia del distributore
 - 9.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore
 - 9.1.3 Pulizia e manutenzione
 - 9.1.4 Caricamento prodotti
 - 9.1.5 Consigli per la conservazione dei prodotti
 - 9.1.6 Manutenzione ordinaria e straordinaria
- 9.2 Regolazioni
 - 9.2.1 Spirali
 - 9.2.2 Sostituzione della spirale
 - 9.2.3 Modifica numero di spirali per cassetto
 - 9.2.4 Modifica altezza tra i cassette
 - 9.2.5 Accessori
- 9.3 Sostituzione della lampada al neon
- 9.4 Inattività

10.0 ABBINAMENTO CON DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

- 10.1 Caratteristiche tecniche del modello LUX 700 (abbinato al modello Antares)
- 10.2 Descrizione della macchina
- 10.3 Collegamento per il funzionamento in Master/slave (abbinato al modello Antares)
- 10.4 Caratteristiche tecniche del modello Vega 600 (abbinato al modello Pegaso)
- 10.5 Descrizione della macchina
- 10.6 Collegamento per il funzionamento in Master/slave (abbinato al modello Pegaso)

11.0 SMANTELLAMENTO

12.0 GUIDA AI GUASTI O ANOMALIE PIÙ COMUNI



1.0 PREMESSA

1.1 Avvertenze

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



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

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

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

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

1.2 Avvertenze generali



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.
- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano **NUOVA BIANCHI** né ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.
- E' comunque facoltà della **NUOVA BIANCHI**, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.

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

☎ 035 4196772 - fax 02 70048332

In caso di chiamata è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (Fig.1.1)
- versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda Master) (Fig.1.2).

Nuova Bianchi 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 **Nuova Bianchi 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 alimentari 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 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.
- 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.

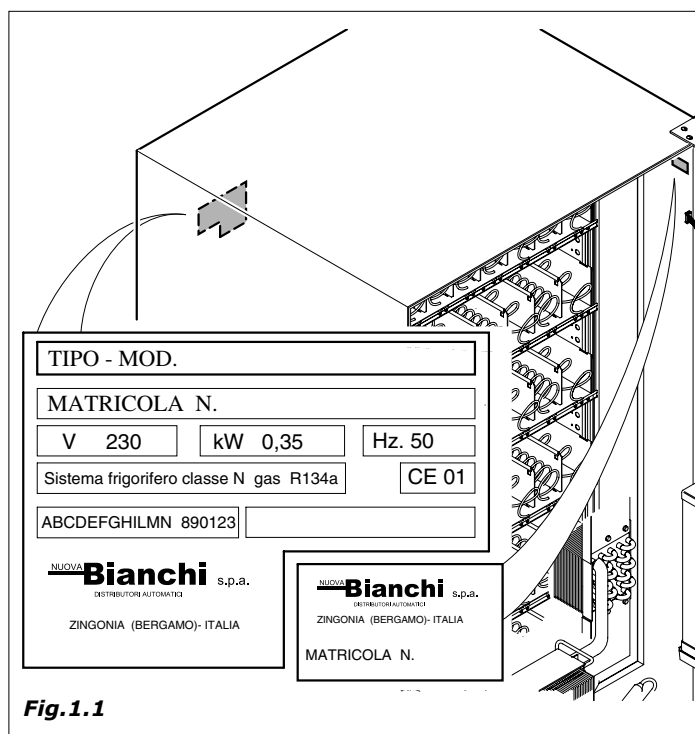


Fig. 1.1

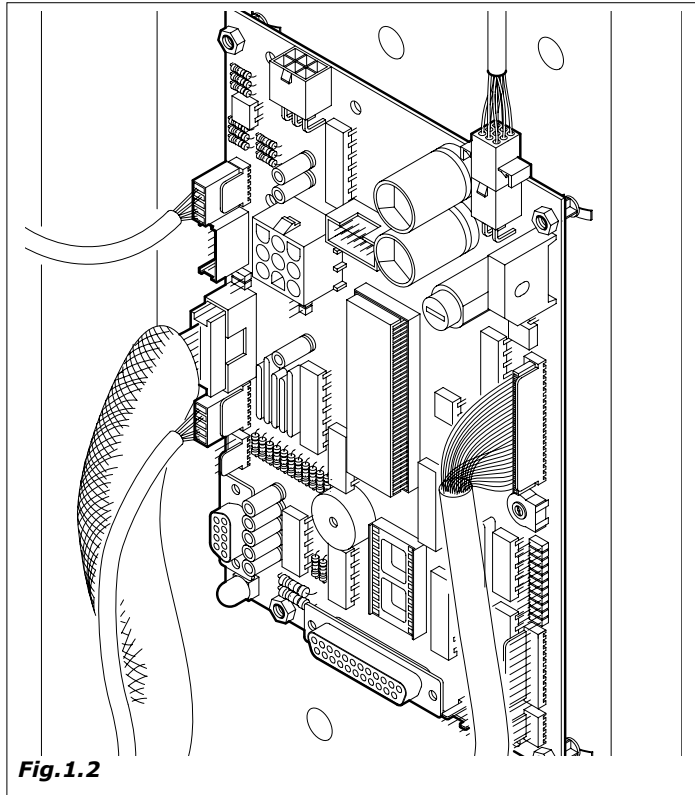


Fig. 1.2

2.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

	VEGA 850	VEGA 700	VEGA 600
Altezza mm	1830	1620	1050
Larghezza mm	850	700	630
Profondità mm	750	750	790
Peso kg	280	200	150
Tensione d'alimentazione		230 V	
Frequenza d'alimentazione		Hz. 50	
Potenza assorbita ⁽¹⁾	da 0,29 kW a 0,35 kW		
Attacco rete elettrica		spina SCHUKO	
GRUPPO REFRIGERANTE			
gruppo frigo kW	0,2427	0,1838	0,1838
evaporatore		ventilato	
Gruppo refrigerante ⁽²⁾		classe N	
Gas refrigero		R134a	
	Vega 850	280 gr	
	Vega 700 Lux	240 gr	
	Vega 700	250 gr	
	Vega 600	220 gr	
Lampada al neon:			
Vega 600- 700 Lux - 850		da 18 Watt	
Vega 700		da 15 Watt	

⁽¹⁾ Verificare la potenza nominale riportata sulla targa dati apposta sul distributore.

⁽²⁾ Secondo la versione richiesta e le normative in vigore nel luogo di utilizzo.

MISURA SPIRALI

Sono disponibili spirali di passo diverso:

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

CAPACITÀ VASSOI

Variabile secondo il numero ed il passo delle spirali stesse.

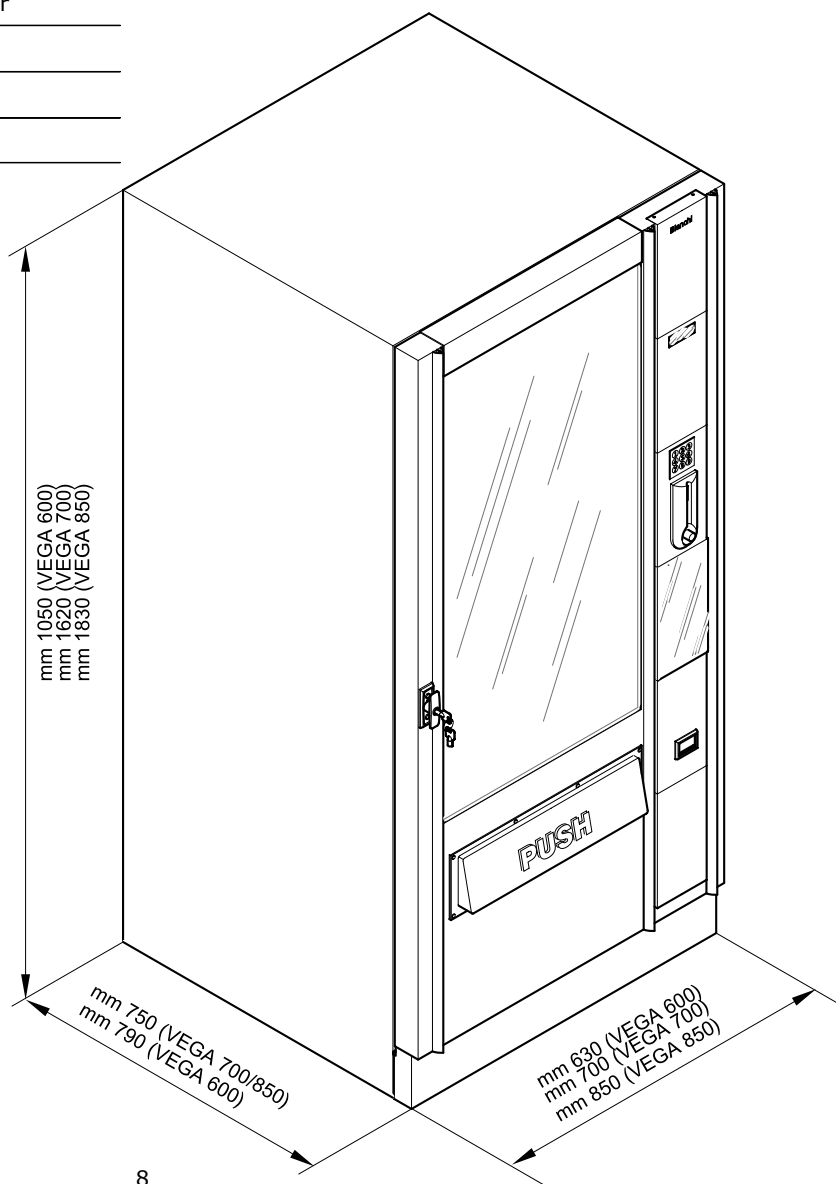


FIG.2.1

3.0 DESCRIZIONE TECNICA GENERALE

3.1 Descrizione della macchina (Fig.3.1)

- 1 Tastiera esterna
- 2 Scheda elettronica (Master)
- 3 Cassetto prodotti
- 4 Spirale
- 5 Gruppo aliment. elettrica
- 6 Gruppo refrigerante
- 7 Gruppo gettoniera
- 8 Vano erogazione

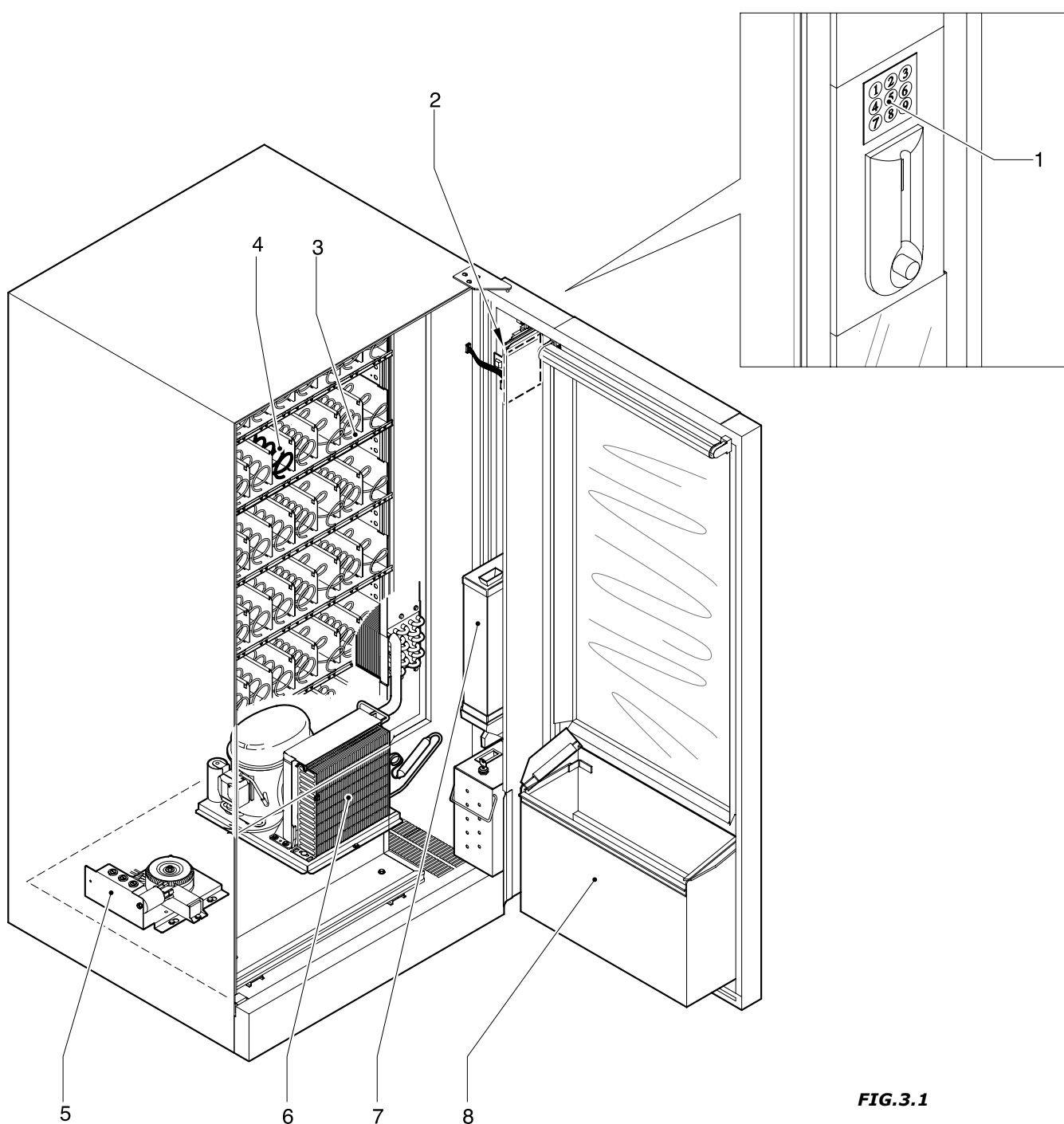


FIG.3.1

3.2 Uso previsto

Il distributore è da adibirsi esclusivamente per la vendita e distribuzione di prodotti confezionati (pasticceria, patatine, lattine, bottiglie, briki etc.).

Attenersi alle indicazioni del produttore circa le date di scadenza dei prodotti e la temperatura di mantenimento.

3.3 Modelli

Viene utilizzata la seguente terminologia per distinguere i vari modelli di distributore automatico:

VEGA 850: modello a 6 cassette con un massimo di 8 spirali per cassetto

COMBINATO: (n°3 cassette per bottiglie e/o lattine e n°3 cassette per prodotti snack) doppia temperatura

SNACK: temperatura unica per tutti i cassette

VEGA 700: modello a 5 cassette con un massimo di 6 spirali per cassetto

COMBINATO: (n°2 cassette per bottiglie e/o lattine e n°3 cassette per prodotti snack) doppia temperatura

SNACK: temperatura unica per tutti i cassette (possibilità di utilizzare 6 cassette)

VEGA 600: modello a 4 cassette con un massimo di 6 spirali per cassetto

COMBINATO: (n°2 cassette per prodotti snack, n° 1 cassetto per bottiglie (PET) da 1/2 lt. e n°1 cassetto per lattine o tetrapak) doppia temperatura

SNACK: (n° 5 cassette) temperatura unica per tutti i cassette.



ATTENZIONE!

I modelli VEGA contengono gas pressurizzato tipo R134a.



Il manuale è redatto per il modello più completo: è possibile, quindi, trovare descrizioni o spiegazioni non attinenti alla propria macchina.

3.4 Concetti di base sul funzionamento

Nel normale funzionamento il distributore si pone in stato di attesa. Introducendo l'importo necessario, secondo il prezzo impostato e componendo il numero attraverso la pulsantiera, relativo al prodotto voluto, si attiva il ciclo di erogazione.

EROGAZIONE DEL PRODOTTO PRESCELTO

- comporre, attraverso l'utilizzo della tastiera, 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.3.2).
- premere sul portello del vano per prelevare il prodotto.

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

XX = Identificazione del colore

/Q = Macchina marchiata IMQ

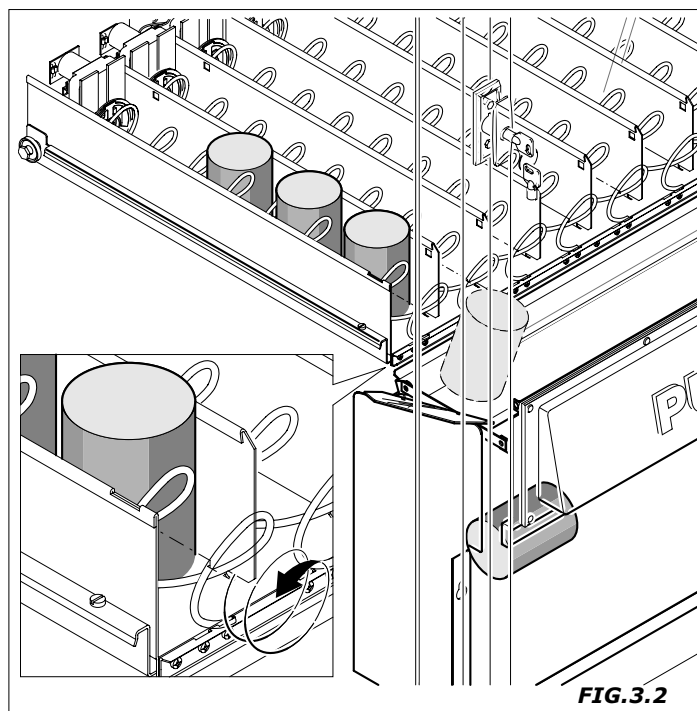


FIG.3.2



4.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

4.1 Movimentazione e Trasporto (Fig. 4.1)

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente.

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



Evitare:

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

Evitare che il distributore:

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

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

4.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C (Fig. 4.2).

4.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig. 4.2).

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

4.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto. Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.



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

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

4.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (Fig. 4.3).
- Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso (Fig. 4.4).

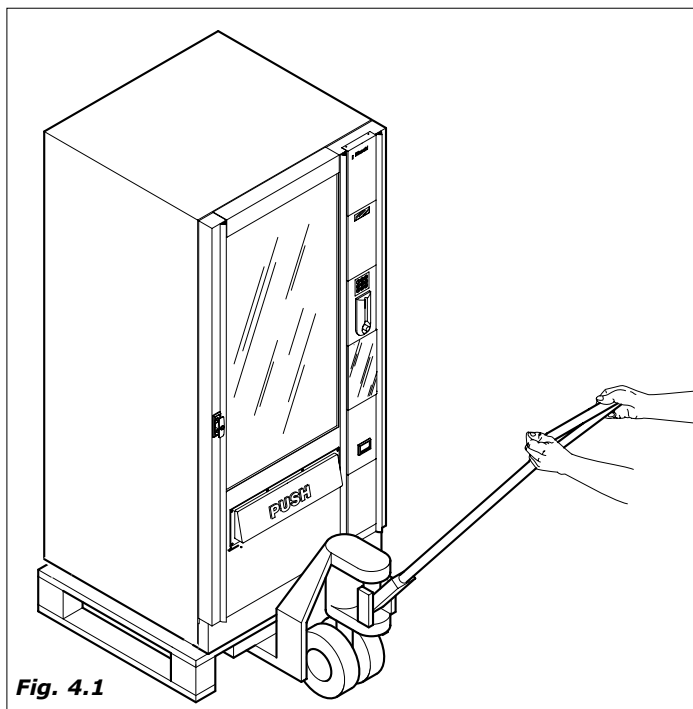


Fig. 4.1

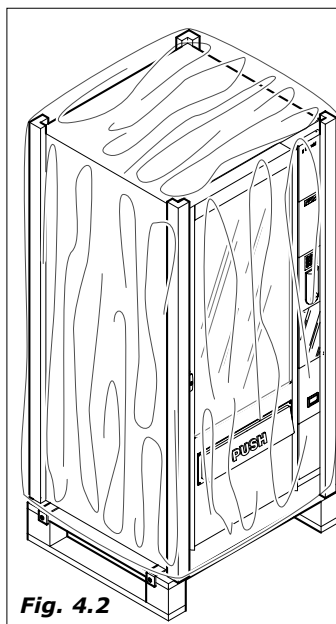


Fig. 4.2

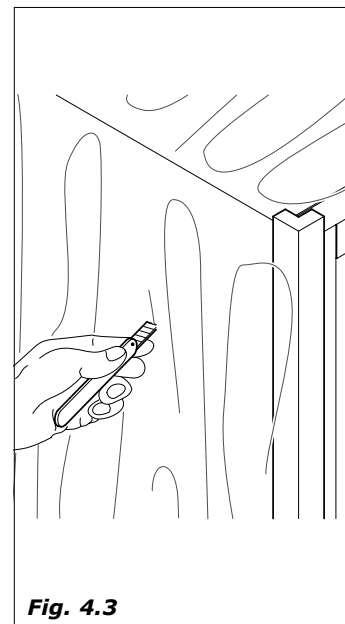


Fig. 4.3

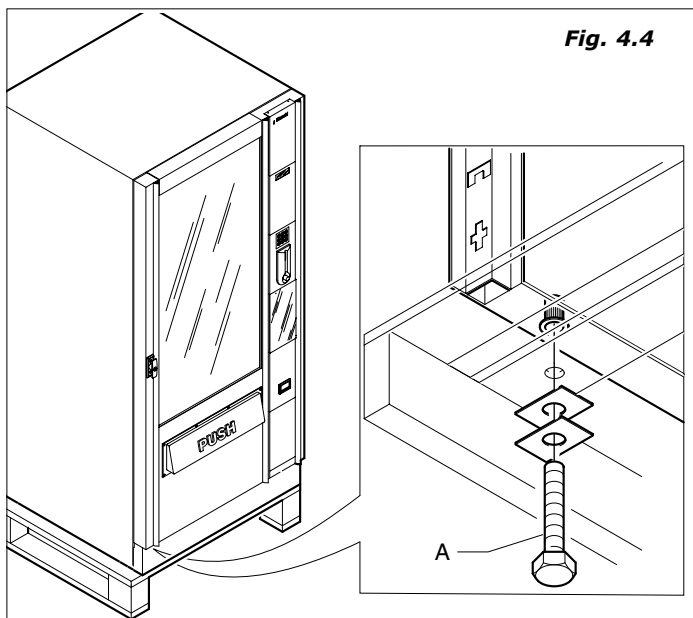


Fig. 4.4

- Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati (Fig. 4.5) lasciati liberi dalle viti (A)
- togliere la chiave dal vano erogazione (Fig. 4.5)

Aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:

- spirali (esempio in Fig. 4.6)
- cassa monete
- fascia battiscopa

Togliere il polistirolo che blocca i cassetti e la fascia battiscopa (Fig. 4.7)



I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perchè potenziali fonti di pericolo. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende abilitate.

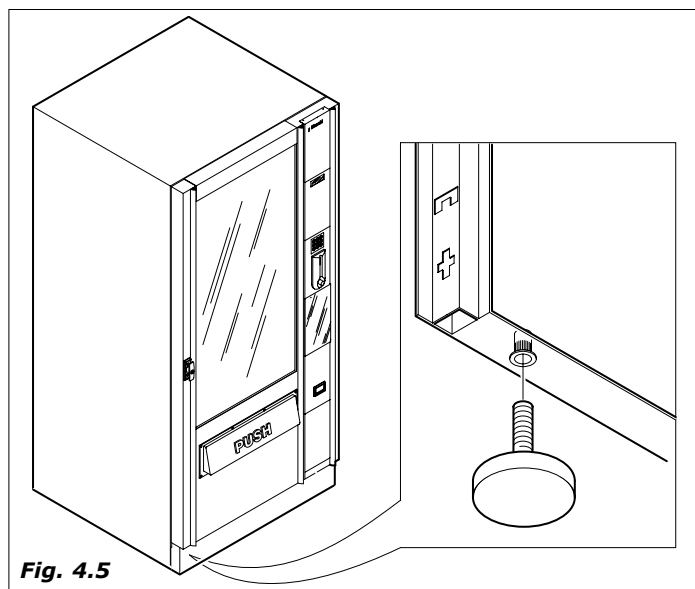


Fig. 4.5

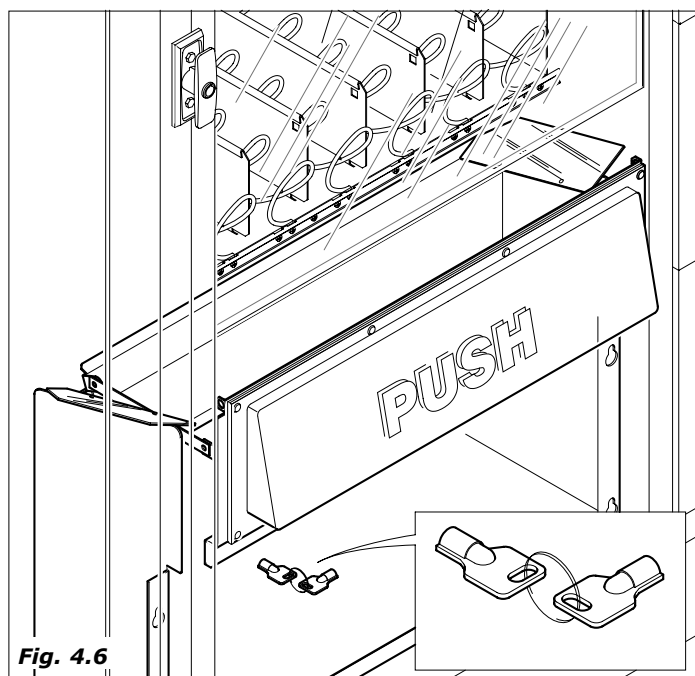


Fig. 4.6

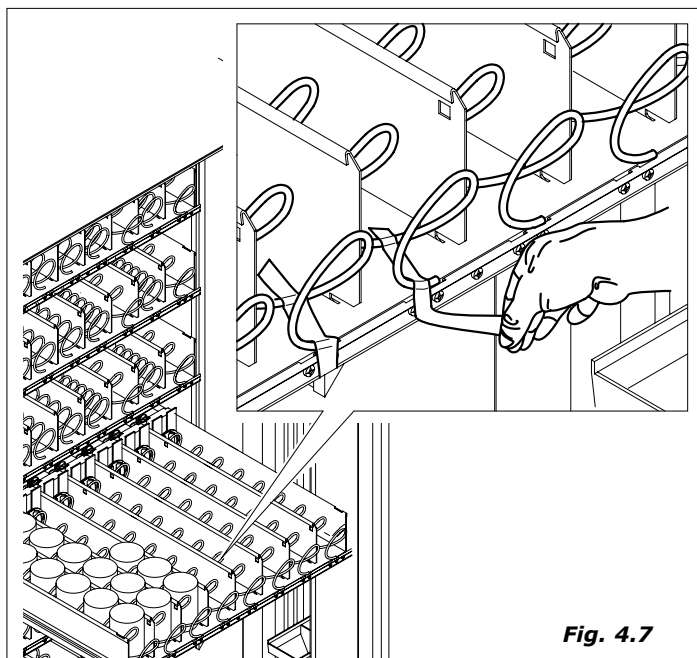


Fig. 4.7

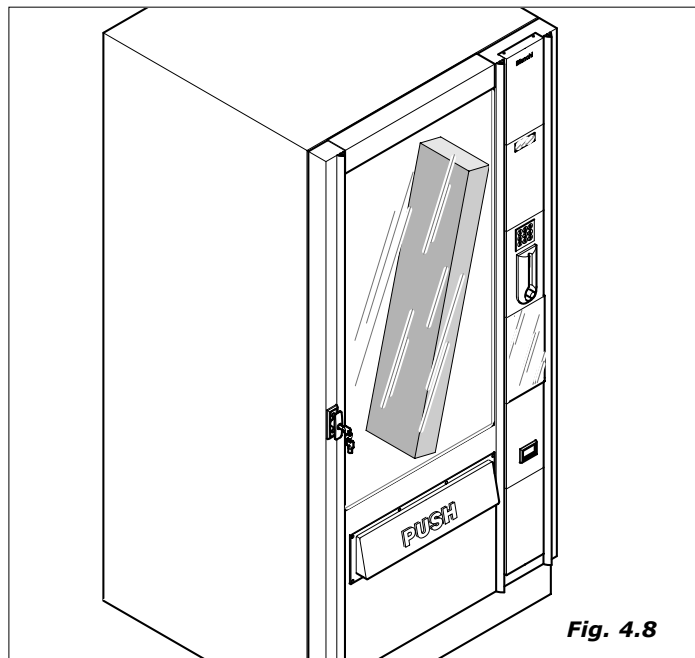


Fig. 4.8

5.0 NORME PER LA SICUREZZA



ATTENZIONE!

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



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

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
- **Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere collocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.**
- Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%.
- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
- **Nuova Bianchi 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.
- Verificare inoltre l'adempimento ad ulteriori eventuali norme nazionali o locali.

6.0 INSTALLAZIONE



6.1 Posizionamento

- Come già specificato nel paragrafo "5.0 Norme per la sicurezza", il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere collocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...).
- Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.
- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 8 cm dalla stessa (Fig.6.1), per permettere la regolare ventilazione dell'unità refrigerante. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.
- Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile (Fig.6.2). Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.

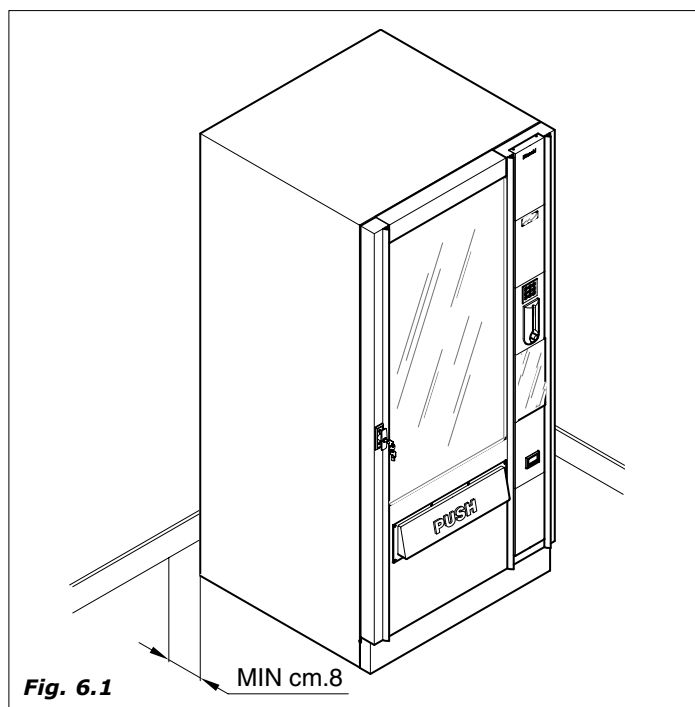


Fig. 6.1

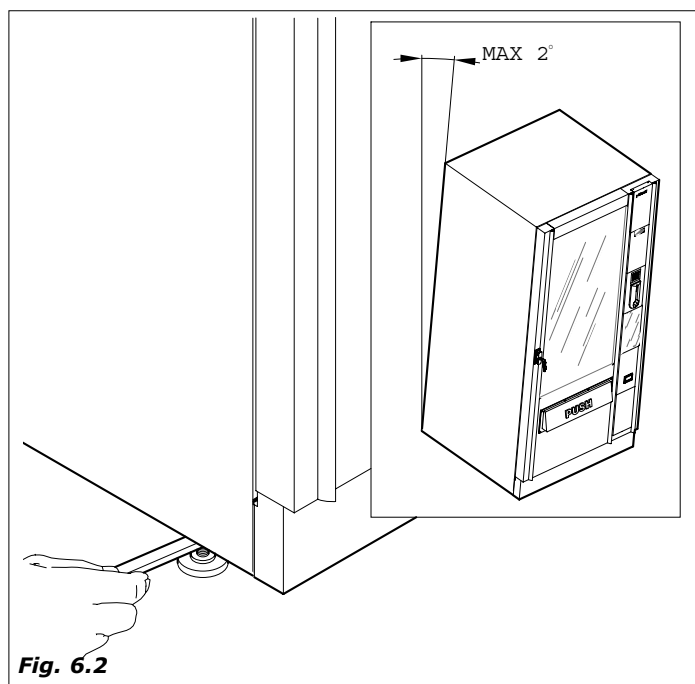


Fig. 6.2

- Assicurarsi che le reti 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.6.3) e poi al muro.



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

La **Nuova Bianchi** declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.

Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio (Fig.6.1).

6.2 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 10A.

Si consiglia di controllare che:

- la tensione di rete di 230 V non abbia uno scostamento maggiore del $\pm 6\%$
- la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico della distributore automatico
- utilizzare un sistema di protezione differenziato
- posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinché sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica.

Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina SCHUKO (Fig.6.4).
- Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite (Fig.6.5).
- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.

La **Nuova Bianchi 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



6.3 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (Fig.6.6) 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.

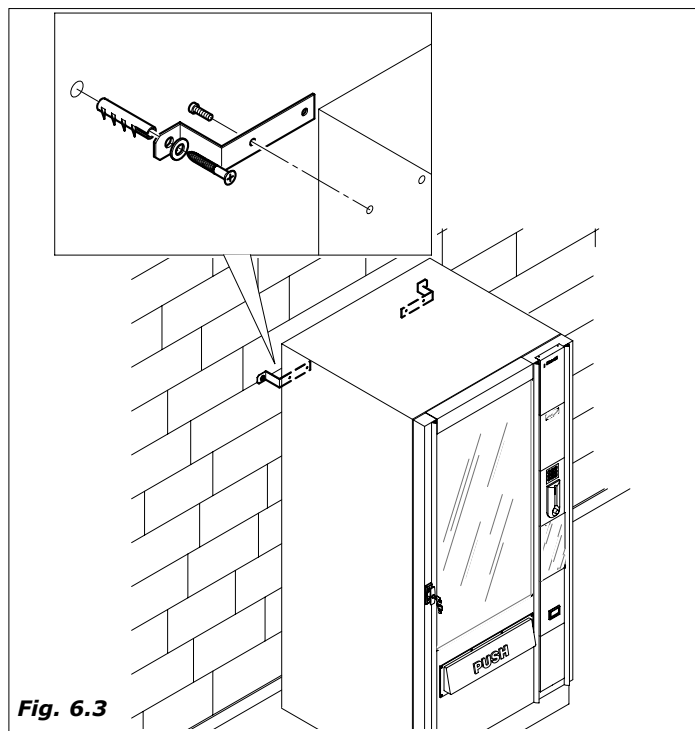


Fig. 6.3

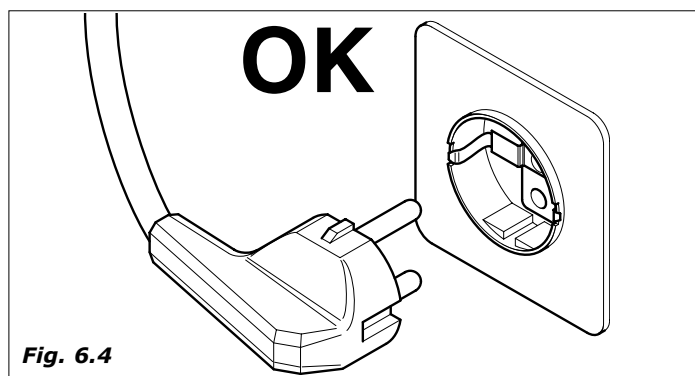


Fig. 6.4

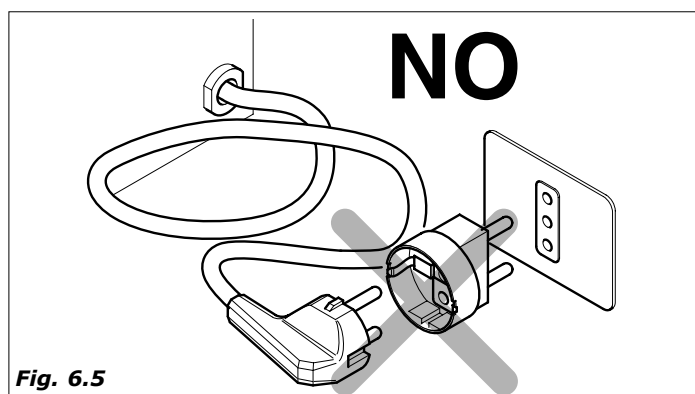


Fig. 6.5

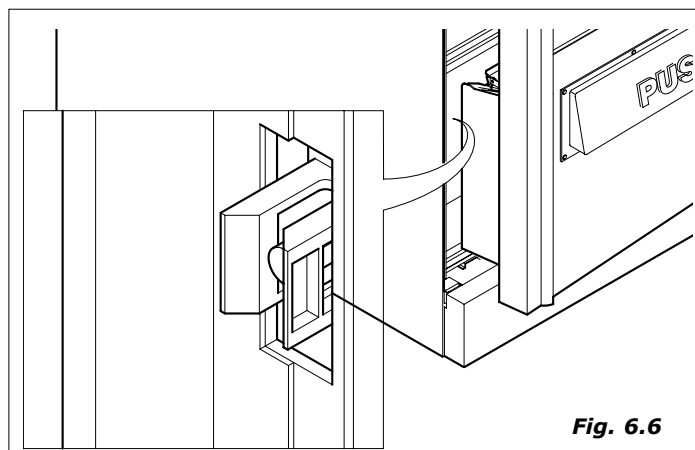


Fig. 6.6



Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.6.7-pos.1)

- 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'interuttore porta, ruotandola di 90° (Fig.6.8).



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

Non lasciare incustodito il distributore aperto.

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

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



6.4 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

6.4.1 Caricamento cassette

- per effettuare il caricamento dei prodotti è necessario sfilare ciascun cassetto tirandolo verso l'esterno fino a trovare il punto di blocco.

I primi tre cassette, partendo dall'alto, si inclineranno verso il basso per facilitare il caricamento (Fig.6.9).

- inserire i prodotti partendo dalla parte anteriore del cassetto fino alla parte più interna. Non lasciare nessuno spazio vuoto (Fig.6.10)

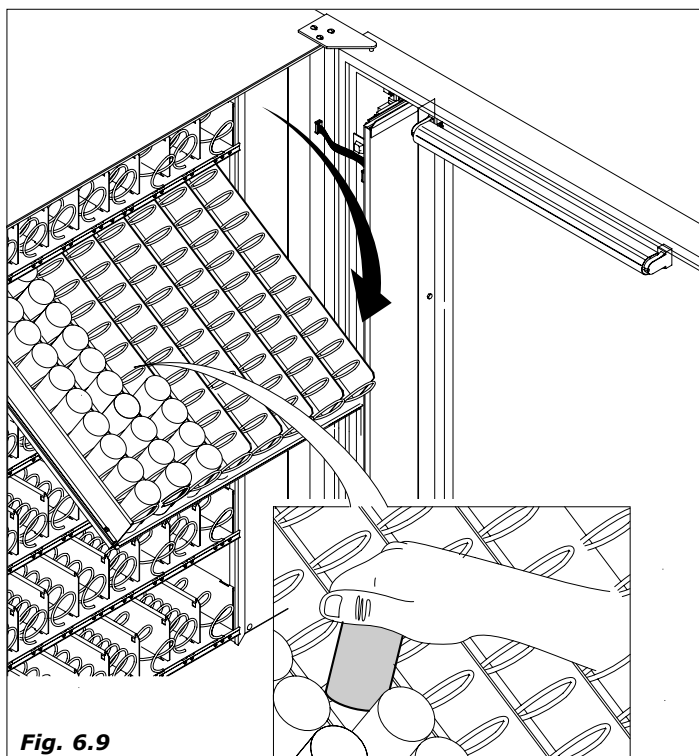


Fig. 6.9

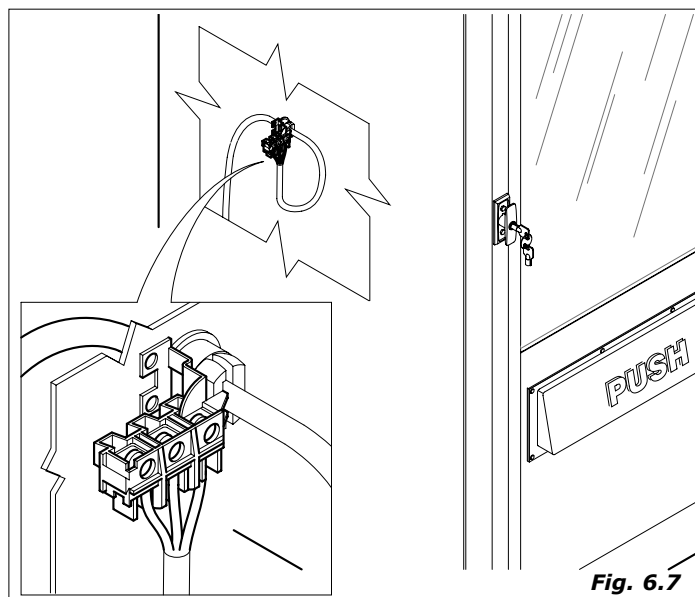


Fig. 6.7

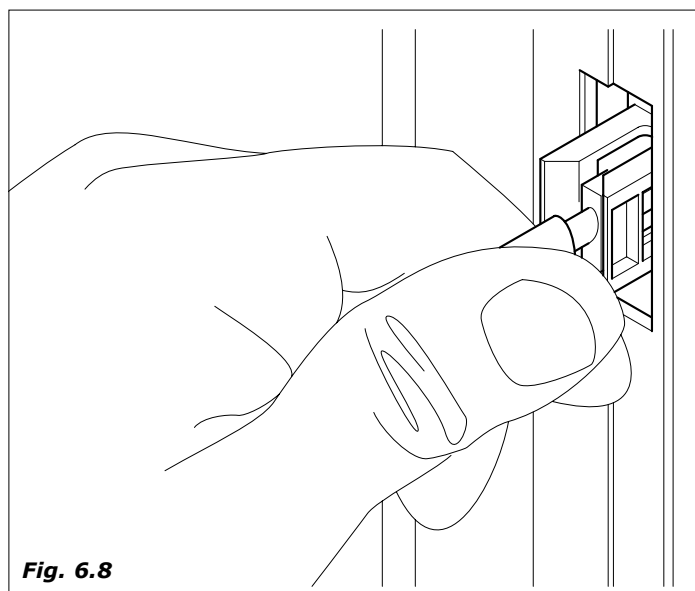


Fig. 6.8

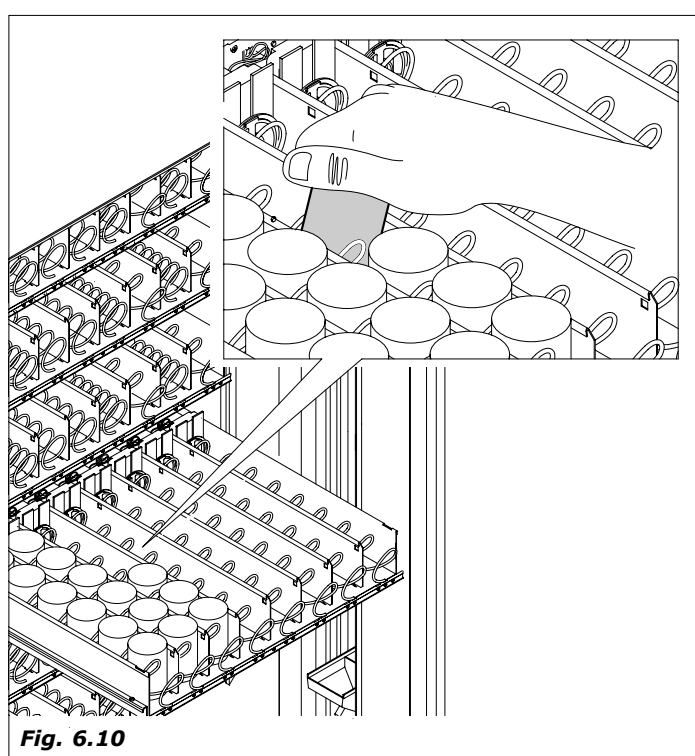


Fig. 6.10

- completato il caricamento, spingere il cassetto verso l'interno della macchina assicurandosi che arrivi perfettamente a fondo corsa per garantire una perfetta connessione elettrica.
- ogni spirale può essere ruotata di 45° per volta (fig.6.11) al fine di trovare la posizione ideale per ogni tipo di prodotto. Per la regolazione vedi l'apposito capitolo

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

6.4.2 Inserimento targhette

- Le targhette indicanti il numero di ciascuna selezione e relativo prezzo, andranno inserite nelle apposite feritoie come indicato in figura 6.11. Per il numero da assegnare a ciascuna selezione verificare il capitolo 9.2.3 Modifica numero spirali.



6.4.3 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore è privo del sistema di pagamento; è responsabilità di chi installa il sistema di pagamento per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti a errata installazione.

- svitare le due manopole (Fig.6.12-pos.1)
- sfilare la staffa di sostegno dalla macchina (Fig.6.12)
- agganciare la gettoniera alla staffa di sostegno (Fig.6.13)
- bloccare la staffa attraverso le due manopole (Fig.6.12-pos.1)
- collegare la gettoniera 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 "7.0 PROGRAMMAZIONE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.

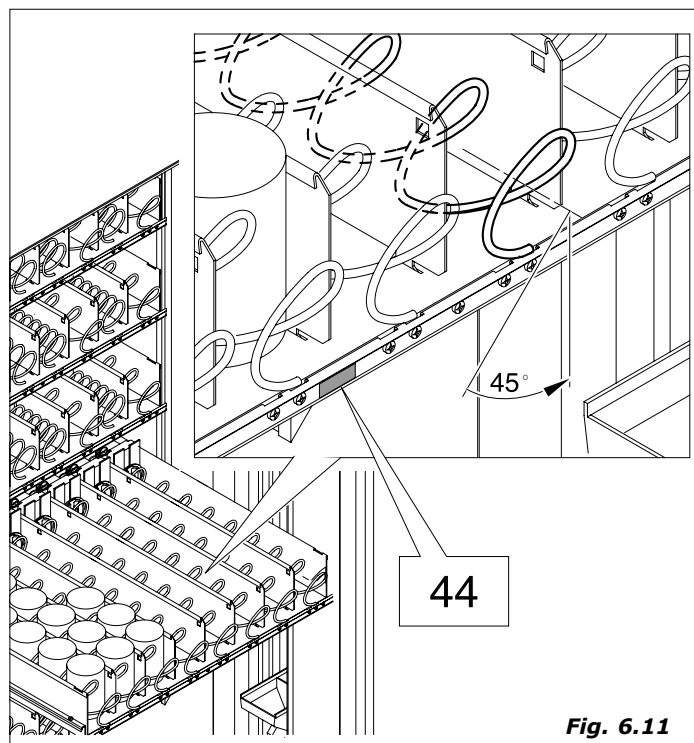


Fig. 6.11

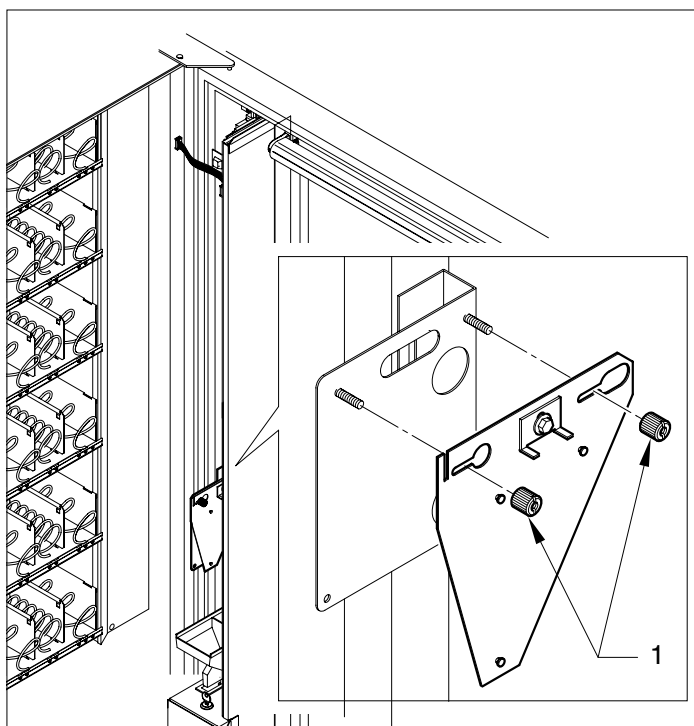


Fig. 6.12

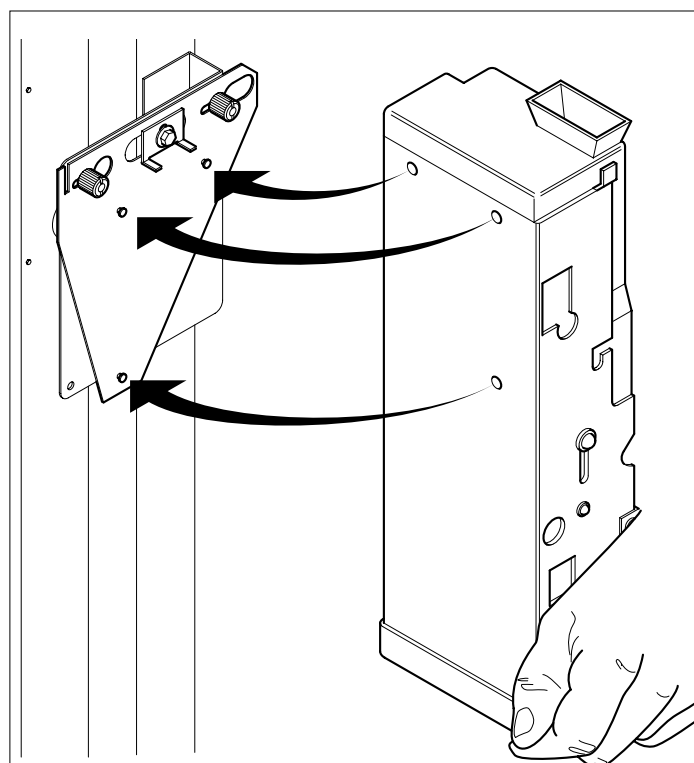


Fig. 6.13



7.0 PROGRAMMAZIONE

Con le procedure di programmazione descritte in questa sezione è possibile impostare tutti i parametri relativi alla configurazione della macchina, i prezzi dei prodotti, rilevare tutti i dati statistici di vendita.



L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore (se non per ragioni di pulizia), devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato e tecnicamente preparato. Non lasciare incustodito il distributore aperto.

Il "dialogo" tra operatore e macchina avviene attraverso il display a cristalli liquidi 32 caratteri e l'utilizzo di parte della tastiera di selezione.

7.1 Descrizione generale ed operazioni preliminari

Pulsante programmazione

Alla funzione di programmazione si accede premendo il pulsante posizionato sulla scheda Master (Fig. 7.1); sul display comparirà la richiesta d'introduzione codice d'accesso, da comporre con l'utilizzo della tastiera.

- I messaggi del display potranno essere espressi in quattro lingue diverse a scelta dell'operatore in fase d'installazione (Con predisposizione Hardware espandibili a otto lingue).
- I dati di programmazione possono essere di due tipi:

● DATI NUMERICI

Rientrano in questi tutti i dati riguardanti i prezzi, temperature, orari e date.

● DATI LOGICI

Rientrano in questi, gli stati logici del menù OPZIONI che esprimono lo stato (abilitato o disabilitato) di una particolare funzione. Per la programmazione vengono utilizzati parte dei tasti della tastiera di selezione (vedere figura 7.2) e più precisamente:

■ tasto : 1 "+"

ha la duplice funzione d'incrementare il valore di una cifra selezionata, e/o scorrere in avanti l'elenco delle funzioni disponibili nel sottomenù.

■ tasto : 2 "ESC"

esce dal sottomenù di programmazione attuale, per tornare al sottomenù di provenienza.

■ tasto : 3 "CIFRA"

consente di spostare il cursore del display in corrispondenza della cifra che s'intende variare tramite i precedenti tasti + e -.

■ tasto : 6 o 7 "-"

o tasto di decremento, ha la funzione di decrementare il valore di una cifra selezionata.

■ tasto : 9 o B "ENTER"

utilizzato per la conferma delle variazioni apportate o per scorrere il menù opzioni.

Concluse le modifiche dei parametri, si esce dalla modalità programmazione ripremendo il tasto sulla scheda Master.

TASTIERA

(Fig. 7.2 VEGA 850 - VEGA 700)

(Fig. 7.2a VEGA 600)

La tastiera esterna oltre che da menù selezioni viene in parte utilizzata per la programmazione e per la manutenzione.

In particolare i tasti e loro significato sono:

programmazione

Vega 850/Vega700

- 1 = + (incremento)
- 2 = ESC
- 3 = cifra (cursore)
- 7 = - (decremento)
- 9 = enter (conferma)

programmazione

Vega 600

- 2 = prg
- 1 = + (incremento)
- 6 = - (decremento)
- 3 = cifra (cursore)
- B = enter (conferma)

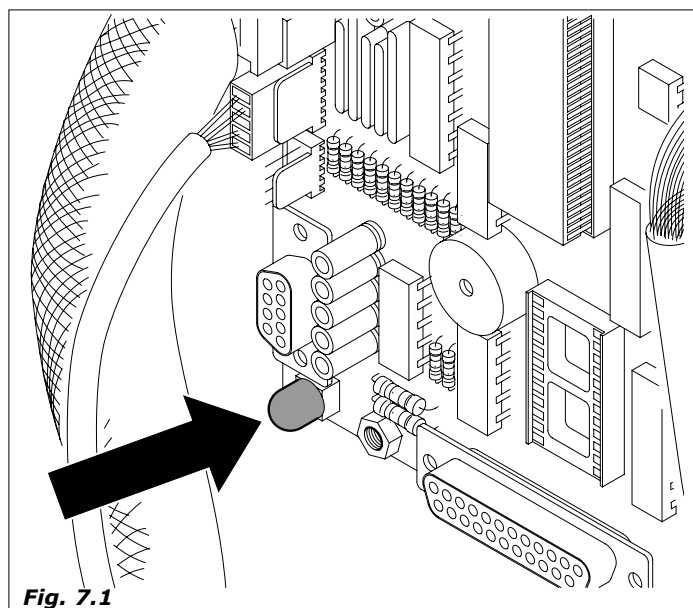


Fig. 7.1

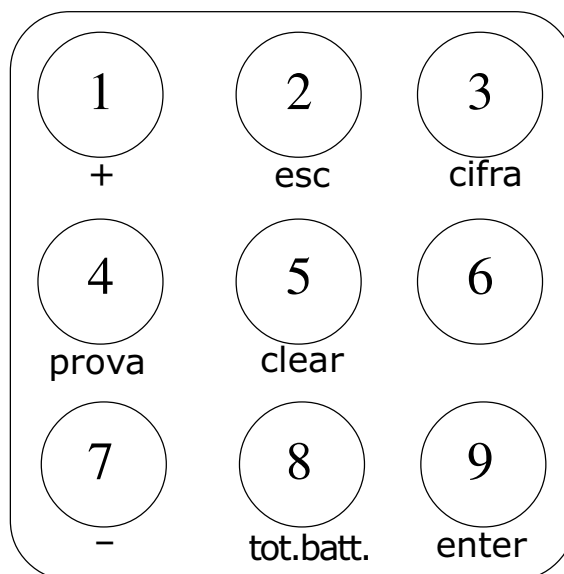


Fig. 7.2

VEGA 850 / VEGA 700

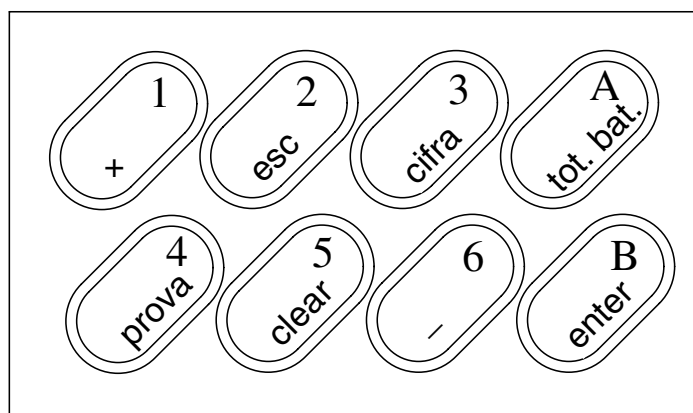


Fig. 7.2a

VEGA 600

manutenzione

Vega 850/Vega 700

- 1 = scorrimento allarmi (se ve ne sono)
- 4 = selezioni di prova
- 5 = tasto per azzerare i guasti
- 8 = totale battute

manutenzione

Vega 600

- 1 = scorrimento allarmi (se ve ne sono)
- 4 = selezioni di prova
- 5 = tasto per azzerare i guasti
- A = totale battute

Una volta inserito il codice corretto si entra nella programmazione vera e propria.

Vi sono due codici: il principale, che visualizza tutti i menu tranne il menu Vendite, e il codice del menu vendite, che visualizza solo quest'ultimo menu.

Se i due codici sono uguali, tutta la programmazione è accessibile. Codici di default: principale 00001, menu vendite 00000.

Se manca lo slave a cui si riferisce la voce di menu, il parametro corrispondente non viene visualizzato e la riga 2 appare vuota.

In generale, i tasti **Inc/Dec** modificano parametri o scorrono voci di menu visualizzati in riga 2.

7.1.1 Selezione della lingua

Per accedere alla programmazione è necessario conoscere il codice di accesso o password.

cod. 00000

Il codice da inserire è composto da cinque cifre.

Sotto la prima appare un cursore; con i tasti "+" e "-" (1° e 7° della tastiera) aumentare o diminuire la cifra; con il 3° tasto ("cifra") spostare il cursore.

Ripetere le operazioni fino a comporre il codice d'accesso.

Composto il codice, premere il tasto "Enter" (9°) e si accede alla programmazione.

il codice di default è 00001

Sul display, dopo l'introduzione del codice, viene visualizzata la prima funzione:

- premendo ENTER s'accede a quest'ultima.
- premendo + verrà visualizzata la funzione successiva.
- premendo PRG si esce dal sottomenù di lavoro.

N.B.: si può passare in modalità programmazione se ci si trova in modo selezione.

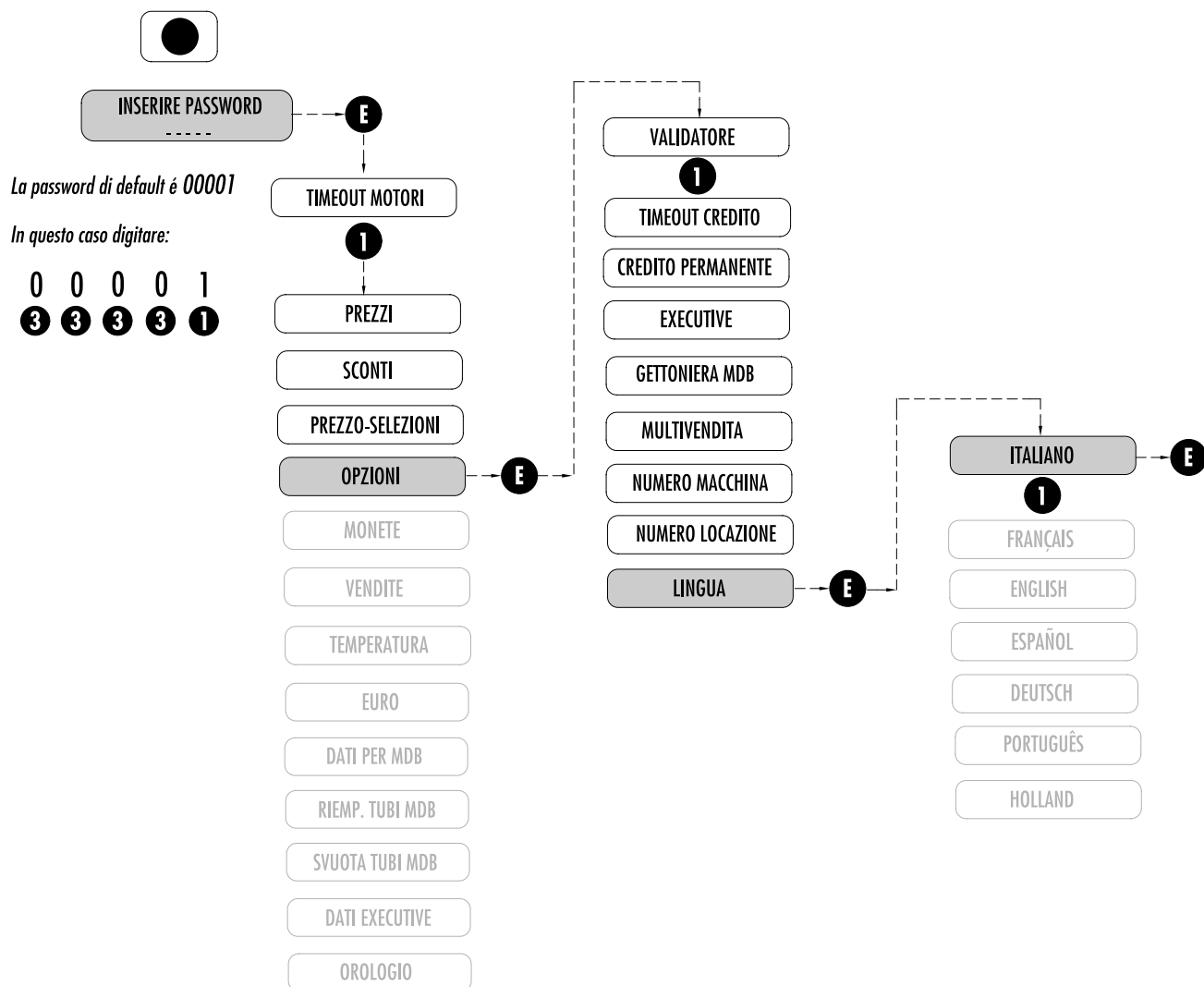


Fig. 7.3

Trovandosi in modalità SERVIZIO, quindi, passare prima in modalità SELEZIONE e poi accedere alla PROGRAMMAZIONE.

Il menù principale risulta così composto:

TIMEOUT MOTORI
PREZZI
SCONTI
PREZZO-SELEZIONI
OPZIONI
MONETE
VENDITE
TEMPERATURA
EURO
DATI PER MDB
RIEMP. TUBI MDB
SVUOTA TUBI MDB
DATI EXECUTIVE
OROLOGIO

Note:

- I menu 'Sconti' e 'Orologio' vengono visualizzati solo se è presente il chip orologio, rilevato automaticamente dalla scheda.
- I menu relativi alla gettoniera MDB (gli ultimi tre) vengono visualizzati solo se è selezionata la gettoniera MDB nel menu 'Opzioni'.
- Il menu 'Dati executive' viene visualizzato solo se è selezionata la gettoniera executive nel menu 'Opzioni'

Per uscire dal modo programmazione premere "ESC" fino a che si è fatto ritorno alla modalità selezione.

La visualizzazione sul display è disposta su due righe.

7.2 Descrizione delle funzioni

7.2.1 TIMEOUT MOTORI (Fig. 7.5)

Con questo menù si accede alla taratura del tempo massimo di rotazione motori:

"timeout motori 04.0"

è il tempo massimo di attivazione di ciascun motore. **Non modificare assolutamente.**

Timeout motori

Collaudo

Set zero motori

Offset temperatur.

NTC dal master

Timeout motori spirali [0÷25.0 s]

Password per menu protetto (88000)

Azzeramento motori [On/Off]

Offset temperatura [-5÷5 °C]

Sonda NTC Vega letta dalla scheda master [On/Off]

Nota: per accedere alle voci dopo 'Collaudo', si deve introdurre la password 88000.

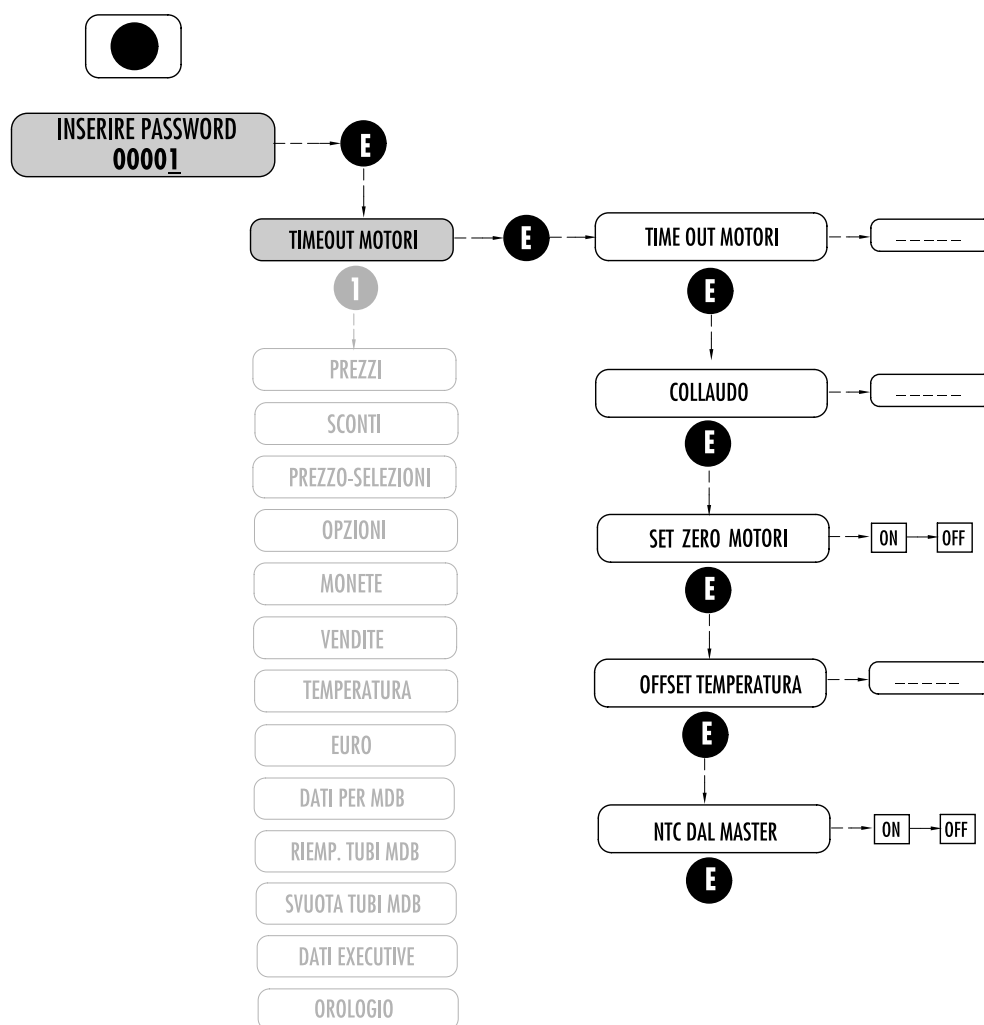


Fig. 7.5

7.2.2 PREZZI (Fig.7.6)

Si hanno a disposizione fino a 30 prezzi applicabili singolarmente a ciascuna selezione.

Premendo Enter si accede alla programmazione della tabella prezzi; sul display compare:

"Prezzo 00 0000"

utilizzando i tasti "+", "-", "cifra", come per l'impostazione del codice di accesso, si vanno ad impostare i prezzi di vendita.

Per la vendita gratuita (free-vend) è sufficiente impostare a zero il prezzo di vendita.

Premendo nuovamente ENTER si conferma il valore impostato e sul display compare il prezzo successivo:

"Prezzo 01 0000"

Premendo il tasto ESC si ritorna al menù PREZZI.

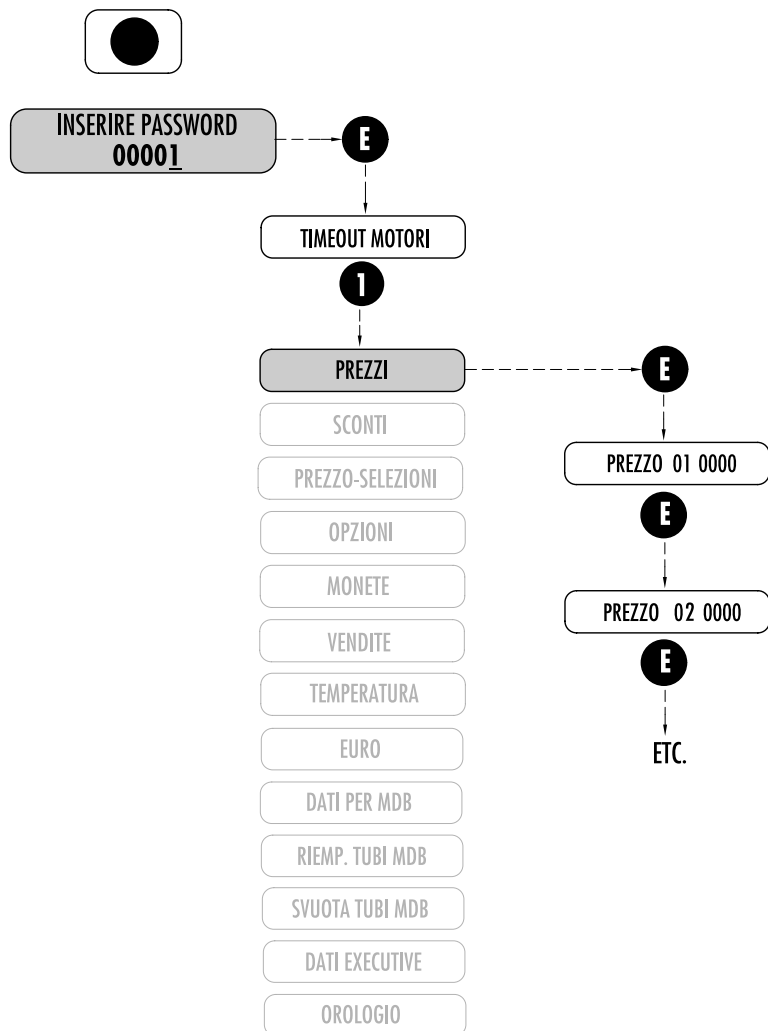


Fig. 7.6

7.2.3 SCONTI (Fig.7.7)

Si possono programmare fino ad un massimo di 30 sconti (da Sconto 1 a Sconto 30) quanti sono i prezzi di vendita.

Questo menu viene visualizzato solo se è presente il chip orologio, rilevato automaticamente dalla scheda.

Premendo ENTER una volta, sul display compare:

"Sconto 01 0000"

con i tasti "+", "-", "cifra", si procede alla taratura dello sconto. Premendo nuovamente ENTER si conferma il valore impostato e sul display compare lo sconto successivo:

"Sconto 02 0000"

Premendo il tasto "ESC" si ritorna al menù SCONTI.

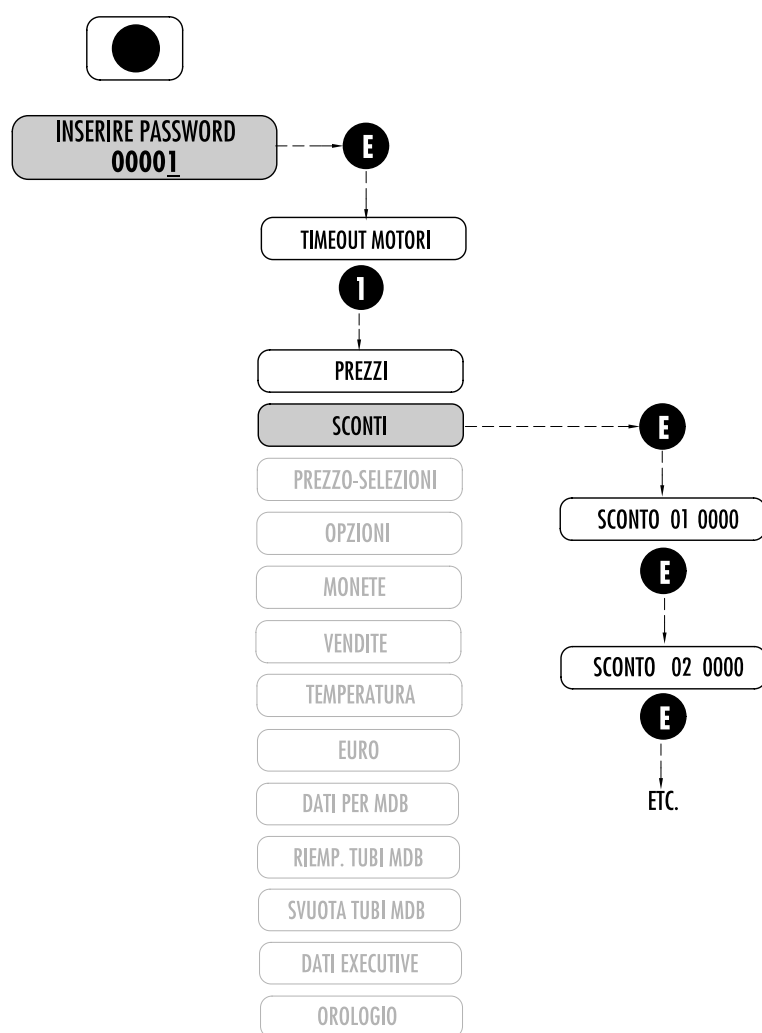


Fig. 7.7

7.2.4 PREZZO-SELEZIONI (Fig. 7.8)

Questo menù consente l'abbinamento di ogni singola selezione (indicata come Sel. 11, Sel. 68) ai prezzi precedentemente impostati (indicati con Prezzo 01 ÷ Prezzo 30).

Premendo ENTER si accede al sottomenù la cui prima funzione consente di programmare tutte le selezioni al prezzo P1 della tabella prezzi; sul display compare:

"Tutto prezzo 1 ? ON/OFF"

Agendo sul tasto "+" si sceglie l'opzione desiderata:

ON (=si) o **OFF** (=no)

Scegliendo OFF si accede alla programmazione del singolo prezzo per ogni singola selezione come segue:

"S. 11 = Prezzo 01"

agendo sul "+" o sul tasto "-" si scorre la tabella, da Prezzo 01 a Prezzo 30; scelto il prezzo voluto, lo si conferma con ENTER passando così direttamente alla programmazione della selezione successiva.

Naturalmente è possibile abbinare più di una selezione allo stesso prezzo.

Come sempre, per uscire dal sottomenù premere il tasto ESC.

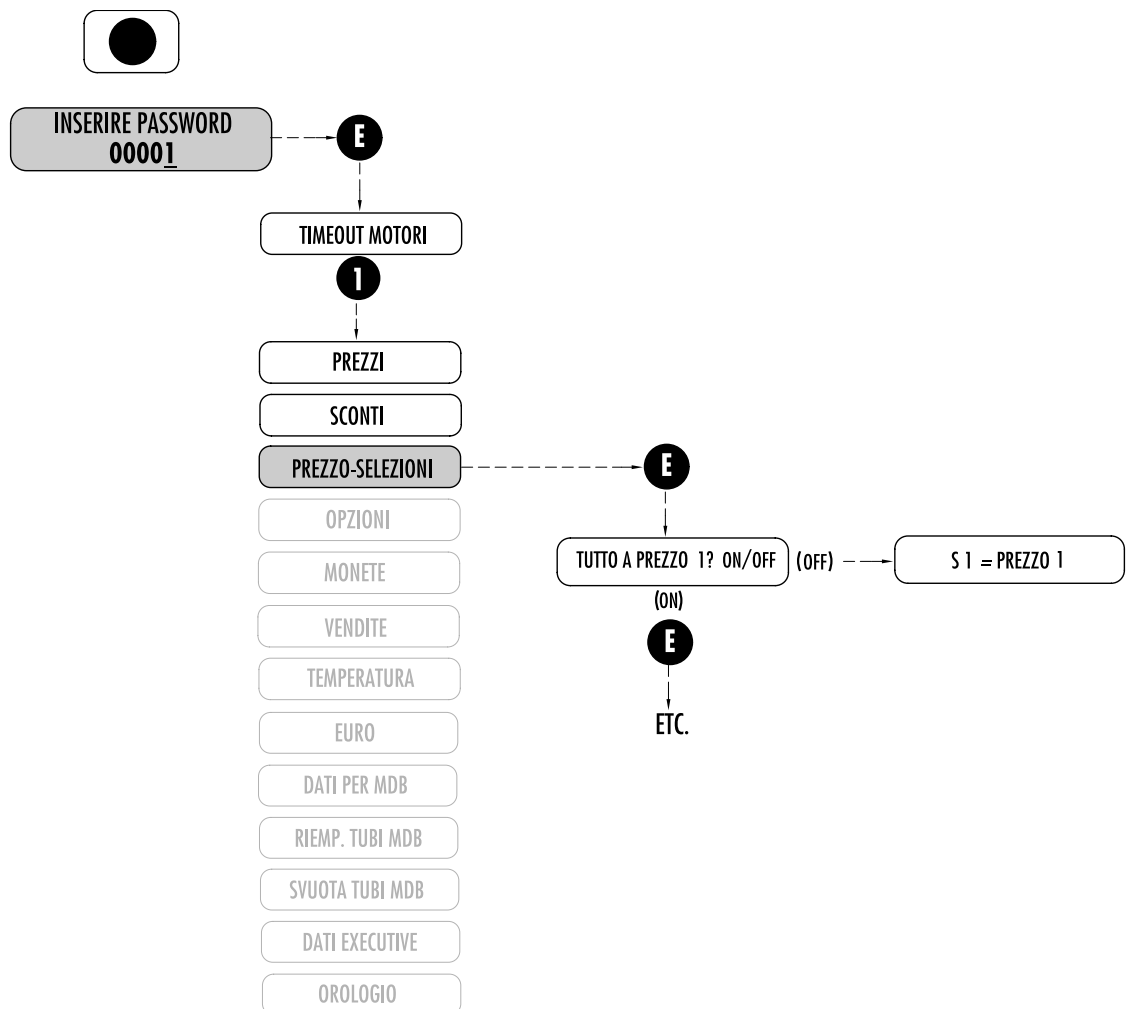


Fig. 7.8

7.2.5 OPZIONI (Fig.7.9)

Questa funzione rende disponibili sequenzialmente una serie di opzioni come sotto elencate; attraverso il tasto ENTER si accede al sottomenù visualizzando la prima opzione.

Per ogni OPZIONE è necessario impostare lo stato logico "ON" o "OFF" che ne abilita o meno il funzionamento.

- Validatore elettr.** = opzione per abilitare la gettoniera G13 (ON/OFF)
- Timeout credito** = Recupera il credito se l'erogazione fallisce (ON/OFF)
- Credito permanente** = Abilitazione timeout credito di 3 minuti (ON/OFF)
- Executive** = abilitazione gettoniera executive
- Gettoniera MDB** = abilitazione per gettoniere MDB (solo monete) (ON/OFF)
- Multivendita** = opzione per la scelta della visualizzazione del credito residuo per 3 minuti (S), oppure azzeramento dello stesso a fine erogazione (N)
- Numero macchina** = Numero macchina (0÷999999)
- Numero locazione** = Numero locazione (0÷65535)
- Lingua** = lingua utilizzata per la visualizzazione dei messaggi sul display
- Tipo macchina*** = opzione per la scelta della macchina.
Modelli disponibili:
Snack = per versioni SNACK e COMBINATA
Pan = per versioni con prodotti deperibili (VEGA 850 - VEGA 700)

- Punto decimale** = visualizzazione dell'importo con punto decimale (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)
- Codice** = nuovo codice di accesso alla programmazione (00000÷99999)

* la configurazione Pan permette di avere temperature di esercizio più basse (vedi menù temperatura), segnalazioni di allarme e blocco delle spirali con prodotti deperibili (sel. 51 a sel. 68 per VEGA 850, sel. 51 a sel. 56 per VEGA 700).

Con i tasti "+" e "-", si variano i dati logici come lo stato da "si" (ON = abilitato) a "no" (OFF = disabilitato) oppure con i tasti "cifra" "+", "-", si variano i valori numerici.

Premendo ENTER si conferma il valore impostato e sul display compare la successiva opzione; premendo ESC si ritorna al menù "OPZIONI".

- La gettoniera MDB ha la priorità sulle altre gettoniere, segue l'executive e poi la G13.
- Il parametro 'Credito perman.' funziona solo se è abilitato 'Multivendita'.
- I parametri 'Timeout credito' e 'Credito permanente' sono attivi solo con gettone e G13.
- Il parametro 'Multivendita' non è attivo con gettoniera executive.
- Le ultime 4 lingue sono selezionabili solo se è inserita la eeprom aggiuntiva su scheda.
- Il parametro 'Punto decimale' non viene visualizzato se è abilitata la gettoniera executive o la gettoniera MDB.

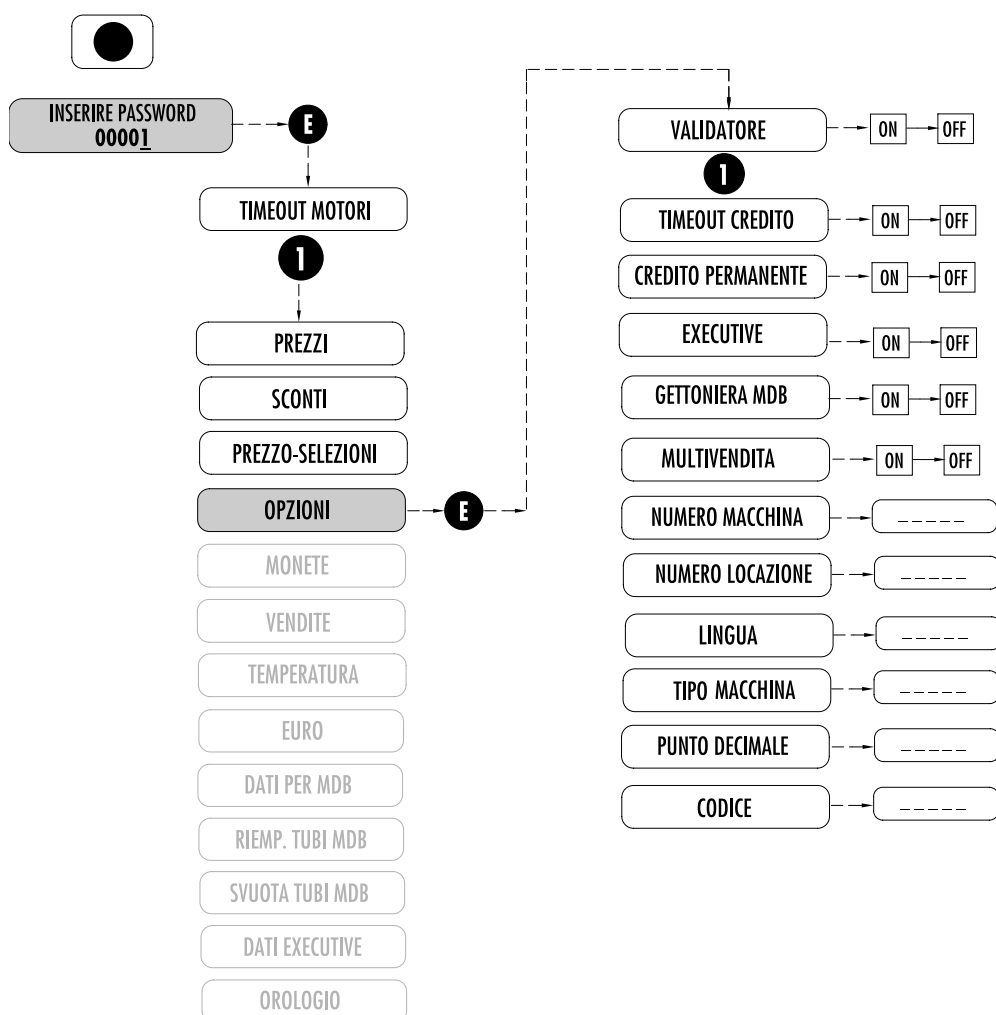


Fig. 7.9

7.2.6 MONETE (Fig.7.10)

Si accede a questo menù per la programmazione delle monete (da Moneta 1 a Moneta 8) per renderle compatibili con il sistema usato; verificare quindi che i canali della gettoniera corrispondano con i canali della macchina.

Premendo una volta ENTER, sul display appare:

"Moneta 1 0050"

con i tasti "+", "-", e "cifra" si variano i valori.

Premendo ENTER si conferma la variazione impostata o comunque il valore visualizzato sul display e si passa alla moneta successiva. In particolare

"Moneta 8 0000"

questo canale viene utilizzato per dare un valore al taglio dell'obliteratrice o al gettone, utilizzando l'apposito kit interfaccia.

Premendo ESC si ritorna al menù MONETE.

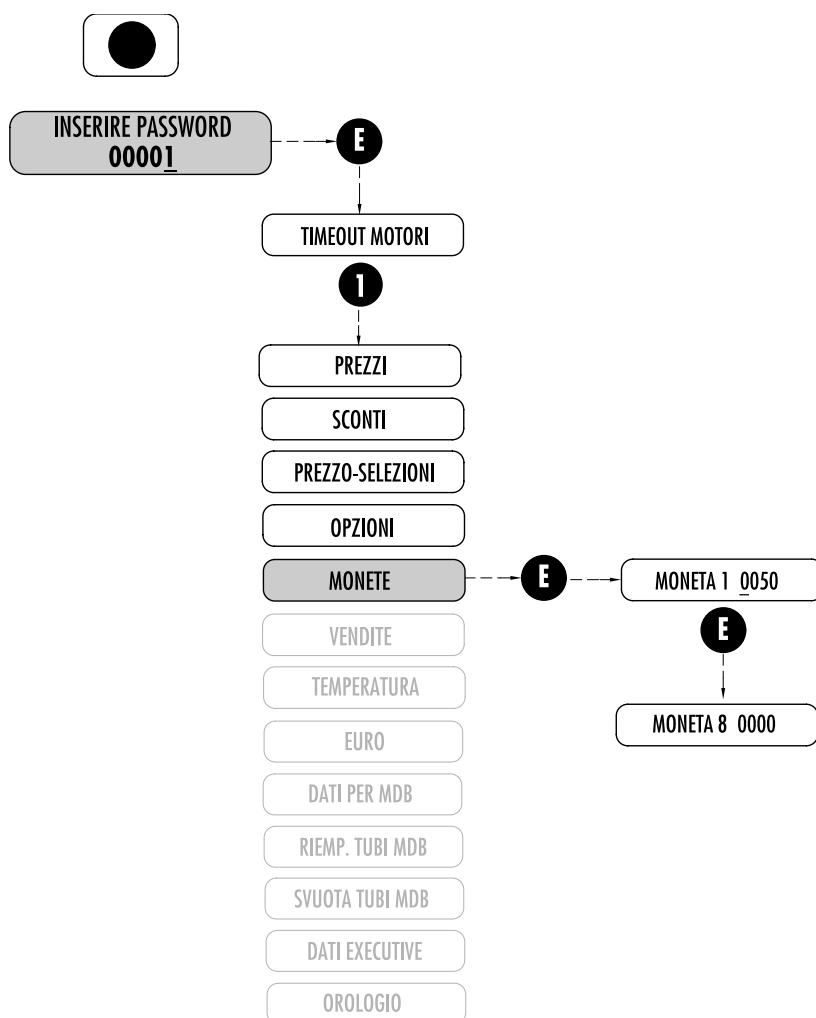


Fig. 7.10

7.2.7 VENDITE (Fig.7.11)

Consente di accedere a tutte le statistiche di vendita contabilizzate della macchina.

Confermando con il tasto ENTER, si entra sequenzialmente nel seguente menù di dati statistici e di gestione di essi:

TOTALE INCASSATO = totale incassato per prezzi di vendita non azzerabile

INCASSO = totale per prezzi di vendita; si azzerà con la funzione CANCELLA.

SCONTO = totale in valore scontato

OVERPAY = totale incassato senza vendita
(**N.B.** è attivo solo per gettone e G13)

TOTALE BATTUTE = conteggio totale delle selezioni (vendite + prova) non azzerabile

BATTUTE = conteggio totale delle selezioni effettuate (vendita + prove) e conteggio totale per ogni selezione; si azzerà con la funzione CANCELLA.

GRATIS = conteggio totale e per singola selezione delle selezioni gratis (chiave vendita gratuita)

PROVA = conteggio totale e per singola selezione delle selezioni di prova.

MONETE = totale per singola moneta dei pezzi introdotti.

CANCELLA = funzione per azzerare tutte le statistiche.

Premendo il tasto "+" si scorre il menù descritto fino alla funzione desiderata; premendo il tasto ENTER si accede al primo dato della funzione scelta; continuando a premere ENTER si accede alla lettura degli altri dati, se presenti.

Premendo il tasto ESC si ritorna al menù di provenienza.

Per azzerare tutti i dati operare come segue:

- portarsi alla voce CANCELLA
- premere il tasto ENTER
- sul display compare COD 0000
- introdurre il codice di azzeramento utilizzando il solito criterio
- premere ENTER
- verrà richiesto se si desidera cambiare il codice di azzeramento
- premere il tasto + se non si intende cambiare il codice
- sul display compare AZZERA?
- confermare con il tasto CIFRA

Al termine dell'azzeramento, premendo il tasto PROG si ritorna al menù di provenienza.

Il codice di azzeramento dati (4 cifre) è diverso dal codice di accesso alla programmazione (5 cifre).

Il codice di default è 0001

N.B. Se si desiderasse sostituire il codice di default operare come segue:

- quando viene richiesto se si vuole sostituire il codice premere ENTER
- verrà visualizzato il vecchio codice
- utilizzare i tasti "+", "-", "cifra" per comporre il nuovo codice
- confermare con ENTER al completamento

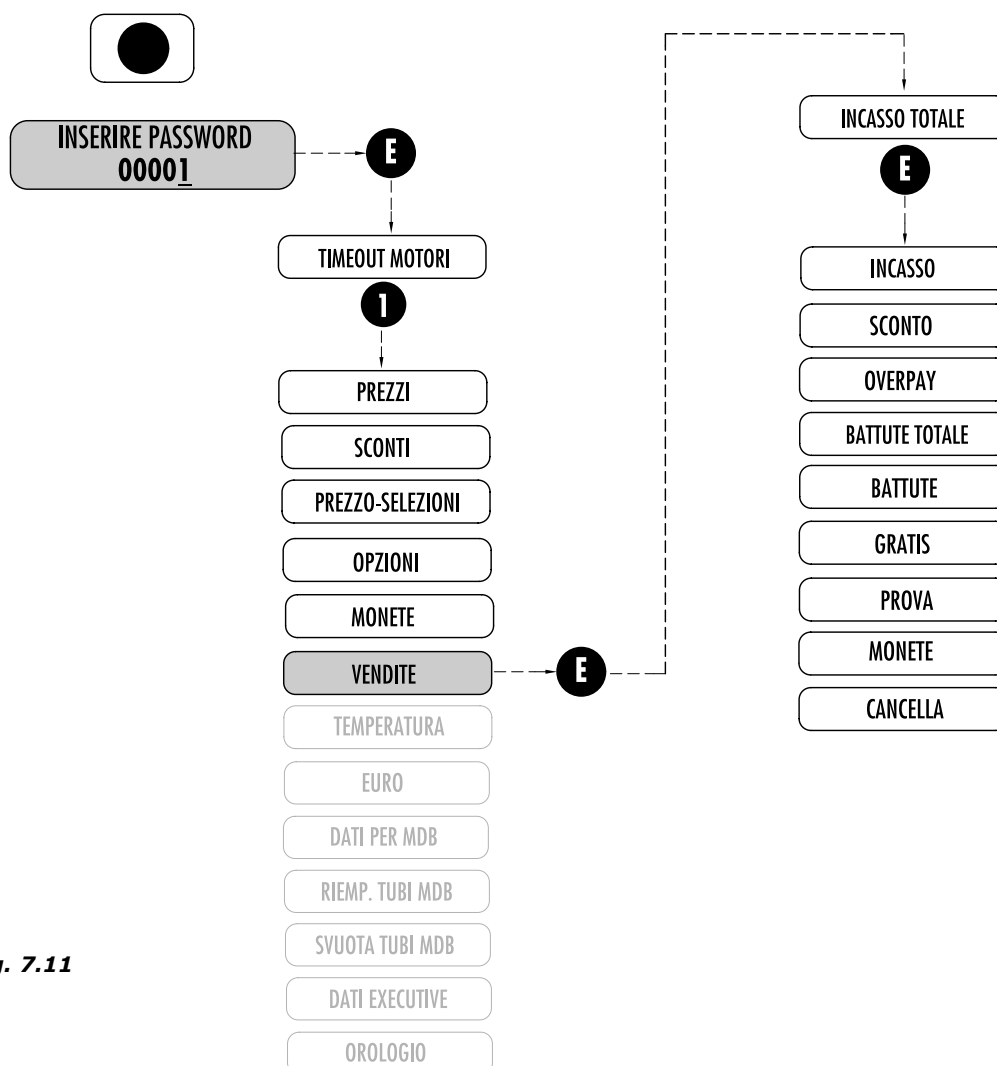


Fig. 7.11

7.2.8 TEMPERATURA (Fig.7.12)

Questo menù permette la regolazione della temperatura d'esercizio, l'impostazione dei parametri relativi allo sbrinamento. Utilizzare i soliti tasti "+", "-", "cifra" per effettuare le variazioni.

Dopo le voci specifiche come sotto elencate, compariranno i due coefficienti di ciascuna sonda di temperatura:

"k1 00200"

"k2 00485"

N.B. E' possibile che questi due valori, siano diversi da distributore a distributore.

Specifiche per configurazione Snack o Combinata (sono riportati i campi di variazione)

Temp. vasca	Temperatura [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15°C = Off]
Delta temp.	Isteresi temperatura [1.0÷5.0 °C]
Delta sicurezza	Delta sicurezza [5÷50 °C]
Tempo sicurezza	Tempo sicurezza [1÷9 ore]
Sbrina dopo	Frequenza sbrinamento [1÷12 ore]
Sbrina per	Durata sbrinamento [1÷30 minuti]

N.B.: l'impostazione del tipo macchina (configurazione) lo si ha nel menù **OPZIONI**

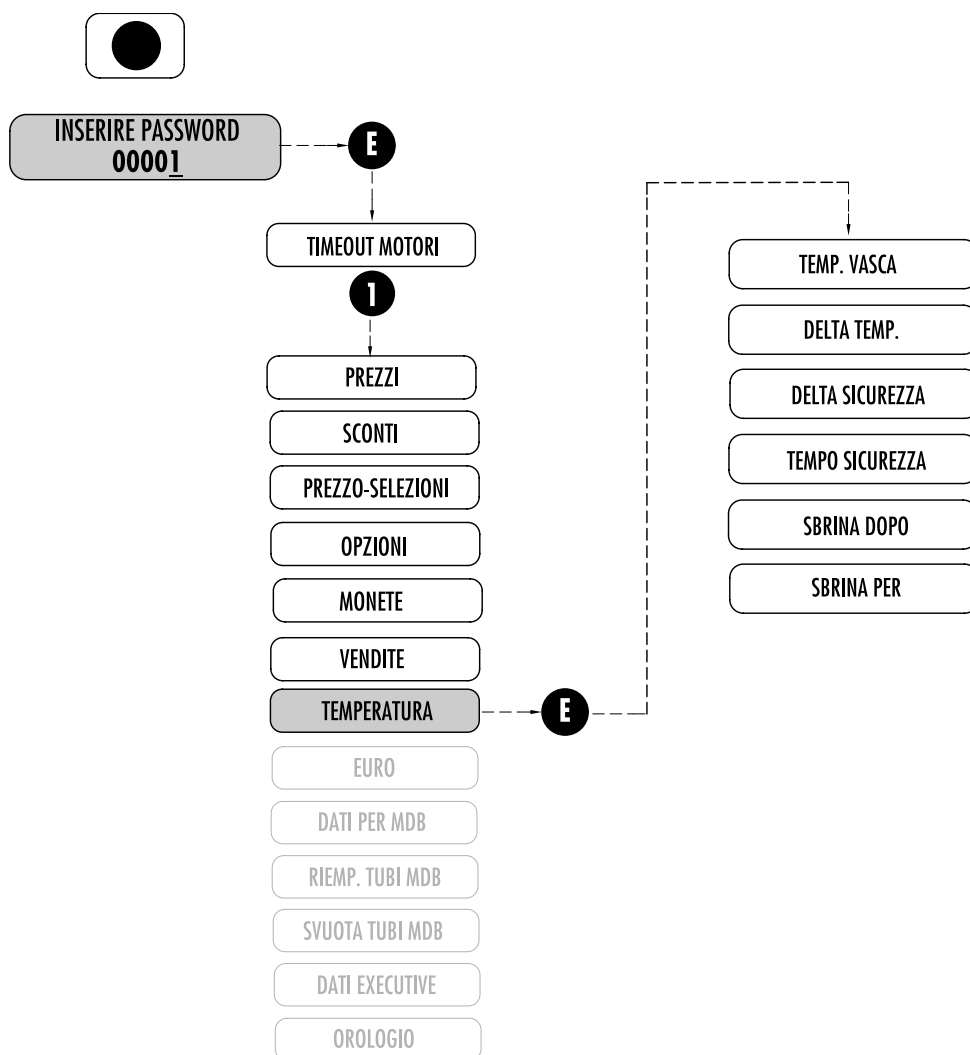


Fig. 7.12

7.2.9 OPZIONI EURO (Fig. 7.13)

Visualizzazione	Abilita la visualizzazione della conversione [On/Off]
Punto fatt.conv.	Posizione del punto nel fattore di conversione [0÷6 decimali]
Fattore di conv.	Fattore di conversione [0÷999999]
Conv.Valuta/Euro	Seleziona se effettuare la conversione valuta/euro o euro/valuta [On/Off]
Punto visualizz.	Posizione del punto decimale nella visualizzazione della conversione euro/valuta [00000, 0000.0, 000.00]

Nota: il parametro 'Punto visualizz.' viene visualizzato solo se la conversione valuta/euro è OFF.

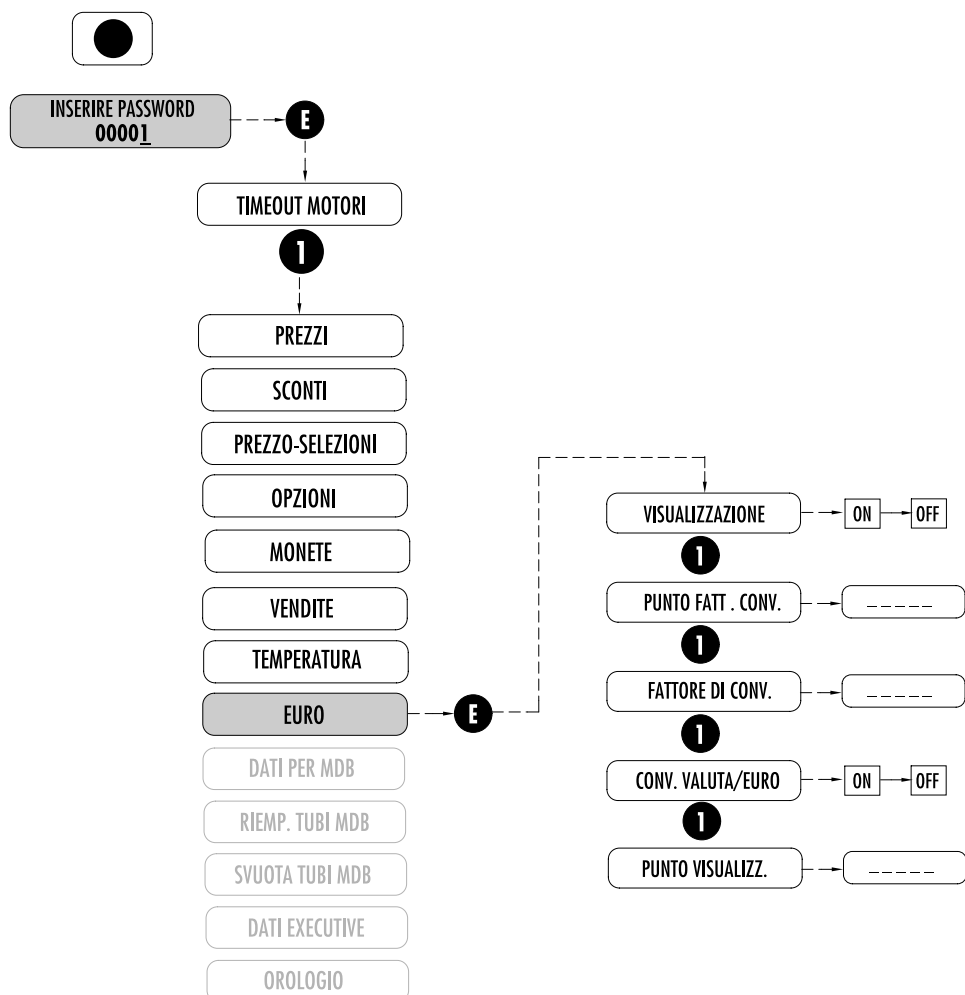


Fig. 7.13

7.2.10 DATI PER MDB (Fig. 7.14)

Resto massimo	Massimo resto erogabile dalla gettoniera [0÷9999]
Cambiamonete	Attiva la leva del resto [On/Off]
Abil. moneta 1	Abilitazione moneta 1 [On/Off]
...	
Abil. moneta 16	Abilitazione moneta 16 [On/Off]

Nota: la programmazione dell'abilitazione monete avrà effetto solo dopo lo spegnimento e riaccensione della gettoniera e/o della scheda.

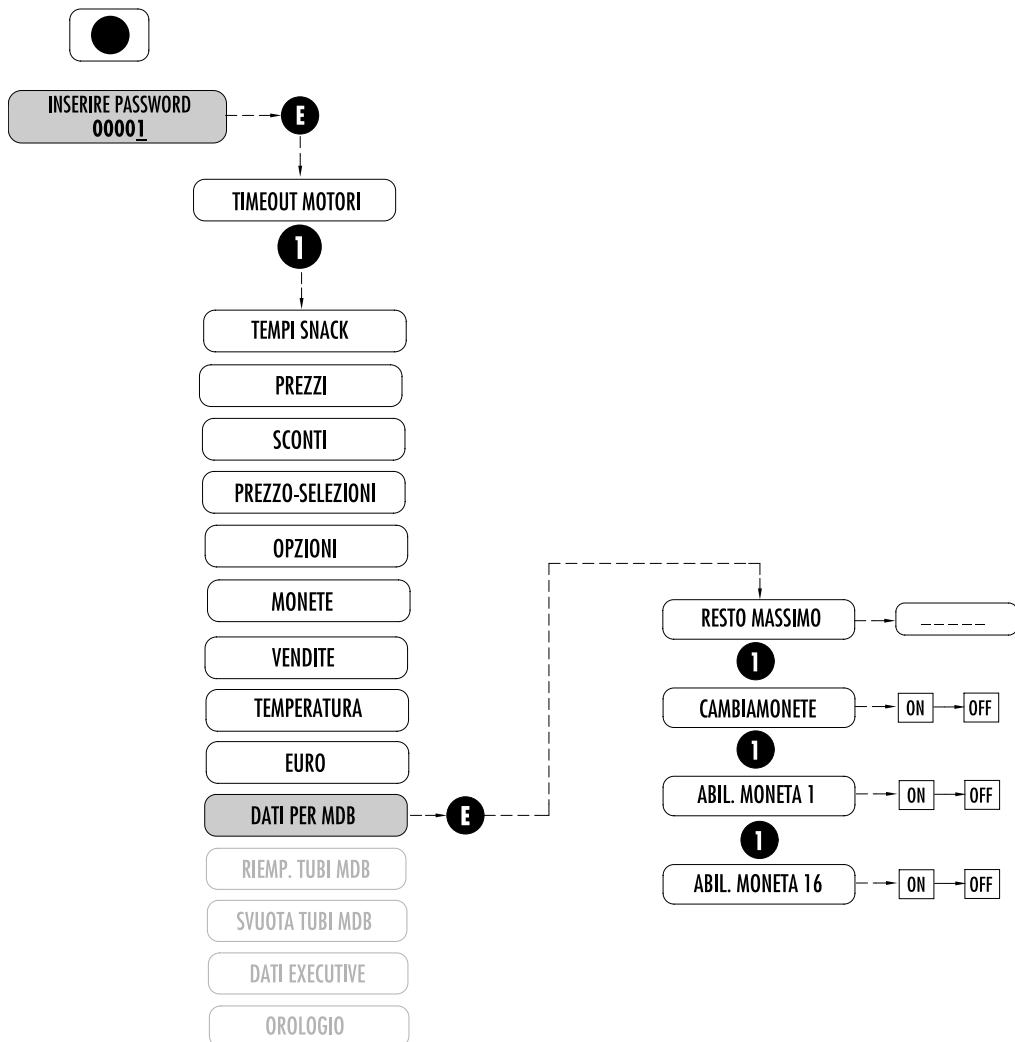


Fig. 7.14

7.2.11 RIEMP. TUBI MDB (Fig. 7.15)**Riemp. tubi MDB** (Esc per uscire)

In questo menu è possibile introdurre monete nella gettoniera senza che il credito sulla scheda venga aggiornato.

**Fig. 7.15**

7.2.12 SVUOTA TUBI MDB (Fig. 7.16)

Moneta 1 (Tasto 3 svuota)

...

Moneta 16 (Tasto 3 svuota)

Premendo il tasto 3 verrà erogata la moneta selezionata.

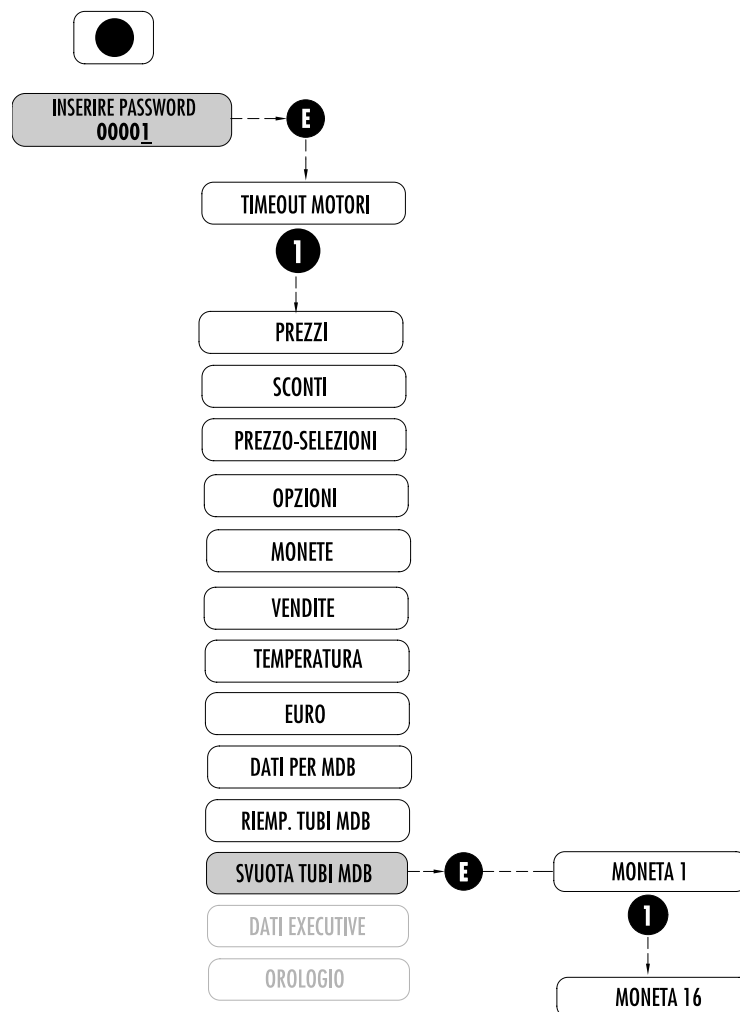


Fig. 7.16

7.2.13 DATI PER EXECUTIVE (Fig. 7.17)

- ECS diff.** Abilita l’opzione ECS differenziato [On/Off]
Price holding Abilita l’opzione price holding [On/Off]

Nota: se entrambi i parametri sono On, prevale l’ECS differenziato.

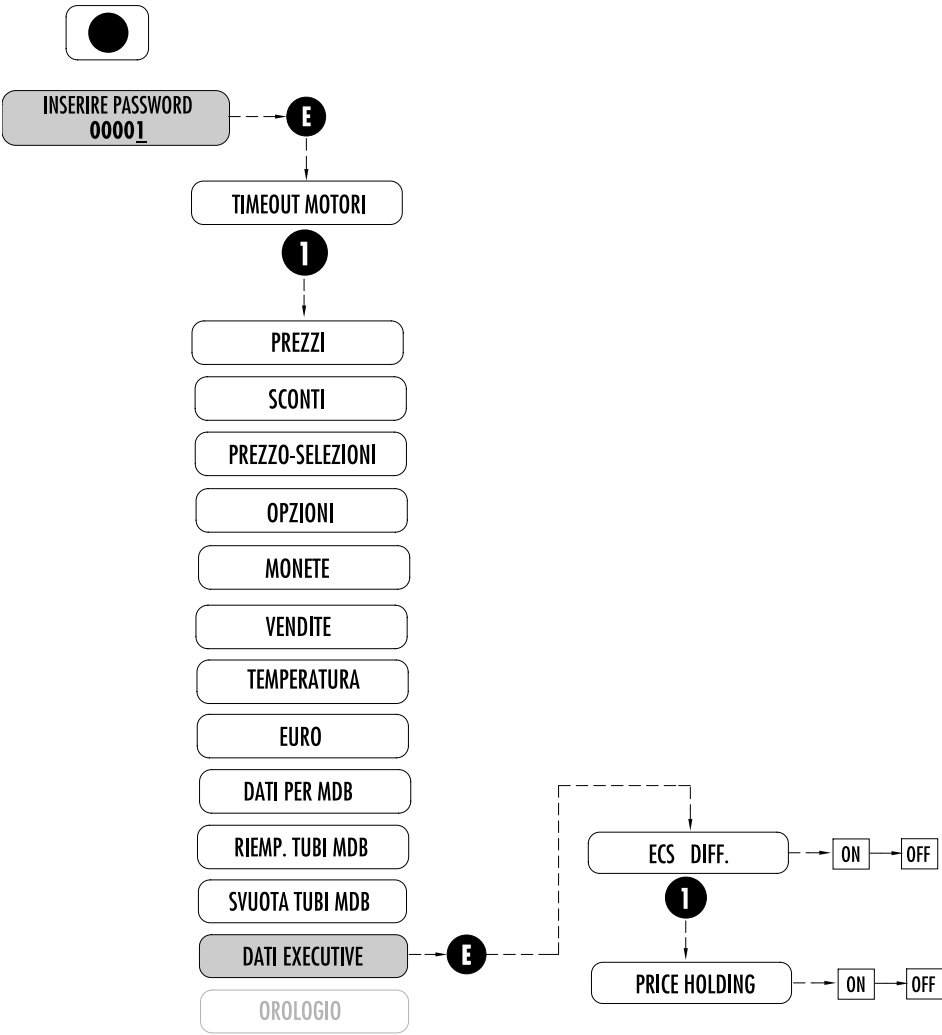


Fig. 7.17

7.2.14 OROLOGIO (Fig. 7.18)

Sono disponibili i seguenti menu: Set ora/minuto
Accendi
Sconta

Menu 'Set ora/minuto'

Set ora/minuto Imposta l'ora e il minuto correnti
[00:00÷23:59]

Menu 'Accendi'

Inizio 1 Imposta l'orario di accensione 1
[00:00÷23:59]
Fine 1 Imposta l'orario di spegnimento 1
[00:00÷23:59]
Inizio 2 Imposta l'orario di accensione 2
[00:00÷23:59]
Fine 2 Imposta l'orario di spegnimento 2
[00:00÷23:59]

Nota: se 'Inizio' è maggiore o uguale a 'Fine', la fascia di accensione non è abilitata. Se questo viene fatto su entrambe le fasce, la macchina è sempre accesa.

Menu 'Sconta'

Inizio 1 Imposta l'orario di inizio prezzi
scontati 1 [00:00÷23:59]
Fine 1 Imposta l'orario di fine prezzi
scontati 1 [00:00÷23:59]
Inizio 2 Imposta l'orario di inizio prezzi
scontati 2 [00:00÷23:59]
Fine 2 Imposta l'orario di fine prezzi
scontati 2 [00:00÷23:59]

Nota: se 'Inizio' è maggiore o uguale a 'Fine', la fascia di sconto non è abilitata.

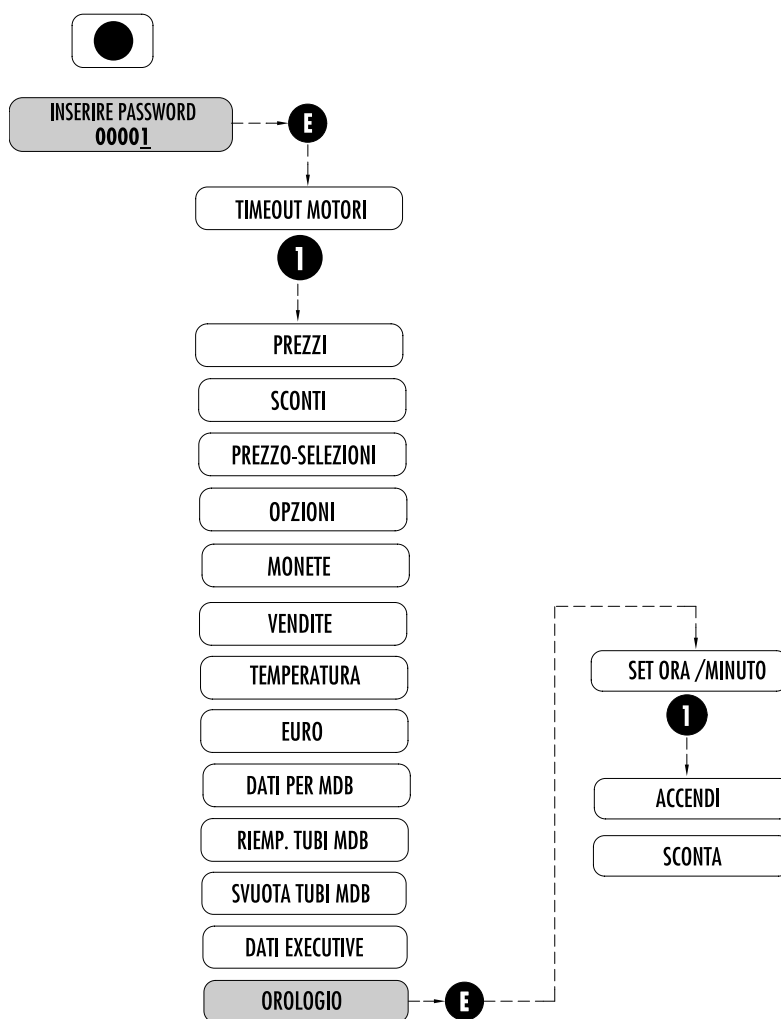


Fig. 7.18

8.0 MANUTENZIONE



ATTENZIONE! Questa operazione è da eseguire a macchina accesa: pertanto solo il personale tecnico abilitato è autorizzato a tali interventi.

L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato e tecnicamente preparato.

Non lasciare incustodito il distributore aperto.

Si entra in manutenzione premendo il tasto esterno 'Service'. Il display visualizza "Manutenzione" in riga 1 (se non ci sono allarmi o segnalazioni presenti, nel qual caso vengono visualizzati; vedere il capitolo 11.0 per ulteriori dettagli).

In manutenzione, i tasti assumono i seguenti significati:

- **T1 "SCORRIMENTO ALLARMI"**: visualizza l'elenco degli allarmi (se ve ne sono).
- **T4 "PROVA"**: dopo aver premuto il tasto è possibile utilizzare la tastiera come in normale servizio per erogare un qualsiasi prodotto.
- **T5 "RESET GUASTI"**: ha la funzione d'annullare i guasti registrati dal distributore e d'avviare un successivo controllo di diagnosi per verificare che non siano presenti altri guasti.
- **T8 oppure A tastiera Vega 600 "TOTALE BATTUTE"**: consente di visualizzare il numero di battute erogate (contatore generale). Per ritornare in modalità di servizio, è necessario premere nuovamente il tasto di servizio all'interno della porta.

9.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ



9.1 Pulizia e caricamento



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

Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...).

Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

9.1.1 Procedure per la pulizia del distributore

Equipaggiamento ideale:

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

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

Non utilizzare mai:

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

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

Come ottenere la pulizia:

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

Le operazioni di pulizia possono avvenire:

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

Esempio di procedura di pulizia ideale:

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

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

9.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore

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

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

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

9.1.3 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 9.1.1

Operare come segue:

- pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (Fig.9.1)
- con appositi prodotti pulire internamente ed esternamente il vetro della porta (Fig.9.2).

Pulizia del sistema di refrigerazione

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

9.1.4 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.

Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione capitolo 6.4.

9.1.5 Consigli per la conservazione dei prodotti

Valori di temperatura di conservazione e di tempi di permanenza per alcuni prodotti distribuiti automaticamente (vedi tabella).

9.1.6 Manutenzione ordinaria e straordinaria

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



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

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

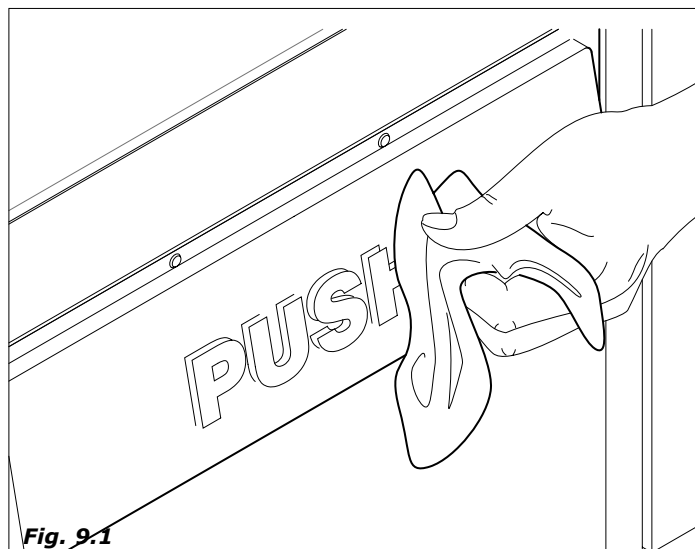


Fig. 9.1



Fig. 9.2

TIPO DI PRODOTTO	T °C DI CONSERVAZIONE	TEMPO DI PERMANENZA
Bevande lattine bottiglie	+ 5 °C	a scadenza
Panini imbottiti freschi	Max + 4°C	1 giorno
Panini imbottiti lunga conservazione	Max + 4°C	a scadenza
Snack confezionati	+ 20 °C	secondo D.L. 109/92*
Piatti freddi	Max + 4°C	1 giorno
Piatti da riscaldare	Max + 4°C	1 giorno
Piatti caldi	+ 65 °C	5 ore
Prodotti surgelati	- 18 °C	a scadenza
*E SUCCESSIVE MODIFICHE		



9.2 Regolazioni

9.2.1 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. 9.3).

9.2.2 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.9.4)
- reclinare leggermente verso il basso la spirale e tirarla verso l'esterno.

Per il rimontaggio:

- agganciare la spirale dietro la tacca sulla camma (Fig.9.4-pos.1).
- introdurre la spirale nella cava sulla camma (Fig.9.4-pos.2).

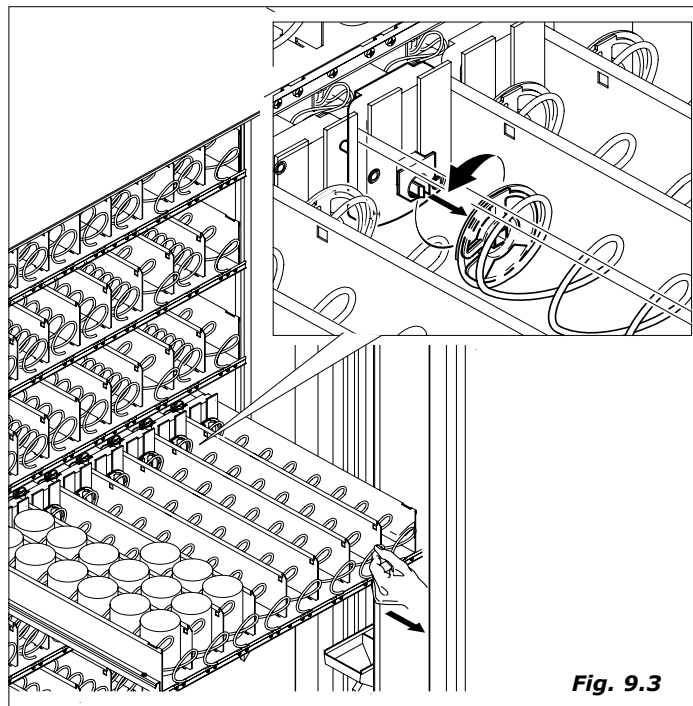


Fig. 9.3

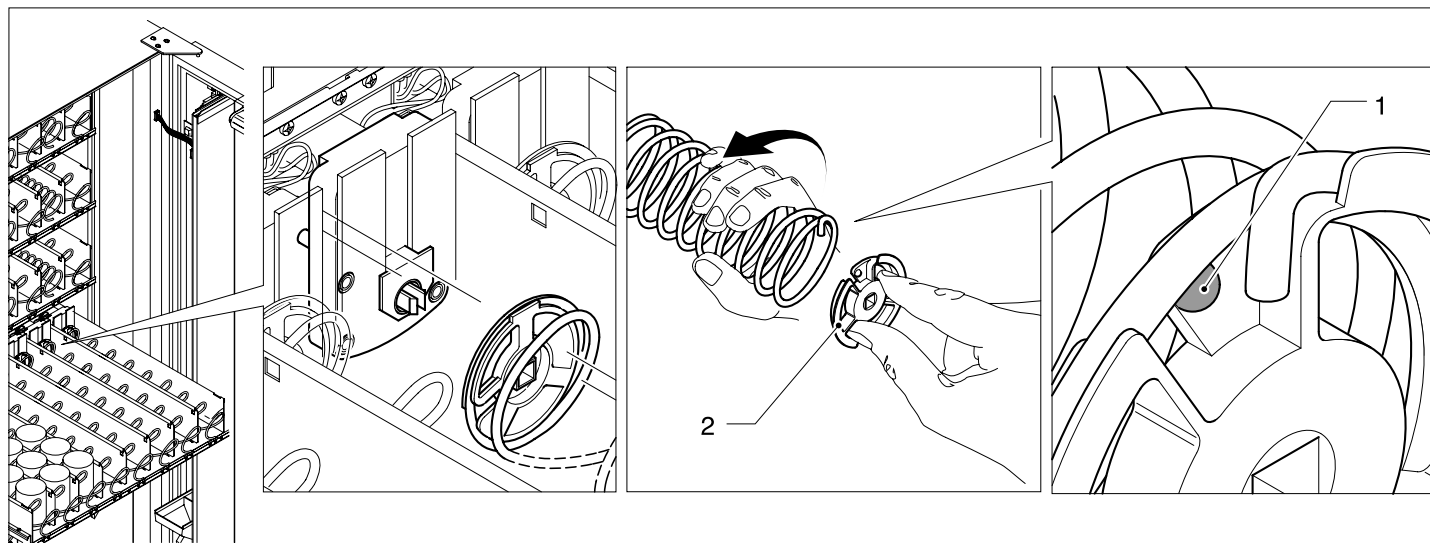


Fig. 9.4

9. 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 o 8 spirali disposte secondo il seguente modello:

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

- cassetto a 8 spirali con relativi numeri di selezione

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

- cassetto a 6 spirali con relativi numeri di selezione

	M2		M4		M6		M8
	12		14		16		18

- cassetto a 4 spirali con relativi numeri di selezione

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

Per l'operazione contraria è necessario:

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

9. 2.4 Modifica altezza tra i cassettei

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.

9. 2.5 Accessori

Sono disponibili alcuni accessori che si possono applicare sulle spirali (espulsori vedi fig.9.5) per facilitare l'epulsione 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. 9.6) al fine di ridurre lo spazio tra il prodotto e le pareti del comparto.
- o dei supporti (vedi fig.9.7) per facilitare lo scorrimento dei prodotti.

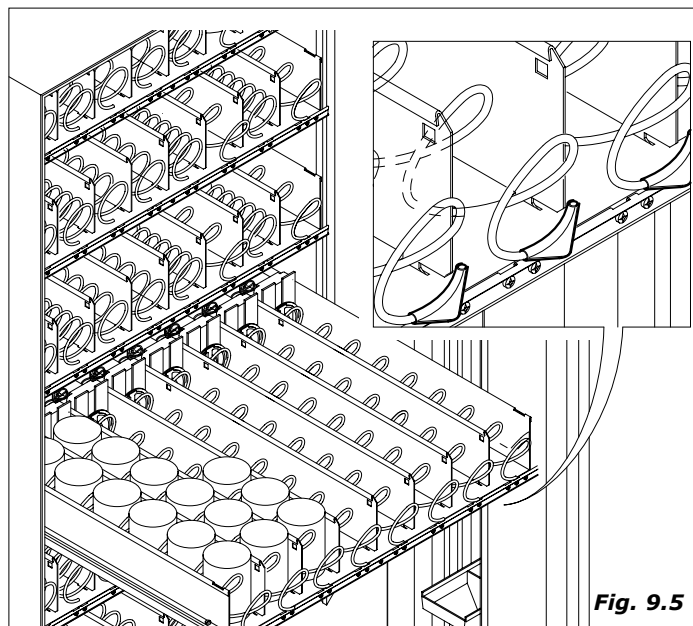


Fig. 9.5

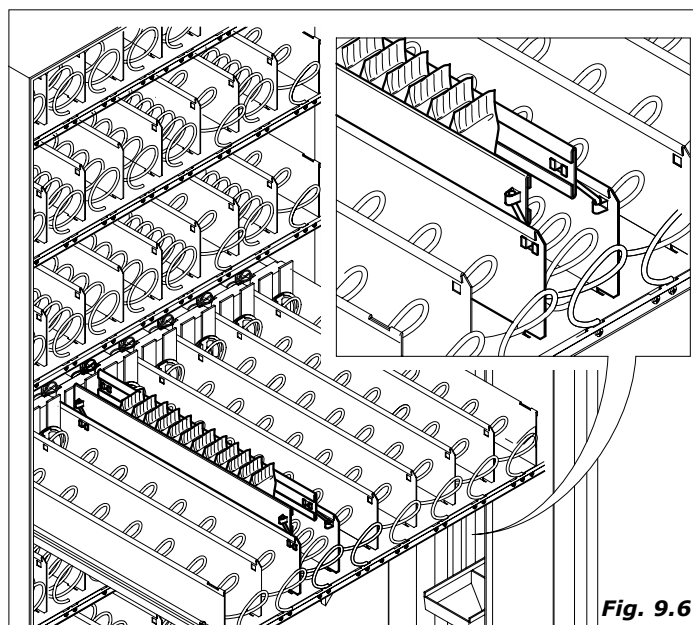


Fig. 9.6

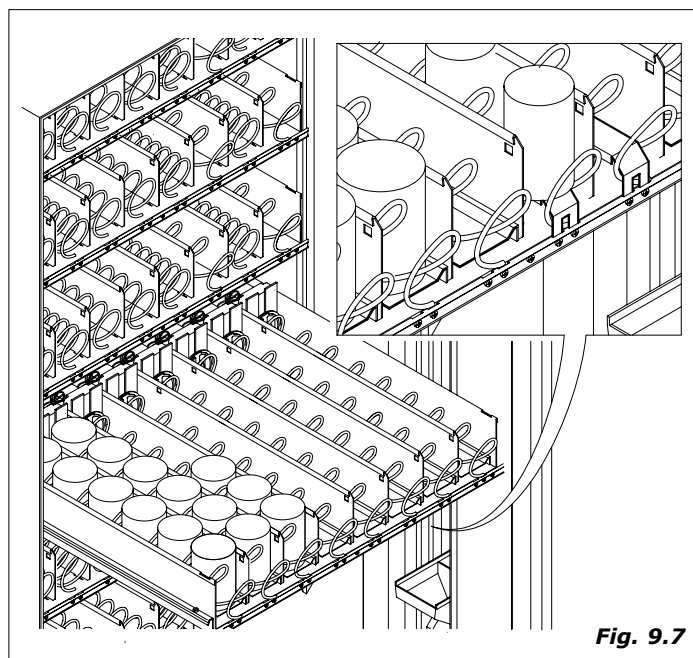


Fig. 9.7



9.3 Sostituzione della lampada al neon



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

Sostituzione lampada modello Vega 600 (Fig. 9.8)

- Aprire la porta del distributore.
- Svitare la vite di fissaggio del profilo vetro (Fig. 9.9).
- Sfilare la protezione della lampada.
- Sostituire la lampada al neon.
- Verificare il corretto funzionamento.

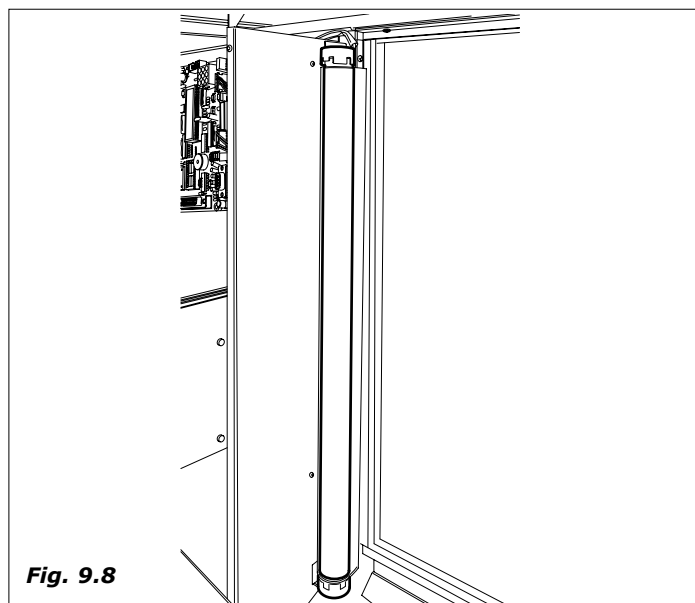


Fig. 9.8

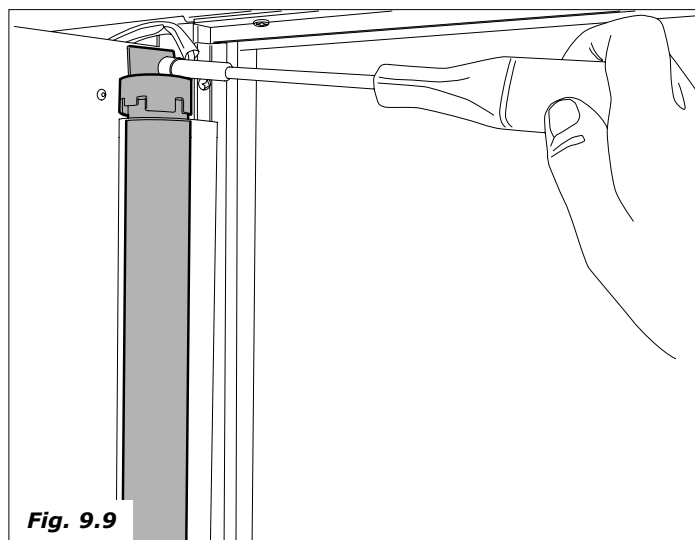


Fig. 9.9

Sostituzione lampada modello Vega 700 e Vega 850

- Aprire la porta del distributore
- Togliere la protezione della lampada (Fig. 9.10)
- Sostituire la lampada al neon (Fig. 9.11).
- Verificare il corretto funzionamento.

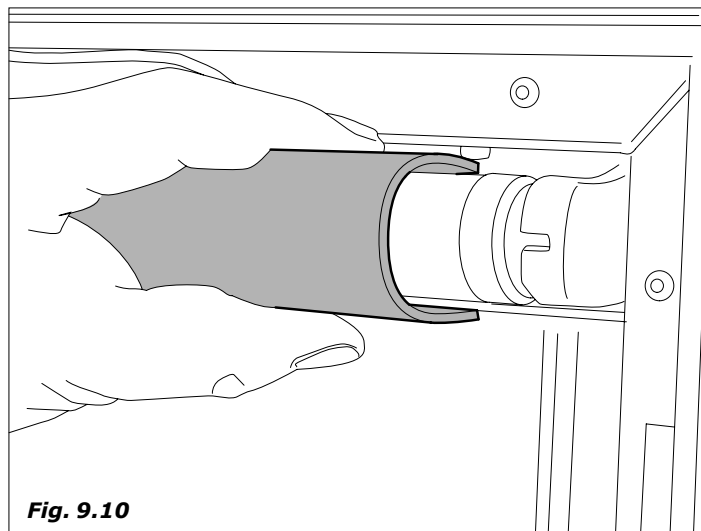


Fig. 9.10

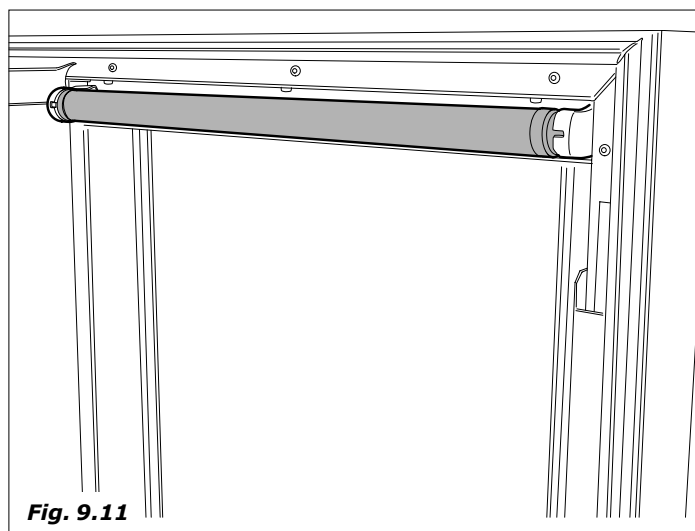


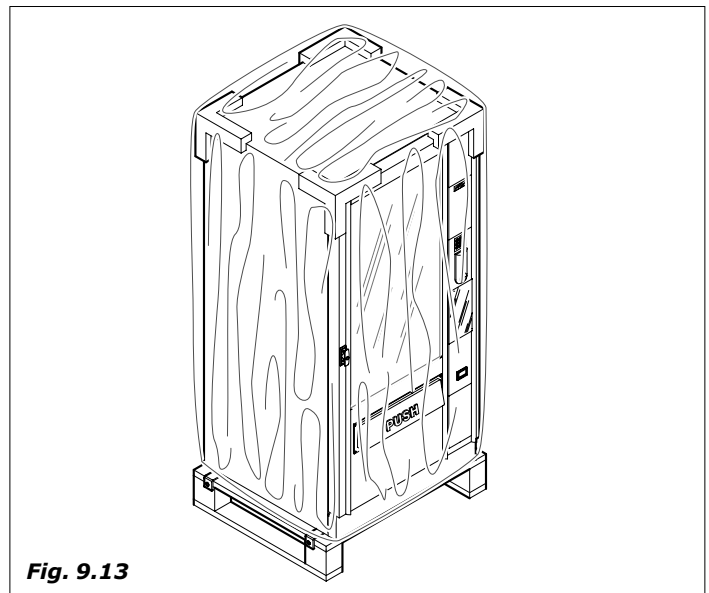
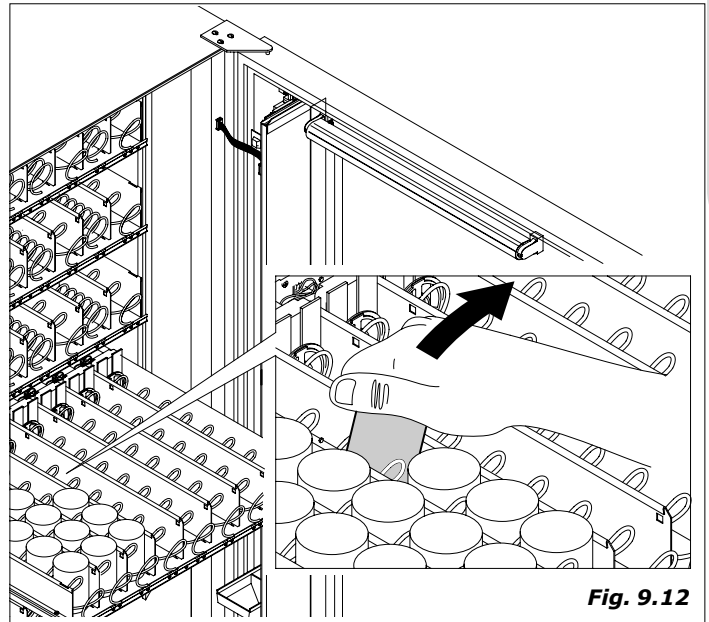
Fig. 9.11



9.4 Inattività

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

- scollegare elettricamente il distributore
- scaricare tutti i prodotti dai vassoi (Fig.9.12)
- 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 cellopan (Fig.9.13)
- immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C





10.0 ABBINAMENTO CON DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

10.1 Caratteristiche tecniche del modello LUX 700 (Abbinato al modello Antares)

LUX 700: modello a 5 cassette con un massimo di 8 spirali per cassetto

COMBINATO: (n°2 cassette per bottiglie e/o lattine e n°3 cassette per prodotti snack) doppia temperatura

SNACK: temperatura unica per tutti i cassette

Altezza	mm	1620
Larghezza	mm	700
Profondità	mm	750
Peso	kg	200
Tensione d'alimentazione		230 V
Frequenza d'alimentazione		Hz. 50
Potenza assorbita ⁽¹⁾		da 0,29 kW a 0,35 kW
Attacco rete elettrica		spina SCHUKO
GRUPPO REFRIGERANTE		
gruppo frigo	kW	0,1838
evaporatore		ventilato
Gruppo refrigerante ⁽²⁾		classe N
Gas refrigerante	R134a	Peso 240 gr
Lampada al neon:		da 18 Watt

⁽¹⁾ Verificare la potenza nominale riportata sulla targa dati apposta sul distributore.

⁽²⁾ Secondo la versione richiesta e le normative in vigore nel luogo di utilizzo.

MISURA SPIRALI

Sono disponibili spirali di passo diverso:

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

CAPACITÀ VASSOI

Variabile secondo il numero ed il passo delle spirali stesse.

10.2 Descrizione della macchina (Fig.10.1)

- 1 Tastiera esterna
- 2 Scheda Potenza
- 3 Cassetto prodotti
- 4 Spirale
- 5 Gruppo aliment. elettrica
- 6 Gruppo refrigerante
- 7 Gruppo gettoniera
- 8 Vano erogazione

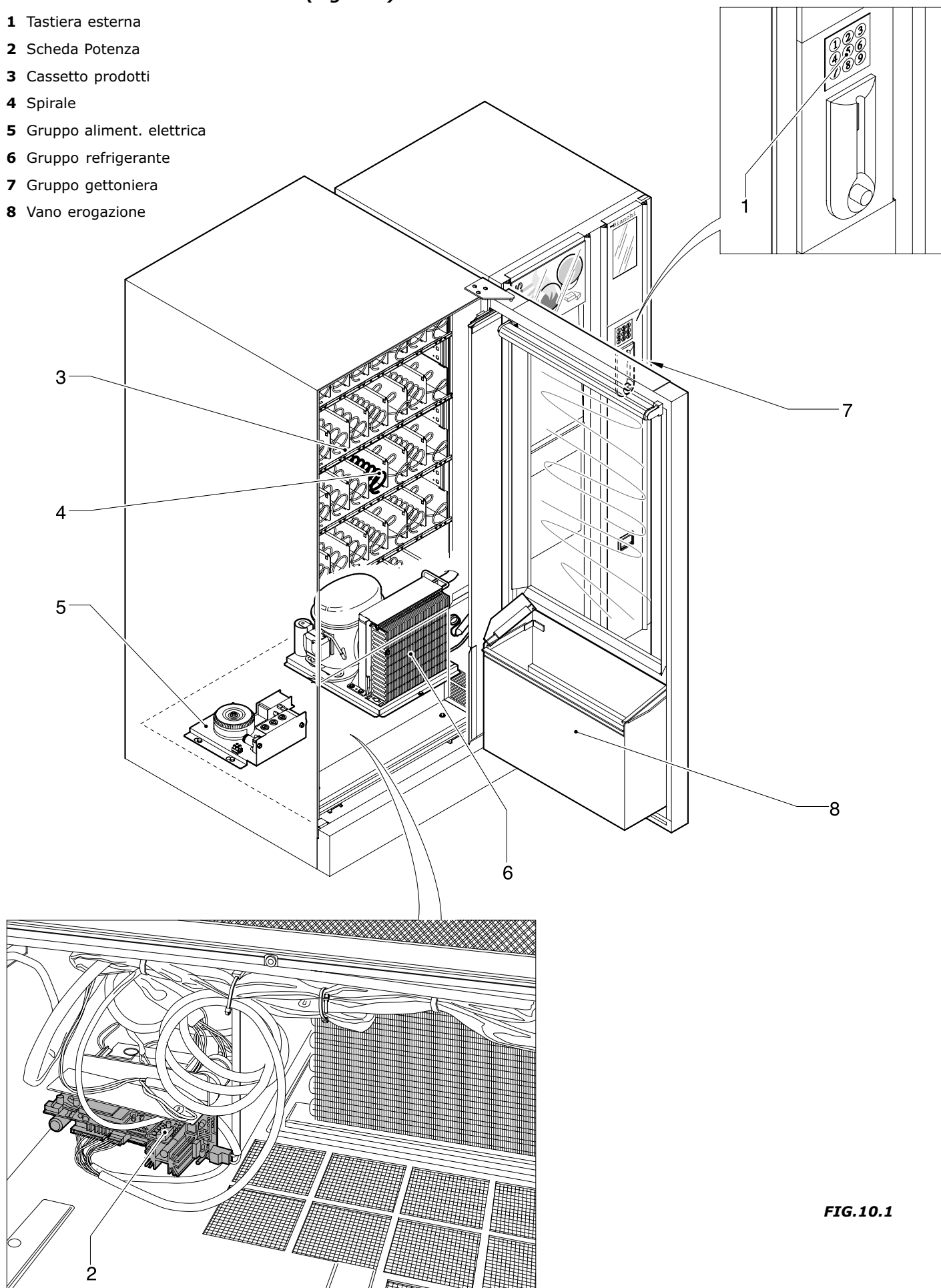


FIG.10.1

10.3 Collegamento per il funzionamento in Master/slave (abbinato al mod. Antares)



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

- Smontare il carter di riparo della scheda di potenza sull'Antares (Fig. 10.2).
- Collegare un capo del cavo di connessione del connettore posteriore sulla Lux 700 (Fig. 10.3) e l'altro capo al connettore BOARD della scheda Antares (Fig. 10.4).

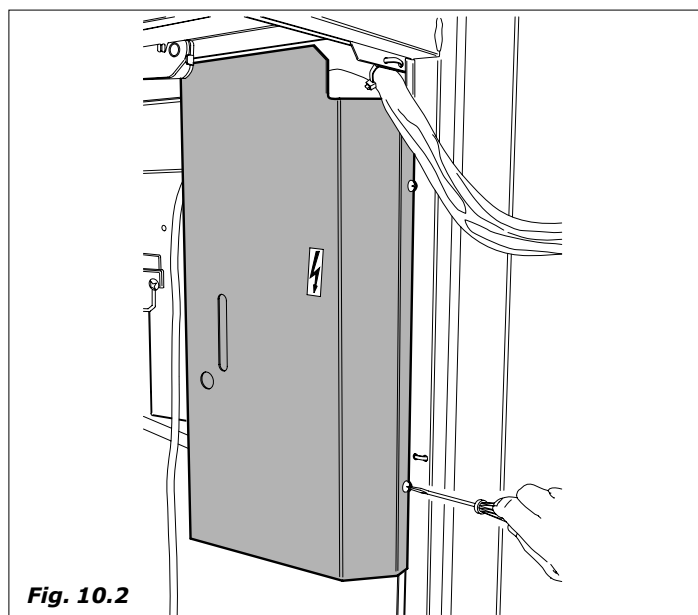


Fig. 10.2

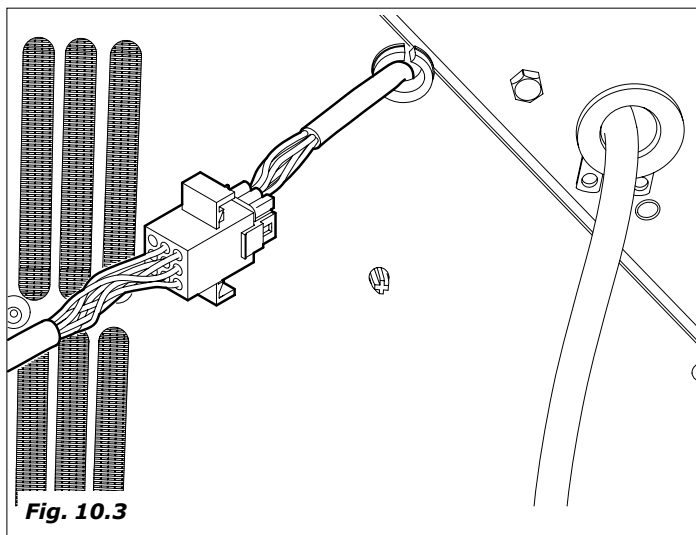


Fig. 10.3

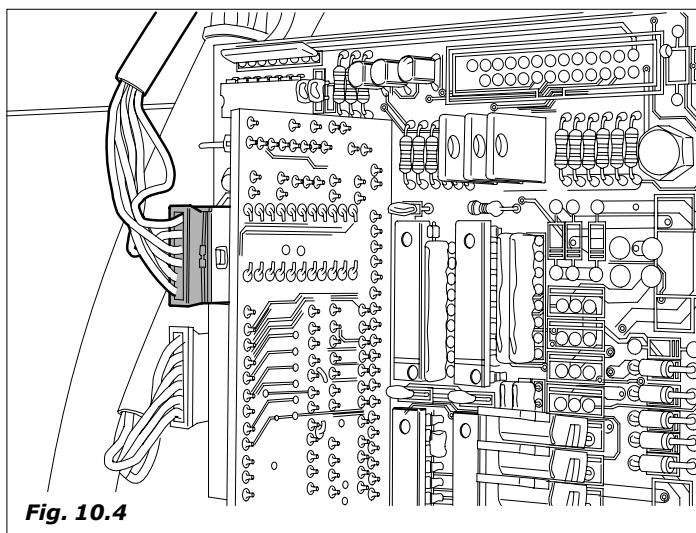
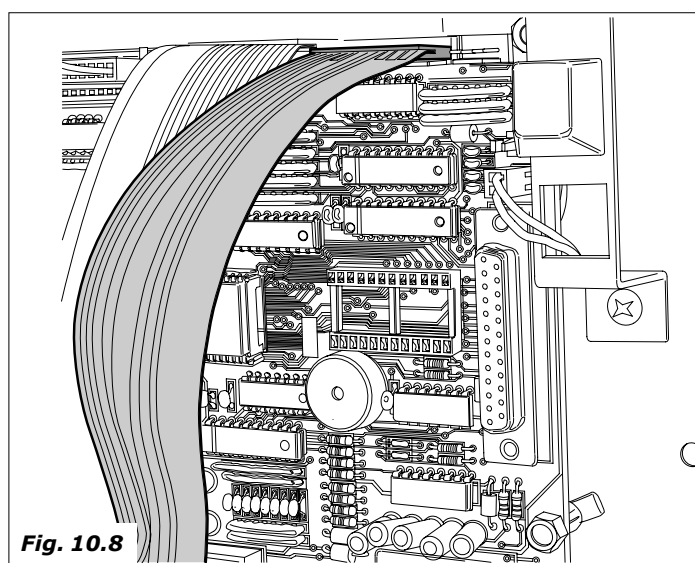
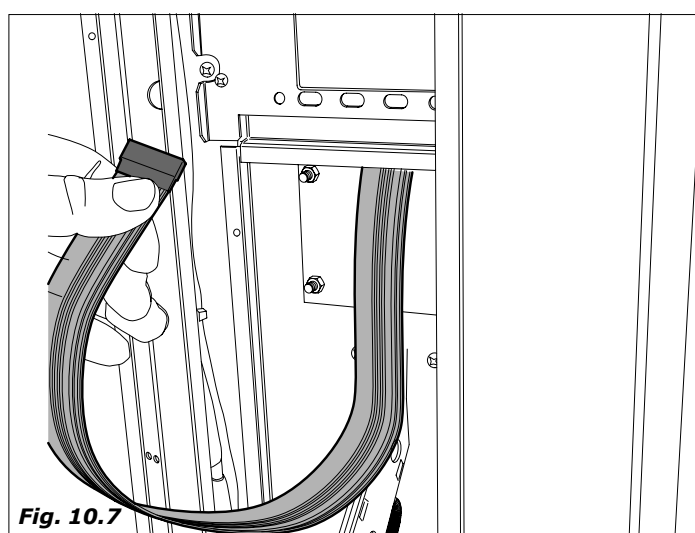
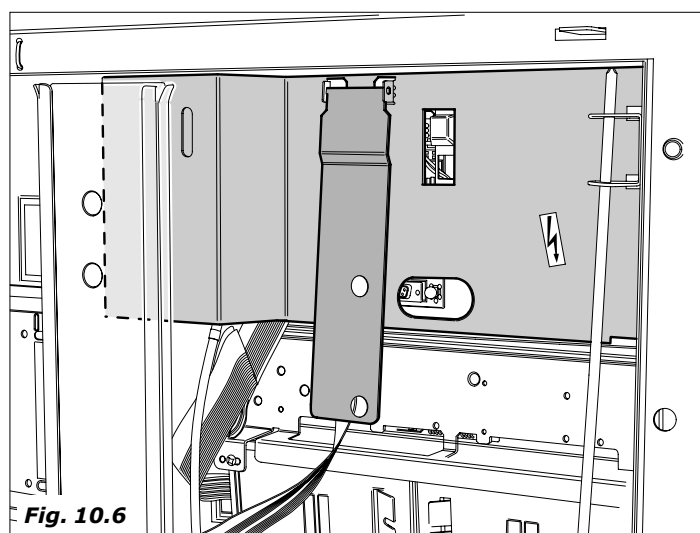
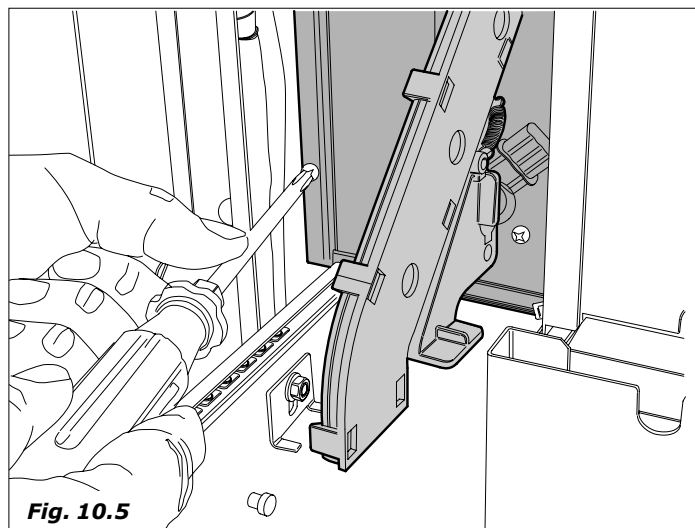


Fig. 10.4

- Sostituire il modulo introduzione monete con il corrispondente provvisto della piastra di alloggiamento pulsantiera Lux 700 (Fig. 10.5).
- Fissare le pulsantiere utilizzando i quattro perni filettati predisposti.
- Procedere quindi ad asportare il carter della scheda Master (Fig. 10.6-pos.1) e collegare il cavo pulsantiera (Fig. 10.7).
- Collegare il relativo cavo flat alla scheda Master della Lux 700 (Fig. 10.8).
- Riportare in posizione il carter e procedere alla programmazione dei prodotti Lux 700 come descritto nell'apposito capitolo.



10.4 Caratteristiche tecniche del modello Vega 600 (Abbinato al modello Pegaso)

VEGA 600: modello a 4 cassette con un massimo di 6 spirali per cassetto

COMBINATO: (n°2 cassette per prodotti snack, n° 1 cassetto per bottiglie (PET) da 1/2 lt. e n°1 cassetto per lattine o tetrapak) doppia temperatura

SNACK: (n° 5 cassette) temperatura unica per tutti i cassette.

Altezza	mm	1050
Larghezza	mm	630
Profondità	mm	790
Peso	kg	150
Tensione d'alimentazione		230 V
Frequenza d'alimentazione		Hz. 50
Potenza assorbita ⁽¹⁾		da 0,29 kW a 0,35 kW
Attacco rete elettrica		spina SCHUKO
GRUPPO REFRIGERANTE		
gruppo frigo	kW	0,1838
evaporatore		ventilato
Gruppo refrigerante ⁽²⁾		classe N
Gas refrigerante		R134a - Peso 220 gr
Lampada al neon:		da 18 Watt

⁽²⁾ Secondo la versione richiesta e le normative in vigore nel luogo di utilizzo.

⁽¹⁾ Verificare la potenza nominale riportata sulla targa dati apposta sul distributore.

MISURA SPIRALI

Sono disponibili spirali di passo diverso:

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

CAPACITÀ VASSOI

Variabile secondo il numero ed il passo delle spirali stesse.

10.5 Descrizione della macchina (Fig.10.9)

- 1 Tastiera esterna Vega 600
- 2 Scheda Master
- 3 Cassetto prodotti
- 4 Spirale
- 5 Gruppo aliment. elettrica
- 6 Gruppo refrigerante
- 7 Gruppo gettoniera
- 8 Vano erogazione

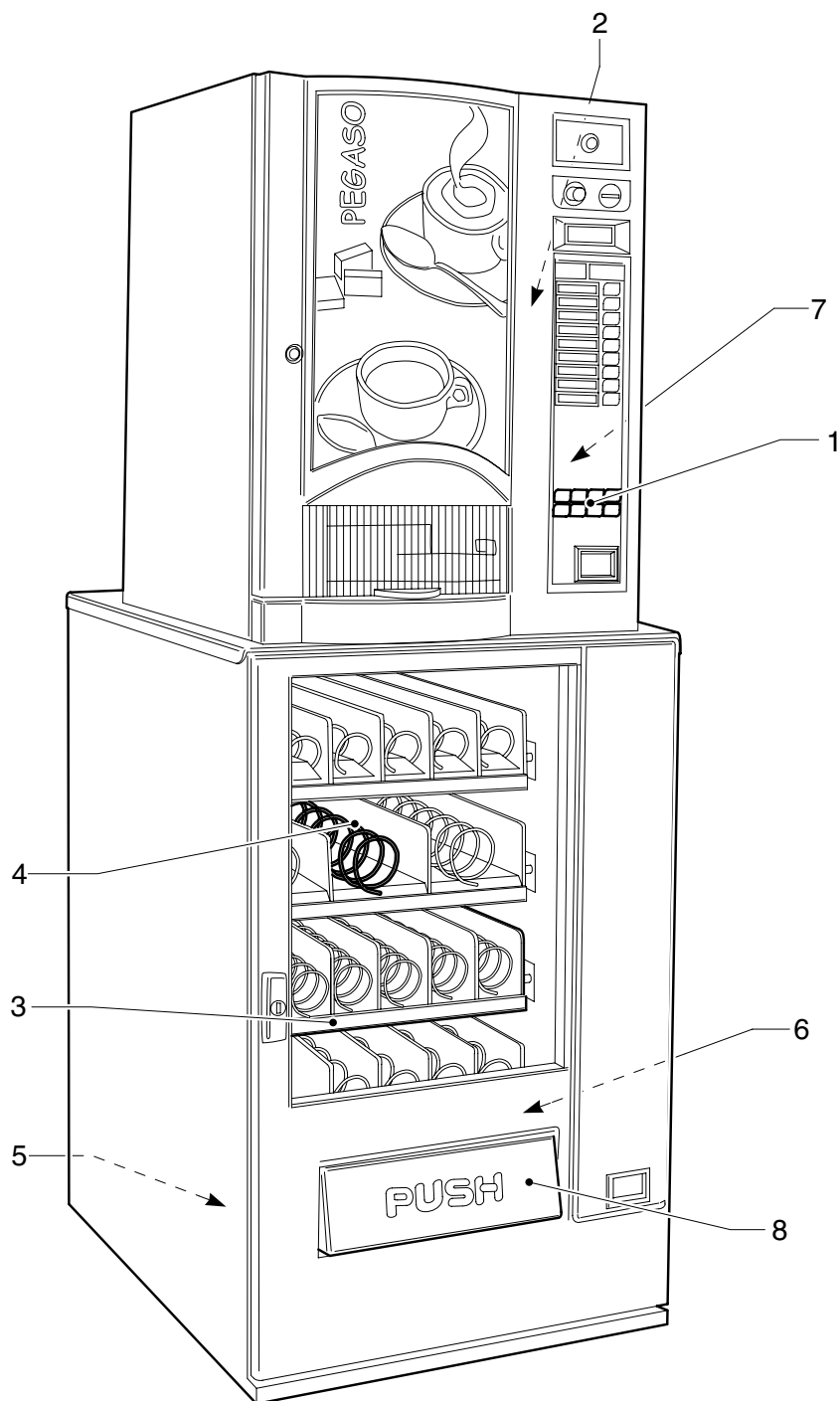


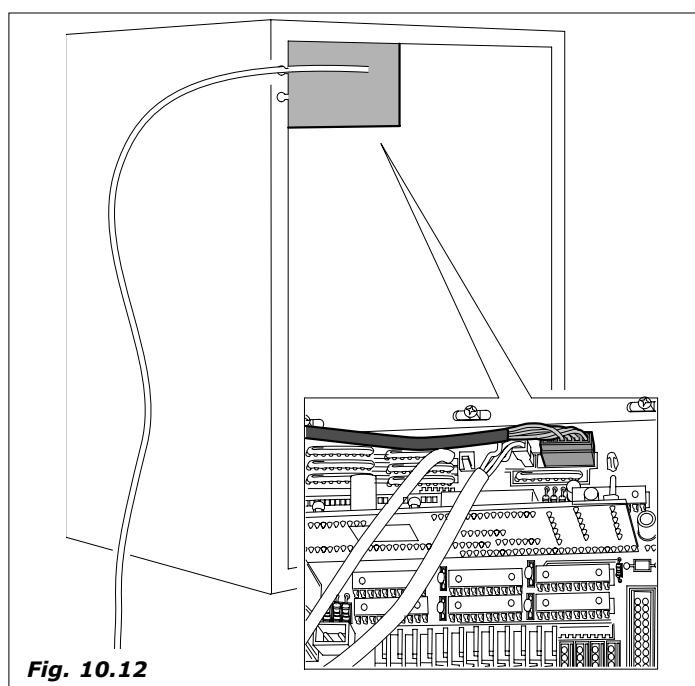
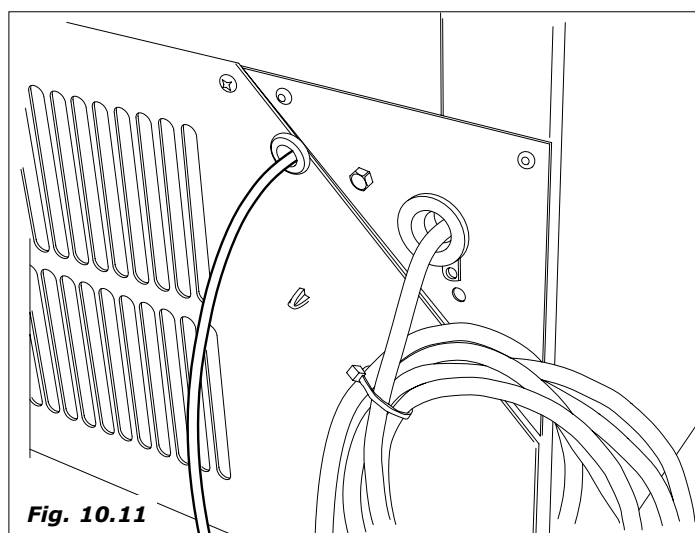
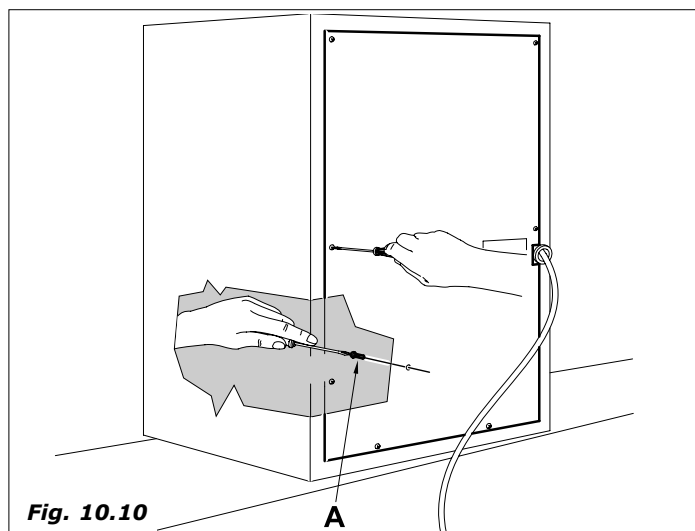
FIG.10.9

10.6 Collegamento per il funzionamento in Master/slave (abbinato al mod. Pegaso)



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

- Asportare il carter di riparo posteriore sulla Pegaso, come indicato in Fig. 10.10.
- Collegare il cavo di connessione del connettore posteriore sul modello Vega 600 (Fig. 10.11) e collegarlo al connettore BOARD della scheda di potenza Pegaso (Fig. 10.12).



- Sostituire il pannello tastiera con il corrispondente versione master/slave completo della pulsantiera per il comando della Vega 600.
- Procedere quindi ad aprire il carter della scheda Master (Fig. 10.13) e collegare il cavo flat pulsantiera (Fig. 10.14).
- Riportare in posizione il carter e procedere alla programmazione dei prodotti Vega 600 come descritto nell'apposito capitolo.

11.0 SMANTELLAMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti come descritto nel paragrafo precedente.

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare la 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.

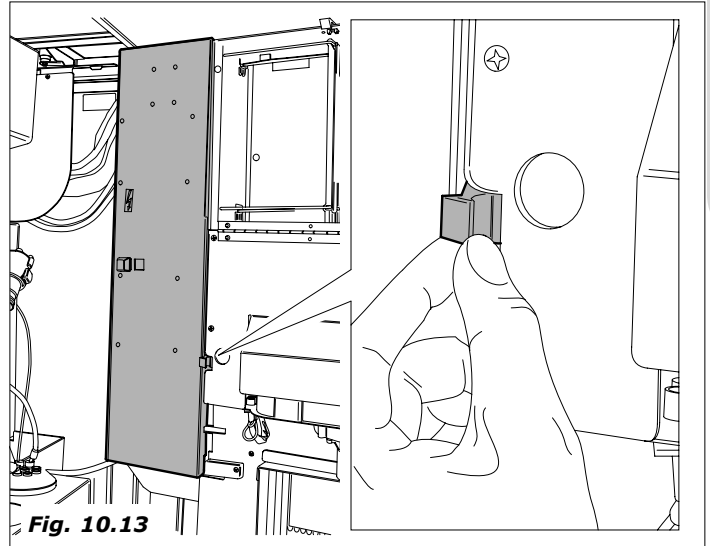


Fig. 10.13

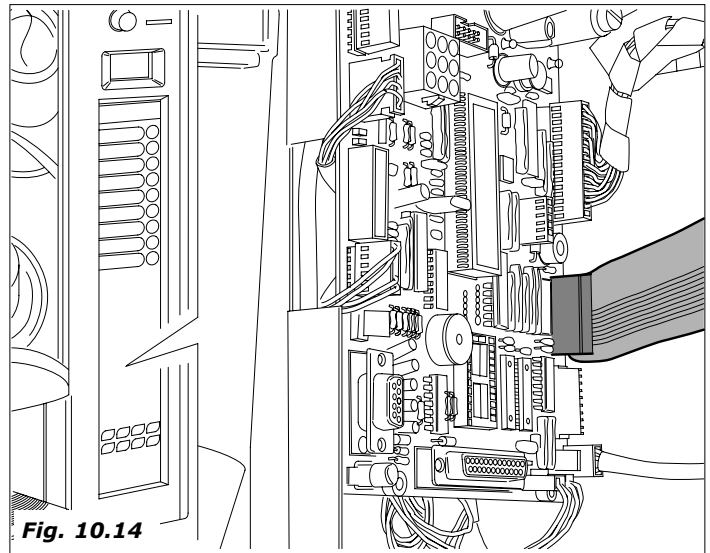


Fig. 10.14

12.0 GUIDA AI GUASTI O ANOMALIE PIÙ COMUNI

Nella funzione SERVIZIO, vengono immediatamente visualizzati i guasti, se presenti nella forma che segue:

Messaggio su display	Probabile causa	Rimedio
Allarmi scheda 'Master'		
Allarme - Errore eeprom	Scatta se viene rilevato un errore nella eeprom. Eseguendo l'operazione di reset verranno anche ricaricati i dati di fabbrica nella eeprom (solo se questo allarme è presente).	 Effettuare operazione di reset degli allarmi.
Allarme - Err. gettoniera	Questo allarme è attivo solo se è abilitata la gettoniera Executive o MDB. Scatta quando si verifica un errore di connessione tra scheda e gettoniera o la gettoniera stessa non viene rilevata. -Executive: è previsto un ritardo di 60 secondi da quando non viene rilevata la gettoniera a quando scatta l'allarme. -MDB: il ritardo è di 10 sec. all'accensione, quindi di circa 2 secondi.	 Tali allarmi sono autoripristinanti.
Allarme - Configurazione	Si verifica se non viene rilevata alcuna scheda slave all'accensione o se la revisione di almeno uno degli slave collegati non è compatibile.	 Verificare le connessioni elettriche tra la scheda Master e la scheda di Potenza. Ricaricare FW sulla Scheda di Potenza.
Allarme - Fuori servizio	Si verifica se tutti gli slave collegati alla scheda Master sono in allarme. Non è quindi possibile alcuna erogazione	 Verificare allarmi in manutenzione
Allarme - Fattore di scala	Questo allarme è attivo solo se è abilitata la gettoniera Executive (non in Price Holding) o MDB. Si verifica se la divisione fra uno dei prezzi programmati e la moneta base ricevuta dalla gettoniera supera il valore di 250. Tale allarme è autoripristinante.	 Verificare nei parametri programmazione della gettoniera il corretto valore moneta base
Allarmi scheda 'Vega'		
Allarmi memorizzati		
Vega eeprom	Scatta se viene rilevato un errore nella eeprom. Eseguendo l'operazione di reset verranno anche ricaricati i dati di fabbrica nella eeprom (solo se questo allarme è presente).	 Effettuare operazione di reset degli allarmi.
Allarmi non memorizzati		
V00 - FUORI SERV.	Scatta se si interrompe la comunicazione della scheda Vega con la scheda Master.	 Verificare collegamento Master/Slave. Verificare allarmi in manutenzione.
Segnalazioni memorizzate		
Vega settore xx	Scatta se scade il timeout motore del settore xx durante l'erogazione.	 Verificare motoriduttore settore, spirale e collegamenti elettrici.
Vega T sicurezza	Scatta se viene superata la temperatura di sicurezza (solo per il tipo Pan).	 Verificare i parametri di programmazione. Verificare gruppo refrigerante.
Vega sonda NTC	Si verifica se la sonda di temperatura va in corto o il circuito è aperto. All'accensione è previsto un ritardo di 30 secondi prima della verifica dell'allarme.	 Verificare resistenze sonda NTC ed eventualmente sostituire. Verificare connessioni elettriche.