

## MANUAL DE EMPLEO

### ❖ CONSIDERACIONES INICIALES

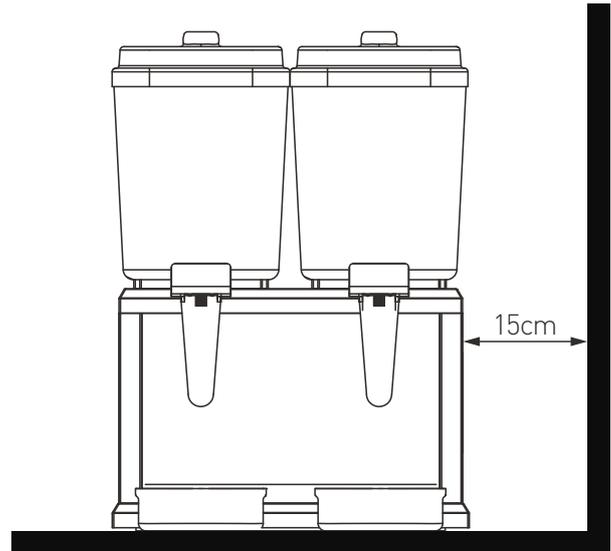
Este dispenser, como todo producto mecánico, necesita de limpieza y cuidado. Se corre el riesgo de impedir su buen funcionamiento si se verificasen errores cometidos por el usuario durante de la fase de desmontaje y limpieza. Por este motivo, es muy importante que los procedimientos de desmontaje, lavado, higienización y limpieza, siendo operaciones cotidianas, sean conocidas por el personal responsable, sin posibilidad de error.

#### A) INSTALACIÓN

##### ⚠ IMPORTANTE

En la operación de transporte, el dispenser no se debe tomar nunca desde sus contenedores transparentes o por los ejes de las aspas. El fabricante no responde por los daños acarreados en estas maniobras equivocadas.

- Controlar que el dispenser no haya sufrido daños durante el transporte.
- El aparato debe ser colocado en un plano horizontal.
- Controlar la estabilidad del aparato, regulando la altura de los pies.
- Dejar un espacio libre de por lo menos 15cm alrededor del aparato para no impedir el flujo de aire de refrigeración.
- No instalar el equipo próximo a lugares calientes o en los que incidan rayos solares.
- La temperatura de trabajo es de 2°C a 43°C ambiente.
- Antes de conectar el equipo, controlar que la tensión de la red sea igual a la indicada en la placa. Enchufar el dispenser a una red monofásica, sirviéndose de una toma completa de tierra, según lo previsto por la normativa vigente.



##### ⚠ ATENCIÓN

Cerciorarse que el aparato esté correctamente conectado a tierra. En caso contrario, es posible causar shocks eléctricos a las personas o dañar el dispenser.

### ① INSTRUCCIONES DE EMPLEO

#### A) PREPARACIÓN

**1** El dispenser no sale de fábrica prelavado e higienizado. Por esta razón, antes de utilizarlo debe ser desarmado, lavado e higienizado siguiendo las instrucciones del ítem LIMPIEZA.

**2** Llenar los contenedores con el producto hasta superar el centro de frío.

##### ⚠ ATENCIÓN

Tratar de no trabajar nunca con un depósito lleno y otro vacío, aunque se tenga que colocar agua en el depósito vacío, para evitar congelamiento.

- 3| Montar las tapas sobre los contenedores, cerciorándose que queden bien colocadas.
- 4| Si el producto tiene mucha demanda, se puede incrementar la eficiencia del dispenser abasteciendo el equipo con el producto ya enfriado.
- 5| El dispenser debe funcionar siempre con las tapas colocadas, para prevenir una posible contaminación del producto.
- 6| Accionar los interruptores siguiendo las instrucciones del ítem DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES.

## B) TERMOSTATO

El termostato ya sale regulado de fábrica en la temperatura ideal de las bebidas. **Para la regulación en otra temperatura, dirigirse exclusivamente al técnico.**

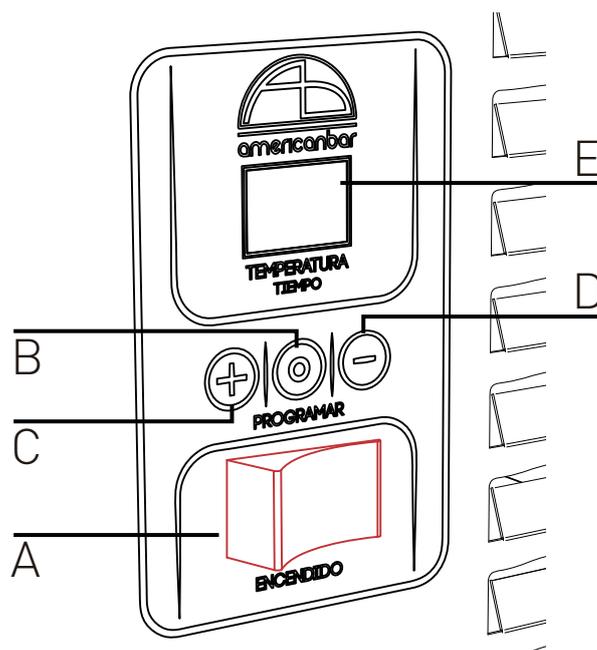
Este aparato debe ser utilizado por personas capacitadas para comprender el correcto funcionamiento del equipo y las instrucciones aquí descriptas.

## C) DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES

El equipo cuenta con un interruptor general **(A)**. Al accionarlo, se inicia el funcionamiento.

Las aspas comienzan a moverse y en el display digital **(E)** se observan dos líneas (--). Este proceso dura aproximadamente 3 minutos, y se realiza para proteger el compresor ante un corte de corriente o mal uso de la máquina. Pasados esos minutos, comienza el enfriamiento del líquido. Al presionar la tecla central **(B)** se comienza seleccionando el horario en que se desea programar el arranque. Ese horario se regula mediante las teclas laterales: **(C)** para subir y **(D)** para bajar.

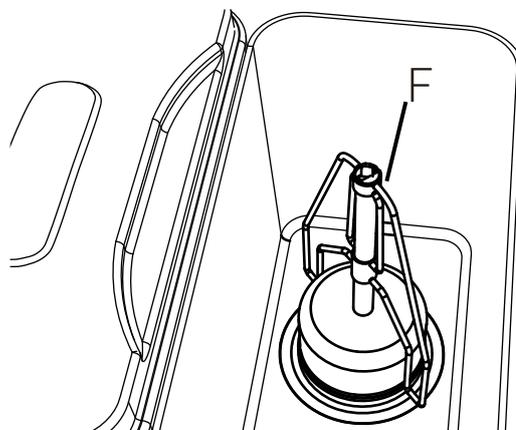
Si se desea iniciar la programación de descanso del equipo, se debe apretar la tecla **(B)** durante unos segundos, hasta que vuelvan aparecer dos líneas (--) en el display **(E)**.



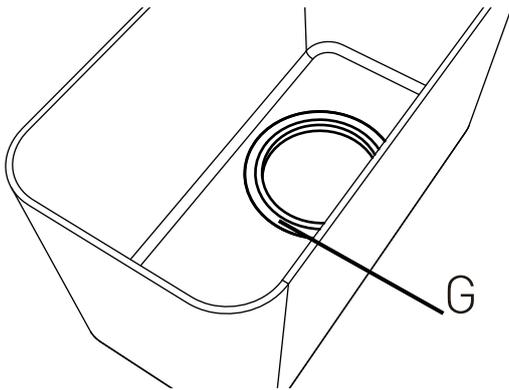
## D) SUGERENCIAS

1| El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía en función de distintos factores como la temperatura ambiente y la temperatura inicial del líquido. Se recomienda esperar un tiempo prudencial para que la temperatura que figura en el display se aproxime a la temperatura real del líquido (entre una y dos horas).

2| En caso que una de las aspas se trabe al girar, es necesario mover desde la parte superior **(F)** de la misma hasta que se haya centrado y gire normalmente.



3| Al colocar el recipiente traslucido verificar que esté bien colocada la junta de silicona **(G)**, que sella el tacho.



## 2 LIMPIEZA

La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto de la bebida y la máxima eficiencia del dispenser. Los procedimientos descritos a continuación deben ser considerados de carácter general y pueden variar según la regulación de higiene vigente.

|| Antes del desarmado para el lavado, debe quitarse todo el producto.

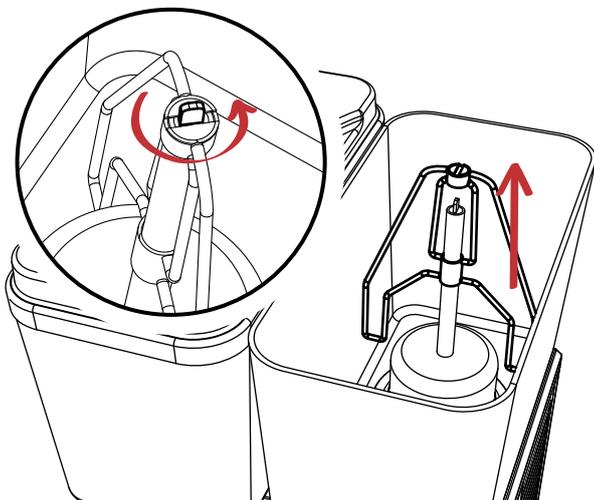
### A) DESMONTAJE

#### ATENCIÓN

Antes de proceder con el desmontaje de cualquier componente, desenchufar de la toma de corriente eléctrica.

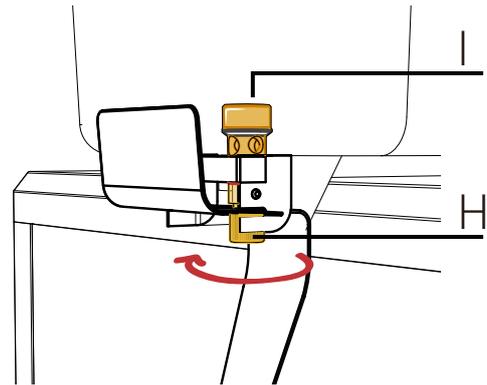
1| Quitar la tapa del contenedor.

2| Quitar las aspas hacia arriba.

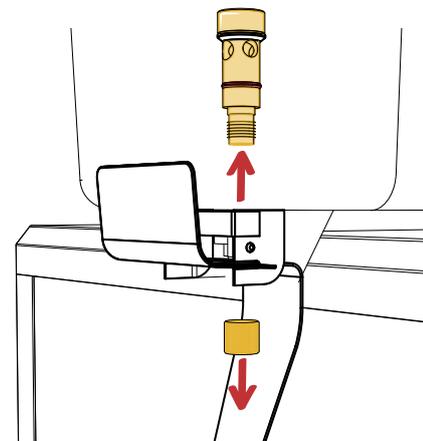


3| Quitar el contenedor vacío levantándolo por la parte anterior y desplazándolo hacia arriba, separándolo de la junta.

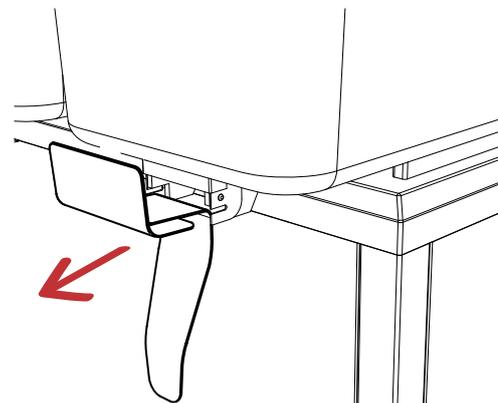
4| Para limpiar correctamente la válvula, se recomienda retirarla del contenedor. Para eso, se debe desenroscar la tuerca inferior (H), sosteniendo la válvula desde la parte superior (I).



5| A continuación se retira la válvula hacia arriba.

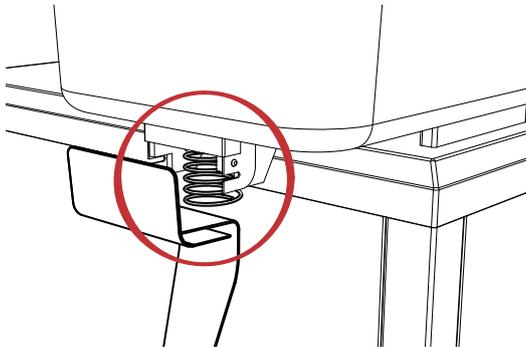


6| Una vez que se retira la válvula, desmontar hacia adelante la palanca-grifo.

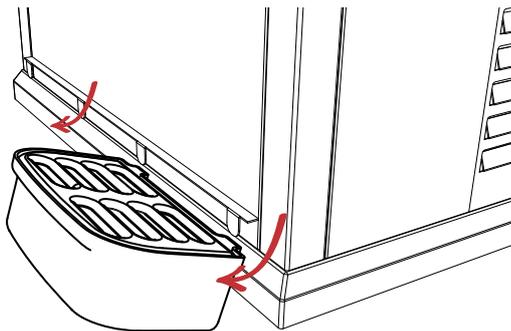


**⚠ IMPORTANTE**

Al retirar la palanca, prestar especial atención al resorte que se libera.



**5** Retirar las bandejas antiderrames, levantándolas desde la cara frontal. Luego separar la rejilla del contenedor.



**B) LAVADO**

**1** Colocar en una palangana aproximadamente 8 litros de agua caliente y detergente apropiado. No utilizar detergentes abrasivos.

**⚠ IMPORTANTE**

No lavar ningún componente de la máquina en el lavavajillas. Durante el lavado, no usar mucha cantidad de agua cerca de los componentes eléctricos. En caso contrario, es posible que se verifiquen shocks eléctricos o se dañe el dispenser.

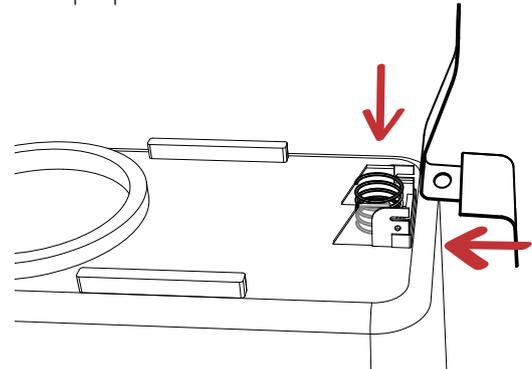
**2** Emplear un cepillo liviano o esponja para lavar con la solución detergente todas las partes en contacto con la bebida.

**3** Enjuagar todas las partes con agua corriente.

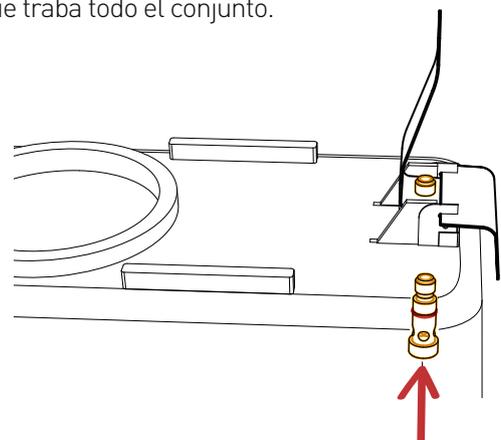
**C) REMONTAJE**

**1** Posicionar el contenedor boca abajo en una superficie horizontal y firme.

**2** Colocar el resorte en posición, y, mientras se presiona el resorte hacia abajo, deslizar la palanca hasta que presione al resorte.



**3** Mantener sujeto el resorte y la palanca con la mano, hasta que se coloque desde abajo la válvula, que trava todo el conjunto.



**4** Terminar de asegurar con la tuerca en la válvula. Asegurarse que quede firme.

**5** Colocar el contenedor nuevamente sobre el dispenser, asegurándose que la junta quede bien colocada (ver ítem SUGERENCIAS p. 04). Para facilitar esa operación, mojar la junta con un poco de agua.

**6** Montar las aspas en el eje.

**7** Colocar las tapas.

**8** Ubicar las bandejas antiderrames, encajando en las salientes metálicas desde abajo (operación inversa al punto **5** de desmontaje).