

# VIPER (E) 2 SABORES, VIPER (E) 3 SABORES & VIPER (E) 4 SABORES

## Manual de Instalación



Fecha de Lanzamiento: 28 de Octubre de 2008

Número de Publicación: 621260373INSSP

Fecha de Revisión: 29 de julio 2019

Revisión: J

Visite el sitio web de Cornelius en [www.cornelius.com](http://www.cornelius.com) para todas sus necesidades de literatura.

---

Los productos, información técnica e instrucciones contenidas en este manual están sujetas a cambios sin previo aviso. Estas instrucciones no intentan cubrir todos los detalles o variaciones del equipo, ni a proporcionar para cada contingencia posible en la instalación, operación o mantenimiento de este equipo. Este manual asume que las persona(s) trabajando en el equipo han sido entrenadas y son expertos en trabajar con eléctricos, tuberías, neumáticos y equipos mecánicos. Se supone que se toman las precauciones de seguridad apropiadas y que todos los requisitos de construcción y locales de seguridad se cumplan, además de la información contenida en este manual.

Este producto está garantizado sólo en comercial garantía Cornelio aplicable a este producto y es sujeto a todas las restricciones y limitaciones contenidas en la garantía comercial.

Cornelius no será responsable para cualquier reparación, reemplazo u otro servicio requerido por o pérdida o daños resultantes de cualquiera de los siguientes acontecimientos, incluyendo pero no limitado a, (1) de uso normal y adecuado y condiciones de servicio normal con respecto al producto, (2) voltaje incorrecto (3) cableado inadecuado, (4) abuso, (5) accidente, (6) alteración, (7) mal uso, (8) abandono, (9) no autorizadas la reparación o la falta de utilizar personas debidamente calificadas y entrenadas para realizar el servicio o reparación del producto, (10) limpieza inadecuada, (11) incumplimiento de instalación, instrucciones de uso, limpieza o mantenimiento, (12) uso de "no autorizada" piezas (necesita piezas 100% compatible con el producto) que uso anulará la garantía entera, (13) partes de producto en contacto con el agua o el producto distribuido que se ven afectados negativamente por los cambios en la escala de líquido o composición química.

### **Información De Contacto:**

Para solicitar más información sobre revisiones actuales de éste u otro documento o para asistencia con cualquier producto de Cornelius contacte a:

**www.cornelius.com**  
**800-238-3600**

### **Marcas Registradas y Derechos de Reproducción:**

Este documento contiene información exclusiva y no puede ser reproducido de ninguna forma sin permiso de Cornelius.

Impreso en EE.UU.

Todos los derechos reservados, Cornelius Inc.



**RECYCLE:**

### **Eliminación Correcta De Este Producto**

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños para el medio ambiente o la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo respon-camélidos para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, utilizar los sistemas de devolución y recogida o en contacto con el distribuidor donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para un reciclaje seguro ambiental.

---

# TABLA DE CONTENIDO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b> .....                  | <b>1</b>  |
| Lea Y Siga Todas Las Instrucciones De Seguridad .....    | 1         |
| Resumen de Seguridad .....                               | 1         |
| Reconocimiento .....                                     | 1         |
| Diferentes Tipos De Alertas .....                        | 1         |
| Consejo de Seguridad .....                               | 1         |
| Personal De Servicio Calificado .....                    | 2         |
| Precauciones De Seguridad .....                          | 2         |
| Transporte y Almacenamiento .....                        | 2         |
| Montaje en o sobre un Mostrador .....                    | 2         |
| Nivel De Ruido .....                                     | 2         |
| Uso De La Máquina De Viper .....                         | 3         |
| Desmantelamiento y/o Transporte De La Unidad .....       | 3         |
| Almacenamiento Dentro De La Máquina .....                | 3         |
| <b>Introducción</b> .....                                | <b>4</b>  |
| Resumen De Sistema .....                                 | 4         |
| Introducción .....                                       | 4         |
| Dispensadas Condiciones Del Producto .....               | 4         |
| rebasamiento, Aplicado a Bebidas carbonatadas .....      | 4         |
| <b>INSTALACIÓN</b> .....                                 | <b>6</b>  |
| Entrega, Inspección y Desembalaje .....                  | 6         |
| Mostrador Ubicación .....                                | 6         |
| Instalación De La Patas .....                            | 6         |
| Montaje En El Mostrador .....                            | 7         |
| Instrucciones De Instalación De Plantilla Encimera ..... | 7         |
| Requisitos Cuarto Trasero .....                          | 8         |
| Conexiones De Suministro .....                           | 8         |
| Requisitos Eléctricos .....                              | 9         |
| Requisitos Del Suministro De Agua .....                  | 10        |
| CO2 Requisitos .....                                     | 11        |
| Instalación De La Bandeja De Goteo .....                 | 13        |
| Instalación De La Hoja Grafico .....                     | 14        |
| Modelos Clásicos De Viper .....                          | 14        |
| Instalación De La Tarjeta Sabor .....                    | 14        |
| Información Del Carrito Y De Montaje .....               | 14        |
| Mantenimiento de válvulas dispensadoras. ....            | 15        |
| Desinfectantes sugeridos .....                           | 15        |
| Mantenimiento de Válvulas dispensadoras SPH .....        | 17        |
| Esterilización del sistema .....                         | 17        |
| Desinfectantes sugeridos .....                           | 17        |
| <b>VISIÓN DE CONJUNTO DEL tableo DE CONTROL</b> .....    | <b>21</b> |
| Configuración Del tableo De Control .....                | 21        |
| Configuración De Las Opciones Del Sistema .....          | 22        |
| <b>PUESTA EN MARCHA LA UNIDAD</b> .....                  | <b>29</b> |
| Ubicación De La Unidad .....                             | 29        |
| Presurizar El Sistema De Agua .....                      | 29        |

---

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Presurización de la CO2 Sistema ..... | 30        |
| Presurizar El Sistema De Jarabe ..... | 31        |
| BRIX Configuración .....              | 31        |
| Llenado De Los Barriles .....         | 34        |
| Calibrar un Motor .....               | 34        |
| Menú De Seguridad .....               | 36        |
| <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....</b>    | <b>37</b> |
| <b>ESPECIFICACIONES .....</b>         | <b>38</b> |

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### Resumen de Seguridad

- Lea y siga **TODAS LAS INSTRUCCIONES** en este manual y las etiquetas de advertencia de la unidad (calcomanías, etiquetas o tarjetas laminadas).
- Leer y entender **TODOS** los reglamentos de seguridad aplicables de la OSHA (Occupational Safety y Health Administration) antes de operar esta unidad..

### Reconocimiento

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b><i>Reconocer Alertas de Seguridad</i></b></p> <p><i>Este es el símbolo de alerta de seguridad. Cuando lo ves en este manual o en la unidad, estar alerta a la posibilidad de lesiones personales o daños a la unidad.</i></p> |
|---|---|

## DIFERENTES TIPOS DE ALERTAS

### **PALIGRO:**

Indica una situación de peligro inmediata, que si no se evita, **CAUSARÁ** en lesiones graves, muerte o daño al equipo.

### **ADVERTENCIA:**

Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, **PODRÍAN** resultar en lesiones graves, muerte o daño al equipo.

### **PRECAUCION:**

Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, **PUEDE** resultar en lesiones menores o moderadas o daño al equipo.

## CONSEJO DE SEGURIDAD

- Cuidadosamente lea y siga todos los mensajes de seguridad en este manual e indicaciones de seguridad de la unidad.
- Mantener señales de seguridad en buena condición y sustituir los elementos faltantes o dañados.
- Aprender cómo hacer funcionar la unidad y cómo usar los controles correctamente.
- **No deje** a nadie hacer funcionar la unidad sin la formación adecuada. Este aparato no está diseñado para el uso de los niños muy pequeños o personas enfermas sin supervisión. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Mantener su unidad en buenas condiciones de trabajo y no permiten modificaciones no autorizadas a la unidad.

**NOTA:** El dispensador no está diseñado para un ambiente de lavado y **NO SE COLOCARÁN** en un área donde podría usarse un chorro de agua.

## PERSONAL DE SERVICIO CALIFICADO

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Sólo entrenados y certificados eléctricos, plomería y refrigeración técnicos deben servicio de esta unidad. Toda instalación y **PLOMERÍA DEBE CUMPLIR CON LOS CÓDIGOS NACIONALES Y LOCALES. INCUMPLIMIENTO PODRÍA RESULTAR EN LESIONES GRAVES, MUERTE O DAÑO AL EQUIPO.**

**SI EL CABLE DE ELECTRICO ESTÁ DAÑADO, DEBE REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU AGENTE DE SERVICIO O PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR RIESGOS.**

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Esta unidad ha sido diseñada específicamente para proporcionar protección contra lesiones personales. Para asegurar una protección continúa observar los siguiente:

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Desenchufe la unidad antes de servicio tras procedimientos de todo bloqueo/etiquetado establecidos por el usuario. Verifique que todo el poder está apagado a la unidad antes de realiza cualquier trabajo.

**Fallo de desconectar eléctrica podría resultar en lesiones graves, muerte o daño al equipo.**

### **⚠ PRECAUCION:**

Asegúrese de mantener el área alrededor de la unidad limpia y libre de desorden. No mantener esta área limpia puede resultar en lesiones o daño al equipo.

## TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

### **⚠ ADVERTENCIA:**

No use la manija dispensadora para levantar o mover la unidad esto podría ocasionar lesiones serias.

### **⚠ PRECAUCION:**

Antes de transporte, almacenamiento o reubicación de la unidad, la unidad debe limpiarse y toda la solución de desinfectante debe ser agotada del sistema. Un ambiente de congelación causará solución desinfectante residual el agua que haya quedado dentro de la unidad para congelar lo que resulta en daño a los componentes internos.

## MONTAJE EN O SOBRE UN MOSTRADOR

### **⚠ ADVERTENCIA:**

Cuando instale la unidad en o sobre un mostrador, el mostrador debe ser en capaz de soportar el peso en exceso de 450 lb. para asegurar el apoyo adecuado de la unidad. Incumplimiento podría resultar en lesiones graves, muerte o daño al equipo.

**NOTA: Muchas unidades incorporan el uso de equipos adicionales como los fabricantes de hielo. Cuando se utiliza cualquier equipo de adición debe verificar con el fabricante del equipo para determinar el peso adicional, que el mostrador tendrá que apoyar para asegurar una instalación segura.**

## NIVEL DE RUIDO

Esta unidad emite ruido acústico con un nivel de presión acústica ponderado no superior a 75 dB, medido de acuerdo con ED 60335-2-75.

## USO DE LA MÁQUINA DE VIPER

Este aparato no está destinado uso por personas (incluyendo los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que han sido dadas la supervisión o instrucción sobre utilizan del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado en usos domésticos y similares tales como:

- áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo
- casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial
- entornos de tipo alojamiento y desayuno
- restauración y aplicaciones no comerciales similares

### EL APARATO DEBE ESTAR EN POSICIÓN HORIZONTAL

## DESMANTELAMIENTO Y/O TRANSPORTE DE LA UNIDAD

Cada vez que la unidad de la víbora va a ser retirado de servicio o transporte, la unidad debe ser totalmente drenada del producto y enjuagar para eliminar producto residual.

Cuando transporte la unidad, asegúrese de que el depósito de producto es extraído de la parte superior de la unidad y almacenado en un lugar seguro para el envío. La unidad debe ser cuidadosamente atada o almacenada de tal manera que la unidad no se mueva durante el envío.

## ALMACENAMIENTO DENTRO DE LA MÁQUINA



### PRECAUCION:

No almacene sustancias explosivas tales como latas de aerosol con un propulsor inflamable en este aparato.

# INTRODUCCIÓN

## RESUMEN DE SISTEMA

### Introducción

El sistema de la víbora es una máquina FCB/FUB de vanguardia. Viper proporciona bebida mejora la disponibilidad, fiabilidad y menor complejidad en una máquina compacta y reducida huella.

Viper proporciona la más alta calidad en bebida de aspecto y consistencia manteniendo la operación y mantenimiento sencillo.

La unidad consta de múltiples tubos de congelación que cada uno contiene un batidor interno, impulsado por un motor eléctrico, un sistema de refrigeración, un mostrador de tiempo controlados, inteligente descongele el sistema y la interconexión de tuberías y controles necesarios para dispensar el producto.

## DISPENSADAS CONDICIONES DEL PRODUCTO

### rebasamiento, Aplicado a Bebidas carbónatadas

#### Definición de rebasamiento

rebasamiento se define como la expansión del producto que se lleva a cabo en la bebida carbónica congelada. Es causada principalmente por CO<sub>2</sub> liberación de gas y secundariamente por congelación.

#### rebasamiento es una Variable

El porcentaje o grado de rebasamiento depende de varios factores. El jarabe específico, BRIX, bajo dosificación volumen, carbonatación, nivel en el producto líquido y congelación del producto. Estos elementos todos afectan a rebasamiento. Después de que se han considerado estos factores, puede hacerse ajuste de la viscosidad deseada (consistencia de producto) en la unidad. El ajuste de viscosidad ajusta textura producto de muy húmedo a la luz.

#### Specific Ingredientes Específicos Del Producto Afectan La rebasamiento

Cada jarabe tiene su propia formulación específica de maquillaje. Sabores de la fruta contienen ácidos cítrico que colas no. Colas también difieren en los ingredientes de una marca a otra. La formulación de cada producto tiene sus propias peculiaridades en cuanto a la forma que el producto absorbe la carbonatación y la forma libera carbonatación.

#### BRIX afecta a rebasamiento

Azúcar en bebidas carbonatadas es como anticongelante en el agua. Cuanto mayor sea el BRIX, mayor será la resistencia del producto a congelar. Por el contrario, en productos con bajo BRIX, congelación ocurre a temperaturas superiores a productos de alto BRIX. Por lo tanto, BRIX afecta desbordamiento debido a la cantidad de azúcar en una bebida tiene una relación directa sobre las características del producto congelación.



Figura 1.

### **Bajo Volumen De Distribución Afecta A rebasamiento**

Cuando una unidad se encuentra inactivo durante un período de tiempo no bebidas ser despachado, CO<sub>2</sub> gas en el sistema tiene un "set". Cuando se extrae los primeros tragos después de un período de inactividad, CO<sub>2</sub> gas tiene menos tendencia a romper como se distribuye la bebida. El resultado es que estas primeras bebidas tienen menos retención de bebidas dispensadas durante los períodos de máximo uso.

### **Nivel De carbónatación En Producto Líquido Afecta A rebasamiento**

Nivel de mayor la carbónatación específica en un producto determinado, cuanto mayor sea el potencial de breakout de carbónatación en forma carbónatada congelada de esa bebida. Por ejemplo, bebidas con 3.0 volumen de carbónatación tienen más liberación de gas en forma carbónatada congelada y más rebasamiento que las bebidas que contienen 2,0 volúmenes de CO<sub>2</sub> gas.

### **Desbordamiento Afecta A rebasamiento**

Desbordamiento causa aproximadamente una extensión de 5 a 7 por ciento en bebidas carbónatadas congeladas dispensadas. El grado de congelación es limitado porque la bebida acabada pretende ser bebiendo a través de una pajita. Esto no es posible si el producto es demasiado "sólido".

# INSTALACIÓN

## ENTREGA, INSPECCIÓN Y DESEMBALAJE

**NOTA: Cornelius no es responsable de la carga dañada. Si encuentra daños, debe guardar todo el material de embalaje y en contacto con el transportista. Fallo al contactar con el transportista dentro de 48 horas de la recepción puede invalidar su reclamo.**

1. Inspeccionar la caja y observe los daños, sin importar si parece menor de edad. Si la caja está dañada, Nota sobre la copia del consignatario de la carga factura "cartón exterior daño – daño oculto posible" y en contacto con la compañía de carga inmediatamente.
2. Si existen grapas a lo largo del borde inferior de la caja y levante la caja fuera de la tarima.
3. Quitar el exterior manga de cartón, cargas internas y bolsa de plástico alrededor de la unidad. Inspeccione cuidadosamente la unidad por daños.
4. Quitar los pernos que sujetan el dispensador a la plataforma.
5. Eliminar los rellenos del embalaje de la parte superior de la unidad.
6. Inspeccionar el gabinete distribuidor y asegúrese de que tiene sin arañazos, abolladuras o defectos cosméticos.
7. Asegúrese de que el vidrio o tabletes de plástico merchandiser se rayen o agrietados no.
8. Abrir los paquetes de piezas sueltas e inspeccione todas las partes por daños o piezas faltantes. Compruebe las piezas recibidas contra la lista de embalaje para asegurar la recepción de todas las piezas.

**NOTA: IfSi la unidad está instalada más de tres meses desde la fecha de producción, reemplace los sellos según las instrucciones que acompañan las juntas repuestas suministradas con la unidad. Una fecha de fabricación se incluye en la unidad de serie. siguiente: el código de fecha sigue la primer letra del número de serie. Los siguientes cuatro números reflejan la fecha de fabricación. Los dos primeros representan el año, las dos siguientes la semana. Por ejemplo, 62A0815xxxxxx sería una unidad producida durante la semana 15 de 2008.**

## MOSTRADOR UBICACIÓN

Seleccione una ubicación en un área bien ventilada, cerca de un tomacorriente conectado a tierra y conexiones de trastienda. El mostrador debe ser capaz de soportar un mínimo de 400 libras. Si es posible no coloque la unidad cerca de máquinas calientes o al vapor.

La distancia mínima es: 2in(5:08 cm) en la parte posterior y 12 pulgadas (30.48 cm) encima de la unidad. Si ambos lados tienen un espacio mínimo de 2"(5:08), la unidad puede ser al ras de la pared en la parte posterior.

Este aparato no debe usarse por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que ellos han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con la unidad.

**NOTA: Condensador el aire extraído los lados o parte posterior y descargado hacia fuera la parte superior. No mantener espacio libre se reduce la capacidad de la unidad y causar falla prematura del compresor.**

## INSTALACIÓN DE LA PATAS

**NOTA: Antes de instalar las patas, deben quitarse los tapones de plástico.**

Descomprimir las patas de cuatro 4 e instálelos en los orificios roscados en la parte inferior de la unidad. El instalador debe proveer flexibilidad en las líneas de suministro de producto y la utilidad para cambiar la posición de la distribuidora lo suficiente como para limpiar la zona por debajo de ella.

## MONTAJE EN EL MOSTRADOR

Unidad de el Viper debe sellarse al mostrador. La PLANTILLA DE MONTAJE (Figura 2) indica donde las aberturas pueden cortarse en el mostrador. Busque la posición deseada para el dispensador y luego marcar las dimensiones de contorno sobre el mostrador con la PLANTILLA DE MONTAJE. Cortar las aberturas en el mostrador.

Aplique una tira continua de sellador de silastic National Sanitation Foundation (NSF) listados (Dow 732 o igual) de aproximadamente 1/4" dentro de las dimensiones del esquema de unidad y en todas las aberturas. Luego, coloque la unidad en el mostrador dentro del contorno. Todo exceso del sellante debe ser enjugado inmediatamente.

**La bebida tubos, tubo de drenaje y el cable de alimentación se enrutan a través de la abertura grande en la parte inferior de la unidad. Ver la PLANTILLA DE MONTAJE (ver Figura 2), para localizar el agujero necesario en el mostrador para estas líneas de utilidad.**

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE PLANTILLA ENCIMERA

Usa la plantilla se muestra en la Figura 2 y las dimensiones indicadas en Tabla 1 para hacer los agujeros para la instalación de la unidad.

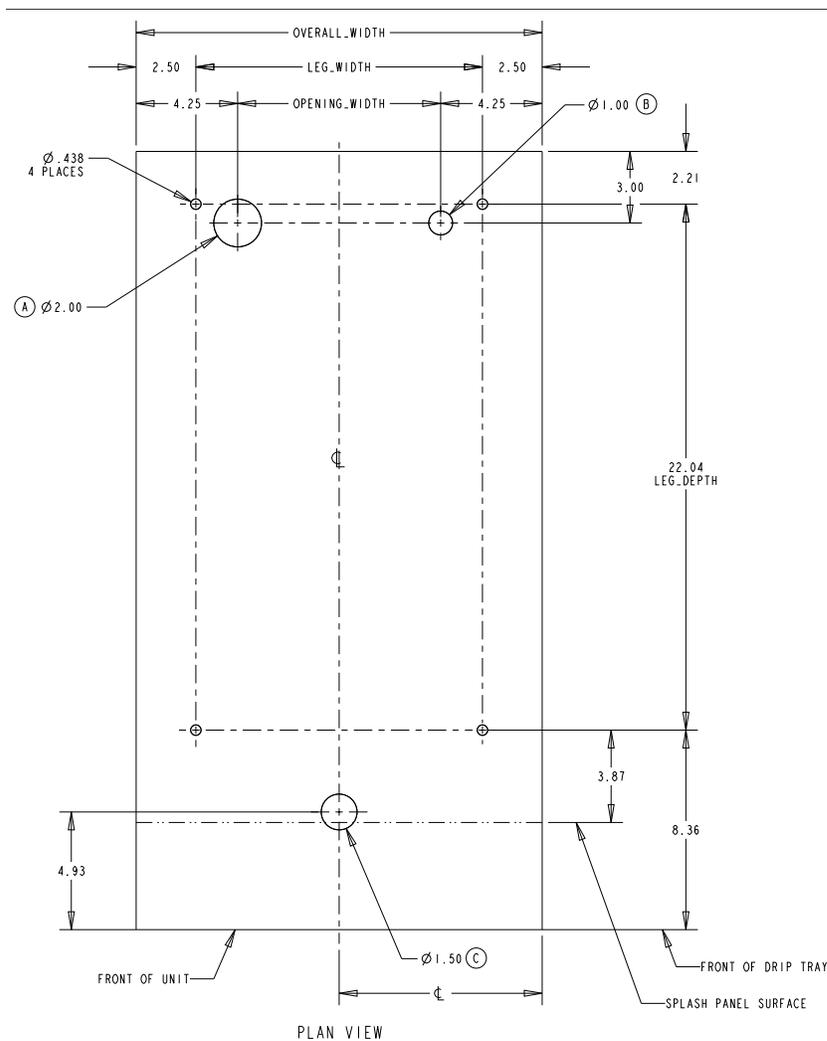


Figura 2.

- A - Apertura de Producto Tubos
- B - Apertura para Cables Eléctricos
- C - Apertura para Drenaje de Bandeja de Goteo

Tabla 1.

| Modelo | Ancho total (pulg.) | Ancho de la pata (pulg.) | Ancho de la abertura (pulg.) | Línea Central (pulg.) |
|--------|---------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 2FL    | 17.00               | 12.00                    | 10.25                        | 8.50                  |
| 3FL    | 22.90               | 17.90                    | 14.40                        | 11.45                 |
| 4FL    | 29.00               | 24.00                    | 22.25                        | 14.50                 |

## REQUISITOS CUARTO TRASERO

Por lo general los suministros de la unidad se encuentran en una trastienda colindante del área de servicio. Jarabe, agua y líneas de CO<sub>2</sub> entonces se ejecutan desde la trastienda al área de servicio. Los trastienda suministros (cajas de jarabe, CO<sub>2</sub>, filtros y bombas) normalmente se instala en un sistema de rack que se sienta en el piso, como se muestra en Figura 3. CO<sub>2</sub> el cilindro se monta normalmente contra la pared.



Figura 3.

## CONEXIONES DE SUMINISTRO

Todas las conexiones eléctricas y de suministros a la unidad se encuentran normalmente cerca de la parte inferior trasera de la unidad. Hay lugares alternativos para las conexiones eléctricas y suministros en la parte inferior de la unidad, debajo la ubicación posterior. Los lugares de conexión inferior se pueden utilizar si la unidad se encuentra directamente contra la pared.

La conexión eléctrica se encuentra en el lado izquierdo de la parte trasera y los suministros de tubería se encuentran en el lado derecho, como se muestra en Figura 4.

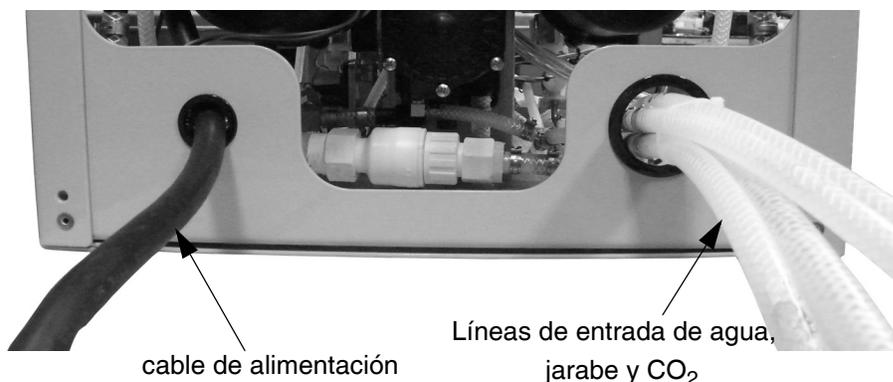


Figura 4.

## Requisitos Eléctricos

Consulte la placa de características para determinar los requisitos de alimentación antes de conectar la alimentación eléctrica a la unidad. Todos los cables de alimentación deberán cumplir con los requisitos de seguridad descritos en las normas de la CE (EN60335-1 1 cláusula 24.1) en países donde se requiere la conformidad del CE. Todos los cables deben ser HD 21 o 22 HD.

## Tensión de Línea

La gama de voltaje de línea recomendada para la unidad de Viper es 215 245VAC. medir el voltaje en el tomacorriente para verificar un cableado correcto de la toma de corriente antes de enchufar la unidad Viper.

## Alimentación

El circuito de alimentación debe tener algún tipo de protección de la sobrecarga, tal como un disyuntor o un fusible que cumple con los códigos eléctricos locales y nacionales. Tabla 2 muestra los requisitos de energía para los distintos tipos de unidades.

**Tabla 2.**

| 2-Barril 60Hz  | 3-Barril 60Hz  | 4-Barril 60Hz  | 2-Barril 50Hz  | 3-Barril 50Hz  |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 20 A. Circuito | 30 A. Circuito | 30 A. Circuito | 20 A. Circuito | 30 A. Circuito |

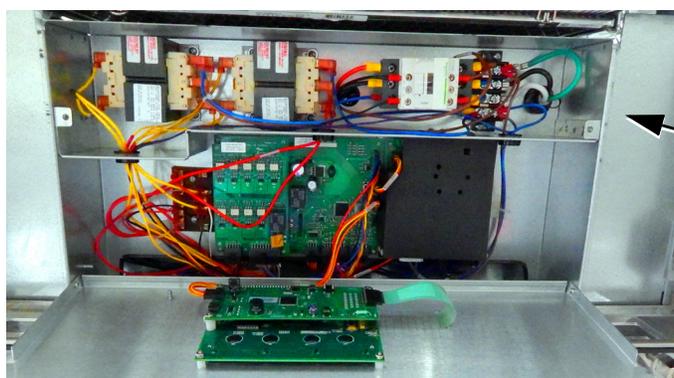
## Conexiones Eléctricas

Unidades de 50Hz y 60Hz vienen con el cable de alimentación conectado. Omitir información sobre la instalación en Tabla 3 y comenzar con la sección de requisitos de suministro de agua.

(Para la referencia solamente, para dar servicio el cable de corriente AC, realice el procedimiento como se menciona en Tabla 3 )

**Tabla 3.**

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 1    | Asegúrese de que la unidad están desconectados. <b>NO ENCHUFE</b> el cable en la pared salida en este momento.  |
| 2    | 50 Hz unidad Retire el lado derecho y parte trasera de la unidad.<br>60 Hz unidad Abra la puerta de la expendedora automática a caja eléctrica principal. |
| 3    | Retire la cubierta de la caja eléctrica.  |
| 4    | Alimentar el cable de alimentación a través del protector, como se muestra en Figura 5 para 60 Hz y ver Figura 6 para 50Hz.                               |
| 5    | Tire de la holgura del cable y apriete el alivio de tensión (Ver Figura 5 para 60 Hz y ver Figura 6 para 50Hz.)   |
| 6    | Conecte el cable de color a la terminal correspondiente en el bloque terminal.  |
| 7    | Conecte el cable negro al terminal correspondiente del bloque terminal.   |
| 8    | Conecte el cable verde a tierra terminal junto al bloque de terminales.   |
| 9    | Vuelva a colocar la tapa de la caja de alimentación. <b>NO PONER EN LA CORRIENTE</b> en este momento.   |



Colar Socorro

**Figura 5. (Unidad de 60 Hz)**



Colar Socorro

Figura 6. (Unidad de 50Hz)

## Requisitos Del Suministro De Agua

**NOTA:** Las conexiones de agua requieren I.D. tubería de 1/2". Todas las mangueras deben llegar a la parte posterior de la unidad además de una cantidad adecuada de tubería adicional que permita que la unidad sea sacado de servicio.

La unidad de Viper está diseñada como una unidad de alto rendimiento. Es muy importante que la línea de agua entrante se dedica a la unidad. Esta línea no debe ser cualquier otras máquinas conectadas que podrían causar un aumento de agua, tales como cafeteras o máquinas de hielo.

### IMPORTANTE:

El suministro de agua debe ser coherente con los estándares de calidad de agua adecuada (pH neutro de 7.0 a 8.0) y no debe conectarse un ablandador de agua. Bebida de calidad puede verse afectada por condiciones pobres del agua. Las conexiones de agua deben ser tamaño, instaladas y mantenidas según las leyes federales, estatales y locales.

**NOTA:** Tamaño, instalar y mantener la pipa de agua, conexiones y accesorios conectados directamente a un abastecimiento de agua potable conforme a los códigos locales, estatales y Federal. Es responsabilidad del instalador asegurar que el abastecimiento de agua potable está equipado con protección contra el contraflujo. Esta protección puede ser un espacio de aire como definido por ANSI/ASME A112.1.2-1979 o por un interruptor de vacío aprobado u otro método aprobado. Si la presión del agua que fluye en la parte posterior de la unidad es menor que la especificada 25 psi y 100 GPH caudal (por 2 barriles) un refuerzo de presión de agua es necesario. Se recomienda instalar un filtro de agua y válvula de cierre de agua en la línea de suministro de agua.

## Conexiones de Agua

Utilizar los accesorios adecuados y abrazaderas para conectar la línea de agua a la unidad. Tienda la tubería para el agua (1/2 pulg. ID, Min.) de la fuente de agua en la trastienda a la unidad y hacer todo caso conexiones. No encienda el suministro de agua a la unidad.

## CO<sub>2</sub> Requisitos



### **ADVERTENCIA:**

CO<sub>2</sub> desplaza el oxígeno. Las personas expuestas a altas concentraciones de CO<sub>2</sub> experimentarán temblores, seguidos de pérdida de conciencia y muerte. Es muy importante prevenir la CO<sub>2</sub> fugas, especialmente en pequeñas áreas sin ventilación. Si un CO<sub>2</sub> ventilar la zona antes de fijar la fuga se produce la pérdida de.

**NOTA: Hay dos CO<sub>2</sub> sistemas disponibles: Cilindro de Alta Presión; Sistema de Baja Presión Granel. Cilindro de alta presión requiere un regulador primario con una presión mínima de entrada de 500 psi. Sistema a granel de baja presión requiere un regulador secundario con una presión máxima de 200 psi.**

**NOTA: CO<sub>2</sub> las conexiones requieren I.D. tubería de 3/8". Todas las mangueras deben llegar a la parte posterior de la unidad además de una cantidad adecuada de tubería adicional que permita que la unidad sea sacado de servicio.**

**NOTA: Utilice un regulador secundario dedicado a 75 ±1 psig para la unidad de la fuente.**

## CO<sub>2</sub> Conexiones

Regulador secundario uso una fuente dedicada, herrajes y abrazaderas para conectar el CO<sub>2</sub> línea a la unidad, como se muestra en Figura 7. Establezca el regulador para 75 ±1 psig en la unidad. Tienda la tubería para CO<sub>2</sub> del regulador secundario a la unidad y hacer todas las conexiones apropiadas. Lo ideal sería localizar el regulador dentro de 3 pies de la unidad. Otro regulador secundario debe ser utilizado para suministrar la bolsa en las bombas de caja. Debe establecerse a 75 psig, no inferior. No encienda el CO<sub>2</sub> suministrar a la unidad.

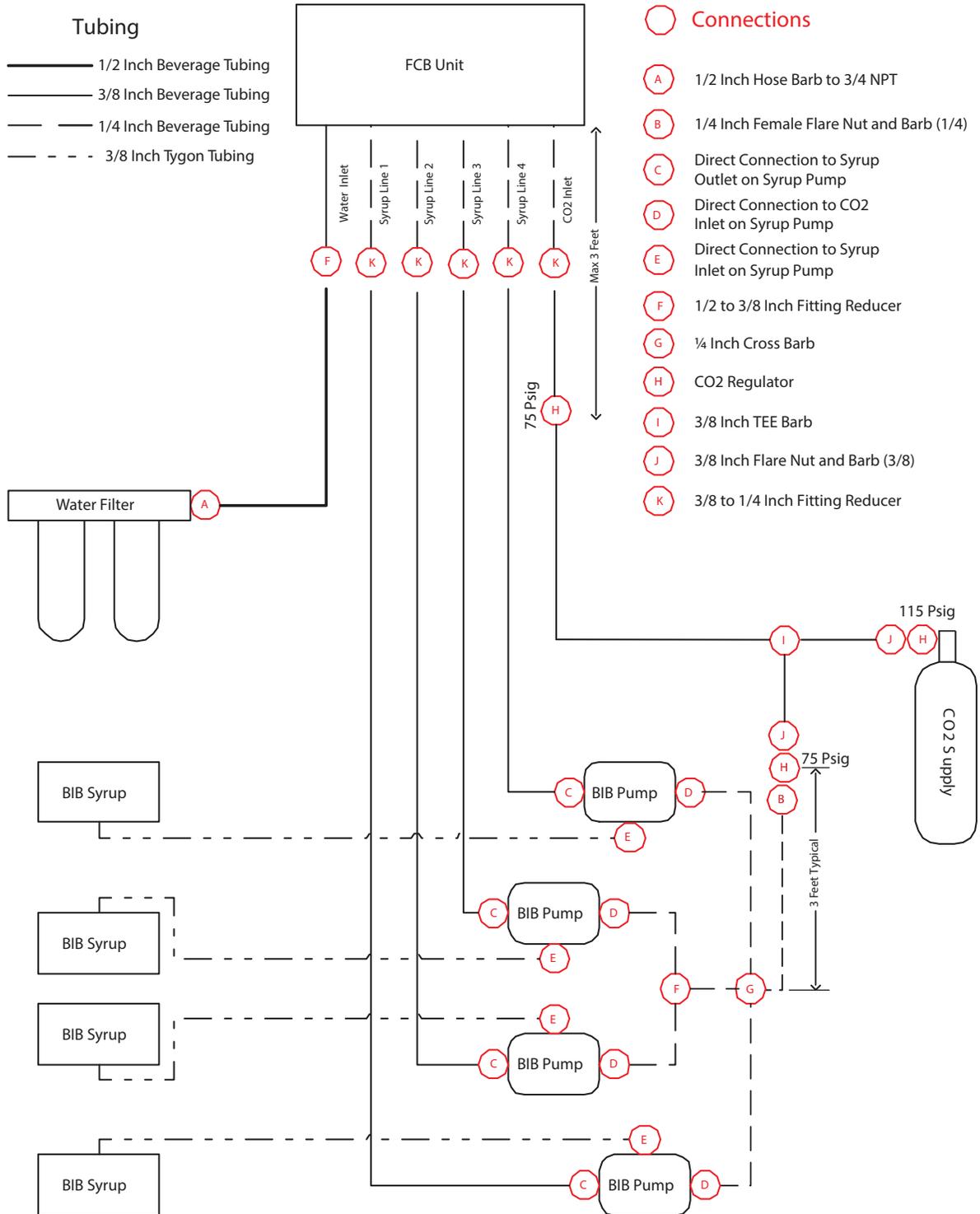


Figura 7. CO2 Conexión

## Requisitos de Jarabe

**NOTA:** Las conexiones jarabe requieren I.D.tubería de 3/8". Todas las mangueras deben llegar a la parte posterior de la unidad además de una cantidad adecuada de tubería adicional que permita que la unidad sea sacado de servicio.

## Conexiones de Jarabe

Utilizar los accesorios adecuados y abrazaderas para conectar la línea de jarabe a la unidad. Tienda la tubería para el jarabe (3/8 pulg. ID, Min.) de la trastienda a la unidad y hacer todo caso conexiones. No encienda el suministro de jarabe a la unidad.

## Prueba de Potencia

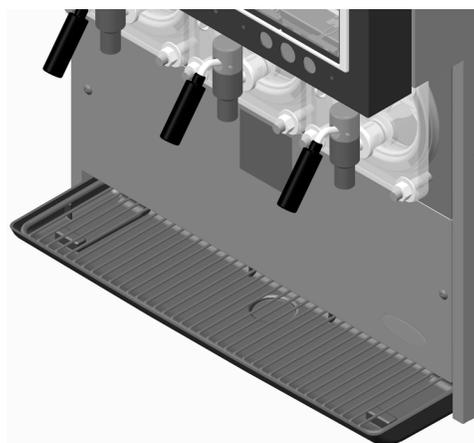
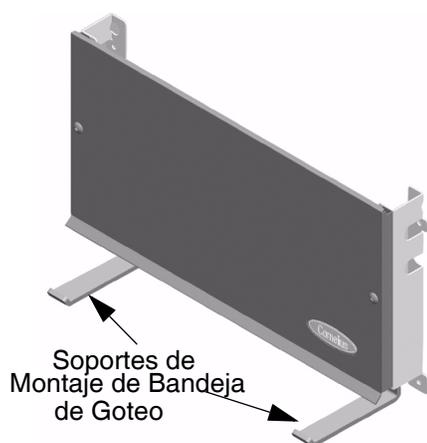
El siguiente procedimiento proporciona una prueba de funcionamiento mínimo de la energía a la unidad. Realizar el procedimiento en Tabla 4.

**Tabla 4.**

| Paso | Acción   |
|------|--|
| 1    | Verifique que el voltaje suministrado a la unidad. Debe ser entre 215 y 245 voltios, medido en la toma de corriente. |
| 2    | Enchufe el cable de alimentación de la unidad y encienda la unidad.  |
| 3    | Los cañones están apagadas cuando la unidad se enciende al principio y la unidad muestra el mensaje de "Water Out".  |
| 4    | Unidad enciende los luces Do Not Drink y Out of Product.   |
| 5    | Si la unidad muestra la operación de inicio normal, siga con el "Setting Up the Control Panel" en la página 18.      |

## INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE GOTEO

Deslice la bandeja de goteo en los dos soportes que sobresalen de la parte inferior de la unidad hasta que la bandeja entra en contacto con los dos retenes en los soportes entonces coloque el resto de la taza en la bandeja de goteo. Ver Figura 8.



**Figura 8.**

## INSTALACIÓN DE LA HOJA GRÁFICO

### Modelos Clásicos De Viper

Ver Figura 18 para la instalación de los gráficos de merchandiser

Quite el tornillo de la parte superior de la puerta de la expendedora automática, voltee la tapa hacia atrás e inserte la hoja de gráfico. La hoja de gráfico debe insertarse entre el difusor y la lente gráfico plástico. Una vez los gráficos, tapa la tapa hacia la posición original, vuelva a colocar y apretar el tornillo.



Figura 9.

## INSTALACIÓN DE LA TARJETA SABOR

Ver Figura 10 para instalar el tarjeta sabor.

Inserte la tarjeta de sabor en a la ventana de la tarjeta del sabor como se muestra.



Figura 10.

## INFORMACIÓN DEL CARRITO Y DE MONTAJE

La unidad de Viper puede montarse en un carro móvil (parte de Cornelius no. 620043075 por unidad de 2 barril, 620053990 para unidad de 3 barril y 620046556 para la unidad 4-barril) que permite cierto movimiento de la unidad de servicio y limpieza. Hay cuatro tuercas cautivas en la parte inferior de la víbora para dar cabida a cuatro pernos 3/8-16. Estos pernos deben instalarse para asegurar la unidad a la cesta.

Estos carros están diseñados también con ruedas móviles que actúan como estabilizadores para proporcionar estabilidad a la unidad cuando se mueve.



### ADVERTENCIA:

Las ruedas y el montaje indicado anteriormente los pernos deben instalarse extendido y bloqueado en la posición de fuera de borda antes de mover la unidad.

Incumplimiento podría resultar en graves lesiones, muerte o daños materiales.

Esto completa la instalación inicial de la unidad. Las secciones siguientes describen la operación de tableo de control y puesta en marcha la unidad.

## Mantenimiento de válvulas dispensadoras.

**NOTA: NOTA:** A las válvulas dispensadoras con empaque en forma de jaula (Caged O-ring) se les debe dar mantenimiento (Lubricar) cada 6 meses o más frecuentemente en caso de que la palanca se sienta más apretada al operarla. Los empaques enjaulados deben de ser reemplazados cada 12 meses.

Refiérase y realice el procedimiento en la Table 5 para lubricar o para cambiar los empaques en forma de jaula (Caged O-ring) en cada válvula dispensadora de la unidad.

## Desinfectantes sugeridos

### KAY-5® Sanitizer/Cleaner (100 PPM)

Mezcle un paquete de KAY-5® Sanitizer/Cleaner por cada 2.5 galones de agua del grifo [70°-100°F (24°-35°C)] según las instrucciones del fabricante para asegurar 100 PPM de clorina disponible.

### Household Bleach (200 PPM)

Para 6% de hipoclorito de sodio blanqueador, mezcle 2.5 onzas líquidas (75mL) en 5 galones de agua del grifo [70°-100°F (24°-35°C)]. Para 5.25% de hipoclorito de sodio blanqueador, mezcle 2.2 onzas líquidas (66mL) de blanqueador en 5 galones de agua del grifo [75°-95°F (24°-35°C)]. Esto asegurará una solución de blanqueador de 200 PPM de clorina disponible.

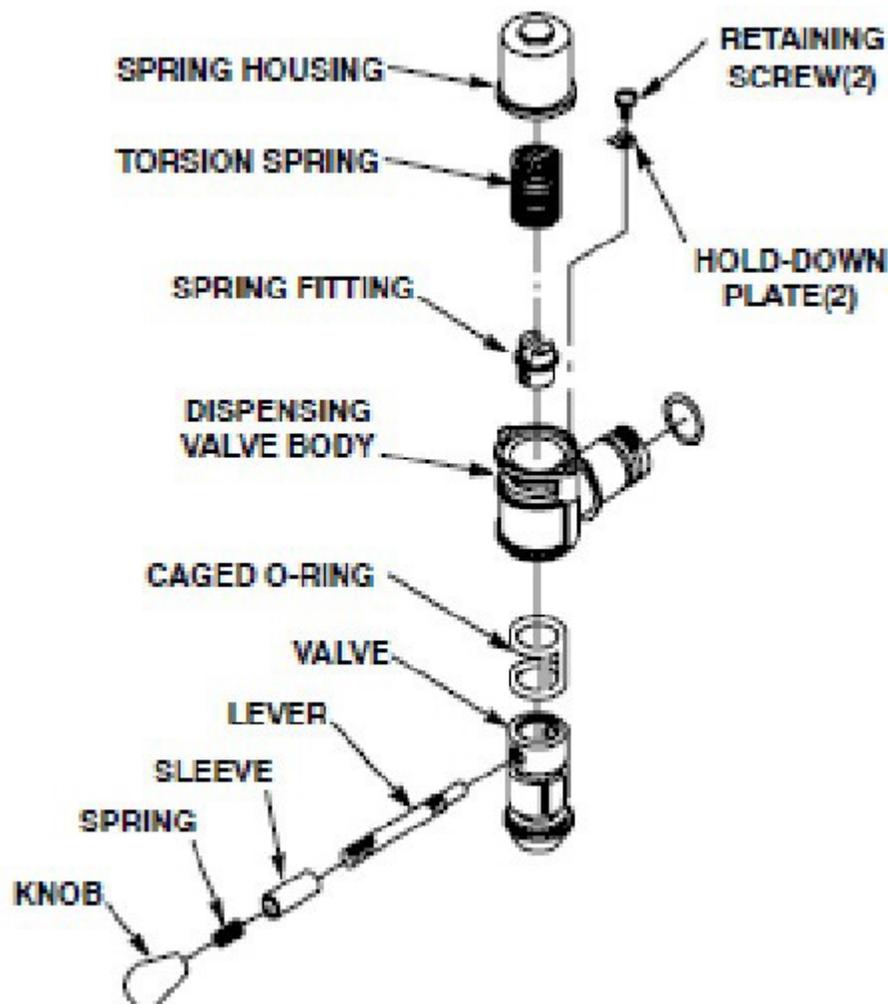


Figura 11. Auto-cerrado de válvula dispensadora.

Table 5.

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 1    | Descongele los cilindros congelados, apague la unidad, desconecte la corriente eléctrica de la unidad.  |
| 2    | Realice el procedimiento en la Table 7 para vaciar los barriles.  |
| 3    | Quite las tuercas hexagonales (HEX NUT) y arandelas planas (FLAT WASHER) que aseguran la placa frontal (FACEPLATE) al barril de congelación, después quite la placa frontal del barril.   |
| 4    | Quite cuidadosamente el empaque grande (LARGE O-RING) de la placa frontal.  |
| 5    | Desatornille la válvula de alivio (RELIEF VALVE) de la placa frontal.   |
| 6    | Desensamble la válvula dispensadora (véase en Figura 11).   |
| 7    | Quite la rejilla de la bola del hielo de la placa frontal, si aplica.   |
| 8    | Quite los dos tornillos (RETAINING SCREW) y placas retenedoras (HOLD-DOWN PLATE) que sujetan la cubierta de resorte (SPRING HOUSING) de válvula dispensadora, después quite la cubierta.  |
| 9    | Quite el resorte de torsión (TORSION SPRING) de la válvula dispensadora.  |
| 10   | Quite la perilla (KNOB), el resorte (SPRING), la manga (SLEEVE), y la palanca (LEVER) de la válvula dispensadora.   |
| 11   | Quite el conector de resorte (SPRING FITTING) de la válvula dispensadora.   |
| 12   | Presione la válvula con el empaque en forma de jaula (CAGED O-RING), abajo y hacia afuera del cuerpo de válvula (DISPENSING VALVE BODY).  |
| 13   | Quite cuidadosamente el empaque en forma de jaula.  |
| 14   | Lave todas las partes en agua caliente. Quite todos los rastros de jarabe y lubricante, especialmente de la placa frontal, empaques, rejilla de la bola del hielo (si aplica), y válvula dispensadora. Si las piezas están excesivamente cubiertas, limpie completamente con una toalla de papel para quitar exceso de jarabe y lubricante, especialmente del empaque en forma de jaula y de la válvula dispensadora. Utilice el cepillo (que se le proporcione con la unidad) para limpiar por donde la válvula alivio pasa en la placa frontal. |
| 15   | Sumerja todas las partes en solución estéril según los Desinfectantes sugeridos arriba por 10 minutos (no más de 15 minutos).   |
| 16   | Quite las piezas de la solución de estéril y póngalas en toallas de papel limpias.  |
| 17   | Ensamble la válvula dispensadora. Enjuague con agua caliente, y coloque en toallas de papel limpias.  |
| 18   | Lubrique el empaque en forma de jaula. Instale cuidadosamente el anillo en forma de jaula sobre la válvula del extremo recto (extremo cónico opuesto). Lubrique todas las ranuras por donde pasa el empaque.  |
| 19   | Instale cuidadosamente la válvula con el empaque en forma de jaula en el cuerpo de válvula dispensadora.  |
| 20   | Instale el conector de resorte, perilla, las partes de la palanca, resorte de torsión y de la cubierta de resorte invierta el procedimiento. No apriete las placas retenedoras que aseguran la cubierta de resorte esta vez.  |
| 21   | Después de reinstalar la placa frontal, dé vuelta al resorte de válvula dispensadora a la izquierda (rumbo a las manecillas del reloj) para ejercer tensión en el resorte de tensión. Aplique justo la tensión necesaria para que la válvula dispensadora regrese a la posición de cierre. No apriete demasiado. El apriete excesivo da lugar a una alta fuerza de la activación en válvula.  |

**NOTA: Utilice el lubricante de silicón grado ligero Dow-Corning DC-111 (P/N 321471000) para lubricar los empaques de la placa frontal.**

## Mantenimiento de Válvulas dispensadoras SPH

### Esterilización del sistema

Los sistemas del jarabe se deben esterilizar cada 180 días por un técnico de servicio calificado siguiendo las recomendaciones del fabricante del Desinfectante o cuando se cambian los tipos de jarabe.

El proceso de esterilización consiste en vaciar el barril Table 7, lavar las líneas y el barril, limpiar los BIB Connectors, el enjuagar y rellenar el sistema.

**NOTA: La esterilización se debe realizar solamente por los técnicos de servicio calificados.**

### Desinfectantes sugeridos

#### KAY-5® Sanitizer/Cleaner (100 PPM)

Mezcle un paquete de KAY-5® Sanitizer/Cleaner por cada 2.5 galones de agua del grifo [70°-100°F (24°-35°C)] según las instrucciones del fabricante para asegurar 100 PPM de clorina disponible.

#### Household Bleach (200 PPM)

Para 6% de hipoclorito de sodio blanqueador, mezcle 2.5 onzas líquidas (75mL) en 5 galones de agua del grifo [70°-100°F (24°-35°C)]. Para 5.25% de hipoclorito de sodio blanqueador, mezcle 2.2 onzas líquidas (66mL) de blanqueador en 5 galones del agua del grifo [75°-95°F (24°-35°C)]. Esto asegurará una solución de blanqueador de 200 PPM de clorina disponible.

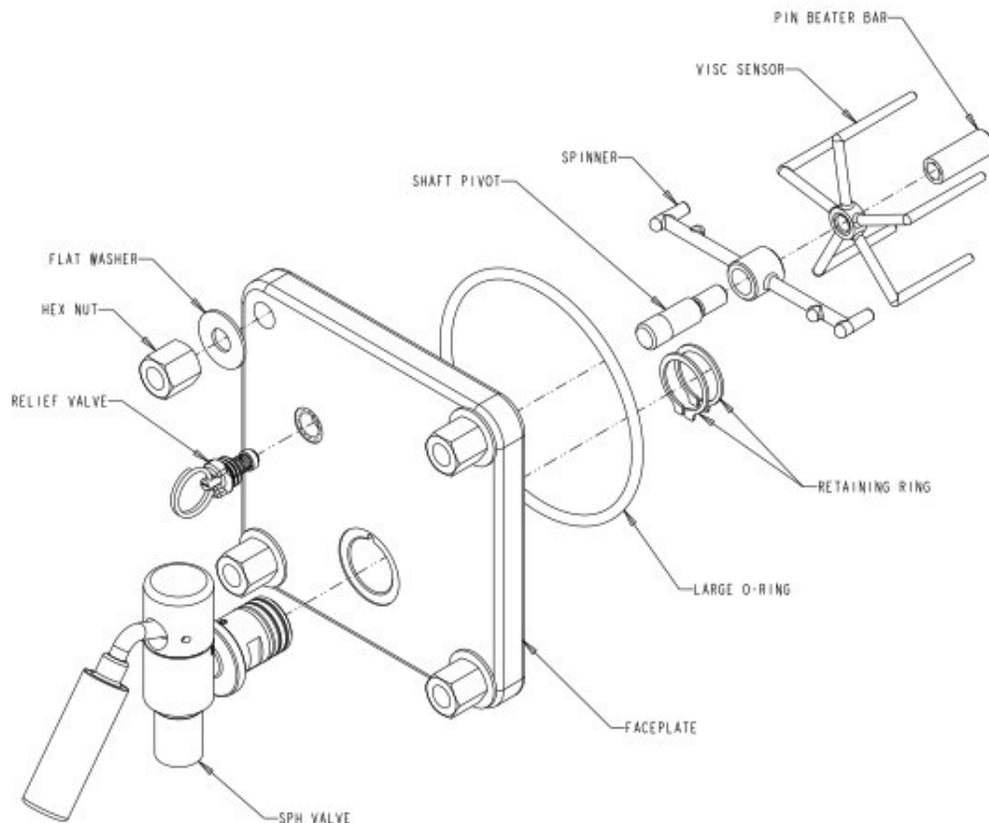


Figura 12.

**Table 6.**

| <b>Paso</b> | <b>Acción</b>   |
|-------------|---|
| 1           | Descongele los cilindros congelados, apague la unidad, desconecte la corriente eléctrica de la unidad.  |
| 2           | Realice el procedimiento en la Table 7 para vaciar los barriles.  |
| 3           | Quite las tuercas hexagonales (HEX NUT) y arandelas planas (FLAT WASHER) que aseguran la placa frontal (FACEPLATE) al barril de congelación, después quite la placa frontal del barril.   |
| 4           | Quite cuidadosamente el empaque grande (LARGE O-RING) de la placa frontal.  |
| 5           | Desatornille la válvula de alivio (RELIEF VALVE) de la placa frontal.   |
| 6           | Desensamble la válvula dispensadora (véase en Figura 12).   |
| 7           | Quite la rejilla de la bola del hielo de la placa frontal, si aplica.   |
| 8           | Lave todas las partes en agua caliente. Quite todos los rastros de jarabe y lubricante, especialmente de la placa frontal, empaques, rejilla de la bola del hielo (si aplica), y válvula dispensadora. Si las piezas están excesivamente cubiertas, limpie completamente con una toalla de papel para quitar exceso de jarabe y lubricante, especialmente del empaque en forma de jaula y de la válvula dispensadora. Utilice el cepillo (que se le proporcione con la unidad) para limpiar por donde la válvula alivio pasa en la placa frontal. |
| 9           | Sumerja todas las partes en solución estéril según los Desinfectantes sugeridos arriba por 10 minutos (no más de 15 minutos).   |
| 10          | Quite las piezas de la solución de estéril y póngalas en toallas de papel limpias.  |
| 11          | Reinstale cuidadosamente la válvula y las piezas correspondientes en la placa frontal, y reinstale la placa frontal en la Máquina.  |

**NOTA: Utilice el lubricante de silicón grado ligero Dow-Corning DC-111 (P/N 321471000) para lubricar los empaques de la placa frontal.**

### Vaciar el Barril

Para vaciar el barril, realice el procedimiento en la Table 7.

**Table 7.**

| <b>Paso</b> | <b>Acción</b>  |
|-------------|--|
| 1           | Del menú de estado del barril, presione el botón de DFRST.   |
| 2           | Cuando se descongele el barril, vaya al menú del mantenimiento. Si la característica de la seguridad esta activa, acceda al Menú de mantenimiento presionando y sosteniendo los botones izquierdos y derechos más alejados simultáneamente por aproximadamente cinco segundos. |
| 3           | Quite el panel de salpicadura. Vea "BRIX Setup en el menú".  |
| 4           | Dé vuelta a la válvula de Product/BRIX 90 grados a la derecha al producto del cierre al barril.  |
| 5           | Coloque un recipiente para desechos grande debajo de la válvula dispensadora y drene la mayor cantidad posible de producto del barril.   |
| 6           | Cuando la presión en el barril baje, del menú de mantenimiento del barril, presione el botón PURGE para volver a presurizar el barril con CO2. Cuando el nivel del producto baje en el barril, cierre parcialmente la válvula para evitar salpicones.                          |
| 7           | Desconecte el BIB de la unidad.  |

**NOTA: La unidad se debe esterilizar cada 180 días por un técnico de servicio calificado siguiendo las recomendaciones del fabricante del desinfectante.**

## Limpiar el sistema del jarabe

Después de vaciar el barril, el barril debe estar limpio de producto antes de proceder con el proceso de esterilización. Realice el procedimiento en la Table 8.

**Table 8.**

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 1    | Llene una cubeta con 5 galones de agua limpia.  |
| 2    | Monte el conector del sanitizante (p/n cc 28688) con el BIB conector. Ponga el conector en la cubeta de agua.   |
| 3    | Asegúrese de que la válvula de Product/BRIX esté en la posición BRIX.   |
| 4    | Sostenga un recipiente para residuos debajo de la manguera de brix para recoger el jarabe de la línea del jarabe y abra el flujo manual de la válvula para comenzar a llenar con agua. Continúe sosteniendo la válvula de flujo manual del jarabe hasta que agua limpia comience a salir de la manguera de BRIX.  |
| 5    | Libere la válvula de flujo manual del jarabe y gire la válvula de Product/BRIX a la posición Product.   |
| 6    | Abra la válvula manual de la corriente para comenzar a llenar el barril de agua. Al mismo tiempo, abra la válvula de alivio de la placa frontal hasta que salga agua.   |
| 7    | Cuando el barril este lleno, presione el botón SPIN en el menú de estado del barril, mientras este iluminado el barril apropiado. Esto encenderá la cuchilla que raspa. Permita que la cuchilla funcione por quince segundos.   |
| 8    | Apague el barril presionando el botón OFF.  |
| 9    | Coloque un recipiente para residuos debajo de la válvula dispensadora del barril. Abra la válvula dispensadora y dispense toda el agua colada del barril. Cuando la presión del barril baje, en el menú de mantenimiento del barril, presiona el botón de PURGE para volver a presurizar el barril con CO <sub>2</sub> . A como va bajando el nivel del producto en el barril, cierre parcialmente la válvula para evitar salpicones. |
| 10   | Realice el remplazo del empaque trasero del barril. Vea "Reemplazo del empaque del motor del barril".   |
| 11   | Realice la inspección y el reemplazo de cuchillas raspadoras. Vea la "inspección y reemplazo de cuchillas raspadoras".  |
| 12   | Realice prueba de fuga de barril. Vea "Prueba de fuga en empaque del motor".  |

## Esterilización del barril

Esterilice el sistema y el barril del jarabe realizando el procedimiento demostrado en la Table 9.

**Table 9.**

| Paso | Acción   |
|------|--|
| 1    | Utilice una cubeta de agua limpia de 5 galones llenado con solución de esterilización en una temperatura de 90° F a 110° F (32° C a 43° C). Prepare la solución de esterilización según las instrucciones "Desinfectantes sugeridos".  |
| 2    | Monte el conector del sanitizante (p/n cc 28688) con el BIB conector. Ponga el conector en la cubeta de agua.  |
| 3    | Asegúrese de que la válvula de Product/BRIX esté en la posición BRIX.  |
| 4    | Sostenga un recipiente para residuos debajo de la manguera de brix para recoger el jarabe de la línea del jarabe y abra el flujo manual de la válvula para comenzar a llenar con agua. Continúe sosteniendo la válvula de flujo manual del jarabe hasta que agua limpia comience a salir de la manguera de BRIX. |
| 5    | Dé vuelta a la válvula de Product/BRIX en la posición Product.   |
| 6    | Manualmente abra la válvula de flujo del jarabe para llenar el barril solución esterilizante.  |
| 7    | Llene el barril con solución esterilizante abriendo la válvula de alivio de la placa frontal hasta que la solución esterilizante salga por el orificio de la válvula de alivio.  |

**Table 9.**

| Paso | Acción   |
|------|--|
| 8    | Sujete una taza de 16 onzas. Debajo de la válvula dispensadora. Abra la válvula dispensadora hasta que la taza se llene.   |
| 9    | Utilice el cepillo (que se le proporciono con la unidad) para limpiar por donde la válvula dispensadora con solución satirizante en la placa frontal.  |
| 10   | Cuando el barril este lleno, presione el botón SPIN en el menú del estado del barril, mientras este iluminado el barril apropiado. Esto encenderá la cuchilla que raspa. Permita que la cuchilla funcione por quince segundos. Apague la cuchilla raspadora presionando el botón OFF.          |
| 11   | Coloque un envase grande debajo de la válvula dispensadora y drene tanta solución esterilizante como le sea posible del barril.  |
| 12   | Cuando la presión en el barril baje, del menú de mantenimiento del barril, presione el botón PURGE para volver a presurizar el barril con CO2. A medida que el nivel de solución desinfectante desciende en el barril, cierre parcialmente la válvula para evitar que salga el chorro de agua. |

### Drenando el sistema

Drene el agua colada del sistema realizando el procedimiento en la Table 10.



#### PRECAUCION:

Drene el sistema completamente, si se deja solución estéril en el sistema se puede crear un peligro para la salud.

**Table 10**

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 1    | Dé vuelta a la válvula de Product/BRIX en la posición Product.  |
| 2    | Abra manualmente la válvula manual de flujo para comenzar a llenar el barril de agua colada. Al mismo tiempo, abra la válvula de alivio de la placa frontal hasta que salga agua.   |
| 3    | Del menú del estado del barril, presione el botón de la VUELTA mientras que destaca el barril apropiado. Esto comienza lámina del raspador. Permita que la lámina funcione por quince segundos, después dé vuelta al barril APAGADO presionando APAGADO pero tonelada.  |
| 4    | Para drenar el agua del sistema, apague el barril.  |
| 5    | Coloque un recipiente para residuos debajo de la válvula dispensadora del barril. Abra la válvula dispensadora y dispense toda el agua colada del barril. Cuando la presión del barril baje, en el menú de mantenimiento del barril, presiona el botón de PURGE para volver a presurizar el barril con CO2. A como va bajando el nivel del agua colada en el barril, cierre parcialmente la válvula para evitar salpicones. |
| 6    | Quite el conector del sanitizante (p/n cc 28688) del conector del BABERO y conecte el BIB conector que contiene el jarabe con línea del jarabe.   |
| 7    | Rote la válvula de Product/BRIX a la posición de BRIX y abra la válvula en el extremo del tubo.   |
| 8    | Sostenga un recipiente para residuos debajo del tubo de BRIX para recoger la solución de esterilización de la línea del jarabe y para abrir válvula de flujo manual del jarabe a comenzar a llenar la línea del jarabe del jarabe. Continúe sosteniendo abierto la válvula de flujo del jarabe hasta el jarabe comienza a salir del tubo de BRIX.   |
| 9    | Realice una disposición de BRIX. Vea "BRIX Setup el menú".  |
| 10   | Llene el barril del producto según lo descrito.   |
| 11   | Realice la calibración del motor. Vea la "calibración de un motor"  |

## VISIÓN DE CONJUNTO DEL TABLEO DE CONTROL

Detrás de la unidad de vending es el tableo de control que incluye la pantalla LCD, que se muestra en la Figura 13. Controla el tableo todas las funciones de la unidad incluyendo descongelan ciclos, control de viscosidad, detección de presiones de suministro y la entrada voltaje de la línea así como otras funciones y cuenta.

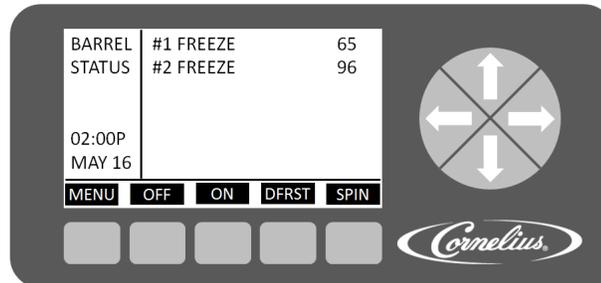


Figura 13.

## CONFIGURACIÓN DEL TABLEO DE CONTROL

Cuando la unidad es inicialmente encendida, el menú principal ver, que se muestra en la Figura 14 aparece.

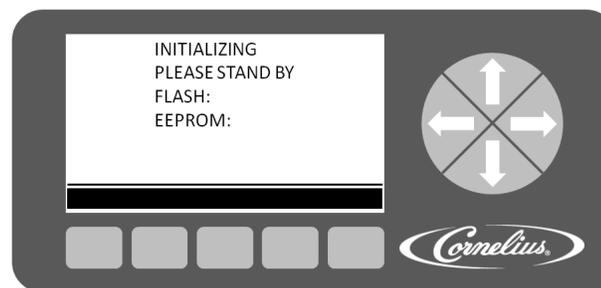


Figura 14.

El software se ejecuta pruebas en la memoria flash y la EEPROM. Si pasan, PASS se muestra a la derecha de la línea correspondiente y el sistema muestra la pantalla de verificación estado del sistema, se muestra en la Figura 15.

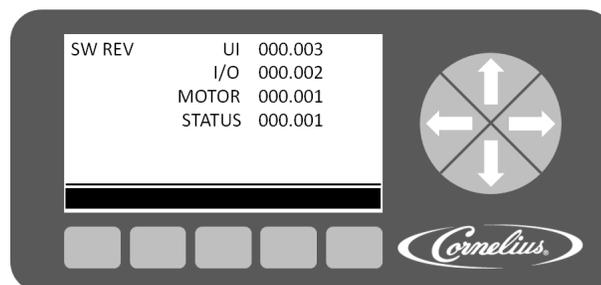
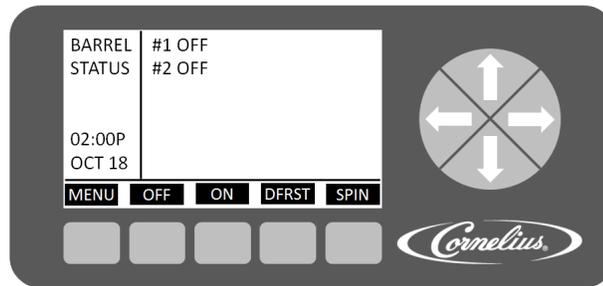


Figura 15.

Una vez finalizada la verificación de verificación estado del sistema, la pantalla muestra automáticamente el menú de estado de barril. Esta es la pantalla normal o inicio del sistema cuando la unidad está funcionando correctamente. Muestra el estado de todos los barriles en el sistema, como se muestra en Figura 16 durante el encendido inicial, el cañón estado está apagado, indicando que la unidad está en modo inactivo, con refrigeración, entrega apagado y el apagado del motor de barril.



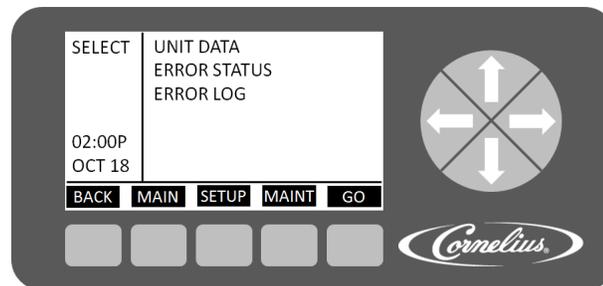
**Figura 16.**

Desde esta pantalla, pueden accederse a todas las pantallas. Los siguientes procedimientos se requieren para la configuración inicial de la unidad.

- Defina Las Opciones
- Ajustar El Reloj
- Establecer El modo de Sueño Y Despertar
- Ajustar La Viscosidad

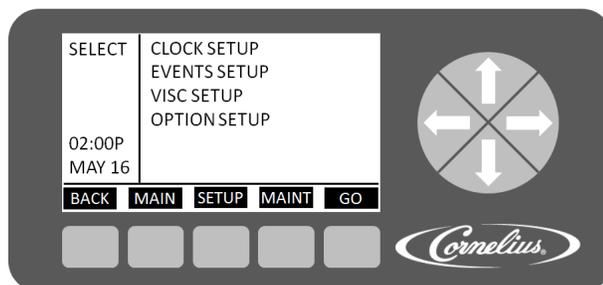
## Configuración De Las Opciones Del Sistema

Artículos de el primero que deben establecerse son las opciones de formato. Estas opciones de formato se encuentran en el menú de configuración de opción. Para acceder al menú de configuración de opción, presione el botón MENU en el menú de estado de barril. Muestra el menú principal, se muestra en la Figura 17. Luego presione el botón SETUP para mostrar el menú de configuración de opción, que se muestra en la Figura 18.



**Figura 17.**

Utilice el arriba y abajo flechas en el lado derecho del tableo de control para moverse entre las diferentes opciones en la pantalla. Cuando se destaca la selección de OPTION SETUP, presione el botón GO para acceder al menú. El menú de configuración de la opción (Figura 18) aparece.



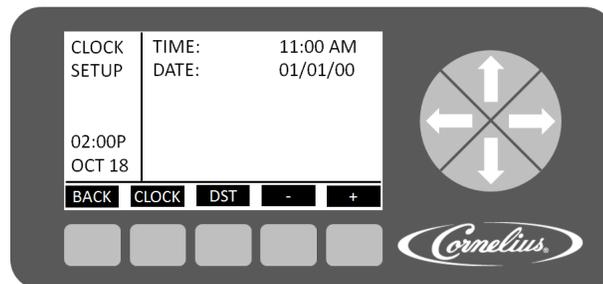
**Figura 18.**

## Ajuste Del Reloj

Resalte el valor CLOCK SETUP en el menú Select, que se muestra en la Figura 18. Muestra el menú de configuración del reloj, que se muestra en la Figura 19. Para ajustar la hora, realizar el procedimiento en Tabla 11.

**Tabla 11.**

| Paso | Acción                     | Procedimiento  |
|------|----------------------------|--|
| 1    | Hora del reloj             | Utilice el arriba y abajo flechas a la derecha de mostrar el tableo de control para seleccionar TIME en la pantalla.           |
| 2    | Seleccione hora valor      | Usa las flechas izquierda y derecha para seleccionar la hora valor   |
| 3    | Set hora correcta          | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para ajustar la hora correcta.                                    |
| 4    | Seleccione el valor minuto | Utilice las flechas izquierdas y derecha para seleccionar el minuto valor.   |
| 5    | Set minuto correcto        | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para establecer el momento adecuado.                              |
| 6    | Seleccione AM/PM           | Si se selecciona la opción de reloj de 12 horas, use la izquierda y a la derecha las flechas para seleccionar el valor AM/PM.. |
| 7    | Set AM/PM                  | Uso del botón en la parte inferior de la pantalla a + establecer la configuración de AM/PM, si utiliza el formato de 12 horas. |



**Figura 19.**

Para establecer la fecha, realice el procedimiento en Tabla 12 y se refieren a Figura 19.

**Tabla 12.**

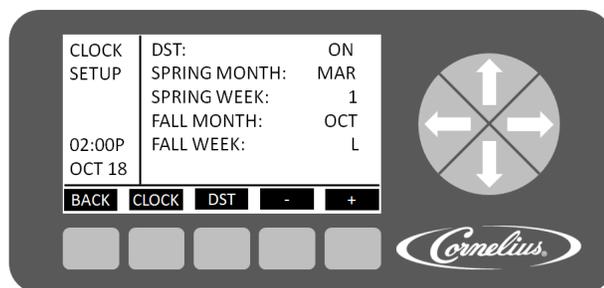
| Paso | Acción               | Procedimiento   |
|------|----------------------|---|
| 1    | Fecha establecida    | Mostrar el tableo de control para seleccionar DATE en la pantalla.                            |
| 2    | Seleccione mes valor | Usa las flechas izquierda y derecha para seleccionar el mes valor.                            |
| 3    | Set mes correcto     | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para establecer el mes correcto. |
| 4    | Seleccione día valor | Usa las flechas izquierda y derecha para seleccionar el día valor.                            |
| 5    | Set día correcto     | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para programar el día correcto.  |
| 6    | Seleccione año valor | Utilice las flechas izquierda y derecha para seleccionar el año valor.                        |
| 7    | Set año correcto     | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para ajustar el año correcto.    |

## Ajuste De Horario De Verano

Una vez la fecha y la hora correctamente, pueden hacer los ajustes de hora de ahorro de luz del día. Mostrar el menú de horario (Figura 20) presionando el botón de la DST en la parte inferior de la pantalla. Para establecer el horario de verano, realice el procedimiento en Tabla 13.

**Tabla 13.**

| Paso | Acción                          | Procedimiento   |
|------|---------------------------------|---|
| 1    | Establecer el horario de verano | Presione el botón DST en la parte inferior de la pantalla para abrir la luz del día ahorro de tiempo de pantalla que se muestra en Figura 20. |
| 2    | Seleccione DST                  | Utilice el arriba y abajo flechas para seleccionar DST.   |
| 3    | Set DST on                      | Usar el botón + para activar horario de verano.   |
| 4    | Seleccione SPRING MONTH         | Utilice el arriba y abajo flechas para seleccionar SPRING MONTH.  |
| 5    | Set SPRING MONTH                | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para establecer el mes correcto.   |
| 6    | Seleccione SPRING WEEK          | Utilice el arriba y abajo flechas para seleccionar SPRING WEEK.   |
| 7    | Set SPRING WEEK                 | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla programación de la semana correcto. Las opciones son 1, 2, 3 o L.                |
| 8    | Seleccione FALL MONTH           | Utilice el arriba y abajo flechas para seleccionar FALL MONTH.  |
| 9    | Set FALL MONTH                  | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla para establecer el mes correcto.   |
| 10   | Seleccione FALL WEEK            | Utilice el arriba y abajo flechas para seleccionar FALL WEEK.   |
| 11   | Set FALL WEEK                   | Uso el + o - los botones en la parte inferior de la pantalla programación de la semana correcto. Las opciones son 1, 2, 3 o L.                |



**Figura 20.**

Cuando la configuración de ahorro de luz diurna completa, pulse el botón BACK para guardar la configuración y volver a seleccionar el menú, que se muestra en la Figura 18.

## Menú De Opciones

Menú la opción de configuración permite al usuario configurar las distintas opciones disponibles en el sistema. Estas opciones se enumeran en Tabla 14. Las funciones de los botones de presentación cambian, dependiendo de la selección resaltada en la pantalla de configuración de opción. El opción de menú se muestra en la Figura 21.

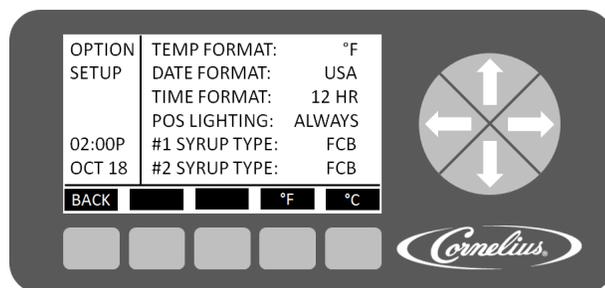


Figura 21.

Tabla 14.

| Opción                 | Botón 2 | Botón 3 | Botón 4 | Botón 5 |
|------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Formato de Temperatura |         |         | °F      | °C      |
| Formato de Fecha       |         |         | USA     | EURO    |
| Formato de Hora        |         |         | 12 HR   | 24 HR   |
| POS Iluminación        |         | OFF     | SIEMPRE | DORMIR  |
| #1 TIPO DE JARABE      | FCB     | FCB-L   | FUB     | FUB-L   |
| #X TIPO DE JARABE      | FCB     | FCB-L   | FUB     | FUB-L   |

Cuando todas las opciones se establecen en los valores deseados para la unidad, pulse el botón BACK para guardar estos ajustes y volver al menú Seleccionar, se muestra en la Figura 18.

### Ajuste El Formato De Temperatura

Formato de la temperatura de la unidad puede configurarse para grados centígrados o Fahrenheit. Pulse el botón °F para mostrar las lecturas en grados Fahrenheit y pulse el botón °C para mostrar las lecturas en grados centígrados.

### Ajuste El Formato De Fecha

El formato de fecha puede mostrarse en formato europeo o Estados Unidos. Para mostrar el formato de la fecha de los Estados Unidos, presione el botón USA. Esto muestra la fecha en formato mm/dd/aa. Presione el botón EURO para mostrar la fecha en formato dd/mm/aa.

### Ajuste El Formato De Hora

Formato de la hora puede mostrarse en formato de 12 o 24 horas. Para mostrar la configuración de reloj en formato 12 horas (1:08 P), pulse el botón de 12 HR. Para ajustes de pantalla en formato de 24 horas (23:05), presione el botón de 24 horas.

### Ajuste De La Iluminación POS

Iluminación POS se controla por el valor de POS LIGHTING en el menú de configuración de opción (Figura 21) Para apagar la unidad de iluminación, pulse el botón de apagado mientras que se resalte el valor de POS LIGHTING. Para activar la unidad de iluminación permanentemente, presione el botón ALWAYS. Para apagar la unidad de encendido y apagado de iluminación con los parámetros de sueño, presione el botón SLEEP.

### Establecer El Tipo De Jarabe

Tipo de jarabe por cada barril puede seleccionarse destacando el barril deseado y presionando el botón apropiado, FCB, FCB-L, FUB o FUB-L. FCB es para congelados bebidas carbónatadas, FCB-L es para bebidas carbónatadas congeladas - light (dieta), FUB es congelado no carbónatadas bebidas y FUB-L es para congelado no carbónatadas bebidas - light (dieta). Cada una de estas opciones proporciona los ajustes de viscosidad y temperatura adecuados para el tipo de jarabe que se utiliza.

## Menú De Configuración De Eventos

Configuración de eventos permite al usuario definir los períodos de reposo para la unidad y bloquear el ciclo de descongelación durante máximo. Períodos de sueño y de descongelación bloqueos pueden ser programados para los días de la semana o para cada día de la semana, dependiendo de requisitos de ubicación.

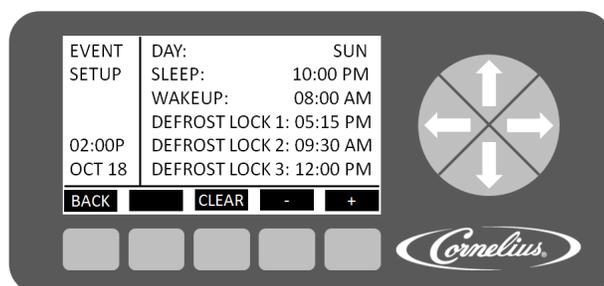
## Configuración De Bloqueo De Descongelación

Menú del estado del barril, que se muestra en la Figura 16. Presione el botón MENU y presione el botón SETUP para mostrar el menú de configuración. Utilice el arriba y abajo flechas a la derecha del control para resaltar el menú de configuración de eventos, presione GO a entrar en el menú (Figura 22).

Este menú permite al usuario configurar la unidad por un período de sueño en días individuales o todos los días de la semana. También proporciona un bloqueo para el ciclo de descongelación automática, para que todos los barriles tienen producto disponible durante las horas de uso. El bloqueo también se puede definir día a día o para todos los días con un máximo de tres períodos de bloqueo por día. El bloqueo de descongelación afecta a todos los barriles en la unidad. Para configurar los bloqueos de descongelación, realice el procedimiento en Tabla 15. Cierres de descongelación deben superponer por 15 minutos para bloqueo secuencial.

**Tabla 15.**

| Paso | Acción                           | Procedimiento   |
|------|----------------------------------|---|
| 1    | Sistema de Descongelación Cierre | Abrir el menú de configuración de eventos, que se muestra en la Figura 22.  |
| 2    | Seleccione Día                   | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar DAY.  |
| 3    | Set DÍA                          | Uso el + y - botones en la parte inferior de la disjugar para el día deseado o todos los días.  |
| 4    | Seleccione DEFROST LOCK 1        | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar DEFROST LOCK 1.   |
| 5    | Set valor hora                   | Usa las flechas izquierdas y derecha para seleccionar la hora valor.<br>Uso el + y - botones en la parte inferior de la disjugar para ajustar la hora deseada.                                    |
| 6    | Set valor minute                 | Usa las flechas izquierdas y derecha para seleccionar la minutos valor.<br>Uso el + y - botones en la parte inferior de la disjugar para ajustar la minutos deseada. (en incrementos de 15 min.). |
| 7    | Seleccione AM/PM valor           | Si se selecciona la opción de reloj de 12 horas, utilice la flechas izquierda y derecha para seleccionar el valor AM/PM.<br>Uso del botón + de la pantalla a establecer el valor AM/PM.           |
| 8    | Guardar la configuración         | Pulse el botón BACK en la parte inferior de la disjuego para guardar la configuración.  |
| 9    | Seleccione DEFROST LOCK 2        | Repita los pasos 2 a 11 para el proceso para DEFROST LOCK 2 tiempo, si lo desea.  |
| 10   | Seleccione DEFROST LOCK 3        | Repita los pasos 2 a 11 para el proceso para DEFROST LOCK 3 tiempo, si lo desea.  |



**Figura 22.**

Cuando la configuración de bloqueo de la descongelación completa, pulse el botón BACK para guardar la configuración y volver a seleccionar el menú, que se muestra en la Figura 18.

## Ajuste El modo de Sueño Y Despertar

El modo de Sueño y despertar se fijan en el menú de eventos que se muestra en la Figura 22. El modo de sueño y despertar, realice el procedimiento en Tabla 16.

**NOTA: Ajuste de la hora de despertarse antes del tiempo de sueño en un día determinado hace que la unidad para entrar en el modo reposo durante una semana a menos que el operador inicia un despertar Manual.**

**Tabla 16.**

| Paso | Acción                               | Procedimiento   |
|------|--------------------------------------|---|
| 1    | Sistema de sueño y despertar         | Abrir el menú de configuración de eventos, que se muestra en la Figura 22 presionando el botón GO                               |
| 2    | Seleccione DAY                       | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar DAY.  |
| 3    | Set DAY                              | Usa el + o - botones en la parte inferior de la pantalla para el día deseado o todos los días.                                  |
| 4    | Seleccione SLEEP                     | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar SLEEP.  |
| 5    | Set valor hora                       | Usa las flechas izquierdas y derecha para seleccionar el valor de hora.   |
| 6    | Set valor minuto                     | Usa las flechas izquierdas y derecha para seleccionar el valor de minuto.   |
| 7    | Seleccione AM/PM                     | Si se selecciona la opción de reloj de 12 horas, utilice la flechas izquierda y derecha para seleccionar el valor AM/PM.        |
| 8    | Seleccione DAY para despertar        | Repita los pasos 1 a 3.   |
| 9    | Seleccione WAKEUP                    | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar WAKEUPy repita los pasos 6 a través de 8 para establecer los tiempos de WAKEUP. |
| 10   | establecer día y hora para despertar | Repita los pasos 5 a 7.   |
| 11   | Guardar la configuración despertar   | Pulse el botón BACK en la parte inferior de la pantalla para guardar la configuración de despertador.                           |

Cuando la configuración del modo de sueño y despertar se han completados, pulse el botón BACK para guardar la configuración y volver a seleccionar el menú, que se muestra en la Figura 18.

## Ajuste De Viscosidad

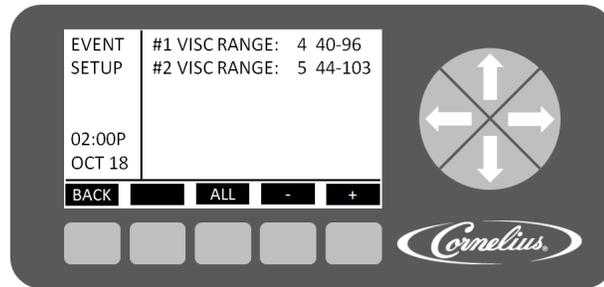
La viscosidad en los barriles de congelación depende del tipo de producto que se sirve. Algunos productos se sirven mejores a una viscosidad más alta, mientras que otros requieren una viscosidad más baja para la mejor calidad. El menú de viscosidad permite al usuario ajustar la viscosidad de cada barril para el ajuste óptimo para cada tipo de jarabe.

Consulte para Tabla 20 recomendados según el tipo de jarabe.

**Tabla 17.**

| Paso | Acción              | Procedimiento   |
|------|---------------------|---|
| 1    | Set viscosity range | Desde el menú configuración (Figura 18), abierto la viscosidad de menú que se muestra en la |
| 2    | seleccion Barril    | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar la deseado el barril.                       |
| 3    | Rango de ajuste     | Usa el + o - botones en la parte inferior de la pantalla para ajustar el rango deseado.     |
| 4    | seleccion Barril    | Repita los pasos 2 y 3 para cada barril en el máquina.                                      |

Para configurar todos los barriles en el mismo ajuste de viscosidad, el sistema siga Tabla 17, y luego presione el botón en la parte inferior de la pantalla mientras se destaca la colocación de la viscosidad deseada para todos los barriles todos.



**Figura 23.**

Cuando los valores de viscosidad son completos, pulse el botón BACK para guardar la configuración y volver a seleccionar el menú, que se muestra en la Figura 18.

**NOTA: Consulte el manual de servicio para otras funciones de regulador y características.**

# PUESTA EN MARCHA LA UNIDAD

## UBICACIÓN DE LA UNIDAD

Este aparato no debe usarse por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que ellos han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la unidad.

## Presurizar El Sistema De Agua

Realizar el procedimiento en Tabla 18 para verificar la conexión de agua a la unidad.

Tabla 18.

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 1    | Encienda el suministro de agua a la unidad.   |
| 2    | Compruebe el sistema de fugas.  |
| 3    | Las luces Do Not Drink y Out of Product permanece encendida.<br><b>NOTA: El error "H<sub>2</sub>O Out" hace no claro hasta CO<sub>2</sub> la presión es aplicado.</b> |
| 4    | Abra la válvula de suministro del producto hacia abajo (BRIX) y la válvula en el extremo del tubo de muestra.   |
| 5    | Coloque el extremo del tubo en un cubo.   |
| 6    | Levantar manualmente la válvula de agua en la parte delantera de la unidad (Figura 24) para llenar el agua sistema.   |
| 7    | Cuando el agua fluye por el tubo de muestra, el sistema es completo y puede proceder a Tabla 19 y presurizar el CO <sub>2</sub> sistema.                              |
| 8    | Repita los pasos 4 a 7 para cada cilindro en la unidad.   |

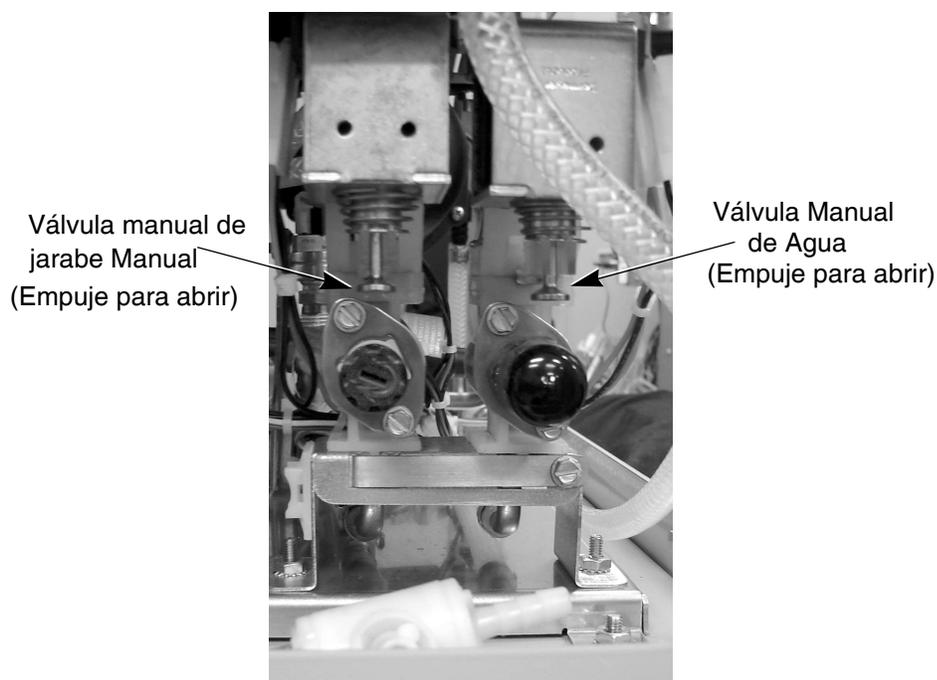


Figura 24.

**NOTA: Retire la tapa de la válvula para acceder a jarabe y válvulas de agua.**

## Presurización de la CO<sub>2</sub> Sistema

Viper la unidad está diseñada para funcionar en una CO<sub>2</sub> presión de entrada de 75 ±1 psig. Si la instalación tiene un tanque independiente y regulador o un bulto CO<sub>2</sub> fuente que alimenta más de una máquina, una válvula de cierre y el regulador secundario debe colocarse en la línea de la fuente a granel a la unidad de la Viper para reducir el CO<sub>2</sub> de la presión en la unidad de 75 ±1 psig. Realizar el procedimiento en Tabla 19 para presurizar el CO<sub>2</sub> sistema.

**Tabla 19.**

| Paso | Acción   |
|------|--|
| 1    | <b>Ligeramente</b> abrir el válvula de cylinder de CO <sub>2</sub> para permitir líneas a poco a poco se llenan de gas. Cuando las líneas son totalmente presurizadas, abrir completamente la válvula del cilindro de CO <sub>2</sub> hasta que asientos traseros sí mismo (esto evita fugas de la válvula). |
| 2    | Ajustar el CO <sub>2</sub> regulador de cilindro 75 +/-1psig de la unidad. <b>NO HACE ENCENDER EL REGULADOR DE CO<sub>2</sub> JARABE EN ESTE MOMENTO.</b>  |
| 3    | En el lado derecho de la unidad, la verdad que la ampliación del tanque de CO <sub>2</sub> el regulador es situado a 30 psig, si no corregir.<br><br><b>NOTA: El regulador del tanque de expansión no deberá serajustado cuando se aplica presión a los barriles.</b>  |
| 4    | Control y sistema de CO <sub>2</sub> reguladores del barril (situado en la parte frontal de la unidad detrás del tableo de presentación) para que la presión para cada barril se encuentra a 36 psig de azúcar basado en jarabes.  |
| 5    | Las luces Do Not Drink y Out of Product permanece encendida. El mensaje "H <sub>2</sub> O Out" debe borrar y muestra el mensaje "Syrup Out".   |
| 6    | <b>NOTA: Busque CO<sub>2</sub> fuente de fugas apagando el CO<sub>2</sub> a Viper. Espere al menos 3 minutos y controle el CO<sub>2</sub> medidor de cilindro para ver si ha bajado la presión.</b>  |
| 7    | Las luces Do Not Drink y Out of Product permanece encendida.   |

Tabla 20 proporciona las pautas para la configuración de la máquina según el tipo de jarabe general. Varios factores, incluyendo la formulación de jarabe, nivel de ácidos cítrico, etc., afectará la configuración. Estos ajustes son proporcionar ajustes iniciales para lograr saturaciones del producto en el rango de 80-120%.

**Tabla 20.**

| Tipo de Jarabe                     | Set de Tipo de Jarabe | Viscosidad | Presión    | Expansión |
|------------------------------------|-----------------------|------------|------------|-----------|
| FCB jarabe con Agente Espumante    | FCB                   | 4          | 34-36 PSIG | 30        |
| Jarabe de FCB sin Agente Espumante | FCB                   | 4          | 32-36 PSIG | 30        |
| FUB                                | FUB                   | 3          | N/A        | 30        |

**NOTA: para jarabes de cítricos, ajustar el CO<sub>2</sub> presiones hacia abajo por 2-4 PSIG de la anterior para compensar la menor CO<sub>2</sub> adsorción.**

## Presurizar El Sistema De Jarabe

Realizar el procedimiento en Tabla 21 para presurizar el sistema jarabe.

**Tabla 21.**

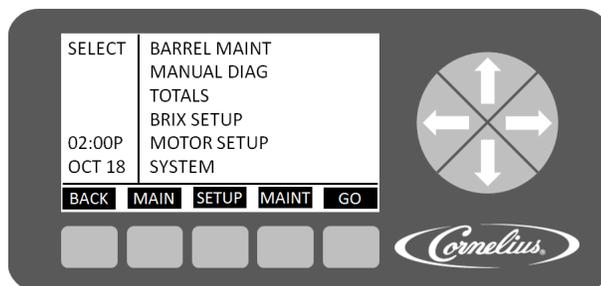
| Paso | Acción   |
|------|--|
| 1    | Encendida lentamente el regulador CO <sub>2</sub> para las bombas de jarabe babero evitar dañar y set ellos en la unidad a 75 psig de presión para jarabe. |
| 2    | Abra la válvula de suministro del producto hacia abajo (BRIX) y la válvula en el extremo del tubo de muestra.  |
| 3    | Coloque el extremo del tubo en un cubo.  |
| 4    | Presione manualmente la válvula de jarabe en la parte delantera de la unidad (Figura 24) para llenar el sistema de jarabe.                                 |
| 5    | Cuando el jarabe fluye por el tubo de muestra, el sistema es completo.   |
| 6    | Compruebe el sistema de pérdidas de jarabe.  |
| 7    | Repita los pasos 2 a 5 para cada cilindro en la unidad.  |
| 8    | Verifica que las luces Do Not Drink y Out of Product están apagados para todas barriles y el mensaje "Syrup Out" es despejado.                             |

## BRIX Configuración

BRIX es importante la calidad del producto final. El menú BRIX proporciona una cantidad medida de producto con un volumen constante que puede efectuarse una comparación BRIX entre muestras. La unidad está configurada para proporcionar un segundo tres distribuir del producto para las pruebas de BRIX.

### Probar El Nivel De BRIX

Instalación de BRIX el menú se encuentra en el menú de mantenimiento. El menú de mantenimiento se muestra en la Figura 25.



**Figura 25.**

El menú de configuración de BRIX facilita la extracción de una muestra de producto de la unidad para la medición de BRIX. Hay un segundo tres dispensar que produce un volumen constante dispensa para que la comparación BRIX puede hacerse entre las muestras.

**Tabla 22.**

| Paso | Acción   |
|------|--|
| 1    | Retire la bandeja de goteo deslizar hacia delante los soportes de montaje.   |
| 2    | Retire el tableo de chapoteo detrás de la bandeja de goteo (si no se quita).   |
| 3    | Gire a la válvula de suministro del producto en la posición abajo (BRIX) para el barril está va a probar. (Ver Figura 26)  |
| 4    | Menú de mantenimiento de la (Figura 25), abra el menú de configuración de BRIX.<br><b>NOTA: Entrar en el menú de configuración de BRIX apaga todos los barriles en el sistema.</b> |
| 5    | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar BRIX SETUP. Pulse el botón GO en la parte inferior de la pantalla.   |

Tabla 22.

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 6    | Nuevamente utilice el arriba y abajo flechas para seleccionar el barril para realizar BRIX.<br><b>NOTA: Presionar CANCEL detendrá el proceso.</b>   |
| 7    | Ubicar el tubo de muestra de barril adecuado y sostener una taza debajo de él.  |
| 8    | Abra la válvula en el extremo del tubo de muestra. Presione el botón BRIX. El producto bomba bombeará el producto durante aproximadamente 3 segundos. Después de la suministra mostrar, pulse el botón BRIX dos veces más para dispensar productos dos veces más. Deseche estas tres muestras.                                |
| 9    | Presione nuevamente el botón BRIX. Recoge una muestra de la copa.   |
| 10   | Coloque la cantidad adecuada de la muestra en un refractómetro y leer el valor Brix. Un valor BRIX de <b>13,0 (± 1,0)</b> normalmente se desea para los jarabes a base de azúcar. Los valores más bajos para algunos jarabes de dieta pueden ser especificados. Consulte con el fabricante de jarabe si usted no está seguro. |
| 11   | Si grado BRIX necesita ser ajustado, realizar el ajuste de nivel de BRIX procedimiento en Tabla 23.   |
| 12   | Repita este procedimiento para cada barril en el sistema.   |
| 13   | Cambie panel contra salpico de unidad.  |



Válvulas que se muestra en la posición de producto sin Panel contra Salpico

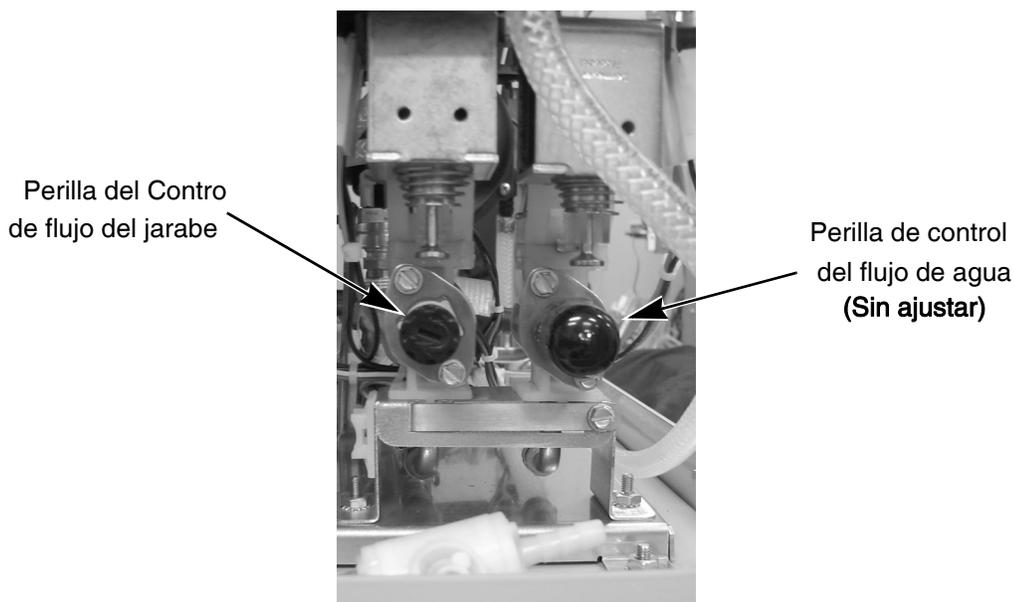
Figura 26.

## Ajuste Nivel De BRIX

Si la lectura de BRIX es fuera de su rango adecuado, el jarabe de nivel debe ser ajustado para BRIX en el rango apropiado. NUNCA cambie el ajuste de WATER FLOW CONTROL para ajustar el BRIX. La válvula de ajuste de control de flujo de jarabe se muestra en la Figura 27 realizar el procedimiento en Tabla 23.

**Tabla 23.**

| Paso | Acción  |
|------|---|
| 1    | Retire la bandeja de goteo y el tableo de acceso detrás de él, si no ya retirado.   |
| 2    | Para aumentar la lectura de BRIX, gire la perilla de control de flujo de jarabe. Gírelo en sentido antihorario para disminuir la lectura BRIX. Nunca ajuste el control de flujo de más de 1/2 vuelta a la vez.  |
| 3    | Repita los pasos 7 a través de 10 de Tabla 22 para cada ajuste hasta que la ajuste de BRIX se logra.  |
| 4    | Presione manualmente la válvula de agua en la parte delantera de la unidad (Figura 24) en el centro del regulador de flujo de agua para limpiar el tubo de muestra y cerrar la válvula en el extremo del tubo de muestra.   |
| 5    | Una vez el BRIX correctamente, gire la válvula de suministro del producto a la vertical (Producto) posición para el barril que está probando. (Ver Figura 26)   |
| 6    | En el menú de mantenimiento de barril, presione el botón PURGE a llenar el barril con CO <sub>2</sub> .   |
| 7    | Purgar el aire de las válvulas de alivio de la placa de cara por 30 segundos para remover aire de los barriles.   |
| 8    | Ir al menú de mantenimiento de barril y pulse FILL para llenar el barril.   |
| 9    | Llenar el barril con la apertura de la válvula de alivio de placa frontal de barril para el barril (Ver Figura 28). Llene el cilindro hasta el nivel indicado en (aprox. a mitad de camino entre la válvula y la parte superior del barril) 80-120% de retención. |
| 10   | Después de acabado BRIX prueba y ajuste para el primer barril, repita este procedimiento para cada uno de los otros barriles, según sea necesario.  |
| 11   | Cuando ajustes de BRIX son completos y se purgue todo el sistema aire, reemplace el tableo de bienvenida.<br><br><b>NOTA: Si cualquiera de las cubiertas de la válvula fueron quitadas durante el proceso, asegúrese de sustituirlos.</b>                         |



**Figura 27.**

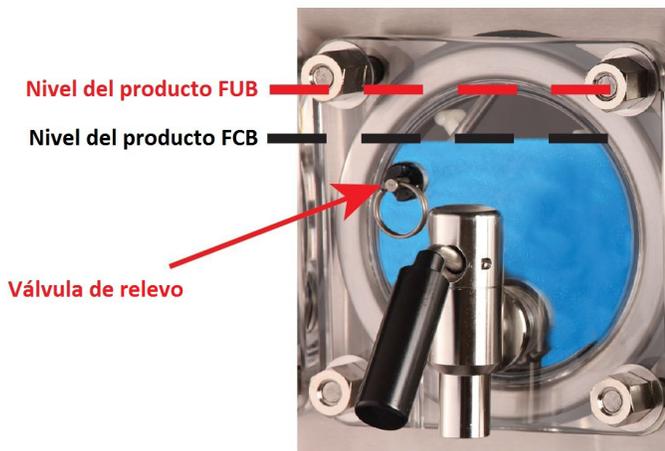


Figura 28.

## Llenado De Los Barriles

Una vez que los barriles han sido BRIXed y purgado, puede ser lleno con el producto. Esto se logra yendo al menú mantenimiento de barril y presionando el botón de llenado. Esto inicia el proceso de relleno de la barra resaltada. Como se llena el tubo, el sensor de presión de barril apaga el cilindro a una presión de 28 psi. Para llenar completamente el tubo, abra la válvula de descarga en la placa frontal del barril y permitir que la presión del barril para escapar. Esto permite que el barril seguirá llenado. Repita este proceso hasta que el nivel de producto está a la altura indicada en basado en el tipo de producto. Una vez que el producto alcanza el nivel adecuado, presione el botón OFF para dejar de llenar el barril. Pulse el botón FREEZE para comenzar mezcla y enfriamiento del producto y el CO<sub>2</sub> presente en el barril.

## Calibrar un Motor

Motores vienen calibrada de fábrica y almacenamiento y tránsito pueden causar un cambio en la calibración. Calibración establece una nueva línea de base para el montaje del motor. Esto permite al sistema determinar ajustes de viscosidad adecuada para el motor. Como parte de la instalación, cada barril debe calibrarse usando el procedimiento en Tabla 24 y Tabla 25.

### PRECAUCION:

Calibración debe realizarse cuando el producto en el barril es totalmente líquido. No debe haber hielo en la hoja de la rasqueta.

El Motor de configuración de pantalla en Figura 29 le permite seleccionar diferentes tipos de motor para cada barril de la unidad y ejecutar el procedimiento de calibración en ese motor. Este procedimiento correlaciona la viscosidad actual del barril y su contenido con las características eléctricas del motor. Estas características son almacenadas por el sistema de control y se accede en el momento de la calibración para cada particular motor.

Realice el procedimiento descrito en Tabla 24 para verificar la configuración del tipo de motor.

**NOTA: Si el tipo de Motor se muestra "DEFAULT", se indica que la EEPROM no está instalada o está defectuosa.**

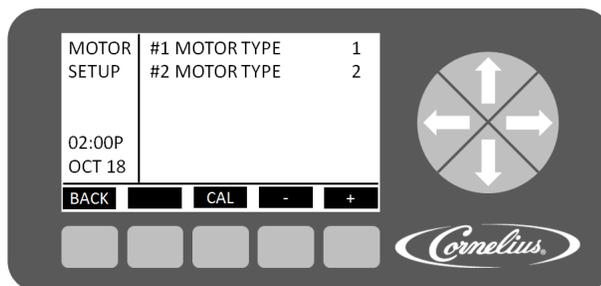
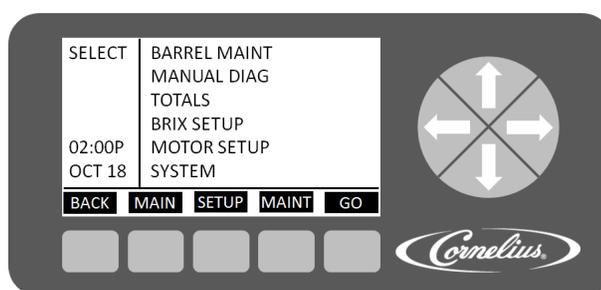


Figura 29. Pantalla De Configuración Motor

**Tabla 24.**

| Paso | Acción                                | Procedimiento   |
|------|---------------------------------------|---|
| 1    | Conjunto barril para el tipo de Motor | Menú de mantenimiento de la (Figura 30), abierto el Motor Setup Menu, que se muestra en la Figura 29.                   |
| 2    | Seleccione el barril                  | Utilice el arriba y abajo flechas para resaltar la barril de deseado  |
| 3    | Escoger adecuado el tipo de motor     | Prensa la + o - botones en la parte inferior de la pantalla para establecer el tipo de motor 1.                         |
| 4    | Completa el Procedimiento             | Pulse el botón BACK en la parte inferior de la pantalla para guardar la configuración y volver a la configuración menú. |


**Figura 30. Select Screen**
**Tabla 25.**

| Paso | Acción                             | Procedimiento  |
|------|------------------------------------|--|
| 1    | Seleccione configuración del Motor | Use the Up and Down arrows to highlight MOTOR SETUP on the Maintenance menu.   |
| 2    | Seleccione el barril               | Use the Up and Down arrows to highlight the desired barrel   |
| 3    | Inicio de Calibración              | Presione el botón de CAL en la parte inferior de la pantalla del Menú de configuración para iniciar el proceso de calibración.<br><br>Continúa el ciclo de calibración durante cinco 5 minutos para permitir que la caja de cambios estabilizar a temperatura y garantizar la correcta calibración. En aquel momento el motor se detiene y está calibrado. |
| 4    | Completa el Procedimiento          | Pulse el botón BACK en la parte inferior de la pantalla para volver al menú de mantenimiento.  |
| 5    | Verificar                          | Seleccione SPIN el motor y asegurarse visualmente que la lectura de calibración es 20 +/- 2.   |

## Menú De Seguridad

La seguridad está habilitada en la fábrica antes de enviar la unidad. Se recomienda que la seguridad se mantenga habilitada después de la instalación.

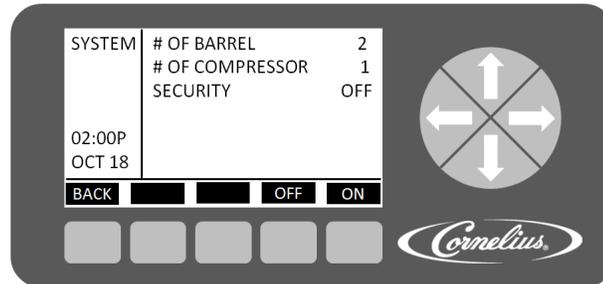


Figura 31.

**Seguridad Desactivar:** Sistema de seguridad se encuentra en el menú del sistema. Permite a un supervisor o técnico de servicio evitar que personal no autorizado acceso al menú de mantenimiento. Esta característica es activada en el menú del sistema. Cuando seguridad está activada, los usuarios sólo pueden acceder a los menús principal y configuración. La palabra LOCKED aparece en la esquina superior izquierda de la pantalla para informar a los usuarios que está activada la seguridad.

Pulsar el extremo izquierda y derecho botones (botones 1 y 5) en la parte inferior de la pantalla al mismo tiempo y durante aproximadamente cinco 5 segundos abre el menú de seguridad. Si de seguridad se deja ON en el menú de sistema, cuando el sistema se agote o cuando el usuario vuelve al menú principal, seguridad se reactiva y el menú de mantenimiento no es accesible. Para desactivar la seguridad, acceder al menú de sistema, resalte seguridad y pulse el botón OFF.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| <b>Problema</b>                            | <b>Causa Probable</b>  | <b>Remedio</b>  |
|--|--|---|
| Unidad No Funciona.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Unidad no está conectada</li> <li>B. Interruptor De Circuito</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Enchufe la unidad.</li> <li>B. Reset/reemplazar de Cortacircuitos</li> </ul>  |
| Opción de "SLEEP" en barril Menú de Estado | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Sleep time es ON</li> <li>B. Reloj mal configurado</li> <li>C. no o incorrecto despertador en sistema</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Comprabo programa</li> <li>B. Comprabo programa</li> <li>C. Comprabo programa</li> </ul>  |
| Estado del barril OFF                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. No activado</li> <li>B. Error ha cerrado los barriles</li> <li>C. Unidad en diagnóstico</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hace barriles a ON o SPIN</li> <li>B. Corregir error y vuelta los barriles a ON</li> <li>C. Salida diagnóstico y encender barriles</li> </ul> |
| No hay presión del agua                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Fuente de agua es apagado</li> <li>B. Filtro bloqueado</li> <li>C. Otras</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Encender el Agua</li> <li>B. Cambiar el filtro</li> <li>C. Llamarse al servicio</li> </ul>  |

## ESPECIFICACIONES

Line Voltage: . . . . . 215-245VAC

### Max. Current Draw (FLA):

Unidad de Barril 2. . . . . 16 amps  
Unidad de Barril 3. . . . . 20 amps  
Unidad de Barril 4. . . . . 20 amps

### Max. Circuit Ampacity:

Unidad de Barril 2. . . . . 20 amps  
Unidad de Barril 3. . . . . 30 amps  
Unidad de Barril 4. . . . . 30 amps

Syrup Tubing Size: . . . . . 3/8 pg. I.D., 75 ft. max.

Syrup Pressure: . . . . . 75 psig (0.52 MPa)

Water Inlet Size: . . . . . 1/2 pg. I.D., 75 ft. max.

Agua Caudal (unidad 2 barril). . . . . 100 gal. por hora a 25psig min. presión de flujo

Agua Caudal (unidad 3 barril). . . . . 100 gal. por hora a 25psig min. presión de flujo

Agua Caudal (unidad 4 barril, bajo cap., solo compresor) . . . . . 100 gal. por hora a 25psig min. presión de flujo

Presión de Agua. . . . . 25psig (0.17 MPa) min, 90 psig(0.62 MPa) max.

Ventilación Despeje, Standard condensador . . . . . 2" en ambos lados o hacia atrás  
. . . . . 12" en la parte superior de la unidad

### Peso Del Equipo:

Unidad de Barril 2. . . . . 410 lb.

Unidad de Barril 3. . . . . 465 lb.

Unidad de Barril 4. . . . . 500 lb.

CO<sub>2</sub> Tubo Tamaño: . . . . . 3/8 pg. I.D., 75 ft. max.

Presión de suministro de CO<sub>2</sub> a la Vipernunca debe exceder de 75 psig (0.52 MPa)

### Las presiones de CO<sub>2</sub>:

Para la Unidad . . . . . 75 ±1 psig

Para BIB Bombas. . . . . 75 psig see Tabla 25

Para Barriles . . . . . (36-40 psig típicamente para FCB)

Para Tanque de expansión (no ajustable) . . . . . 30 psig

Producto Caudal: . . . . . 2 oz./seg.

BRIX: . . . . . 13 ±1 standard

Ajuste de Viscosidad Rango. . . . . 1-9

Altura: . . . . . 37 pg.

### Anchura:

Unidad de Barril 2. . . . . 17 pg.

Unidad de Barril 3. . . . . 22.75 pg.

Unidad de Barril 4. . . . . 29 pg.

Profundidad (incluyendo la bandeja de goteo): . . . . . 35 pg.

Temperatura de funcionamiento: . . . . . 55° a 95° F

**Tabla 26. Configuraciones recomendadas de presión de la bomba de jarabe para varios trayectos de línea**

|                      |    | Presión de ajuste de la bomba BIB (psi) |    |    |    |    |    |    |    |    |     |
|----------------------|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| Subida vertical (ft) | 25 | 85                                      | 85 | 85 |    |    |    |    |    |    |     |
|                      | 20 | 80                                      | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 |    |    |    |     |
|                      | 15 | 80                                      | 80 | 80 | 80 | 85 | 85 | 85 | 85 |    |     |
|                      | 10 | 75                                      | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 85 | 85 | 85 | 85  |
|                      | 5  | 75                                      | 75 | 75 | 75 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 85  |
|                      | 0  | 75                                      | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 80 | 80  |
|                      |    | 10                                      | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 80 | 90 | 100 |
|                      |    | Duración de la carrera (ft)             |    |    |    |    |    |    |    |    |     |



**Cornelius Inc.**  
**[www.cornelius.com](http://www.cornelius.com)**