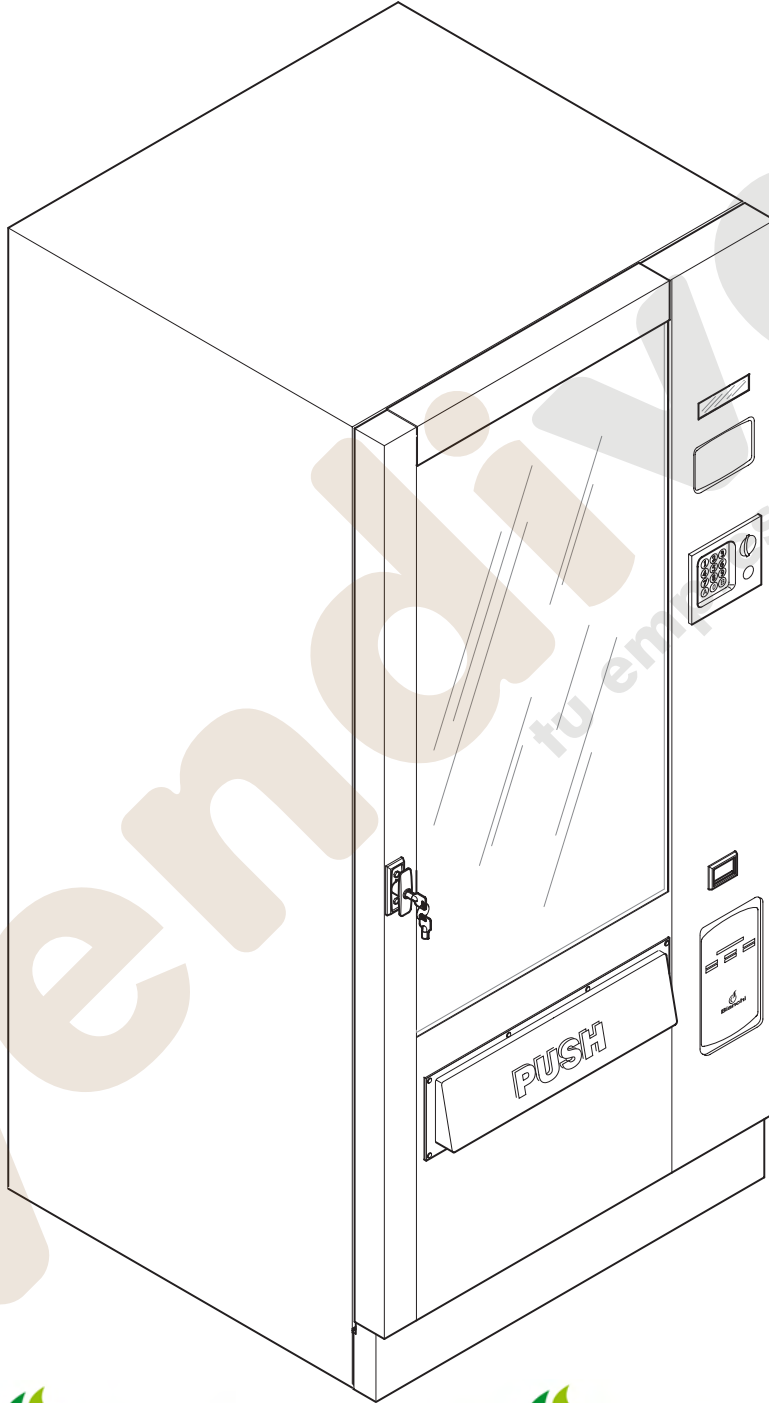


MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMIENTO  
*Traducciones de las instrucciones originales*

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

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



  
**bvm681**  
bianchivending.com

  
**bvm685**  
bianchivending.com

  
**bvm671**  
bianchivending.com

  
**bvm676**  
bianchivending.com

## ITALIANO

Maggiori informazioni si possono scaricare dal nuovo portale di Bianchi Vending Group all'indirizzo: <http://webshop.bianchivending.com>. Per accedervi è però necessario essere in possesso di **USERNAME** e **PASSWORD** che possono essere richiesti direttamente a Bianchi Vending all'indirizzo: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) solamente se si è in possesso di un codice cliente.

I moduli di **PRIMA INSTALLAZIONE** e **RICAMBI IN GARANZIA** possono essere invece scaricati dal sito istituzionale: <https://www.bianchivending.com> sotto la voce "Quick links – Garanzia".

## ENGLISH

For further information, please log on to Bianchi Vending Group's new portal <http://webshop.bianchivending.com>, which can be accessed via a **USERNAME** and **PASSWORD** that can be obtained directly from Bianchi Vending at [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) only if you possess a customer code.

The **FIRST INSTALLATION** and **SPARE PARTS UNDER WARRANTY** forms can be downloaded from <https://www.bianchivending.com> - Quick links – Warranty.

## ESPAÑOL

Otras informaciones se pueden descargar en el nuevo portal de Bianchi Vending Group en la dirección <http://webshop.bianchivending.com>. Para acceder es necesario poseer un **NOMBRE DE USUARIO** y una **CONTRASEÑA** que pueden pedirse directamente a Bianchi Vending en la dirección: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) solamente si se tiene un código cliente.

Los módulos de **PRIMERA INSTALACIÓN** y **REPUESTOS EN GARANTÍA** se pueden descargar desde la web institucional: <https://www.bianchivending.com> con la opción "Quick links – Garantía".

## FRANÇAIS

Pour tout renseignement complémentaire, téléchargez les informations sur le nouveau portail Bianchi Vending Group à l'adresse <http://webshop.bianchivending.com>. Pour y accéder, vous avez cependant besoin d'avoir un **IDENTIFIANT** et un **MOT DE PASSE**, que vous devez demander directement à Bianchi Vending à l'adresse de courrier électronique [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) uniquement si vous possédez un code client.

Vous pouvez télécharger les formulaires de **PREMIÈRE INSTALLATION** et de **PIÈCES DÉTACHÉES SOUS GARANTIE** sur le site institutionnel: <https://www.bianchi vending.com> à la rubrique « Liens rapides - Garantie ».

## DEUTSCH

Nähere Informationen können vom neuen Portal von Bianchi Vending Group unter der Adresse <http://webshop.bianchivending.com> heruntergeladen werden. Für den Zugriff muss der Benutzer in Besitz einer **USERNAME** und eines **PASSWORTS** sein, die direkt bei Bianchi Vending unter der Adresse: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) nur mit der Eingabe einer eigenen Kundennummer eingeholt werden können.

Die Formulare der **ERSTEN INSTALLATION** und **ERSATZTEILE IN GARANTIE** können dagegen auf der institutionellen Webseite <https://www.bianchivending.com> unter "Quick links – Garanzia" heruntergeladen werden.

## PORTUGUÊS

Maiores informações podem ser baixadas do novo portal da Bianchi Vending Group no endereço: <http://webshop.bianchivending.com>. Porém, para acessar ao mesmo é necessário possuir um **USERNAME** e **SENHA** que podem ser solicitados diretamente a Bianchi Vending no endereço: [info@bianchivending.com](mailto:info@bianchivending.com) somente caso se possua um código cliente.

Por outro lado, os módulos de **PRIMEIRA INSTALAÇÃO** e **PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA** podem ser baixados do site institucional: <https://www.bianchivending.com> no ponto "Quick links – Garantia".

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

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

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Tipo/Modelo: **BVM681 - BVM685 - BVM671 - BVM676**

Nombre comercial: **bvm681 master L-bvm685 master L-bvm671 master L-bvm676 master L/M**

**Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos**

EXPEDIENTE TÉCNICO conservado en el departamento técnico de la sede BVG. - Año de fabricación: **2013** -

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

**1) Baja tensión 2006/95/CE** (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-**

**2) Directiva máquinas 2006/42/CE** y sucesivas modificaciones e integraciones, acogida en Italia por el D.Leg. 17/2010 **-DM-**.

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

**3) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE** (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-**

**3) REG. (CE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

**REG. (CE) 1895/2005** relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxidicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

**DIR. 2002/72 CE** relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El Administrador Delegado  
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2013

### INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, N° 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, N° 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".

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

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

La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. N° 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. N° 22/1997).

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

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

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

**Dispensadores automáticos de bebidas calientes y frías**  
**Dispensadores automáticos de espirales para productos fríos**  
**Máquinas de café para uso profesional**

Marca: **BIANCHI VENDING**

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

Año de fabricación: **2013**

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 VENDING GROUP 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 <sup>(\*)</sup>:

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

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

El Administrador Delegado  
Luca Parolari

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2013

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



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



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



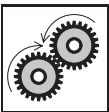
Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.



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



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



**¡ATENCIÓN!** Piezas en movimiento



Indicación de toma en tierra



## ADVERTENCIAS

### ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN



Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 6.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

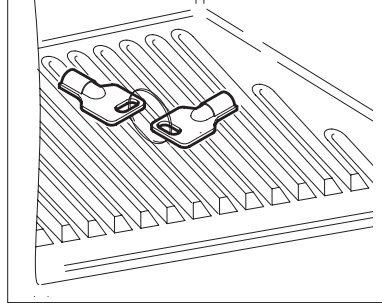


### TÉCNICO INSTALADOR

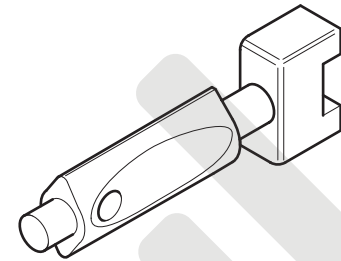
Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones. Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso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



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



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



Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

#### LLAVES DE CAJA

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

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

n° 7  
n° 8  
n° 10  
n° 12  
n° 14

#### DESTORNILLADORES

Corte pequeño  
Corte mediano  
Corte grande

Cruz normal  
Cruz pequeña  
Cruz mediana  
Cruz grande

En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

#### LLAVE CRICK n° 14

#### TESTER

#### TIJERAS ELECTRICISTA

#### KIT PROGRAMACIÓN



## INDICE

### 1.0 PREMISA

- 1.1 Advertencia para el usuario
- 1.2 Advertencias generales

### 2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

- 3.1 Descripción de la máquina
- 3.2 Modo de empleo
- 3.3 Modelo
- 3.4 Descripción del funcionamiento

### 4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

- 4.1 Transporte y traslado
- 4.2 Almacenamiento
- 4.3 Embalaje
- 4.4 Recepción
- 4.5 Desembalaje

### 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

### 6.0 INSTALACIÓN

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

### 7.0 PROGRAMACIÓN

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

### 8.0 SERVICIO

### 9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

- 9.1 Limpieza y carga
  - 9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor
  - 9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención
  - 9.1.3 Limpieza y manutención
  - 9.1.4 Carga de producto
  - 9.1.5 Consejos para la conservación de los productos
  - 9.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario
- 9.2 Regulaciones
  - 9.2.1 Espirales
  - 9.2.2 Substitución del espiral
  - 9.2.3 Modificación número de espirales por cajón
  - 9.2.4 Modificación altura entre los cajones
  - 9.2.5 Accesorios
- 9.3 Sustitución del tubo de neón
- 9.4 Inactividad

### 10.0 COMBINACIÓN CON DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES

- 10.1 Características técnicas del modelo BVM676 slave y BVM676 slave alta (Combinado al modelo BVM951 / BVM971)
- 10.2 Descripción de la máquina
- 10.3 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. BVM951 / BVM971)
- 10.4 Características técnicas del modelo BVM661 slave (Combinado al modelo Polaris)
- 10.5 Descripción de la máquina
- 10.6 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. Polaris)

### 11.0 DESMANTELAMIENTO

### 12.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES



## 1.0 PREMISA

### 1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.



*El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.*

Para algunas operaciones de mantenimiento, (que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

### 1.2 Advertencias generales



*Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.*

*El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.*

– *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo. El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.*

– *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

*A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .*

– *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace del distribuidor automático.*

– *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

– *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

– *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

*Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.*

- Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.
- Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Vending** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de **NUOVA BIANCHI**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.

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

+039. 035.45.02.111  
fax +039. 035.883.304

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

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

**Bianchi Vending S.p.a.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:

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

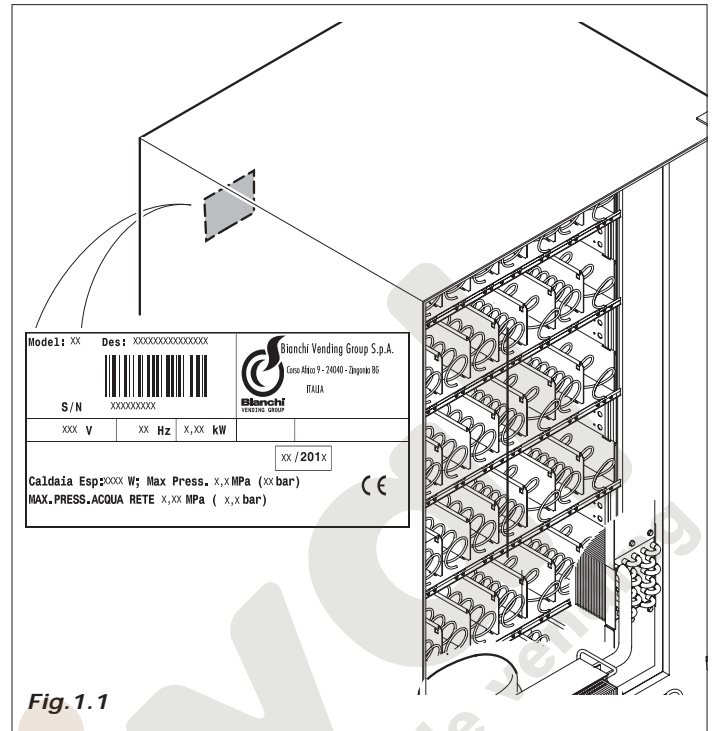


Fig. 1.1

## 2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	<b>BVM 681 685</b>	<b>BVM 671 676</b>	<b>BVM 671 alta 676 alta</b>
Altura (A) mm	1830	1620	1830
Ancho (B) mm	850	700	700
Fondo (C) mm	750	750	750
Peso kg	280	200	210

Tensión de alimentación 230 V

Frecuencia de alimentación Hz. 50

Potencia <sup>(1)</sup> de 0,29 kW a 0,35 kW

Conexión a la red eléctrica toma SCHUKO

### GRUPO REFRIGERANTE

grupo nevera kW	0,2427	0,1838	0,1838
-----------------	--------	--------	--------

evaporador ventilado

Grupo refrigerante <sup>(2)</sup> clase N

Gas refrigerante R134a

BVM 681 - BVM 685 280 gr

BVM 676 slave 240 gr

BVM 671 250 gr

### Tubo de neón:

BVM 676 slave de 18 Watt  
BVM 681 - BVM 685

BVM 671 de 15 Watt

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

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

### DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

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

### CAPACIDAD BANDEJAS

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

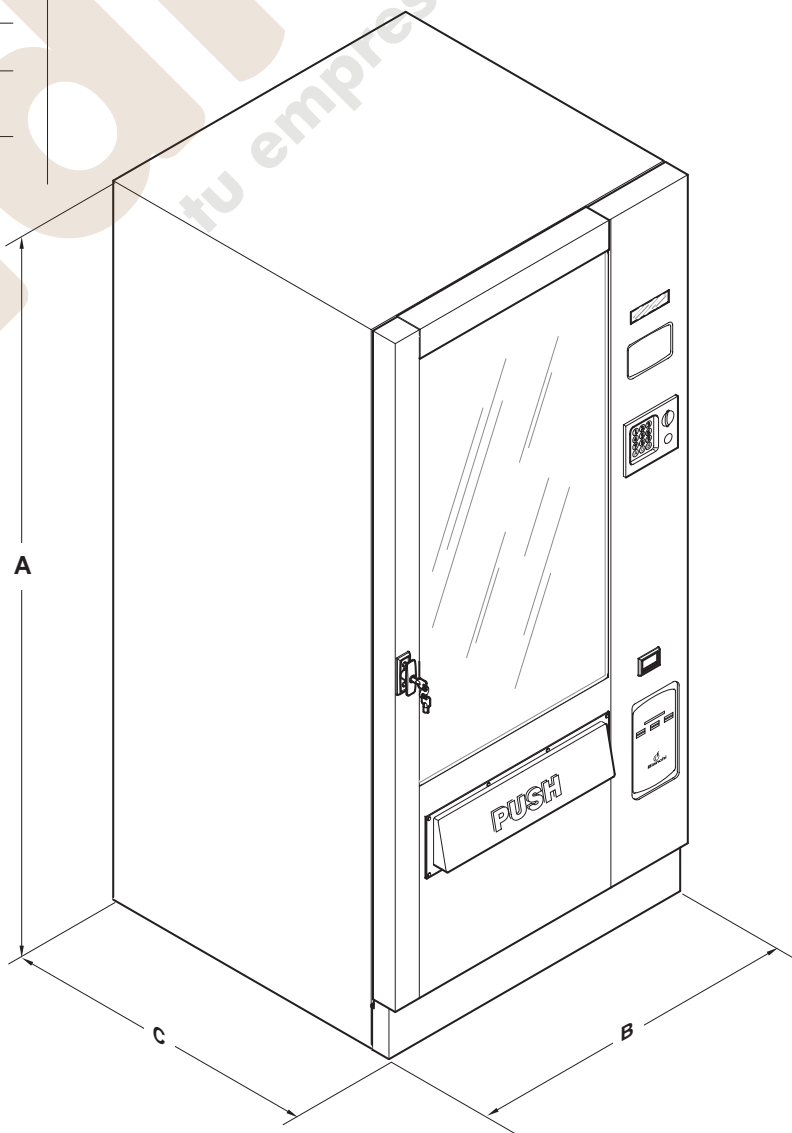


FIG.2.1



### 3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

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

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

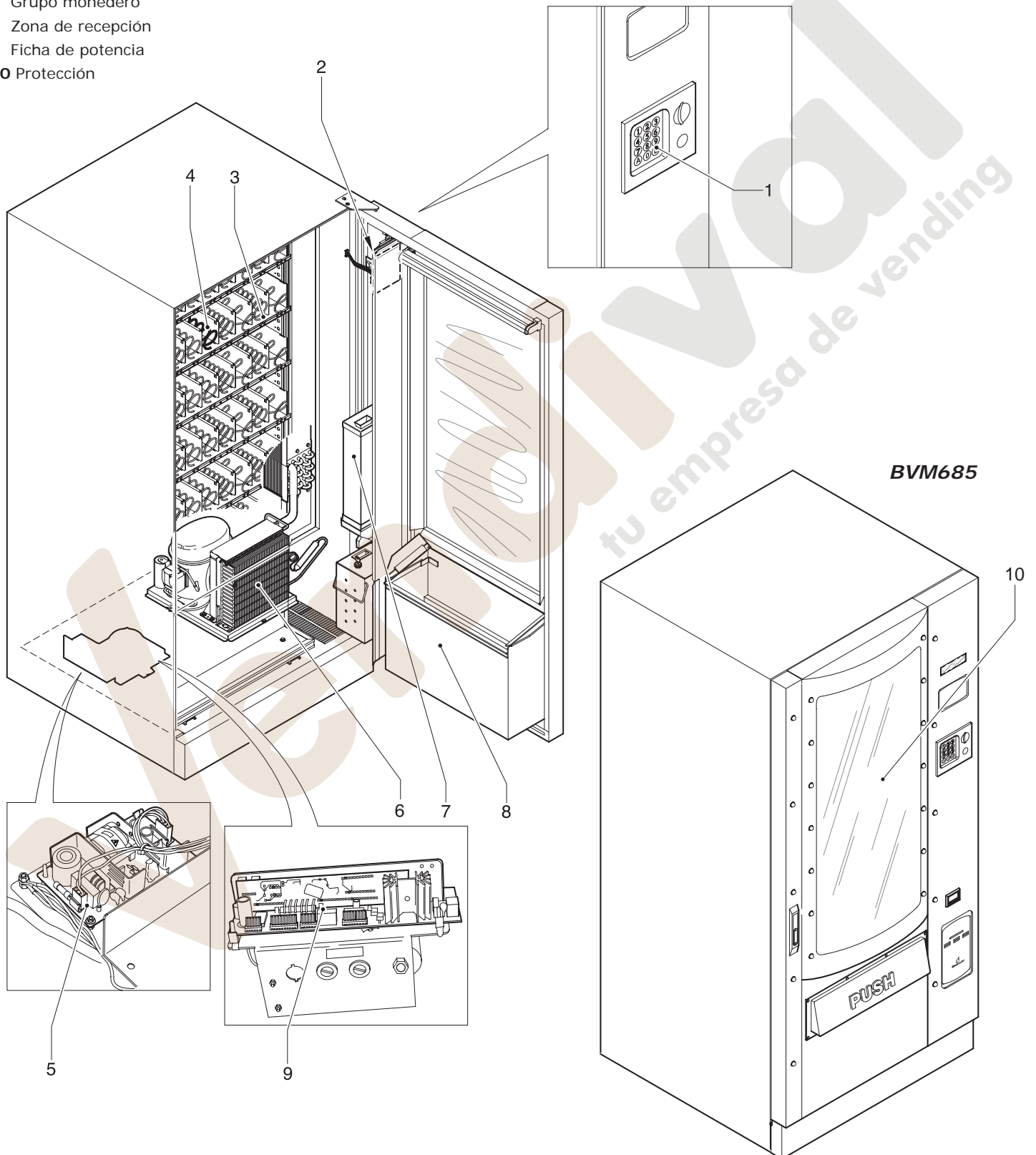


FIG.3.1

### 3.2 Uso previsto

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

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

### 3.3 Modelos

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

**BVM685 - 681:** modelo de 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón

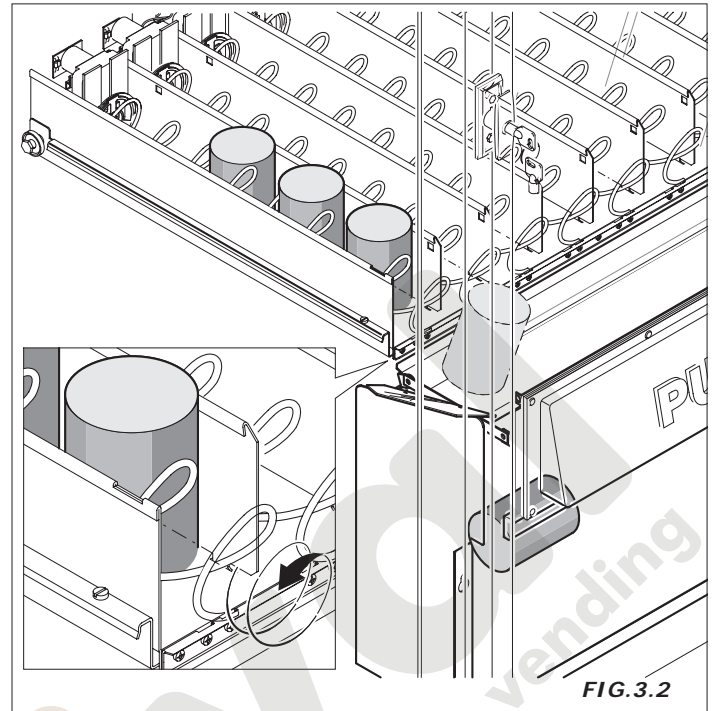
COMBINADO: (tres cajones para botellas y/o latas y tres cajones para snack) doble temperatura

SNACK: temperatura única para todos los cajones

**BVM671 - 676:** modelo de 5 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

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

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



#### **¡ATENCIÓN!**

Los modelos contienen gas presurizado de tipo R134a.



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

### 3.4 Descripción del funcionamiento

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

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

#### **EROGACIÓN DEL PRODUCTO SELECCIONADO**

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



## 4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

### 4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

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



Evitar de:

- volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral
- arrastrar el distribuidor
- volcar o acostar el distribuidor durante el transporte
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:

- sufra choques
- esté sobrecargado por otros bultos
- sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor
- esté cerca de lugares húmedos

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

### 4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

### 4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por poyespan y una película transparente de polipropileno (Fig.4.2).

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

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

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

### 4.4 Recepción

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

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



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

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

### 4.5 Desembalaje

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

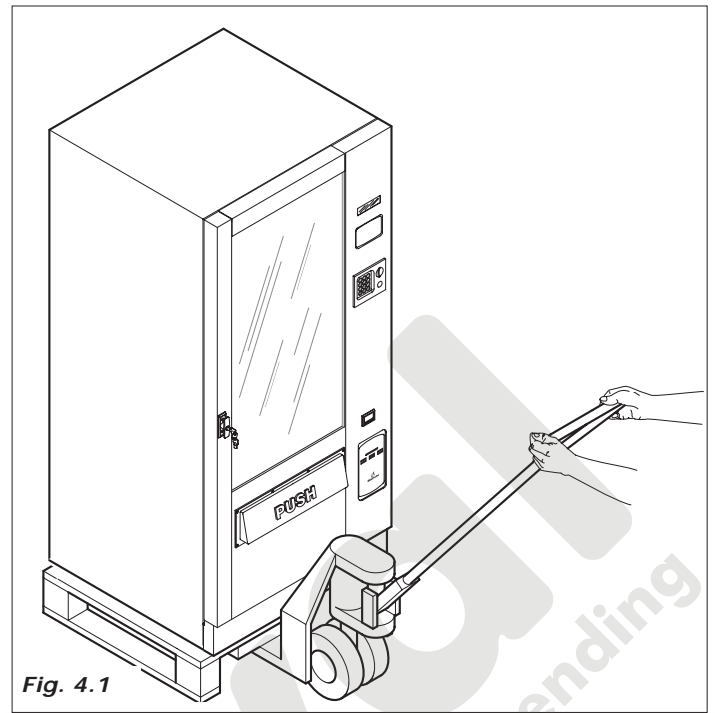


Fig. 4.1

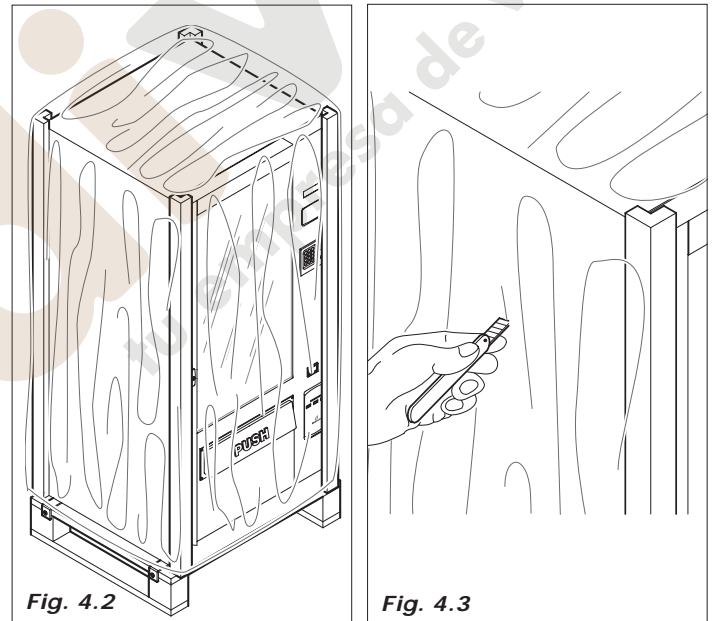


Fig. 4.2

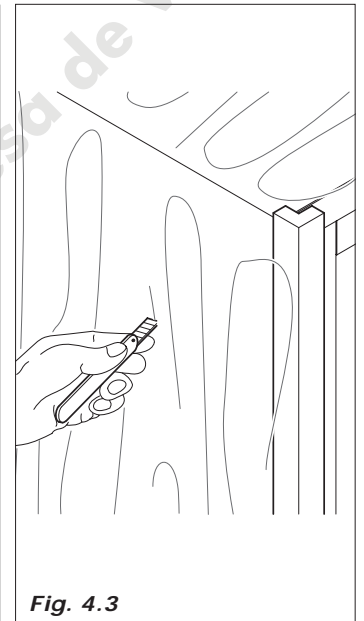


Fig. 4.3

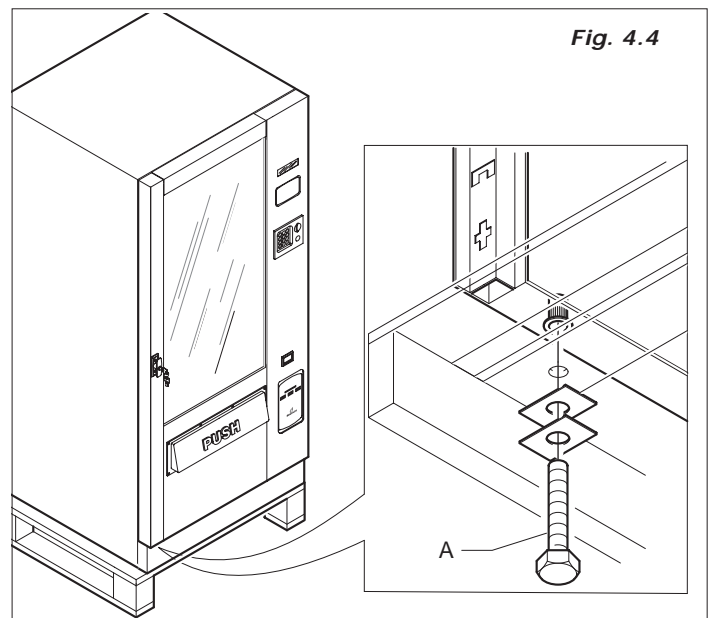


Fig. 4.4

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

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

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

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



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

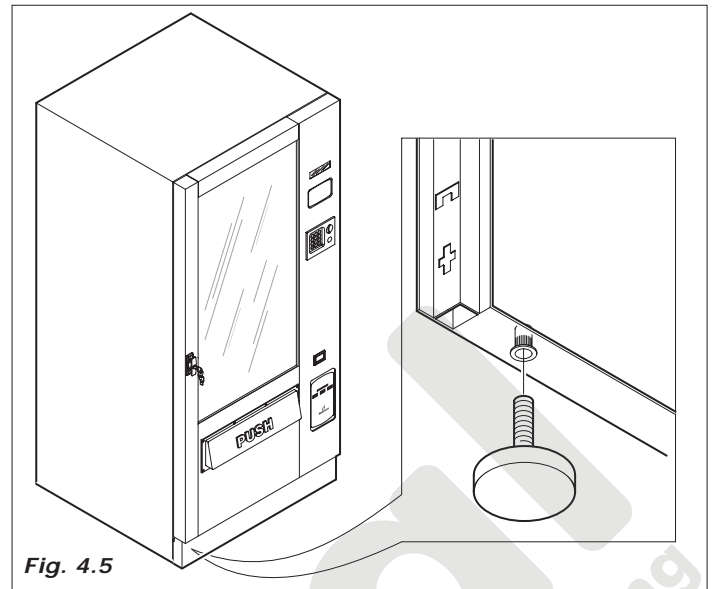


Fig. 4.5

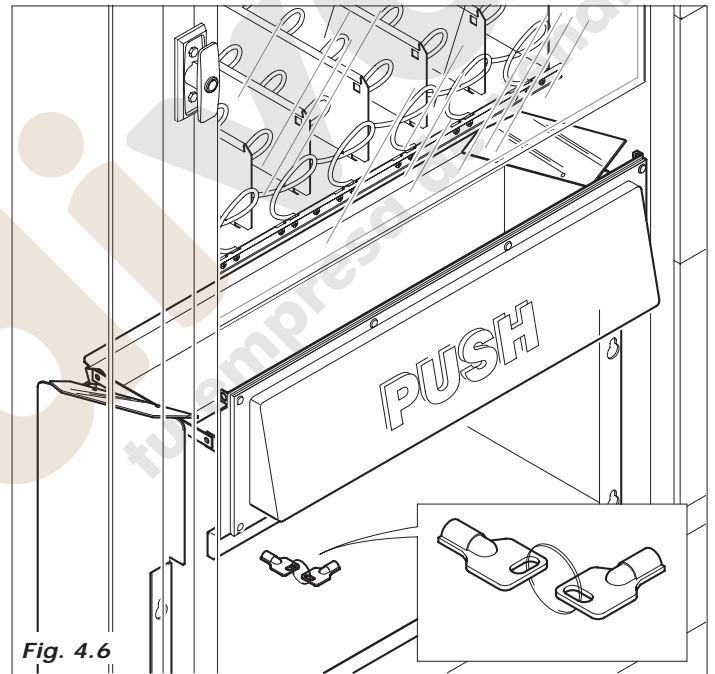


Fig. 4.6

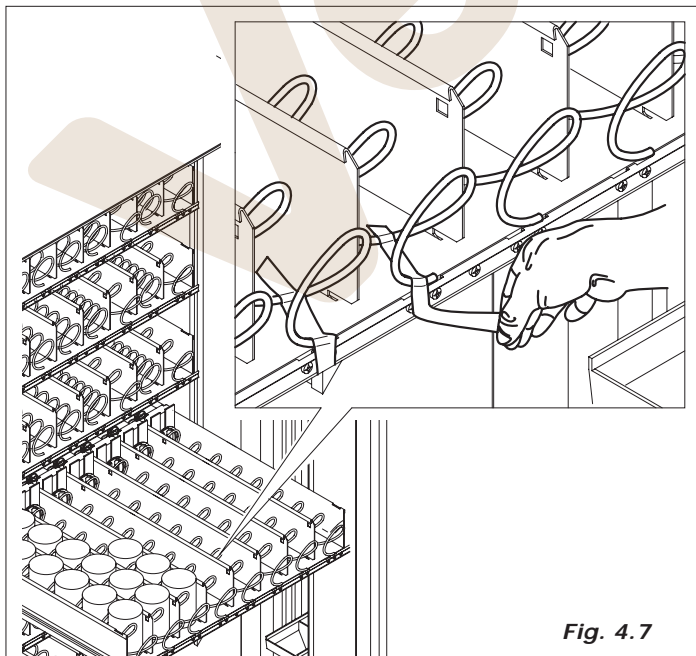


Fig. 4.7

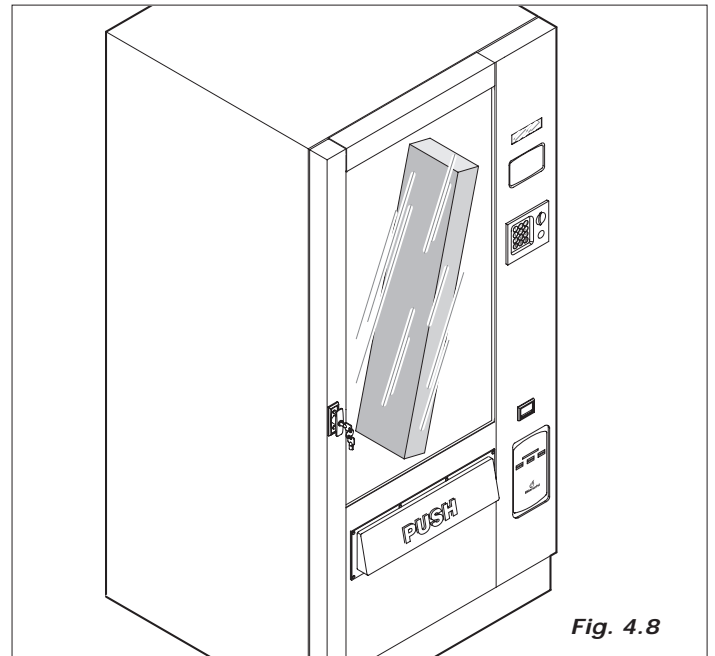


Fig. 4.8

## 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD



### ATENCIÓN

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la máquina.



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

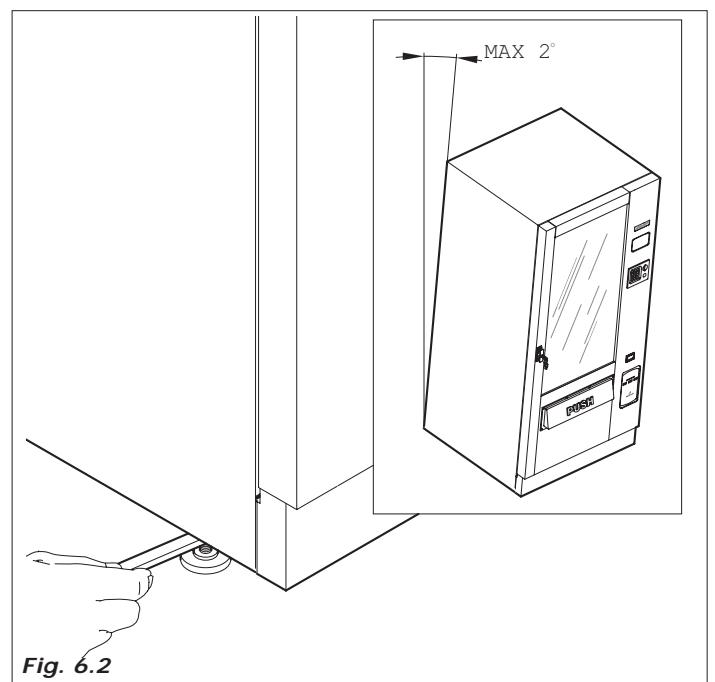
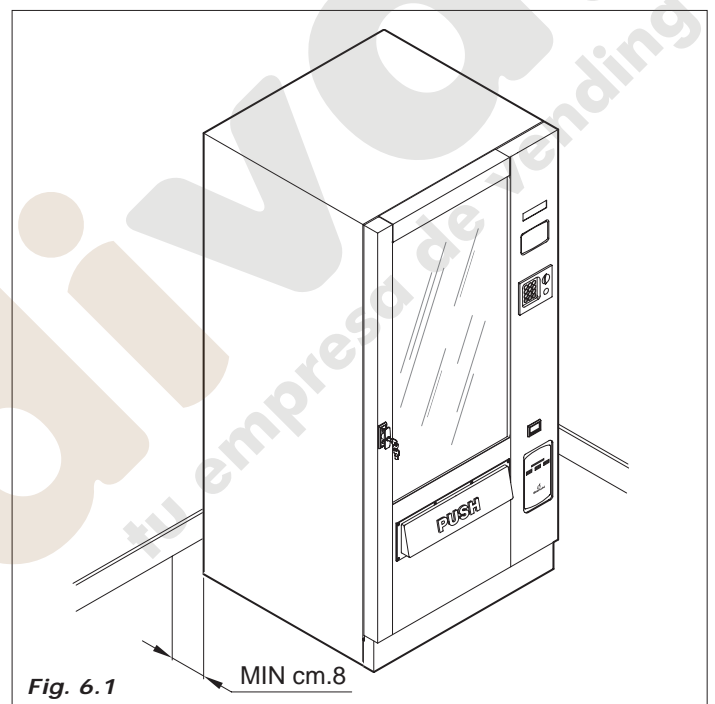
- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- **Bianchi Vending S.p.A.** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
  - instalación incorrecta
  - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
  - limpieza y mantenimiento no adecuada
  - modificaciones no autorizadas
  - uso indebido del distribuidor
  - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

## 6.0 INSTALACIÓN



### 6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1°C.
- Si es colocado cerca de una pared, el respaldo debe estar a una distancia mínima de 8 cm de la misma (Fig. 6.1), para permitir la ventilación regular de la unidad refrigerante. No hay que cubrir en ningún caso el distribuidor con paños o similares.
- Colocar el distribuidor, cuidando su nivelación mediante los pies ajustables ya montados en el mueble (Fig. 6.2). Asegurarse de que el distribuidor no tenga una inclinación superior a los 2°.





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



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

**Nuoba Bianchi** declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.6.1).

### 6.2 Conexión a la red eléctrica

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

Antes de conectar se debe verificar que:

- En la tensión de red, 230v., no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm<sup>2</sup>, con clavija SCHUKO. (Fig.6.4).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.5).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples

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

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



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



### 6.3 Puesta en marcha

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

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

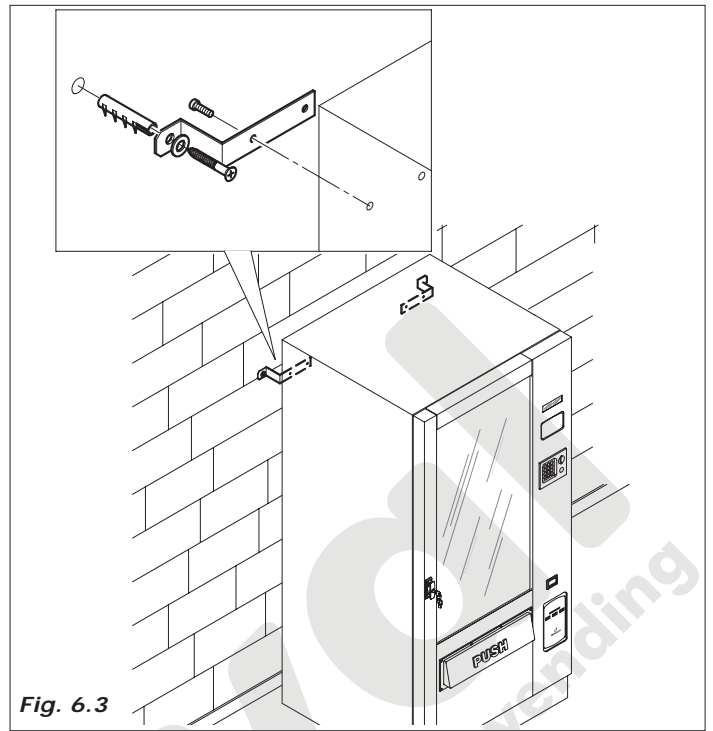


Fig. 6.3

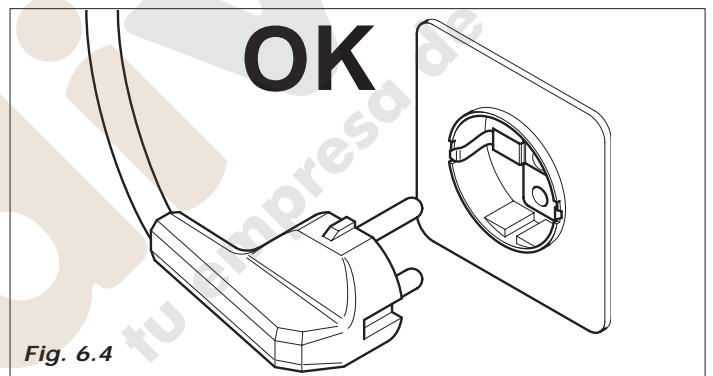


Fig. 6.4

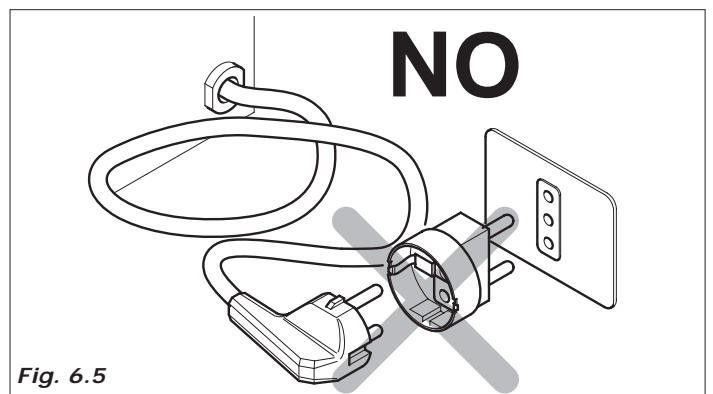


Fig. 6.5

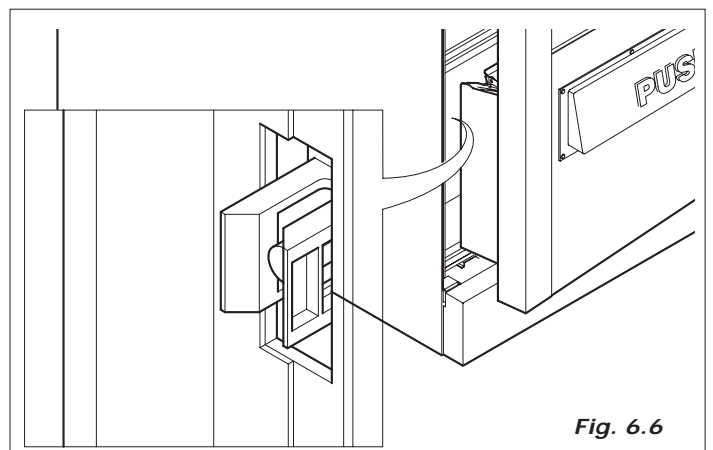


Fig. 6.6



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

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



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

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

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

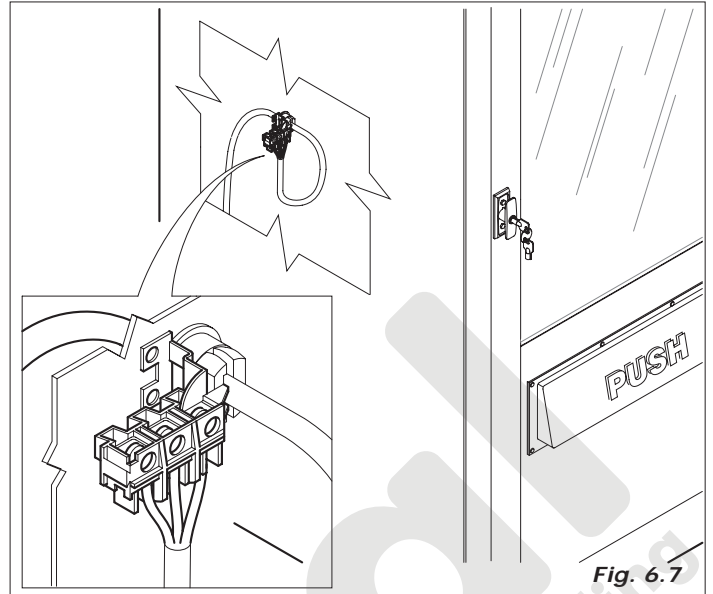


Fig. 6.7



#### 6.4 Carga de producto (con la máquina apagada)

##### 6.4.1 Carga cajones

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

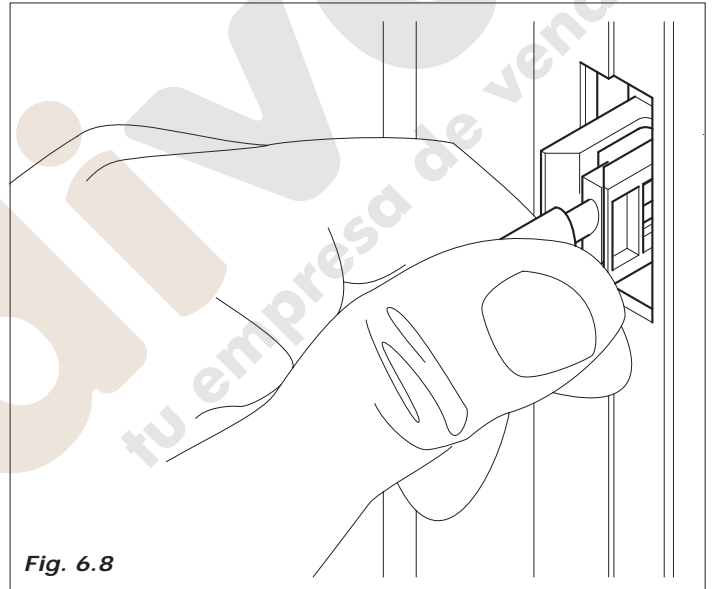


Fig. 6.8

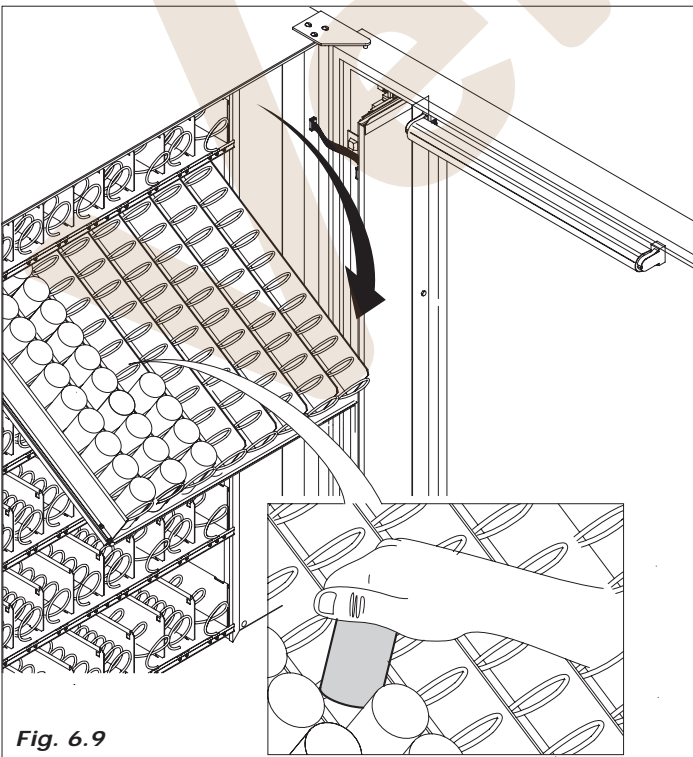


Fig. 6.9

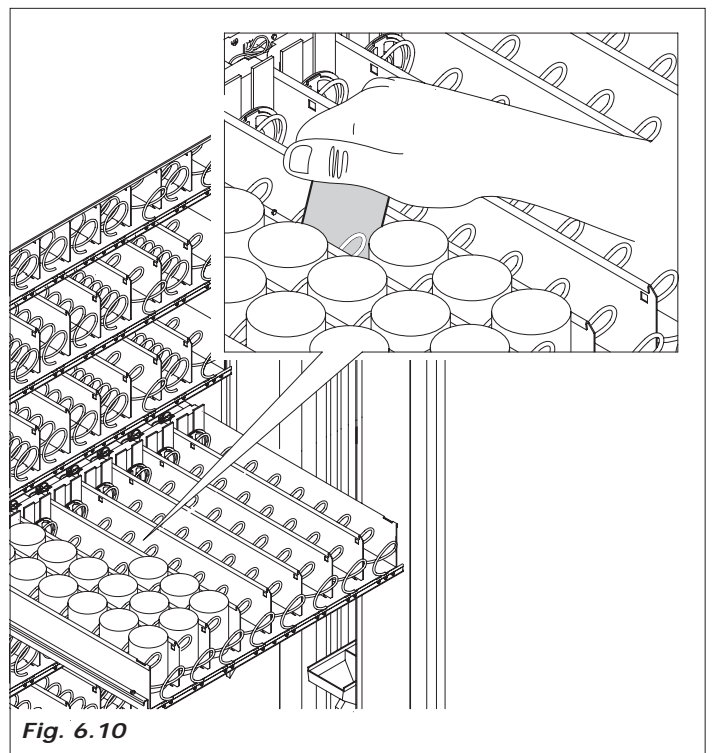


Fig. 6.10

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

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

#### 6.4.2 Introducción tarjetas

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



#### 6.4.3 Instalación sistemas de pago

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

- Montar el monedero (Fig. 6.12-pos.1) 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 le giuste tarature.

Consultar el cap. "7.0 PROGRAMACIÓN" 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. 6.13-pos.1) en el soporte (2) y fijarlo con los 3 tornillos (3).

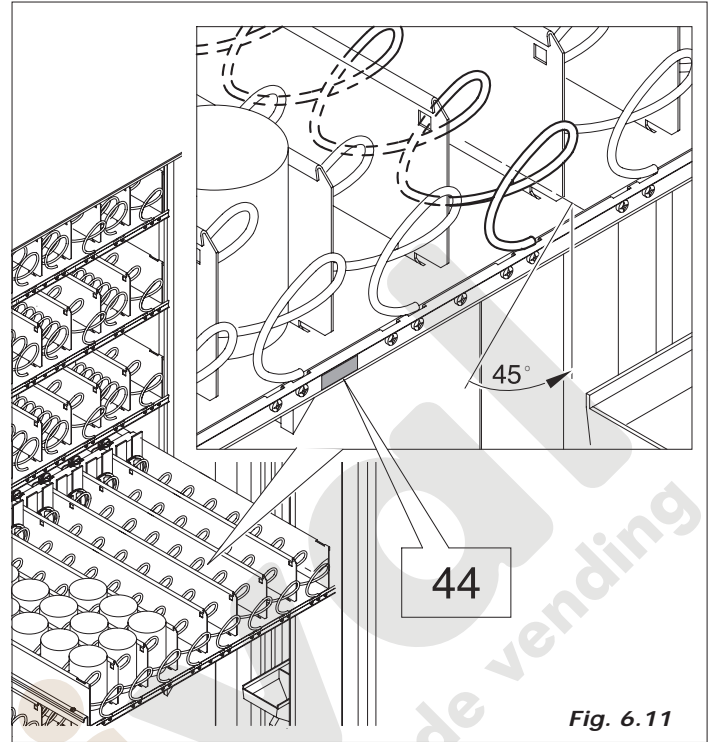


Fig. 6.11

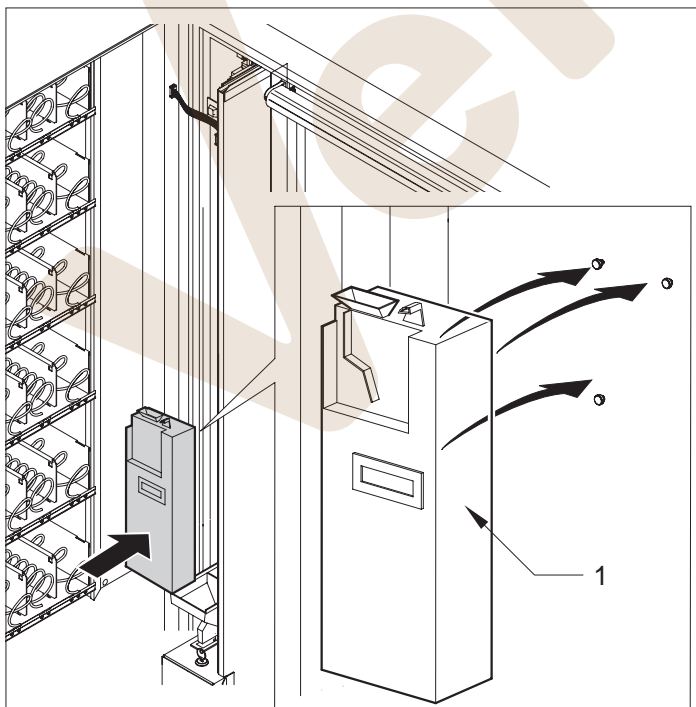


Fig. 6.12

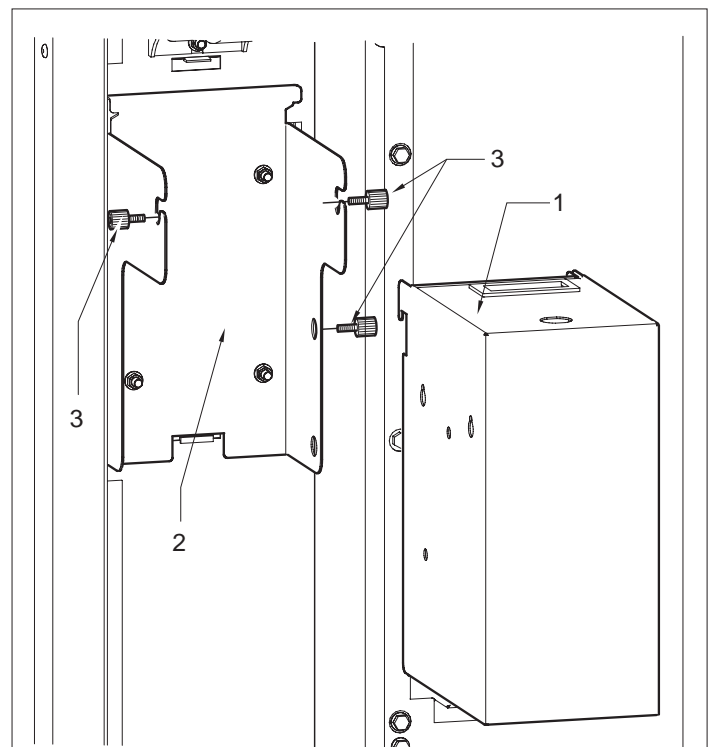


Fig. 6.13



## 7.0 PROGRAMACIÓN

### 7.1 Menú de programación

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master.

El display visualiza "código" en la línea 1.

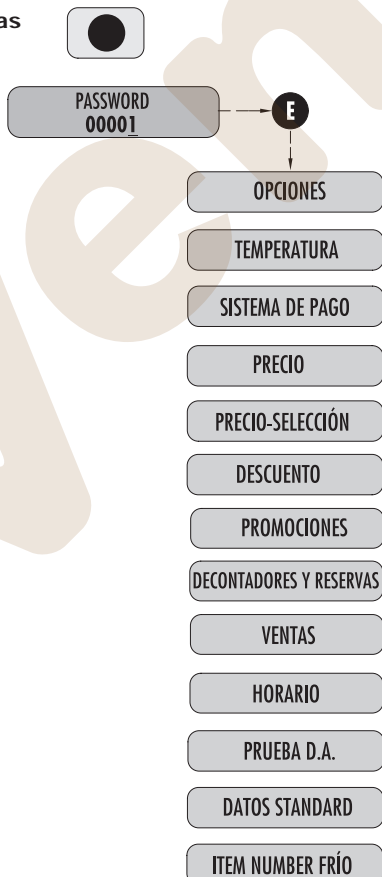
En programación, las teclas asumen los siguientes significados:

- 1: Incrementar
- 7: Disminuir
- 3: Cursor
- 9: Enter
- 2: Esc

Una vez introducido el código correcto, se entra a la programación propiamente dicha. Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menús con excepción del menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú. Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000. Si falta el slave al que se refiere el ítem del menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía. En general, las teclas "Inc./"Dec." modifican los parámetros o desplazan ítems de menús visualizados en la línea 2.

El menú principal de programación preve estos términos:

- Opciones
- Temperatura
- Sistema de Pago
- Precio
- Precio-Selección
- Descuento
- Promociones
- Decontadores y Reservas
- Ventas
- Horario
- Prueba
- Datos standard
- Item Number Frío



### 7.1.1 Menú Opciones

		OPCIONES
Matrícula	Número de matrícula máquina [0÷999999]	Matrícula
Núm localización	Número localización [0÷65535]	Núm localización
Núm cliente	Número cliente [0÷65535]	Núm cliente
Idioma	Idioma [Italiano, Francés, Inglés, Español, Alemán, Holandés, Portugués, Inglés, Catalán]	Idioma
Telephone Code	Definición del International Telephone Country code útil sólo para Audit [000]	Telephone Code
PWD 1	Selecciona la Contraseña 1 [00000] – Acceso al menú de programación completo;	PWD 1
PWD 2	Selecciona la Contraseña 2 [00000] – Acceso al menú de programación reducido;	PWD 2
PWD 3	Selecciona la Contraseña 3 [00000] – Acceso al Menú Ventas.	PWD 3
Visualiza Temp	Habilita la visualización de la temperatura BVM600 [Si/No] De manera alternada presenta la temperatura de las máquinas slave frías.	Visualiza Temp
Sens. Vaso	Habilitación sensor vasos [On/Off]	Sens. Vaso
Sens. BVM600 A	Habilitación sensor caída producto Slave 1 [On/Off]	Sens. BVM600 A
Sens. BVM600 B	Habilitación sensor caída producto Slave 2 [On/Off]	Sens. BVM600 B



### 7.1.2 Menú 'Temperatura'

Temp. Sólidos

Temperatura Sólidos A [5÷15 °C para modelo SNACK y 1÷15 °C para modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio del D.A. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Delta Temp.

Histéresis temperatura frío A [1.0÷5.0 °C] Determina el intervalo respecto a la temperatura programada para la activación y desactivación del compresor. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Offset temp.

Offset temperatura Frío A [-5÷5 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Delta Seguridad

Delta seguridad Frío A [5÷50 °C] Habilitado sólo en configuración PAN, determina la temperatura de seguridad. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

T Seguridad

T seguridad Frío A [1÷9 ore] Intervalo expresado en horas dentro del que las selecciones de los 2 cajones inferiores todavía están disponibles no obstante la temperatura de la celda sea superior a 7°C (Temperatura de seguridad) por ejemplo después de la instalación o la carga del distribuidor. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Deshielo cada

Frecuencia deshielo Frío A [1÷12 horas] Intervalo expresado en horas para el deshielo del radiador. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Deshielo por

Duración deshielo frío A [1÷30 minutos] Intervalo expresado en minutos que determina la duración del apagado del compresor para el deshielo. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

#### Ciclo PAN:

El ciclo preve que al encendido del distribuidor, si la sonda detecta una temperatura interior >- que la de seguridad se bloqueen las selecciones.

Dentro de un tiempo límite de 30 seg., señalado por la activación del buzzer, es posible inhibir la alarma programando en el teclado alfanumérico el código A98 o B98.

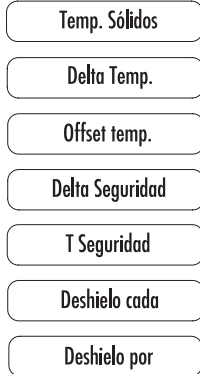
La alarma para temperatura queda inhibido por el tiempo de seguridad programado, pasado dicho tiempo, se habilita de nuevo el control de la temperatura de seguridad.

Si durante el encendido la temperatura detectada resultara < que la de seguridad (condición de no alarma), se habilita inmediatamente el control de dicha temperatura.

El reseteo de dicha alarma es posible tanto en modalidad mantenimiento, como apagando y volviendo a encender la máquina; digiteando el código A98 o B98 dentro de 30 seg. del funcionamiento del buzzer.

Si la temperatura sólidos alcanza el valor programado cual temperatura de seguridad, las selecciones de 51 a 68 se bloquean y se transforman automáticamente en "NO DISPONIBLES".

### TEMPERATURA



### 7.1.3 Menú 'Sistema de pago'

Protocolo

Selección Sistema de Pago (Menú de escurrimiento Up-Down)

Paralelo

Habilitación Convalidador Paralelo

Executive

Habilitación monedero executive

ECS dif.

Habilitación ECS diferenciado

Price Holding

Habilitación Price Holding

MDB

Habilitación monedero MDB

Timeout crédito antes de ir a sobrepago [0...180s]

Gestión timeout crédito

Multiventa

Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda visualizado siempre en la pantalla con by-pasando del timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.

Timeout precio Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Timeout precio

Punto decimal Punto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Sólo para protocolo Paralelo

Punto decimal

Gestión Exact Change :

Mmáx - Pmín < Cmoned

en ese caso no tengo cambio y distribuidor en modalidad Exact Change

Mmáx - Pmín > Cmoned

en ese caso tengo cambio y distribuidor en modalidad Introducir importe

donde

Mmáx = moneda Máx habilitada

Pmín = Precio Min de la tabla precios

Cmoned = Valor de las monedas en monedero

Si se ha seleccionado el Convalidador el distribuidor queda siempre en modalidad Exact Change

#### Si MDB presenta los siguientes menús:

Cambio máxím Máximo cambio que proporciona el monedero [0÷9999]

Monedero cambio Activa la palanca del cambio [Si/No]

Crédito máx mon. Máximo crédito que acepta el monedero [0÷65535]

Crédito máx lla. Máximo crédito cargable en la llave [0÷65535]

Ignorar ExChg Ignora las inhibiciones monedas si en modalidad 'exact change' [Si/No]

Cambio Inmed. Habilita la devolución inmediata del cambio [On/Off] Prioritario en Multiventa.

Niv Min tubo 1 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 1 [1...20]

Niv Min tubo 2 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 2 [1...20]

Niv Min tubo 3 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 3 [1...20]

Niv Min tubo 4 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 4 [1...20]

Niv Min tubo 5 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 5 [1...20]

Habil. FICHA Habilitación FICHA [On/Off]

Ficha Programación del valor de la Ficha 1 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Ficha 2 Programación del valor de la Ficha 2 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

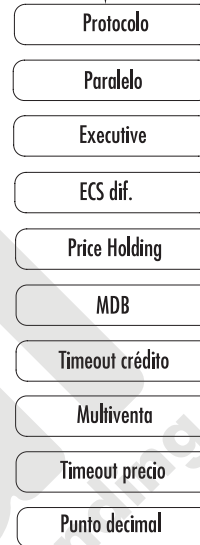
Ficha 3 Programación del valor de la Ficha 3 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Cambio por Ficha Habilita cambio si el valor de la ficha es > a la selección [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Recarga Ficha Habilita la recarga del valor de la ficha en la llave [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Ex.Chg. & Ficha Inhibe la aceptación de la ficha cuando la máquina está en modalidad Exact Change [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

### SISTEMA DE PAGO





### 7.1.3.1 Moneda/Línea

Moneda 1 Asociación moneda - línea 1 [0÷65535]  
 ...  
 Moneda 16 Asociación moneda - línea 16 [0÷65535]

### 7.1.3.2 Billeto/Línea

Billete 1 Asociación Billeto - línea 1 [0÷65535]  
 ...  
 Billete 16 Asociación Billeto - línea 16 [0÷65535]

### 7.1.3.3 Habilitación Monedas

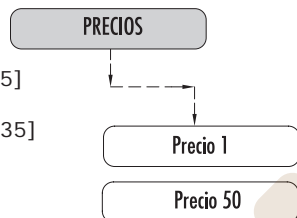
Moneda 1 Habilitación moneda 1 [On/Off]  
 ...  
 Moneda 16 Habilitación moneda16 [On/Off]

### 7.1.3.4 Habilitación Billeto

Billete 1 Habilitación Billeto 1 [On/Off]  
 ...  
 Billete 16 Habilitación Billeto 16 [On/Off]

### 7.1.4 Menú 'Tabla Precios'

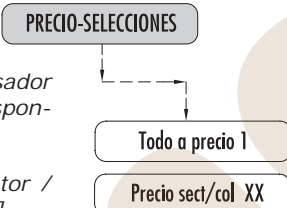
Precio 1 Precio 1 [0÷65535]  
 Precio 50 Precio 50 [0÷65535]



### 7.1.5 Menú 'Precio-Selecciones'

Todo a precio 1 Todas las selecciones asociadas al precio 1 [On/Off] Excepto los pulsadores de preselección. El precio del pulsador de preselección se asocia al correspondiente pulsador.

Precio sect/col XX Precio sector / columna XX [1÷50]  
 ...  
 Precio sect/col XX Precio sector / columna XX [1÷50]

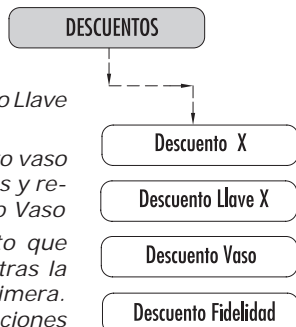


En la pantalla, por cada línea de la tabla precio, se visualiza el precio configurado para facilitar la programación.

### 7.1.6 Menú 'Tabla Descuentos'

Descuento X Descuento X=1 a 50 [0÷65535] relativo a las monedas. Si es presente un lector de llave o cashless MDB se habilita también la segunda tabla descuentos.

Descuento Llave X Descuento Llave X=1 a 50 [0÷65535]  
 Descuento Vaso Descuento vaso tanto con llave como con monedas y relativo incluso a la preselección No Vaso  
 Descuento Fidelidad Descuento que se suma al descuento selección tras la segunda selección igual a la primera. Es disponible sólo para las selecciones efectuadas con llave.



### 7.1.7 Menú 'Promociones'

Abilita Promoc Habilita la gestión de las promociones [0/Usuario/Programar] 0 promociones deshabilitadas

Promoc cashless Habilita la gestión de las promociones en presencia de un sistema cashless [On/Off]

Promoc moneda Habilita la gestión de las promociones en presencia de crédito [On/Off] Utiliza los descuentos de la tabla descuentos.

Hora Feliz Gestión Hora Feliz [On/Off] Disponible sólo con chip horario

Calendario

Diario  
 Semanal  
 Mensual

Si Diario habilita la Hora Feliz según los horarios programados todos los días del mes.  
 Si Semanal habilita el siguiente menú:

Lunes  
 Martes  
 Miércoles  
 Jueves  
 Viernes  
 Sábado  
 Domingo

En dicha modalidad, seleccionando Lunes cual día de la semana, la hora feliz se ejecuta según los horarios programados sólo los Lunes del mes.

Si Mensual habilita el siguiente menú:

Hora Feliz 1: OFF o XX  
 Hora Feliz 2: OFF o XX  
 Hora Feliz 3: OFF o XX  
 Hora Feliz 4: OFF o XX  
 Hora Feliz 5: OFF o XX

Desplazando el cursor UP/DOWN es posible seleccionar el núm. del día en que se desea habilitar la hora feliz. [OFF...01...31]

Inicio 1 Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]  
 Fin 1 Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]

Inicio 2 Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]  
 Fin 2 Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]

Inicio 3 Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]  
 Fin 3 Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]

Inicio 4 Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]  
 Fin 4 Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]

Si 'inicio' resulta superior o igual a 'Fin', el horario de encendido no se habilita.

Si lo arriba indicado se produce en los dos horarios, la máquina no está en promoción Hora Feliz.

Descuento H Feliz Descuento por todas las bebidas en Hora Feliz [0÷65535]

Ejemplo Promoción Usuario:

Precio Café	0.30€	descuento 0.04€
Precio Empanado	1.35€	descuento 0.10€
Precio Agua	0.50€	descuento 0.05€
Precio Bollos	0.50€	descuento 0.10€
Precio Coca Cola	1.50€	descuento 0.15€

Si en la FASE 2 el usuario no selecciona el tercer producto dentro de la fin de la elaboración del segundo, pierde la posibilidad de tenerlo en promoción.

En la promoción Usuario no caben todos los productos propuestos, el descuento aplicado es la suma de los descuentos de los productos elegidos.

Menús habilitados sólo si en modalidad Promoción Programa ON:

Selecciona pulsador	Selecciona pulsador dedicado a la promoción [1..30]
Selec. prod. cal.	Selecciona pulsador producto caliente [1..30]
Selecciona Frío 1	Selecciona código 1 [A11...B68]
Selecciona Frío 2	Selecciona código 2 [A11...B68]

El pulsador seleccionado cual Promoción no tendrá que visualizarse en el menú Dosis.

### 7.1.8 Menú 'Decontadores y Reservas'

¿Decuenta Sectores? Si/No (Si "Si" pide los parámetros de decuenta relativos a los sectores. Cuando decont. = 0 elaboraciones deshabilitadas)

¿Habilita Reset? Habilita la gestión del pulsador de reset de los decontadores en mantenimiento [On/Off]. Al momento de la confirmación de cada decontador, la electrónica memoriza, duplicándolos, los valores todavía no decontados en localizaciones de memoria seguras. Cada vez que el operador entra en modalidad de mantenimiento, puede, a través un pulsador dedicado, reajustar los decontadores al parámetro inicial.

Dec. Sect/Col XX Valor del decontador Sector/Columna XX [0÷25]

¿Chip Card? [On/Off] Habilita la gestión de la Chip Card

Cada chip-card, además de sus propios datos, presenta tres tipos de códigos memorizados: código máquina, localización y cliente.

Introduciendo la chip-card en el conector específico, se efectúa un control para verificar que los códigos presentes en la llave coincidan con los de la máquina.

Los códigos no presentes en la chip card no se controlan, por consiguiente, si no es presente ningún código, el control no se ejecuta. Además es posible efectuar unas regulaciones en la chip-card (a través el programa windows), que permiten elegir en cuales códigos efectuar el control.

La chip-card Decuenta se utiliza para actualizar los decontadores de la máquina añadiendo al valor residual la recarga memorizada.

Para que resulte habilitada al funcionamiento, la llave tiene que poseer, además de los tres códigos, si presentes (máquina, localización y cliente) correctos, incluso el valor de recarga distinto de cero y un código de identificación de la llave, no presente en la lista memorizada en la EEPROM de la máquina.

Dicha lista se actualiza por medio del código propio de la llave utilizada, una vez efectuada correctamente la recarga, Además, junto con dicha operación, se efectúa la cancelación de los dos valores de recarga de los decontadores memorizados para evitar que se vuelva a utilizar la llave.

Cabe destacar que la deshabilitación de la llave a través la salvaguarda del código y la cancelación de la recarga, se hace sólo una vez que se ha terminado correctamente la actualización.

La extracción prematura de la llave o una súbita baja de tensión no perjudican el buen funcionamiento de la llave; por lo tanto, una vez reactivadas las normales condiciones de funcionamiento (llave introducida y alimentación estable) la operación se lleva al cabo de manera correcta.

Con la CHIP CARD los decontadores siempre son bloqueantes. Sin, son señalizaciones.

### 7.1.9 Menú 'Ventas'

Total \$ n.a.	Importe total no reseteable [0÷16777215]
Total \$	Importe total reseteable [0÷16777215]
Descuento	Descuento tot suma de todos los descuentos aplicados a una elaboración [0÷16777215]
Sobrepago	Sobrepago tot – Importes cobrados pero no utilizados [0÷16777215]
Tot. servic. n.a.	Tot. servicios no reseteable Pagados/Gratuitos/Prueba [0÷16777215]
Total servicios	Tot. servicios reseteable Pagados/Gratuitos/Prueba [0÷16777215]

#### Servic. Pagados

Total servicios Tot. servicios no reseteable Pagados Caliente+Snack [0÷16777215]

Total servicios Tot. servicios reseteable Pagados Caliente+Snack [0÷16777215]

Servicios sect. 11 Contador servicios sector 11 [0÷65535]

...

Servicios sect. 68 Contador servicios sector 68 [0÷65535]

#### Gratis

Tot. Gratis Tot. Gratis no reseteable [0÷16777215]

Tot. Gratis Tot. Gratis reseteable [0÷16777215]

Gratis sect. 11 Contador gratis sector 11 [0÷65535]

...

Gratis sect. 68 Contador gratis sector 68 [0÷65535]

#### Prueba

Tot.Prueba N.A. Prueba tot no reseteable [0÷16777215]

Tot.Prueba Prueba tot reseteable [0÷16777215]

Prueba sctt. 11 Contador prueba sector 11 [0÷65535]

...

Prueba sect. 68 Contador prueba sector 68 [0÷65535]

#### Monedas

Moneda 1 Contador moneda 1 [0÷65535]

...

Moneda 16 Contador moneda 16 [0÷65535]

#### Billetes

Billete 1 Contador Billete 1 [0÷65535]

...

Billete 16 Contador Billete 16 [0÷65535]

#### Código ventas

Programación código ventas [00000÷99999]

#### Cancela

Código Introducción código [0000÷9999, standart

0001]

¿Cambio cód.? ¿Cambiar el código? [Si/No]

Código Programación código [0000÷9999]

¿Acerar? ¿Acerar los datos de venta reseteables ? [Si/No]

#### DECONTADORES Y RESERVAS

¿Decuenta Sectores?

¿Reserva Sectores?

¿Habilita Reset?

Dec. Sect/Col XX

¿Chip Card?

#### VENTAS

Total \$ n.a.

Total \$

Descuento

Sobrepago

Tot. servic. n.a.

Total servicios

Servic. Pagados

Gratis

Prueba

Monedas

Billetes

Cancela

### 7.1.9.1 'Audit Monedero'

Cargado Aut. Tub.	Valor de las monedas cargadas automáticamente [00000÷99999] sólo para MDB
Cargado Man. Tub.	Valor de las monedas cargadas manualmente [00000÷99999] sólo para MDB
Descarga Aut. Tub.	Valor de las monedas descargadas automáticamente [00000÷99999] sólo para MDB
Descarga Man. Tub.	Valor de las monedas descargadas manualmente [00000÷99999] sólo para MDB
Cargado llave	Valor de las monedas cargadas en llave [00000÷99999] sólo para MDB
Descargado llave	Valor monedas descargadas de la llave [00000÷99999] sólo para MDB

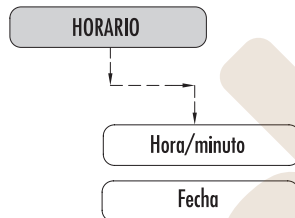
#### Reset Tubos

Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
¿Cambio cód.?	¿Cambiar el código? [Si/No]
Código	Programación código [0000÷9999]
¿Acerar?	¿Acerar los datos de los tubos? [Si/No]

### 7.1.10 Menú 'Horario'

Son disponibles los siguientes menús:

- Hora/minuto
- Fecha
- Encendido
- Lavado
- Desbacteriza



#### 7.1.10.1 'Hora/minuto'

Set hora/minuto Programa la hora y el minuto corrientes [00:00÷23:59]

#### 7.1.10.2 'Fecha'

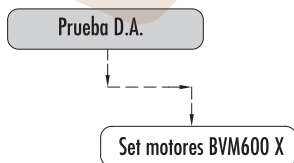
Set Fecha Programa fecha corriente [Lu dd/mm/aa]

### 7.1.11 Menú 'Prueba D.A.' (con Contraseña)

Introduciendo la contraseña 88000, habilitada sólo si conectada por lo menos una potencia BVM 600, es posible efectuar la prueba motores. Introduciendo la contraseña la pantalla visualiza:

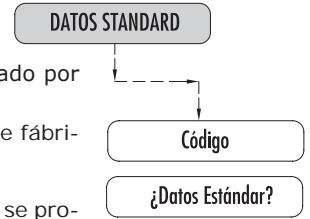
Set motores BVM600 X Puesta a cero motores BVM600 [On/Off]

La X indica el núm. de la BVM600 que se someterá a la alineación de los motores.



### 7.1.12 Datos standard

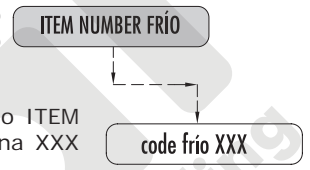
Código Introducción código [6666]. Será un código fijo para todos, dado por Bianchi.  
¿Datos Estándar? ¿Datos estándar de fábrica? [Si/No]



En el momento en que el distribuidor se programa en la línea de montaje, los calibrados estándar se duplican y se introducen en la tabla datos estándar. Al Restaurarse la configuración se obtienen los mismos datos cargados en Bianchi Vending Spa.

### 7.1.13 Menu 'Item Number Frío'

code frío XXX Programa el código ITEM NUMBER para el selector o columna XXX [0÷254]  
...  
code frío XXX Programa el código ITEM NUMBER para el sector o columna XXX [0÷254]



## 8.0 MANTENIMIENTO

Se entra a mantenimiento presionando la tecla exterior 'Service'. El display visualiza "Mantenimiento" en la línea 1 y el estado de la Vega en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para ulteriores detalles, véase el manual de alarmas). La serie se lleva con la modalidad EVA-DTS. En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- 1: Desplazamiento alarmas (si las hay)
- 4: Ensayo de un producto
- 5: Reset alarmas
- 8: Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

Para salir de la opción mantenimiento, pulsen otra vez la tecla 'Service'.

## 9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD



### 9.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes.



Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.

Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.

Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).

No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

#### 9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

##### Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Rollo de papel alimentario
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

##### No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

##### Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

##### Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o deterosivos

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.

Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.

Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

##### Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

- 1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
- 2 en la empresa que gestiona el servicio

##### Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente 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.

#### 9.1.2 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.

#### 9.1.3 Limpieza y manutención

La finalidad es la de prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.



Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.1.1

Actuar como sigue:

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

##### Limpieza del sistema de refrigeración

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

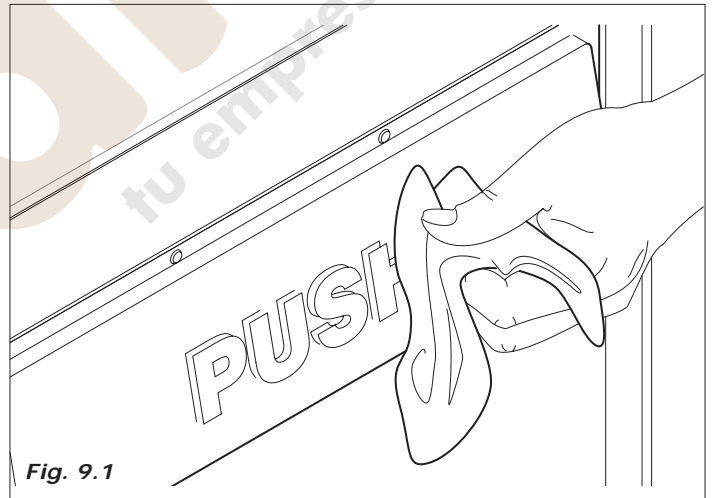


Fig. 9.1

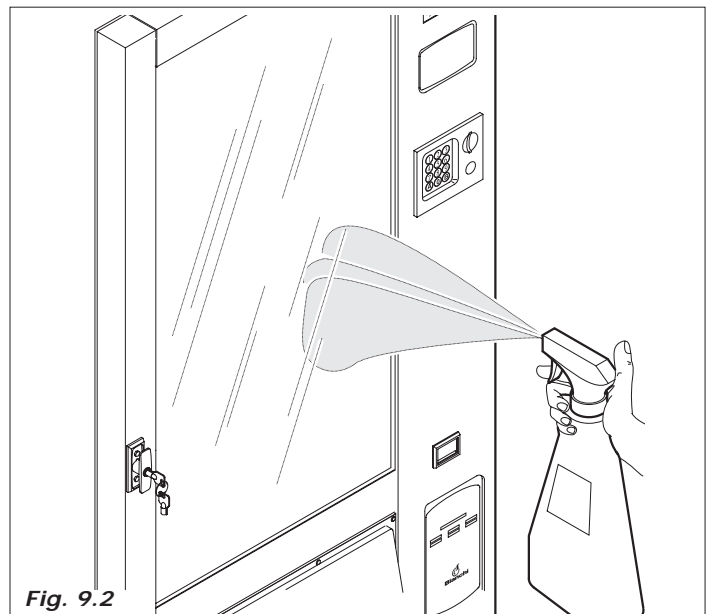


Fig. 9.2



### 9.1.4 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático. tomar como referencia la sec.6.0 correspondiente a la primera instalación.

### 9.1.5 Consejos para la conservación de los productos

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

### 9.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.



Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente. Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

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



## 9.2 Regulaciones

### 9.2.1 Espirales

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

Hacer girar el espiral hasta encontrar la posición ideal.

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

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

### 9.2.2 Substitución del espiral

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

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

Para el remontaje:

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

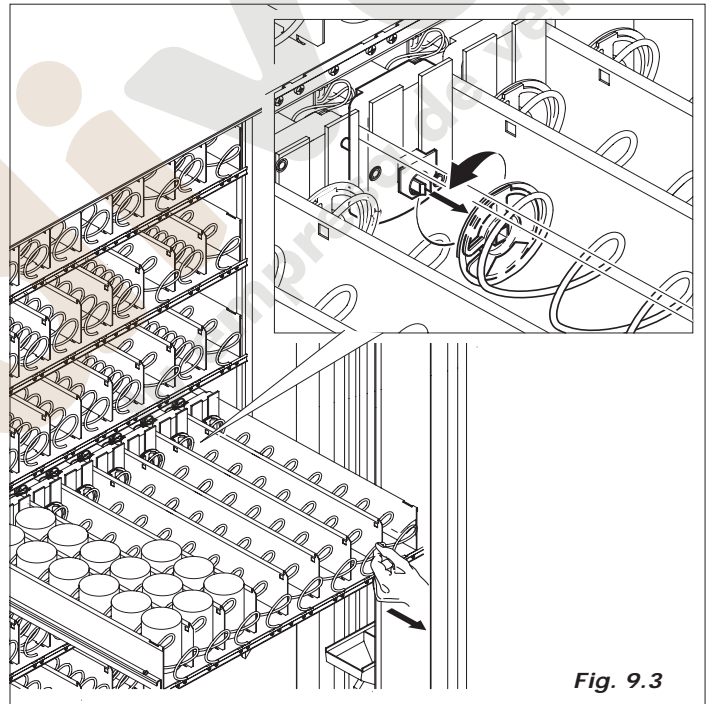


Fig. 9.3

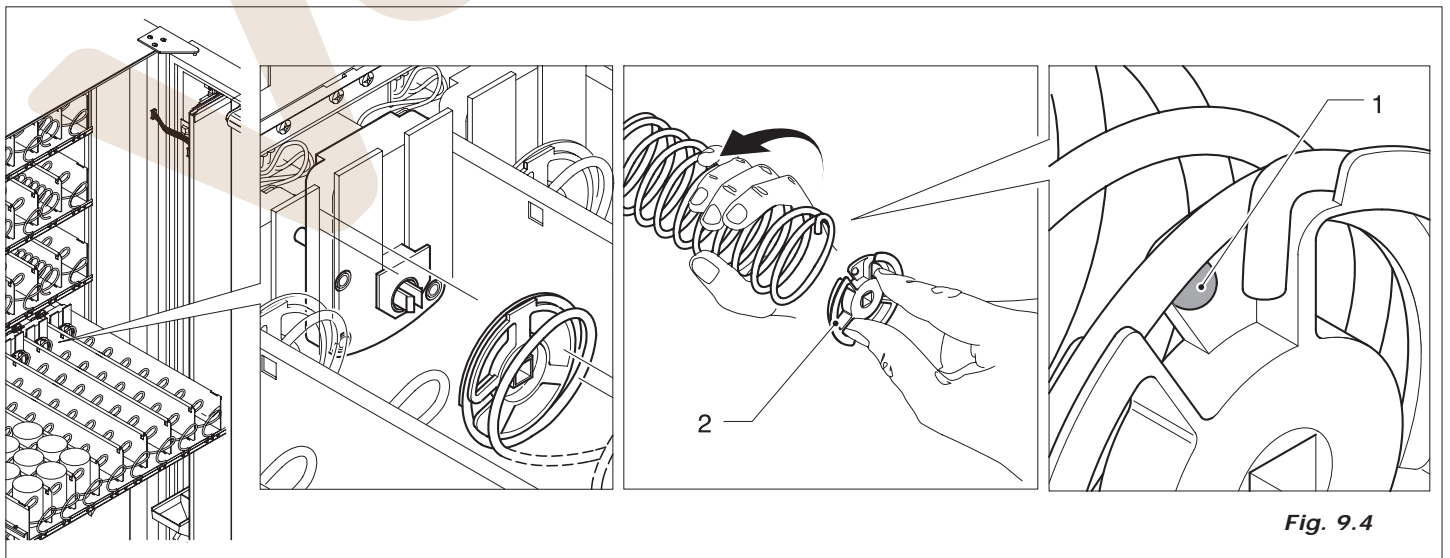


Fig. 9.4



### 9. 2.3 Modificación número de espirales por cajón

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

Para substituir el espiral 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 u 8 espirales dispuestos según el siguiente modelo:

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

- cajón de 8 espirales con correspondientes números de selección

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

- cajón de 6 espirales con correspondientes números de selección

	M2	M4	M6	M8
	12	14	16	18

- cajón de 4 espirales con correspondientes números de selección

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

Para la operación contraria es necesario:

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

### 9. 2.4 Modificación altura entre los cajones

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

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

### 9. 2.5 Accesorios

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

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

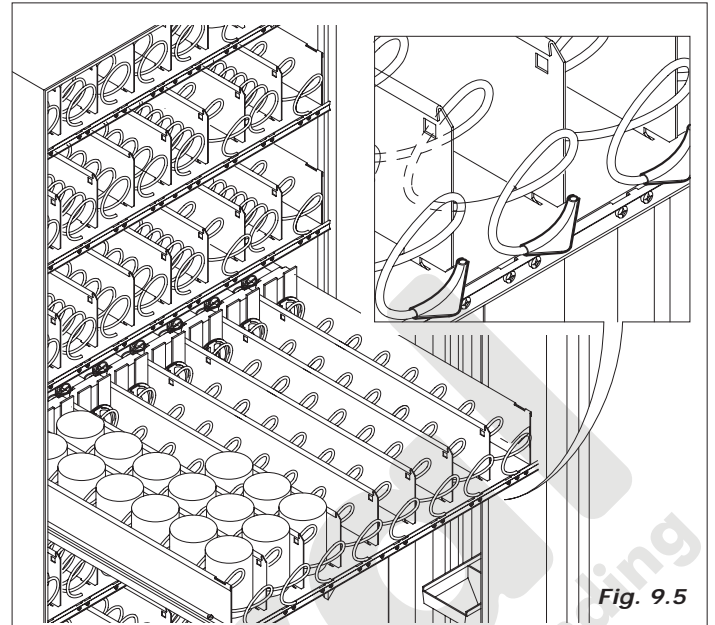


Fig. 9.5

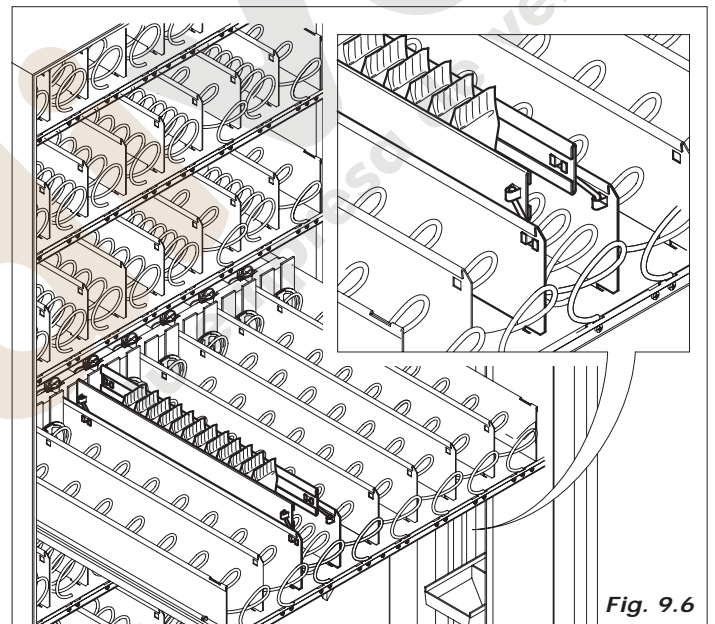


Fig. 9.6

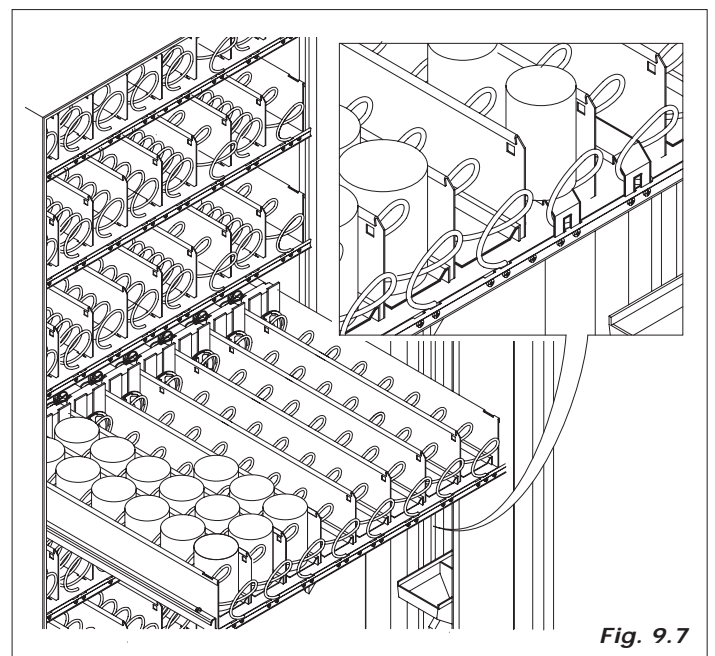


Fig. 9.7



### Sustitución del tubo de neón



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

#### Sustitución tubo

- Abrir la puerta del distribuidor
- Extraer la protección del tubo (Fig. 9.8)
- Sustituir el tubo de neón (Fig. 9.9).
- Verificar el correcto funcionamiento.

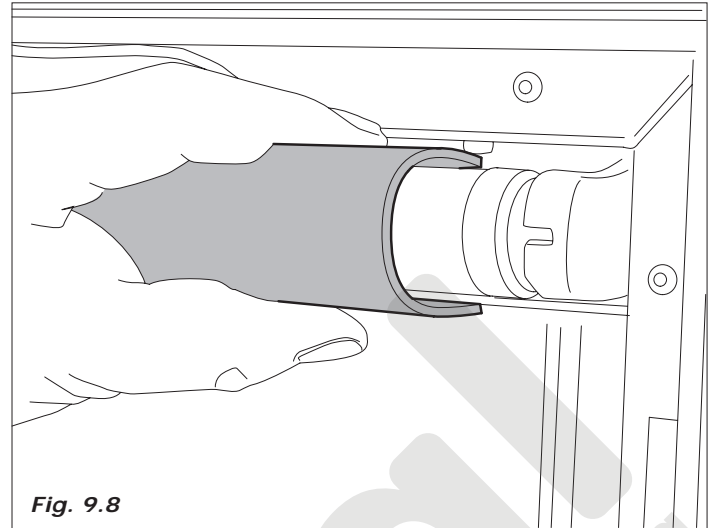


Fig. 9.8

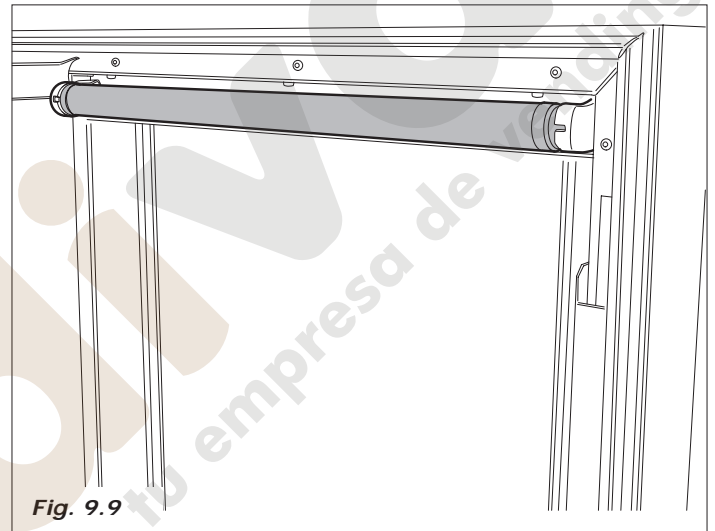


Fig. 9.9



### 9.4 Inactividad

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

- desconectar eléctricamente el distribuidor
- descargar todos los productos de las bandejas (Fig. 9.10)
- lavar todas las partes en contacto con alimentos, según las descripciones anteriores
- limpiar con un paño todas las superficies interiores y exteriores del distribuidor automático
- proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig. 9.11)
- almacenar en locales secos, reparados y con temperaturas no inferiores a 1°C

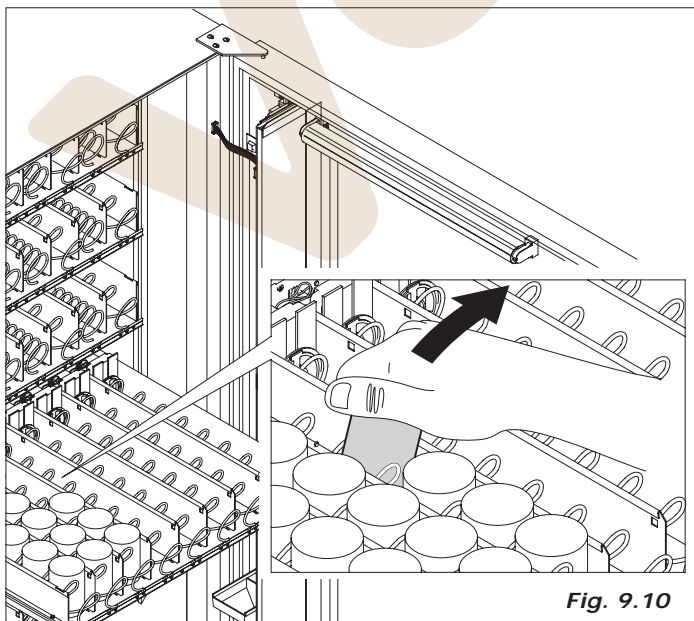


Fig. 9.10

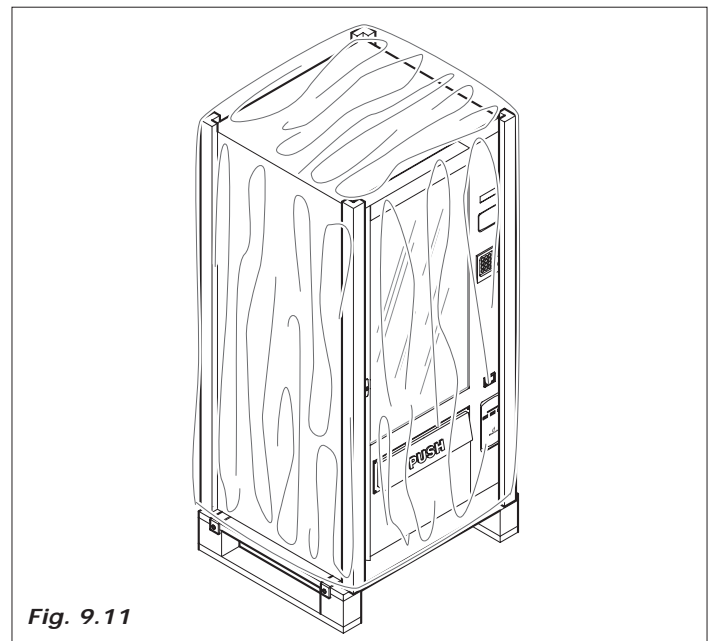


Fig. 9.11



## 10.0 COMBINACIÓN CON DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES

### 10.1 Características técnicas del modelo BVM676 slave y BVM676 slave alta (Combinado al modelo BVM951 /BVM971)

**BVM676 slave:** modelo de 6 cajones con un máximo de 8 espirales por cajón

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

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

		BVM676 slave	BVM676 slave alta
Altura	mm	1630	1830
Ancho	mm	700	700
Fondo	mm	750	750
Peso	kg	200	210

Tensión de alimentación	230 V		
Frecuencia de alimentación	Hz. 50		
Potencia <sup>(1)</sup>	de 0,29 kW a 0,35 kW		
Conexión a la red eléctrica	toma SCHUKO		

#### GRUPO REFRIGERANTE

grupo nevera	kW	0,1838	
evaporador	ventilado		
Grupo refrigerante <sup>(2)</sup>	clase N		
Gas refrigerante	R134a	Peso 240 gr	
Tubo de neón	18 Watt		

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

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

#### DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

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

#### CAPACIDAD BANDEJAS

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

## 10.2 Descripción de la máquina (Fig. 10.1)

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

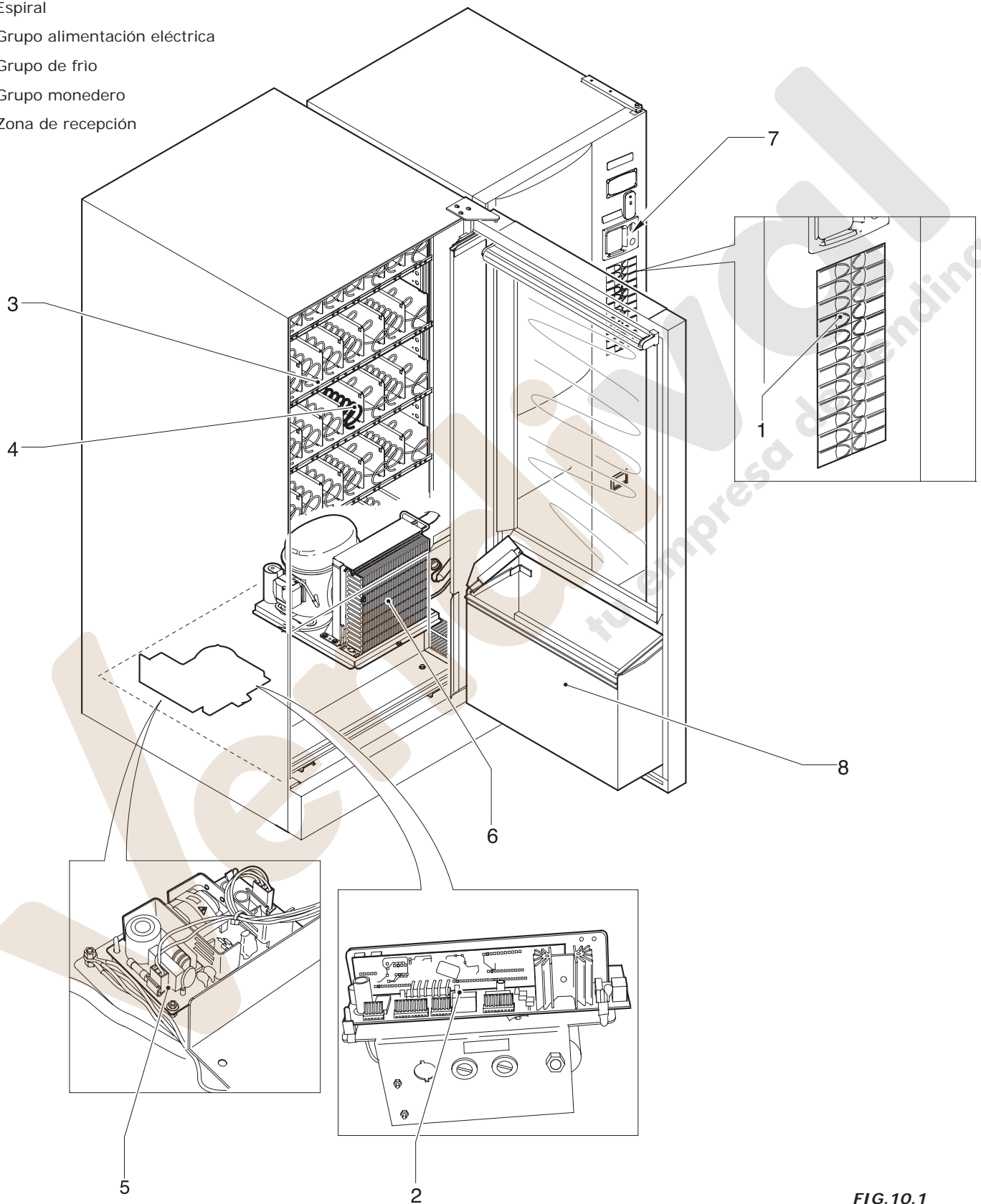


FIG. 10.1



### 10.3 Conexión para el funcionamiento en Master/slave (combinado al mod. BVM951/BVM971)



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

- Desmontar el cárter de protección de la placa de potencia en el BVM951 /BVM971 (Fig. 10.2).
- Conectar una punta del cable de conexión del conector trasero en la **BVM676 slave** (Fig. 10.3) y la otra punta al conector BOARD de la placa BVM951 /BVM971 (Fig. 10.4).

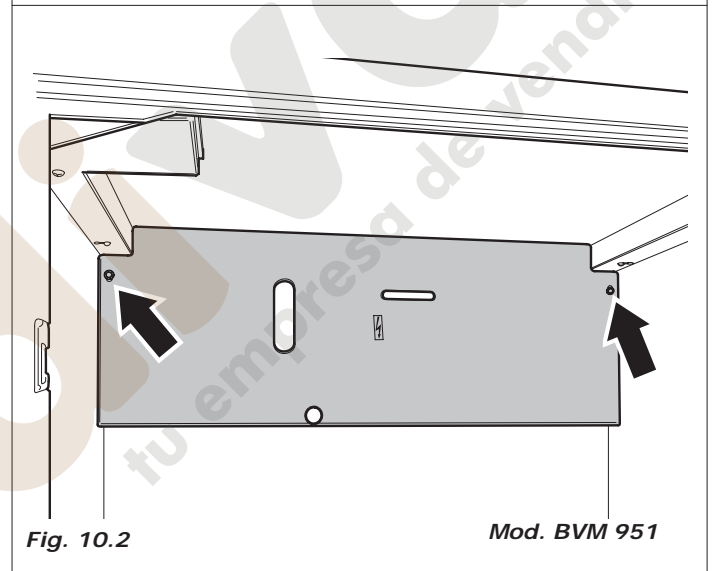
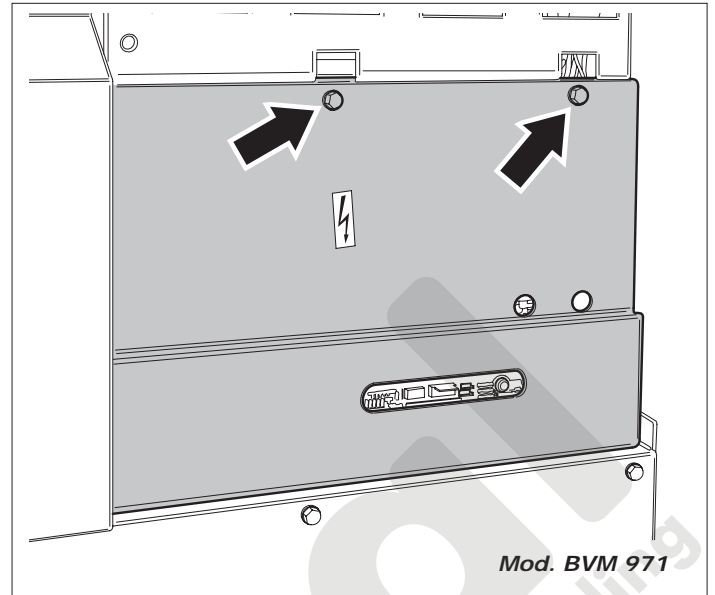


Fig. 10.2

Mod. BVM 951

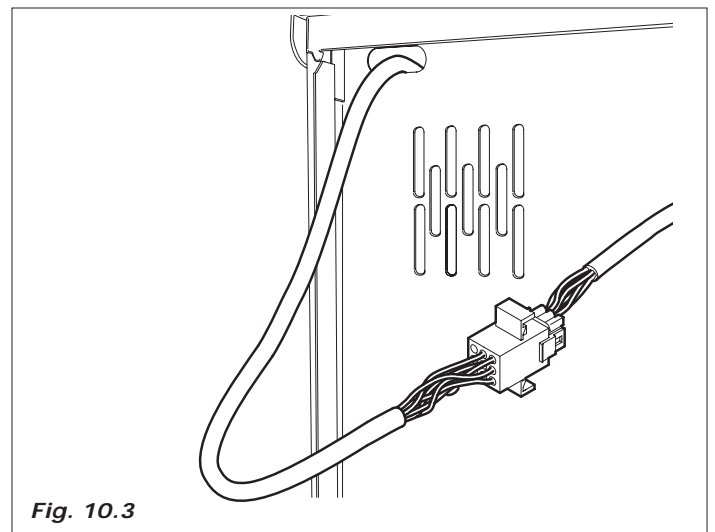
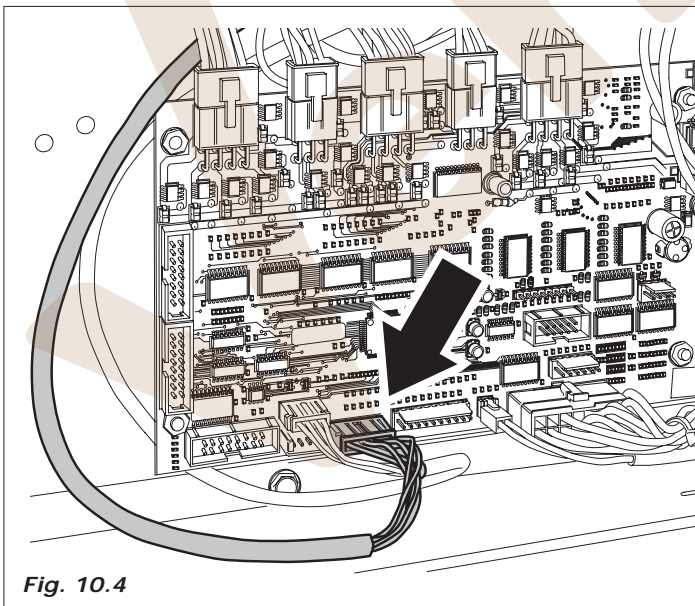


Fig. 10.3

- Sustituir el módulo de introducción de las monedas con el correspondiente, provisto de la placa de alojamiento de la botonera **BVM676 slave** (Fig. 10.5).
- Fijar las botoneras utilizando los cuatro pernos roscados pre-dispuestos.
- Extraer entonces el cárter de la tarjeta Master (Fig. 10.6) y conectar el cable de la botonera (Fig. 10.7).
- Conectar el correspondiente cable flat a la tarjeta Master de la **BVM676 slave** (Fig. 10.8).
- Poner nuevamente el cárter en posición y programar los productos **BVM676 slave** como se describe en el correspondiente capítulo.

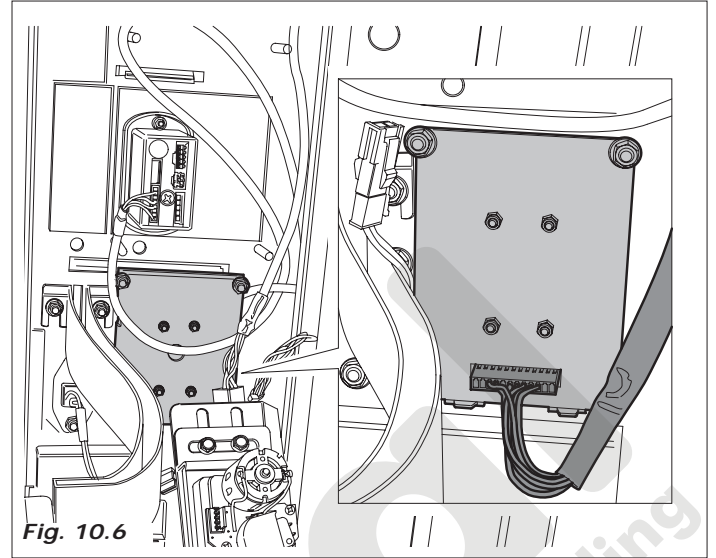


Fig. 10.6

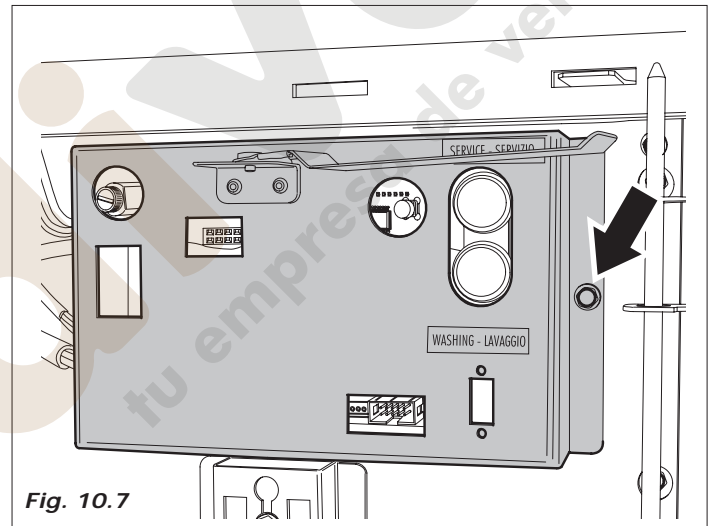
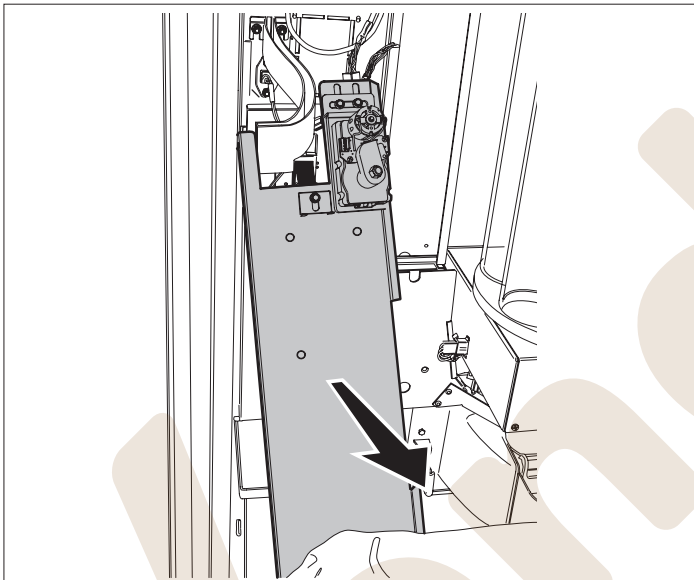


Fig. 10.7

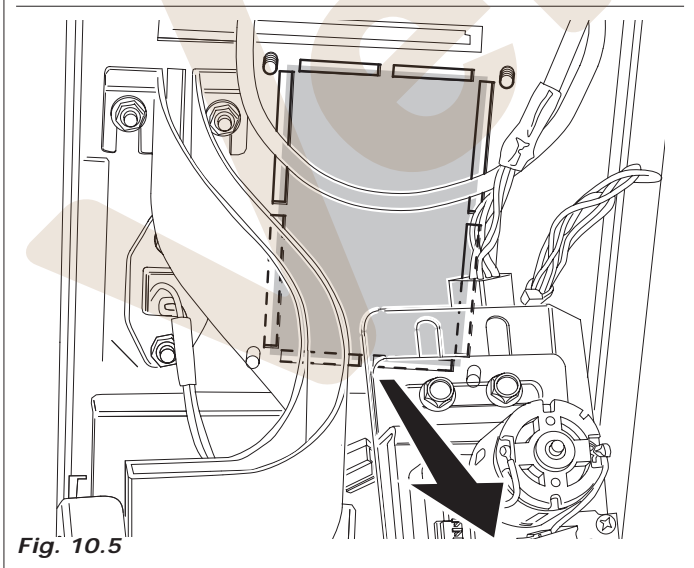


Fig. 10.5

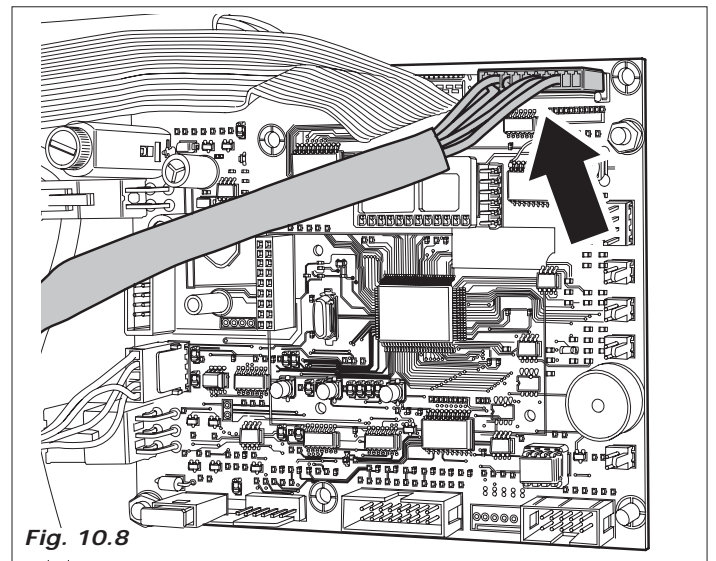


Fig. 10.8

#### 10.4 Características técnicas del modelo BVM661 slave (Combinado al modelo Polaris)

**BVM661 slave:** modelo de 4 cajones con un máximo de 6 espirales por cajón

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

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

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

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

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

#### DIMENSIÓN ESPIRALES

Hay disponibles espirales de paso diferente:

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

#### CAPACIDAD BANDEJAS

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

### 10.5 Descripción de la máquina (Fig.10.9)

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

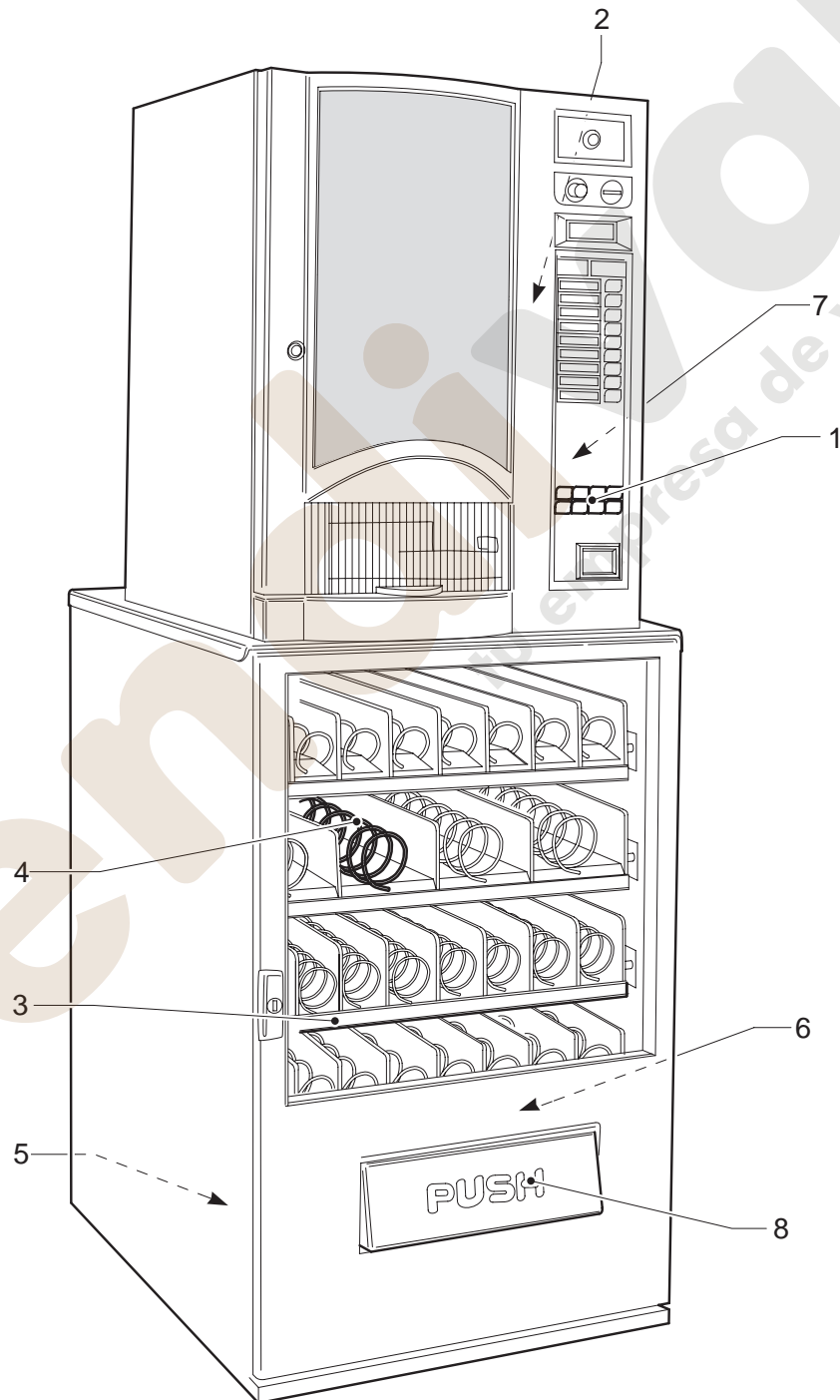


FIG.10.9



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



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

- Extraer el cárter trasero de protección en la Polaris, como se indica en la Fig. 10.10.
- Conectar el cable de conexión del conector trasero en el modelo BVM661 slave (Fig. 10.11) y conectarlo al conector BOARD de la placa de potencia Polaris (Fig. 10.12).

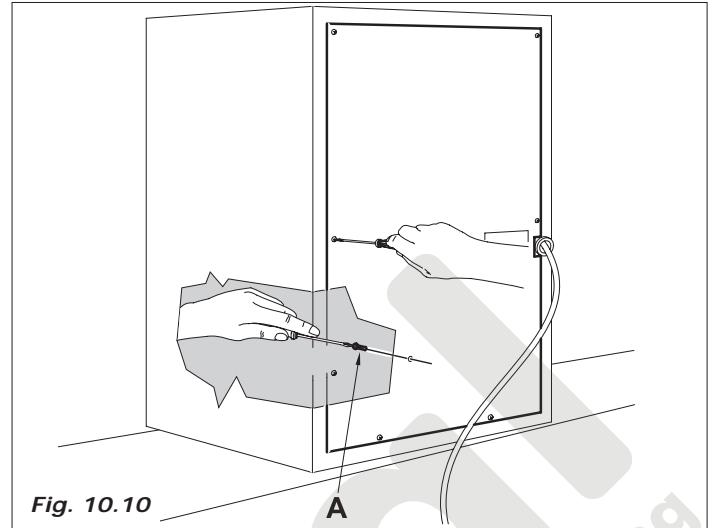


Fig. 10.10

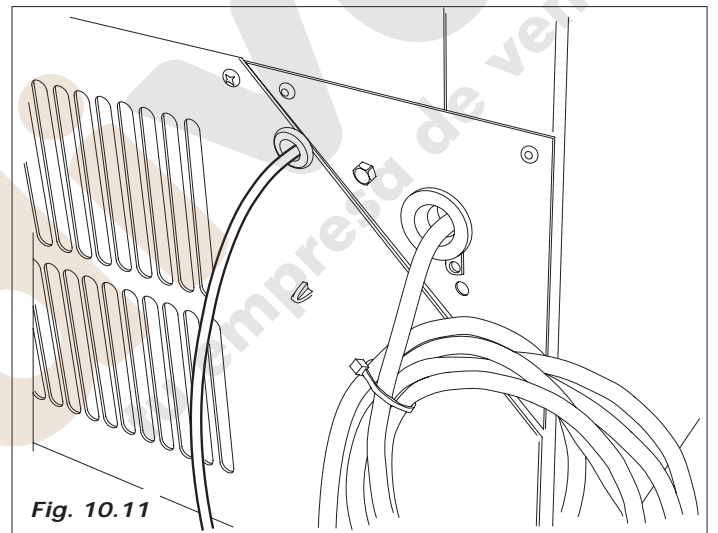


Fig. 10.11

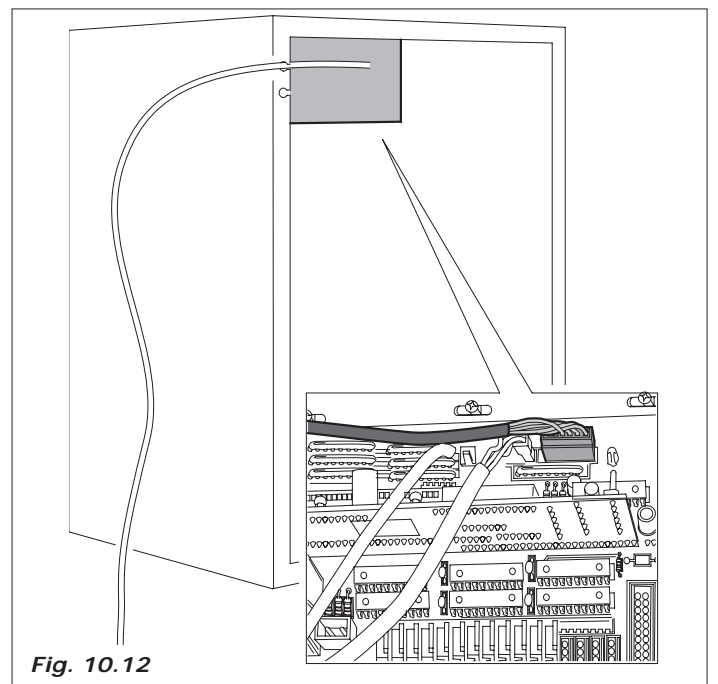


Fig. 10.12

- Sustituir el panel del teclado con la correspondiente versión master/slave que incluye la botonera para el comando de la BVM676.
- Abrir entonces el cárter de la tarjeta Master (Fig. 10.13) y conectar el cable flat botonera (Fig. 10.14).
- Poner nuevamente el cárter en posición y programar los productos BVM676 como se describe en el correspondiente capítulo.

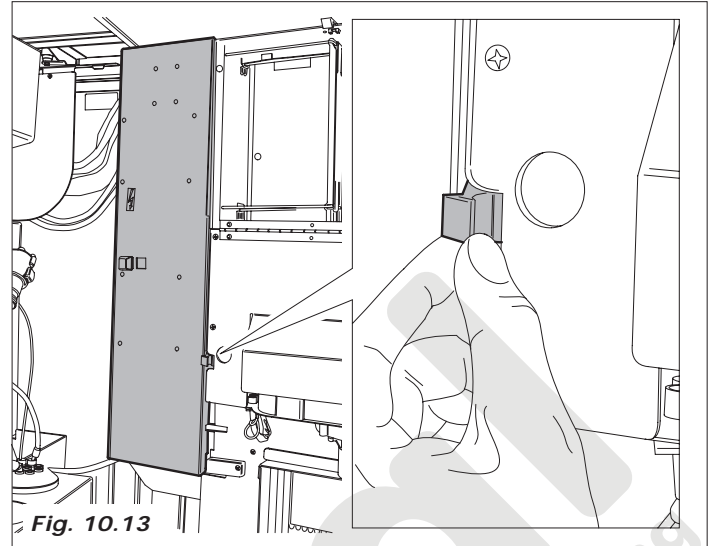


Fig. 10.13

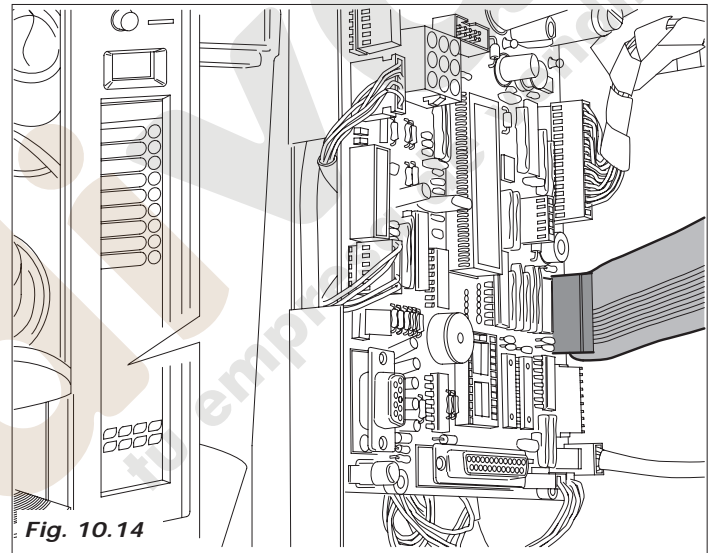


Fig. 10.14

## 11.0 DESMANTELAMIENTO

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

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

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

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

## 12.0 GUÍA A LAS AVERÍAS O ANOMALÍAS MÁS COMUNES

### 12.1 ALARMAS

Generalmente, la activación de una alarma apaga todas las salidas y bloquea la eventual elaboración en curso. Todas las alarmas pueden eliminarse, eliminando la causa que las ha generado, entrando en Mantenimiento y apretando el pulsador Reset.. En WinBianchi tendrá que existir la posibilidad de transformar una alarma en bloqueante.

#### 7.1.1 ALARMAS BLOQUEANTES VISUALIZADAS EN PANTALLA

Línea 1: Fuera Servicio

Línea 2: Error EEprom Actúa al detectarse un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargan también los datos de fábrica en la EEprom (sólo si esta alarma es presente).

Línea 1: Fuera Servicio

Línea 2: Error Monedero Esta alarma es activa sólo si el monedero Executive o MDB está habilitado. Actúa al verificarse un error en la comunicación entre ficha y monedero o el monedero mismo no se detecta.

- Executive: se prevé un retardo de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando la alarma actúa.

- MDB: el retardo es de 10 segundos al encendido, por consiguiente de unos 2 segundos.

- Factor escala: Dicha alarma es activa sólo si el monedero Executive está habilitado (no en Price Holding). Actúa si la división entre uno de los precios programados y la moneda básica cargada en el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se reactiva de forma automática.

Línea 1: Fuera Servicio

Línea 2: Alarma Slave Actúa si todos los slave conectados con la ficha Master se encuentran en alarma. Por consiguiente no se posibilita ninguna elaboración.

#### 12.1.2 ALARMAS VISUALIZADAS EN MANTENIMIENTO

En mantenimiento se visualizan alarmas y señalizaciones. Las señalizaciones son un tipo particular de alarma que no interrumpe el normal funcionamiento de la máquina. Tanto por lo que se refiere a las alarmas como por las señalizaciones hay otra diferencia entre las memorizadas y las no memorizadas. Las alarmas o señalizaciones memorizadas permanecen incluso si se apaga y vuelve a encender la ficha.

##### 12.1.2.1 Alarmas memorizadas

ECM EEprom error Se activa al detectarse un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargan también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma es presente).

##### 12.1.2.2 Alarmas no memorizadas

EAJ Factor escala Esta alarma es activa sólo si el monedero Executive está habilitado (no en Price Holding). Actúa si la división entre uno de los precios programados y la moneda básica cargada en el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se reactiva de forma automática.

ECE Fuera serv Actúa al interrumpirse la comunicación de la ficha con el Master.

##### 12.1.2.3 Señalizaciones memorizadas

EDM NTC X Slave Y Actúa si la sonda de temperatura va en corto o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en corto o abierta. Al encendido se prevé un retardo de 30 segundos antes de que la alarma actúe.

NTC 1 – Relativo a la ficha de potencia

NTC 2 – Relativo a la expansión 1

Slave Y indica de que D.A. slave hace parte.

EH1A NTC Frío Actúa si la sonda de temperatura de la cool frigorífico va en corto o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en corto o abierta. Al encendido se prevé un retardo de 30 segundos antes de que la alarma actúe.

ECQ Driver Actúa cuando se detecta una avería en el omnifet de la salida OUT XX (Oxx) en el pin XX (Pxx).

En caso de intervención de la protección de overcurrent de los OMNIFet, la tensión de Gate tiene que leerse después de 50 ms.

#### 12.1.3 ALARMAS FICHA DE POTENCIA BVM600

##### 12.1.3.1 Señalizaciones memorizadas

EJB Sector xx Actúa al vencimiento del timeout motor del sector xx durante la elaboración.

EJJ Safe BVM600 X Actúa al superarse la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan/Can). X indica A,B,C

EDM NTC BVM600X Actúa si la sonda de temperatura va en corto o el circuito está abierto. Al encendido se prevé un retardo de 30 segundos antes del control de la alarma. X indica A,B,C

EJL Sensor X Actúa si la ficha BVM600 no detecta el sensor de caída producto por 5 segundos. El sensor tiene que estar habilitado y la opción 'Sens. BVM600 Master' tiene que estar 'Off'. Si dicha señalización está activa, la ficha se portará como un sensor deshabilitado. X indica A,B,C

Modulo MO8.2_02 SP	<b>MODULO OPERATIVO</b>	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

**FORMULARIO REPORTE DE PRIMERA INSTALACIÓN - ACTIVACIÓN GARANTIA**

Se ruega al Cliente retornar vía fax o e-mail el presente documento (S.R.L.) a Bianchi Vending Group S.p.A. después de finalizar las operaciones de instalación del distribuidor, en caso de comprobar el correcto funcionamiento. En caso de incidencias, utilizar el presente módulo para señalar a Bianchi la problemática encontrada y solicitar piezas de recambio en garantía.  
 Se informa que la expedición de este módulo completado es la condición para la activación de la Garantía sobre su matrícula, que por el contrario será considerada como caducada después de un año desde la producción de la matrícula misma. Se encomienda de no forzar las etiquetas matrículas, pena perder la garantía sobre el detalle.

Condiciones de garantía disponibles en el manual de uso de la máquina y en el sitio [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)  
 Enviar fax: **+39 035 883 304** o e-mail: [customer-care@bianchivending.com](mailto:customer-care@bianchivending.com)

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

**PROBLEMAS DURANTE PRIMERA INSTALACIÓN?**

SI

NO

**SE SI, PROBLEMATICA ENCONTRADA**

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

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

**NOTA SOBRE LA SATISFACCIÓN DEL PRODUCTO:**

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





Modulo MO8.2_02 SP	<b>MODULO OPERATIVO</b>	
Rev.5 del 22/06/12		
Pag 1/1		

**DOCUMENTO SOLICITUD RECAMBIOS EN GARANTIA**

Se ruega al Cliente retornar vía fax o e-mail el presente documento (S.R.L.) a Bianchi Vending Group S.p.A. después de finalizar las operaciones de instalación del distribuidor, en caso de comprobar el correcto funcionamiento. En caso de incidencias, utilizar el presente módulo para señalar a Bianchi la problemática encontrada y solicitar piezas de recambio en garantía.  
 Se informa que la expedición de este módulo completado es la condición para la activación de la Garantía sobre su matrícula, que por el contrario será considerada como caducada después de un año desde la producción de la matrícula misma. Se encomienda de no forzar las etiquetas matrículas, pena perder la garantía sobre el detalle.

Condiciones de garantía disponibles en el manual de uso de la máquina y en el sitio [www.bianchivending.com](http://www.bianchivending.com)  
 Enviar fax: **+39 035 883 304** o e-mail: [customercare@bianchivending.com](mailto:customercare@bianchivending.com)

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

**PROBLEMATICA ENCONTRADA**

**LISTA RECAMBIOS NECESARIOS:**

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

**NOTA SOBRE LA SATISFACCIÓN DEL PRODUCTO:**

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



Vendival  
tu empresa de vending



**Bianchi**  
VENDING GROUP