



















## INDICE

<b>1</b>	<b>PROLOGO .....</b>	<b>2</b>
1.1	IDENTIFICACION DE LA MAQUINA.....	2
1.2	DISPOSICIÓN DE LOS ADHESIVOS .....	2
1.3	SEGURIDAD.....	4
1.4	SITUACIONES DE EMERGENCIA.....	4
1.5	GUÍA PARA LA CONSULTA.....	5
<b>2</b>	<b>USO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO PARA LA VENTA PRODUCTOS ALIMENTICIOS .....</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>CARACTERISTICAS TECNICAS .....</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>COMPONENTES INTERIORES .....</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>TRANSPORTE, DESPLAZAMIENTO, ALMACENAJE Y DESEMBALAJE.....</b>	<b>11</b>
5.1	TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO   .....	11
5.2	ALMACENAJE   .....	11
5.3	DESEMBALAJE   .....	11
5.4	INSTALACIÓN   .....	12
<b>6</b>	<b>ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA .....</b>	<b>13</b>
<b>7</b>	<b>MANEJO DEL DISTRIBUIDOR.....</b>	<b>13</b>
7.1	CARGA PRODUCTOS EN LA ZONA CAJONES  .....	13
7.2	DISTANCIADORES DE PRODUCTOS EN CAJONES.....	14
7.3	EXPULSOR DE PRODUCTOS.....	14
7.4	OPERACIONES DE VENTA DE UN PRODUCTO.....	14
<b>8</b>	<b>CONEXIÓN MASTER / SLAVE.....</b>	<b>15</b>
<b>9</b>	<b>PROGRAMACIÓN .....</b>	<b>15</b>
<b>10</b>	<b>REGULACIONES .....</b>	<b>16</b>
10.1	ESPIRALES .....	16
10.2	SUSTITUCIÓN ESPIRAL Y GRUPO MOTOR EXPULSOR.....	16
10.3	PROCEDIMIENTO PARA EL DESMONTAJE DE LOS CAJONES   .....	17
10.4	VARIACIÓN DE CAJONES   .....	17
10.5	INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE LOS CAJONES   .....	18
10.6	ACCESO AL CUADRO ELÉCTRICO Y AL GRUPO REFRIGERANTE   .....	19
10.7	KIT DESCARGA BOTELLAS  .....	19
10.8	INSTRUCCIONES PARA EL DESMONTAJE DEL NEÓN DE ILUMINACIÓN .....	19
<b>11</b>	<b>INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA .....</b>	<b>20</b>
11.1	PUNTOS IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA .....	20
11.2	INACTIVIDAD.....	20

## 1 PROLOGO

La presente documentación es parte integrante de la máquina y, por lo tanto, debe acompañar toda transferencia de propiedad o traslado de empresa.

Antes de proceder a la instalación y al uso del distribuidor, es necesario leer escrupulosamente y comprender el contenido de este manual, ya que contiene importantes informaciones respecto a la seguridad en la instalación, las normas de empleo y las operaciones de manutención.

Este manual contiene toda la información que el personal encargado del funcionamiento de la máquina y de su mantenimiento normal necesitan para poder trabajar en condiciones de seguridad.

Aconsejamos, además, ponerse en contacto con la Casa Constructora para solicitar información, recambios o accesorios; se prohíbe realizar o efectuar cualquier tipo de operación de la que no se ha entendido perfectamente la forma exacta de proceder.


**El manual o una copia del mismo debe estar siempre cerca de la máquina para que el operador pueda consultarlo;** se conservará en un lugar protegido del calor, humedad y agentes corrosivos (aceite, lubricantes, productos corrosivos).

El manual debe consultarse prestando atención a no dañarlo; no deben arrancarse páginas, sustituir o borrar información o, en cualquier caso, modificar su contenido.

Eventuales actualizaciones y las páginas ilustrativas de los accesorios, son una integración al presente manual y por tanto deben añadirse al mismo.

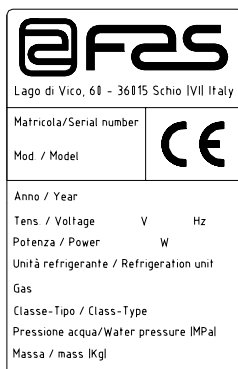
### 1.1 IDENTIFICACION DE LA MAQUINA

Las páginas siguientes de este fascículo ilustran cómo debe hacer el usuario para identificar el producto DISTRIBUIDOR AUTOMATICO; dicha información resulta muy importante porque garantiza al constructor la posibilidad de ofrecer al usuario, en cualquier momento, con velocidad y seguridad, informaciones técnicas de cualquier tipo o bien, de gestionar con mayor facilidad los repuestos.

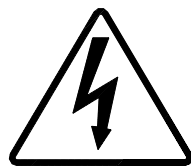
	No estropee ni desenganche los soportes necesarios para la identificación del producto ni los adhesivos de seguridad.
---	---

El soporte de identificación es la chapa plastificada que contiene los datos que deben ser comunicados, en caso de necesidad, a el constructor. Dicha chapita es la única reconocida por el constructor como instrumento de identificación del producto.

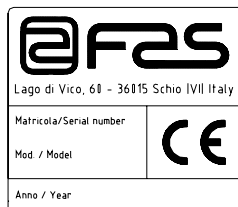
### 1.2 DISPOSICIÓN DE LOS ADHESIVOS



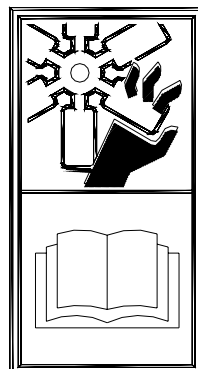
A



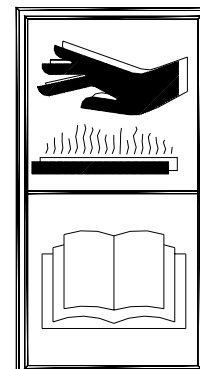
E



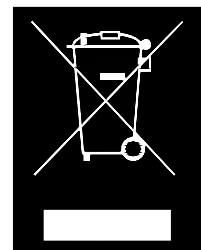
B



C



D

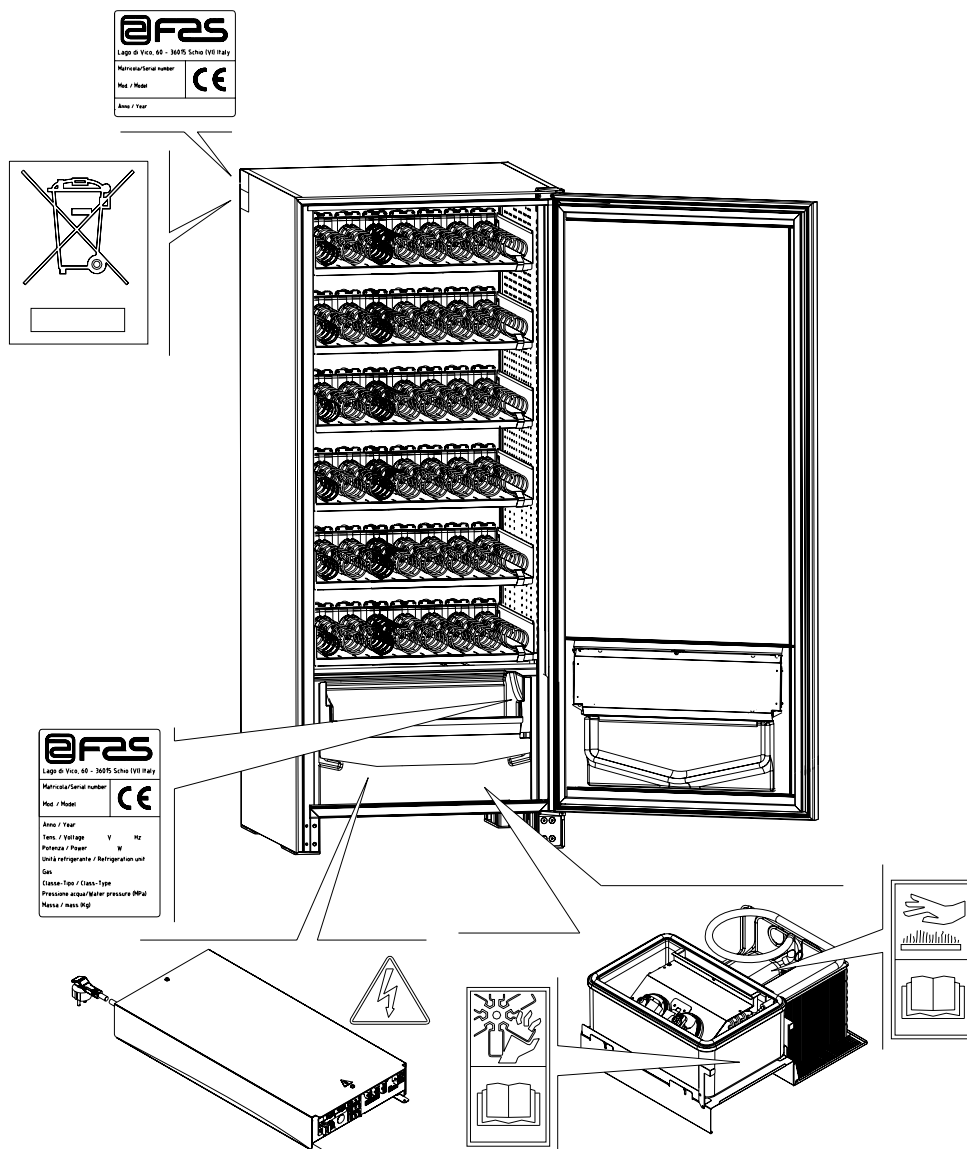


F


A	Plaquita de identificación completa
B	Plaquita de identificación
C	Adhesivo de seguridad en el que se indica el peligro derivado de cuerpos que giran
D	Adhesivo de seguridad con el que se indica la presencia de superficies con temperatura elevada
E	Adhesivo de seguridad que indica la presencia de tensión eléctrica
F	Eliminación conforme a la directiva EU 2002/96/CE

La placa de identificación completa "A" con todos los datos de la máquina, está puesta en el costado interior del cajón, detrás de la bolsa de donde se retiran los productos (ver esquema indicado abajo). De haber serigrafías puestas en el costado del cajón, entonces se colocará la placa "B" en la parte posterior del cajón arriba a la derecha.


Asimismo, los componentes más importantes de la máquina (tarjetas compresor, ventiladores, etc.), llevan el número de fabricación.








### 1.3 SEGURIDAD

	<p><b>La fabricación y el análisis de la seguridad del distribuidor automático tienen como referencia las normas vigentes.</b></p> <p><b>Los procedimientos de instalación y mantenimiento, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben efectuarlos personal competente.</b></p> <p><b>Cualquier operación diferente de las de mantenimiento ordinario debe efectuarse después de haber desenchufado la clavija de suministro eléctrico.</b></p> <p>Es obligatorio usar prendas de vestir adecuadas como se ha previsto en este manual y por las leyes vigentes en el País en el que se utiliza la máquina; en cualquier caso se evitarán los vestidos anchos y sueltos, los cinturones, anillos y cadenillas; los cabellos si son largos deben recogerse en un gorro adecuado.</p> <p>Está terminantemente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas y con los dispositivos de seguridad excluidos. Está absolutamente prohibido sacar o menoscabar los dispositivos de seguridad. No efectuar ningún mantenimiento o regulación en la máquina sin haber leído y comprendido el contenido de este manual.</p> <p>Las operaciones de regulación con los sistemas de seguridad reducidos o parcialmente excluidos, deben efectuarlas una persona sola y, durante su desarrollo debe prohibirse el acceso a la máquina a personas no autorizadas; si es posible, debe mantenerse abierta sólo una protección cada vez.</p> <p>Después de haber efectuado una operación de regulación o de mantenimiento con los sistemas de seguridad reducidos, hay que restablecer lo antes posible el estado de la máquina con todas las protecciones activas.</p> <p>El escrupuloso respeto de las operaciones de mantenimiento periódicas indicadas en este manual es necesario para trabajar en condiciones de seguridad y para mantener eficiente la máquina.</p> <p>Comprobar el buen estado de las etiquetas de seguridad y estudiar su significado: son necesarias para evitar accidentes; si las mismas están deterioradas, han desaparecido o pertenecen a componentes sustituidos, deben remplazarse con otras originales solicitadas a la Casa Fabricante colocándolas en la posición correcta como se indica en este manual.</p> <p><b>Recuerde que un operador prudente y en buenas condiciones psicofísicas es la mejor seguridad contra cualquier accidente.</b></p>
---	---

### 1.4 SITUACIONES DE EMERGENCIA


	<p><b>En caso de incendio no deben usarse chorros de agua contra la máquina porque podrían provocar cortocircuitos con consiguientes accidentes incluso mortales para las personas presentes.</b></p>
---	---

## 1.5 GUÍA PARA LA CONSULTA

SÍMBOLO	SIGNIFICADO	COMENTARIO
	PELIGRO	Indica un peligro con riesgo, incluso mortal, para el Utilizador.
	ADVERTENCIA	Indica una advertencia o una nota sobre funciones clave o informaciones útiles. Prestar la máxima atención a los bloques de texto indicados con este símbolo. Se requiere al personal encargado del mantenimiento que tome un valor de medición, que controle una señalización, verifique la correcta posición de cualquiera de los elementos de la máquina, etc., antes de accionar un mando determinado o de efectuar una operación.
	MANTENIMIENTO ORDINARIO	<i>Por mantenimiento ordinario se entiende:</i> la recarga, la programación de parámetros de control, el cobro y la limpieza de las zonas a contacto con los alimentos.
	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	<i>Por mantenimiento extraordinario se entienden:</i> las operaciones de mantenimiento más o menos complejas (mecánicas, eléctricas, etc.), en situaciones especiales o en cualquier caso acordadas con el utilizador no consideradas mantenimiento ordinario.
	RECICLAJE	Obligación de eliminar los materiales respetando el medio ambiente.




Prestar especial atención a los textos evidenciados en negrita, con un carácter más grande o subrayados porque se refieren en cualquier caso a operaciones o informaciones de particular importancia.

Los esquemas eléctricos en anexo son para uso exclusivo del personal técnico especializado que está autorizado por el fabricante para efectuar mantenimientos o controles extraordinarios.


	<b>Se prohíbe terminantemente usar los esquemas eléctricos para aportar modificaciones a la máquina.</b>
---	--

Más adelante, en este manual, refiriéndose a la máquina, con la palabra “delante” o “anterior” se entiende el lado puerta, mientras que con la palabra “detrás” o “posterior” se entiende el lado opuesto; las palabras “derecha” e “izquierda” se refieren al operador situado en el lado anterior de la máquina y mirando la misma.


Para toda operación que deba efectuarse en la máquina, debe tomarse como referencia el nivel de capacitación descrito a continuación para determinar el personal que puede desarrollarla.

<b>Usuario final</b>	Personal sin competencias específicas, capaz de llevar a cabo sólo operaciones de compra y retiro del producto, mediante el uso de los mandos a la vista de la máquina, o bien siguiendo las instrucciones de la pantalla.
<b>Operador encargado del mantenimiento ordinario</b>	Personal capaz de desarrollar las tareas de la categoría anterior y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con el símbolo  incluidas en este manual
<b>Operador encargado del mantenimiento extraordinario</b>	Personal capaz de llevar a cabo las tareas de las categorías precedentes y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con los dos símbolos   incluidas en este manual. En algunos casos, los técnicos especializados deben poder trabajar incluso con las protecciones excluidas, por tanto en condiciones de seguridad precarias. De todos modos, todas las operaciones con órganos en movimiento y/o en presencia de tensión deben desarrollarse en casos excepcionales y sólo si es efectivamente imposible trabajar en condiciones de seguridad adecuadas.


Las operaciones que se describen en este Manual, relativas a cada fase del ciclo de vida de la máquina, han sido atentamente analizadas por el fabricante; por tanto, el número de operadores y la capacitación requerida para cada una de ellas son los más idóneos para llevar a cabo lo mejor posible la función.


	El empleo de un número de personas diferente o de menor capacidad del requerido, podría poner en peligro la seguridad del personal implicado en la operación o presente cerca de la máquina.
---	--

## 2 USO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO PARA LA VENTA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

	<b>ATENCIÓN:</b> <b>La determinación y la programación de las temperaturas de mantenimiento de los productos alimenticios deben llevarse a cabo conforme con lo establecido por el productor y por la legislación vigente.</b> <b>Estas funciones deben asignarse a personal adecuadamente cualificado escogido por el gestor de la instalación.</b>
---	--

A través del distribuidor automático pueden venderse productos alimenticios.

	Los productos alimenticios que suministra el distribuidor automático deben estar empaquetados adecuadamente. Atenerse escrupulosamente a las indicaciones del productor relativas a la fecha de caducidad de cada uno de los productos y a la temperatura de mantenimiento. El distribuidor automático debe considerarse un instrumento idóneo para el mantenimiento de la temperatura de los productos y <b>NO</b> para su enfriamiento. Si los productos alimenticios son frescos y/o fácilmente perecederos y de todos modos en todos los casos previstos por la legislación vigente, hay que:  programar la temperatura interna del distribuidor automático conforme con las leyes en vigor; durante el transporte hasta el distribuidor automático, mantener los productos a las temperaturas previstas por las leyes en vigor.
---	--

	<b>FASTER FULLVIEW:</b> Este distribuidor lleva incorporado el dispositivo de "seguridad frigorífica" conforme con las normas de conservación de los géneros alimenticios frescos vigentes en algunos países y permite mantener estos productos en las condiciones previstas por el manual, siempre que estos productos hayan sido introducidos con ya la correcta temperatura de conservación tal como prescriben estas normas. El incumplimiento de esta regla podría provocar la actuación de la "seguridad frigorífica".
---	--

Algunos **ejemplos** son:

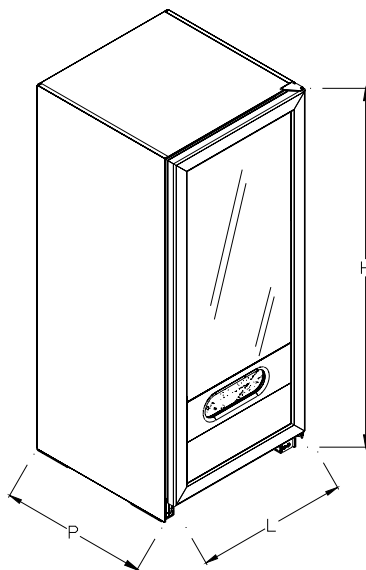
- Patatas fritas, palomitas, etc.;
- Caramelos, chocolates, goma de mascar, etc.;

Pueden además venderse bebidas contenidas en envases como:

- Botellas;
- Latas;
- Brick;

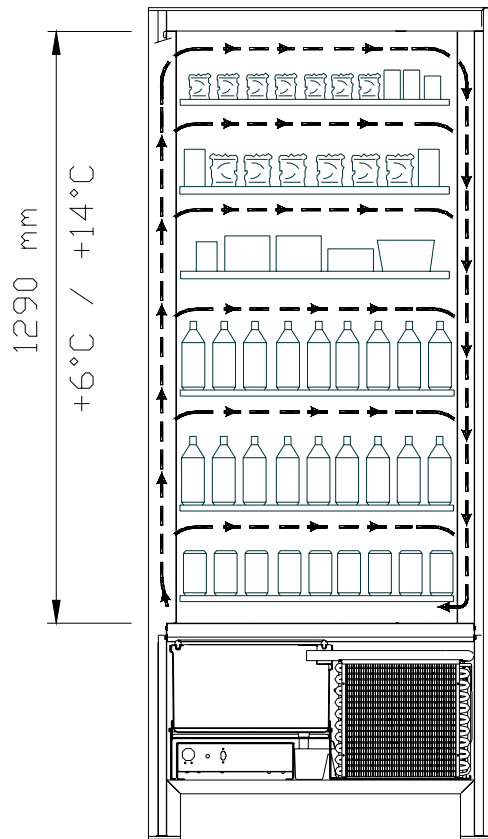
para las que son válidas las mismas consideraciones indicadas antes.

### 3 CARACTERISTICAS TECNICAS



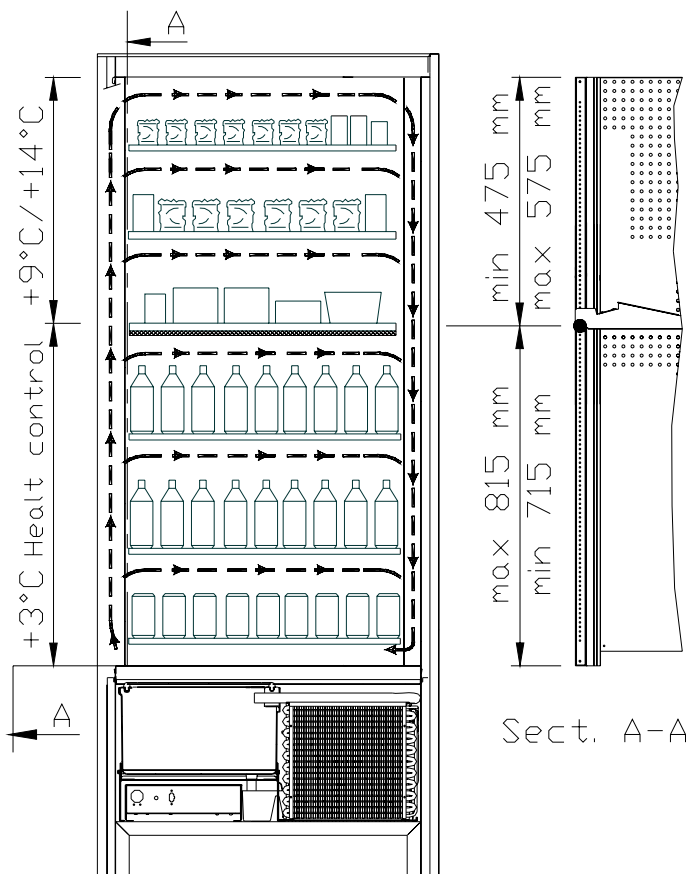
- Alto	: H = 1830 mm
- Anchura	: L = 750 mm (Fast 750 Fullview) : L = 765 mm (Fast 750 Fullview / R) : L = 765 mm (Faster 750 Fullview)
- Profundidad	: P = 790 mm
- Peso	: 240 kg (sin embalaje) (Fast 750 Fullview) : 255 kg (senza imballo) (Fast 750 Fullview / R) : 255 kg (senza imballo) (Faster 750 Fullview)
- Tensión nominal	: ver placa de identificacion
- Potencia nominal	: ver placa de identificacion
- Condiciones ambientales límite de funcionamiento	: Temperatura ambiental máx. 32° C : Temperatura ambiental mín. 3° C : Humedad relativa máx. 65 %
- Sistema de refrigeración	: De compresión - clase N - Evap. Ventilado Descongelación cíclica
- Sistema de venta	: FIFO
- Ventanilla retiro del producto	: 1
- Peso máx. por cajón	: 15 kg Uniformemente distribuido : 25 kg Uniformemente distribuido (CON GUÍAS NO RECLINABLES)
- Nivel de presión sonora ponderada "A"	: Inferior a 70 dB
- Presión nominal de la instalación	: 15 bar

Atención: para tener el acceso máximo, la puerta debe estar abierta a 180°.



**FAST FULLVIEW:** todos los productos se conservan a temperatura óptima.

- **área de cajones superiores** en la que la temperatura está estratificada de +6°C a +14°C y es ideal para los productos de larga conservación.



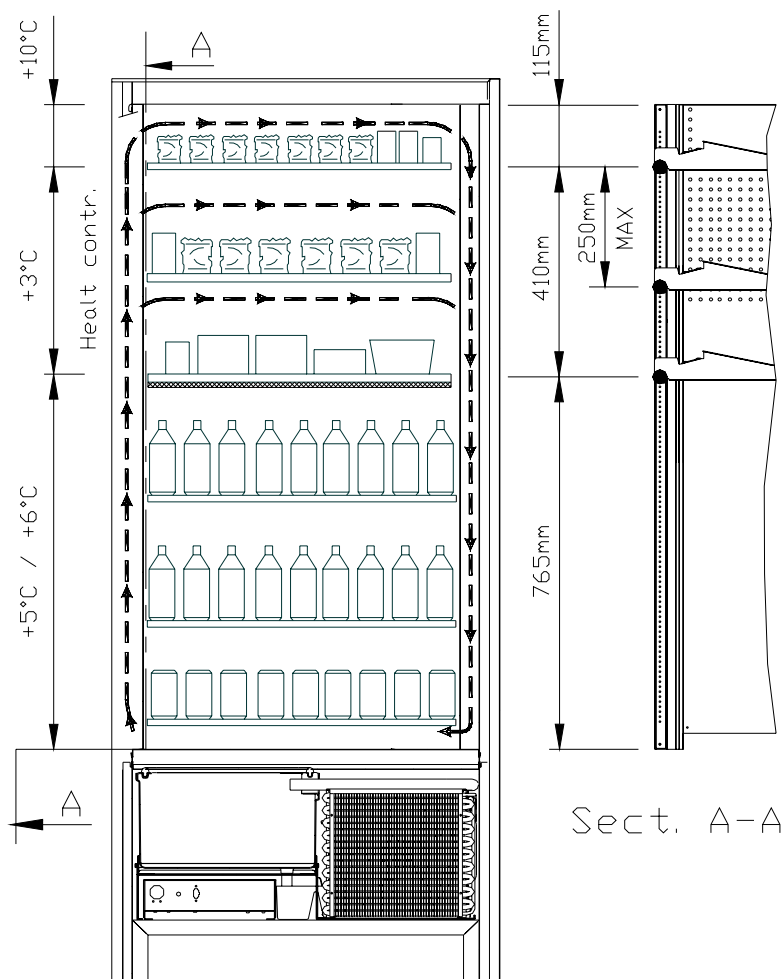
**FASTER FULLVIEW 2T,** con un sistema electrónico permite disponer de dos áreas con temperatura diversificada, y precisamente:

- **área de cajones superiores** en la que la temperatura está estratificada de +9°C a +14°C y es ideal para los productos de larga conservación.
- **área de cajones inferiores** en la que la temperatura programable a +3°C permite la buena conservación de las sustancias alimenticias que se deteriorarían con temperaturas superiores. Esta área y en conformidad a las normas "haccp" (hazard analysis and critical control points), cuenta con un control, llamado "seguridad del frigorífico", que impide la venta del producto de superarse la temperatura de deterioro del mismo.

Las dos zonas están aisladas entre sí mediante un panel aislante.

FASTER FULLVIEW 3T, con un sistema electrónico permite disponer de tres áreas con temperatura diversificada, y precisamente:

- **área del cajón superior** con temperatura de cerca de  $+10^{\circ}\text{C}$  y que resulta ideal para los productos de larga conservación.
- **área de los cajones centrales** con temperatura programable a  $+3^{\circ}\text{C}$ , que permite la buena conservación de las sustancias alimenticias deteriorables con temperaturas superiores. Esta área, en observancia de las normas "haccp" (hazard analysis and critical control points), está dotada de control, llamado "seguridad frigo", que impide la venta del producto en el caso de que se sobrepase la temperatura de deterioración del producto.
- **área de los cajones inferiores** con temperatura de cerca de  $+6^{\circ}\text{C}$ , ideal para bebidas y/o productos de larga conservación.



Para garantizar el funcionamiento correcto del distribuidor no se pueden modificar los tamaños de las zonas distinguidas así.

#### 4 COMPONENTES INTERIORES

- 1 **Grupo frigorífico:** está colocado en la parte inferior del distribuidor, detrás de la bolsa de donde se retiran los productos y su función es mantener dentro del distribuidor la temperatura establecida.
- 2 **Panel eléctrico:** el panel eléctrico situado en la parte inferior del distribuidor, detrás de la bolsa de recuperación, acoge todas las conexiones eléctricas así como la tarjeta de potencia y los fusibles. Está dotado de interruptor de seguridad para la desconexión de la instalación eléctrica del distribuidor, basta extraer la relativa llave roja de la ranura.
- 3 **Microinterruptor de la puerta:** envía a la tarjeta la información "puerta abierta".
- 4 **Ventanilla de retiro producto:** la usa el cliente para retirar el producto comprado.
- 5 **Cubrepatas**

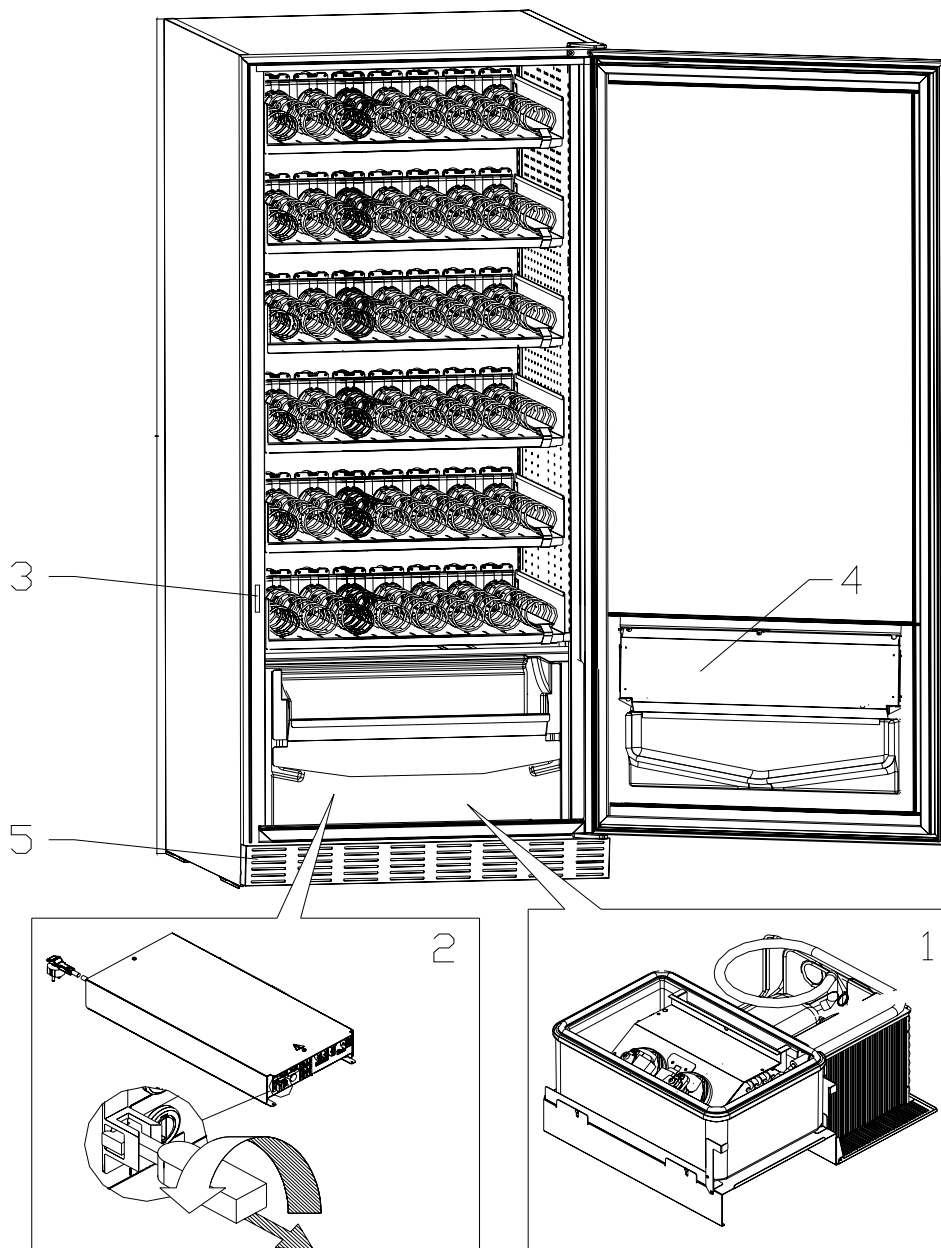


FIG. 1

## 5 TRANSPORTE, DESPLAZAMIENTO, ALMACENAJE Y DESEMBALAJE



En el caso en que se hubiesen verificado daños, avisar inmediatamente al expedidor.

### 5.1 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

A fin de no provocar daños al distribuidor, las maniobras de carga y descarga, deben efectuarse con particular cuidado.

Las operaciones de carga/descarga deben efectuarse levantando el distribuidor con una carretilla elevadora manual o motorizada, situando las horquillas en la parte inferior del pallet.

El desplazamiento por trechos cortos, por ejemplo en el interior de un establecimiento o de una oficina, puede efectuarse sin la utilización del pallet, con el máximo cuidado para no dañar el distribuidor.

Está, en cambio, siempre **prohibido**:

- Inclinarse el distribuidor;
- Arrastrar el distribuidor con sogas o similares;
- Levantar el distribuidor con tomas de fuerza laterales;
- Levantar el distribuidor con cualquier embrague o soga;
- Sacudir o traquetear el distribuidor y su embalaje.



**Se desaconseja vivamente inclinar el distribuidor porque el aceite contenido en el compresor podría salir y entrar en las válvulas estropeando incluso de forma irreparable el arranque del compresor.**  
**Si se inclina el distribuidor, situar el mismo en un ambiente con temperatura no inferior a 18°C, luego dejar pasar como mínimo 2 horas antes de ponerlo en funcionamiento.**

### 5.2 ALMACENAJE

En lo que respecta al almacenaje de las máquinas, es conveniente que el ambiente de conservación sea bien seco, con temperaturas comprendidas entre 0°C +40°C.

Cubrir la máquina después de haberla estacionado en un ambiente protegido y de haberla bloqueado para evitar desplazamientos o golpes accidentales.

Se **prohíbe** superponer varias máquinas embaladas. Mantener la posición vertical indicada por las flechas del embalaje.

### 5.3 DESEMBALAJE

Los materiales del embalaje deberán sacarse con atención para no dañar el distribuidor; inspeccionar el interior y el exterior del cajón para verificar la presencia de eventuales daños. No destruir los materiales del embalaje hasta que el representante del transportista no los haya examinado.



**Acuérdese de sacar los componentes del embalaje o las partes colocadas dentro del distribuidor automático que podrían impedir el correcto funcionamiento de la máquina.**

Para sacar la máquina del pallet, hay que destornillar los 4 tornillos de cabeza hexagonal que fijan la base del distribuidor al pallet, 2 de ellos situados en la parte posterior del distribuidor, 2 en la parte anterior y accesibles abriendo la puerta.

Con el fin de asegurar la apropiada circulación del aire de la unidad de refrigeración, volver a montar, invertidos, los estribos posteriores que fijan el distribuidor al pallet.




**Los materiales de embalaje deben eliminarse respetando el medio ambiente y la legislación en vigor**




**Elevar el distribuidor automático asegurándose de que los pies de soporte sobresalgan del perfil del pallet.**


## 5.4 INSTALACIÓN

El distribuidor puede ponerse en funcionamiento después de desembalarlo, siguiendo las siguientes operaciones:

	La máquina no debe estar expuesta a los rayos directos del sol o a la intemperie. La máquina no debe instalarse en lugares en los que sea posible que se usen chorros de agua. Se puede instalar la máquina en lugares con temperatura ambiente comprendida entre 3°C y 32°C.
---	---

- Asegúrese de los fusibles estén fijos en su sitio.
- El suministro eléctrico del equipo debe ser con tensión monofásica 230V 50Hz.

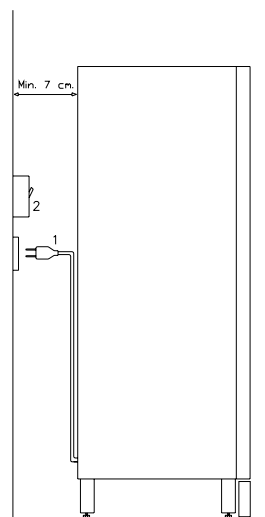
	El aparato estará conectado a una red de alimentación provista de puesta a tierra, conforme a las legislaciones vigentes. Se recomienda tener en cuenta que la red de alimentación eléctrica del distribuidor deberá estar dotada de un dispositivo de desconexión con apertura de los contactos de al menos 3 mm. El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.
---	--

	<p><b><u>ATENCIÓN</u></b> Las indicaciones siguientes se refieren al presente punto 2 y son válidas <u>sólo para el Reino Unido</u>.</p> <p>Los colores de los cables en el conductor responden a la siguiente codificación: VERDE Y AMARILLO - MASA ---- AZUL - NEUTRO ---- MARRÓN - FASE</p> <p>Como los colores de los hilos en el conductor de este equipo podrían no corresponder con las señales de color de los bornes de su toma, proceda en el modo siguiente: El hilo de color VERDE y AMARILLO debe conectarse con el borne de la toma marcado con la letra E o con el símbolo de masa o de color VERDE o VERDE y AMARILLO. El hilo de color AZUL debe conectarse con el borne de la toma marcado con la letra N o de color NEGRO o AZUL El hilo de color MARRÓN debe conectarse con el borne de la toma marcado con la letra L o de color ROJO O MARRÓN.</p> <p><b>El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños debidos al incumplimiento de las precauciones antes indicadas.</b></p>
---	---

- Una vez efectuadas las conexiones, el la maquina debe ser colocado cercano a una pared y de manera que la parte posterior se encuentre a una distancia mínima de 7cm. de la misma para permitir una ventilación reg.
- Después de haber colocado el distribuidor, regular los cuatro pies regulables de forma que el distribuidor automático esté en posición perfectamente horizontal; todos los pies deben tocar al suelo.
- Montar el cubrepatas anterior.
- Controlar que tanto el cubrepatas anterior como las rejillas detrás y debajo del grupo frigorífico estén siempre limpias y sin obstrucciones.

### Descripción de las conexiones


1. Enchuff "Schuko"
2. Interruptor



- Para encender la máquina efectuar las siguientes operaciones: Conectar el cable de conexión situado en la parte trasera con la máquina master (**para la posición de la toma en la máquina master, véase el correspondiente manual**). Conectar el cable de alimentación con el interruptor general que debe colocarse en una posición accesible y tener las adecuadas características para soportar la carga máxima que la máquina requiere.
- Programar la máquina y establecer los precios (**véase manual máquina master**)
- Cargar los productos en la máquina (véase párrafo Carga productos).

## 6 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA

En el caso en que se retirara la máquina para demolerla definitivamente, es obligatorio atenerse a las leyes en vigor relativas a la salvaguardia del ambiente. Todos los materiales ferrosos, plásticos, etc. Deben ser llevados a los correspondientes depósitos autorizados. Especial cuidado con:

	<p><b>Gases</b> presentes en la unidad refrigerante que, sean del tipo que fueren (ver placa de identificación), deben ser recuperados con equipos apropiados a tal fin, por empresas especializadas.</p> <p><b>Materiales aislantes:</b> deben ser recuperados por empresas especializadas. Eliminación conforme a la directiva EU 2002/96/CE</p>
---	--

En caso de duda, les aconsejamos que soliciten información a los competentes órganos locales encargados de la eliminación de desechos.

## 7 MANEJO DEL DISTRIBUIDOR

### 7.1 CARGA PRODUCTOS EN LA ZONA CAJONES

Una vez llevado a cabo el procedimiento de puesta en funcionamiento y efectuada la programación de la máquina, proceder de la siguiente manera:

- 1) Abrir la puerta.
- 2) Extraer los cajones de uno en uno, tirando hacia afuera, cogiéndolo por la parte inferior, hasta encontrar el punto de retención. El cajón se inclinará hacia abajo facilitando su llenado.
- 3) Comenzar la introducción de los productos desde adelante hacia el interior, asegurándose de que todos los espacios sean llenados. La base del producto debe estar situada hacia el fondo del compartimento, exactamente sobre la espira, con la etiqueta hacia la vetrina, de manera tal que el cliente alcance a verla. Todos los productos deben situarse fácilmente entre las espiras. No colocar objetos más grandes: las espirales pueden tener pasos diferentes y por lo tanto, se puede elegir la espiral apta para el producto que se quiere vender o viceversa, elegir el producto en base a las espirales que se tienen.
- 4) Una vez que se han llenado todos los cajones, asegurarse de que vuelvan a la posición "STANDBY". Estos deben ser empujados hacia la parte interior de la caja.

Se puede dar una vuelta de 45° por vez, a cada espiral. La mayor parte de los artículos son expulsados sin problemas en el momento de la venta, si el extremo de la espiral está colocada a 6 horas. Para los productos en brik, regular el extremo con un anticipo de 90°.

**ADVERTENCIAS:** Los productos en bolsa o en caja, si no están colocados correctamente pueden provocar problemas. El borde sellado de la bolsa puede ser ubicado debajo del hilo de la espiral, impidiendo de este modo que la bolsa se caiga. Se recomienda doblar el borde hacia adelante y hacia arriba antes de colocar la bolsa en el espacio de la espiral.

Productos como por ej. canapés, bizcochos, artículos "frágiles", deberían ser colocados en los cajones más bajos, para que no se dañen con la caída.

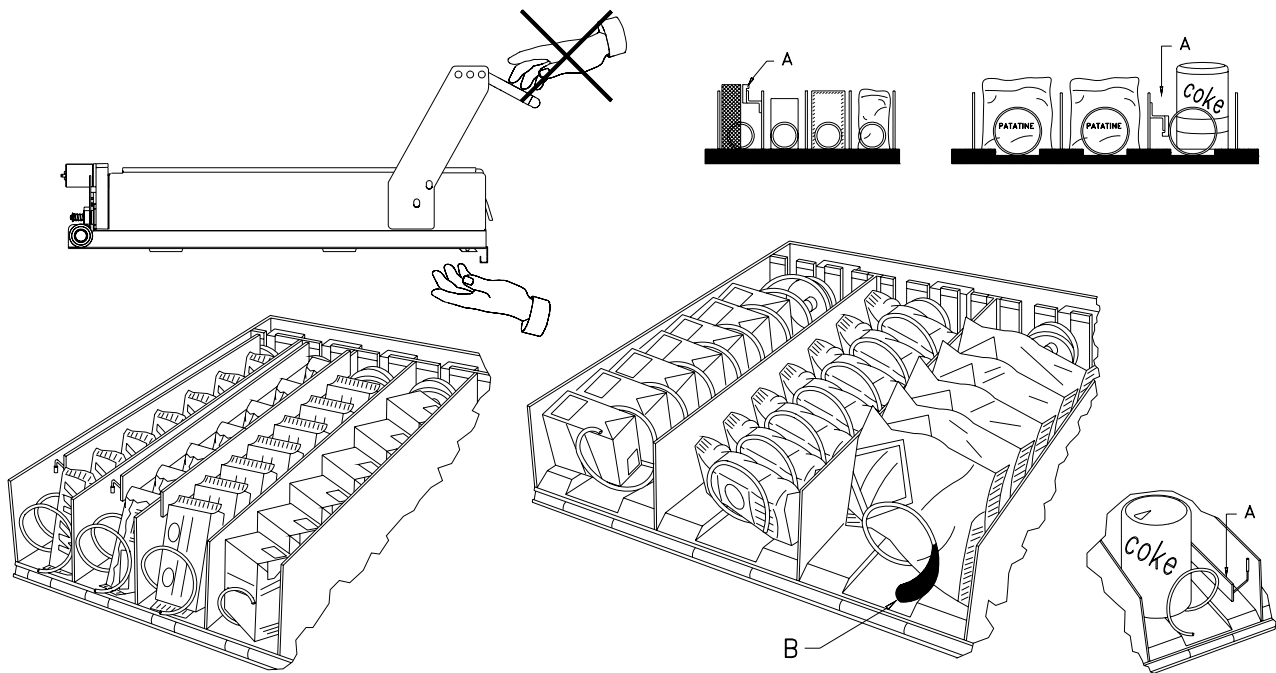


FIG. 2

## 7.2 DISTANCIADORES DE PRODUCTOS EN CAJONES (FIG. 2)

Los distanciadores -A- se suministran para ser usados cuando se deben introducir productos "estrechos". Deben ser ubicados de manera tal que mantengan el producto bastante libre contra la parte derecha del compartimento, permitiéndole que permanezca perfectamente en pie.

Para regular el distanciador, tirar hacia adelante si se desea restringir el espacio, y empujar hacia atrás si es necesario ensancharlo; dejar siempre 3 mm. entre espaciador y producto.

## 7.3 EXPULSOR DE PRODUCTOS (FIG. 2)

El expulsor -B- puede ser usado cuando los productos vienen en paquete o bolsa como por ej. las patatas fritas o similares. El expulsor los ayudará a salir de la espiral. Se engancha al hilo en el extremo de la espiral y actúa como una prolongación del producto en venta y lo empujará ulteriormente fuera del cajón.

## 7.4 OPERACIONES DE VENTA DE UN PRODUCTO

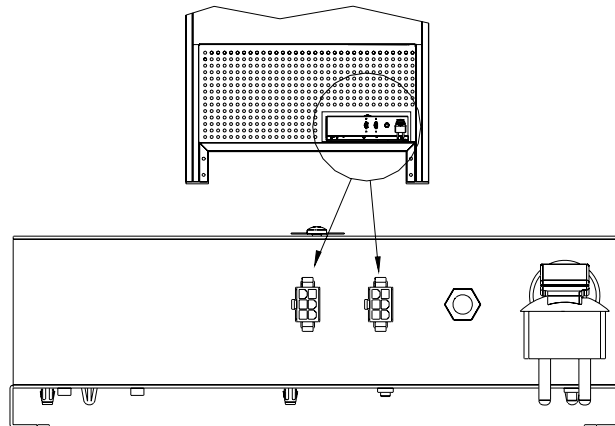
Tras la carga del distribuidor con los productos deseados y haber establecido los precios de venta para cada producto por la máquina conectada, de haber colocado los cartelitos con los precios, y de haber controlado que los cajones hayan sido colocados nuevamente en la posición de venta, la máquina está lista para vender.

- 1) Introducir el crédito suficiente para la compra del producto en la máquina master.
- 2) Componer en el teclado de la misma la combinación correspondiente al producto escogido.
- 3) Retirar de la ventanilla el producto.

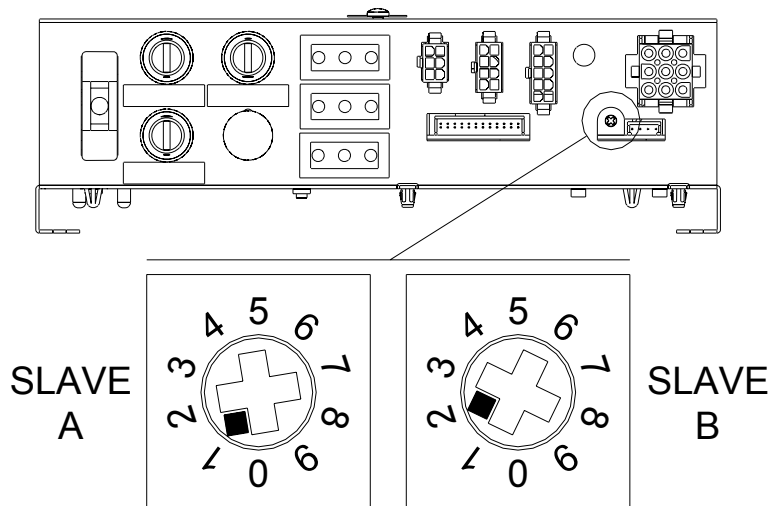
## 8 CONEXIÓN MASTER / SLAVE

El distribuidor automático FAST FULLVIEW se podrá conectar a una FASHION o a una FAST/FASTER SA. El distribuidor automático FASTER FULLVIEW se podrá conectar sólo a una FASHION V 2.0 o a una FAST/FASTER SA.

Es posible conectar a la máquina master hasta dos máquinas slaves. Se emplea un cable serial para cada conexión, y se accede a los conectores desde la parte posterior de la máquina. En la conexión MASTER/SLAVE se puede utilizar indiferentemente uno de los dos conectores indicados con las flechas. También es posible conectar la SLAVE B directamente al segundo conector puesto en el panel de la SLAVE A.



Para nombrar la máquina como "SLAVE A" o bien "SLAVE B", hay que actuar en el dip-switch presente en el panel eléctrico, colocando la muesca en la respectiva posición, como aparece en la figura de abajo. Para acceder al panel eléctrico ver el párrafo: ACCESO AL PANEL ELÉCTRICO Y AL GRUPO REFRIGERANTE.



## 9 PROGRAMACIÓN



Para la fase de programación, tómesese como referencia el manual de la máquina master.

## 10 REGULACIONES

### 10.1 ESPIRALES



La mayor parte de los productos se suministra sin problemas cuando el extremo de la espiral está colocado en 6 horas. Para modificar la posición del extremo, es necesario tirar la espiral hacia adelante hasta que la base del soporte-espirales no se desprenda del motor, luego se la debe girar hasta ubicarla en la posición deseada y finalmente soltarla, ya que por efecto del resorte volverá a entrar en el motor. Eventualmente empujar para que entre completamente.

**Se puede hacer girar cada espiral sólo 45° a la vez.**

**ATENCIÓN:** al efectuar esta operación, comprobar que la leva del microinterruptor del motor esté siempre en la posición de reposo. Para comprobarlo es suficiente efectuar unos suministros en modalidad "TEST VEND" (véase *manual máquina master*).

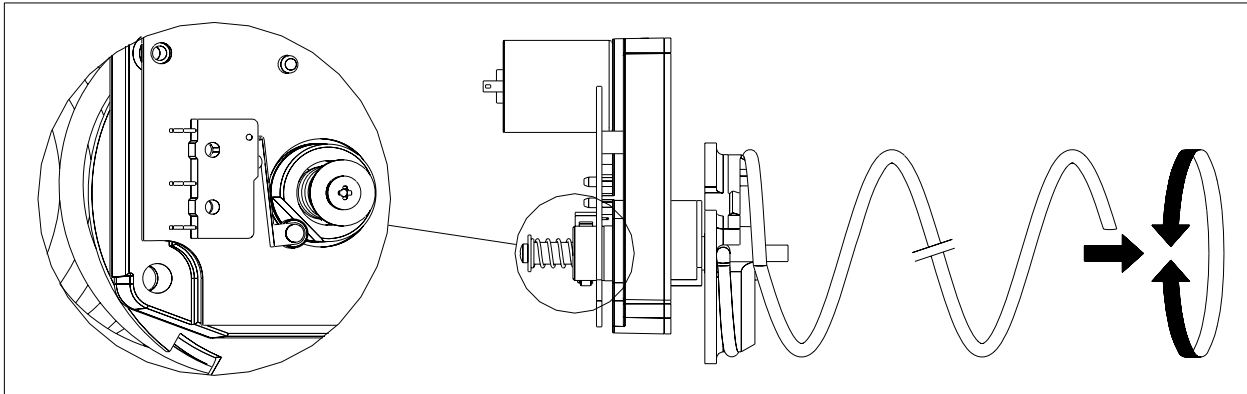


FIG. 3

### 10.2 SUSTITUCIÓN ESPIRAL Y GRUPO MOTOR EXPULSOR



El distribuidor está provisto de cajones con espirales de pasos y diámetros diferentes. Para realizar alguna variación respecto a la cantidad o la disposición de las espirales, proceder de la siguiente manera:

- Abrir la puerta principal.
- Extraer el cajón donde está la espiral que se desea modificar.
- Desconectar y quitar el conjunto motor/espiral.
- Sacar la espiral del soporte de plástico (hacer palanca entre la espiral y el soporte) y colocar la otra espiral o el otro grupo motor expulsor.
- Montar el nuevo grupo espiral, procediendo en sentido contrario; concluida la operación, cerciorarse de que el extremo de la espiral esté colocado a 6 horas, si así no fuera, consultar el párrafo "ESPIRALES".

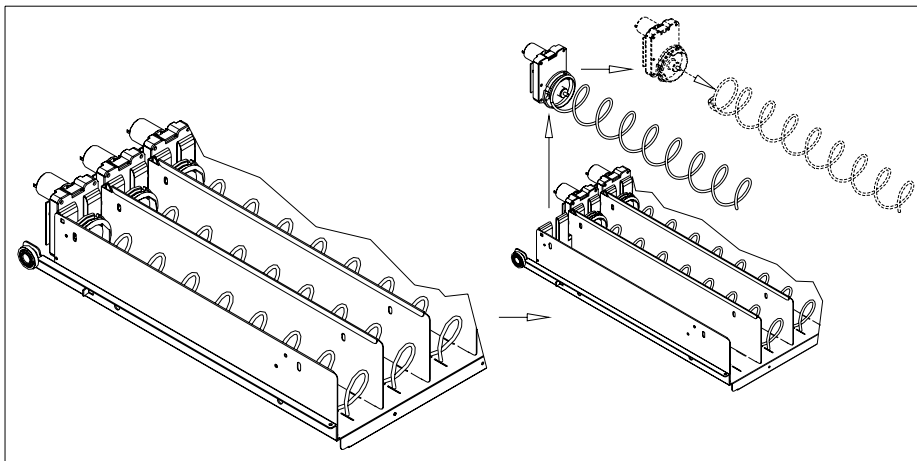


FIG. 4

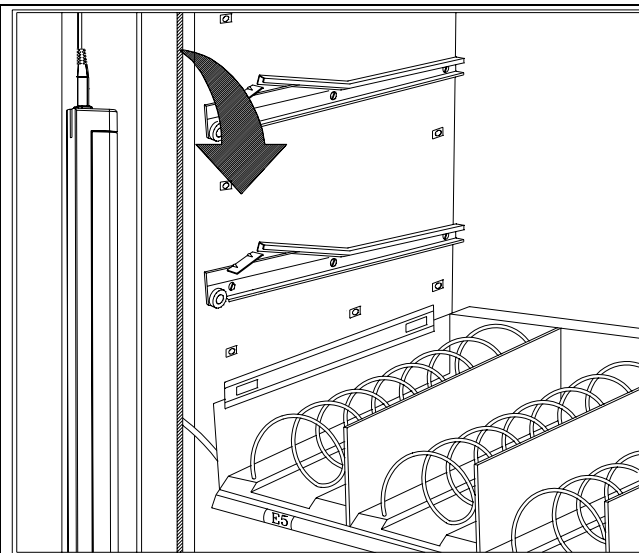


FIG. 5

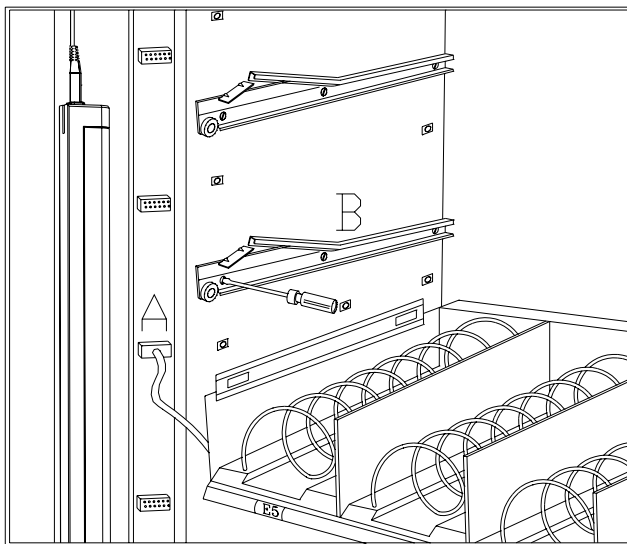
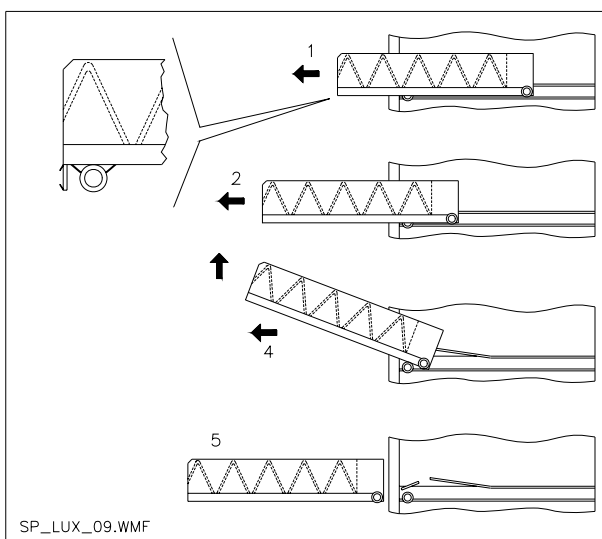


FIG. 6



SP\_LUX\_09.WMF

FIG. 7

### 10.3 PROCEDIMIENTO PARA EL DESMONTAJE DE LOS CAJONES

Para sustituir el cajón hay que hacer lo siguiente:

- Apagar la máquina con el interruptor general.
- Abrir la puerta principal.
- Desmontar la tapa del neón soltando los enganches y tirar de ella hacia el exterior como se indica con la flecha.
- Desconectar el conector eléctrico -A-.
- Extraer el cajón salvando la presión ejercida por el muelle de posicionamiento (tirar suavemente).
- Extraer el cajón hasta el tope y levantarlo hacia arriba, girándolo luego hacia abajo hasta que se desenganche la guía. Por último, sacarlo de la máquina.

Para montar otro cajón, hacer lo siguiente:

- Meter el cajón.
- Empujar hasta que el cajón se acople en la posición de bloqueo.
- Insertar el conector eléctrico -A-.
- Volver a montar la tapa del neón metiendo los enganches de la tapa en sus alojamientos.
- Cerrar la puerta principal.
- Dar tensión con el interruptor general.

### 10.4 VARIACIÓN DE CAJONES

Los distribuidores de 5 cajones pueden llevar 6 cajones haciendo lo siguiente:

- Apagar la máquina con el interruptor general.
- Abrir la puerta y quitar la tapa del neón.
- Extraer todos los cajones del distribuidor automático.
- Cambiar de sitio las guías ref. B (la última abajo está posicionada correctamente, por lo que no hay que desplazarla).
- Cambiar de sitio los conectores, ref. A puestos en el borde del distribuidor.
- Montar otro par de guías.
- Montar 6 cajones y comprobar que los conectores estén bien insertados.
- Establecer los nuevos precios.

## 10.5 INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE LOS CAJONES

### De espacio grande a dos espacios pequeños.

- Apagar la máquina con el interruptor general.
- Abrir la puerta.
- Quitar la tapa del neón.
- Extraer el cajón a modificar.
- Extraer el grupo motor + espiral ref.1.
- Desmontar la bandeja ref.3.
- Sustituir la espiral de diámetro grande con otra de diámetro pequeño.
- Insertar el grupo motor + espiral de diámetro pequeño en la ranura de la izquierda del soporte ref. 4.
- Insertar el nuevo grupo motor + espiral de diámetro pequeño en la ranura de la derecha conectándolo al cableo existente en el cajón.
- Agregar el nuevo tabique divisorio en medio a las dos espirales ref. 2.
- Instalar las nuevas placas con los precios y selecciones.
- Meter el cajón modificado teniendo cuidado que el conector esté insertado.
- Programar las nuevas selecciones con el precio de venta deseado.
- Comprobar las selecciones modificadas para asegurarse que funcionen.

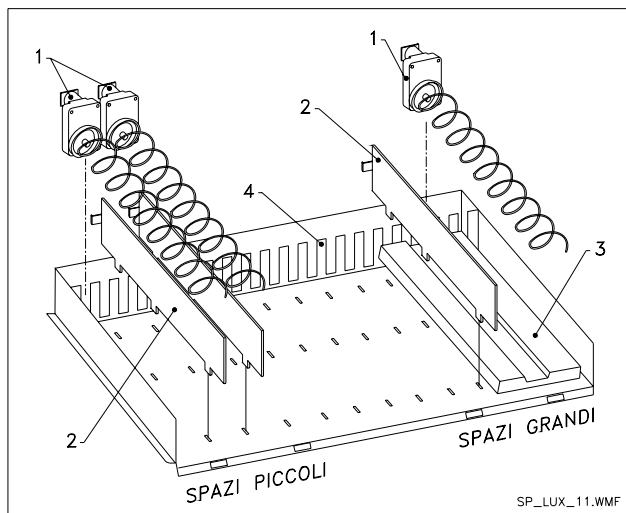


FIG. 8

### De dos espacios pequeños a uno grande

- Apagar la máquina con el interruptor general.
- Abrir la puerta.
- Desmontar la tapa del neón.
- Extraer el cajón a modificar.
- Extraer los grupos motor + espiral ref.1.
- Guardar un grupo motor + espiral y sustituir en el otro la espiral de diámetro pequeño con otra de diámetro grande.
- Desmontar el separador ref.2.
- Montar la bandeja ref.3.
- Colocar el grupo motor + espiral de diámetro grande en la ranura del centro del soporte ref. 4.
- Instalar las nuevas placas con los precios y selecciones.
- Colocar el cajón modificado teniendo cuidado que el conector esté insertado.
- Programar las nuevas selecciones con el precio de venta deseado. **NOTA: en las selecciones de los espacios grandes, los números de selección serán impares. EJ: Las selecciones A 1 y A 2 transformadas en un sólo compartimento la selección será A 1.**
- Comprobar las selecciones modificadas para asegurarse que funcionen.

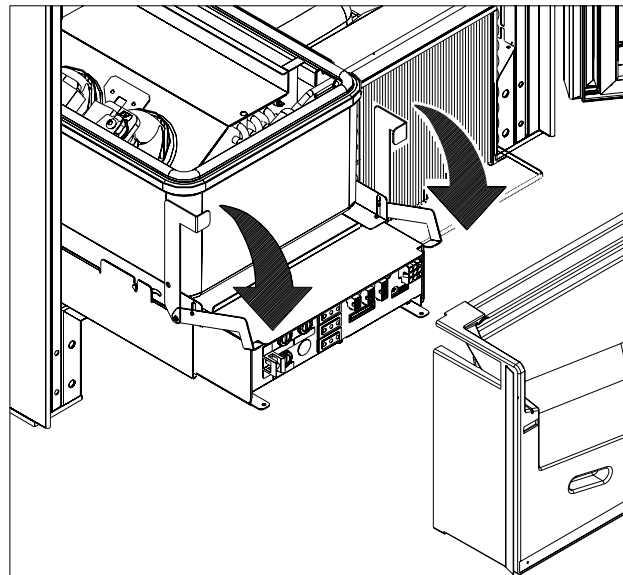
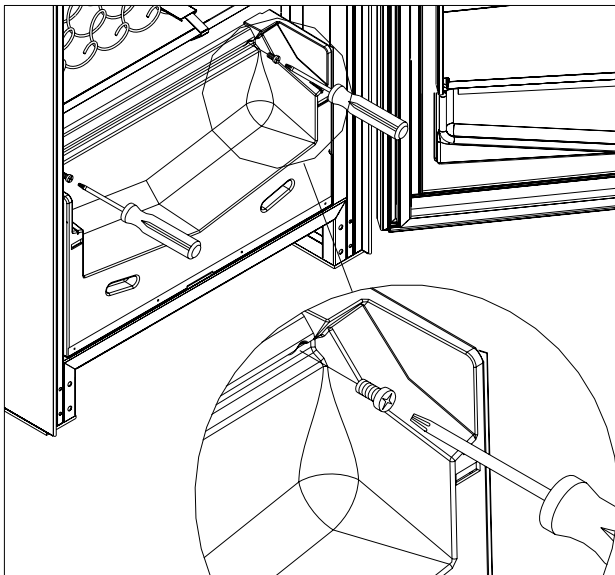
## 10.6 ACCESO AL CUADRO ELÉCTRICO Y AL GRUPO REFRIGERANTE

Para acceder al cuadro eléctrico o al grupo refrigerante hay que hacer lo siguiente:

- Apagar la máquina con el interruptor general.
- Abrir la puerta.
- Destornillar con el destornillador cruciforme los dos tornillos que fijan la bolsa de recuperación de productos en el distribuidor. Extraer la bolsa.
- Para extraer el grupo refrigerante, bajar las dos palancas situadas en los lados de la caja del evaporador. Comprobar que la junta puesta en el borde superior de la caja del evaporador esté separada completamente del asiento de estanqueidad, tirar de la manilla correspondiente. CUIDADO con los cables.



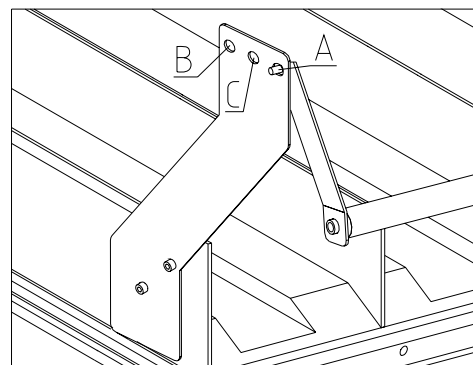
**Panel eléctrico:** Al quitar la bolsa de recuperación de productos el entero distribuidor permanece en tensión. Para desconectar la alimentación eléctrica, sacar la llave roja puesta en el terminal de bornes. Para el completo aislamiento de la red eléctrica hay que desconectar el interruptor exterior. Por consiguiente, todas las operaciones que requieren el distribuidor sin la protección de las bolsas de recuperación de productos serán llevadas a cabo única y exclusivamente por personal profesionalmente cualificado y al corriente de los riesgos específicos que se pueden derivar de dicha condición.



## 10.7 KIT DESCARGA BOTELLAS

Si el cajón contiene los muelles en espiral con capacidad para seis productos, la barra tiene que introducirse en el agujero «A»; mientras que si contiene los muelles en espiral con capacidad para cinco productos, la barra tiene que introducirse en el agujero «B»; si al contrario en el cajón están selecciones con puente, la barra tiene que introducirse en el agujero «C».

**ATENCIÓN:** la barra de descarga botellas no tiene que utilizarse para extraer el cajón.



## 10.8 INSTRUCCIONES PARA EL DESMONTAJE DEL NEÓN DE ILUMINACIÓN



- Apagar la máquina con el interruptor general.
- Abrir la puerta principal.
- Desmontar la tapa del neón.
- Sustituir la lámpara fluorescente.
- Para el montaje realizar las mismas operaciones pero en secuencia inversa.

## 11 INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA



**Estas operaciones deben asignarse a personal adecuadamente formado determinado por el gestor del aparato.**

Se debería limpiar el distribuidor periódicamente para asegurar las condiciones higiénicas aptas para la venta de productos alimentarios. Contactar la oficina sanitaria local para establecer una solución aprobada respecto a la limpieza y a las reglas específicas para la correcta administración de los distribuidores automáticos



**Se aconseja apagar la máquina con el interruptor general antes de iniciar las operaciones de limpieza.**

### 11.1 PUNTOS IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

**A** - Con detergente específico para la limpieza:

- 1) Interior de la caja portante
- 2) Cajones
- 3) Cubeta evaporador

**B** - Con una solución para vidrios:

- 1) Vidrio de exposición

**C** - Sistema de refrigeración:

Quitar la suciedad del condensador con una aspiradora o con aire comprimido. Controlar que pase aire entre la parte anterior y la posterior del condensador.

Limpiar siempre la caja portante después de esta operación.



**Si esta operación no se realiza correctamente, el sistema de refrigeración podría resultar seriamente dañado.**



- **NO USAR MATERIALES ABRASIVOS,**
- **NO USAR LUBRICANTES EN AEROSOL.**

### 11.2 INACTIVIDAD

Si se prevé un largo periodo de inactividad de la máquina, deben adoptarse adecuadas precauciones para que no se creen situaciones peligrosas al volver a ponerla en marcha; por un largo periodo de inactividad se entiende un periodo de tiempo superior a un mes.

Para largos periodos de reposo hay que:

- Limpiar cuidadosamente la máquina y secarla;
- Controlarla cuidadosamente y sustituir las partes dañadas o gastadas;
- Verificar el apretado de los tornillos y pernos;
- Cubrir la máquina después de haberla colocada en un ambiente protegido.

La nueva puesta en funcionamiento del distribuido automático debe efectuarse siguiendo las indicaciones del párrafo "Instalación" del presente manual, prestando especial atención si se venden productos alimenticios (véase párrafo "Uso del distribuidor automático para la venta de productos alimenticios")