ES	**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DISPENSADORES DE AGUA** (Instrucciones originales)
EN	**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS WATER DISPENSER**





CODE : 12386747
REV : 09/2026

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

ESPAÑOL (DISPENSADORES DE AGUA) **4**

ENGLISH (WATER DISPENSERS) **19**

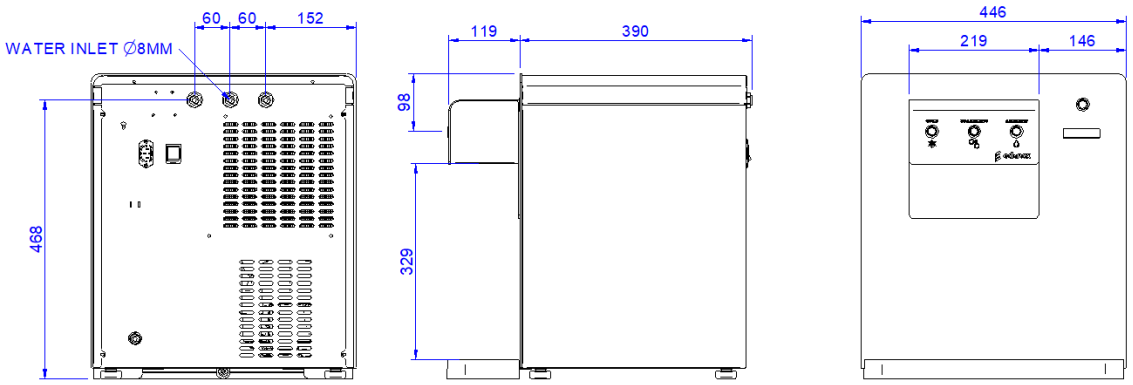
DIMENSIONES GENERALES (mm)

GENERAL MEASUREMENTS AND CONNECTIONS (mm)

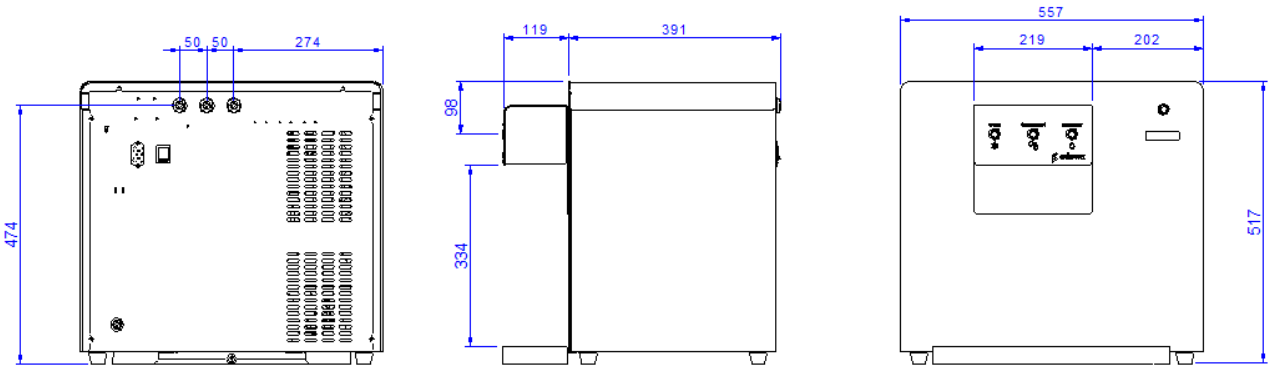
WATER DISPENSER

Fig. 1.

HIDRA 65



HIDRA 180



CARACTERISTICAS GENERALES

GENERAL CHARACTERISTICS

Tabla 1/ Table 1

		HIDRA 3S 65	**HIDRA 3S 180**
Producción agua Water production	L/h	65	180
Tª salida agua Water outlet Tª	ºC	3 ÷ 10	
Banco de hielo Ice bank	Kg	3	12
Sistema de enfriamiento Cooling system		Banco de hielo	
Potencia frigorífica Refrigeration power	W	463	640
Alimentación Supply	Volt/Hz	220 -240 / 1 / 50 Hz	
Peso neto Net weight		35	50
Agua natural Natural water		x	x
Agua fria Cold water		x	x
Agua con gas Sparkling water		x	x
Refrigerante R-290 Refrigerant R-290	g	70	96
Nivel ruido A-weighted sound pressure level	dB	<60	<60

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE 5
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES 6
3. DATOS DEL PRODUCTO 7
3.1 Características generales 7
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 8
4.1 Desembalaje 8
4.2 Emplazamiento y nivelación 8
4.3 Limpieza 9
4.4 Conexión eléctrica 9
4.5 Conexión hidráulica a la red 9
4.6 Reciclaje 9
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO 10
5.1 Funcionamiento 10
5.1.1 Llenado circuito 10
5.1.2 Llenado banco de hielo (cuba) 10
5.1.3 Encendido de la máquina 10
5.1.4 Bombona de CO2 10
5.1.5 Puesta en marcha agua con gas 11
5.1.6 Regulación tamaño burbujas 11
5.1.7 Apertura de la tapa 12
5.1.8 Apagado de la máquina 12
5.1.9 Programación de dosis 12
5.1.10 Dispensación final 13
5.1.11 SET POINT 14
5.2 Consejos útiles 15
5.2.1 Mantenimiento 15
5.2.2 Higienización 15
5.2.3 No uso prolongado 16
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS 16
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO 17

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.



- Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica.**
- **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
- Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
- Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el aparato refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
- **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.
- **NO** debe ubicarse fuera de edificios y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.

El aparato contiene en el circuito refrigerante propano (R290) o Isobutano (R-600a) un gas natural altamente compatible con el medio ambiente que es inflamable. Mientras se transporta e instala el aparato asegurarse de que ninguna parte del circuito refrigerante está dañado.



Procedimiento si el circuito refrigerante se daña:

- Evitar las fuentes de fuego y de ignición abiertas a toda costa.
- Garantizar que la habitación en la que se encuentra el aparato está bien ventilada.
- El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.



ADVERTENCIA: Con el fin de reducir los peligros de inflamabilidad, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente cualificada.



ADVERTENCIA: Mantener despejadas las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de encastramiento.



ADVERTENCIA: No usar dispositivos mecánicos o algún método que no sea recomendado por el fabricante para acelerar el proceso de desescarche.



ADVERTENCIA: Conecte el enchufe de corriente a una toma eléctrica con fácil acceso para poder desconectar el aparato del suministro de corriente rápidamente en caso de emergencia.



ADVERTENCIA: El aparato no está diseñado para ser utilizado con una regleta multitoma. El enchufe de corriente del aparato debe tener su propia toma eléctrica independiente.



ADVERTENCIA: Cierre el grifo general del agua corriente si la máquina no se va a utilizar por un periodo largo.



ADVERTENCIA: La conexión de la máquina a la red del agua debe realizarse teniendo en cuenta las normativas nacionales del lugar de instalación



ADVERTENCIA: No limpiar nunca la máquina con chorros de agua.



ADVERTENCIA: En el desplazamiento de los dispensadores, no usar nunca la cabeza suministro para levantar la máquina. La máquina se debe levantar por la base y lo deben hacer por lo menos dos personas.

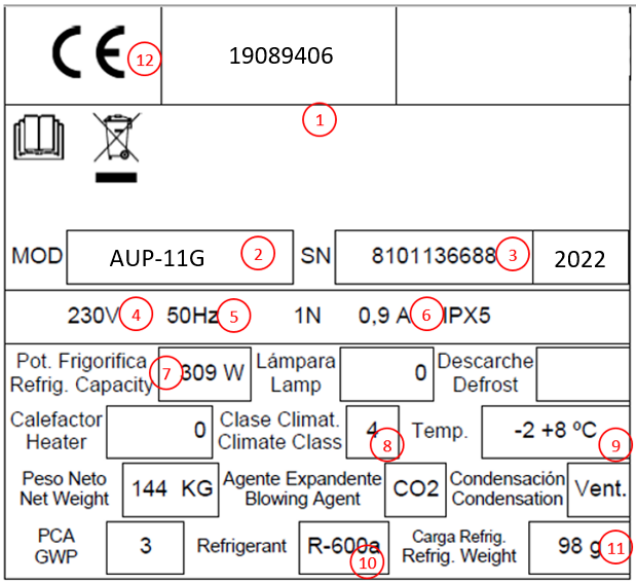


EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3. DATOS DEL PRODUCTO

Todos los aparatos disponen de placa de características que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en la parte trasera de la máquina. No retire la placa del aparato.

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble.



NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	FABRICANTE
2	MODELO
3	Nº SERIE
4	TENSIÓN DE TRABAJO
5	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
6	FRECUENCIA
7	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
8	CLASE CLIMÁTICA (N=4)
9	RANGO DE TRABAJO
10	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
11	GRAMOS DE GAS REFRIGERENTE
12	NORMATIVA

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

Estos refrigeradores han sido estudiados para servir una gran cantidad de agua fría, natural y con gas.

Son de fácil uso y están fabricados con materiales de gran calidad para ofrecer la máxima higiene y sencillez de mantenimiento.

Deben conectarse siempre a una red hibrida de agua potable y se pueden equipar con kits filtrantes especiales.

Se pueden instalar en distintos ambientes, como bares, restaurantes, comedores, hospitales, locales públicos, oficinas y ambientes domésticos; la instalación está prevista para zonas cubiertas y en condiciones ambientales como las descritas en el capítulo “características técnicas”.

Están dotados de una instalación frigorífica interna, capaz de suministrar agua refrigerada de 3 a 10 °C.

Utilizan un sistema de refrigeración directo (acumulador de hielo).

3.1 Características generales

Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble.

Para conocer las dimensiones del equipo adquirido, consulte Figuras 1 y consulte la tabla 1 para conocer las características generales del mismo.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

4.1 Desembalaje

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc.…) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

4.2 Emplazamiento y nivelación

La zona donde se ubique debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas.

El dispensador, en su colocación definitiva, debe quedar retirada de la pared por su respaldo 50mm, por sus laterales 50 mm.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire no estén taponadas.

No instalar la mesa a la intemperie.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo Frigorífico.

4.3 Limpieza

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y suguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando chorros de agua directos.

4.4 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.



- Verificar que la tensión y frequencia de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar la mesa disponga de toma de tierra, asi como la debida protección de magnetotémico y diferencial (le aconsejamos de 30mA).
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su armario es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4”), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad.
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.



No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.

Consulte la placa de características que identifica el aparato para conocer las características eléctricas de su equipo. Apartado 3.

4.5 Conexión hidráulica a la red

En fase de conexión de la máquina a la red hidráulica, todos los tubos, empalmes y juntas existentes ubicados entre la máquina y la toma del agua de red deben ser sustituidos con materiales nuevos para evitar contaminaciones.

Antes de realizar la conexión hidráulica, verifique que la presión de red esté comprendida entre 2 y 3 bar.

- Si la presión de la red es inferior a 2 bar o por el flujo es inferior a 2 l/min, será necesario predisponer un dispositivo capaz de aumentar la presión de la red.
- Si la presión de la red es superior a 3 bar, coloque un reductor de presión capaz de bajar el valor de esta última en la zona a 2-3 bar.

La conexión a la red hidráulica se lleva a cabo con la ayuda de un tuvo de 8mm de diámetro y un conector de salida de 8 y entrada de rosca igual a la llave de paso del lugar de instalación

4.6 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.



- Polietileno expandido.

Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para más información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

5.1 Funcionamiento

A continuación, se mostrará los pasos a seguir para operar con la mesa frigorífica, mostrando todas las posibilidades de funcionamiento que dispone.

5.1.1 Llenado circuito

Introducir tubo de 8mm por la entrada de agua (H2O) de la parte trasera. Abra el grifo del agua y compruebe que no se producen pérdidas.

Enciende el interruptor general.

Pulsar el pulsador agua con gas hasta terminar los residuos de aire en el circuito.

Repetir la operación con el resto de los pulsadores

Se recomienda dispensar 3 litros de cada tipo de agua para limpiar el circuito.

5.1.2 Llenado banco de hielo (cuba)

Empujar el tubo en el conector FILL TANK haciendo la justa presión.

Abrir el grifo y dejar entrar lentamente el agua al banco de hielo

En la parte trasera dispone de un visor para el nivel de la cuba, debe establecerse entre el MAX y el MIN.



¡Atención! La máquina no se debe inclinar para vaciar la cuba de hielo porque el agua puede llegar a las partes eléctricas. Es necesario apagar el aparato y esperar alrededor de 4 horas para la descongelación. Manipula el tubo de nivel y rotar 180º para empezar a desaguar el agua de la cuba.

5.1.3 Encendido de la máquina

- Una vez llenado el circuito hidráulico, enchufar a la red eléctrica y pulsar en interruptor azul de la parte trasera.
- La temperatura del termostato indica la temperatura de la cuba.
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, irá bajando hasta el valor de régimen.
- Es necesario que el dispensador funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes deproceder a la carga del género.

5.1.4 Bombona de CO2

Para la producción de agua carbonatada es necesario instalar una bombona CO2 para uso alimentario. Introducir Co2 por la entrada trasera CO2

Sobre las dimensiones y capacidad de esta bombona véase el capítulo “características técnicas”.



Use bombonas de CO2 para uso alimentario, al tratarse de recipientes a presión hay que manipularlas con cuidado, usando instrumentos adecuados.



Cuando se realicen operaciones de mantenimiento del funcionamiento del circuito de CO2, debido a la presión, el operador debe usar equipos de protección

individual (EPI), como guantes de protección y mascarilla de protección para el rostro.

Para la producción de agua carbonatada es necesario instalar una bombona de CO2 para uso alimentario.

Para conectar la bombona con la máquina:

- Conectar el reducto de presión a la bombona verificando el correcto posicionamiento del conector.
- Apretar la tuerca y controlar que l tubo de salida esté correctamente conectado.

5.1.5 Puesta en marcha agua con gas

Abrir la válvula de la bombona del CO2.

Presionar el botón del agua carbonatada.

Hacer salir algunos litros de agua hasta obtener la salida de agua carbonatada.



Para el transporte, el almacenamiento y el uso de botellas cargadas de CO2 siga las normas locales vigentes.



¡Atención! Los resultados de las variaciones de presión en el gas producirán efecto sólo después de haber descargado al menos 2 litros de agua.



¡Atención! Con la instalación realizada, un flujo correcto de agua con gas emplea alrededor de 20 segundos para suministrar 1 litro.

Consejos de uso para el agua con gas

Para garantizar un buen funcionamiento de la bomba a lo largo del tiempo, es necesario que la máquina funcione siempre con presencia de agua en el circuito de refrigeración.

Cuando falta agua de red, interviene un sistema protección de la bomba (se ilumina el indicador luminoso “TIME-OUT LIVELLO”).

La bomba se bloquea después de 4 minutos de funcionamiento continuo.

Para restablecer el funcionamiento del aparato es precioso desconectar el mismo de la red eléctrica y volver a conectarlo sólo ante la existencia de agua de red.

La calidad de la gasificación depende también de la temperatura del agua, por lo tanto, luego de la instalación, será necesario esperar a que el refrigerador haya enfriado suficientemente el agua y formado el acumulador de hielo.

Después de unos 40 min., será posible obtener agua fría, natural y con gas accionando los botones pertinentes.

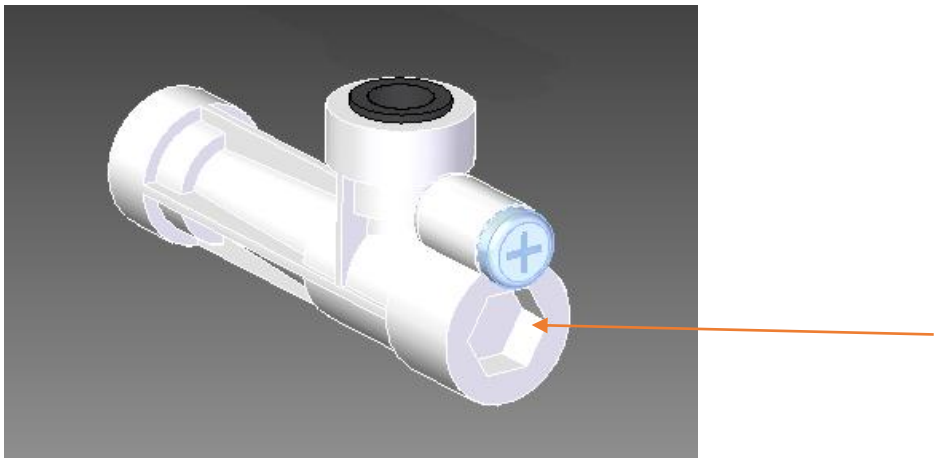
En la instalación, o durante la sustitución de la bombona de CO2, o bien si el refrigerador se ha quedado sin agua, pueden entrar burbujas de aire en el interior del gasificador.

Estas burbujas de aire pueden reducir la calidad del agua con gas, por lo que es necesario eliminarlas:

- Cierre la bombona de CO2.
- Purgar el circuito tirando del anillo de la válvula de escape del carbonatador.
- Vuelva a abrir la bombona de CO2.
- Hacer fluir al menos dos litros de agua con gas.

5.1.6 Regulación tamaño burbujas

Para la regulación de la burbuja, tanto tamaño como cantidad de ésta, deberá coger una llave allen, introducirla donde indica la flecha y girarla hasta graduarlo a su gusto.



5.1.7 Apertura de la tapa

- Apague la máquina y desenchúfatela de la toma de corriente.
- Desenrosque los tornillos que fijan la tapa a la estructura.
- Tire la tapa para acceder a las partes internas.

Antes de abrir la máquina para realizar el mantenimiento, apáguela, desenchúfela de la toma de corriente y cierre la bombona de CO2. Una vez abierta la máquina, descargue la presión de CO2 tirando de la válvula de escape del carbonatador.

Cuando se realicen operaciones de mantenimiento del funcionamiento del circuito de CO2, debido a la presión, el operador debe usar equipos de protección individual (EPI), como guantes de protección y mascarilla de protección para el rostro.

5.1.8 Apagado de la máquina

Poner el interruptor en OFF o en O para apagar el dispensador, el interruptor dejará de estar iluminado.

5.1.9 Programación de dosis

Los dispensadores están programados de serie con 25cl y 50cl en cada tipo de agua.

BOTÓN	FUNCION
K1	AGUA NORMAL
K2	AGUA FRIA
K3	AGUA CON GAS
K4	PROGRAMACION / SHIFT

Para acceder al menú de programación del usuario, simplemente presione y mantenga presionada la tecla K4 (pulsador situado encima del display) hasta que aparezca el mensaje “D” en la pantalla, luego suelte la tecla.

La pantalla muestra:



En este punto, puede continuar con la programación de las dosis de agua NORMAL, FRIA Y CARBONATADA en las cantidades deseadas en modo VASO.

Por ejemplo, presionar el botón K1 dispensa la dosis de agua NORMAL, la pantalla muestra:



Cuando la cantidad entregada corresponde a la dosis que desea programar, presione nuevamente el botón K1. Se produce la desactivación de la válvula solenoide de agua NORMAL.



Repita las mismas operaciones para programar las dosis de agua FRIA y CARBONATADA.

Para programar las dosis de BOTELLA, primero es necesario seleccionar el modo presionando el botón K4 durante 2 segundos. En la pantalla aparecerá:

En este punto, puede continuar con la programación de las dosis de agua NORMAL, FRIA Y CARBONATADA en las cantidades deseadas en modo BOTELLA.

Por ejemplo, presionar el botón K1 dispensa la dosis de agua FRIA, la pantalla muestra:



Cuando la cantidad entregada corresponde a la dosis que desea programar, presione nuevamente el botón K2. Se produce la desactivación de la válvula solenoide de agua FRIA.

Repita las mismas operaciones para programar las dosis de agua FRIA y CARBONATADA.

Para salir del entorno de programación del usuario (CONFIGURACION DOSIS), mantenga presionada la tecla K4 hasta que la pantalla vuelva a mostrar el funcionamiento normal de la máquina:



5.1.10 Dispensación final

Cuando la máquina se enciende, el sistema está en modo vaso. Manteniendo pulsado la tecla K4 durante 2 s, pasamos a modo botella, esto se nos indica en la fila inferior parte derecha, para volver a modo vaso haríamos el mismo paso.

Modo vaso:



Modo Botella :



5.1.11 SET POINT

Para accede al menú de programación técnica mantenga presionada la tecla K4 durante aproximadamente 10 segundos, en cualquier caso, hasta que la pantalla muestre la palabra ENJOY. Durante los 10 segundos que está el botón pulsado en la pantalla parpadeará la letra “D”. Posteriormente se permite el acceso del usuario al menú.



La palabra ENJOY indica la entrada en el entorno de programación Técnica. Al presionar la tecla K2 se selecciona el modo de aplicación de VERANO o INVIERNO. Presione la tecla K3 para entrar en el menú modificación.



Donde “X” indica el tipo de

operación.

Al presionar K1 aparece VERANO.

Al presionar K2 aparece INVIERNO

Presionando K3 confirma la elección y luego presionando K2 va a configurar el IDIOMA. Presione K3 para ingresar al menú de modificación.

5.2 Consejos útiles

Lea atentamente los consejos útiles que a continuación se le muestra para poder aprovechar todo el potencial que su dispensador dispone.

5.2.1 Mantenimiento

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera y una mejor eficiencia energética.

Limpieza externa	Limpie la parte exterior con un paño húmedo, no utilice disolventes ni detergentes abrasivos	
Sustitución de bombonas de CO2	Cerrar la bombona de CO2 Desconectar el reductor de presión Instalar la bombona de la manera indicada en el capítulo instalación.	Cuando se descargue
Limpieza bandeja goteo	Limpiar la bandeja eliminando posibles residuos que pueden obstruir el conducto de descarga.	Semanal.
Limpieza condensador frigorífico	Eliminar residuos de polvo o suciedad mediante un aspirador doméstico u otro aparato similar No usar chorros de aire compirmido. No usar cepillos metálicos.	Mensual
Limpieza grifos	Retirar la chapa inferior de la cabeza del dispensador de agua Desenroscar los grifos y eliminar la cal con una solución desincrustante de uso alimentario.	En función de la dureza del agua
Desincrustación de la bomba para gaseado	Desmontar la bomba de la instalación y eliminar la cal con una solución desincrustante para uso alimentario	En función de la dureza del agua
Cable de alimentación	Controlar el estado del cable eléctrico de alimentación.	Mensual
Control conexión del agua	Controlar el estado e integridad del tubo de alimentación de agua y la alineación de la descarga Controlar la ausencia de pérdidas.	Mensual
Recambio agua en la bañera compartimento de hielo	Apague el aparato y espere por lo menos 4 horas para el descongelamiento. Manipule el tubo de nivel de cuba de la parte trasera del dispensador y gírelo 180º. Deje fluir el agua hasta que se vacíe el interior de la cuba. Reconecte el tubo de llenado de cuba.	Recomendado semestralmente



¡Atención! La máquina no se debe inclinar para vaciar el compartimiento de hielo porque el agua puede llegar a las partes eléctricas. Es necesario apagar el aparato y esperar alrededor de 4 horas para la descongelación.

5.2.2 Higienización



¡ATENCIÓN! Considerando que se trata de sustancias corrosivas ácidas y alcalinas, los productos usados para la higienización deben aplicarse protegiéndose con guantes desechables y gafas apropiadas. Al efectuar la operación de higienización se deben respetar los plazos de reacción del producto, los porcentajes de higienizante y la cantidad de agua para el enjuague.

La operación de higienización /esterilización tiene que ser llevada a cabo cada vez que se instala el refrigerador y:

- Cada 6 meses de utilización de este, salvo si el dispensador está instalado en hospitales, escuelas, estructuras de ancianos o clínicas, es aconsejable cada 3 meses.
- Cada vez que se sustituye el filtro de agua.
- Después de un periodo de inutilización de más de una semana.

Preparación de la solución higienizante.

- Preparar 5 litros de agua.
- Agregar al agua un 5% de peróxido de hidrógeno a 100 volúmenes min (agua oxigenada a 100 volúmenes); para la dosificación usar un recipiente graduado para medición o una jeringa común.

NOTA. Si se emplean soluciones higienizantes respetar las instrucciones proporcionadas por el fabricante que aparecen en el envase.

- Usar una bomba para conectar la entrada del agua de la máquina al depósito con la solución desinfectante.
- Encienda la bomba haciendo entrar la solución desinfectante en la máquina y luego, abra los grifos contemporáneamente de modo que salga toda la solución desinfectante por los grifos.
- Antes de que la solución desinfectante se termine detener la bomba e interrumpir el suministro.
- Deje actuar la solución desinfectante por al menos 20 minutos.
- Conectar nuevamente la máquina a la red de agua.
- Hacer salir al menos 15 litros de agua a través de los grifos a fin de enjuagar adecuadamente el sistema de agua antes de reutilizar la máquina.

5.2.3 No uso prolongado

En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal, etc.) tenga en cuenta estas directrices:

- Limpie la máquina intensamente.
- Desconecte el interruptor general de suministro eléctrico.

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

A continuación, se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.



No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.

ANOMALIA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El compresor no funciona	Falta electricidad	Controlar que haya tensión en la toma
	Termostato en posición OFF.	Regular la posición del termostato
	Avería en el termostato	Sustituir componente
	Avería en la protección sobre tensión del compresor	Sustituir componente
	Avería relé de arranque	Sustituir componente
	Condensador de arranque defectuoso	Sustituir componente
	Avería en el compresor	Sustituir componente
El agua está fría pero la máquina trabaja de manera continua	Poca ventilación	Separar la máquina de la pared
	Condensador sucio o cubierto	Limpiar el condensador o liberarlo de obstáculos
	Temperatura ambiente supera los 32ºC	Es normal que la máquina trabaje de modo continuo a temperatura ambiente elevada

SISTEMA DE ENFRIAMIENTO		
La máquina trabaja normalmente, pero con ruido excesivo	La máquina no está nivelada	Nivelar la máquina utilizando los pies reguladores
	Algunos tubos tocan partes internas de la máquina causando vibraciones.	Modificar la posición de los tubos y controlar que no queden en contacto con piezas.
El agua fría sale lentamente o no sale	Poca presión de agua a la entrada	Hacer aumentar la presión
	Avería en electroválvula	Sustituir componente
	Filtro agua obstruido	Sustituir componente
	El regulador de temperatura es defectuoso y causa el congelamiento completo del compartimiento de hielo	Hacer disolver el hielo. Sustituir el regulador de temperatura
SISTEMA DE CARBONATACIÓN		
El agua carbonatada está poco carbonatada o no lo está en absoluto	La presión del gas en el reductor CO2 está regulada en menos de 3 bar.	Aumentar hasta 3,5 - 4 bar
	Bombona de CO2 vacía	Sustituir componente
	Alta temperatura del agua a la salida	Regular la posición del termostato al máximo
	Burbujas de aire en el carbonatador	Purgar el carbonatador
A través de la salida del agua carbonatada sale sólo gas	Las sondas de nivel están sucias	Controlar y sustituir
	La bomba trabaja de modo continuo	No hay agua al ingreso o filtro agua atascado
	La bomba trabaja de modo continuo, hay agua en la entrada	el racor de la entrada del carbonatardor está obstruido, desmontar y limpiar
	La bomba está bloqueada o el motor-bomba no gira	Controlar y sustituir
	El control del nivel es defectuoso	Controlar y sustituir
	La seguridad de la bomba ha intervenido (no water)	Verificar que haya presión en la red, desconectar y reconectar la máquina a la red eléctrica para reestablecerla
Goteo continuo a través de las salidas	Electroválvula sucia	Desmontar y limpiar electroválvula
El agua natural sale carbonatada	La válvula antirretorno en la entrada del carbonatador está sucia	Desarmar y limpiar o sustituir

NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.

Junto con el manual se adjunta las instrucciones del termostato instalado para una consulta mas detallada del mismo.

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para más información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos pueden ser entregados para su gestión medioambiental según indique la legislación vigente, en caso de que se encuentren en España la gestión será a cargo de ONNERA REFRIGERATION SA.

Es fundamental tener en cuenta que, si su dispositivo almacena datos personales, debe asegurarse de borrar dicha información antes de devolver el aparato.

Contacto para la información y/o gestión: sostenibilidad@onneragroup.com

1. INDEX

1. INDEX 19
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS 20
3. PRODUCT DETAILS 21
3.1 General characteristics 21
4. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS 22
4.1 Removal of packaging 22
4.2 Positioning and levelling 22
4.3 Cleaning 22
4.4 Electrical connection 23
4.5 Hydraulic connection to the mains 23
4.6 Recycling 23
5. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS 24
5.1 Operation 24
5.1.1 Filling the circuit 24
5.1.2 Filling of ice bank 24
5.1.3 Switching the machine on 24
5.1.4 CO2 cylinder 24
5.1.5 Staring up sparkling water 25
5.1.6 Bubble size regulation 25
5.1.7 Opening of the cover 26
5.1.8 Turning off the machine 26
5.1.9 Dose programming 26
5.1.10 Final Dispensing 27
5.1.11 SET POINT 27
5.2 Useful tips 28
5.2.1 Maintenance 28
5.2.2 Sanitization 29
5.2.3 No prolonged use 29
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS 29
7. RECYCLING THE PRODUCT 31

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

This manual has been created to help you understand the operation, installation and maintenance of the machine. It contains all the necessary information and warnings to ensure that the appliance is installed and used correctly, together with information about the characteristics and possibilities offered, so that you may enjoy your machine to the full.



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

The manual should be kept safely to hand for future reference.
If the machine is sold or transferred, please pass the manual to the new user..



THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORIZED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.



- If your machine breaks down, please call the **Technical Service Centre**.
- Unqualified or unauthorized personnel must **NOT** try to repair the machine
- Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
- During all maintenance operations, the refrigerator must be disconnected from the main power supply at the mains power switch.
- Abrasive or corrosive products, acids, solvents and chlorine-based detergents must **NOT** be used to clean the appliance, as this may damage the components.
- Avoid locating the machineoutside buildings and keep it away from rain and direct sunlight.

WARNING: The appliance contains refrigerant propane (R290) or Isobutane (R-600a). A highly environmentally friendly natural gas that is flammable. While transporting and installing the appliance make sure that no part of the refrigerant circuit is damaged.



Procedure if the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid sources of fire and ignition open at all costs.
- Ensure that the room in which the appliance is located is well ventilated.
- The manufacturer is not responsible for other operations not mentioned in this manual. All recommendations and warnings must be followed.



WARNING: In order to reduce flammability hazards, installation of this appliance must be performed by a qualified person.



WARNING: Keep ventilation grills of the devices or mounting structure clear



WARNING: Do not use mechanical devices or any method not recommended by the manufacturer to speed up the defrost process.



WARNING: Do not use electrical appliances inside the compartments intended for food storage.



WARNING: Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that the appliances can be fastly disconnected from the power supply in an emergency.



WARNING: The device is not designed to be used with a power strip. The appliance power cord must have specific electrical outlet.



WARNING: Turn off the mains water tap if the machine is not to be used for a long period of time



WARNING: The machine must be connected to the water mains in accordance with the national regulations of the place of installation.



WARNING: Never clean the machine with water jets.



WARNING: When moving the dispensers, never use the dispensing head to lift the machine. The machine must be lifted by the base and must be lifted by at least two people.

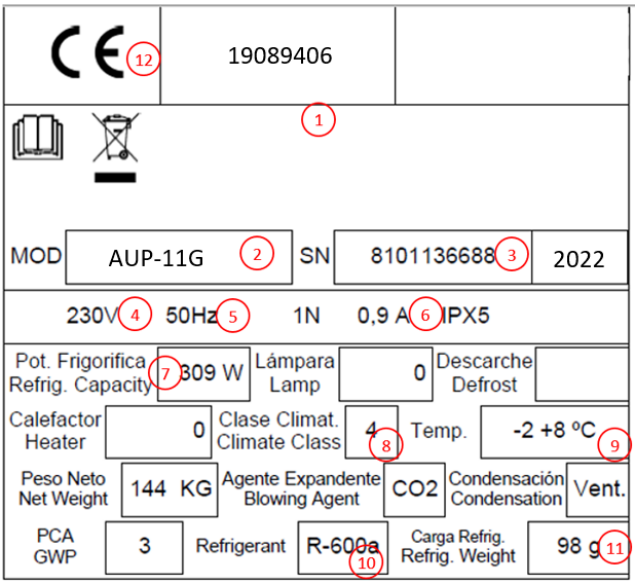


FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS OR THE INCORRECT USE OF THE APPLIANCE SHALL RELIEVE THE MANUFACTURER OF ANY OBLIGATIONS REGARDING THE GUARANTEE OR POSSIBLE CLAIMS.

3. PRODUCT DETAILS

All the appliances have a specification plate which identifies it and indicates its technical characteristics; it is located at the back of the machine. Don`t remove the specifications plate from the unit.

Brief introduction to the plate sticked to the machine.



NUMBER	DESCRIPTION
1	MANUFACTURER
2	MODEL
3	SERIAL NUMBER
4	VOLTAGE
5	FREQUENCY
6	CURRENT
7	REFRIGERATION POWER (W)
8	CLIMATIC CLASS (N=4)
9	WORKING TEMPERATURE
10	GAS TYPE
11	GAS (gr)
12	NORMATIVE

Note: This plate is an example; reality might differ slightly from it.

These details should be given when the technical service is called.

These coolers have been designed to serve a large quantity of cold, natural and sparkling water.

They are easy to use and are made of high-quality materials for maximum hygiene and ease of maintenance.

They must always be connected to a hybrid drinking water network and can be equipped with special filtering kits.

They can be installed in different environments, such as bars, restaurants, canteens, hospitals, public places, offices and domestic environments; the installation is designed for covered areas and in environmental conditions as described in the ‘technical characteristics’ chapter.

They are equipped with an internal refrigeration system, capable of supplying chilled water from 3 to 10 °C.

They use a direct cooling system (ice accumulator).

3.1 General characteristics

We advise you not to introduce food or hot containers, as well as chemical, corrosive products or medicines, and to avoid improper use of the cabinet.

For the dimensions of the equipment purchased, see Figures 1 and table 1 for the general characteristics of the equipment.

4. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country

The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damage and injuries.

4.1 Removal of packaging

Remove packaging from the machine and check if any damage during transportation. If any damage is observed, immediately notify the supplier and the transport company. In the event of doubt, do not use the machine until the problem has been assessed.



Packaging (plastic, expanded polyurethane, staples, etc…) must not be left in the reach of children, they are a potential hazard.

The machine should be moved using a fork-lift truck or like avoid damage to the structure. Transport the machine to the installation location and then remove packaging.

All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

4.2 Positioning and levelling

Make sure the place to store the machine is free and clean, avoiding the fan absorbe the dust nearby which might block the condenser reducing the efficency of the machine.

Remove the palet carefully, avoiding any scratches on the machine. Level the machine by using the adjustable feet.

The dispenser, in its final position, must be separated from the wall 50 mm in its rear position, 50 in the side
In the commissioning make sure there is not any heat source nearby.

For the perfect functioning of the elements that make up the refrigeration system, it is very important that the air intakes are not clogged.

Do not introduce any element from the fan protector or in the refrigeration equipment area.

4.3 Cleaning

First cleaning must be carried out with water and neutral detergent. Once clean and dry, insert the accessories in the appropriate places, as you prefer.
We recommend cleaning the outside of the unit daily with damp cloth and following the direction of the stainless steel's honing. Abrasive substances or those containing chlorine must not be used.
Rinse with clean water, avoiding direct water jets.

4.4 Electrical connection

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country regarding connection to the mains should be taken into account.



- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.
- It is essential that the electrical installation where the table is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate protection of the magnetothermal switch and differential (we recommend 30 mA.).
- The cross-section of the power cable must be suitable for the rated current of the machine.
- The plug should be Schuko type with grounding and terminals of 4.8mm (F type). It is forbidden to enlarge the plug for your safety. As optional, the equipment can be supplied with British type plugs (H type) or American type plugs (B type

- If any faults are observed during the installation, the supplier should be notified immediately.



The manufacturer will not be held liable for any personal or material damage to the machine resulting from incorrect installation or failure to comply with the manufacturer's specifications.

The electric specifications of the machine are shown in the specification plate. Section 3.

4.5 Hydraulic connection to the mains

When connecting the machine to the water mains, all existing pipes, fittings and joints between the machine and the mains water supply must be replaced with new materials to avoid contamination.

Before making the hydraulic connection, check that the mains pressure is between 2 and 3 bar.

- If the mains pressure is less than 2 bar or if the flow rate is less than 2 l/min, it will be necessary to install a device capable of increasing the mains pressure.
- If the mains pressure is higher than 3 bar, install a pressure reducer capable of lowering the pressure in the area to 2-3 bar.

The connection to the hydraulic network is carried out with the help of an 8 mm diameter pipe and an 8 mm diameter connector with a threaded inlet and outlet equal to the tap at the place of installation.

4.6 Recycling

The product packaging consists of:

- A wooden pallet.
- Cardboard.
- A polypropylene band.
- Expanded polyethylene.



All the packaging used around the machine can be recycled; The correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please refer to the relevant office of the local body. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

5. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.



THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.1 Operation

The steps required to optimise the operation of your machine are shown below, with all the available options.

5.1.1 Filling the circuit

Open the water tap and check that there are no leaks.

Turn on the main switch.

Press the sparkling water button until the air residues in the circuit are eliminated.

Repeat the operation with the rest of the pushbuttons.

It is recommended to dispense 3 litres of each water type to flush the circuit.

5.1.2 Filling of ice bank

Push the tube into the FILL TANK connector with just the right amount of pressure.

Open the tap and let the water slowly flow into the ice bank

There is a sight glass on the back for the level of the tank, it must be set between MAX and MIN.



Caution! The machine must not be tilted to empty the ice bin as water may get into the electrical parts. It is necessary to switch off the appliance and wait about 4 hours for defrosting. Handle the level tube and rotate it by 180° to start draining the water from the ice bin.

5.1.3 Switching the machine on

- Once the hydraulic circuit has been filled, plug into the mains and press the blue switch on the rear of the machine.
- The thermostat temperature indicates the tank temperature.
- The temperature shown on the temperature display will initially be the ambient temperature. As the machine operates, it will decrease to the operating temperature.
- It is necessary that the dispenser runs until the working temperature is reached, before proceeding to load the fabric.

5.1.4 CO2 cylinder

To produce carbonated water, it is necessary to install a CO2 cylinder for food use.
For the dimensions and capacity of this cylinder, see chapter ‘technical characteristics’.



Use CO2 cylinders for food use, as they are pressurised cylinders, they must be handled with care, using suitable instruments.



When carrying out maintenance operations on the operation of the CO2 circuit, due to the pressure, the operator must wear personal protective equipment (PPE), such as protective gloves and a face mask

5.1.5 Staring up sparkling water

Open the valve of the CO2 cylinder. In tube on back racor CO2

Press the carbonated water button.

Let out a few litres of water until the carbonated water comes out.

For transport, storage and use of CO2 filled cylinders, please follow the local regulations.

Attention! The results of the gas pressure variations will only take effect after at least 2 litres of water have been discharged.

Attention! With the installation in place, a correct flow of sparkling water takes about 20 seconds to dispense 1 litre.

Tips on how to use sparkling water

To ensure that the pump works properly over time, the machine must always operate with water in the cooling circuit.

When there is a lack of mains water, a pump protection system intervenes (the 'NO WATER' indicator light illuminates).

The pump stops after 4 minutes of continuous operation.

To restore operation of the appliance, it is important to disconnect it from the mains and reconnect it only when mains water is available.

The quality of the carbonation also depends on the water temperature, therefore, after installation, it will be necessary to wait until the chiller has sufficiently cooled the water and formed the ice accumulator.

After about 40 minutes, it will be possible to obtain cold, natural and sparkling water by pressing the relevant buttons.

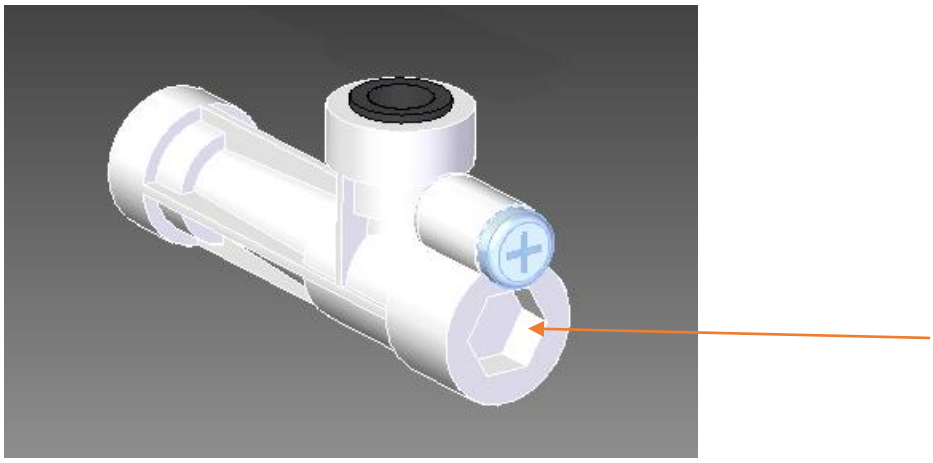
During installation, or when replacing the CO2 cylinder, or if the cooler has run out of water, air bubbles may enter the interior of the gasifier.

These air bubbles can reduce the quality of the sparkling water and must be removed:

- Close the CO2 cylinder.
- Bleed the circuit by pulling the ring on the carbonator exhaust valve.
- Reopen the CO2 cylinder.
- Flow at least two litres of carbonated water.

5.1.6 Bubble size regulation

To adjust the bubble, both the size and the quantity of bubbles, you must take an Allen key, insert it where the arrow indicates and turn it to adjust it to your liking



5.1.7 Opening of the cover

- Switch off the machine and unplug it from the mains socket.
- Unscrew the screws securing the cover to the frame.
- Pull the cover off to access the internal parts.

Before opening the machine for maintenance, switch off the machine, unplug it from the mains and close the CO2 cylinder. Once the machine has been opened, release the CO2 pressure by pulling the exhaust valve of the carbonator.

When carrying out maintenance operations on the operation of the CO2 circuit, due to the pressure, the operator must wear personal protective equipment (PPE), such as protective gloves and a face mask.

5.1.8 Turning off the machine

Set the switch to OFF or O to turn off the dispenser, the switch will no longer be illuminated.

5.1.9 Dose programming

The dispensers are programmed as standard with 25cl and 50cl of each type of water.

BUTTON	FUNCTION
K1	AMBIENT WATER
K2	COLD WATER
K3	SPARKLING WATER
K4	PROGRAMAMMING / SHIFT

To access the user programming menu, simply press and hold down the K4 key (push button above the display) until the message 'D' appears on the display, then release the key.

The display shows :



At this point, you can continue with the programming of the NORMAL, COLD and SPARKLING water doses in the desired quantities in CUP mode.

For example, pressing the K1 button dispenses the NORMAL water dose, the display shows:



When the quantity delivered corresponds to the dose you wish to program, press button K1 again. The NORMAL water solenoid valve is deactivated.

Repeat the same operations to program the COLD and CARBONATED water doses.

To program the BOTTLE doses, it is first necessary to select the mode by pressing button K4 for 2 seconds. The display will show:



At this point, you can continue programming the NORMAL, COLD and CARBONATED water doses in the desired quantities in BOTTLE mode.

For example, pressing the K1 button dispenses the COLD water dose, the display shows:



When the quantity delivered corresponds to the dose you wish to program, press button K2 again. The COLD water solenoid valve is deactivated.

Repeat the same operations to program the COLD and CARBONATED water doses.

To exit the user programming environment (DOSE SETTINGS), press and hold the K4 key until the display returns to normal machine operation:



5.1.10 Final Dispensing

When the machine is switched on, the system is in cup mode. Press and hold down the K4 key for 2 seconds to switch to bottle mode, this is indicated on the bottom right-hand row, to return to cup mode, follow the same procedure.

Cup mode:



Bottle mode:



5.1.11 SET POINT

To access the technical programming menu, press and hold the K4 key for approximately 10 seconds, in any case, until the display shows the word ENJOY. During the 10 seconds that the button is pressed the display will flash the letter “D”. The user is then allowed access to the menu.



The word ENJOY indicates entry into the Technical programming environment. Pressing the K2 key selects the SUMMER or WINTER application mode. Press the K3 key to enter the modification menú



Where “X” indicates the type of

operation.

When you press K2 WINTER appears.

Pressing K3 confirms the choice and then press K2 to set the LANGUAGE. Press K3 to enter the modification menu.

5.2 Useful tips

Read the useful tips listed below carefully to allow you to get the most out of your machine.

5.2.1 Maintenance

Always clean the machine correctly to prolong the service life of the machine.

External cleaning	Clean the outside with a damp cloth, do not use solvents or abrasive detergents	
Replacement of CO2 cylinders	Close the CO2 cylinder Disconnect the pressure reducer Install the cylinder as described in the installation chapter.	When empty
Cleaning drip tray	Clean the tray by removing any debris that may clog the discharge chute.	Weekly
Cleaning refrigerator condenser	Remove dust or dirt residues using a domestic hoover or similar device Do not use compressed air jets. Do not use metal brushes.	Monthly
Cleaning taps	Remove the bottom plate of the water dispenser head Unscrew the taps and remove limescale with a food grade descaling solution.	Depending on water hardness
Descaling of the gas pump	Disassemble the pump from the system and remove limescale with a food grade descaling solution.	Depending on water hardness
Power supply cable	Check the condition of the power supply cable.	Monthly
Water connection control	Check the condition and integrity of the water supply pipe and the alignment of the discharge. Check for leaks.	Monthly
Water replacement in the ice compartment tub	Turn off the appliance and wait at least 4 hours for defrosting. Manipulate the tank level tube at the back of the dispenser and turn it 180º. Let the water flow until the inside of the tank is empty. Reconnect the tank filling tube.	Recommended semiannually

Caution! The machine must not be tilted to empty the ice compartment because water may get into the electrical parts. It is necessary to turn off the appliance and wait about 4 hours for defrosting.

5.2.2 Sanitization



WARNING! Considering that these are acid and alkaline corrosive substances, the products used for sanitizing must be applied wearing disposable gloves and appropriate goggles. When performing the sanitizing operation, the reaction times of the product, the sanitizer percentages and the quantity of water for rinsing must be respected.

The sanitization/sterilization operation has to be carried out every time the cooler is installed and:

- Every 6 months of use of this, except if the dispenser is installed in hospitals, schools, elderly structures or clinics, it is advisable every 3 months.
- Every time the water filter is replaced.
- After a period of non-use of more than one week.

Preparation of the sanitizing solution.

- Prepare 5 liters of water.
- Add to the water 5% hydrogen peroxide at 100 volumes min (hydrogen peroxide at 100 volumes); for dosage use a graduated measuring container or a common syringe.

NOTE: If sanitizing solutions are used, follow the instructions provided by the manufacturer on the package.

- Use a pump to connect the water inlet of the machine to the tank with the sanitizing solution.
- Turn on the pump and let the disinfectant solution enter the machine and then open the taps at the same time so that all the disinfectant solutions flows out of the taps.
- Before the disinfectant solution runs out, stop the pump and interrupt the supply.
- Let the disinfectant solution act for at least 20 minutes.
- Reconnect the machine to the water supply.
- Flush out at least 15 liters of water through the taps in order to flush the water system properly before reusing the machine.

5.2.3 No prolonged use

If the machine is not in operation for a longer period (vacation, temporary shutdown, etc.), please observe these guidelines:

- Clean the machine intensively.
- Switch off the main power supply switch.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

The steps to be followed in the event of a fault or operating error are described below. The possible causes and possible solutions are listed in the following table. In the event of a doubt, or if you are unable to resolve the problem, please contact the technical service.



Do not handle the electrical components yourself as there is a danger to life because the components are under mains voltage.

ANOMALIA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
Compressor nor working	Power failure	Check voltage at the socket
	Thermostat in OFF position.	Adjust the position of the thermostat
	Thermostat fault	Replace component
	Compressor overvoltage protection fault	Replace component
	Start relay fault	Replace component
	Defective start capacitor	Replace component
	Compressor failure	Replace component
El agua está fría pero la máquina trabaja de manera continua	Low ventilation	Separate the machine from the wall
	Condenser dirty or covered	Clean the condenser or clear it of obstacles
	Ambient temperature above 32°C	It is normal for the machine to run continuously at high ambient temperature.
COOLING SYSTEM		
Machine works normally, but with excessive noise.	The machine is not level	Level the machine using the levelling feet.
	Some tubes touch internal parts of the machine causing vibrations.	Modify the position of the tubes and check that they do not come into contact with parts.
Cold water comes out slowly or not at all	Low water pressure at inlet	To increase the pressure
	Solenoid valve failure	Replace component
	Water filter blocked	Replace component
	Temperature regulator is defective and causes complete freezing of the ice box.	Remove the ice. Replace the temperature regulator
CARBONATION SYSTEM		
Carbonated water is low carbonated or not carbonated at all.	The gas pressure in the CO2 reducer is regulated to less than 3 bar.	Increase to 3.5 - 4 bar
	CO2 cylinder empty	Replace component
	High water temperature at outlet	Adjust the thermostat position to maximum
	Air bubbles in the carbonator	Purge the carbonator
Only gas comes out of the carbonated water outlet.	The level sensors are dirty	Control and replace
	The pump works continuously	No water at inlet or clogged water filter
	Pump runs continuously, there is water in the inlet.	the carbonator inlet fitting is clogged, remove and clean it
	The pump is blocked or the pump-motor does not rotate.	Control and replace
	Level control is defective	Control and replace
	Pump safety has intervened (no water)	Verificar que haya presión en la red, desconectar y reconectar la máquina a la red eléctrica para reestablecerla
Continuous drip through the outlets	Solenoid valve dirty	Disassemble and clean solenoid valve
The natural water comes out carbonated	The non-return valve at the carbonator inlet is dirty.	Disassemble and clean or replace

NOTE: If a fault occurs and is not listed in the above table, please call the technical service. The manufacturer reserves the right to modify the technical characteristics with prior warning.

7. RECYCLING THE PRODUCT



The European standard 2012/2019/EU on the disposal of electrical and electronic appliances indicates that household appliances should not be disposed of in the same way as urban solid waste. Disused appliances should be collected separately to optimize the recovery and recycling rate of the materials they contain and prevent potential harm to health and the environment.

The crossed-out trash bin symbol is found on all products to remind the obligation of separate collection. For more information on the correct disposal of household appliances, holders can contact the responsible public service or retailers.

Old electrical and electronic appliances can be delivered for environmental management as indicated by current legislation. If they are in Spain, the management will be carried out by ONNERA REFRIGERATION SA. It is essential to note that if your device stores personal data, you must ensure that this information is deleted before returning the appliance.

It is essential to note that if your device stores personal data, you must ensure that you delete this information before returning the device.

Contact for information and/or management: : sostenibilidad@onneragroup.com