

GF9-H

SAFETY INSTALLATION, SETUP & INSTALLATION SECTION

**Manufactured by
SandenVendo America INC.
10710 Sanden Dr.
Dallas, TX 75238-1335
(800) 344-7216
Fax: (800)541-5684
Web: www.vendoco.com**

A COMMITMENT TO SAFETY

SandenVendo America, Inc. is committed to safety in every aspect of our product design. SandenVendo America, Inc. is committed to alerting every user to the possible dangers involved in improper handling or maintenance of our equipment. The servicing of any electrical or mechanical device involves **potential hazards**, both to those servicing the equipment and to users of the equipment. These hazards can arise because of improper maintenance techniques. The purpose of this manual is to alert everyone servicing SandenVendo America, Inc.'s equipment of potentially hazardous areas, and to provide **basic safety guidelines** for proper maintenance.

This manual contains various **warnings** that should be carefully read to minimize the risk of personal injury to service personnel. This manual also contains service information to ensure that proper methods are followed to avoid damaging the vendor or making it unsafe. It is also important to understand these **warnings** are not exhaustive. SandenVendo America, Inc. could not possibly know, evaluate, or advise of all the conceivable ways in which service might be done or predict all the possible hazardous results. The safety precautions outlined in this manual provide the basis for an effective safety program. Use these precautions, along with the service manual, when installing or servicing the vendor.

We strongly recommend a similar commitment to safety by every service organization. Only **properly trained personnel should have access to the interior of the machine**. This will minimize the potential hazards that are inherent in electrical and mechanical devices. SandenVendo America, Inc. has no control over the machine once it leaves its premises. It is the owner or lessor's responsibility to maintain the vendor in a safe condition. See Section I of this manual for proper installation procedures and refer to the appropriate service manual for recommended maintenance procedures. If you have any questions, please contact the Technical Services Department of the SandenVendo America, Inc. office nearest you.

SAFETY RULES

- **Place and store unit inside. Outdoor use or storage voids warranty and can result in an unsafe condition**
- Read the Safety Manual before installation or service.
- Test for proper grounding before installing to reduce the risk of electrical shock and fire.
- Disconnect power cord from wall outlet before servicing.
- Use only fully trained service technicians for Power- On servicing.
- Remove any product prior to moving a vendor.
- Use adequate equipment when moving a vendor.
- Always wear eye protection, and protect your hands, face, and body when working near the refrigeration system.
- Use only authorized replacement parts.
- Be aware of inherent dangers in rocking or tipping a vending machine.

SECTION I: VENDOR SETUP & INSTALLATION

- A. Vendors are large, bulky machines of significant size and weight. Improper handling can result in injury. When moving a vendor, carefully plan the route to be taken and the people and equipment required to accomplish the task safely.
- B. Remove all tape, shipping sealant, and styrofoam from the vendor. Loosen any shipping devices used to secure interior parts during shipping. Remove the shipping boards attached to the vendor base by the vendor leveling screws. Make certain the leveling screws are in place and functional.

SEE APPENDIX A FOR HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS USING A PALLET JACK.

- C. Position the vendor on a flat smooth surface 3 to 4 inches (7.6 cm to 10.2 cm) from a well-constructed wall. At least 12 inches of clearance is required at the top and 1 in on each side of the vendor.

IMPORTANT: *The vendor requires 3 inches (7.6 cm) of air space from the wall to ensure proper air circulation to cool the refrigeration unit.*

- D. Adjust the leveling screws to compensate for any irregularities on the floor surface. Ideally, no adjustment will be necessary and the leveling legs will be flush with the bottom of the vendor. A spirit level is a useful aid to level the vendor. When the outer door is open, it will remain stationary if the vendor is properly leveled. Vendors must be level to ensure proper operation and to maintain stability characteristics. Do not add legs to the vendor. **The leveling legs shall not raise the vendor more than 1 inch (2.5 cm) above the ground.**
- E. Check the manufacturer's nameplate on the left or right side of the vendor's outer door to verify the main power supply requirements of the vendor. Be sure the main power supply matches the requirements of the vendor. To ensure safe operation, plug the vendor into a properly grounded outlet.

DO NOT USE EXTENSION CORDS.

DO NOT USE PLUG ADAPTORS.

- F. Recommended voltage specs = 120V ± 10%
- G. Dedicated 15A service required for 1 machine.
- H. Power outlet must be properly polarized and grounded.

NOTE: Any power supply variance of more than ± 10% may cause the vendor to malfunction.

SECTION I: VENDOR SETUP & INSTALLATION (CONTINUED)



**IF THE ABOVE CONDITIONS ARE NOT MET FOR THE GIVEN OUTLET
TYPE, CONTACT A LICENSED ELECTRICIAN AND HAVE THE NECESSARY
CORRECTIONS MADE.**

***NOTE: Refer to the appropriate parts and service manual available online @
www.vendoco.com for detailed instructions, operating principles, and
recommended maintenance intervals and procedures.***

SECTION I: VENDOR SETUP & INSTALLATION (CONTINUED)

Set up Procedure

Note: Do not plug in the vendor until Step 5

1	Unwrap the machine
2	Remove all the tie wraps and packaging material
3	Level machine as needed - See leveling instructions
4	Confirm the trays fully seated on the front support bar.
5	Power on the machine
Display will read:Memory operation, Data Transfer in Process This is the process of communication between the Vending Machine Controller (VMC) and Delivery Mechanism Controller (DMC)	
6	Close the door –The machine will start initialization. The catcher will perform a product drop movement. The product catcher will move up and scan for each shelf location - then move towards the right side of the machine and then will move to the left side at position (bottom hinge side)
	CAUTION: Do not open the door while the elevator is in motion.
8	The display should read "Ice cold Beverages!! Please Make a Selection"
9	Open the door – load the machine
10*	Set the machine to free vend
11	Test vend to check the vendor is working properly
12*	Set Price for all selection

*Refer to Programming Manual

Products Specification – General Guidelines

Products* (PET, glass bottles, cans):	
Height range:	3 in – 9.25 in (76mm - 235mm)
Diameter range:	1.7 in – 3 in (43mm - 76mm)
Weight range:	0.41 lb.-1.62 lb. (185g - 736g)

*Note: Due to variability of package design, material & weight, performance may vary.
Testing of odd shaped/sized products should be done to determine acceptability. **Continued.**

Loading Instructions

Please note: To ensure freshness of the product - do not load from the front of the vendor. GF9-H has FIFO product loading capability

1	Lift and pull the front of the tray assembly.
2	Push and lock the product pushers to the back of the tray.
3	Load the products into the tray.
4	Once the products are loaded - push the tray back in its position – The product pushers will automatically snap back behind the last product For proper vending – Please make sure the products are not leaning forward or sitting up on tray front. Do not activate the product pusher when the columns are empty (damage will occur)
5	Check the tray is fully seated on the front support bar.
6	To ensure the product pusher is engaged - Gently push the front product inward to check for resistance
7	Check to confirm all products are resting on tray bottom (behind the tray product retaining hooks)

Loading selection # 50, 51, 52:

Push and hold the product delivery port flap open until the product catcher moves towards the right side of the vendor to clear the loading zone for 50, 51 and 52.

Load the shelves as indicated by Step 1 – 7

Close the door.

The catcher will move to home position

Carton packs* (Aseptic package):

Height range:	3.3 in – 5.3 in (85mm - 134mm)
Width range:	2 in – 2.6 in (52mm - 67mm)
Depth range:	1.6 in – 1.8 in (40mm - 47mm)
Weight range:	0.47 lb. – 0.88 lb. (213g - 400g)

*For tall/unstable bottles or cans with a diameter $\leq 2.25''$, we recommend using side spacers to keep the products properly aligned. (Please see below).

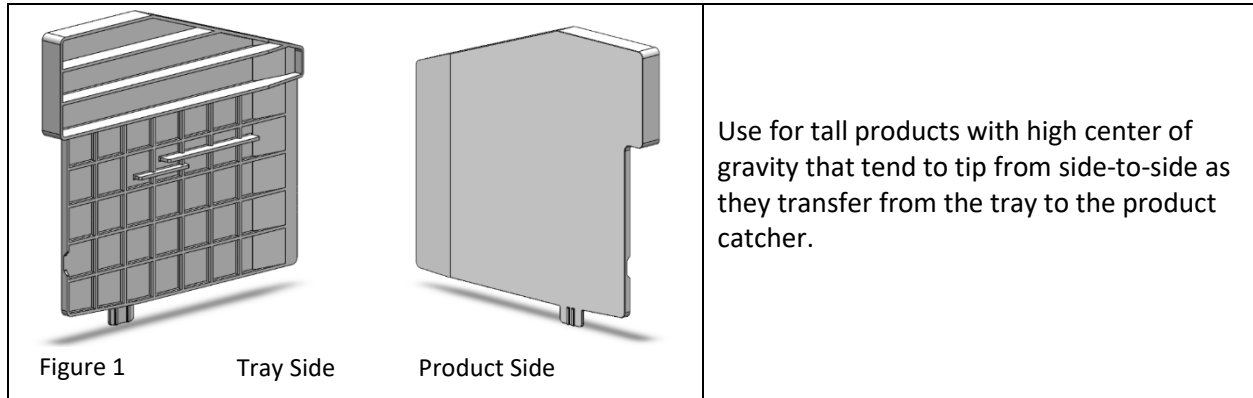
Product Spacer Guidelines:

While the delivery system of the GF9-H unit is designed to be tolerant of product sizes and shapes, there are some exceptions that may require the use of product spacers to keep products properly aligned for reliable transfers from the tray into the product catcher.

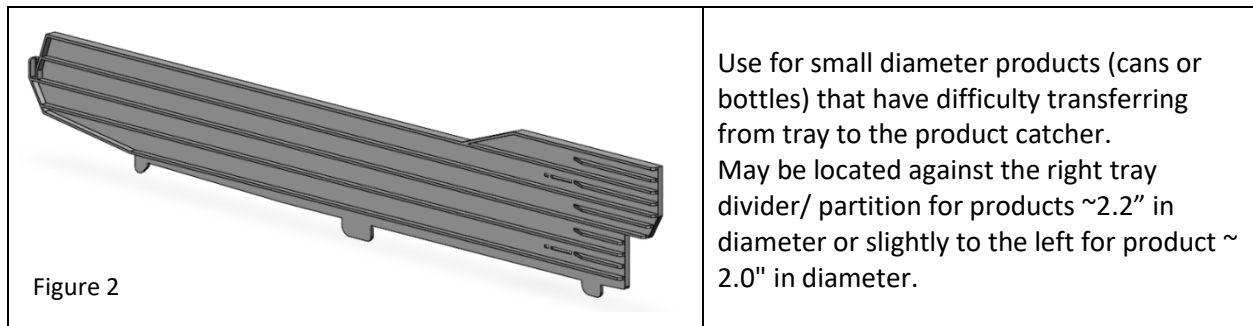
One example is a tall PET bottle ($\sim 9.0''$) with a relatively small diameter ($\sim 2.25''$). For this type of bottle, it is recommended to use a combination of product spacers Part # 1280661 & 1280693 (Refer to Figure 3 below)

Examples of product spacers and their recommended use.

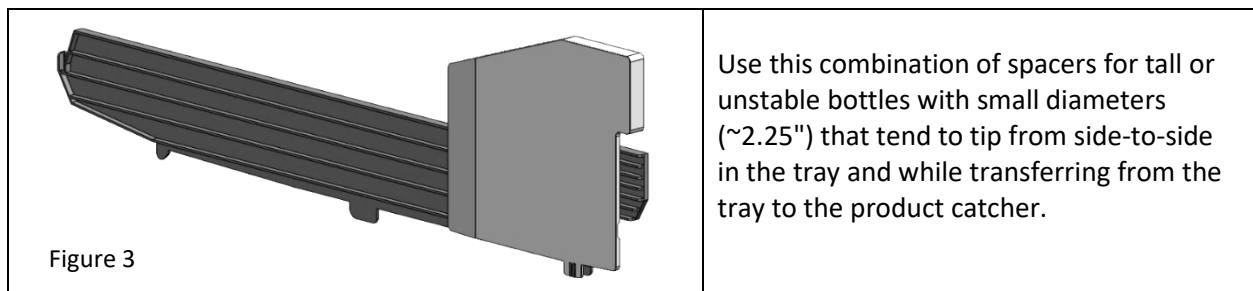
Part # 1280661 - Tall Product Spacer. (Figure 1)



Part # 1280693 - Small Diameter Product Spacer.



Combination of Part # 1280661 & 1280693 – Tall and Small Diameter Product spacer.



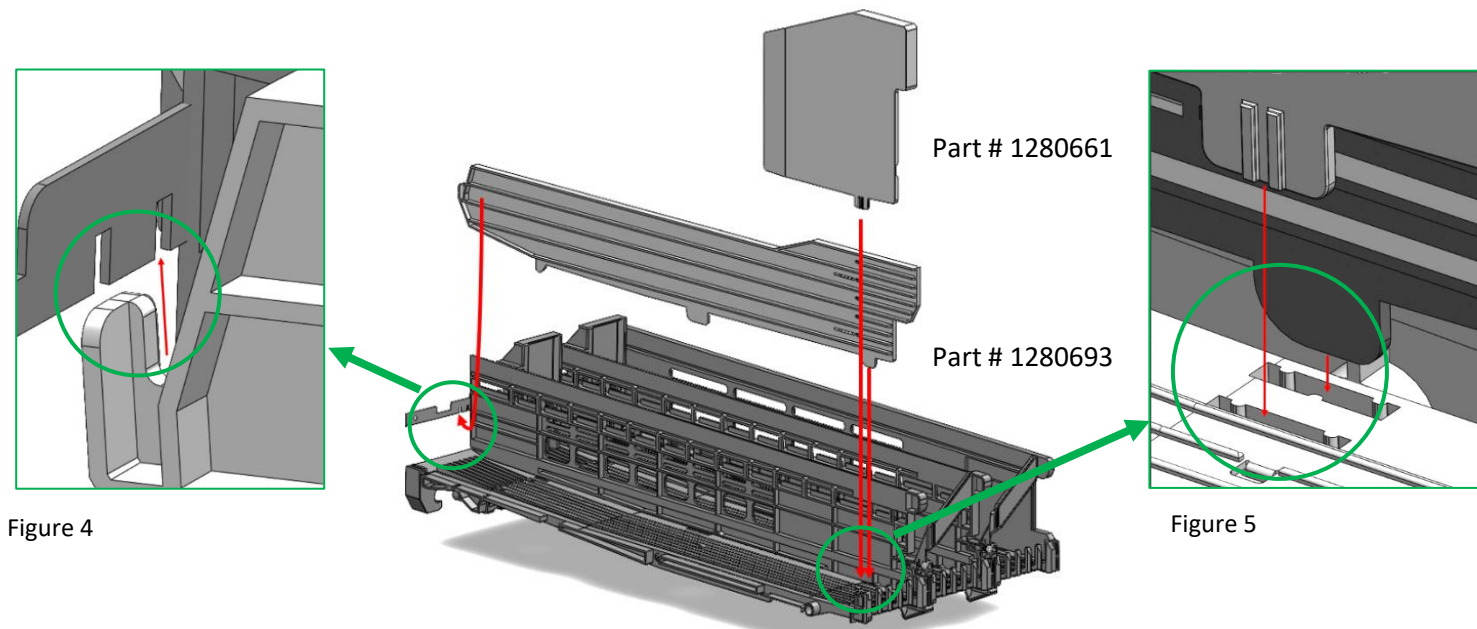
Installation in the tray assembly.

Spacer

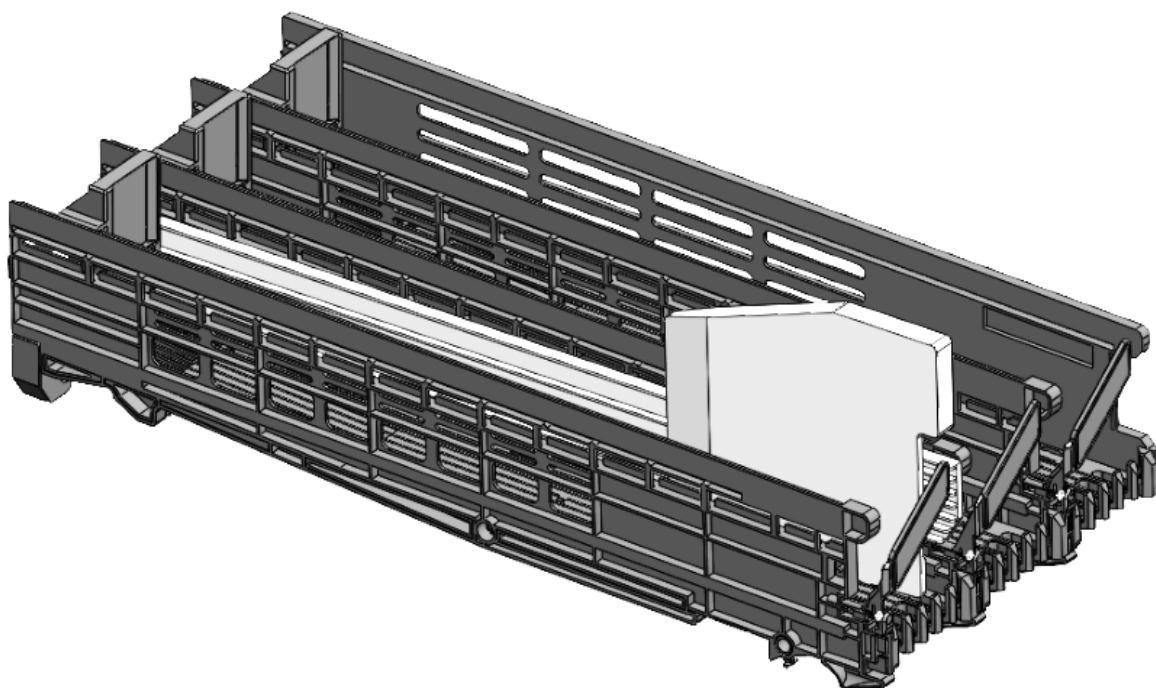
Hook the end of the long spacer 1280693 into the notch of the tray rear cross strap. (Fig. 4)

Insert the spacer tabs into the slots in the tray assembly. (Fig. 5)

Picture shown for combination of Part # 1280661 and 1280693

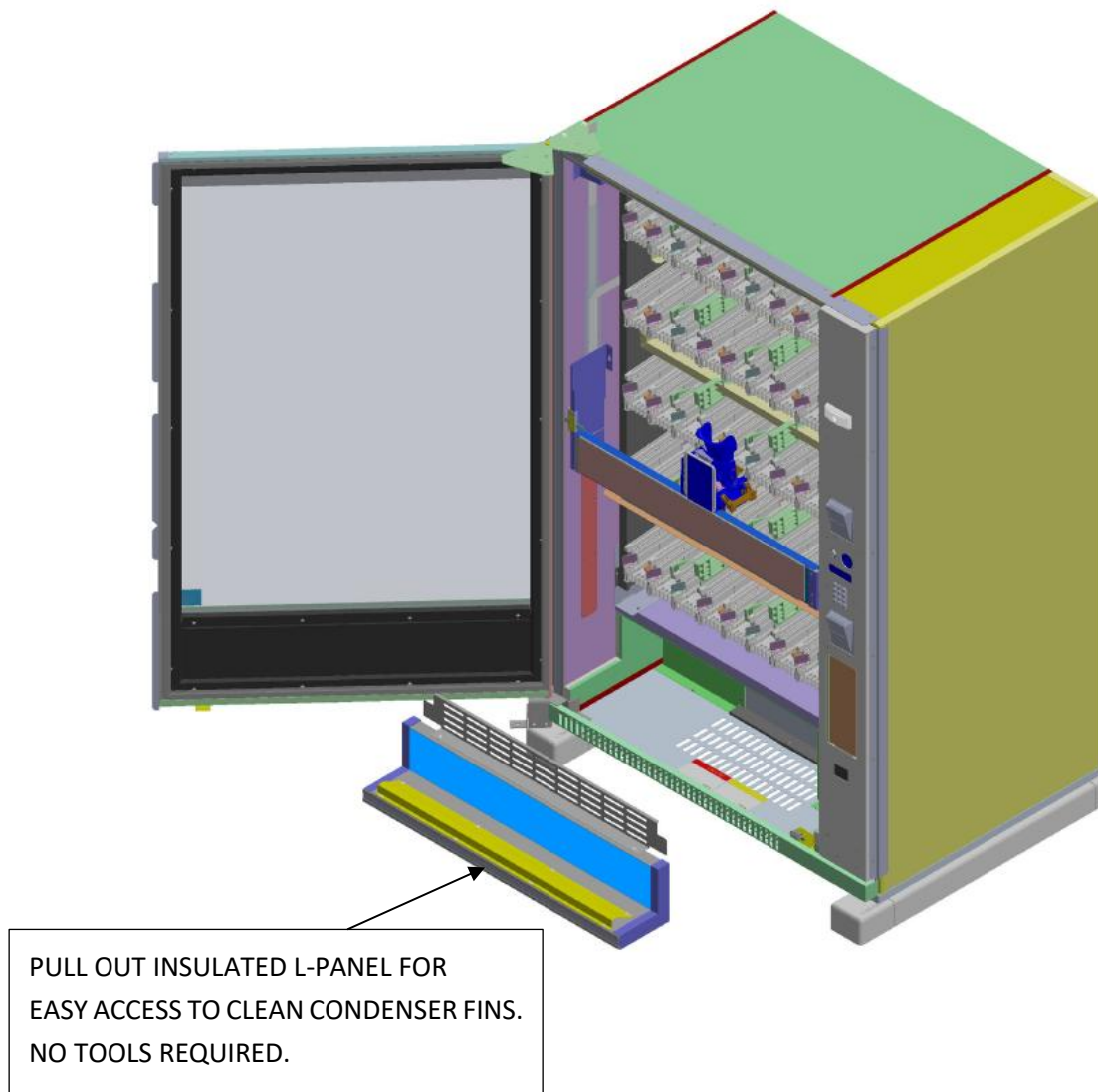


Tray assembly with the spacer installed.



SECTION II: MAINTENANCE REQUIREMENT

- 1- Remove trays and clean bottom slider (every 6 months or when spills occur).
Note: Dirty sliders can prevent bottles from advancing.
- 2- Apply silicone grease into the pusher guide grooves on the side partitions (every six months or as needed).
- 3- Clean the X-rail ribbon cable groove from any debris or syrup (when spills occur).
- 4- Condenser fan motor rotates in reverse for 30 seconds on every ON cycle. This helps in keeping the condenser clean. It is recommended to vacuum the condenser fins and clean the dust from the base (every 3 months or as needed) by pulling out the insulated L-panel. See Figure below.
- 5- Check that all harnesses in the drawer assembly are intact (every six months).
- 6- Check bucket motor switch/bucket base for syrup or debris (every 3 months or as needed).



SECTION III: ELECTRICAL HAZARDS

GENERAL

SandenVendo America, Inc. vending machines are provided with the appropriate power supply setting for your area.

The power sources mentioned are standard for both household and commercial lighting and appliances. However, careless or improper handling of electrical circuits can result in injury or death. Anyone installing, repairing, loading, opening, or otherwise servicing a vending machine should be alerted to this point. Apply all the normal precautions observed in handling electrical circuits, such as:

- Unplug the vendor before servicing or clearing product jams.
- Replace electrical cords if there is any evidence of fraying or other damage.
- Keep all protective covers and ground wires in place.
- Plug equipment into outlets that are properly grounded, polarized, and protected with fuses or circuit breakers.
- All electrical connections must be dry and free of moisture before applying power.
- Replace Fuses with same type.
- Refrigeration servicing to be performed by qualified personnel only.

A. Grounding Systems

SandenVendo America, Inc. vending machines are provided with the appropriate service cord for the power supply in your area. The service cord will connect to the matching electrical outlet. Always ensure that the outlet to be used is properly grounded before plugging in the vendor.



The electrical grounding system also includes the bonding of all metal components within the vendor. This involves a system of bonding wires identified by green or green and yellow marking. The system uses serrated head screws, lock washers, and star washers to ensure the electrical connection between parts. Maintenance of vending equipment may involve disassembly. Include the above items when reassembling, even if the vending machine may appear to function normally without them. Omitting any of these items can compromise a link in the grounding system.

SECTION III: ELECTRICAL HAZARDS (CONTINUED)

B. Servicing with “Power Off”

For maximum safety, unplug the service cord from the wall outlet before opening the vendor door. This will remove power from the equipment and avoid electrical and mechanical hazards. Service personnel should remain aware of possible hazards from hot components even though electrical power is off.

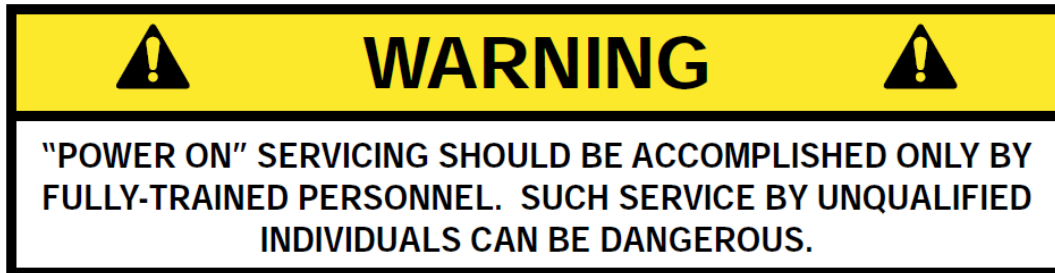
C. Servicing with “Power On”

Some service situations may require access with the power on. Power on servicing should be performed **only by fully qualified service technicians**. Caution is required in servicing assemblies that combine electrical power and mechanical movement. Sudden movement (to escape mechanical action) can result in contact with live circuits and vice versa. It is therefore doubly important to maintain maximum clearances from both moving parts and live circuits when servicing.

In order to troubleshoot and operate the vend mechanism with the door open follow the steps below:

		
Pull the drawer out and open the door.	Near the bottom of the drawer, push the door switch in.	Pull the latch out to lock it in place.

WARNING – ELEVATOR MAY MOVE UNEXPECTEDLY. THIS PROCEDURE MUST ONLY BE PERFORMED BY TRAINED AND AUTHORIZED PERSONNEL. IMPROPER OPERATION CAN LEAD TO INJURY.



Power to the lighting and refrigeration system is shut off automatically by the electronic controller when the outer door is opened. However, it is strongly recommended that servicing the lighting system or the refrigeration system only be performed after unplugging the vendor power cord, or by turning the power switch off (See Figure 1).

NOTE: For power-on servicing of the vendor's lighting system, turn lighting power on by accessing the Lights test function of the electronic controller.

Always make sure the path of the elevator and the rail is clear before closing the door.
Caution: Do not open the door while the elevator is moving.

For power-on servicing of the vendor's refrigeration system, turn refrigeration power on by accessing the Compressor test function of the electronic controller. Note that there will be a delay of 3 minutes before the compressor is energized.

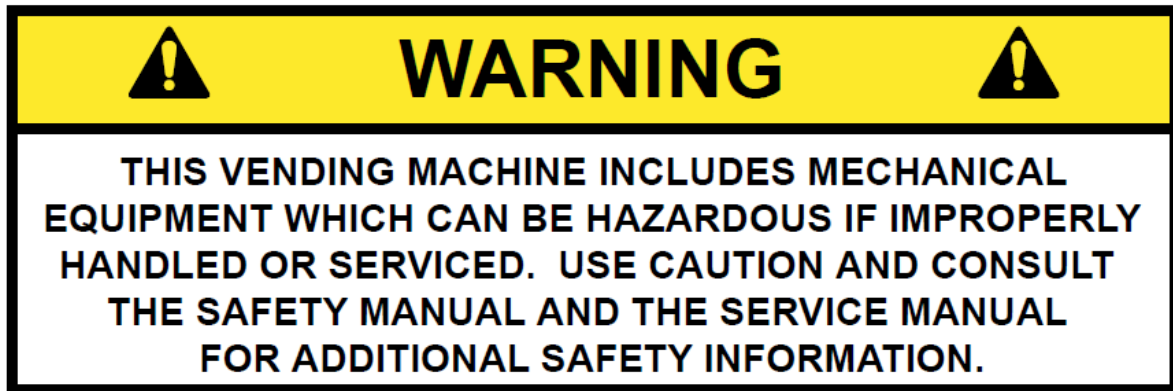
SECTION IV: MECHANICAL HAZARDS

A. Servicing of Moving Parts and Assemblies

When servicing assemblies involving moving parts, **use extreme caution!!** Keep fingers, hands, loose clothing, hair, tools, or any foreign material clear of entrapment.

As noted, under the electrical hazards section, power On servicing should **only** be performed by qualified personnel. Refer to and heed the warnings noted in the electrical hazards section. These warnings refer to the potential hazards associated with electrical power and moving parts. Always maintain maximum clearances from electrical and moving parts.

Always install protective covers and guards when reassembling equipment.



SECTION V: REFRIGERATION HAZARDS

GENERAL

Refrigeration systems involve both electrical power and mechanical action. These systems may present any of the potential dangers shown in the sections on electrical and mechanical hazards contained in this manual. See Sections II and III for further information.

A. Compressed Refrigerant

Refrigeration systems involve the compression and evaporation of gases. The pressures contained represent a potential hazard if suddenly released in confined areas. Caution is required when performing maintenance tests or repairs. All testing of sealed refrigeration systems must be done by trained personnel who are familiar with the systems and pressures involved.

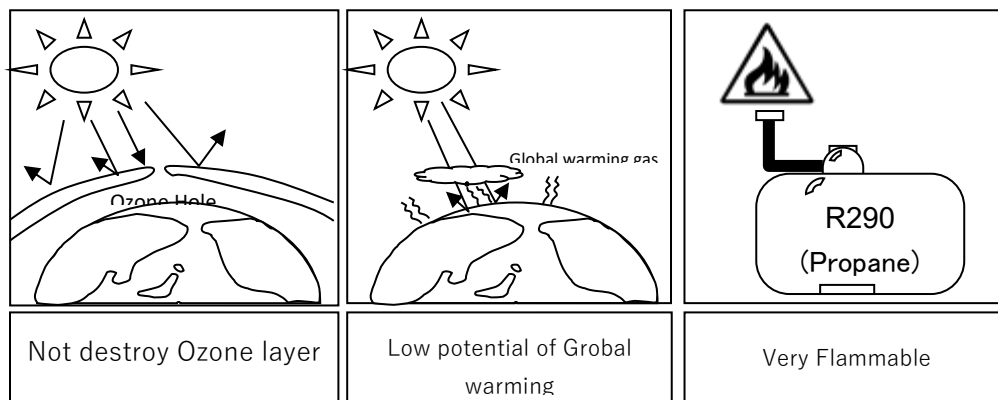
B. Physical Protection

The accidental release of refrigerant gases can result in physical injuries. Always wear protective glasses and protect your hands, face, and body when working near the refrigeration system.



R290 REFRIGERANT (PROPANE)

For units that use R290 refrigerant, please use additional caution as described below.



Refrigerant	R290 (Propane)
Ozone Destructive Potential	0
Global Warming Potential	3
Permission Concentration	1,000 ppm
Operating pressure	180 psig (1.2 MPa)

DANGER:

Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. Use extreme caution when handling, moving unit as to not increase risk of damage to refrigerant tubing or increasing the risk of a leak.

Caution:

The refrigeration unit contains R290 (Propane). Only a service technician that has been trained with the operation of R290 (Propane) should service the refrigeration system, to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts or improper service.
Components parts shall be replaced with like components.

Notice:

This vending machine uses 114 grams (3xLFL) or less of R290 (A3 Propane) refrigerant. For R290 LFL=38 g/m³. Therefore, has no special placement restrictions (as compared to A1 refrigerants e.g. R134a) and can be used in lobbies or locations of egress, such as hallways or public corridors.

SECTION VI: TEMPERATURE HAZARDS

GENERAL

Maintenance personnel should be alerted to the potential hazards from hot metal surfaces. High temperatures may be present throughout the refrigeration system even though electrical power has been removed.

SECTION VII: SUBSTITUTIONS AND MODIFICATIONS

GENERAL

Unauthorized changes or the substitution of unauthorized parts can compromise the equipment designs. This can result in unsafe conditions for either the service personnel or the equipment users. Always refer to the appropriate parts and service manual for replacement parts and maintenance instructions. If questions arise, contact the Technical Services Department of the SandenVendo America, Inc. office in your area.

When servicing the vending machine, always reassemble all components to their original location and position. Maintain the correct routing for tubing, electrical wiring, etc. Replace all clamps, brackets, and guides to their original locations. Replace all tubing, sleeving, insulating material, and protective covers to their original condition.

	WARNING	
VENDO EQUIPMENT HAS BEEN PROVIDED WITH APPROPRIATE PROTECTIVE DEVICES TO PROTECT AGAINST THE POSSIBILITY OF OVERHEATING AND FIRE AS A RESULT OF EQUIPMENT OR COMPONENT FAILURES. SUBSTITUTION, MODIFICATION, OR BYPASSING OF SUCH PROTECTIVE DEVICES CAN CREATE DANGEROUS CONDITIONS. PROTECTIVE CIRCUITS SHOULD NEVER BE BYPASSED, AND FAILED PROTECTIVE DEVICES MUST BE REPLACED ONLY WITH FACTORY-AUTHORIZED PARTS.		

A. Service Cord Replacement

SandenVendo America, Inc. vending machines are furnished with unique power supply cords. If replacement becomes necessary, consult the appropriate parts and service manual and order the correct replacement cord for the model of vending machine in question. Do not use substitute replacement cords. Only authorized service personnel with appropriate training should replace the vending machine service cord. If a question should arise concerning which service cord to order, contact the Technical Services Department of the SandenVendo America, Inc. office in your area.

APPENDIX A

HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS USING A PALLET JACK



Upon receipt. Use a forklift or pallet jack to raise the unit to remove the shipping boards.



Using a 1-3/8" ratchet remove all the adjustable legs.



This will allow you to remove and set aside the shipping boards.



Reinstall the adjustable legs while the unit is up on the pallet jack.



Caution: Extend the legs (up to max 3-1/2 inches) to ensure sufficient clearance for the pallet jack.



Using a pallet jack, move the unit to its final installation location.



Remove the pallet jack and then using a wrench adjust the legs so that the base of the unit is no more than 1" off the floor. Finish installation.

Continue to the next step if access to the rear adjustable feet is restricted e.g. between two machines or in a corner.



Adjust the rear adjustable legs so the rear of the unit is 1" off the floor.



Push the pallet jack under the machine, as far as it will go.



Lift the machine and move it to its final location.



Remove the pallet jack and adjust the front legs so the unit is 1" off the floor.

To remove the unit from between two machines or a corner, follow these steps:



Extend the front legs (up to max 3-1/2 inches) to ensure sufficient clearance for the pallet jack.



Push the pallet jack under the machine, as far as it will go.



Lift the machine and move it out.

GF9-H

SECCIÓN DE INSTALACIÓN, CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN DE SEGURIDAD

Fabricado por
SandenVendo America INC.
10710 Sanden Dr.
Dallas, TX 75238-1335
(800) 344-7216
Fax: (800)541-5684
Sitio web: www.vendoco.com

Especificaciones eléctricas: 120 V 60 Hz 8 A

UN COMPROMISO CON LA SEGURIDAD

SandenVendo America, Inc. está comprometida con la seguridad en todos los aspectos del diseño de nuestros productos. SandenVendo America, Inc. se compromete a alertar a cada usuario sobre los posibles peligros involucrados en el manejo o mantenimiento inadecuado de nuestro equipo. El mantenimiento de cualquier dispositivo eléctrico o mecánico implica **riesgos potenciales**, tanto para quienes realizan el mantenimiento del equipo como para los usuarios del mismo. Estos peligros pueden surgir debido a técnicas de mantenimiento inadecuadas. El propósito de este manual es alertar a todas las personas que dan servicio a los equipos de SandenVendo America, Inc. sobre áreas potencialmente peligrosas y proporcionar **pautas básicas de seguridad** para un mantenimiento adecuado.

Este manual contiene varias **advertencias** que deben leerse cuidadosamente para minimizar el riesgo de lesiones personales al personal de servicio. Este manual también contiene información de servicio para garantizar que se sigan los métodos adecuados para evitar dañar al proveedor o hacerlo inseguro. También es importante entender que estas **advertencias** no son exhaustivas. SandenVendo America, Inc. no podía conocer, evaluar o asesorar sobre todas las formas concebibles en las que se podría realizar el servicio o predecir todos los posibles resultados peligrosos. Las precauciones de seguridad descritas en este manual proporcionan la base para un programa de seguridad eficaz. Utilice estas precauciones, junto con el manual de servicio, al instalar o realizar el mantenimiento del proveedor.

Recomendamos encarecidamente un compromiso similar con la seguridad por parte de todas las organizaciones de servicio. Solo **el personal debidamente capacitado debe tener acceso al interior de la máquina**. Esto minimizará los peligros potenciales inherentes a los dispositivos eléctricos y mecánicos. SandenVendo America, Inc. no tiene control sobre la máquina una vez que sale de sus instalaciones. Es responsabilidad del propietario o arrendador mantener al vendedor en condiciones seguras. Consulte la Sección I de este manual para conocer los procedimientos de instalación adecuados y consulte el manual de servicio correspondiente para conocer los procedimientos de mantenimiento recomendados. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el Departamento de Servicios Técnicos de la oficina de SandenVendo America, Inc. más cercana.

NORMAS DE SEGURIDAD

- **Coloque y guarde la unidad adentro. El uso o almacenamiento al aire libre anula la garantía y puede resultar en una condición insegura**
- Lea el Manual de seguridad antes de la instalación o el servicio.
- Pruebe la conexión a tierra adecuada antes de instalar para reducir el riesgo de descarga eléctrica e incendio.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de realizar el mantenimiento.

- Utilice únicamente técnicos de servicio completamente capacitados para el servicio de encendido.
- Elimine cualquier producto antes de mover un proveedor.
- Utilice el equipo adecuado cuando traslade a un proveedor.
- Siempre use protección para los ojos y protéjase las manos, la cara y el cuerpo cuando trabaje cerca del sistema de refrigeración.
- Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas.
- Tenga en cuenta los peligros inherentes de balancear o volcar una máquina expendedora.
- Este aparato no se destina para utilizarse or personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación pra el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Temperatura para su correcta operación de -15°C a 45°C
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabircante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- El aparato debe colocarse en una posicion horizontal.
- No utilice agua a presion para limpia, evitar usar agua o otros liquidos cerca de componentes eléctricos.

SECCIÓN I: CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN DEL PROVEEDOR

- A.** Los proveedores son máquinas grandes y voluminosas de tamaño y peso significativos. El manejo inadecuado puede resultar en lesiones. Al trasladar a un proveedor, planifique cuidadosamente la ruta que se tomará y las personas y el equipo necesarios para realizar la tarea de manera segura.
- B.** Retire toda la cinta, el sellador de envío y la espuma de poliestireno del proveedor. Afloje todos los dispositivos de envío utilizados para asegurar las piezas interiores durante el envío. Retire las tablas de envío de unidas a la base del proveedor por los tornillos de nivelación del proveedor. Asegúrese de que los tornillos de nivelación estén en su lugar y funcionen.

CONSULTE EL APÉNDICE A PARA OBTENER INSTRUCCIONES DE MANEJO E INSTALACIÓN CON UNA TRANSPALETA.

- C. Coloque el vendedor sobre una superficie plana y lisa a una distancia de 7,6 cm a 10,2 cm (3 a 4 pulgadas) de una pared bien construida. Al menos 12 pulg. de espacio libre se requiere en la parte superior y 1 pulg. a cada lado del proveedor.

IMPORTANTE: *El proveedor requiere 3 pulgadas (7,6 cm) de espacio de aire desde la pared para garantizar la circulación de aire adecuada para enfriar la unidad de refrigeración.*

- D. Ajuste los tornillos de nivelación para compensar cualquier irregularidad en la superficie del suelo. Idealmente, no será necesario ningún ajuste y las patas niveladoras estarán al ras con la parte inferior del proveedor. Un nivel de burbuja es una ayuda útil para nivelar al proveedor. Cuando la puerta exterior está abierta, permanecerá inmóvil si el proveedor está correctamente nivelado. Los proveedores deben estar nivelados para garantizar el funcionamiento adecuado y mantener las características de estabilidad. No agregue tramos al proveedor. **Las patas niveladoras no deben elevar al vendedor más de 1 1/8 pulgadas (2,5 cm) sobre el suelo.**

- E. Verifique la placa de identificación del fabricante en el lado izquierdo o derecho de la puerta exterior del proveedor para verificar los principales requisitos de suministro de energía del proveedor. Asegúrese de que la fuente de alimentación principal coincida con los requisitos del proveedor. Para garantizar un funcionamiento seguro, conecte el proveedor a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada.

NO UTILICE CABLES DE EXTENSIÓN.

NO UTILICE ADAPTADORES DE ENCHUFE.

- F. Especificaciones de voltaje recomendadas = 120 V $\pm$ 10%

- G. Se requiere un servicio dedicado de 15 A para 1 máquina.

- H. La toma de corriente debe estar correctamente polarizada y conectada a tierra.

NOTA: Cualquier variación de la fuente de alimentación de más del $\pm$ 10% puede hacer que el proveedor no funcione correctamente.

SECCIÓN I: CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN DEL PROVEEDOR (CONTINUACIÓN)



**SI NO SE CUMPLEN LAS CONDICIONES ANTERIORES PARA EL TIPO DE
TOMACORRIENTE DADO, COMUNÍQUESE CON UN ELECTRICISTA
AUTORIZADO Y HAGA QUE SE REALICEN LAS CORRECCIONES**

NOTA: Consulte el manual de piezas y servicio apropiado disponible en línea @ www.vendoco.com para obtener instrucciones detalladas, principios de funcionamiento e intervalos y procedimientos de mantenimiento recomendados.

SECCIÓN I: CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN DEL PROVEEDOR (CONTINUACIÓN)

Procedimiento de configuración	
Nota: No conecte el proveedor hasta el paso 5	
1	Desenvuelva la máquina
2	Retire todas las envolturas de amarre y el material de embalaje
3	Nivele la máquina según sea necesario - Consulte las instrucciones de nivelación
4	Confirme que las bandejas estén completamente asentadas en la base
5	Encienda la máquina
La pantalla leerá la operación de memoria, la transferencia de datos en Proceso Este es el proceso de comunicación entre el Controlador de máquina expendedora (VMC) y entrega Controlador de mecanismo (DMC)	
6	Cierre la puerta: la máquina iniciará la inicialización. El receptor realizará un movimiento de caída del producto El colector de productos se moverá hacia arriba y escaneará cada Ubicación de los estantes: luego muévase hacia el lado derecho de la máquina y luego se moverá hacia el lado izquierdo en Posición (lado de la bisagra inferior)
	CAUTELA: No abra la puerta mientras el ascensor esté en movimiento.

Instrucciones de carga	
Tenga en cuenta: Para garantizar la frescura del producto, no lo cargue desde la parte delantera del proveedor. GGFV tiene capacidad de carga de productos FIFO	
1	Levante y tire de la parte delantera del conjunto de la bandeja.
2	Empuje y bloquee los empujadores de producto en la parte posterior de la bandeja.
3	Cargue los productos en la bandeja.
4	Una vez que los productos estén cargados, empuje la bandeja hacia atrás. en su posición: los empujadores de productos Vuelve automáticamente a estar detrás del último producto Para una venta adecuada: asegúrese de que los productos no estén inclinados hacia adelante o sentados en el frente de la bandeja. No active el empujador de productos cuando las columnas estén vacías (se producirán daños)
5	Verifique que la bandeja esté completamente asentada en la barra de soporte delantera.
6	Para asegurarse de que el empujador de producto esté enganchado - Suavemente Empuje el producto delantero hacia adentro para verificar si hay resistencia
7	Verifique que todos los productos estén descansando en la bandeja
	parte inferior (detrás de los ganchos de retención del producto de la bandeja)
Cargando selección # 50, 51, 52:	
Empuje y mantenga abierta la tapa del puerto de entrega del producto hasta que el recogedor de productos se mueva hacia la derecha	

8	La pantalla debe decir "¡Bebidas heladas! Por favor Hacer una selección"
9	Abra la puerta: cargue la máquina
10*	Configure la máquina en venta libre
11	Pruebe el vendedor para comprobar que el proveedor funciona correctamente
12*	Establecer precio para todas las selecciones

lado del proveedor para despejar la zona de carga para 50, 51 y 52.
Cargue los estantes como se indica en los pasos 1 a 7
Cierra la puerta.
El receptor se moverá a la posición de home

*Consulte el manual de programación

Especificaciones de productos - Directrices generales

Productos* (PET, botellas de vidrio, latas):
Rango de altura: 3 pulgadas - 9,25 pulgadas (76 mm - 235 mm)
Rango de diámetro: 1,7 pulgadas - 3 pulgadas (43 mm - 76 mm)
Rango de peso: 0,41 lb-1,62 lb (185 g - 736 g)

Paquetes de cartón* (paquete aséptico):
Rango de altura: 3,3 pulgadas - 5,3 pulgadas (85 mm - 134 mm)
Rango de ancho: 2 pulgadas - 2,6 pulgadas (52 mm - 67 mm)
Rango de profundidad: 1,6 pulgadas - 1,8 pulgadas (40 mm - 47 mm)
Rango de peso: 0,47 lb - 0,88 lb (213 g - 400 g)

*Nota: Debido a la variabilidad del diseño del paquete, el material y el peso, el rendimiento puede variar. Se deben realizar pruebas de productos de formas o tamaños extraños para determinar la aceptabilidad. **Continuación.**

*Para botellas o latas altas/inestables con un diámetro ≤ 2.25 ", recomendamos usar espaciadores laterales para mantener los productos correctamente alineados. (Véase más abajo).

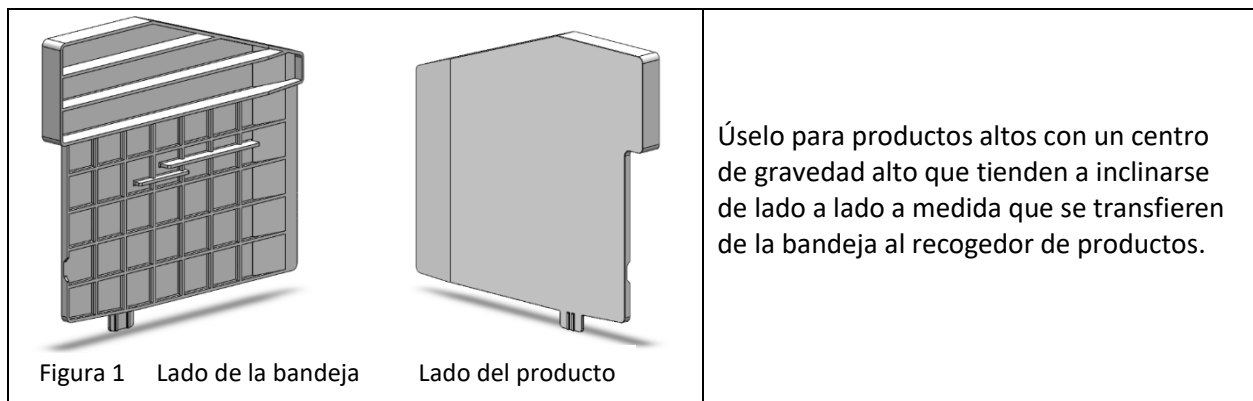
Pautas del espaciador de productos:

Si bien el sistema de entrega de la unidad GF9-H está diseñado para tolerar los tamaños y formas del producto, existen algunas excepciones que pueden requerir el uso de espaciadores de productos para mantener los productos correctamente alineados para transferencias confiables de la bandeja al recogedor de productos.

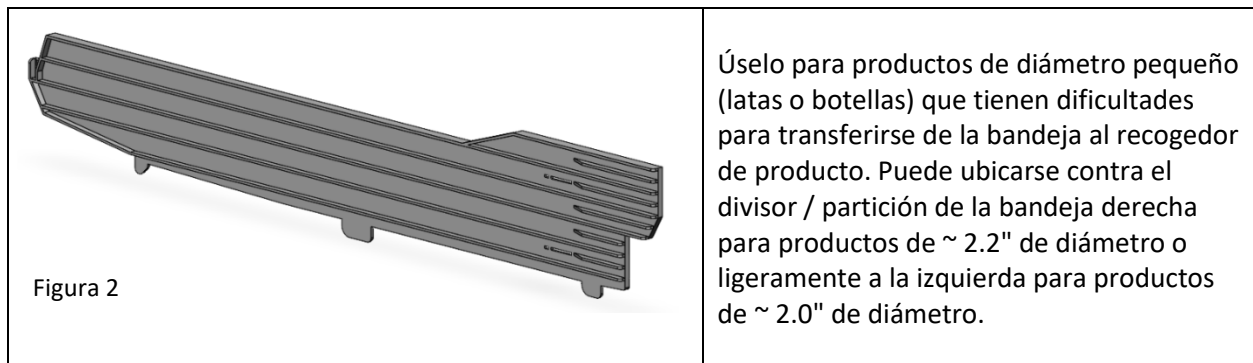
Un ejemplo es una botella de PET alta (~ 9,0") con un diámetro relativamente pequeño (~2,25"). Para este tipo de botella, se recomienda utilizar una combinación de espaciadores de producto Parte # 1280661 y 1280693 (consulte la Figura 3 a continuación)

Ejemplos de espaciadores de productos y su uso recomendado.

Parte # 1280661 - Espaciador de producto alto. (Figura 1)



Parte # 1280693 - Espaciador de producto de diámetro pequeño.

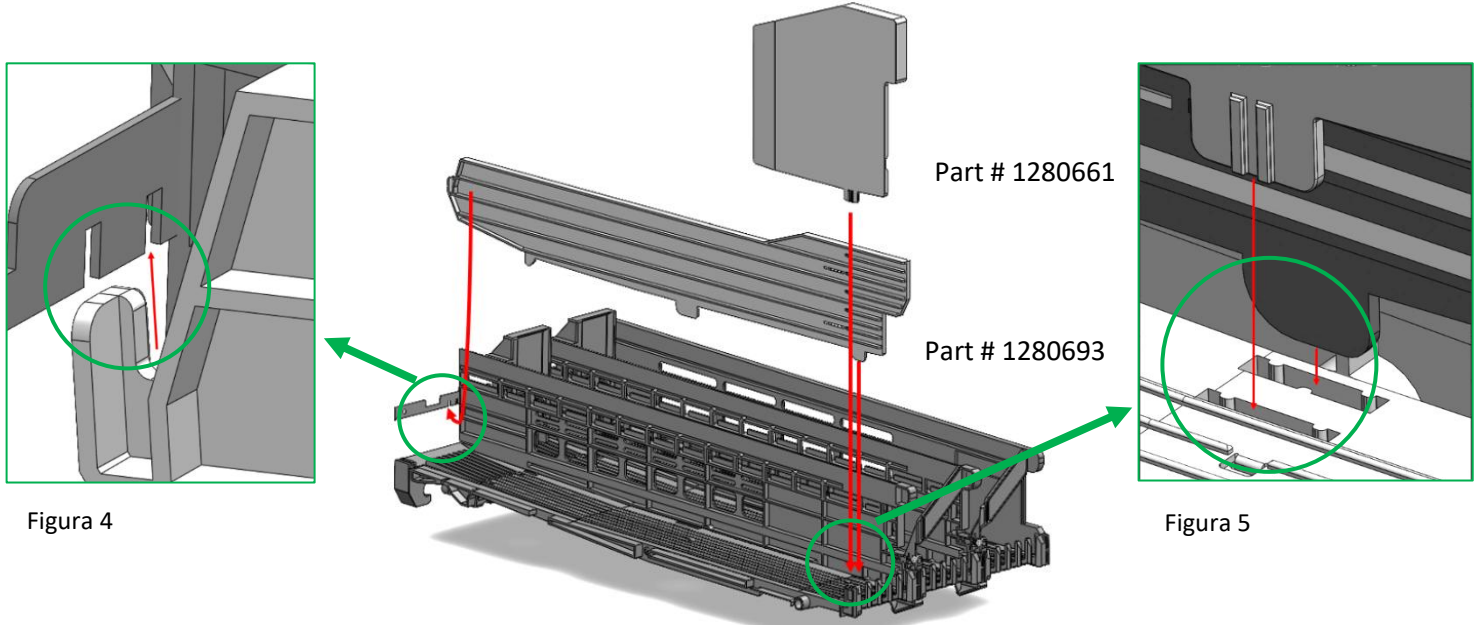


Combination of Part # 1280661 & 1280693 – Tall and Small Diameter Product spacer.

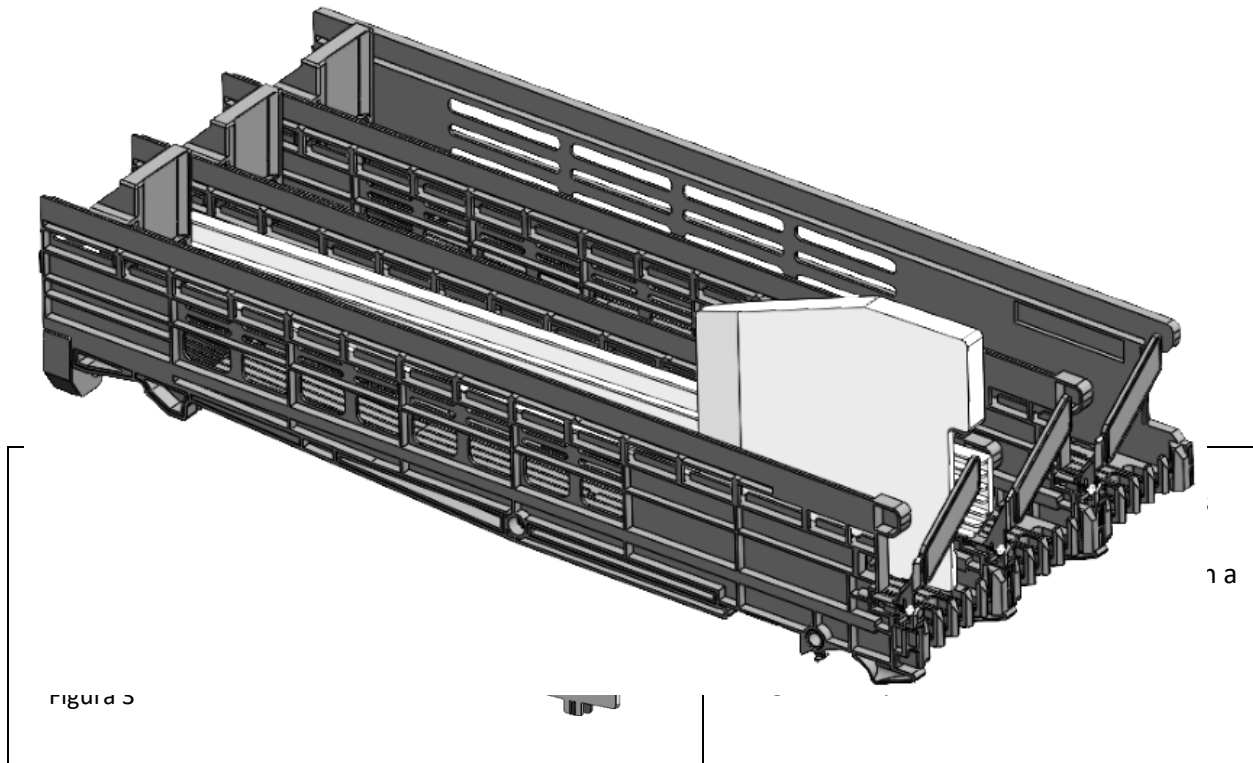
Instalación del espaciador en el conjunto de la bandeja.

Enganche el extremo del espaciador largo 1280693 en la muesca de la correa transversal trasera de la bandeja. (Figura 4). Inserte las lengüetas espaciadoras en las ranuras del conjunto de la bandeja. (Figura 5)

Se muestra la imagen para la combinación de la Parte # 1280661 y 1280693

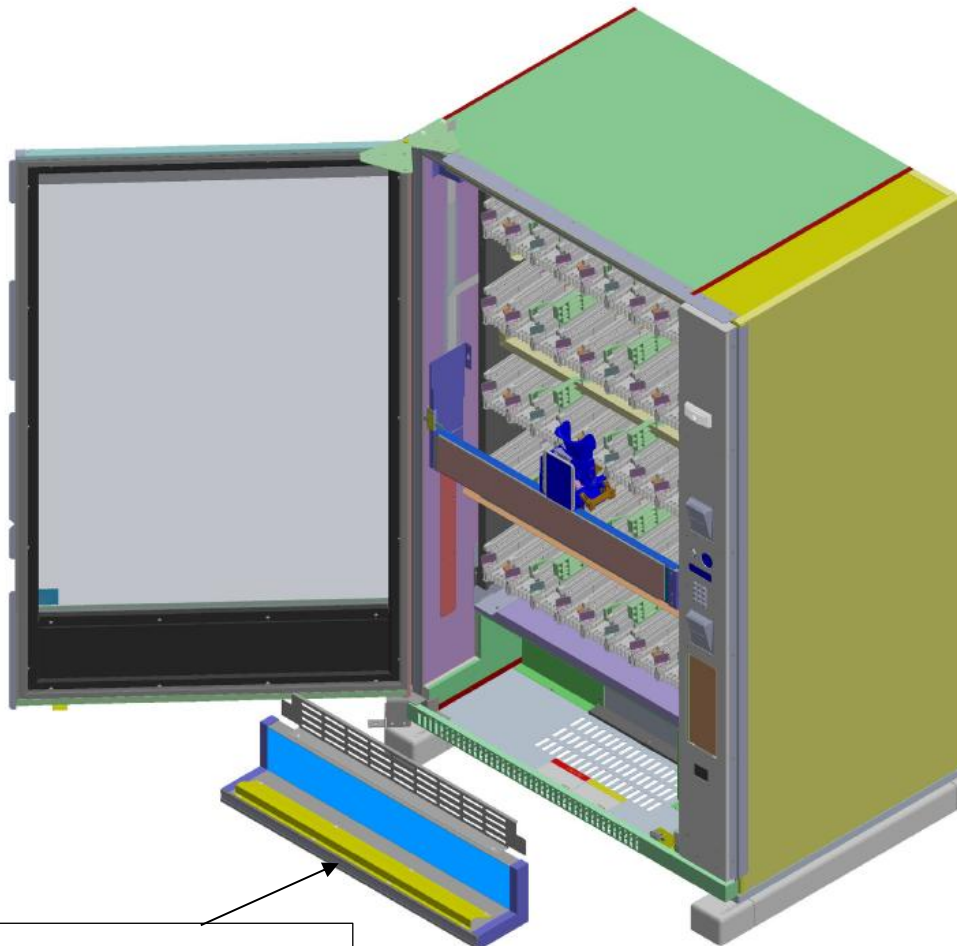


Montaje de la bandeja con el espaciador instalado.



SECCIÓN II: REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

1. Retire las bandejas y limpie el deslizador inferior (cada 6 meses o cuando ocurran derrames).
Nota: Los deslizadores sucios pueden impedir que las botellas avancen.
2. Aplique grasa de silicona en las ranuras de la guía del empujador en las particiones laterales (cada seis meses o según sea necesario).
3. Limpie la ranura del cable plano X-rail de cualquier residuo o jarabe (cuando ocurran derrames).
4. El motor del ventilador del condensador gira en reversa durante 30 segundos en cada ciclo de encendido. Esto ayuda a mantener limpio el condensador. Se recomienda aspirar las aletas del condensador y limpiar el polvo de la base (cada 3 meses o según sea necesario) sacando el panel L aislado. Vea la figura a continuación.
5. Compruebe que todos los arneses del conjunto del cajón estén intactos (cada seis meses).
6. Revise el interruptor del motor del cucharón/la base del cucharón en busca de jarabe o desechos (cada 3 meses o según sea necesario).



PANEL L AISLADO EXTRAÍBLE PARA FÁCIL ACCESO A LAS ALETAS LIMPIAS DEL CONDENSADOR. NO SE REQUIEREN HERRAMIENTAS.

SECCIÓN III: RIESGOS ELÉCTRICOS

GENERAL

Las máquinas expendedoras de SandenVendo America, Inc. están provistas de la configuración de fuente de alimentación adecuada para su área.

Las fuentes de energía mencionadas son estándar para la iluminación y los electrodomésticos domésticos y comerciales. Sin embargo, el manejo descuidado o inadecuado de los circuitos eléctricos puede provocar lesiones o la muerte. Cualquier persona que instale, repare, cargue, abra o realice el mantenimiento de una máquina expendedora debe ser alertada de este punto. Aplique todas las precauciones normales observadas en el manejo de circuitos eléctricos, tales como:

- Desconecte el proveedor antes de reparar o eliminar atascos de productos.
- Reemplace los cables eléctricos si hay alguna evidencia de deshilachado u otro daño.
- Mantenga todas las cubiertas protectoras y los cables de tierra en su lugar.
- Conecte el equipo a tomacorrientes que estén debidamente conectados a tierra, polarizados y protegidos con fusibles o disyuntores.
- Todas las conexiones eléctricas deben estar secas y libres de humedad antes de aplicar energía.
- Reemplace los fusibles con el mismo tipo.
- El servicio de refrigeración debe ser realizado únicamente por personal calificado.

A. Sistemas de puesta a tierra

Las máquinas expendedoras SandenVendo America, Inc. están provistas del cable de servicio



adecuado para el suministro de energía en su área. El cable de servicio se conectará a la toma de corriente correspondiente. Asegúrese siempre de que el tomacorriente que se va a utilizar esté correctamente conectado a tierra antes de enchufar el proveedor.

El sistema de puesta a tierra eléctrica también incluye la unión de todos los componentes metálicos dentro del proveedor. Se trata de un sistema de cables de unión identificados por marcas verdes o verdes y amarillas. El sistema utiliza tornillos de cabeza dentada, arandelas de seguridad y arandelas de estrella para garantizar la conexión eléctrica entre las piezas. El mantenimiento de los equipos de venta puede implicar el desmontaje. Incluya los elementos anteriores cuando vuelva a ensamblar, incluso si la máquina expendedora puede parecer

funcionar normalmente sin ellos. La omisión de cualquiera de estos elementos puede comprometer un enlace en el sistema de conexión a tierra.

SECCIÓN III: RIESGOS ELÉCTRICOS (CONTINUACIÓN)

B. Servicio con "Power Off"

Para mayor seguridad, desenchufe el cable de servicio del tomacorriente de pared antes de abrir la puerta del proveedor. Esto eliminará la energía del equipo y evitará peligros eléctricos y mecánicos. El personal de servicio debe estar atento a los posibles peligros de los componentes calientes aunque la energía eléctrica esté cortada.

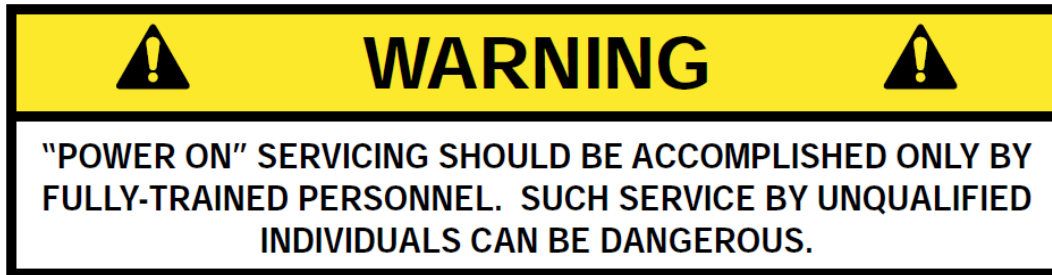
C. Mantenimiento con "Power On"

Algunas situaciones de servicio pueden requerir acceso con la alimentación encendida. El servicio de encendido debe ser realizado **solo por técnicos de servicio completamente calificados**. Se requiere precaución en el mantenimiento de ensamblajes que combinan energía eléctrica y movimiento mecánico. El movimiento brusco (para escapar de la acción mecánica) puede resultar en contacto con circuitos activos y viceversa. Por lo tanto, es doblemente importante mantener las máximas holguras tanto de las piezas móviles como de los circuitos activos durante el mantenimiento.

Para solucionar problemas y operar el mecanismo de venta con la puerta abierta, siga los pasos a continuación:

		
Saque el cajón y abra la puerta.	Cerca de la parte inferior del cajón, presione el interruptor de la puerta hacia adentro.	Tire del pestillo para bloquearlo en su lugar.

ADVERTENCIA: EL ASCENSOR PUEDE MOVERSE INESPERADAMENTE. ESTE PROCEDIMIENTO SOLO DEBE SER REALIZADO POR PERSONAL CAPACITADO Y AUTORIZADO. LA OPERACIÓN INCORRECTA PUEDE PROVOCAR LESIONES.



La energía del sistema de iluminación y refrigeración se apaga automáticamente mediante el controlador electrónico cuando se abre la puerta exterior. Sin embargo, se recomienda encarecidamente que el mantenimiento del sistema de iluminación o del sistema de refrigeración solo se realice después de desenchufar el cable de alimentación del proveedor o apagando el interruptor de alimentación (consulte la Figura 1).

NOTA: Para el servicio de encendido del sistema de iluminación del proveedor, encienda la iluminación accediendo a la función de prueba de luces del controlador electrónico.

Asegúrese siempre de que el camino del ascensor y la barandilla estén despejados antes de cerrar la puerta.

Precaución: No abra la puerta mientras el ascensor está en movimiento.

Para el servicio de encendido del sistema de refrigeración del proveedor, encienda la alimentación de refrigeración accediendo a la función de prueba del compresor del controlador electrónico. Tenga en cuenta que habrá un retraso de 3 minutos antes de que se encienda el compresor.

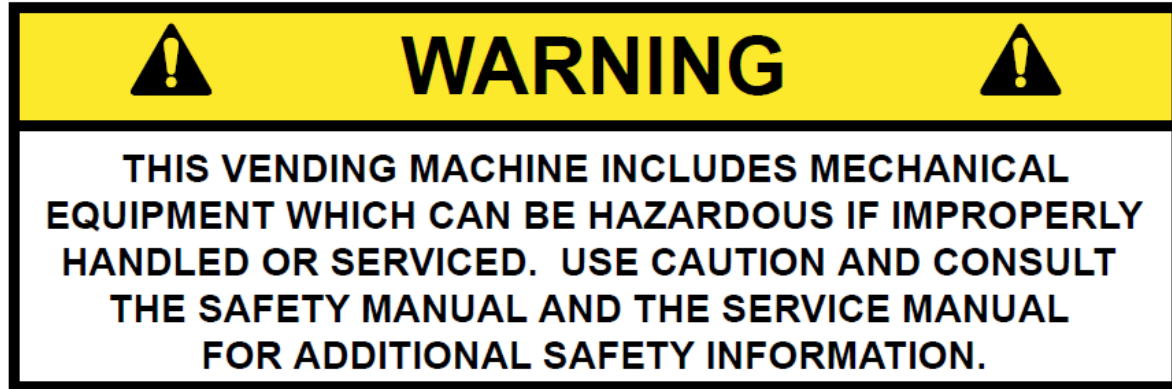
SECCIÓN IV: RIESGOS MECÁNICOS

A. Mantenimiento de piezas móviles y conjuntos

Al realizar el mantenimiento de ensamblajes que involucran partes móviles, **¡tenga mucho cuidado!** Mantenga los dedos, las manos, la ropa suelta, el cabello, las herramientas o cualquier material extraño libre de atrapamientos.

Como se señaló, en la sección de riesgos eléctricos, el servicio de encendido **solo debe** ser realizado por personal calificado. Consulte y preste atención a las advertencias anotadas en la sección de peligros eléctricos. Estas advertencias se refieren a los peligros potenciales asociados con la energía eléctrica y las piezas móviles. Mantenga siempre las distancias máximas de las piezas eléctricas y móviles.

Instale siempre cubiertas protectoras y protectores cuando vuelva a montar el equipo.



SECCIÓN V: PELIGROS DE REFRIGERACIÓN

GENERAL

Los sistemas de refrigeración implican tanto energía eléctrica como acción mecánica. Estos sistemas pueden presentar cualquiera de los peligros potenciales que se muestran en las secciones sobre riesgos eléctricos y mecánicos contenidas en este manual. Véanse las secciones II y III para más información.

A. Refrigerante comprimido

Los sistemas de refrigeración implican la compresión y evaporación de gases. Las presiones contenidas representan un peligro potencial si se liberan repentinamente en áreas confinadas. Se requiere precaución al realizar pruebas de mantenimiento o reparaciones. Todas las pruebas de los sistemas de refrigeración sellados deben ser realizadas por personal capacitado que esté familiarizado con los sistemas y las presiones involucradas.

B. Protección física

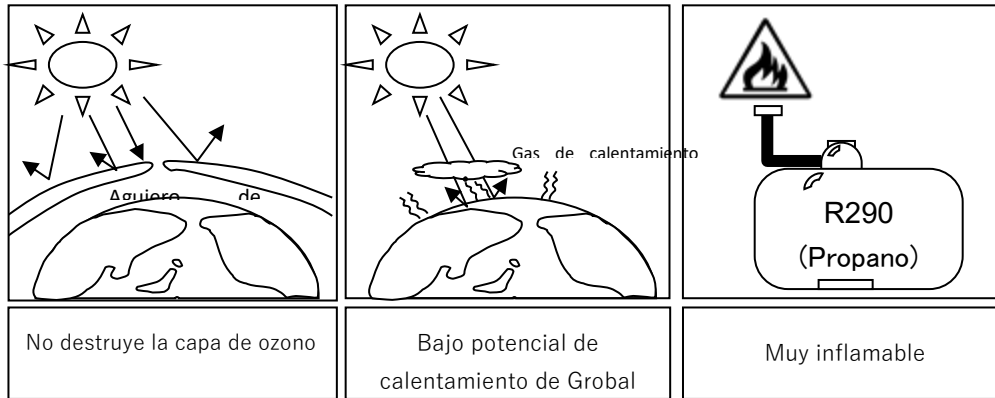
La liberación accidental de gases refrigerantes puede provocar lesiones físicas. Siempre use gafas



protectoras y protéjase las manos, la cara y el cuerpo cuando trabaje cerca del sistema de refrigeración.

REFRIGERANTE R290 (PROPANO)

Para las unidades que utilizan refrigerante R290, tenga cuidado adicional como se describe a continuación.



Refrigerante	R290 (propano)
Potencial destructivo del ozono	0
Potencial de calentamiento global	3
Concentración de permisos	1.000 ppm
Presión de funcionamiento	180 psig (1,2 MPa)

PELIGRO:

Riesgo de incendio o explosión. Refrigerante inflamable utilizado. Tenga mucho cuidado al manipular o mover la unidad para no aumentar el riesgo de daños a la tubería de refrigerante o aumentar el riesgo de fugas.

Cautela:

La unidad de refrigeración contiene R290 (propano). Solo un técnico de servicio que haya sido capacitado con el funcionamiento de R290 (propano) debe realizar el mantenimiento del sistema de refrigeración, para minimizar el riesgo de posible ignición debido a piezas incorrectas o un servicio inadecuado. Las partes de los componentes se sustituirán por componentes similares.

Notar:

Esta máquina expendedora utiliza 114 gramos (3xLFL) o menos de refrigerante R290 (propano A3). Para R290 LFL=38 g/m3. Por lo tanto, no tiene restricciones especiales de colocación (en comparación con los refrigerantes A1, por ejemplo, R134a) y se puede utilizar en vestíbulos o lugares de salida, como pasillos o pasillos públicos.

SECCIÓN VI: RIESGOS DE TEMPERATURA

GENERAL

El personal de mantenimiento debe ser alertado de los peligros potenciales de las superficies metálicas calientes. Es posible que haya altas temperaturas en todo el sistema de refrigeración aunque se haya cortado la energía eléctrica.

SECCIÓN VII: SUSTITUCIONES Y MODIFICACIONES

GENERAL

Los cambios no autorizados o la sustitución de piezas no autorizadas pueden comprometer los diseños de los equipos. Esto puede dar lugar a condiciones inseguras para el personal de servicio o los usuarios del equipo. Consulte siempre las piezas correspondientes y el manual de servicio para obtener piezas de repuesto e instrucciones de mantenimiento. Si tiene preguntas,



comuníquese con el Departamento de Servicios Técnicos de la oficina de SandenVendo America, Inc. en su área.

Cuando realice el mantenimiento de la máquina expendedora, vuelva a montar siempre todos los componentes en su ubicación y posición originales. Mantenga la ruta correcta para tuberías, cableado eléctrico, etcétera. Reemplace todas las abrazaderas, soportes y guías a sus ubicaciones originales. Reemplace todos los tubos, fundas, material aislante y cubiertas protectoras a su estado original.

A. Reemplazo del cable de servicio

Las máquinas expendedoras de SandenVendo America, Inc. están equipadas con cables de alimentación únicos. Si es necesario reemplazarlo, consulte las piezas correspondientes y el manual de servicio y solicite el cable de repuesto correcto para el modelo de máquina expendedora en cuestión. No utilice cables de repuesto de reemplazo. Solo el personal de servicio autorizado con la capacitación adecuada debe reemplazar el cable de servicio de la máquina expendedora. Si surge alguna pregunta sobre qué cable de servicio pedir, comuníquese con el Departamento de Servicios Técnicos de la oficina de SandenVendo America, Inc. en su área.

APÉNDICE A

INSTRUCCIONES DE MANEJO E INSTALACIÓN CON UNA TRANSPALETA

	
Al recibirlo. Use un montacargas o una transpaleta para levantar la unidad y quitar las tablas de envío.	Con un trinquete de 1-3/8", retire todas las patas ajustables.
	
Esto le permitirá quitar y dejar a un lado las tablas de envío.	Vuelva a instalar las patas ajustables mientras la unidad está en la transpaleta.



Precaución: Extienda las patas (hasta un máximo de 3-1 / 2 pulgadas) para garantizar suficiente espacio para la transpaleta.



Con una transpaleta, mueva la unidad a su ubicación de instalación final.



Retire la transpaleta y luego, con una llave, ajuste las patas para que la base de la unidad no esté a más de 1" del piso. Finalizar la instalación.

Continúe con el siguiente paso si el acceso a los pies ajustables traseros está restringido, por ejemplo, entre dos máquinas o en una esquina.



Ajuste las patas traseras ajustables para que la parte trasera de la unidad esté a 1" del piso.



Empuje la transpaleta debajo de la máquina, lo más lejos posible.



Levante la máquina y muévala a su ubicación final.



Retire la transpaleta y ajuste las patas delanteras para que la unidad esté a 1" del piso.

Para quitar la unidad de entre dos máquinas o una esquina, siga estos pasos:



Extienda las patas delanteras (hasta un máximo de 3-1 / 2 pulgadas) para garantizar suficiente espacio para la transpaleta.



Empuje la transpaleta debajo de la máquina, lo más lejos posible.



Levante la máquina y muévala.