



SOLO PARA INSTALADORES CALIFICADOS. Esta planilla de instalación básica es una edición inicial. Si necesita un Manual de Operaciones (para la unidad que está instalando), visite el sitio web de Lancer (lancercorp.com) o escanee este código QR con un dispositivo móvil (debe tener la aplicación instalada) para acceder de inmediato a esa información. Si lo necesita, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Lancer para obtener ayuda.

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este librito forma parte integral y esencial del producto; tras la instalación, debe entregarse al operario y debe conservarse para poder consultarlo cuando sea necesario. Lea atentamente las indicaciones y advertencias, ya que contienen información esencial para el uso y el mantenimiento del producto. Además, es **SOLO UNA GUÍA** para el usuario sobre los servicios y la ubicación correctos de la unidad.

ANTES DE COMENZAR

Cada unidad se prueba en condiciones operativas y se inspecciona detenidamente antes del envío. En el momento del despacho, el transportista asume la responsabilidad de la unidad. Al recibir la unidad, inspeccione detenidamente la caja para ver si hay daños. En caso de hallar algún daño, solicite al transportista que lo registre en la factura de flete y presente un reclamo a la empresa de transporte. La responsabilidad por los daños que sufra el dispensador es del transportista.

La instalación y reubicación (si fuera necesario) de este producto debe estar a cargo de personal calificado con conocimientos actualizados de seguridad e higiene y con experiencia práctica, de acuerdo con la normativa vigente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ Uso previsto

El dispensador solo está diseñado para uso en interiores. Este aparato debe instalarse en un lugar donde su utilización pueda estar bajo supervisión de personal capacitado. Esta unidad no es un juguete. Debe supervisarse a los niños para que no jueguen con el equipo. No debe ser usada por niños o personas inválidas sin supervisión. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (o niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona a cargo de su seguridad les brinde instrucciones o los supervise. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser efectuados por niños sin supervisión. La temperatura ambiente mín./máx. de operación del dispensador es 4-32 °C (40-90 °F). No use la unidad por debajo de las condiciones ambientales mínimas de operación. En caso de congelamiento, interrumpa la operación de la unidad y comuníquese con un técnico autorizado de mantenimiento. El mantenimiento, la limpieza y la desinfección solo deben estar a cargo de personal capacitado. Además, deben respetarse las precauciones de seguridad pertinentes. Tenga en cuenta las advertencias que se encuentran en el producto.



⚠ Advertencia eléctrica

El aparato debe contar con una alimentación de 24 V CC. En la placa de identificación del dispensador, debajo de la tapa de la torre, revise los requisitos eléctricos correctos del equipo. No lo enchufe a un tomacorriente de pared a menos que la corriente detallada en la placa de identificación coincida con la corriente disponible a nivel local. Al efectuar las conexiones, respete todos los códigos eléctricos locales. Cada dispensador debe contar con un circuito eléctrico independiente. No use cables de prolongación con esta unidad. No "amontone" el aparato con otros dispositivos eléctricos en el mismo tomacorriente. El interruptor de encendido no deshabilita la tensión de línea que llega al transformador principal. Antes de efectuar tareas de mantenimiento interno, desconecte siempre el suministro eléctrico de la unidad para evitar lesiones. Para el mantenimiento de la unidad, no debe usarse el interruptor reiniciable como alternativa a desenchufar el dispensador del suministro eléctrico. El mantenimiento de los componentes internos del bastidor de control eléctrico solo puede ser efectuado por personal calificado. Antes de efectuar las conexiones eléctricas, asegúrese de que todas las líneas de agua estén ajustadas y que las unidades estén secas.

⚠ Dióxido de carbono (CO₂)

- **ADVERTENCIA:** El dióxido de carbono (CO₂) es un gas incoloro e incombustible con un olor ligeramente picante. Un porcentaje elevado de CO₂ puede desplazar el oxígeno en la sangre.
- **ADVERTENCIA:** La exposición prolongada al CO₂ puede ser nociva. El personal expuesto a concentraciones elevadas de gas CO₂ sufrirá temblores seguidos de desmayo y asfixia.
- **ADVERTENCIA:** Ante la sospecha de una fuga de CO₂, ventile de inmediato la zona contaminada antes de comenzar a reparar la fuga.
- **ADVERTENCIA:** Preste mucha atención a la prevención de fugas de CO₂ en todo el sistema de CO₂ y de refrescos.

⚠ Aviso sobre el agua

El aparato no es apto para la instalación en lugares donde podría usarse un chorro de agua. Utilice un suministro adecuado de agua potable. Las conexiones y accesorios de la tubería de agua que se conecten directamente al suministro de agua potable deben dimensionarse, instalarse y mantenerse de acuerdo con la legislación federal, estatal y local. La línea de suministro de agua debe ser, al menos, una tubería de 3/8 pulgadas (9.525 mm) con una presión de línea mínima de 20 psi (0.137 MPa), sin que supere un máximo de 50 psi (0.345 MPa). Si la presión de agua supera las 50 psi (0.345 MPa), debe reducirse a 50 psi (0.345 MPa) con el regulador de presión provisto. Coloque un filtro en la línea de agua, para evitar daños en la unidad y sabores extraños en la bebida. Revíselo periódicamente, según resulte necesario por las condiciones locales. El suministro de agua debe protegerse mediante una cámara de aire, un dispositivo de prevención de reflujos u otro método aprobado para cumplir con las normas de la NSF. Si la válvula de retención de la entrada de agua tiene pérdidas, el agua carbonatada puede regresar hacia la bomba cuando se cierra y contaminar el suministro de agua. Verifique que el dispositivo de prevención de reflujos cumpla con las normas locales y de la ASSE. El responsable de garantizar dicho cumplimiento es el instalador.

ESPECIFICACIONES

DIMENSIONES

Ancho: 325 mm
(12.8 pulgadas)
Profundidad: 439 mm
(17.3 pulgadas)
Altura: 610 mm
(24 pulgadas)

PESO

De envío: 18.1 kg (40 lbs)
Operativo: 14.5 kg (32 lbs)

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

24 V CC / 2.0 A

CAUDAL

1.5-2.0 oz/seg. (44.3-59.1 ml/s)

SUMINISTRO DE AGUA SIN GAS

Presión mín. de circulación: 20 psig
(0.137 MPa)
Presión estática máx.: 50 psi
(0.345 MPa)

SUMINISTRO DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂)

Presión mín.: 70 psig (0.483 MPa)
Presión máx.: 80 psig (0.552 MPa)

ACCESORIOS

Entrada de agua carbonatada: Saliente de 9.5 mm (3/8 pulgada)
Salida de agua carbonatada: Saliente de 9.5 mm (3/8 pulgada)
Entrada de agua sin gas: Saliente de 9.5 mm (3/8 pulgada)
Entradas de jarabe de marca: Saliente de 9.5 mm (3/8 pulgada)
Entrada de CO₂: Saliente de 9.5 mm (3/8 pulgada)
Accesorio de drenaje: Saliente de 15.9 mm (5/8 pulgada)

Esta unidad emite un nivel de presión acústica menor que 70 dB

LEA ESTE MANUAL

El presente manual fue redactado por Lancer Corporation a modo de referencia para el propietario/operario y el instalador de este dispensador. Léalo antes de instalar y operar la unidad. Si necesita efectuar mantenimiento, comuníquese con un Agente de Servicio de Lancer o con el Servicio de Atención al Cliente de Lancer. Al hacerlo, tenga a mano el modelo y el número de serie de su unidad.

Su Agente de Servicio: _____

Número de teléfono del Agente de Servicio: _____

Número de serie: _____

Número de modelo: _____

INSTALACIÓN

Desembalaje del dispensador

1. Corte las correas del paquete y quítelas.
2. Abra la caja y extraiga el kit de accesorios y las piezas sueltas.
3. Con cuidado, extraiga el dispensador de la caja de cartón corrugado y apóyelo sobre una superficie plana cuidando de no rayar las cubiertas de plástico.

NOTA

Inspeccione la unidad para detectar daños ocultos. Si advierte alguno, notifique al transportista y presente un reclamo.

Selección y preparación de la ubicación en el mostrador

NOTA

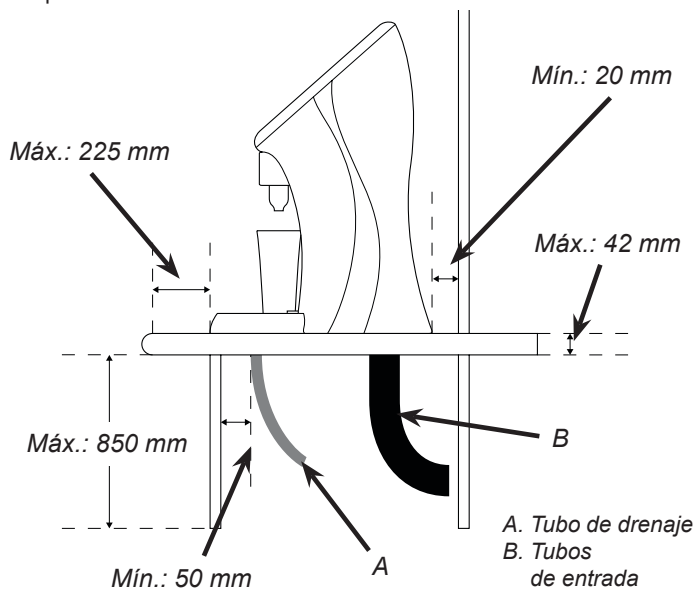
El dispensador solo debe instalarse en un lugar donde su utilización pueda estar bajo supervisión de personal capacitado

1. Seleccione una ubicación cercana a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra, a menos de 1.5 m (5 pies) de un desagüe, y un suministro de agua que cumpla con los requisitos detallados en la sección Especificaciones de la página 2.

⚠ ATENCIÓN

Inspeccione la ubicación del mostrador donde se colocará la unidad. Verifique que el mostrador tenga la solidez suficiente como para soportar el peso de la unidad instalada después de efectuar el hueco para esta. El espesor ideal del mostrador para esta instalación debe ser de al menos 25 mm (1 pulgada).

2. Seleccione una ubicación con el espacio o separación exigidos para la instalación.



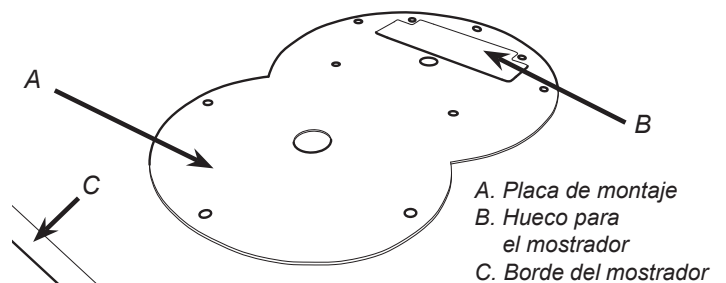
3. Seleccione una ubicación para el sistema enfriador remoto o el carbonatador (si fuera necesario), las bombas de jarabe, el tanque de CO₂, los envases de producto y el filtro de agua (recomendado).
4. Usando la plantilla provista de corte del mostrador, corte la abertura necesaria para la instalación de la bandeja de goteo y la torre en la ubicación designada para el dispensador.

NOTA

Para garantizar que el servicio de bebidas sea accesible para todos los clientes, Lancer recomienda planificar detenidamente la altura del mostrador y el modelo del equipo. Las normas de la ADA 2010 sobre diseño accesible definen que la altura máxima desde el piso no debe ser mayor que 1.2 metros (48 pulgadas) si el punto de toque está a menos de 254 mm (10 pulgadas) del frente del mostrador, o de 1.17 metros (46 pulgadas) como máximo si el punto de toque está a más de 254 mm (10 pulgadas) y a menos de 685 mm (27 pulgadas) del frente del mostrador. Para obtener más información sobre los requisitos legales de clientes para la accesibilidad de los equipos instalados, consulte las Normas de diseño accesible de la ADA 2010 en <http://www.ada.gov>.

Instalación del dispensador/enfriador

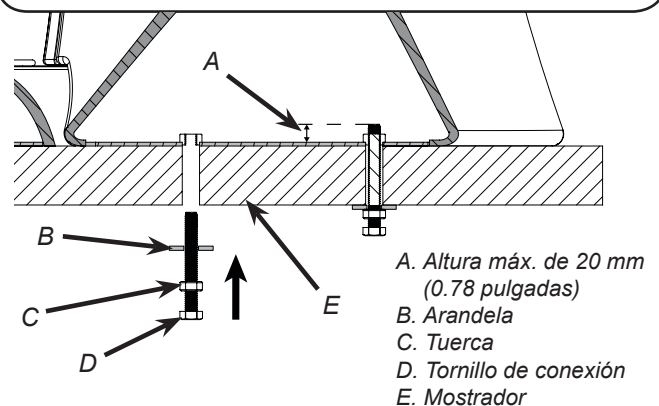
1. Levante cuidadosamente la unidad y, con un destornillador, separe la placa de montaje de la torre y la bandeja de goteo.
2. Quite el accesorio de drenaje de la bandeja de goteo. Primero, desenrosque la parte inferior y presione firmemente desde la base para quitar la parte superior del accesorio de drenaje.
3. Mediante los seis (6) tornillos de montaje provistos, sujete la placa de montaje al mostrador.



4. Empleando una técnica adecuada de elevación, levante la torre sobre el mostrador y deslice las entradas de la unidad y el cable de alimentación a través de la abertura en la placa de montaje y el mostrador.
5. Mediante los cuatro (4) tornillos provistos, conecte/ajuste la torre a la placa de montaje/mostrador.

⚠ ATENCIÓN

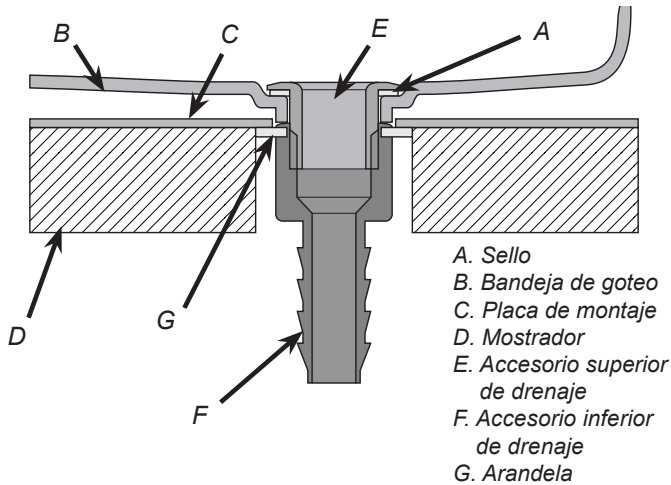
Al colocar la torre sobre la placa de montaje, verifique que los tornillos no superen la parte superior de la placa en más de 20 mm (0.78 pulgadas). Esto podría dañar las válvulas al instalar el dispensador.



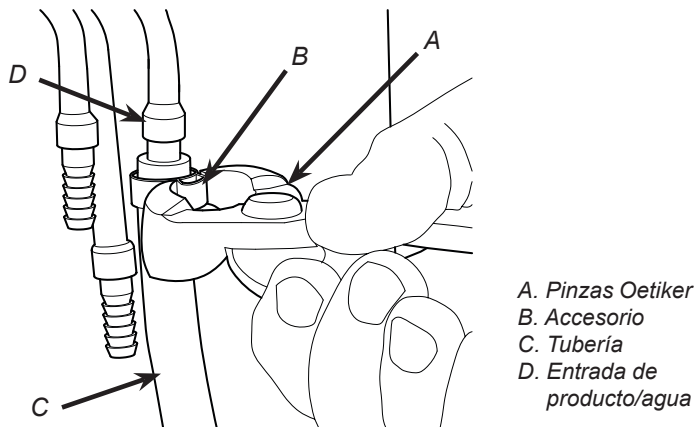
NOTA

Las unidades indicadas por la NSF deben quedar selladas al mostrador.

- Coloque la junta en la base del drenaje y reconecte el accesorio de drenaje a la bandeja de goteo que había quitado durante el paso 2.



- Instale el posavasos en la bandeja de goteo.
- Dirija la tubería pertinente desde las salidas de jarabe del enfriador de recirculación hasta las entradas de jarabe de la torre. Conecte las tuberías a las entradas mediante las pinzas Oetiker y los accesorios. Repita el proceso con todas las conexiones de jarabe.
- Dirija la tubería pertinente desde las salidas de agua del enfriador de recirculación hasta las entradas de agua carbonatada/sin gas y conéctelas. Repita el proceso con todas las conexiones de agua, la entrada del retorno entre ellas.



- Dirija la línea de drenaje desde el desagüe de piso designado hacia la bandeja de goteo y conecte la línea a la tuerca del drenaje instalado en el paso 6.
- Enchufe el cable de alimentación al cable de suministro eléctrico y lleve este último a un tomacorriente con puesta a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

NO ENCHUFE TODAVÍA LA UNIDAD A UN TOMACORRIENTE CON PUESTA A TIERRA. Antes de efectuar las conexiones eléctricas, asegúrese de que todas las tuberías de agua estén ajustadas y que la unidad esté seca.

NOTA

La unidad está diseñada para funcionar con apoyo de un sistema enfriador remoto o de un sistema de enfriamiento con hielo. Consulte las especificaciones del fabricante y las instrucciones de instalación. Las siguientes son las instrucciones para conectar el sistema enfriador remoto a la torre.

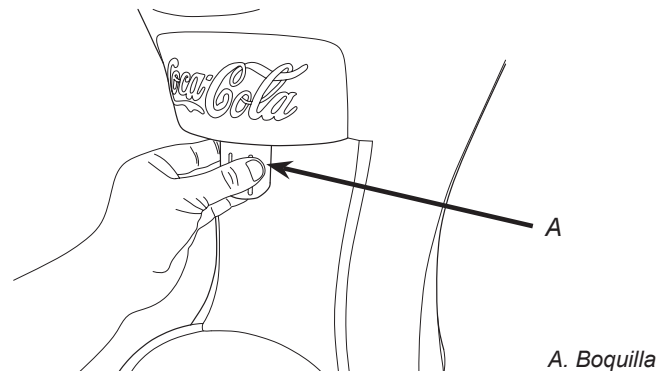
- Dirija la tubería pertinente desde la bomba de jarabe hasta las entradas de jarabe del enfriador remoto. Repita el proceso con todas las conexiones de jarabe.
- Dirija la tubería pertinente desde el suministro de agua hasta las entradas de agua del enfriador remoto y conecte la tubería solo al suministro de agua.
- Abra el agua y lave bien la tubería.
- Cierre el agua y conecte la línea de agua a la entrada de agua sin gas del enfriador remoto.

⚠ ATENCIÓN

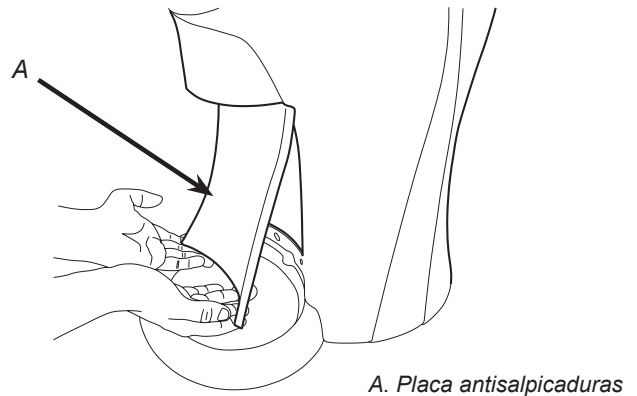
La presión mínima de circulación hacia la válvula debe ser 20 psi (0.137 MPA). Puede necesitarse una bomba auxiliar para que la válvula funcione correctamente.

Configuración del dispensador

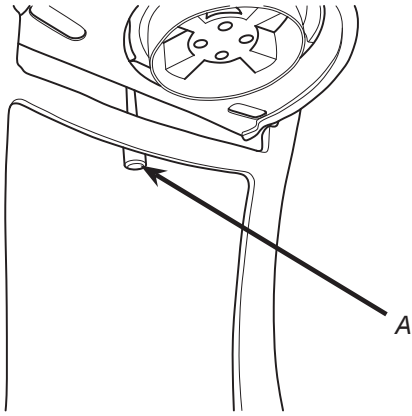
- Quite el posavasos y la bandeja de goteo.
- Quite la boquilla girándola en sentido horario y traccionando hacia abajo.



- Quite la placa antisalpicaduras colocando ambas manos en la base de la placa. De forma simultánea, levante y traccione la placa hasta que se destrabe del panel frontal.

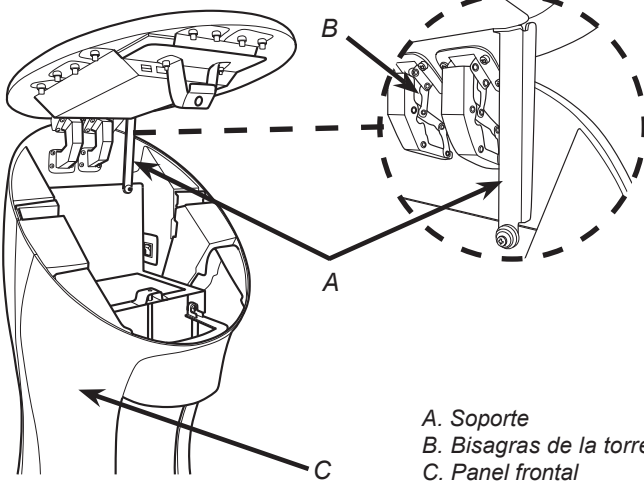


4. Gire la barra de traba, detrás de la placa antisalpicaduras, hasta destrabar la tapa de la torre.



A. Barra de traba

5. Una vez destrabada, levante completamente la tapa de la torre y trábela con el soporte junto a las bisagras de la torre.

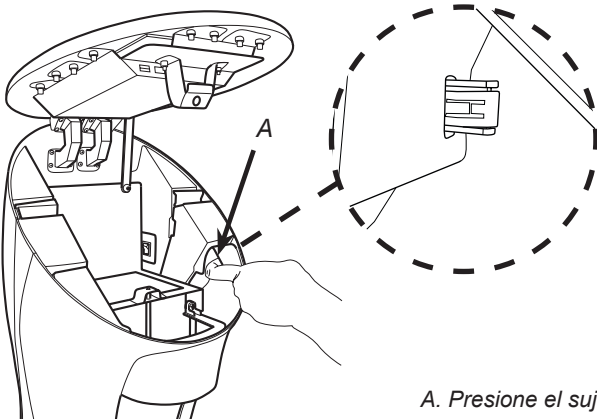


A. Soporte
B. Bisagras de la torre
C. Panel frontal

6. Presione los sujetadores superiores, ubicados en el interior del panel frontal, y de forma simultánea traccione el panel hacia delante para desengancharlo del sujetador. Repita el proceso para los tres sujetadores frontales restantes.

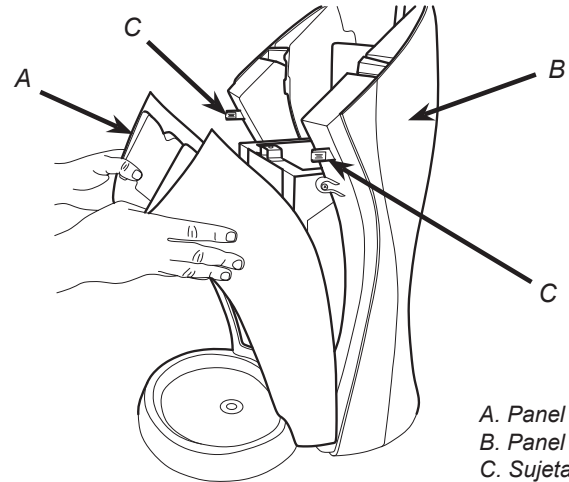
⚠ ATENCIÓN

Al quitar el panel frontal, asegúrese de traccionar hacia fuera de forma recta. NO doble el plástico al quitar el panel, ya que podría dañar los sujetadores.



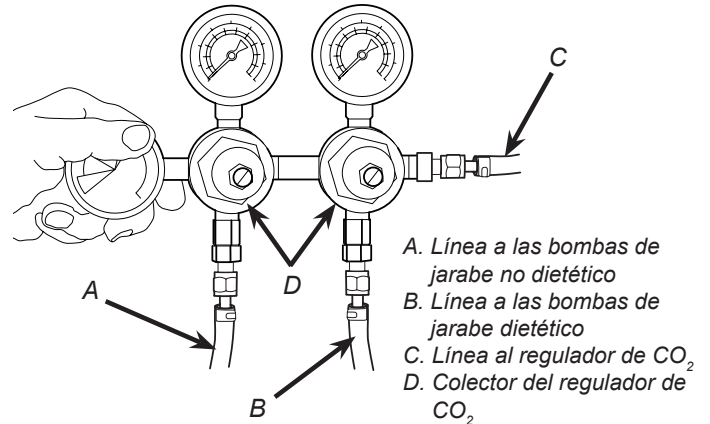
A. Presione el sujetador

7. Deslice el panel frontal fuera del dispensador inclinando la parte superior del panel hacia delante y, después, quitándola del dispensador.



A. Panel frontal
B. Panel posterior
C. Sujetadores

8. Tome las tuberías provenientes de la entrada de CO₂ del enfriador remoto y las bombas de jarabe normal no dietético y conecte ambas líneas a una de las salidas del colector del regulador de CO₂ de baja presión.



A. Línea a las bombas de jarabe no dietético
B. Línea a las bombas de jarabe dietético
C. Línea al regulador de CO₂
D. Colector del regulador de CO₂

9. Conecte la tubería proveniente de las bombas de jarabe dietético a la segunda salida del colector del regulador de CO₂ de baja presión.
10. Encienda el suministro de agua.
11. Verifique que todas las Bag-in-Box contengan jarabe y revise que no tengan pérdidas.
12. Abra la válvula de escape de presión, en el sistema enfriador remoto, levantando la palanca del capuchón de la válvula. Manténgala abierta hasta que circule agua desde la válvula de escape; después, cierre (baje) dicha válvula.
13. Conecte el cable de alimentación eléctrica a un tomacorriente con puesta a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

El dispensador debe contar con una descarga a tierra adecuada, para evitar lesiones graves o muertes a causa de descargas eléctricas. El cable de alimentación eléctrica tiene un enchufe de tres clavijas con descarga a tierra. Si no hay disponible un tomacorriente de tres orificios con puesta a tierra, utilice un método aprobado para conectar la unidad a una descarga a tierra. Al efectuar las conexiones, respete todos los códigos eléctricos locales. Cada dispensador debe contar con un circuito eléctrico independiente. No use cables de prolongación. No conecte varios dispositivos eléctricos al mismo tomacorriente.

14. Encienda el dispensador levantando el interruptor de encendido, ubicado debajo del soporte (consulte la página anterior).
15. Desenganche el soporte y baje la tapa de la torre para acceder a la pantalla táctil.
16. Después de que arranque la pantalla, acceda al menú de servicio colocando el dedo en la esquina superior izquierda de la pantalla.
17. Con un movimiento rápido y dinámico, deslice el dedo hacia la izquierda por la parte superior de la pantalla, hasta llegar a la esquina izquierda; deje el dedo en la pantalla al menos dos (2) segundos.



- Deslice el dedo hacia la izquierda y mantenga

18. Después de mantener el dedo apoyado en la esquina izquierda un mínimo de dos (2) segundos, pulse las cuatro esquinas de la pantalla en cualquier orden.



- Pulse las cuatro esquinas de la pantalla

19. Aparecerá un teclado; ingrese el número pin designado para acceder al menú de servicio.

NOTA

Para obtener el número pin de las unidades, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Lancer.

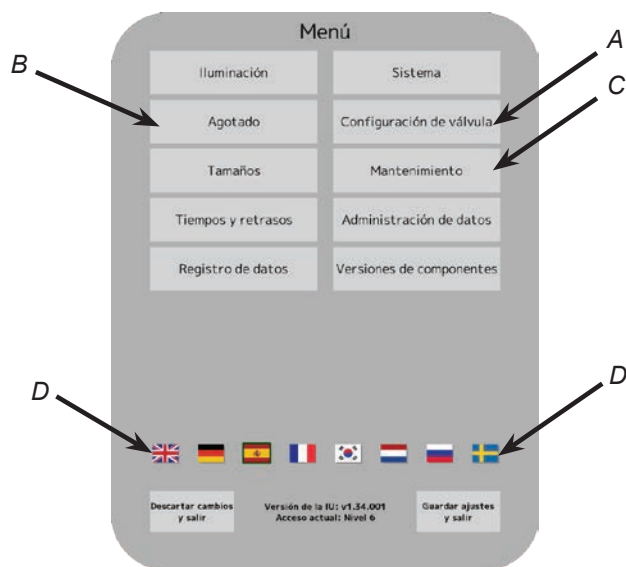
NOTA

Para acceder como encargado al menú de servicio, pulse y mantenga la esquina superior derecha de la pantalla durante cinco (5) segundos e ingrese el número pin (6655). El acceso como encargado al menú de servicio permite acceder a la pantalla Agotado (consulte la página 12) y a la pantalla de control de porciones.

NOTA

Para colocar el dispensador en modo "inactivo" o bloquearlo, pulse y mantenga la esquina superior derecha de la pantalla durante cinco (5) segundos e ingrese un "código de bloqueo" (3.14). Este modo impide que los usuarios sirvan bebidas y funciona como una herramienta de ahorro de energía cuando la unidad no está en uso.

20. En el menú de servicio, pulse el botón Mantenimiento.



A. Botón Configuración de la válvula C. Botón Mantenimiento
B. Botón Agotado D. Cambio de ubicación

21. Pulse la ficha Purgar, a la izquierda de la pantalla.
22. Pulse los botones Purgar para los módulos de agua sin gas y de agua carbonatada.



A. Ficha Purgar
B. Hasta 4 botones Purgar seleccionados
C. Botón Purgar 'opacado'

NOTA

Una vez activada la purga, sigue suministrándose producto hasta que se desactive. Para desactivar la purga, solo vuelva a pulsar el botón Purgar. Pueden purgarse hasta cuatro módulos a la vez. Después de seleccionar cuatro módulos, todos los demás se opacan y no pueden seleccionarse.

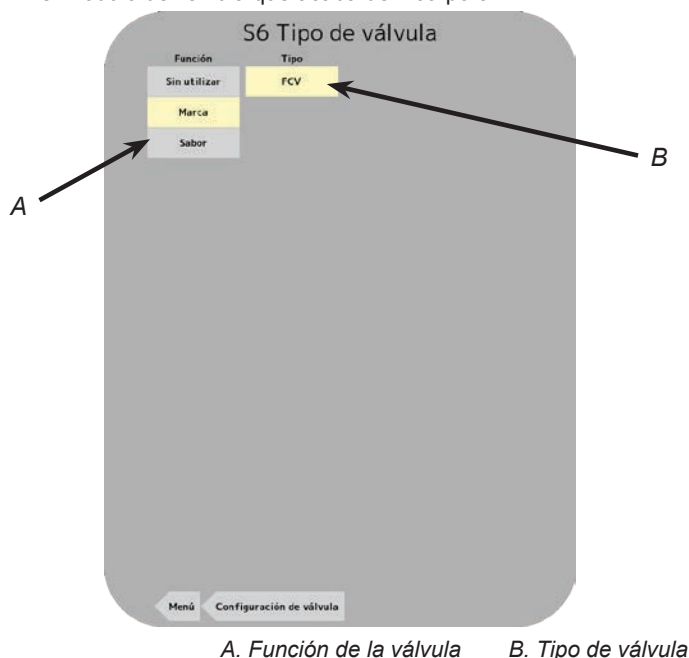
23. Tras lograr una circulación continua de agua, vuelva a pulsar el botón Purgar para desactivar los módulos.
24. Antes de encender el CO₂, verifique que el conjunto de bombeo del enfriador remoto esté apagado.
25. Encienda el CO₂ en la fuente y, con un destornillador, coloque el regulador de alta presión de la fuente en 75 psi (0.517 MPa); después, ajuste la contratuerca con una llave.
26. Coloque el regulador de baja presión, que viene de las bombas de jarabe normal (no dietético) y del enfriador remoto, en 75 psi (0.517 MPa).
27. Coloque el segundo regulador de baja presión, que viene de las bombas de jarabe dietético, en 35 psi (0.241 MPa).
28. Purgue el módulo de agua carbonatada hasta que salga gas.
29. Reactive el conjunto de bombeo del enfriador remoto.
30. Vuelva a purgar el módulo de agua carbonatada hasta lograr una circulación continua de agua carbonatada.
31. Purgue cada módulo de jarabe y de sabor hasta lograr una circulación continua de jarabe.

Agregado de un nuevo módulo de marca/sabor

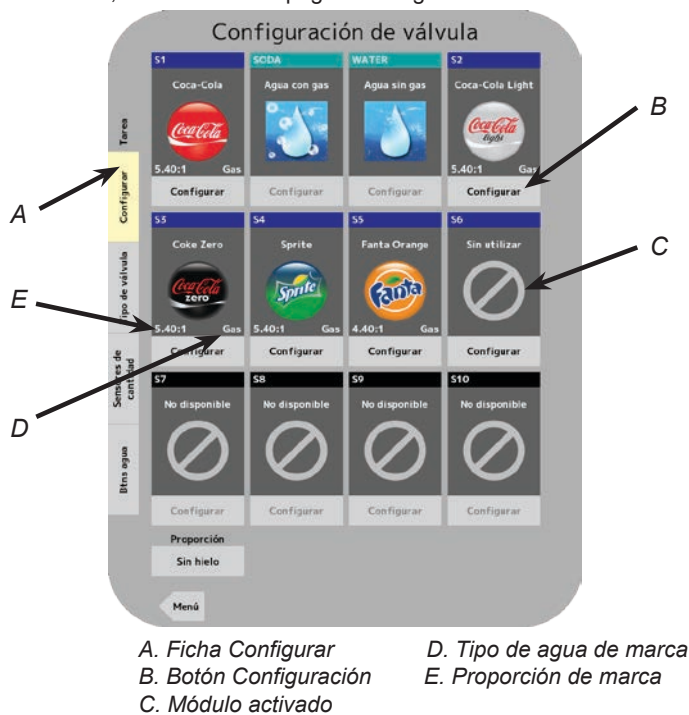
1. Para agregar una nueva marca o módulo de sabor, primero debe activarse el módulo.
2. En el menú de servicio, pulse el botón Configuración.
3. Pulse la ficha Tipo de válvula, a la izquierda de la pantalla, y escoja alguno de los módulos inactivos.



4. Después, escoja la función y el tipo de válvula que desee para el módulo de válvula que acaba de incorporar.



5. Pulse el botón Configuración para regresar al menú Configuración.
6. Repita los pasos 3 y 4 para los demás módulos de marca o sabor que desee.
7. En el menú Configuración, pulse la ficha Configurar, a la izquierda de la pantalla.
8. Pulse el botón Configurar debajo de cualquiera de los módulos activos, a fin de abrir su página Configuración.



- Seleccione una nueva marca de entre las fichas disponibles de la Biblioteca de marcas.



NOTA

Cada marca posee un tipo de agua predeterminado y una proporción ya configurada. El tipo y la proporción de agua pueden regularse, si fuera necesario; regule la proporción seleccionando “Con hielo” o “Sin hielo” usando los botones de la esquina superior derecha de la pantalla o escribiendo el número e ingresando un valor nuevo en el teclado. Sin embargo, regular la proporción de esta forma es una cuestión puramente descriptiva. Cada válvula debe regularse de forma manual para definir la proporción (consulte la próxima sección).

- Después de seleccionar una marca o sabor para un módulo, pulse el botón Configuración para regresar a la pantalla Configuración.
- Repita los pasos 8 y 9 para los demás módulos de marca o sabor que desee.
- Pulse el botón Menú para regresar al menú de servicio.
- En el menú de servicio, pulse el botón Mantenimiento.
- Pulse la ficha Purgar, a la izquierda de la pantalla.
- Purgue los módulos nuevos de marca o sabor hasta que exista un caudal continuo de producto. (Consulte la página 6)
- Pulse el botón Menú para regresar al menú de servicio.

CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO

Calibración de los módulos de agua carbonatada/sin gas

- En el menú de servicio, pulse el botón Mantenimiento.
- Pulse la ficha Calibrar, a la izquierda de la pantalla, y pulse el botón Calibrar del módulo de agua carbonatada.
- Ingrese el caudal deseado en mililitros por segundo (ml/s). Este valor depende del caudal objetivo de la bebida terminada de 44 ml/s y de la proporción de bebida deseada.

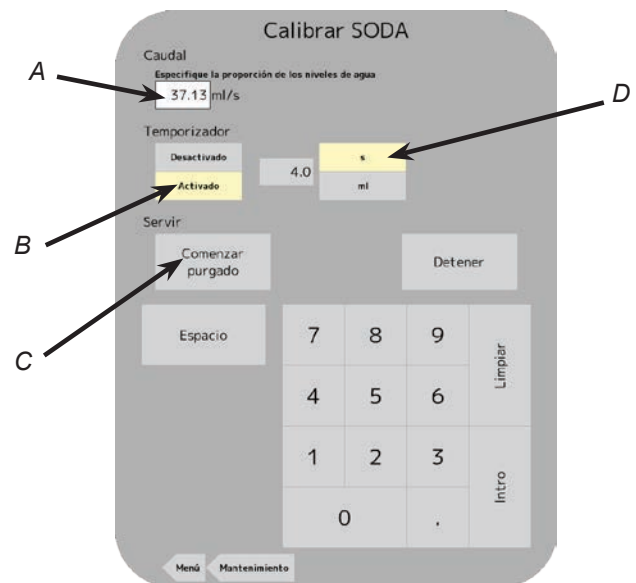
EJEMPLO

Caudal de la bebida terminada = 44 ml/s
Proporción = 5.4:1

$44 \text{ ml/s} \times 5.4 / (5.4 + 1) = 37.13 \text{ ml/s de caudal de agua}$

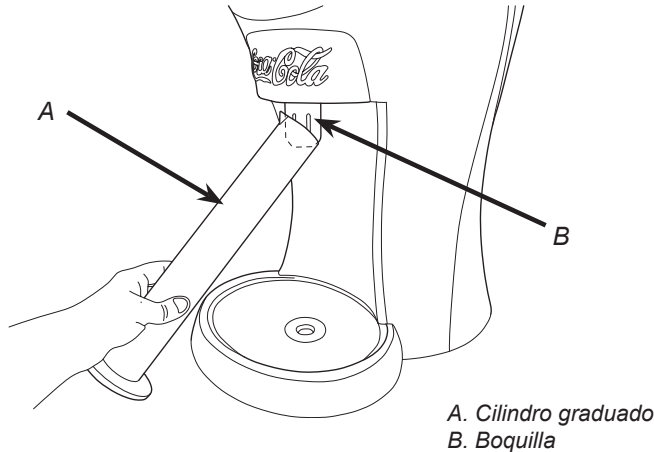
$44 \text{ ml/s} \times 1 / (5.4 + 1) = 6.87 \text{ ml/s de caudal de jarabe}$

- Coloque el temporizador en activado y seleccione mililitros (ml) como unidad de medida.
- Con el teclado, ingrese un volumen específico que deba dispensarse a partir del tamaño del cilindro graduado que está usándose para calibrar el módulo de agua carbonatada. Cuanto mayor sea el volumen suministrado, más precisos serán los resultados. Use el ejemplo de 150 ml.

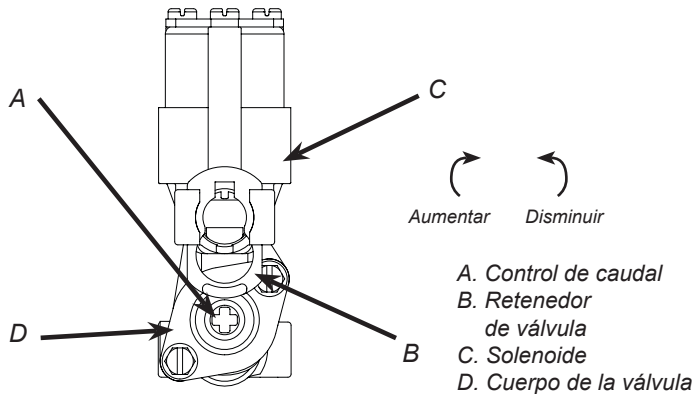


- A. Ingrese el caudal
B. Ícono del temporizador
C. Botón Comenzar purgado
D. Ícono de la unidad

- Con el cilindro graduado colocado debajo de la boquilla, pulse el botón Comenzar purgado. La unidad suministrará el volumen indicado en el paso anterior.



- Examine el volumen dispensado en el cilindro graduado. Si no coincide con el valor que ingresó en la pantalla del paso 5 (150 ml), quite la tapa protectora de la válvula correspondiente y, con un destornillador, regule el control de caudal del agua carbonatada.



- Repita los pasos 6 y 7 hasta lograr el volumen indicado 150 ml.
- Repita los pasos 2-8 para el módulo de agua sin gas.

Calibración de los módulos de jarabe de marca

NOTA

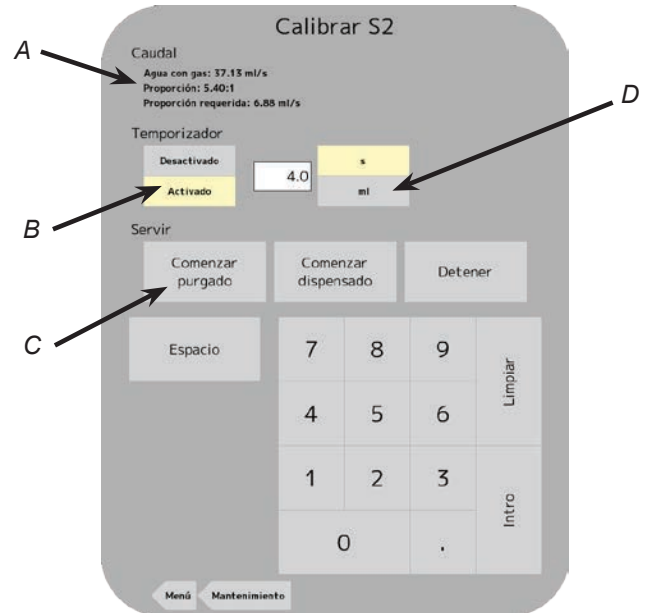
En esta unidad, las válvulas pueden calibrarse de dos maneras. O bien configurando los caudales deseados y regulando cada válvula con un cilindro graduado, o usando un separador de jarabe y una copa de proporciones con un caudal objetivo de 44 ml/s. A continuación, se describen ambos procesos.

NOTA

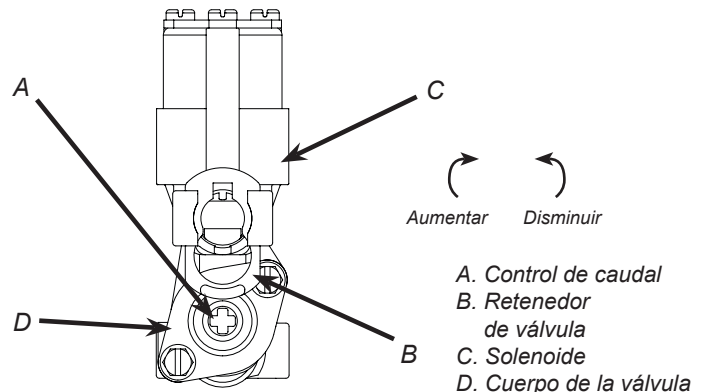
La unidad de refrigeración debe haber funcionado durante al menos una (1) hora antes de configurar los caudales en las válvulas. Cuando se configuran los caudales, la temperatura de la bebida no debe superar los 4.4 °C (40 °F). Esto se logra mejor después de que el enfriador remoto ya ha fabricado un banco de hielo.

Cilindro graduado:

- En el menú de servicio, pulse el botón Mantenimiento.
- Pulse la ficha Calibrar, a la izquierda de la pantalla, y pulse el botón Calibrar del primer módulo de jarabe de marca.
- El caudal de agua debe configurarse mediante la calibración de los módulos de agua carbonatada/sin gas de la sección anterior y la proporción debe determinarse al configurar la marca. (Consulte la página 7: Agregado de un nuevo módulo de marca/sabor).



- Coloque el temporizador en activado y seleccione segundos (s) como unidad de medida.
- Con el teclado, ingrese un tiempo de dispensado de 4 segundos.
- Con el cilindro graduado colocado debajo de la boquilla, pulse el botón Comenzar purgado. La unidad dispensará el jarabe indicado durante 4 segundos.
- Examine el volumen dispensado en el cilindro graduado. Si no es 27.48 ml, quite la tapa protectora de la válvula correspondiente y, con un destornillador, regule el control de caudal del jarabe de marca.



- Repita los pasos 6 y 7 hasta lograr el volumen indicado de 27.48 ml.
- Repita los pasos 2-8 para los demás módulos de jarabe de marca.
- Pulse el botón Mantenimiento para regresar a la pantalla Mantenimiento y pulse el botón Menú para regresar al menú de servicio.

Tabla de configuración de proporciones

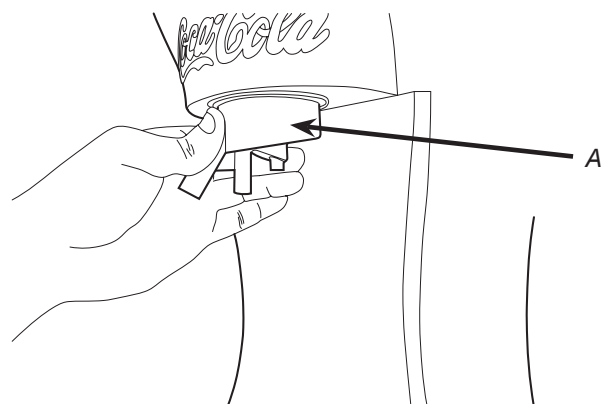
La siguiente tabla muestra el caudal de los módulos de agua carbonatada/sin gas y el volumen de jarabe dispensado en 4 segundos para distintas proporciones (todas con un caudal de 44 ml/s de bebida terminada):

Proporción	4	4.2	4.4	4.6	4.8	5	5.2	5.4	5.6	5.8	6
Caudal de agua carbonatada/sin gas (ml/s)	35.2	35.54	35.85	36.14	36.41	36.67	36.9	37.13	37.33	37.53	37.71
Volumen de jarabe (4 seg.) (ml)	35.2	33.85	32.59	31.43	30.45	29.33	28.39	27.5	26.67	25.88	25.14

Proporción	6.2	6.4	6.6	6.8	7	7.2	7.4	7.5	7.6	7.8	8
Caudal de agua carbonatada/sin gas	37.89	38.05	38.21	38.36	38.5	38.63	38.76	38.82	38.88	39	39.11
Volumen de jarabe (4 seg.)	24.44	23.78	23.16	22.57	22	21.46	20.95	20.71	20.47	20	19.56

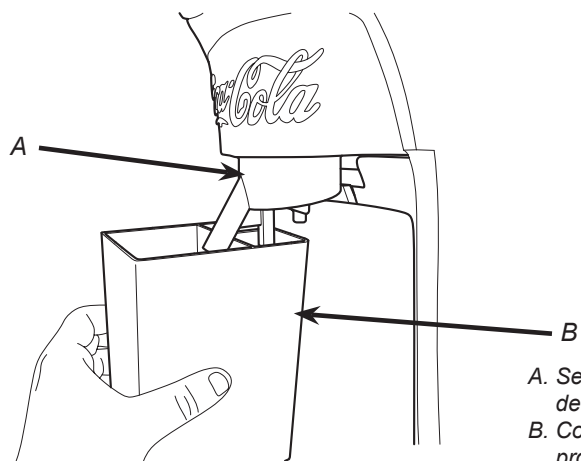
Copa de proporciones:

- En el menú de servicio, pulse el botón Mantenimiento.
- Pulse la ficha Calibrar, a la izquierda de la pantalla, y pulse el botón Calibrar del primer módulo de jarabe de marca.
- El caudal de agua debe configurarse mediante la calibración de los módulos de agua carbonatada/sin gas de la sección anterior y la proporción debe determinarse al configurar la marca. (Consulte la página 7: *Agregado de un nuevo módulo de marca/sabor*)



A. Separador de jarabe en lugar de la boquilla

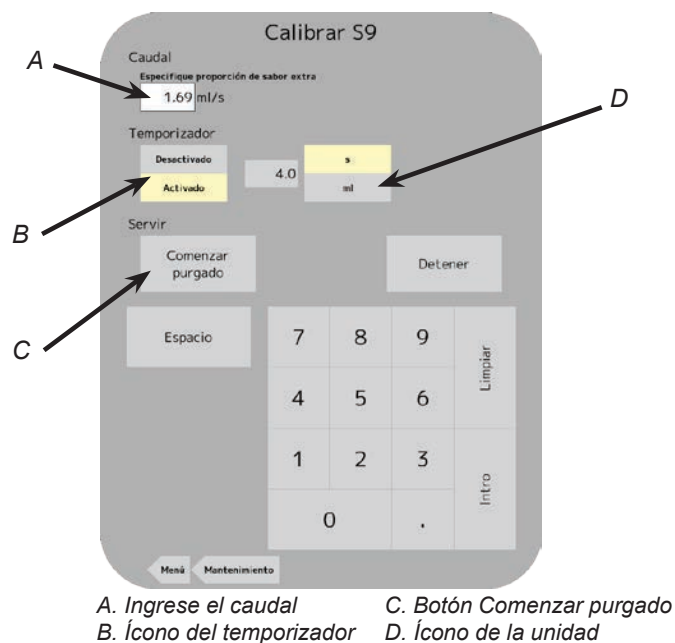
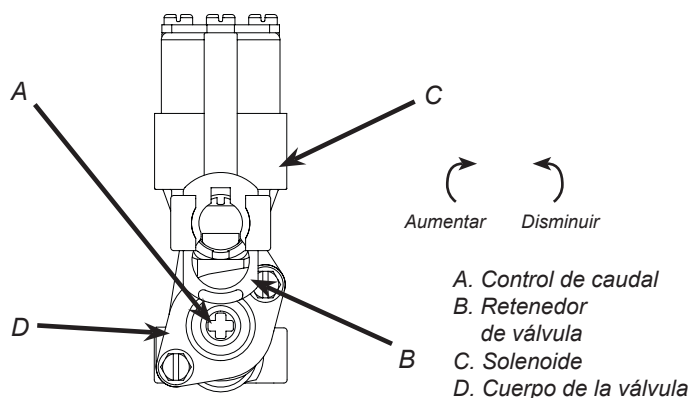
- Con una copa de proporciones Lancer, active el módulo de jarabe de marca pulsando y manteniendo el botón Dispensar. Suelte el botón para desactivar el módulo y recoja una muestra.



A. Separador de jarabe
B. Copa de proporciones

- Coloque el temporizador en desactivado.
- Quite la boquilla girándola en sentido horario y traccionando hacia abajo.
- Coloque un separador de jarabe Lancer (NP 05-3383) en lugar de la boquilla.

- Verifique que el nivel de jarabe sea el mismo que el nivel de agua en la copa de proporciones. Si el jarabe y el agua no tienen el mismo nivel, quite la tapa protectora de la válvula correspondiente y, con un destornillador, regule el control de caudal del jarabe de marca.



9. Si es necesario volver a regular el caudal del jarabe de marca, repita los pasos 7 y 8.
10. Repita los pasos 2-9 para los demás módulos de jarabe de marca.
11. Pulse el botón Mantenimiento para regresar a la pantalla Mantenimiento y pulse el botón Menú para regresar al menú de servicio.

Calibración de los módulos de sabor

1. En el menú Mantenimiento, pulse la ficha Calibrar, a la izquierda de la pantalla, y pulse el botón Calibrar para cualquier módulo de sabor designado.
2. Ingrese el caudal en mililitros por segundo (ml/s). Este valor depende del caudal de la bebida objetivo de 1.5 oz/seg. y de una proporción del sabor designado. (Consulte la proporción designada en el envase del producto).

EJEMPLO

Caudal de la bebida terminada = 44 ml/s
Proporción = 25:1
 $44 \text{ ml/s} \times 1 / (25 + 1) =$
Caudal de sabor extra: 1.69 ml/s

3. Coloque el temporizador en activado y seleccione mililitros (ml) como unidad de medida.
4. Con el teclado, ingrese un volumen específico que deba dispensarse a partir del tamaño del cilindro graduado que está usando para calibrar el módulo de sabor.
5. Con el cilindro graduado colocado debajo de la boquilla, pulse el botón Comenzar purgado. La unidad suministrará el volumen indicado en el paso anterior.
6. Examine el volumen dispensado en el cilindro graduado. Si no coincide con el valor que ingresó en la pantalla del paso 5, quite la tapa protectora de la válvula correspondiente y, con un destornillador, regule el control de caudal del agua carbonatada.
7. Si es necesario volver a regular el caudal de agua, repita los pasos 6 y 7.
8. Repita los pasos 2-8 para el módulo de agua sin gas.

Mantenimiento programado

Según sea necesario	Mantenga limpias las superficies externas de la unidad usando un paño limpio y húmedo.
Diario	- Quite la boquilla exterior y enjuáguela bien con agua tibia. NO USE jabón ni detergente. Esto generará espuma y un sabor extraño en el producto final. - Con el cepillo provisto y solución de limpieza, limpie los inyectores de la boquilla. Consulte los detalles en la sección Limpieza y desinfección de la boquilla, en la página 14. - Quite el posavasos y lávelo con solución de limpieza. - Vierta solución de limpieza tibia en la bandeja de goteo y séquela con un paño limpio. - Con un paño limpio y solución de limpieza, limpie todas las superficies externas de la unidad, además de los sitios donde caen salpicaduras. NO USE DETERGENTES FUERTES NI ABRASIVOS. NO USE PRODUCTOS CON AMONÍACO PARA LIMPIAR LA PANTALLA O LOS PLÁSTICOS CERCANOS. - Vuelva a colocar el posavasos y la boquilla.
Mensual	Limpie y desinfecte la unidad mediante los procedimientos pertinentes descritos en la sección Limpieza y desinfección de este manual.
Cada seis meses	- Limpie el enfriador remoto según las instrucciones del fabricante (si fuera necesario). - Limpie todo el exterior de la unidad.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO BRIDGE TOWER

Configuración del sistema

1. En el menú Servicio, pulse el botón Sistema.
2. Habilite/deshabilite las distintas características del equipo Bridge Tower.

NOTA

Interfaz: alterna entre los distintos diseños de interfaz de usuario: Autoservicio, Servicio en equipo y Diseño Radial Antiguo (v1.02.000).

Botones de agua más grandes: habilita/deshabilita botones de agua más grandes en el menú principal.

Porciones: habilita/deshabilita la función de dispensado con control de porciones.

Mostrar nutrición: habilita/deshabilita la información sobre nutrición en la pantalla de dispensado de marca (si está disponible).

Unidad de volumen: cambia las unidades en pantalla entre el sistema métrico y el imperial.

Mensaje de dispensador deshabilitado: función de dispensador deshabilitado con un mensaje individual de dispensador deshabilitado para necesidades específicas (consulte el paso 6 de la próxima sección).

Función Agotado

1. En el menú de servicio, pulse el botón Agotado.
2. Configure manualmente las marcas específicas con los estados Disponible, Agotado o Auto.

NOTA

Disponible: significa que hay producto disponible y que la válvula suministrará líquido cuando se active.

Agotado: significa que hay no producto disponible o que hay un problema con esa marca, y que no se suministrará cuando se active.

Auto: significa que el Sensor de cantidad configurado controla si puede suministrarse esa marca. Esta función necesita un kit opcional de Sensores de cantidad, no forma parte del equipamiento estándar de la unidad y está disponible para un máximo de diez (10) marcas por vez. Las siguientes son las instrucciones para configurar esta función. Si no se asigna ningún sensor de cantidad, la función Auto funciona de la misma manera que la función Disponible.



3. En el menú Servicio, pulse el botón Configuración de la válvula.
4. Para agregar la función Agotado a una marca específica, pulse y mantenga uno de los Sensores de cantidad y arrástrelo a la marca en cuestión.

NOTA

Esta función deshabilita de forma automática el botón de la marca específica cuando no hay producto que pueda suministrarse. La función solo se activa cuando la marca en cuestión se cambia a "Auto" en el menú Agotado.

5. Si se utiliza un Sensor de cantidad para la sección baja de CO₂ (consulte la imagen de abajo), aparece el indicador de presión baja de CO₂ cada vez que la unidad o la válvula no recibe una cantidad suficiente de CO₂.
6. Si se utiliza un Sensor de cantidad para la sección Dispensador deshabilitado (consulte la imagen de abajo), se activa el Mensaje de dispensador deshabilitado y el botón de dispensado se deshabilita.
7. Pulse el botón Menú para regresar al menú de servicio.



- A. Ficha Sensores de cantidad
B. Sensores de cantidad 1-10
C. Indicador de presión baja de CO₂

NOTA

Para obtener más información sobre las características del equipo Bridge Tower, tales como Iluminación, Control de porciones y Botones de agua, consulte el Manual de Operación de la unidad (NP Lancer: 28-0941/02) en el sitio web de Lancer Corp (lancercorp.com) o, para lograr un acceso más inmediato, escanee el código QR de la primera página de esta Guía de Instalación.

GESTIÓN DE DATOS

Importar marca/sabor

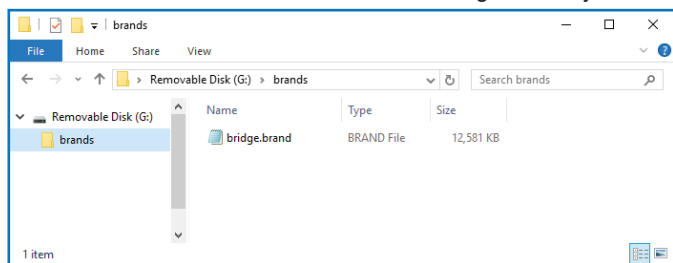
1. Con el *Software de Gestión de Marcas Tower*, cree el archivo *.brand* necesario, junto con el nombre y las imágenes de la nueva marca.

IMPORTANTE

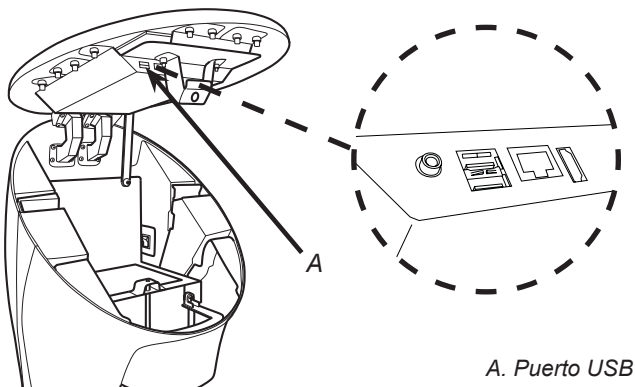
Los datos importados al equipo Bridge Tower reemplazarán por completo todo el contenido existente. Por ejemplo, si el usuario desea agregar marcas a la biblioteca actual de marcas, debe cargar tanto el archivo de marcas existente como el nuevo archivo de marcas.

Para obtener más información sobre el Tower Brand Management Software, visite lancercorp.com, comuníquese con un representante de atención a clientes de Lancer o escanee el código de arriba para acceder al instructivo del Tower Brand Management Software (número de pieza de Lancer: 28-2855).

2. Cree una unidad USB con el archivo *.brand* creado, en una carpeta llamada "brands", como se observa en la imagen de abajo.



3. Enchufe la unidad USB en el puerto del equipo Bridge Tower que está debajo de la tapa.



4. Desde el menú Servicio, en la sección "Actualizar desde USB", pulse el botón *Marcas*.

NOTA

Si la unidad USB contiene los archivos de marcas en la ubicación correcta, habrá una marca de verificación junto al botón *Marcas*.

5. Cuando el botón *Marcas* se torne verde, las marcas actualizadas estarán disponibles.

NOTA

Para cargar sabores nuevos a la interfaz de usuario del equipo Bridge Tower, cree el archivo de sabores *.brand* y colóquelo en una carpeta llamada "flavors"; después, repita los pasos 2-5.

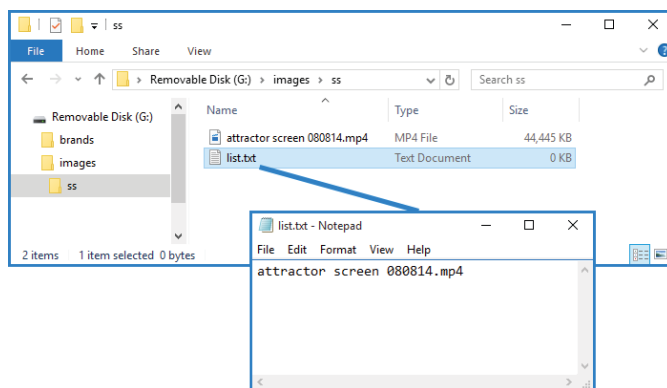
Importar video/protector de pantalla

1. Cree una unidad USB con el nuevo archivo de video en una estructura de carpetas llamada "images\ss".

NOTA

El archivo de video debe estar en formato *.mp4* y las dimensiones del video deben ser 768 x 600 pixeles para el modo "Autoservicio" y 768 x 768 pixeles para el modo "Servicio en equipo".

2. Cree un archivo *.txt* en cualquier software de edición (como Notepad en los equipos Windows) que contenga el nombre del archivo de video y se llame "list.txt", como se observa en la imagen de abajo.



3. Cuando tanto el archivo de video como el archivo *list.txt* estén en la carpeta "ss" dentro de la unidad USB, enchufe la unidad en el puerto del equipo Bridge Tower que está debajo de la tapa.

NOTA

Pueden cargarse varios videos a la vez; para hacerlo, escriba el nombre de cada video en el archivo "list.txt" (un nombre de archivo por renglón).

4. Desde el menú Servicio, en la sección "Actualizar desde USB", pulse el botón *Videos*.

NOTA

Si la unidad USB contiene los archivos de texto y video en la ubicación correcta, habrá una marca de verificación junto al botón *Videos*.

5. Cuando el botón *Videos* se torne verde, apague y encienda la unidad; los videos actualizados estarán disponibles.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Información general

- Los equipos Lancer (nuevos o reacondicionados) se envían desde la fábrica limpios y desinfectados de acuerdo con las normas de la NSF. El operario del equipo debe efectuar el mantenimiento constante según lo exigido por el presente manual y/o por las pautas del departamento de salud estatal y local, a fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos pertinentes de operación y desinfección.

NOTA

Los procedimientos de limpieza aquí descritos son válidos para la unidad Lancer detallada en este manual. Si debe limpiar otro equipo, respete las pautas que indique el fabricante para ese equipo.

- La limpieza solo puede estar a cargo de personal capacitado. Deben usarse guantes sanitarios durante las tareas de limpieza. Además, deben respetarse las precauciones de seguridad pertinentes. Tenga en cuenta las advertencias que se encuentran en el producto.

ATENCIÓN

- Al limpiar la unidad, use guantes sanitarios y respete todas las precauciones relevantes de seguridad.
- NO limpie ni desinfecte la unidad con un chorro de agua.
- NO desconecte las líneas de agua al limpiar y desinfectar las líneas de jarabe, a fin de evitar que se contaminen.
- NO use lejías ni detergentes fuertes; pueden decolorar y corroer varios de los materiales.
- NO use raspadores de metal, objetos filosos, lana de acero, estropajos, productos abrasivos ni solventes en el dispensador.
- NO use agua caliente por encima de 140 °F (60 °C). Puede dañar el dispensador.
- NO derrame solución desinfectante sobre ningún tablero de circuito. Verifique que toda la solución desinfectante haya salido del sistema.

PRECAUCIÓN

En caso de usar un desinfectante en polvo, disuélvalo muy bien con agua caliente antes de agregarlo al sistema de jarabe. Verifique que la solución desinfectante se elimine del dispensador según lo indicado.

Limpieza y desinfección de las líneas de producto

- Desconecte las líneas de producto de las BIB o de otros suministros de producto.
- Coloque las líneas de producto, con los conectores de las BIB, en un cubo de agua tibia.
- Active cada válvula para llenar las líneas con agua tibia y expulsar el producto restante.
- Prepare la solución de limpieza según las indicaciones anteriores.
- Coloque las líneas de producto, con los conectores de las BIB, en una solución de limpieza.
- Active cada válvula hasta que las líneas se llenen con solución de limpieza; deje reposar diez (10) minutos.
- Usando agua limpia y tibia, expulse la solución de limpieza de las líneas de jarabe.
- Prepare la solución desinfectante según las indicaciones anteriores.
- Coloque las líneas de producto dentro de solución desinfectante y active cada válvula para llenar las líneas con desinfectante. Deje reposar diez (10) minutos.
- Vuelva a conectar las líneas de producto a las BIB y prepare bebidas para enjuagar la solución del dispensador.
- Pruebe la bebida para verificar que no quede un sabor extraño. Si detecta un sabor extraño, vuelva a lavar el sistema de producto.

PRECAUCIÓN

Tras la higienización, enjuague con producto final hasta que no quede regusto. No use agua potable para enjuagar (es una exigencia de la NSF). La solución desinfectante residual que queda en el sistema constituye un riesgo para la salud.

Solución de limpieza

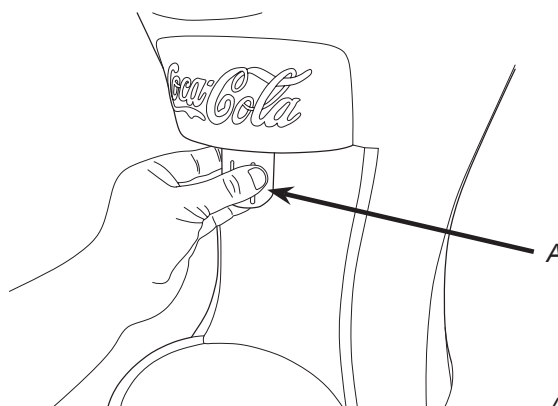
Mezcle un detergente suave y no abrasivo (por ej., lauriletersulfato de sodio, detergente para vajilla) con agua limpia y potable a una temperatura de 90-110 °F (32-43 °C). La proporción de mezcla es 29.57 ml (una onza) de limpiador en 7.57 litros (dos galones) de agua. Prepare al menos 18.92 litros (5 galones) de solución de limpieza. No use limpiadores abrasivos ni solventes, porque pueden causar daños permanentes en la unidad. Asegúrese de que el enjuague sea exhaustivo usando agua limpia y potable a una temperatura de 90-110 °F (32-43 °C). Las líneas extensas de productos pueden necesitar más solución de limpieza.

Solución desinfectante

Prepare la solución desinfectante de acuerdo con las recomendaciones por escrito y las pautas de seguridad del fabricante. El tipo y la concentración de desinfectante recomendado por el fabricante en las instrucciones debe cumplir con la norma 40 CFR §180.940. La solución debe contener 100 partes por millón (ppm) de cloro (por ej., hipoclorito de sodio o lejía), y debe prepararse una cantidad mínima de cinco galones (19 litros) de solución desinfectante.

Limpieza y desinfección de la boquilla

- Desconecte el suministro eléctrico, para que no se active la válvula al limpiar.
- Quite la boquilla exterior girándola en sentido horario y traccionando hacia abajo.



A. Boquilla

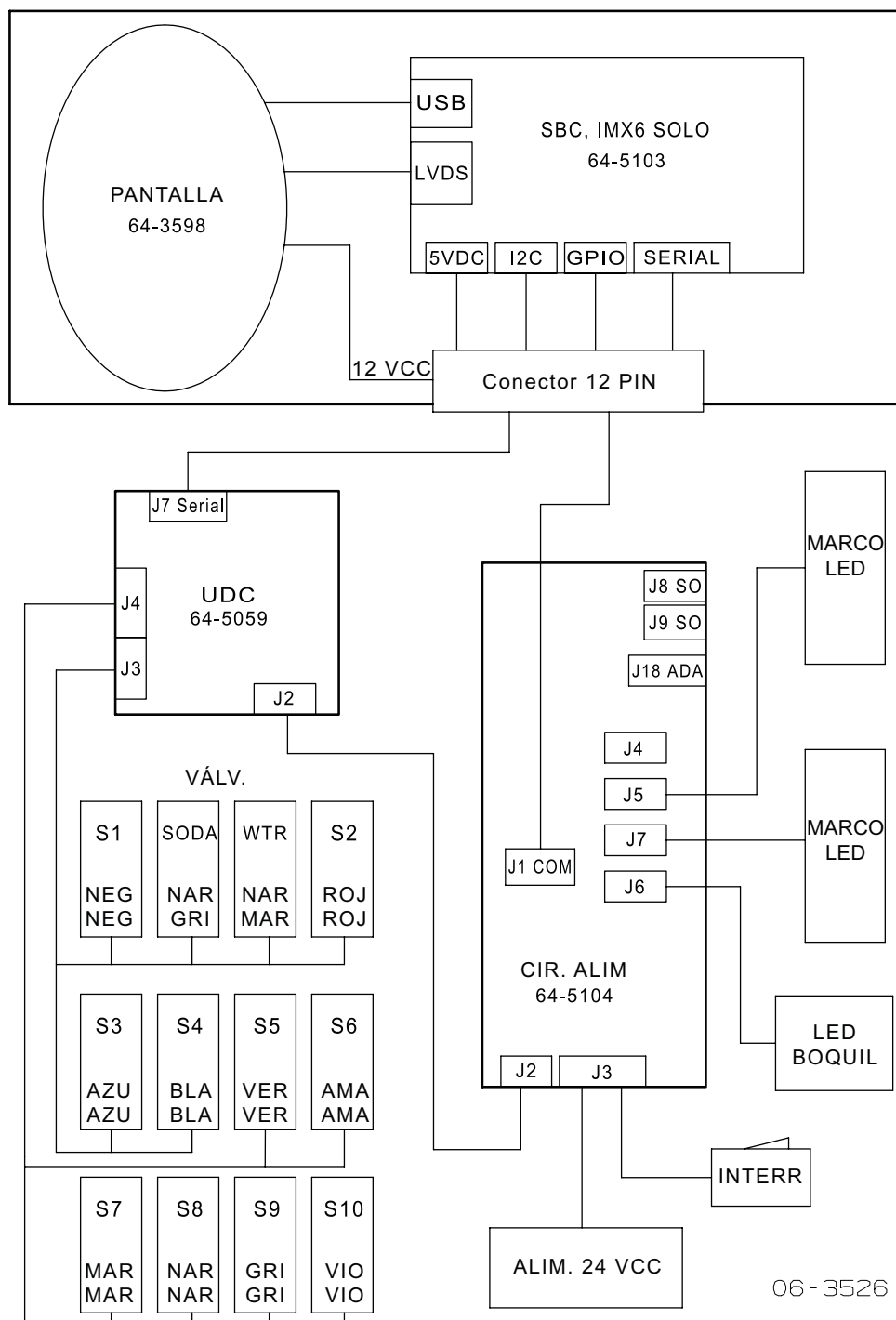
- Enjuague la boquilla con agua tibia.

4. Lave la boquilla con solución de limpieza, sumérjala en solución desinfectante y déjela reposar (15) minutos.
5. Aparte la boquilla y déjela secar al aire. **NO** enjuague con agua después de la desinfección.
6. Con un paño suave y limpio con solución de limpieza, limpie los inyectores de la boquilla.
7. Con un paño suave y limpio, desinfecte los inyectores de la boquilla y déjelos secar al aire.
8. Vuelva a colocar la boquilla.
9. Conecte el suministro eléctrico.
10. Pruebe la bebida para verificar que no quede un sabor extraño. Si detecta un sabor extraño, vuelva a desinfectar la boquilla y los inyectores.

⚠ PRECAUCIÓN

Tras la higienización, enjuague con producto final hasta que no quede regusto. No use agua potable para enjuagar (es una exigencia de la NSF). La solución desinfectante residual que queda en el sistema constituye un riesgo para la salud.

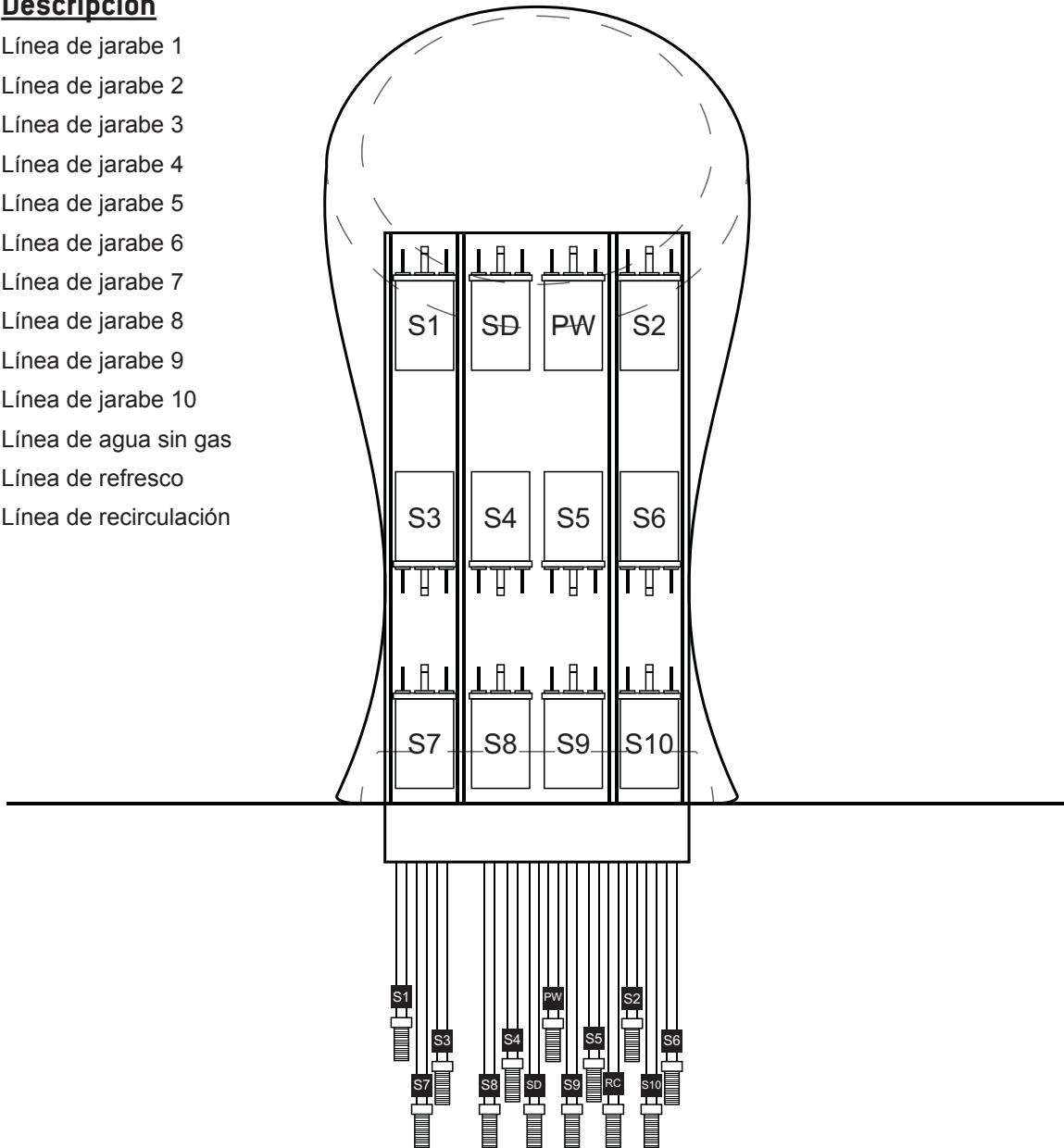
DIAGRAMA DE CABLEADO



06-3526

DIAGRAMA DE TUBERÍAS

Ítem	Descripción
S1	Línea de jarabe 1
S2	Línea de jarabe 2
S3	Línea de jarabe 3
S4	Línea de jarabe 4
S5	Línea de jarabe 5
S6	Línea de jarabe 6
S7	Línea de jarabe 7
S8	Línea de jarabe 8
S9	Línea de jarabe 9
S10	Línea de jarabe 10
PW	Línea de agua sin gas
SD	Línea de refresco
RC	Línea de recirculación



Aviso sobre los códecs de video:

SE PERMITE EL USO DE ESTE PRODUCTO SEGÚN LA LICENCIA DE CARTERA DE PATENTES AVC PARA USO PERSONAL Y NO COMERCIAL POR PARTE DEL CONSUMIDOR (i) PARA CODIFICAR VÍDEOS DE ACUERDO CON EL ESTÁNDAR AVC (EN ADELANTE, "VÍDEOS AVC") Y/O (ii) PARA DECODIFICAR VÍDEOS AVC CODIFICADOS POR UN CONSUMIDOR COMO PARTE DE UNA ACTIVIDAD DE CARÁCTER PERSONAL U OBTENIDOS DE UN PROVEEDOR CON LICENCIA PARA SUMINISTRAR VÍDEOS AVC. NO SE CONCEDE NINGÚN TIPO DE LICENCIA, NI QUEDA IMPLÍCITA PARA NINGÚN OTRO USO. PUEDE OBTENER MÁS INFORMACIÓN CONSULTANDO A MPEG LA, L.L.C. VISITE [HTTP://WWW.MPEGLA.COM](http://www.mpegla.com)

Aviso sobre software de terceros:

Este producto contiene componentes de software con licencias de terceros. Tales licencias pueden consultarse en el menú Servicio en Versiones de los componentes. Cuando los términos específicos de la licencia le concedan acceso al código fuente de ese software, junto con los archivos binarios se proporcionan los archivos del código fuente y las licencias correspondientes. Puede hallar fuentes disponibles en el directorio 'sources' de la segunda partición de la tarjeta de memoria, en el conjunto de la pantalla. Este software se distribuye SIN NINGÚN TIPO DE GARANTÍA. Si bien es libre de modificar e instalar software otorgado con la Licencia Pública General de GNU (GPL, por sus siglas en inglés) o la Licencia Pública General Reducida de GNU (LGPL, por sus siglas en inglés), Lancer no ofrece servicio técnico ni de garantía a equipos que funcionen con software modificado.

Marcas:

El texto en alfabeto coreano (hangul) se muestra con la fuente tipográfica Baekmuk Batang. Baekmuk Batang, Baekmuk Dotum, Baekmuk Gulim y Baekmuk Headline son marcas registradas propiedad de Kim Jeong-Hwan.

LANCER®

Lancer Corp.

800-729-1500

Servicio técnico/garantía: 800-729-1550

custserv@lancercorp.com

lancercorp.com