

**FAS INTERNATIONAL S.p.A.**

Via Lago di Vico ,60 – 36015 SCHIO (VI) ITALY  
Telefono +39 0445 502011 r.a. - Fax +39 0445 502010  
www.fas.it - info@fas.it  
Capitale Sociale € 7.000.000,00 int. vers. - C.F. e P.I.  
02081960243  
Registro Imprese Vicenza n. 23572



 **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

Fas International dichiara che i modelli citati in calce alla presente, se utilizzati con procedure corrette come descritto nei relativi manuali d'uso, rispettano i requisiti generali e specifici di igiene del Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile del 2004, Capitolo III , paragrafi 1 e 2g.

 **REGULATION (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs**

Fas International declares that the models listed below, if used in line with the correct procedures as described in the corresponding user manuals, comply with the general and specific hygiene requirements of the Regulation No. 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004, Chapter III , paragraphs 1 and 2g.

 **RÈGLEMENT (CE) N. 852/2004 sur l'hygiène des produits alimentaires**

Fas International déclare que les modèles indiqués au bas de la présente, à condition qu'ils soient utilisés conformément aux procédures décrites dans les modes d'emploi correspondants, répondent aux exigences générales et spécifiques d'hygiène du Règlement (CE) N. 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004, Chapitre III, paragraphes 1 et 2g.

 **REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 sobre la higiene de productos alimenticios**

Fas International declara que los modelos indicados a pie de página, de ser utilizados correctamente tal como se señala en los relativos manuales de uso, cumplen los requisitos generales y específicos de higiene del Reglamento (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO del 29 abril de 2004, Capítulo III, párrafos 1 y 2g.

 **VERORDNUNG (EG) NR. 852/2004 zur Hygiene von Lebensmittelprodukten**

Fas International erklärt, dass die nachstehend angeführten Modelle, wenn sie korrekt nach den Verfahrensanweisungen in den jeweiligen Handbüchern benutzt werden, den allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen der EG-Verordnung Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004, Kapitel III , Abschnitte 1 und 2g entsprechen.

---

---

## **CHI CONTATTARE IN CASO DI GUASTO**

Nella maggior parte dei casi, molti degli inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi, consigliamo quindi di leggere attentamente il presente manuale, prima di chiamare il servizio di Assistenza. Nel caso di anomalie o malfunzionamenti non risolvibili l'utente può rivolgersi al referente di zona.

## **WHOM TO CONTACT IN CASE OF DEFAULT**

In most of the cases, many technical inconveniences can be solved with small interventions and therefore we advise to carefully read this booklet before calling the Assistance Service. In case of anomalies or bad functioning which are not solvable, the user can apply to the local agent.

## **QUI APPELER EN CAS DE PANNE**

Dans la plupart des cas, beaucoup des inconvénients techniques peuvent être résolus avec de petites interventions. Pour cela on vous conseille de lire attentivement ce manuel avant d'appeler le service assistance. En cas de nécessité ou pour d'éventuels renseignements le client peut s'adresser au service technique local

## **MIT WEM SICH IM STÖRUNGSFALL IN VERBINDUNG SETZEN**

In den meisten Fällen sind viele der technischen Schwierigkeiten durch kleine Operationen lösbar; deshalb raten wir Ihnen diese Betriebsanleitung sorgfältig zu lesen, bevor Sie den Kundendienst benachrichtigen. Falls nötig oder um eventuelle Erklärungen zu erhalten, sich an den Gebietsvertreter

## **A QUIEN CONTACTAR EN CASO DE AVERIA**

En la mayor parte de los casos, muchos inconvenientes técnicos se pueden resolver con intervenciones menores; aconsejamos, por lo tanto, leer atentamente el presente manual, antes de llamar al servicio de Asistencia. En el caso de mal funcionamiento o de anomalias irresolubles, el usuario puede dirigirse al agente local.

**FAS INTERNATIONAL S.p.A.**  
**Via Lago di Vico 60 - 36015 SCHIO (VI) ITALY**  
**☎ +39 0445 502011 - Fax +39 0445 502010**  
**internet: <http://www.fas.it> - e-mail: [info@fas.it](mailto:info@fas.it)**

---

---

---

## **GARANZIA**

*La Casa garantisce i propri distributori da difetti meccanici costruttivi secondo quanto definito nelle Condizioni generali di vendita. I danni derivati da un uso non corretto della macchina, non sono coperti da garanzia.*

*Per ulteriori informazioni vi preghiamo di prendere visione delle Condizioni Generali di Vendita.*

*Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione: inoltre declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze imputabili ad errori di stampa e/o trascrizioni, contenute nella stessa.*

## **GUARANTEE**

*The manufacturer guarantees its machines as defined by the General Sales Condition for mechanical faults. Damage resulting from incorrect machine use is not covered by the warranty.*

*For more information, read the General Sales Conditions.*

*The manufacturer reserves the right to alter the characteristics of the equipment presented in this document without prior warning. The manufacturer also disclaims all responsibility for any possible inaccuracies in the document due to printing or copying errors...*

## **GARANTIE**

*La société garantit ses distributeurs tel que défini par les conditions générales de vente contre tous défauts mécaniques reconnus par le fabricant. Les dommages dérivés d'une mauvaise utilisation de la machine ne sont pas couverts par la garantie.*

*Pour plus d'informations, veuillez consulter les conditions générales de vente.*

*Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des équipements présentés dans cette publication: il décline également toute responsabilité pour les possibles inexactitudes découlant d'erreurs d'impression et/ou de transcriptions, y contenues.*

## **GARANTIE**

*Die Firma haftet im Sinne der Allgemeinen Verkaufsbedingungen für mechanische Herstellungsdefekte. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine entstehen, werden von der Garantie nicht gedeckt.*

*Für weitere Informationen siehe die Allgemeinen Verkaufsbedingungen.*

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Eigenschaften der in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Darüber hinaus lehnt er jede Verantwortung für mögliche Ungenauigkeiten ab, die auf darin enthaltene Druck- und/oder Transkriptionsfehler zurückzuführen sind..*

## **GARANTÍA**

*El fabricante garantiza los propios distribuidores automáticos y responde por los defectos mecánicos de construcción tal como se define en las condiciones generales de venta. Los daños resultantes del uso incorrecto de la máquina no están cubiertos por la garantía.*

*Para más información, leer las Condiciones Generales de Venta.*

*El fabricante se reserva el derecho a modificar las características de los equipos presentados en esta publicación sin previo aviso: además, declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes atribuibles a errores de impresión y/o transcripción contenidos en la misma*

---

---

---

Le istruzioni, i disegni, le tabelle e quant'altro è contenuto nel presente fascicolo sono di natura tecnica riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta né completamente né parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione scritta della FAS.

The instructions, drawings, tables and everything else contained in this pamphlet are of a confidential nature and, for this reason, no information can be reproduced wholly or in part, nor communicated to third parties without the written approval of FAS.

Les instructions, les dessins, les tableaux et toute autre chose contenue dans le présent dossier sont des informations de nature technique confidentielle et pour cette raison, toute reproduction intégrale ou partielle de ces informations et toute communication de celles-ci à des tiers est formellement interdite, sans l'autorisation écrite de FAS.

Die Anleitungen, Zeichnungen, Tabellen und der restliche Inhalt dieser Akte sind technischer Natur und vertraulich. Deshalb dürfen sämtliche Informationen ohne schriftliche Zustimmung der FAS weder ganz noch teilweise vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Tanto las instrucciones como los dibujos, las tablas y todo lo demás contenido en el presente fascículo son de carácter técnico reservado y, por tanto, no se podrá reproducir ninguna información ni total ni parcialmente y no se podrá comunicar a terceros sin la autorización escrita de FAS.

---

## INDICE

<b>1</b>	<b>GENERALITÀ .....</b>	<b>2</b>
1.1	IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA .....	2
1.2	DISPOSIZIONE DEGLI ADESIVI .....	3
1.3	GUIDA ALLA CONSULTAZIONE .....	4
1.4	SICUREZZE .....	5
<b>2</b>	<b>USO DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO PER LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI ...</b>	<b>10</b>
2.1	STIMA DELL'IMPATTO DELLE IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA SUGLI SPRECHI ALIMENTARI	10
<b>3</b>	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE .....</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>COMPONENTI PORTA.....</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>COMPONENTI INTERNI.....</b>	<b>13</b>
<b>6</b>	<b>TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE, STOCCAGGIO E DISIMBALLAGGIO .....</b>	<b>14</b>
6.1	TRASPORTO E STOCCAGGIO  	14
6.2	DISIMBALLAGGIO  	14
6.3	INSTALLAZIONE  	15
<b>7</b>	<b>AVVERTENZA PER LA DEMOLIZIONE MACCHINA .....</b>	<b>16</b>
<b>8</b>	<b>tabella codici errori.....</b>	<b>17</b>
<b>9</b>	<b>RICARICA / VENDITA PRODOTTI.....</b>	<b>18</b>
9.1	AVVERTENZE CARICAMENTO PRODOTTI 	18
<b>10</b>	<b>REGOLAZIONI.....</b>	<b>19</b>
10.1	RIMOZIONE DISCHI  	19
10.2	SOSTITUZIONE SCHEDA CONTROLLO DISCO .....	19
10.3	DIMENSIONI UTILI SPAZI SCOMPARTI PRODOTTI .....	20
10.4	SCOMPARTI PRODOTTI.....	21
10.5	POSSIBILI COMBINAZIONI DELLE PALETTE .....	21
10.6	REGOLAZIONE APERTURA SPORTELLINI  	22
10.7	REGOLAZIONE TENSIONE DELLA CINGHIA  	22
10.8	ISTRUZIONI SOSTITUZIONE APPARATO ILLUMINAZIONE INTERNA .....	23
10.9	ACCESSO AI PANNELLI ELETTRICI ED AL GRUPPO REFRIGERANTE  	23
<b>11</b>	<b>ISTRUZIONI PER LA PULIZIA .....</b>	<b>24</b>
11.1	PUNTI DI PULIZIA IMPORTANTI .....	24
11.2	INATTIVITÀ .....	24

## 1 GENERALITÀ



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

**La presente documentazione costituisce parte integrante della macchina e deve quindi accompagnarne ogni trasferimento di proprietà o spostamento aziendale.**

Prima di procedere all'installazione ed all'uso del distributore, è necessario leggere scrupolosamente e comprendere il contenuto di questo manuale in quanto fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo e alle operazioni di manutenzione.

Il presente manuale serve per fornire tutte le necessarie informazioni per poter operare in regime di sicurezza al personale addetto al funzionamento della macchina ed a quello addetto alla normale manutenzione della stessa.

Consigliamo inoltre di contattare la Casa Costruttrice per ogni necessità di informazioni ricambi od accessori; è fatto comunque divieto di procedere alla realizzazione di operazioni delle quali non si sono capite le esatte modalità.

Per accedere all'area ricambi online, digitare l'indirizzo di seguito riportato:

<https://ricambi.fas.it>

All'interno del Manuale d'uso è presente l'etichetta Energetica. Il Qrcode in alto a destra consente di collegarsi al Database Prodotti Eprel.

Si ricorda che l'etichetta energetica va posta sul Distributore solo nel caso di "Esposizione" (Fiera o show-room), mentre in caso di utilizzo reale con periferiche assiemate da terzi, non è più valida.

**Il libretto o copia dello stesso dev'essere sempre vicino alla macchina per la consultazione da parte dell'operatore;** va conservato in un luogo protetto da calore, umidità e agenti corrosivi (olio, lubrificanti, prodotti corrosivi).

Il manuale dev'essere consultato facendo attenzione a non danneggiarlo; non si deve asportare pagine, sostituire o cancellare informazioni, o comunque modificarne il suo contenuto.

Gli eventuali aggiornamenti ed i fogli illustrativi degli accessori, vanno ad integrare il presente manuale e pertanto devono venirvi allegati.

### 1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Del presente fascicolo, le pagine immediatamente seguenti illustrano all'utente come identificare il prodotto DISTRIBUTORE AUTOMATICO; tale informazione risulta molto importante nel tempo allo scopo di garantire al costruttore la possibilità di dare all'utente con velocità e sicurezza informazioni tecniche di qualsiasi tipo oppure facilitare la gestione dei ricambi.

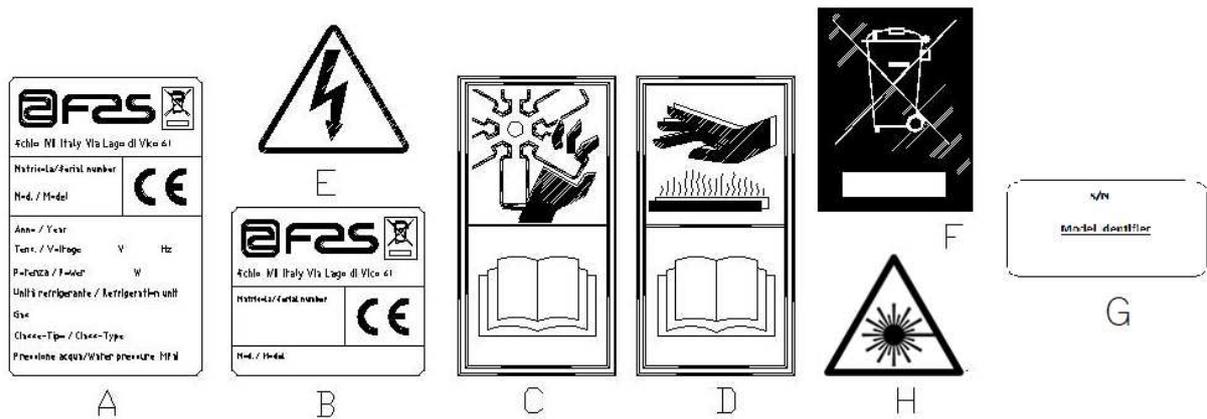


Non rovinare o asportare i supporti necessari all'identificazione del prodotto e gli adesivi di sicurezza.

Il supporto di identificazione è la targa plastificata sulla quale vengono riportati i dati da menzionare al costruttore nel caso di necessità.;

Tale targhetta è l'unica riconosciuta dal costruttore come strumento di identificazione del prodotto.

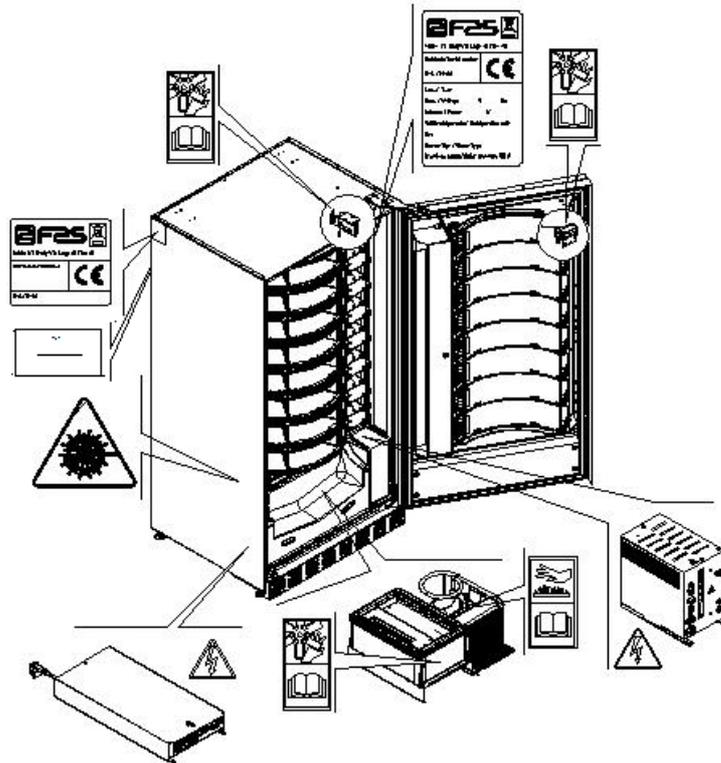
## 1.2 DISPOSIZIONE DEGLI ADESIVI



A	Targa di identificazione completa
B	Targa di identificazione
C	Adesivo di sicurezza indicante pericolo per corpi rotanti
D	Adesivo di sicurezza indicante superfici con temperatura elevata
E	Adesivo di sicurezza indicante presenza di tensione elettrica
F	Smaltimento nel rispetto della normativa WEEE, secondo quanto previsto dai recepimenti nazionali.
G	Targa identificazione famiglia energetica
H	(ILLUMINAZIONE LED) RADIAZIONE LASER - NON OSSERVARE DIRETTAMENTE IL FASCIO LASER - PRODOTTO LASER DI CLASSE 2

La targa di identificazione completa "A", riportante tutti i dati della macchina, è posta all'interno del cassone (vedi schema sotto riportato). Qualora sul fianco del cassone fossero presenti delle serigrafie, la targa "B" viene posta sul retro del cassone, in alto a destra.

Inoltre, il numero di matricola è riportato sui componenti più importanti della macchina (schede compressore, ventilatori, ecc.).



### 1.3 GUIDA ALLA CONSULTAZIONE

SIMBOLO	SIGNIFICATO	COMMENTO
	PERICOLO	Indica un pericolo con rischio, anche mortale.
	AVVERTENZA	Indica una avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo. Si richiede al personale addetto alle manutenzioni di rilevare un valore di misura, di controllare una segnalazione, verificare il corretto posizionamento di un qualsiasi elemento della macchina ecc, prima di procedere ad un determinato comando od operazione.
	ATTIVITÀ/MANUTENZIONE ORDINARIA	<i>Per manutenzione ordinaria si intende:</i> l'attività di ricarica, di impostazione parametri di controllo, di incasso e di pulizia delle zone a contatto con gli alimenti.
	ATTIVITÀ/MANUTENZIONE STRAORDINARIA	<i>Per manutenzione straordinaria si intendono:</i> le attività di manutenzione più o meno complesse (meccaniche, elettriche ecc.), in situazioni particolari o comunque concordate con l'utilizzatore e non considerate nell'attività di manutenzione ordinaria.
	RICICLAGGIO	Obbligatorietà di smaltire i materiali rispettando l'ambiente.

Porre poi attenzione particolare ai testi evidenziati in grassetto, con un carattere più grande o sottolineati, poiché si riferiscono comunque ad operazioni o informazioni di particolare importanza.

Gli schemi elettrici, allegati sono ad uso esclusivo del personale tecnico specializzato che viene autorizzato dal costruttore ad eseguire manutenzioni e controlli straordinari.

Nel seguito del manuale, riferendosi alla macchina, con il termine "davanti" o "anteriore" si intende il lato porta, mentre con il termine "dietro" o "posteriore" si intende il lato opposto; i termini "destra" e "sinistra" si riferiscono all'operatore posto sul lato anteriore della macchina e rivolto verso di essa.

Per ogni operazione da eseguire sulla macchina si fa riferimento ai livelli di qualifica descritti di seguito, per individuare il personale abilitato a svolgerla.

<b>Utente finale</b>	Persona privo di competenze specifiche, in grado di svolgere solo attività di acquisto e prelievo del prodotto, attraverso l'uso dei comandi esposti in macchina, oppure seguendo le istruzioni indicate sul display
<b>Operatore addetto alla manutenzione ordinaria</b>	Personale in grado di svolgere i compiti della qualifica precedente e, inoltre, di operare secondo le istruzioni contrassegnate con il simbolo  incluse in questo manuale
<b>Operatore addetto alla manutenzione straordinaria</b>	Personale in grado di svolgere i compiti delle qualifiche precedenti e, inoltre, di operare secondo le istruzioni contrassegnate con entrambi i simboli   inclusi in questo manuale. In taluni casi, i tecnici specializzati devono essere in grado di intervenire anche con protezioni disabilitate, quindi in condizioni di sicurezza precarie. Comunque, tutte le operazioni con organi in movimento e/o con presenza di tensione devono essere svolte in casi eccezionali e solo una volta appurata l'impossibilità di intervento in condizioni di sicurezza adeguate. L'accesso a queste zone dovrebbero essere consentito esclusivamente a persone a conoscenza e con esperienza pratica dell'apparecchio, con particolare riferimento alla sicurezza e all'igiene.

Le operazioni che vengono descritte all'interno di questo Manuale, relative ad ogni fase del ciclo di vita della macchina sono state attentamente analizzate dal costruttore; pertanto il numero degli operatori e la qualifica loro richiesta per ciascuna di esse sono quelli più idonei per svolgere la funzione al meglio.

#### 1.4 SICUREZZE

	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore ad 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.
	L'uso di accessori o componenti non originali possono compromettere la sicurezza della macchina. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo di parti o accessori non originali e si ritiene sollevata da qualsiasi danno diretto o indiretto che da un tale utilizzo dovesse derivare. La varietà di prodotti similari eventualmente offerti dal mercato impedisce al costruttore un'eventuale verifica su tali componenti. Attenzione: l'utilizzo di parti e ricambi non originali, può far decadere l'intera garanzia sulla macchina.

**La costruzione e l'analisi relativa alla sicurezza del distributore automatico fanno riferimento alle norme vigenti.**



**Il cavo di alimentazione è del tipo con spina non separabile. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento, dovrà essere effettuata solo da personale qualificato del servizio di assistenza.**

**Qualsiasi intervento diverso dalla manutenzione ordinaria deve essere eseguito con la spina di alimentazione disinserita.**



**E' obbligatorio usare un abbigliamento idoneo come previsto nel presente manuale e dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo della macchina; vanno in ogni modo evitati abiti larghi e svolazzanti, cinture, anelli e catenine; i capelli, se lunghi, vanno raccolti in un'apposita cuffia.**

E' assolutamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi.

E' assolutamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.

Non eseguire nessuna manutenzione o regolazione della macchina senza aver letto ed assimilato il contenuto di questo manuale.

Le operazioni di regolazione a sicurezze ridotte o parzialmente escluse, devono essere eseguite da una sola persona e, durante il loro svolgimento è necessario vietare l'accesso alla macchina a persone non autorizzate; se possibile, si deve tenere esclusa solo una protezione per volta.



Dopo aver effettuato un'operazione di regolazione o manutenzione a sicurezze ridotte, è necessario ripristinare al più presto lo stato della macchina con tutte le protezioni attive.

Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni periodiche indicate nel presente manuale è necessario sia per lavorare in sicurezza, sia per mantenere efficiente la macchina.

Accertarsi delle buone condizioni delle etichette di sicurezza e studiarne il significato: sono necessarie per evitare gli infortuni; se queste sono deteriorate, smarrite o appartenenti a componenti sostituiti, devono essere rimpiazzate con altre originali richieste alla Casa Costruttrice collocandole nell'esatta posizione come indicato nel presente libretto



**E' bene ricordare che un operatore prudente e in buone condizioni psicofisiche è la migliore sicurezza contro qualsiasi infortunio.**



**E' assolutamente vietato servirsi degli schemi elettrici per apportare modifiche alla macchina.**



L'utilizzo di addetti in numero diverso, o di grado di qualifica inferiore a quanto richiesto, potrebbe mettere in pericolo la sicurezza del personale coinvolto o presente nei pressi della macchina.



I prodotti alimentari erogati dal distributore automatico, devono essere in confezioni sigillate ermeticamente. Attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardanti la data di scadenza di ciascun prodotto e la temperatura di mantenimento

Il distributore automatico deve essere ritenuto uno strumento idoneo al mantenimento della temperatura dei prodotti e **NON** per il loro raffreddamento.

Nel caso di prodotti alimentari freschi e/o facilmente deperibili e comunque in tutti i casi previsti dalla legislazione vigente, è necessario:

- impostare la temperatura all'interno del distributore automatico in conformità alle leggi in vigore;
- durante il trasporto al distributore automatico mantenere i prodotti alle temperature previste dalle leggi in vigore.



Questo distributore e' dotato del dispositivo di "sicurezza frigo" conforme alle norme di conservazione dei generi alimentari freschi vigenti in alcuni paesi e consente di mantenere questi prodotti nelle condizioni previste dal manuale purché tali prodotti siano introdotti già alla corretta temperatura prevista di conservazione come prescrivono queste norme.

La non osservanza a questa regola potrebbe provocare interventi della "sicurezza frigo".



Per garantire il corretto funzionamento del distributore, non possono essere modificate le posizioni dei cassette.



**ATTENZIONE:**

**L'utilizzo del distributore nella versione "T.A." (temperatura ambiente) senza il gruppo refrigerante, NON prevede la vendita di prodotti alimentari.**



**In caso di incendio non vanno usati getti d'acqua contro la macchina in quanto potrebbero causare corti circuiti con conseguenti incidenti anche mortali per le persone presenti.**



Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale e staccare la spina prima di iniziare le operazioni di pulizia. Non lavare il distributore con getti d'acqua diretti e/o ad alta pressione.



Non Immergere mai la gettoniera nell'acqua  
Non usare solventi, spugnette metalliche  
Non vaporizzare alcun tipo di lubrificante



Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con un propellente infiammabile in questo apparecchio



Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast;
- catering e applicazioni simili non di vendita al dettaglio.



**L'apparecchio deve essere collegato ad una rete di alimentazione provvista di messa a terra conforme alle legislazioni vigenti. Si raccomanda di prevedere che la rete di alimentazione elettrica del distributore sia provvista di un dispositivo di disconnessione con un'apertura contatti di almeno 3 mm. Lasciare la spina accessibile ad installazione avvenuta. E' vietato l'uso di prolunghes, adattatori o prese multiple.**



**ATTENZIONE: durante il posizionamento dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato**

## 2 USO DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO PER LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI

	<p><b>ATTENZIONE:</b>  <b>La determinazione e l'impostazione delle temperature di mantenimento dei prodotti alimentari, devono essere svolte in conformità a quanto stabilito dal produttore e dalle legislazioni vigenti.</b>  <b>Queste attività devono essere assegnate a personale adeguatamente qualificato definito dal gestore dell'apparecchiatura.</b></p>
---	---

Attraverso il distributore automatico possono essere venduti prodotti alimentari.

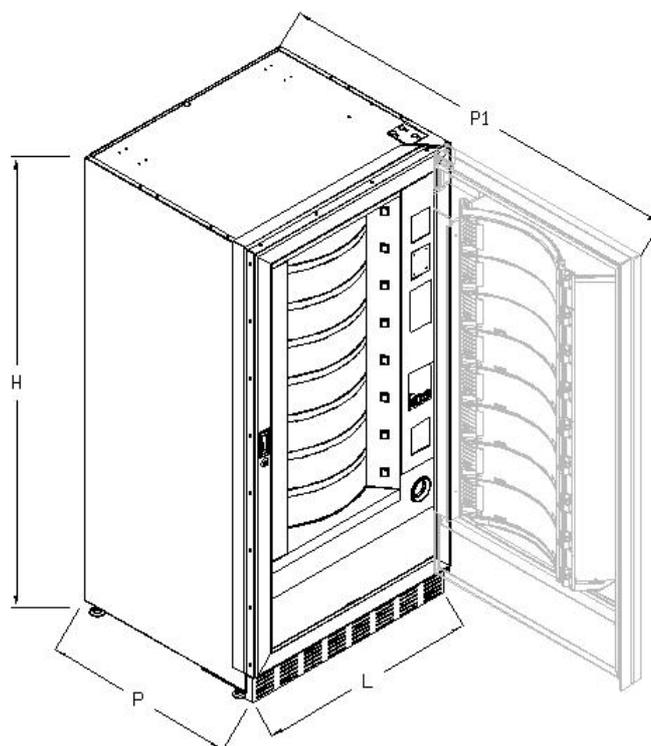
Alcuni **esempi** di prodotti alimentari vendibili sono:

- caramelle, nocchie, gomme da masticare e dolci analoghi
- biscotti craker e i prodotti da forno analoghi
- i cibi con un livello di pH non superiore a 4,6 o con un valore di attività dell'acqua ( $A_w$ ) a 25°C non superiore a 0,85
- i cibi mantenuti a una temperatura non superiore a 5°C per i periodi specificati dal produttore, ma non oltre i 5 giorni
- i cibi in contenitori sigillati ermeticamente
- i cibi che sono stati trattati per prevenire il deterioramento

### 2.1 STIMA DELL'IMPATTO DELLE IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

	<p><b>ATTENZIONE:</b>  L'utilizzo dei corretti parametri di programmazione, permetterà di gestire i prodotti alimentari fino alla propria naturale scadenza temporale, minimizzando quindi gli sprechi.  Per contro si consiglia una corretta analisi Haccp, in modo da non avere delle impostazioni di Health Control troppo strette rispetto ai parametri di temperatura esterni: ricordiamo che per legge, ogni volta che si attiva la sicurezza è obbligatorio gettare tutto il prodotto deperibile.</p>
---	--

### 3 CARATTERISTICHE TECNICHE



Altezza	H = 1830 mm
Larghezza	L = 910 mm
Profondità	P = 795 mm P1 = 1670 mm
Peso senza imballo	315 kg
Tensione nominale	vedi targhetta identificazione
Potenza nominale	vedi targhetta identificazione
Sistema di vendita	FIFO / SHOPPER
Sportelli prelievo	8
Peso max per disco (uniformemente distribuito)	9 kg.
Condizioni ambientali limite di funzionamento	Temperatura ambientale max 32°C Temperatura ambientale min. 3°C Umidità relativa max 65%
Sistema di refrigerazione	A compressione - classe N - Evap. Ventilato Sbrinamento ciclico
Livello di pressione sonora ponderato "A"	Inferiore a 70 dB

Attenzione: per un accesso completo, la porta deve essere aperta a 180°.

#### 4 COMPONENTI PORTA

- 1 **Tablet:** Sul tablet compare il totale delle monete introdotte ed il riferimento della selezione, il prezzo della selezione e tutti i messaggi di funzionamento. E' visualizzata un'icona che permette la rotazione dei dischi . In caso di guasto del distributore, il tablet visualizza l'allarme in corso.
- 2 **Pulsante di reso:** serve per sbloccare le monete incastrate nella gettoniera e il recupero delle stesse nella vaschetta recupero monete.
- 3 **Fessura introduzione monete:** viene usata dal cliente per introdurre il credito necessario all'acquisto del prodotto.
- 4 **Vaschetta recupero monete:** posta sulla parte inferiore, è usata per la restituzione del resto..
- 5 **Portello di prelievo:** viene usato dal cliente per ritirare il prodotto acquistato.
- 6 **Serratura porta.**
- 7 **Coprigambe**

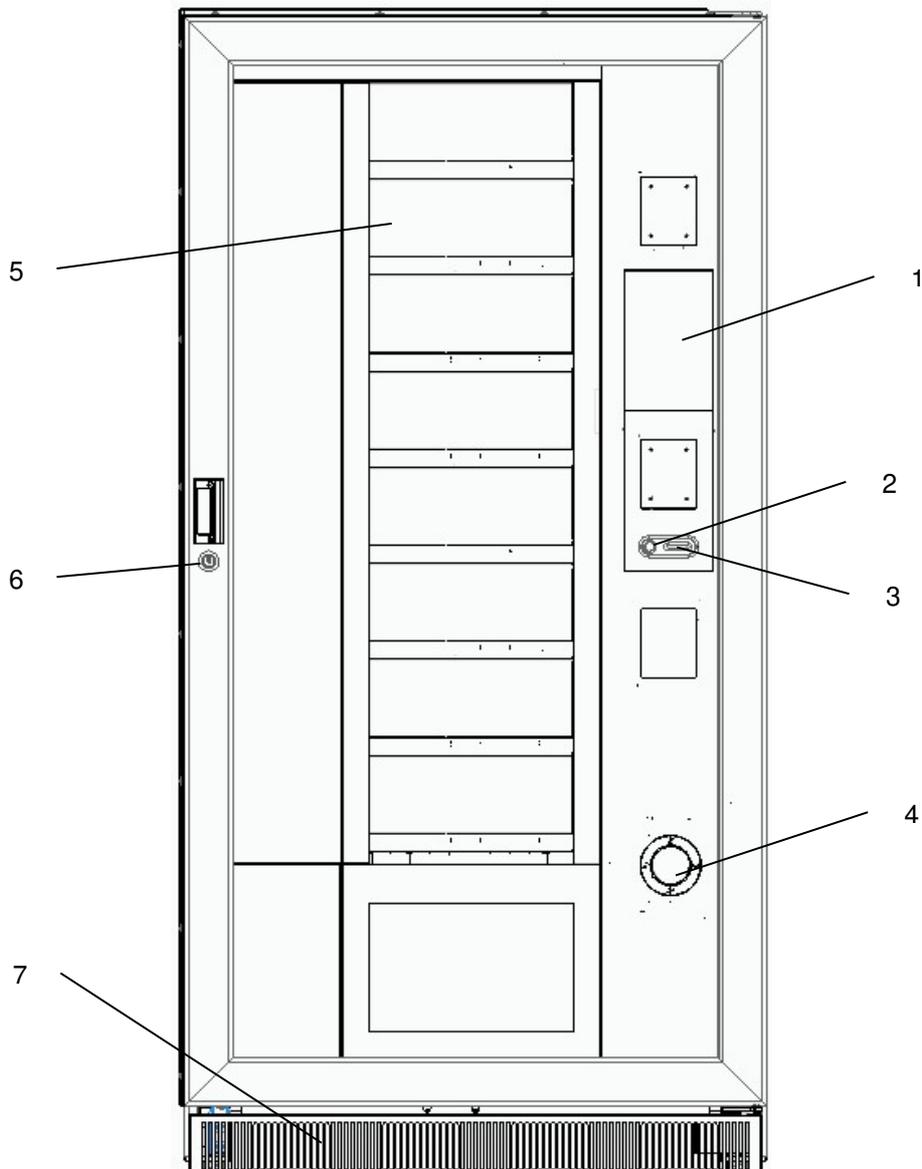


fig. 1

## 5 COMPONENTI INTERNI

- 1 **Motorini rotazione dischi**
- 2 **Motorini sportelli prelievo**
- 3 **Pannello elettrico:** è posto nella parte inferiore del cassone, distribuisce l'alimentazione ai motorini rotazione dischi ed ai motorini sportelli prelievo. E' dotato di un interruttore di sicurezza che toglie la tensione all'impianto elettrico del distributore
- 4 **Gruppo frigo:** è collocato nella parte inferiore del cassone, dietro la tasca di prelievo e provvede a mantenere la temperatura impostata all'interno del distributore.
- 5 **Pannello elettrico:** è posto nella parte inferiore del cassone, dietro la cassa monete, raccoglie le connessioni elettriche, nonché la scheda di potenza interna.
- 6 **Scheda principale:** è situata all'interno del box gettoniera provvede a gestire le varie funzioni del distributore.
- 7 **UPS:** garantisce uno spegnimento sicuro del Mini PC
- 8 **Mini PC:** garantisce l'erogazione dei pasti in caso di mancanza di connettività

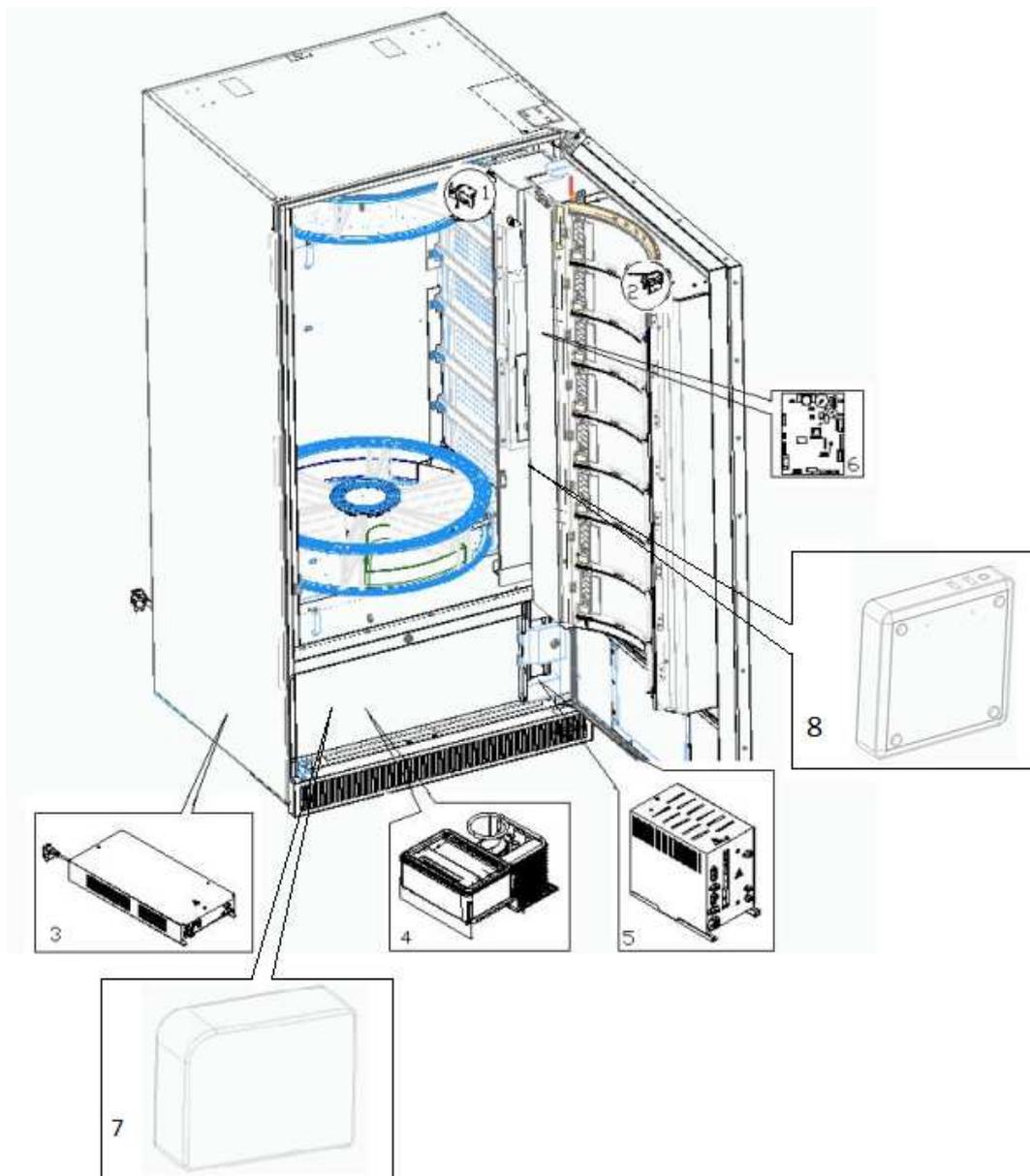


fig. 2

## 6 TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE, STOCCAGGIO E DISIMBALLAGGIO



**Nel caso si riscontrino danni al distributore notificateli immediatamente al corriere.**

### 6.1 TRASPORTO E STOCCAGGIO

Al fine di non provocare danni al distributore, le manovre di trasporto sono da effettuarsi con particolare cura ed esclusivamente con il distributore automatico fissato al suo pallet.

Le manovre di carico/scarico devono essere eseguite sollevando il distributore con carrello elevatore sia a motore che manuale, posizionando le forche nella parte sottostante del pallet.

La movimentazione per brevi tragitti, per esempio all'interno di uno stabilimento o di un ufficio, può essere eseguita senza l'utilizzo del pallet, con la massima cura in modo da non danneggiare il distributore. È invece sempre **vietato**:

- Coricare il distributore;
- Trascinare il distributore con funi o altro;
- Sollevare il distributore con prese laterali;
- Sollevare il distributore con qualsiasi imbracatura o fune;
- Scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.



**È vivamente sconsigliato coricare il distributore perché l'olio contenuto nel compressore potrebbe entrare nelle valvole e rovinare in maniera anche irreparabile all'avvio il compressore.**  
**Nel caso in cui il distributore venga comunque coricato, porre lo stesso in ambiente a temperatura non inferiore a 18°C, quindi attendere almeno 2 ore prima della sua messa in funzione.**

Per quanto riguarda lo stoccaggio delle macchine è opportuno che l'ambiente di conservazione sia ben asciutto con temperature comprese fra 0 ÷40°C.

Coprire la macchina dopo averla stazionata in ambiente protetto ed evitare spostamenti o urti accidentali. È **vietato** sovrapporre più macchine imballate e mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo stesso.

### 6.2 DISIMBALLAGGIO

I materiali dell'imballo dovranno essere rimossi con attenzione per non danneggiare il distributore, ispezionate l'interno e l'esterno del cassone per verificare la presenza di eventuali danni. Non distruggere i materiali d'imballo fino a quando il rappresentante del corriere non li abbia esaminati.



**Ricordarsi di rimuovere i componenti di imballo o le dotazioni poste all'interno del distributore automatico che potrebbero impedire il corretto funzionamento della macchina.**

Per togliere la macchina dal pallet, è sufficiente svitare le 4 viti a testa esagonale che fissano il basamento del distributore al pallet stesso, di cui 2 poste sulla parte posteriore del distributore, 2 sulla parte anteriore ed accessibili aprendo la porta.

Per assicurare una appropriata circolazione d'aria dell'unità di refrigerazione, rimontare capovolte le staffe posteriori che fissano il distributore al pallet.



**I materiali d'imballo devono essere smaltiti rispettando l'ambiente e la legislazione in vigore.**



**Sollevare il distributore automatico assicurandosi che i piedini di sostegno escano dalla sagoma del pallet.**

### 6.3 INSTALLAZIONE

Il distributore dev'essere posizionato su un'area areata o areabile (pavimento, soppalco) adatta a sopportarne il peso.

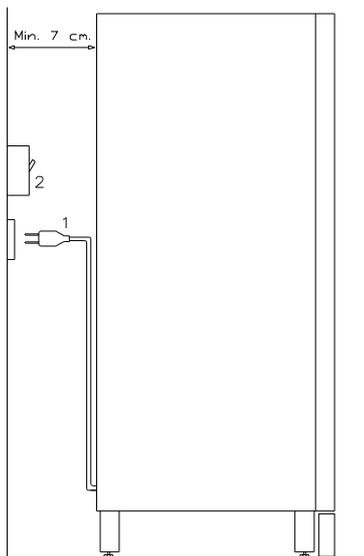
	L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, non deve essere esposto ai raggi diretti del sole o in luoghi in cui possono essere usati getti d'acqua. L'apparecchio può essere installato in luoghi la cui temperatura ambiente sia compresa tra 3°C e 32°C.
---	---

Verificare che la portata dell'impianto sia adeguata alla potenza massima del distributore indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dal distributore stesso.

	<p style="text-align: center;"><b>Le seguenti indicazioni sono valide solo per il Regno Unito.</b></p> <p>I cavi nel conduttore sono colorati secondo il seguente codice:  <b>VERDE E GIALLO- MASSA ---- BLU - NEUTRO ---- MARRONE - FASE</b></p> <p>Poiché i colori dei fili nel conduttore di questo apparecchio potrebbero non corrispondere alle marcature colorate nei morsetti della vostra presa, procedere come segue:          Il filo di colore VERDE e GIALLO deve essere collegato con il morsetto della presa contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo di massa o colorato in VERDE o VERDE e GIALLO. Il filo di colore BLU deve essere collegato con il morsetto della presa contrassegnato dalla lettera N o colorato in NERO o BLU. Il filo di colore MARRONE deve essere collegato con il morsetto della presa contrassegnato dalla lettera L o colorato in ROSSO o MARRONE.</p>
---	---

	<b>Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dalla inosservanza delle precauzioni sopra riportate.</b>
---	---

- Una volta effettuati i collegamenti il distributore deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 7 cm dalla stessa per permettere la regolare ventilazione.
- Dopo aver posizionato il distributore, regolare i quattro piedini regolabili in modo che il distributore automatico sia in posizione perfettamente orizzontale; tutti i piedini devono toccare il pavimento.
- Montare il coprigambe anteriore.
- Controllare sia il coprigambe anteriore che le reti dietro e sotto il gruppo frigorifero siano sempre pulite e non ostruite.



#### Descrizione dei collegamenti :

- 1 Spina tipo "schuko"
- 2 Interruttore magnetotermico differenziale

- Per accendere la macchina seguire le seguenti operazioni. Connettere il cavo di alimentazione.. Se non viene identificato alcun errore la macchina sarà pronta all'uso.
- Caricare i prodotti nella macchina

## 7 AVVERTENZA PER LA DEMOLIZIONE MACCHINA

Qualora la macchina venisse disinstallata per essere definitivamente demolita é obbligatorio attenersi alle leggi vigenti per la salvaguardia dell'ambiente. Tutti i materiali ferrosi, plastici o altro nei depositi autorizzati. Particolare attenzione deve essere fatta per:

 	<p><b>Gas</b> presenti nell'unità refrigerante che, di qualsiasi tipo siano (vedi targhetta identificazione), devono essere recuperati con apposite attrezzature da ditte specializzate</p> <p><b>Materiale di isolamento</b> devono essere recuperati da ditte specializzate.</p>
---	--

In caso di dubbio, consigliamo di chiedere informazioni presso i locali organi competenti allo smaltimento dei rifiuti.

## 8 TABELLA CODICI ERRORI

<b>CODICE ERRORE</b>	<b>SUBCODICE</b>	<b>Significato</b>
01	Nr. sportello	Sportello non si apre durante la vendita
02	Nr. sportello	Sportello non si chiude
03	Nr. disco	Tentativo di rotazione disco con sportello aperto
05	Nr. disco	Time out posizionamento disco
07	Nr. disco	Errore posizionamento disco
08	Nr. disco	Mancanza impulsi encoder disco
09	Nr. disco	Sovracorrente motore disco
10	/	Sonda temperatura interna guasta
11	/	Sonda evaporatore guasta
16	/	Blocco comunicazione con power board
20	/	Sportello prelievo non controllabile
21	/	Parametro posizione errato
25	Nr. sportello	Sportello non si apre durante la ricarica
26	Nr. sportello	Sportello non si chiude durante la ricarica
29	Nr. disco	Reset della power board o della scheda controllo disco
30	/	Intervento sicurezza frigo
51		Interruzione collegamento periferica all'inizio del ciclo di vendita.
55	/	Sistema di pagamento fuori servizio.
93	/	Errore di comunicazione tra macchina e periferica di Audit

---

## 9 RICARICA / VENDITA PRODOTTI

### 9.1 AVVERTENZE CARICAMENTO PRODOTTI

Nella fase di prima accensione, attendere il raggiungimento della temperatura di regime, che avviene dopo circa 12 ore. Verificare in ogni caso, prima di introdurre i prodotti refrigerati, che l'apparecchiatura al suo interno abbia raggiunto la temperatura inferiore ai 4°. Nel caso di intervento della "sicurezza frigo", i prodotti delle selezioni fuori servizio, dovranno essere eliminati; anche in questo caso, alla riaccensione, si deve attendere il raggiungimento della temperatura a regime, prima di poter introdurre i nuovi prodotti refrigerati. I termini sicuri per i prodotti refrigerati, possono essere raggiunti soltanto se il tempo totale di porta aperta, si limita ad un massimo di 15 minuti. Si raccomanda pertanto di eseguire qualsiasi operazione nel minor tempo possibile.

## 10 REGOLAZIONI

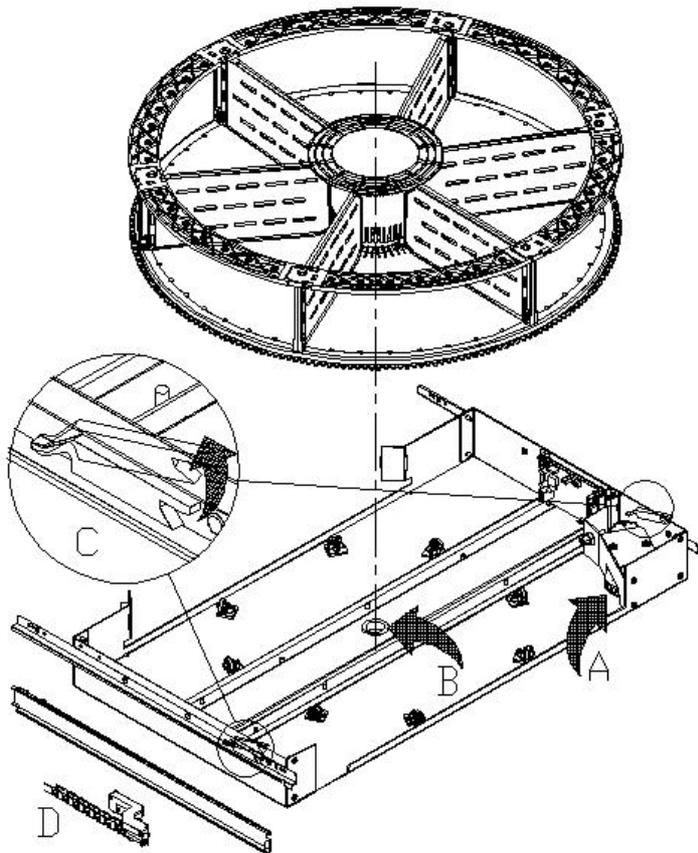


**Togliere l'alimentazione elettrica portando in off l'interruttore principale e staccare la presa di alimentazione prima di iniziare le operazioni.**

### 10.1 RIMOZIONE DISCHI

Per rimuovere il disco dal cassetto operare come segue:

Aprire la porta principale del distributore e togliere l'alimentazione elettrica portando in off l'interruttore generale principale;



Estrarre il cassetto vincendo il blocco della molla di posizionamento (tirare con dolcezza).

Tirare il cassetto sino al fermo.

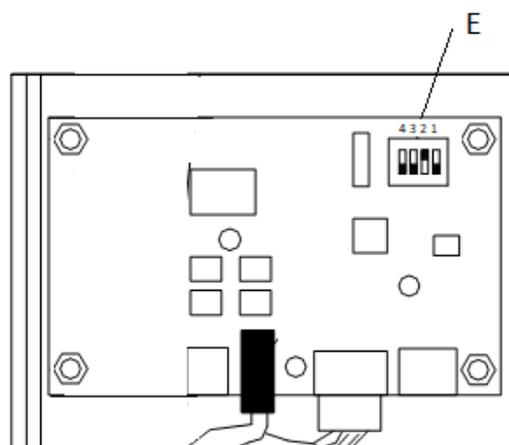
Svuotare completamente il disco dai prodotti (se presenti).

Afferrare il disco ed estrarlo dalla sua sede.

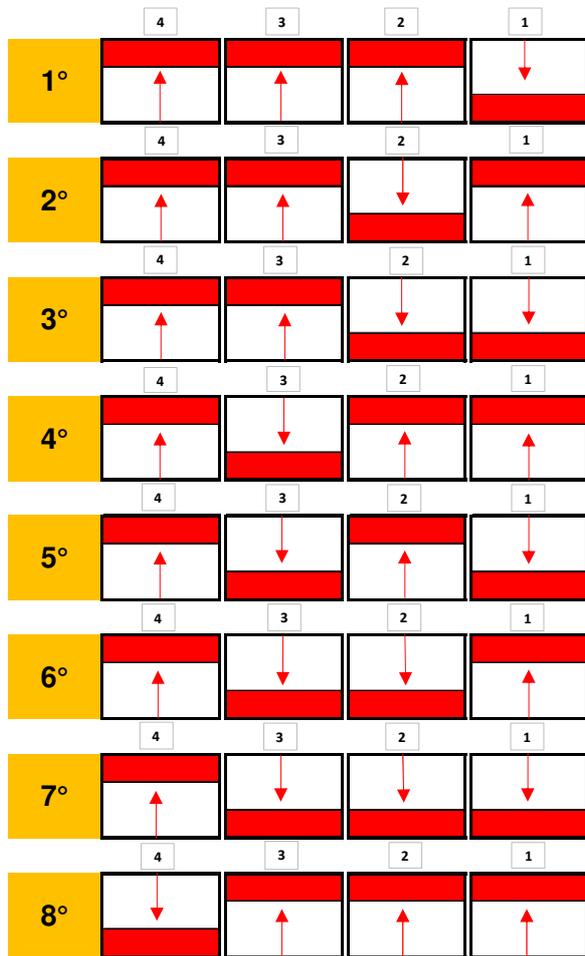
Nel caso si abbia la necessità di rimuovere anche il cassetto: staccare il connettore "D" posto sul fianco sinistro all'interno del cassone, sollevare i fermi "C" posti sui fianchi, ed asportare il cassetto.

**Per riposizionare il disco sul cassetto:** accoppiare dapprima la dentatura del disco sulla puleggia del motoriduttore "A", inserire successivamente il perno di centraggio del disco nella sede "B" del cassetto.

### 10.2 SOSTITUZIONE SCHEDA CONTROLLO DISCO

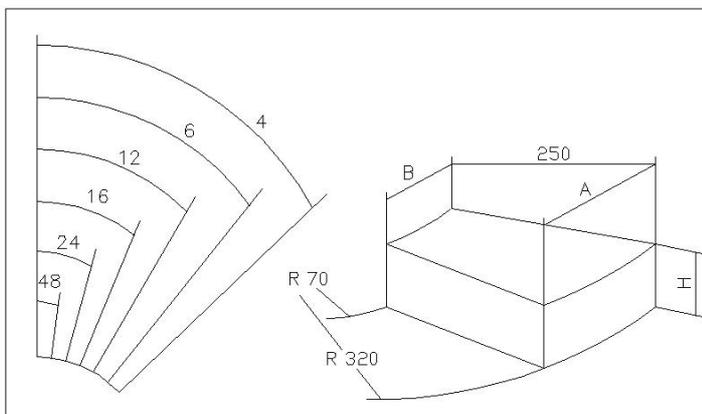


Nel caso si debba sostituire una delle schede per il controllo disco si devono scollegare i connettori e togliere la scheda sganciandola dalle 4 clips di fissaggio. Ricollocare la nuova scheda (si raccomanda l'uso di ricambi originali). Di seguito riportiamo dettagliatamente le posizioni dei dip switches (E in figura) per ognuno dei dischi.



Es. 5° disco

**10.3 DIMENSIONI UTILI SPAZI SCOMPARTI PRODOTTI**



NUMERO SCOMPARTI	A	B	H
4	390	85	110
6	320	60	110
8	230	45	110
12	160	25	110
16	120	17	110
24	78	8	110
48	35	0	110

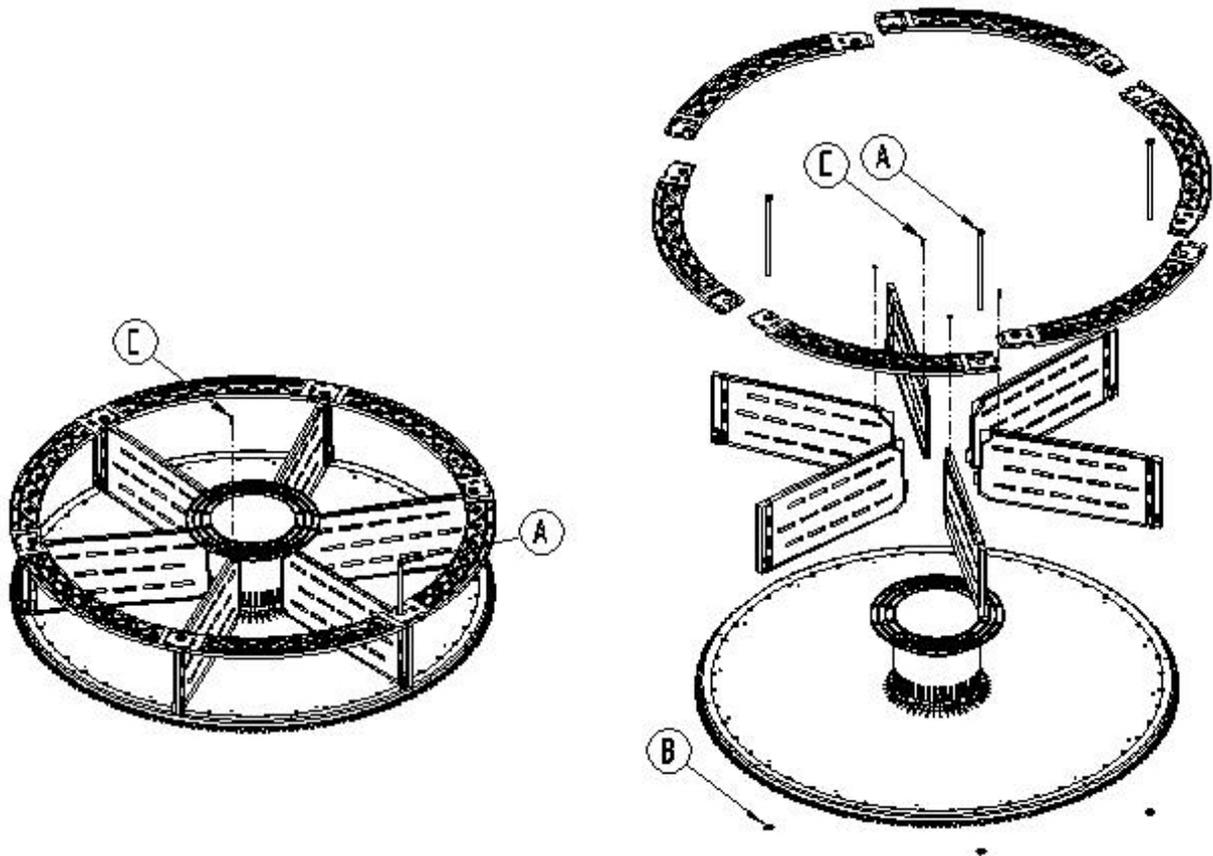
## 10.4 SCOMPARTI PRODOTTI

Potrà essere necessario cambiare le dimensioni degli scomparti per ospitare prodotti di tipo diverso. Si può variare il numero degli scomparti togliendo o aggiungendo i separatori.

Il numero degli spazi per disco potrà essere: 4, 6, 8, 12, 16, 24, 48.

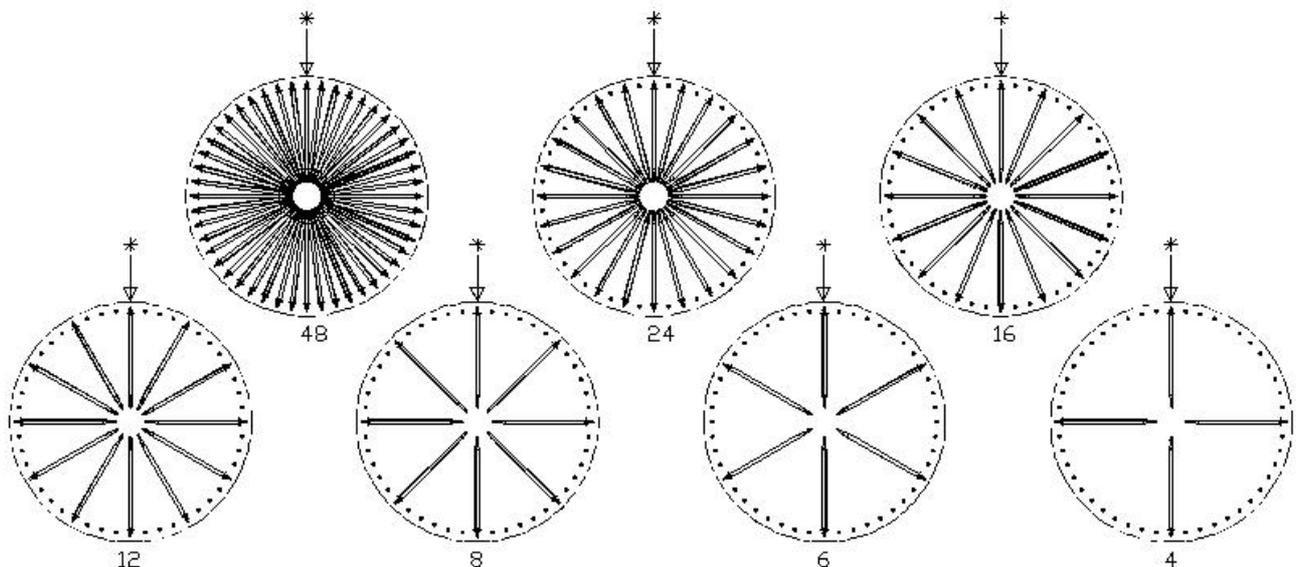
Per rimuovere i separatori, utilizzare una chiave a tubo da 8 mm per i tiranti "A" e, dove presenti, con cacciavite a croce svitare le viti "C". Porre attenzione ai dadi "B" posti nella parte inferiore del disco.

La configurazione a 4 scomparti necessita dell'apposito kit. Per l'acquisto del kit, Vi preghiamo di contattare il responsabile vendite di area.



È importante non rimuovere il separatore in corrispondenza del supporto magnetico (\*).

## 10.5 POSSIBILI COMBINAZIONI DELLE PALETTE

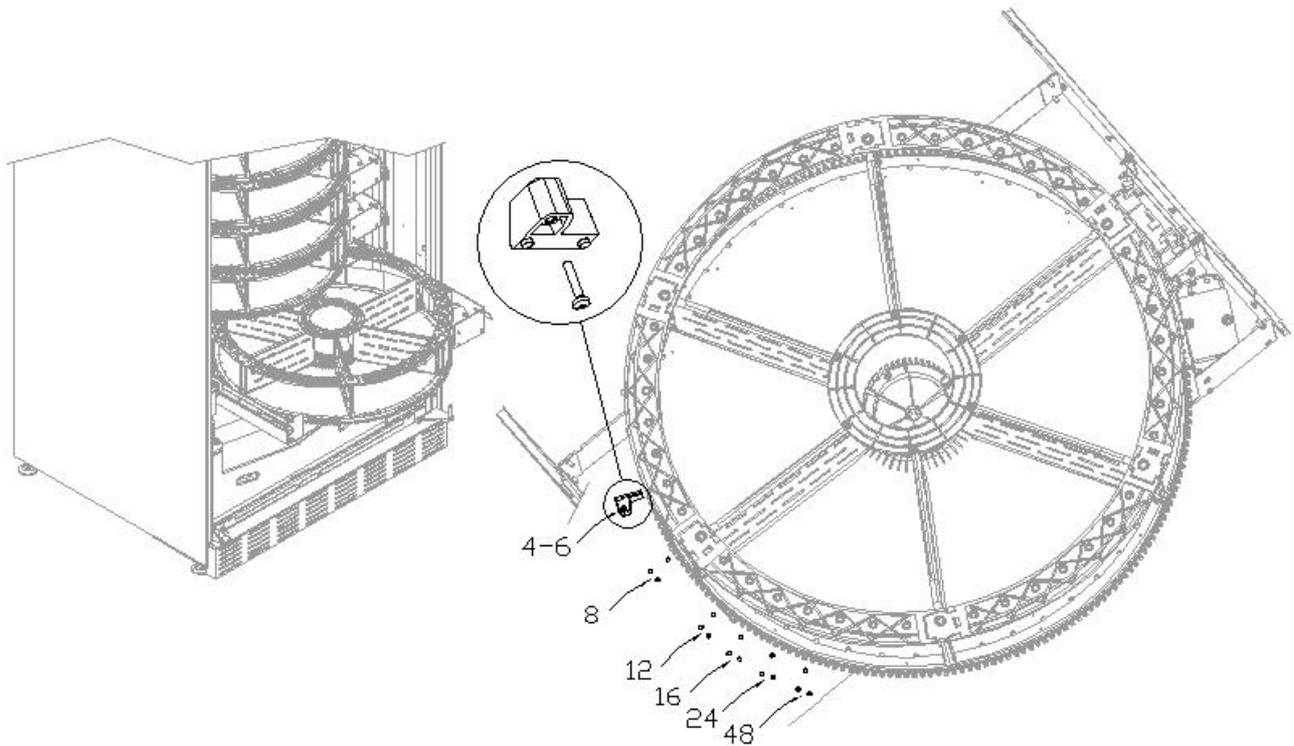


## 10.6 REGOLAZIONE APERTURA SPORTELLINI

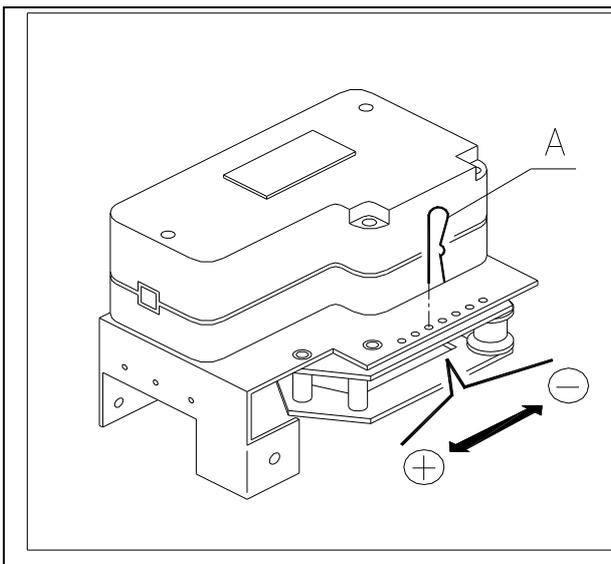
Dopo avere modificato le dimensioni degli scomparti, è necessario modificare anche l'apertura degli sportelli di prelievo. Per eseguire correttamente questa operazione seguire le seguenti indicazioni:

- 1) Sempre con l'alimentazione elettrica scollegata dopo aver portato in off l'interruttore principale;
- 2) Spostare il blocchetto di fermo nella posizione desiderata. Il blocchetto è fissato da una vite.

La figura sottostante mostra le posizioni relative al fermo nelle diverse configurazioni, 4, 6-8-12-16-24-48 scomparti.



## 10.7 REGOLAZIONE TENSIONE DELLA CINGHIA



In caso di una non corretta chiusura degli sportellini di prelievo può rendersi necessario il controllo e il tensionamento della cinghia dentata di movimentazione degli sportellini.

Per eseguire correttamente questa operazione seguire le seguenti indicazioni:

- 1) Aprire la porta principale del distributore e togliere l'alimentazione elettrica portando in off l'interruttore principale;
- 2) Togliere la copiglia di fissaggio del tendicinghia pos. -A-;
- 3) Secondo la figura, spostare la copiglia di un foro verso la direzione desiderata, + tensione o - tensione;
- 4) Eseguire delle prove di apertura - chiusura degli sportellini per controllare la corretta regolazione.

## 10.8 ISTRUZIONI SOSTITUZIONE APPARATO ILLUMINAZIONE INTERNA



- Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale e staccare la spina.
- Aprire la porta principale.
- Togliere la copertura della sorgente luminosa.
- Sostituire la sorgente luminosa.
- Eseguire le operazioni inverse per il montaggio.

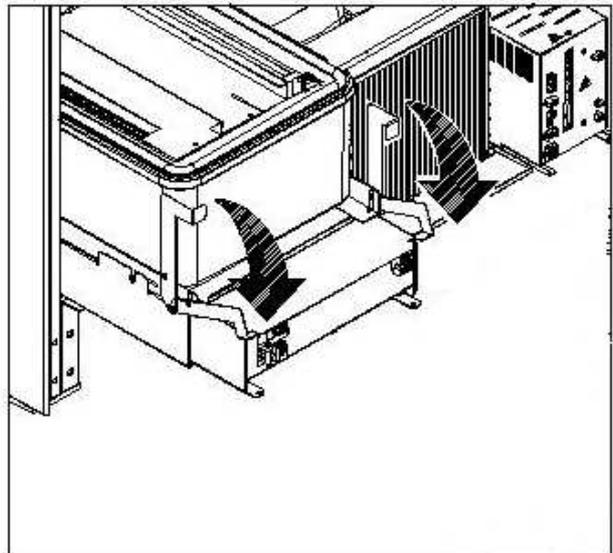
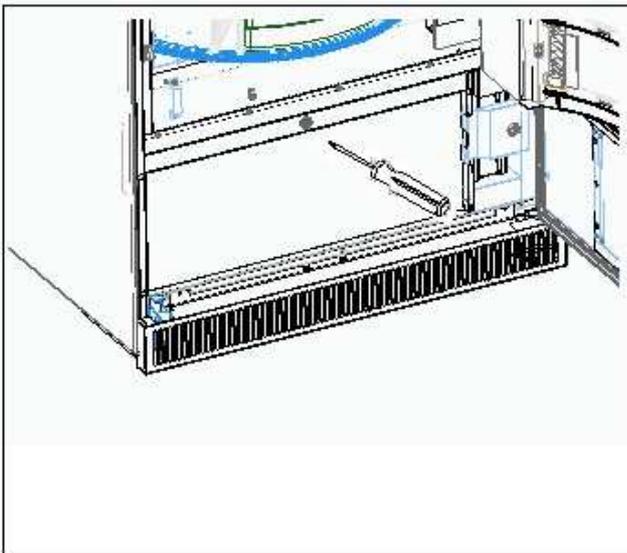
## 10.9 ACCESSO AI PANNELLI ELETTRICI ED AL GRUPPO REFRIGERANTE

Per accedere ai pannelli elettrici o al gruppo refrigerante procedere come segue:

- Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale e staccare la spina.
- Aprire la porta.
- Con cacciavite con impronta a taglio, girare la serratura del pannello di chiusura e toglierlo.
- Per estrarre il gruppo refrigerante, abbassare le due leve che si trovano ai lati della scatola dell'evaporatore, assicurarsi che la guarnizione posta nel bordo superiore della scatola dell'evaporatore sia completamente staccata dalla sede di tenuta, tirare dalla maniglia predisposta. **ATTENZIONE** ai cablaggi.
- A seguito del Regolamento 517/2014/CE, i gruppi frigo useranno gas refrigeranti alternativi. A bordo del gruppo frigo sono presenti le debite etichette per riconoscere il tipo di gas usato e la sua carica. Il Gruppo Frigo è completamente ermetico: le eventuali operazioni di sostituzione in macchina necessitano quindi di una semplice operazione meccanica. Nel caso invece l'operatore professionale voglia provvedere ad una riparazione in proprio, deve preliminarmente verificare di avere le conoscenze e le attrezzature corrette previste per la tipologia di gas indicata.



**Pannello elettrico:** Togliendo la tasca recupero prodotto, l'intero distributore rimane sotto tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno. Pertanto tutte le operazioni che richiedono il distributore, senza la protezione del pannello di chiusura, devono essere eseguite soltanto da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.



## 11 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA



**Queste attività devono essere svolte da personale con esperienza pratica dell'apparecchio, trattandosi di sicurezza e di igiene.**

Al fine di assicurare un funzionamento ottimale del distributore nel tempo, lo stesso deve essere oggetto di adeguata e periodica manutenzione. Questo capitolo è dedicato alle operazioni di manutenzione ed alle loro scadenze che devono essere considerate comunque indicative in quanto dipendenti da vari fattori quali il tipo di prodotti usati, le condizioni climatiche ed in particolare l'umidità, ecc. Le operazioni descritte in questo capitolo non esauriscono tutti gli interventi di manutenzione. Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica al distributore. In nessun caso è consentito l'uso di getti di acqua diretti e/o ad alta pressione per lavare il distributore. Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inox e verniciate.

### 11.1 PUNTI DI PULIZIA IMPORTANTI

Utilizzare i prodotti per la pulizia attenendosi scrupolosamente alle dosi riportate sull'etichetta. Non utilizzare detergenti troppo "aggressivi" in quanto potrebbero danneggiare alcune parti, pertanto il costruttore ne declina ogni responsabilità per danni causati sull'errato utilizzo di tali detergenti, o sull'impiego di agenti tossici.

Con prodotti sanificanti (clorodetergenti o simili) 	Interno cassone (zona cassette), i cassette , vetro di esposizione. Eventuali residui di detergente, disinfettante, alimento, vanno rimossi con una spugna umida prima della rimessa in esercizio della macchina.	Ad ogni ricarica, o comunque ogni 5 giorni
Con aspirapolvere o con aria compressa  	Togliere lo sporco dal condensatore. Controllare che vi sia passaggio aria fra il fronte ed il retro del condensatore. Pulire sempre il cassone dopo questa operazione.	mensilmente
<b>Se non si fa correttamente questa operazione o non la si fa proprio si può danneggiare irreparabilmente il sistema di refrigerazione.</b>		

### 11.2 INATTIVITÀ

In previsione di una lunga sosta di inattività della macchina, si devono adottare opportune precauzioni perché non si creino situazioni pericolose all'avvio; per lunga sosta si intende un periodo di inattività completa superiore ad un mese.

Nel caso di lunghi periodi di riposo è necessario:

- Pulire accuratamente la macchina ed asciugarla;
- Controllarla accuratamente e sostituire le parti danneggiate od usurate;
- Verificare i serraggi di viti e bulloni;
- Coprire la macchina dopo averla stazionata in ambiente protetto.

La rimessa in funzione del distributore automatico deve essere eseguita in conformità al paragrafo "Installazione" del presente manuale, con attenzione particolare in caso di vendita di prodotti alimentari (vedi paragrafo "Uso del distributore automatico per la vendita di prodotti alimentari").