

- ▶ **Dispensador de Agua Caliente HWD_2102 Con Control de Porción**
Versión Doméstica y de Exportación



This user guide is for equipment manufactured after March 2020.

Esta guía del usuario es para equipos fabricados después de marzo de 2020

Contenido

Secciones para el Operador y el Usuario

Instrucciones de la Operación	3
Principios de la Operación	4
Ajuste de la Temperatura y de la Porción	5
Mensajes de Error	7
Limpieza & Mantenimiento	8

Secciones para el Servicio Profesional

Cofiguración del Equipo	9
Diagramas de las Partes	11
Diagrama del Cableado	14

Información de Contacto

FETCO®

Food Equipment Technologies Company

600 Rose Road

Lake Zurich • IL • 60047-0429 • USA

Internet: www.fetco.com

©2013-2020 Food Equipment Technologies Company

Para la versión más reciente de la información ir a fetco.com

Teléfono: (800) 338-2699 (US & Canada)

(847) 719-3000

Fax: (847) 719-3001

Correo: sales@fetco.com

techsupport@fetco.com

PATENTES: WWW.fetco.com/patents

P119 SPA REVISADO Marzo de 2020



FETCO HWD-2102 dispensadores de agua caliente comerciales con botón pulsador con control de porciones

Configuraciones Eléctricas								
Código de Configuración	Configuración del Calentador	Voltaje	Fase	Cables	Conexión Eléctrica	KW	Consumo	Tasa de flujo* Por hora
H210210	1 X 1.4 KW	100-120	single	2+G	NEMA 5-15P	1.5	12.5	3.6 Gal/13.6 liters
H210220	1 X 2.1 KW	100-120	single	2+G	NEMA 5-20P	2.2	18.3	5.4Gal/20.4 liters
H210230	1 X 3.2 KW	200-240	single	2+G	NEMA 6-15P	3.3	13.8	8.2Gal/31.0 liters
H210240	1 X 3.2 KW	200-240	single	2+G	cord only without plug	3.3	13.8	8.2Gal/31.0 liters

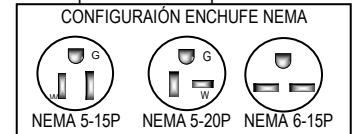
* Flujo basado en el suministro y la distribución de la red de agua a 55 ° F / 13 ° C desde (luz "READY" en ON)

Control de porción: calibrado de fábrica para dispensar una porción de 200 ml / 6.8 oz - en la configuración del temporizador: 5 seg

El control de la porción es seleccionable por el usuario: 40-1200cc / 1.4-40.6fl.oz. El tamaño de la porción se controla configurando el temporizador de dispensación.

Actual portions and temperatures shown are estimated and are influenced by mains flow rate and temperature

Configuraciones Enchufe de Alimentación



Por favor ver los diagramas de cableado localizado en las páginas posteriores con notas de instalación.

Especificaciones y Requerimientos								
Capacidades & Medidas								
Máquina	Altura	Ancho	Profundidad	Peso Vacía	Peso Llena	Capacidad del Tanque de Agua	Peso de Envío	Dimensiones del Envío
HWD-2102	19 ¹ / ₃₂ " 483 mm	8 " 203 mm	16 ¹ / ₈ # 410 mm	19 lb 8.6kg	36 lb 16.3kg	1.8 gal 6.9 liter	25lb 11.3kg	26 X 13 X 17in 660 X 330 X 432mm

Requerimientos de Agua

Conexión del Agua: Entrada: **macho abocinado de 3/8"**

Presión de la Red : **20-75 psig (138-0.517 mPa) (45psi/0.310 mPa preferible)**

Flujo Mínimo: **1½ gpm**

Todos los dispensadores de agua caliente comerciales se suministran con agua filtrada de la red

Los siguientes son los ajustes de fábrica y el rango de variables que son ajustables:

Control de la Porción: **Volumen de entrega: configurado de fábrica en 16 seg = 630 ml / 21.3 oz**

(El control de la porción es seleccionable por el usuario, desde la dispensación única mínima a máxima es de 40 ml / 1.4 onzas a 1200 ml / 40.5 onzas por 1 segundo a 30 segundos de ajuste del temporizador)

Control de Temperatura: **La temperatura del agua se ajusta en fábrica al máximo: 88° C / 190° F**

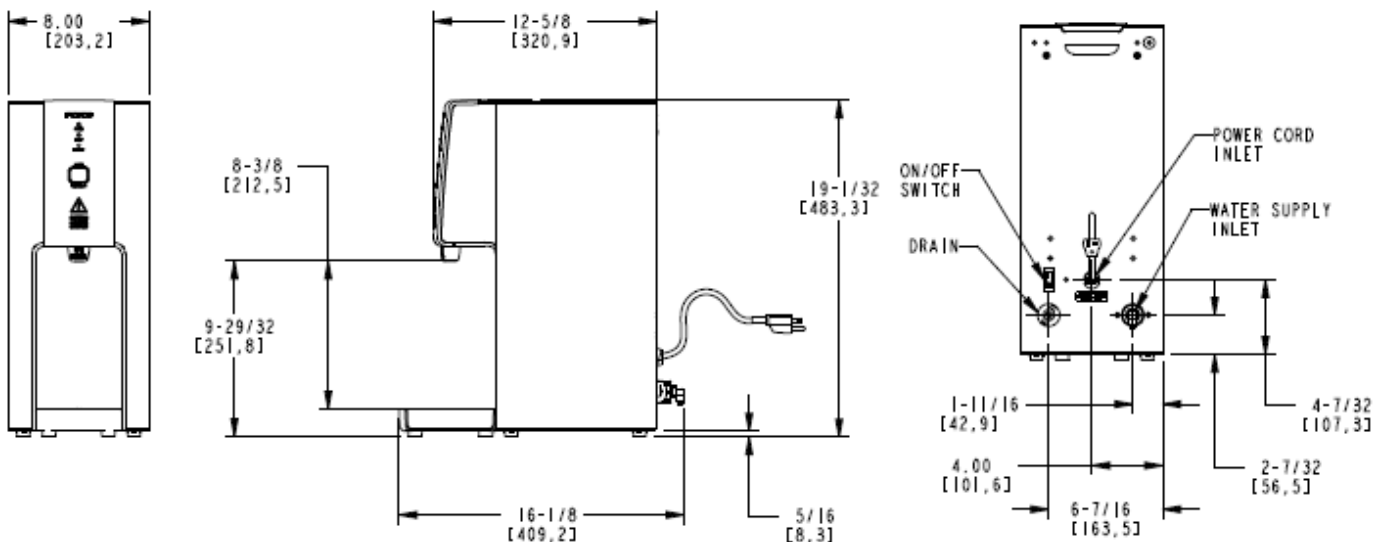
(La temperatura es seleccionable por el usuario 87-96° C / 189° a 205° F)

Temperatura del tanque de agua caliente, **según lo establecido por la fábrica: 96° C / 205° F** dentro del tanque de agua (al nivel del mar)

Requisitos eléctricos: consulte las tablas de configuración eléctrica (arriba).

Dimensiones & Conexiones a los Servicios HWD_2102

DIBUJO1201.00005.00



Instrucciones para la Operación

Para Comenzar:

Seguir los procedimientos de instalación y configuración del equipo.

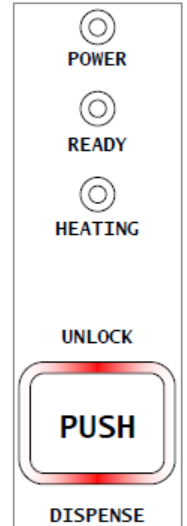
Si lo desea, configure cualquier temperatura de dispensación personalizada o volumen de dispensación

→ *Instrucciones para configurar la temperatura de dispensación y el volumen que se encuentran en la página 5*

1. Abrir la válvula de suministro de agua
2. En el interruptor en la parte de atrás poner la unidad en "ON".
3. → La unidad se llenará y calentará (hasta 20 minutos en una unidad nueva)
-Luego de que la unidad se llene y caliente:
4. La luz READY se iluminará en verde
5. La HWD_2102 puede operarse cuando la luz READY está en "off" (luego del llenado).
6. Cuando está lista: la luz del fondo del panel de control blanco parpadeará lentamente.

NOTA→ la HWD_2102 debe dejarse en "ON". El tanque de agua caliente está bien aislado para controlar la pérdida de energía. La pérdida de calor en espera es ≤100 vatios por hora.

La HWD_2102 tiene dos modos de dispensar: **MANUAL** y **CONTROLADO POR PORCIÓN**



Para dispensar con el **CONTROL MANUAL** —[¡Oprimir y Retener!]

- 1) Oprima UNLOCK/DISPENSE por 1-3 segundos para desbloquear y activar el sistema de dispensación
- La orilla de UNLOCK/DISPENSE cambiará: tornándose en una luz roja fija señalando la activación
 - 2) Retirar el dedo
- La orilla de UNLOCK/DISPENSE **brillará continuamente en rojo: lista para dispensar**
 - 3) Oprima el centro de UNLOCK/DISPENSE para dispensar.
- Mantener el dedo en el botón hasta que se complete la dispensación.
- La dispensación se para automáticamente cuando se completa el tiempo, o si se retira el dedo.
- Se pueden dispensar múltiples veces cuando UNLOCK/DISPENSE está estable y en color rojo
Reactivar la siguiente porción de suministro volviendo a tocar. El dedo debe estar en el botón para dispensar.

Para dispensar con el **CONTROL DE PORCIÓN** —[¡Oprimir y Retener!]

- 1) Oprima UNLOCK/DISPENSE por 1-3 segundos para desbloquear y activar el sistema de dispensación
- La orilla de UNLOCK/DISPENSE **la luz parpadeará rápidamente señalando la activación.**
- 2) Retirar el dedo
- La porción seleccionada se completará automáticamente
- 3) Si se requiere: toque el centro del botón UNLOCK/DISPENSE para detener el suministro.
- La dispensación se detiene automáticamente cuando finaliza el tiempo de espera, o si el botón se toca de nuevo.

NOTA→ La dispensación está desbloqueada y funcionará solo cuando el borde del botón UNLOCK / DISPENSE esté fijo en rojo.

El botón UNLOCK / DISPENSE parpadea rápidamente en rojo si el dedo queda sobre él después de dispensar sin dispensar.

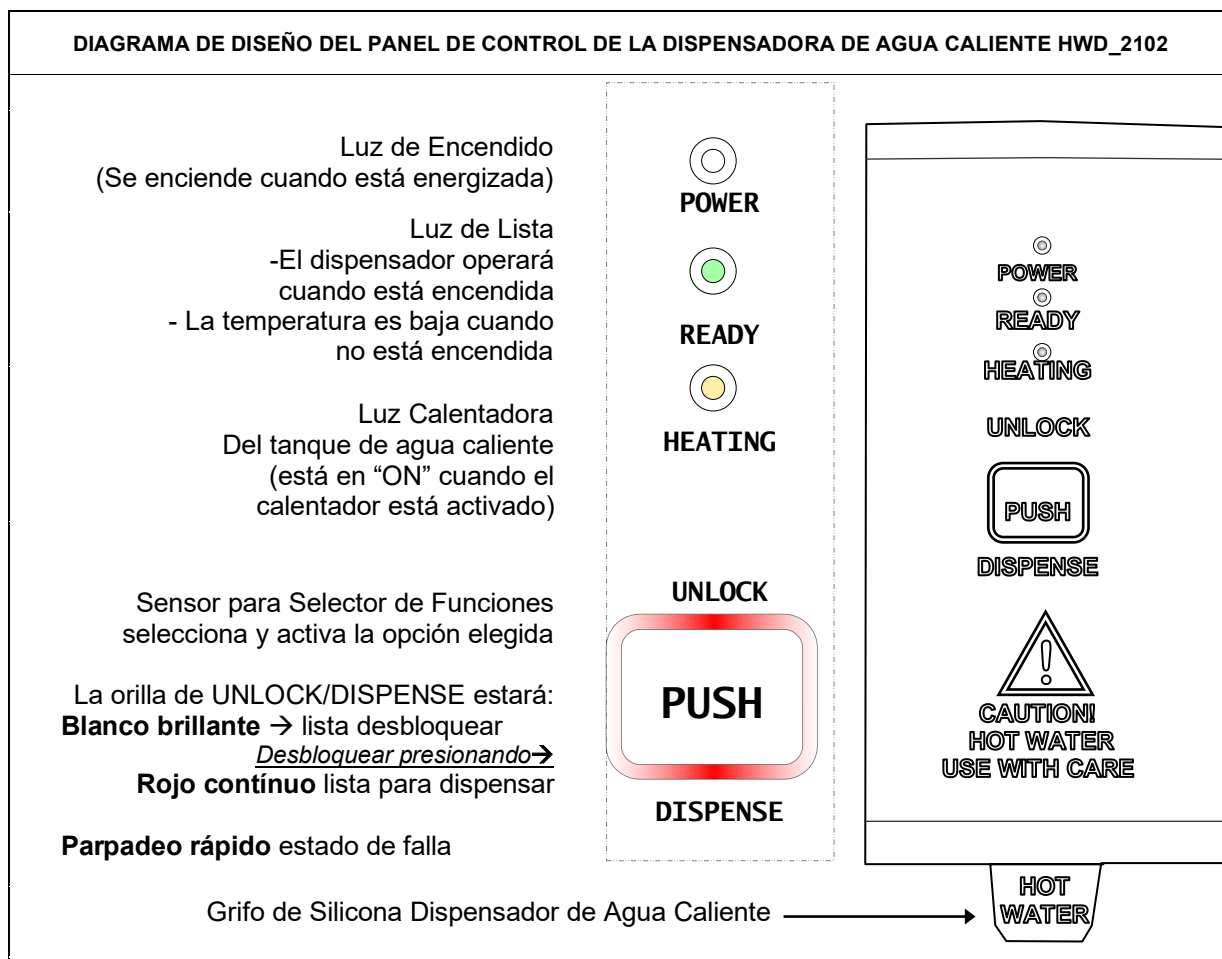
Si el dedo permanece en el botón UNLOCK / DISPENSE durante más de 30 segundos mientras parpadea rápidamente en rojo, los controles se "bloquean" y la READY LIGHT & HEATING LIGHT parpadearán rápidamente para mostrar un estado de falla.

NOTA→ All controls are disabled during fault state. **To clear fault state:**

Poner la máquina en "OFF" por diez segundos, luego regresar a "ON" (Reinicio de Control).

Luego de que inicie el control, electrónicos internos verifican los niveles del tanque y la temperatura -
La luz "READY" se activará se la verificación digital es "correcta".

NOTA→ La verificación y la eliminación de fallas pueden tomar aproximadamente 2 minutos para la unidad llena y precalentada; hasta 20-30 minutos para una unidad nueva y vacía.



Principios de la Operación

La HWD_2102 entrega porciones de agua de precisión a un volumen y temperatura seleccionados.

La unidad está configurada de fábrica a 96° C / 205° F. La lámpara verde "READY" debe estar encendida.

Si la lámpara verde "READY" no está encendida, la unidad dispensará agua, pero no a la temperatura seleccionada.

La unidad está calibrada de fábrica en la porción de dispensación óptima de 200 ml / 6,8 oz).

La dispensación automática de porciones es presionando "DISPENSE" y quitando el dedo.

Se puede anular una porción más grande o diferente manteniendo la activación "ON"

Se saca agua caliente del grifo, la válvula de llenado se enciende y se apaga para rellenar el tanque de agua caliente.

Al dispensar agua a una velocidad que excede la capacidad de calentamiento de la unidad, la luz de listo se apagará para mostrar que la temperatura predeterminada seleccionada no está disponible. Observe siempre la lámpara "READY"

Cuando la lámpara verde "READY" está encendida, se habilita la adecuada temperatura de suministro.

Al calentar o recalentar, la luz verde "READY" se apagará y se mostrará la luz "HEATING".

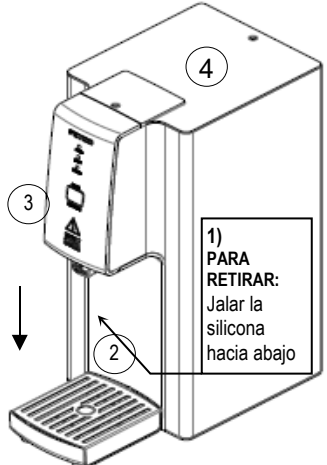
El grifo de la válvula dispensadora está protegido por un tope de silicona sobre el grifo.

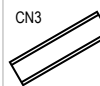
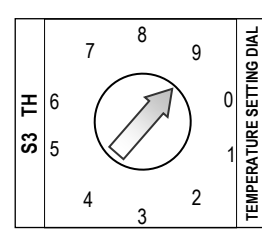
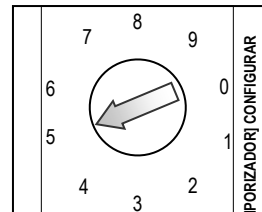
NOTA → El caudal de suministro se proporciona para una presión de suministro de agua típica de 50 psi / 0.310 mPa.
¡Las diferencias en la presión del suministro de agua afectan el flujo y la cantidad de agua caliente dispensada!

NOTA → Después de exceder la porción de dispensación óptima máxima de 20fl.oz / 600cc, el suministro de agua más caliente en el tanque de agua caliente comienza a agotarse. La lámpara "READY" se apagará. El grifo del dispensador no se "cierra" y puede dispensar menos agua caliente. Esto para la dispensación más alta seleccionada cuando la lámpara "READY" está encendida.

NOTA → Cuando la HWD_2102 está encendida (o luego de reiniciar el controlador) – los controles verifican y ajustan el nivel y la temperatura del tanque. Toma aproximadamente 2 minutos el llenado y calentamiento de la unidad; de 20 a 30 minutos en una unidad nueva y vacía.

Ajuste de la Temperatura y de la Porción

<p>1) Abrir el panel de cubierta</p> <p><u>Acceso a los controles</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Retirar el protector de silicona 2) Retirar el panel frontal inferior 3) Luego el panel de la cara superior 4) Al último el panel superior 	<p>2) Acceder a la configuración de control</p> <p><u>Acceder a la temperatura y dispense la porción con tres interruptores rotativos</u></p> <p>Los diales están marcados</p> <p>S3 TH (temperatura)</p> <p>S2 time(x) 1 } (porción)</p> <p>S1 time(x) 10 }</p> <p><u>Para acceder a interruptores giratorios para ajustar</u></p> <p>Desenchufar la máquina antes de desmontar o cambiar la configuración</p> <ul style="list-style-type: none"> -Apagar -Jalar la cubierta de silicona - Retire los tornillos y paneles para acceder al tablero y realizar ajustes. - Los diales de temperatura y porciones están debajo del panel frontal superior (# 3) <p>Consultar a continuación los ajustes y configuraciones.</p> <p>Reinstalar y apretar todos los tornillos antes de encender No operar hasta que todas las cubiertas y tornillos estén en su lugar. AVISO: volver a instalar el conector de listón en CN-3 si está separado.</p>
	<p>IMPORTANTE Al Cambiar las Configuraciones:</p> <p>Luego de ajustar los diales, o después del re-ensamblaje y conexión.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Poner la máquina en "OFF" por diez segundos 2) Regresar a "ON" (Reinicio de Control)
<p>Reinstalar las cubiertas</p> <p>- Pasos inversos 1-4 (arriba)</p>	

<p>3) Para configurar la porción de agua y los controles de temperatura</p> <p style="font-size: small;">Las porciones y temperaturas reales que se muestran son estimadas e influenciadas por el caudal y la temperatura de la red</p>																																																																												
<p>Dial Superior (Marcado: S3)</p> <p><u>Establecer la temperatura</u></p> <p>La temperatura base comienza a 78° C / 172° F, y se incrementa en unidades de dos grados Celsius. Agregar dos grados para cada valor numérico de la posición del dial en grados Celsius (° C) a 78° base hasta un máximo de 96° C / 205° F</p> <p>La unidad está configurada en 96°C/205°F</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="font-size: x-small;">CN3</p>  <p>Reinstalar el conector de listón ←CN-3 si está separado. Esta conexión es el interruptor dispensador</p> </div> <p>Diales Inferiores (Marcados S1 & S2)</p> <p><u>Establecer volumen de dispensación</u></p> <p>Los dos diales inferiores controlan el volumen de agua caliente que se entregará configurando el tiempo de suministro en segundos.</p> <p>Los diales del temporizador son aditivos y controlan el flujo durante 1 a 30 segundos o 40-1200 ml aproximadamente (1.3-40.6 onzas fluidas). En un segundo se dispensan 36-42 ml/1.2-1.4oz.</p> <p>El volumen real entregado se ve afectado por el caudal (la presión de la línea de suministro de agua). La disminución de la presión del agua o las caídas de presión pueden disminuir el caudal. Una presión más alta aumentará el caudal.</p> <p>La unidad está configurada en 5 seg 200ml/6.8oz.</p>			<p>Configuración del Dial para Temperatura</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Configuración del Dial para Temperatura</th> <th>Grados C</th> <th>Grados F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>78</td><td>172</td></tr> <tr><td>1</td><td>80</td><td>176</td></tr> <tr><td>2</td><td>82</td><td>180</td></tr> <tr><td>3</td><td>84</td><td>183</td></tr> <tr><td>4</td><td>86</td><td>187</td></tr> <tr><td>5</td><td>88</td><td>190</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td><td>194</td></tr> <tr><td>7</td><td>92</td><td>197</td></tr> <tr><td>8</td><td>94</td><td>201</td></tr> <tr><td>9</td><td>96</td><td>205</td></tr> </tbody> </table> <p>Configuración del Dial para Volumen de Dispensación</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Inf.</th> <th>Sup.</th> <th>Seg</th> <th>ml</th> <th>oz</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0+</td><td>0=</td><td>1</td><td>40</td><td>1.4</td></tr> <tr><td>0+</td><td>1=</td><td>1</td><td>40</td><td>1.4</td></tr> <tr><td>0+</td><td>5=</td><td>5</td><td>200</td><td>6.8</td></tr> <tr><td>0+</td><td>6=</td><td>6</td><td>240</td><td>8.1</td></tr> <tr><td>1+</td><td>5=</td><td>15</td><td>600</td><td>20.3</td></tr> <tr><td>2+</td><td>5=</td><td>25</td><td>1000</td><td>33.8</td></tr> <tr><td>3+</td><td>0=</td><td>30</td><td>1200</td><td>40.6</td></tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">Los volúmenes anteriores son un ejemplo a una presión de agua típica de 0.34MPa / 50PSI.</p>	Configuración del Dial para Temperatura	Grados C	Grados F	0	78	172	1	80	176	2	82	180	3	84	183	4	86	187	5	88	190	6	90	194	7	92	197	8	94	201	9	96	205	Inf.	Sup.	Seg	ml	oz	0+	0=	1	40	1.4	0+	1=	1	40	1.4	0+	5=	5	200	6.8	0+	6=	6	240	8.1	1+	5=	15	600	20.3	2+	5=	25	1000	33.8	3+	0=	30	1200	40.6
Configuración del Dial para Temperatura	Grados C	Grados F																																																																										
0	78	172																																																																										
1	80	176																																																																										
2	82	180																																																																										
3	84	183																																																																										
4	86	187																																																																										
5	88	190																																																																										
6	90	194																																																																										
7	92	197																																																																										
8	94	201																																																																										
9	96	205																																																																										
Inf.	Sup.	Seg	ml	oz																																																																								
0+	0=	1	40	1.4																																																																								
0+	1=	1	40	1.4																																																																								
0+	5=	5	200	6.8																																																																								
0+	6=	6	240	8.1																																																																								
1+	5=	15	600	20.3																																																																								
2+	5=	25	1000	33.8																																																																								
3+	0=	30	1200	40.6																																																																								

Los diseños, materiales, especificaciones, dimensiones físicas, firmware y protocolo de software para equipos o piezas de repuesto están sujetos a revisión y cambio por parte de FETCO sin previo aviso.

TABLA DE DATOS TÉCNICOS

TEMPERATURA	PORCIÓN El tamaño de la porción lo controla el tiempo de dispensación	
Dial Superior	Dial Temporizador Central	Dial Temporizador Inferior
SW3=Temperatura	SW2 Tiempo en segundos	SW1=Tiempo-10s
Escala en grados Celsius	Config. Vol. – aumentos 1seg	Config. Vol. – aumentos 10seg
0 = 78C (172°F)	0=1second (Default to 40ml)	0=añade <u>0</u> segundos
1 = 80 C (176°F)	1=1 seg o 40ml	1= añade <u>10</u> segundos
2 = 82 C (180°F)	2=2 seg o 80ml	2= añade <u>20</u> segundos
3 = 84 C (183°F)	3=3 seg o 120ml	3= añade <u>30</u> segundos
4 = 86 C (187°F)	4=4 seg o 160ml	4 { Posición inactiva }
5 = 88 C (190°F)	5=5 seg o 200ml	5 { Posición inactiva }
6 = 90 C (194°F)	6=6 seg o 240ml	6 { Posición inactiva }
7 = 92 C (198°F)	7=7 seg o 280ml	7 { Posición inactiva }
8 = 94 C (201°F)	8=8 seg o 320ml	8 { Posición inactiva }
9 = 96 C (205°F)	9=9 seg o 360ml	9 { Posición inactiva }
Config. de fábrica a máx.— 96°C/205°F	Config. calibrada de fábrica: 200ml/6.8oz a 5seg a 96°C/205°F Las configuraciones en la tabla pueden variar y se dan para las condiciones a continuación: Redes 0.34MPa/50PSI y Flujo:5.7lpm/1½ gpm a 55°F/13°C	

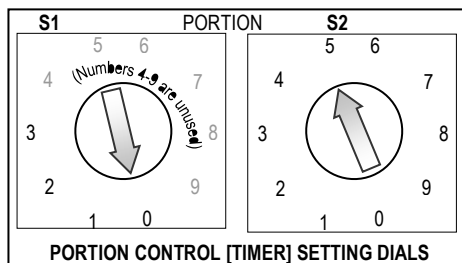
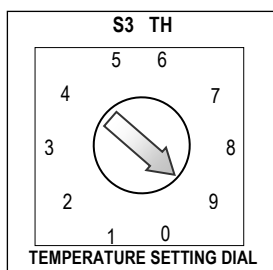


Tabla de Corrección de Alt.

Altitud		Ebullición	
(ft)	(m)	(°f)	(°c)
-250	-76	212.5	100.3
0	0	212	100
500	152	211	99.5
1000	305	210.1	98.9
1500	457	209.1	98.4
2000	610	208.1	97.8
2500	762	207.2	97.3
3000	914	206.2	96.8
3500	1067	205.3	96.3
4000	1219	204.3	95.7
4500	1372	203.4	95.2
5000	1524	202.4	94.7
5500	1676	201.5	94.2
6000	1829	200.6	93.6
6500	1981	199.6	93.1
7000	2134	198.7	92.6
Correcciones para compensar los cambios en el punto de ebullición debido a la elevación. Permitir 5-10%			

Configuración del tamaño de la porción:
 El flujo es de 40 ml por segundo y es proporcional a la presión de la red.
 Los dos dials del temporizador son aditivos y controlan el flujo durante 1 a 30 segundos.
 El volumen de suministro a 1-30 segundos es de aproximadamente 40-1200 ml.
 (1.3-40.6 onzas fluidas)
 Tiempo de la porción =
 SW1 (0, 10, 20, 30) + SW2 (0-9)

Tiempo Mín. = 1 segundo- El valor predeterminado será 40 ml si SW1 y SW2 están configurados en 0

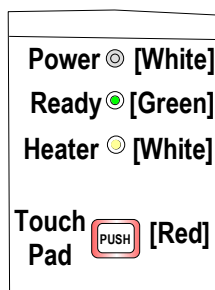
Tiempo Máx. El Tiempo es 30 Segundos

Rango: La dispensación simple mínima a máxima de 1 segundo a 30 segundos es de 40 ml / 1.4 onzas a 1200 ml / 40.5 onzas
 50psi/3.4bar/0.344MPa
 Presión de la Red: 45-75 psig (0.31-0.517 mPa)
 (0.34MPa/50PSI preferible)

IMPORTANTE Al cambiar la configuración, después de ajustar los dials o después de volver a armar y enchufar:

- 1) Poner la máquina en "OFF" por diez segundos
- 2) Regresar a "ON" (Reinicio de Control) .

Mensajes de Error



El UNLOCK/DISPENSE parpadea rápidamente si el dedo se mantiene sobre este luego de la dispensación y no se dispensa agua.

Si el dedo permanece en el botón UNLOCK / DISPENSE durante más de 35 segundos mientras parpadea rápidamente en rojo, los controles se “bloquean” y la LUZ READY Y LA LUZ HEATER parpadearán rápidamente para mostrar un estado de falla. Ver los errores de teclado 1 y 2 en la tabla a continuación

Todos los controles están deshabilitados durante el estado de falla.

Para borrar el Estado de Falla:

Poner la máquina en “OFF” por diez segundos y luego regresarla a “ON” (Reinicio de Control)

Después de que se inician los controles, se verifican el nivel y la temperatura del tanque de agua caliente, luego se activará la luz "READY".

NOTA→ Esto tomará aproximadamente 2 minutos para la unidad llena y calentada; hasta 20-30 minutos para una unidad nueva/vacía

Color del LED-Ver arriba			Mensajes de Error	
“READY”	“HEATER”	“TOUCH PAD”	Tipo de Error	
Verde	Blanco	Rojo		
INTERMITENTE	INTERMITENTE	INTERMITENTE	Error de sistema	
INTERMITENTE	Apagada	Apagada	Termistor corto	Cortar el termistor provocará el error del termistor de inmediato.
INTERMITENTE	Apagada	ENCENDIDA	Termistor abierto	Abrir el termistor causará el error del termistor de inmediato
INTERMITENTE	ENCENDIDA	Apagada	Error de llenado inicial	El tanque no se llenó en 6 minutos
INTERMITENTE	ENCENDIDA	ENCENDIDA	Error de llenado	El tanque no se relleno luego de 1 minuto
INTERMITENTE	INTERMITENTE	Apagada	Error de ebullición	Si el calentador está prendido La temperatura del tanque no aumenta según la lógica →y del software y es > 92C
<p>ERROR DE EBULLICIÓN: el agua en el tanque está hirviendo, temperatura plana, sin aumento hasta el punto de ajuste. Esta falla generalmente ocurre en elevaciones más altas donde el punto de ebullición se reduce desde una presión barométrica más baja en comparación con el nivel del mar. Acción recomendada: revisar la corrección del punto de ebullición para la tabla de altitud (pág. 6) con la configuración sugerida para el operador en elevaciones más altas.</p>				
INTERMITENTE	INTERMITENTE	ENCENDIDA	Calentador abierto	Si el calentador está prendido La temperatura del tanque no aumenta según la lógica →y del software y es > 92C
<p>CALENTADOR ABIERTO: esto significa que el tablero de alimentación o el triac de control del calentador está enviando energía al calentador, pero el elemento calefactor está defectuoso o dañado (circuito ABIERTO). La falla es con el elemento calefactor dañado o problemas de conexión o circuito de control defectuosos. Acción sugerida. Comprobar todo el cableado, las conexiones internas y externas, si está bien: realizar el servicio de la siguiente manera: en orden 1: Probar y reemplazar el calentador 2: Reemplazar el triac 3: Reemplace el tablero de control</p>				
INTERMITENTE	Apagada	INTERMITENTE	Calentador corto Falla TRIAC	Si se supone que el calentador está apagado →y El calentador está apagado durante el tiempo de aumento de temperatura (7 min) y la temperatura del tanque es mayor de lo que calcula la lógica del software
<p>CALENTADOR CORTO: el triac está atascado y cerrado (La posición MAKE en el código del contacto de Make / Break). La energía siempre llega al calentador, lo que significa que está fuera del sistema de control. Los relés de estado sólido y traic fallan, CLOSED, en la Posición Make. Esta falla generalmente ocurre por un triac atascado (defectuoso). El elemento calefactor se alimenta a través del triac dañado (no hay señal para el triac, pero está conduciendo energía al calentador) Acción sugerida. Reemplazar el triac: verificar todo el cableado, las conexiones internas y externas.</p>				
INTERMITENTE	ENCENDIDA	INTERMITENTE	Error de teclado 1	1. Mantener presionado el botón con la unidad inactiva. Después de 3 segundos, la unidad entra en modo proporcional Tan pronto como la unidad comienza a dispensar, se inicia un temporizador de 45 segundos la unidad dejará de dispensar después del tiempo programado se produce un error de teclado si el botón permanece presionado durante más de 45 segundos
			Error de teclado 2	2. Presione y suelte, luego presione para tener un dispensador manual Si el botón permanece presionado durante más de 30 segundos -> la dispensación se detendrá. 45 segundos después de que se detiene la dispensación, la unidad entra en un error de teclado

Limpieza & Mantenimiento

Diariamente:

1. Verificar la bandeja de goteo y vaciar si es necesario.

Trimestralmente:

1. Inspeccionar que no haya fugas en los accesorios y manguera.
2. Inspeccione el interior del tanque en busca de depósitos de cal. Elimine la cal del tanque y las sondas si es necesario. (Este procedimiento debe ser realizado por un técnico de servicio calificado)

Aviso:

Apagar la alimentación antes de cualquier procedimiento de limpieza, incluida la limpieza del exterior por razones de apariencia. Secar el exterior, especialmente el panel frontal, antes de encender.

ADVERTENCIA:

1. El equipo está diseñado solo para uso comercial. El equipo no es para uso doméstico.
2. No aplicar ningún tipo de limpiador en aerosol en el panel frontal de este equipo.
3. Nunca usar solvente o limpiador a base de solvente o esmalte a base de petróleo en este equipo.
4. Secar el frente de la HWD-2102 antes de encenderla.
5. No usar partes de repuesto; referirse a un técnico calificado para reparar y ajustar.
6. En el interior hay alto voltaje y alta temperatura.
7. Desenchufar la máquina antes de desarmarla o cambiar las configuraciones
8. Los requisitos de operación y mantenimiento para electrodomésticos de cocina comerciales difieren de los electrodomésticos.
9. Los operadores deberán estar capacitados en este equipo y entender el uso, mantenimiento y riesgos.
10. No intentar mover el equipo para bebidas calientes cuando esté lleno. Drenar el equipo antes de moverlo.
11. Los Calentadores de Agua HWD-2102 suministran agua muy caliente desde el grifo cuando se tira de él.
12. La unidad HWD-2102 puede continuar dispensando agua muy caliente desde el grifo luego de que se deshabilite por completo el teclado táctil electrónico o estando apagada o desenchufada.
13. Guardar estas instrucciones para capacitación y referencia futura

ADVERTENCIA-

No enchufar este equipo o intentar operarlo sin que todas las cubiertas estén en su lugar y todos los tornillos apretados.



ADVERTENCIA

Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código aplicable.

Si el cable de abastecimiento está dañado, para prevenir riesgos, deberá reemplazarse con el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares.

Para evitar una descarga este dispositivo debe estar unido al equipo a una distancia cercana con un conductor de unión equipotencial. Para este fin este dispositivo está equipado con una terminal de unión que está marcada con el siguiente símbolo.



Solo para equipos con la marca "CE"

Etiquetas y advertencias en el PANEL TRASERO del equipo (1046.00035.00)

	ADVERTENCIA	Para reducir el riesgo de choque eléctrico o fuego.
		El Equipo de Bebidas Calientes de FETCO® es solo para uso comercial.
		No remover o abrir la cubierta. No hay piezas reparables en el interior. Solicite instalación y servicio a personal calificado.
		Precaución, desconectar de la energía eléctrica antes de darle servicio.
		TIERRA: El Código Nacional Eléctrico requiere un cable a tierra por separado.
		Usar un circuito dedicado con capacidad clasificada por el código local o el Código Eléctrico Nacional para el consumo actual de este equipo. Verifique la placa del número de serie en el lado derecho para conocer los requisitos de alimentación.
		Ubicar la unidad lejos de la fuente de calor. No instalar ni usar cerca de combustibles.
		ESTA UNIDAD CUENTA CON CORRIENTE ELÉCTRICA SIEMPRE QUE ESTÁ CONECTADA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN
		EL NO CUMPLIMIENTO RESULTA EN RIESGOS, DAÑOS AL EQUIPO, DAÑOS A LA PROPIEDAD, INCENDIO O PELIGRO DE DESCARGA
Aviso		Este equipo debe instalarse con un dispositivo de reflujo para cumplir con los códigos municipales, federales, estatales o locales.
Aviso		Leer la guía del usuario antes de instalar y operar esta unidad.

Para técnicos de servicio calificados

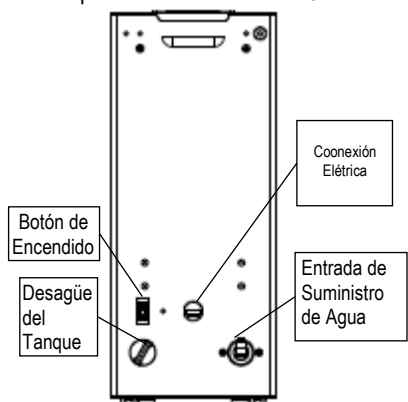
Instalación del Equipo

1. Leer la Guía del usuario y observar todas las instrucciones. Revisar las dimensiones de la unidad que está instalando.
2. Verificar que quepa en el espacio destinado para ello.
3. Verificar que el mostrador o la mesa soporten el peso total del equipo y los dispensadores cuando estén llenos.
4. Colocar el equipo en el mostrador o soporte.

Conexión del Agua

1. La entrada de suministro de agua es un macho abocinado de $\frac{3}{8}$ de pulgada.
2. El Dispensador de Agua Caliente HWD-2102 puede conectarse a una línea de agua fría o caliente.
3. (Se prefiere agua fría para un mejor sabor de la bebida, pero el agua caliente permitirá un mayor resultado).
4. Instalar una válvula de cierre de agua cerca del equipo para facilitar el servicio. Se debe usar e instalar un filtro de agua en la línea después de la válvula de cierre de agua en una posición que facilite el reemplazo del filtro.
5. Lavar la línea de suministro de agua y el filtro antes de conectarlo a la unidad.
6. Verificar que la línea de agua entregue una velocidad de flujo de al menos $1\frac{1}{2}$ gpm / (5.7lpm) por minuto y que la presión del agua esté entre 45-75 psig (0.31-0.517 mPa) (0.34MPa / 50PSI preferible) antes de hacer cualquier conexión.
7. Usar una llave inglesa en el accesorio de fábrica cuando conecte la línea de agua entrante. Esto reducirá el estrés en las conexiones internas y reducirá la posibilidad de que se desarrollen fugas después de que se haya completado la instalación.

Panel posterior de la HWB-2102



Adjuntar un Drenaje de Ventilación

NOTA → Cuando el HWD_2102 se llena inicialmente y está en "ON", el agua puede salir del drenaje de ventilación. Esto es normal y es causado por la expansión de la gran cantidad de agua fría en el tanque de agua caliente.

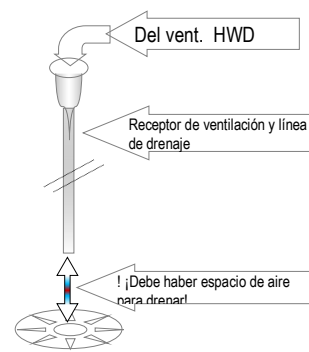
Todo el equipo con desagües de ventilación debe estar conectado a la tubería que sale a un sistema de desagüe conectado.

Se debe usar una línea de drenaje para la ventilación del tanque.

Materiales: usar $\frac{1}{4}$ "i.d. tubería de silicona de pared gruesa o $\frac{3}{8}$ "i.d. tubería rígida solamente.

IMPORTANTE: deje un espacio de aire de 4 "a 12" desde el extremo de la línea de drenaje hasta el drenaje principal.

NOTA → Consultar los códigos de plomería locales.



Conexión Eléctrica: Consultar siempre los diagramas de cableado cuando se conecten las utilidades eléctricas del equipo

8. Si el cable está conectado: no utilizar varios grifos para el enchufe. Consultar los códigos locales para determinar si se requiere un solo circuito para el cable y el enchufe instalados. No utilizar cables de extensión para equipos comerciales de alimentos.
9. Bloque de terminales: La serie de modelos HWB-2100 requiere servicio a tierra del bloque de terminales (ilustración 1)
10. Verifique que el voltaje real en la conexión del servicio eléctrico sea compatible con las especificaciones en la etiqueta del número de serie del equipo. Asegúrese de que el servicio eléctrico coincida con el consumo actual del equipo.
11. Acceder al bloque de terminales para la conexión eléctrica en la parte frontal de la unidad siguiendo la ilustración anterior.
12. Un interruptor de desconexión con fusible o un disyuntor en la línea de alimentación entrante debe ubicarse convenientemente cerca del equipo y su ubicación y marcas deben ser conocidas por los operadores.
13. El cuerpo de la unidad debe estar conectado a tierra en un terreno de construcción adecuado.

Desagüe del Tanque

El tanque de agua debe drenarse antes de los procedimientos de mantenimiento y cuando la unidad se va a reubicar o enviar.

14. Desconectar la alimentación de la unidad.
15. Mover la unidad cerca de un fregadero u obtenga un recipiente lo suficientemente grande como para contener cuatro galones de agua.
16. Retirar la cubierta del tanque y permitir que el tanque se enfríe a una temperatura segura.
17. El drenaje del tanque se encuentra en la parte posterior de la unidad. Gire el tapón de drenaje un cuarto de vuelta en cualquier dirección.
18. Tirar del tapón lo suficiente para exponer el tubo de silicona.
19. Con unos alicates, aflojar la abrazadera de la manguera y moverla sobre el tubo.
20. Engarzar el tubo a una pulgada o dos del tapón de drenaje para evitar que el agua fluya.
21. Usar la otra mano para sacar el tapón de drenaje del tubo.
22. Soltar el tubo ondulado y permitir que el agua fluya hacia el fregadero o el recipiente. La capacidad del tanque es de 2.0 gal / 7.5 litros

Instalación Final

1. Encender la línea de suministro de agua entrante e inspeccionar tanto el interior como el exterior del equipo en busca de fugas en todos los accesorios y tubos.
2. Encender la energía entrante.
3. Encender el interruptor de encendido, ubicado en la parte posterior de la unidad.
4. Las luces indicadoras LED mostrarán "Heating" (ver la ilustración Página 4) en el arranque.
5. El tanque de agua caliente comenzará a llenarse y se detendrá cuando la sonda detecte el agua en la parte superior del tanque. El panel de control deshabilita los calentadores hasta que el tanque esté lleno. Es posible que deba reiniciar la unidad durante el primer llenado.
6. La temperatura y el nivel de llenado del tanque de agua están preestablecidos en la fábrica. No es necesario apagar los calentadores durante el proceso de instalación. El panel de control desactiva los calentadores hasta que el tanque esté lleno de agua. El proceso de calentamiento comenzará automáticamente cuando el tanque se haya llenado.
7. Los calentadores se encenderán cuando estén cubiertos por agua. El panel táctil muestra el estado mientras el agua se calienta; no hay luz de "Filling" (llenado). Después de que el agua haya alcanzado la temperatura establecida, se encenderá el ícono "ready".
8. Inspeccionar que no haya fugas. Mirar de cerca en la parte superior y debajo del equipo y verificar todos los accesorios durante esta inspección.

Capacitación del Operador

Revisar los procedimientos operativos con los operadores del equipo. Prestar atención a las siguientes áreas:

1. Mostrar la ubicación y el funcionamiento de la válvula de cierre de agua, así como el disyuntor de la unidad.
2. Recomendamos dejar el equipo encendido durante la noche. El tanque de agua está bien aislado y usará muy poca electricidad para mantener caliente el tanque. Dejar el equipo en la posición "on" también evitará demoras al inicio de los turnos para que el dispensador de agua caliente alcance la temperatura de funcionamiento. La pérdida de calor en espera es ≤ 100 vatios por hora.

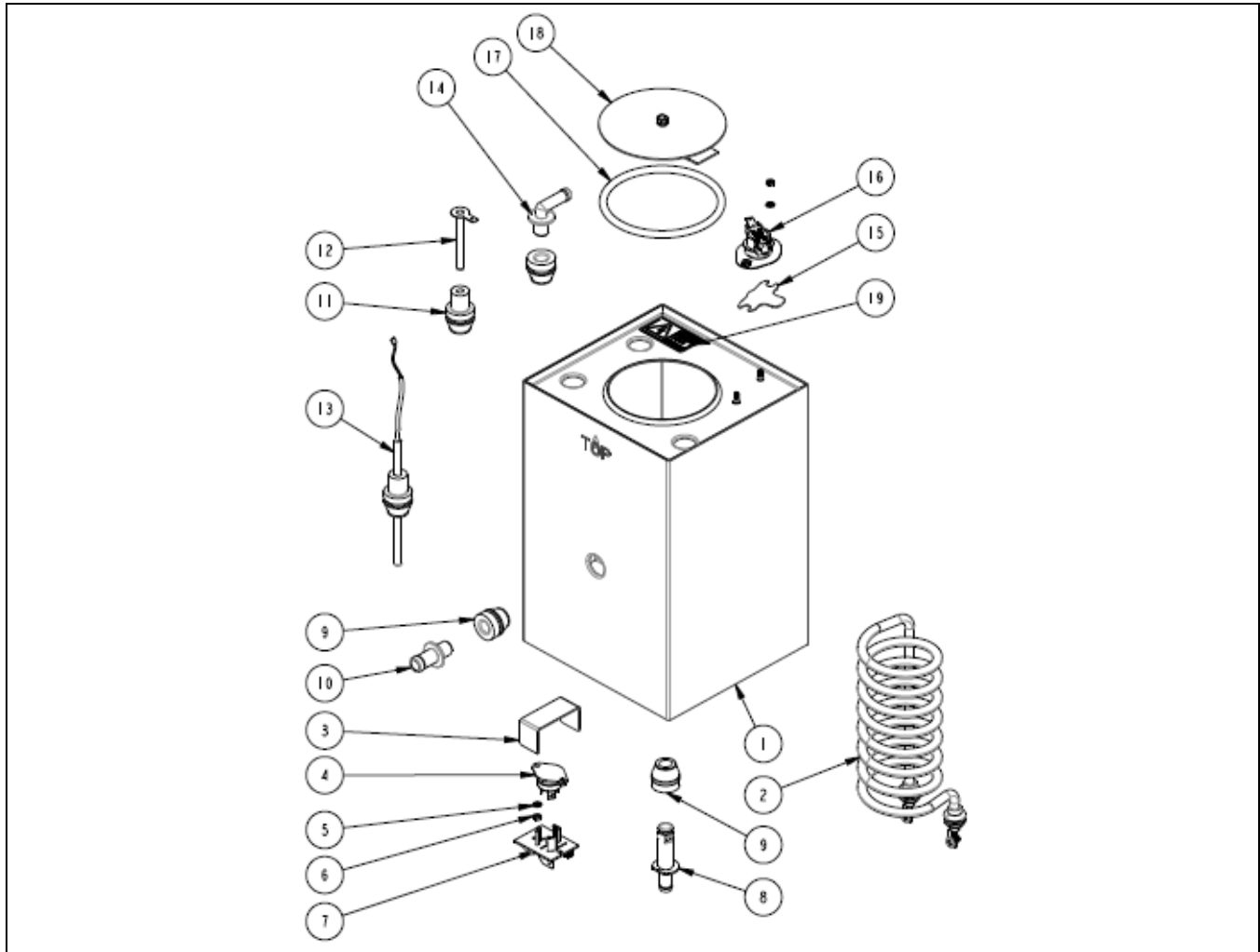
Instrucciones de seguridad e higiene de instalación: para equipos internacionales y CE

1. El acceso al área de servicio está restringido a personas que tengan conocimientos de seguridad e higiene y experiencia práctica de la cafetera. Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
2. Para un funcionamiento adecuado, este aparato debe instalarse en interiores donde la temperatura esté entre 10° C / 50° F a 35° C / 95° F. Drenar y retirar todo el líquido del equipo y las líneas si es expuesto a temperaturas de congelación.
3. Todo el equipo de cocina comercial, incluida esta unidad, no está destinado a ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Asegurar la adecuada supervisión de los niños y manténgalos alejados de la unidad.
4. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con equipos de bebidas calientes.
5. Esta unidad debe ser instalada y recibir servicio por personal calificado únicamente.
6. La instalación debe cumplir con todos los códigos locales de electricidad y plomería. La instalación por parte de personal no calificado anulará la garantía de la unidad y puede provocar descargas eléctricas o quemaduras, así como daños a la unidad y/o sus alrededores.
7. Si el cable de alimentación requiere reparación o reemplazo, este debe ser realizado por el fabricante o personal de servicio autorizado con el cable especificado por el fabricante para evitar riesgos.
8. Revisar las dimensiones de la unidad y verificar que se ajuste correctamente en el espacio destinado para ella. Verificar que el mostrador o la mesa soporten el peso total de la cafetera y los dispensadores llenos (consulte: Página de Datos Técnicos 2).
9. Colocar la cafetera en el mostrador o soporte. Cuando la cafetera esté en posición, nivelar de adelante hacia atrás y de lado a lado ajustando las patas.
10. No inclinar el dispositivo más de 10° para asegurar una operación segura.
11. La unidad es solo para uso protegido en interiores. No limpiar con vapor ni usar demasiada agua en la unidad.
12. Esta unidad no es una construcción a "prueba de chorro". No lavarla a presión ni usar rociadores para limpiar esta unidad.
13. La unidad no es resistente al agua; no la sumerja ni la sature con agua.

No opere si la unidad se ha sumergido o saturado con agua.

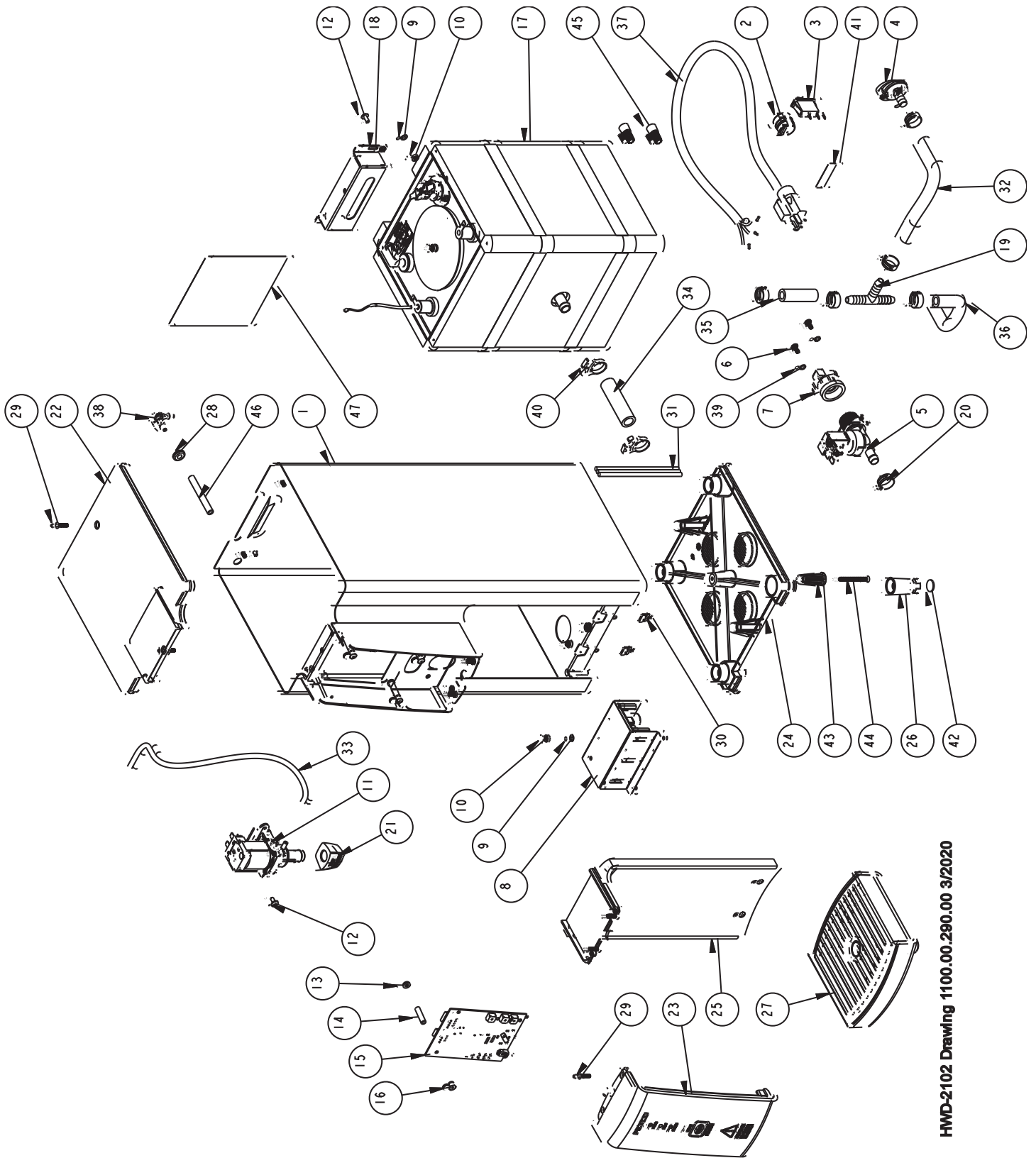
Los equipos expuestos a inundaciones y contaminados no deben usarse debido a la seguridad eléctrica y alimentaria.

Diagrama de Partes



Drawing 1104.00150.00 TANK ASSEMBLY, HWD-2102

REF	QTY	Part Number	NAME
1	1	1114.00149.00	TANK WELDMENT, HWD-2102, GROMMET DESIGN
1	1	1107.00014.00	HEATER ASSEMBLY, IMMERSION 1440W/120VAC
1	1	1107.00008.00	HEATER ASSEMBLY, IMMERSION 2100W/120VAC
2	1	1107.00015.00	HEATER ASSEMBLY IMMERSION, 3200W/240VAC
3	1	1003.00109.00	BRACKET, HEAT SINK
4	1	1059.00001.00	TRIAC 40A, 600V
5	4	1083.00009.00	WASHER, #6 SCREW , INTL TOOTH LOCKWASHER
6	4	1084.00010.00	NUT, HEX, #6-32, UNDERSIZED, ZINC PLATED
7	1	1051.00016.00	BOARD, TRIAC DRIVE WITH RC FILTER
8	1	1023.00166.00	FITTING, COLD WATER INLET, GROMMET DESIGN
9	3	1024.00050.00	GROMMET, SILICONE, 11.4mm ID
10	1	1023.00167.00	FITTING, BREW, GROMMET DESIGN
11	2	1024.00053.00	LEVEL AND TEMP PROBE GROMMET
12	1	1112.00002.00	PROBE WELDMENT, WATER LEVEL 2.25" LG
13	1	54026	PROBE, TEMPERATURE 5" LONG, 50k
14	1	1023.00183.00	FITTING, DILUTION, TBS-2121
15	1	1003.00005.00	BRACKET, ONE SHOT THERMOSTAT
16	1	1053.00004.00	THERMOSTAT, SINGLE SHOT, 25A
17	1	1024.00007.00	O-RING, DASH #344, TANK COVER
18	1	1102.00007.00	TANK COVER ASSEMBLY
19	1	1044.00004.00	LABEL, DANGER, HIGH VOLTAGE



HWD-2102 Drawing 1100.00.290.00 3/2020

REF	QTY	Part Number	NAME	Parts Breakdown HWD-2102, Drawing 1101.00290.00
1	1	1111.00028.00	BODY, WELDMENT, HWD-2102	
2	1	1086.00020.00	BUSHING, STRAIN RELIEF, .425"-.475" DIA CABLE	
3	1	1058.00020.00	SWITCH, PWR ROCKER RED, ILLUM. 250VAC	
4	1	1023.00147.00	PLUG, TANK SERVICE DRAIN FOR 18 GA AND UP BODY	
5	1	1057.00059.00	VALVE, 0.66 GPM BRN FLOW REG, 180DEG/24VDC	
6	2	1082.00010.00	SCREW, PAN HD. PHIL. MACH., M4x10 ZINC-PLATED	
7	1	1102.00164.00	ADAPTER ASSY, 3/4" BSP X 1/4 SAE FLARE	
8	1	1102.00159.00	POWER SUPPLY ASSEMBLY, HWD-2100	
9	4	1083.00011.00	WASHER, #8 SCREW SIZE, INTERNAL TOOTH LOCK	
10	4	1084.00006.00	NUT, 8-32 18-8 HEX MACHINE SCREW	
11	1	1102.00179.00	DISPENSE VALVE ASSEMBLY, HWD-2102	
12	4	1082.00023.00	SCREW, #8-32 X 3/8 TRUSS HD PHIL., MACHINE	
13	4	1083.00010.00	WASHER, #10 SCREW W/NEOPRENE-BONDED SEAL	
14	4	1029.00020.00	SPACER, RND. UNTREADED, #6 SCREW SIZE, 1/4" OD X 1"LG.	
15	1	1108.00021.00	BOARD ASS'Y., SOFTWARE, HWD-2102 EXPORT	
16	4	1029.00018.00	NUT, #6 KNURLED THUMB	
17	1	1104.00150.00	TANK ASS'Y., HWD-2102, 1440W/120VAC	
17	1	1104.00151.00	TANK ASS'Y., HWD-2102, 2100W/120VAC	
17	1	1104.00148.00	TANK ASS'Y., HWD-2102, 3200W/240VAC	
18	1	1112.00115.00	BRACKET WELDMENT, TANK LOCK, HWD-2100	
19	1	1029.00002.00	FITTING, HOSE BARB TEE, SIZE 3/8"	
20	6	1086.00003.00	UNICLAMP, 15.9 HOSE OD CLAMP	
21	1	1029.00017.00	FAUCET, SILICONE, HWD-2100	
22	1	1023.00153.00	TOP COVER, HWD-2102	
23	1	1102.00250.00	ASSEMBLY FRONT PANEL, MEMBRANE SWITCH, HWD-2102	
24	1	1023.00154.00	BOTTOM BASE, HWD-2102	
25	1	1023.00152.00	FRONT PANEL BOTTOM, HWD-2102	
26	4	1023.00136.00	LEG, HWD-2100	
27	1	1102.00156.00	DRIP TRAY ASSEMBLY, HWD-2100	
28	1	1024.00041.00	PUSH IN GROMMET, 1/4"ID (7/16" PANEL HOLE)	
29	10	1082.00058.00	SCREW, # 8-32 X 5/8, FLAT HD, PH, 18-8 SS	
30	2	1084.00027.00	NUT, CLIP ON (J-NUT), #8-32, 18-16 GA., BPF	
31	1	1402.00071.00	HARNESS, UNIVERSAL RETROFIT, HWD-2102	
32	1	1025.00039.00	TUBE, 5/8" OD X 3/8 ID X 10" LG, DRAIN	
33	1	1025.00040.00	TUBE, 1/4" OD X .125" ID X 16" LG, VENT	
34	1	1025.00017.04	TUBE, SILICONE, 3/4" OD X 1/2" ID X 3.00" LG, DISPENSE	
35	1	1025.00042.00	TUBE, 5/8" OD X 3/8" ID X 2" LG, BOTTOM TANK	
36	1	1025.00046.00	TUBE, 5/8" OD X 3/8" ID X 5.0" LG, DOUBLE VALVE	
37	1	1063.00016.00	POWER CORD, 120VAC W/NEMA 5-15P PLUG	
37	1	1063.00015.00	POWER CORD, 120 VAC, 12/3 AWG ,20 AMP , W/5-20P NEMA PLUG	
37	1	1063.00032.00	POWER CORD,, NEMA 6-15P, 15A/250V, W/O TERMINALS	
38	1	1029.00023.00	FITTING, SINGLE BARBED ELBOW, 1/4", KYNAR	
39	2	1083.00005.00	WASHER, M4 18-8 SS, INT. TOOTH LOCKWASHER	
40	2	1086.00002.00	CLAMP, HOSE, SIZE "G" NYLON	
41	1	1044.00001.00	LABEL "FOR USE ON IND. CIRCUIT"	
42	4	1029.00025.00	FOOT, ANTI-SLIP, 0.60" DIA DISC	
43	1	1023.00155.00	PLUG, BOTTOM BASE, HWD-2100	
44	1	1082.00091.00	SCREW #8-32 X 1.75" FLAT HD PH, MACHINE	
45	2	1064.00004.00	WIRE CONNECTOR, SCREW ON, MODEL 74B, YELLOW	
46	1	1025.00045.00	TUBE, 5/16" OD X 3/16" ID X 2.5" LG, PROP VALVE	
47	1	1046.00035.00	LABEL, WARNING "TO REDUCE RISK OF ELECTRIC SHOCK OR FIRE"	

Diagrama de Cableado

FETCO®

FETCO EQUIPMENT TECHNOLOGY COMPANY
 690 ROSE RD.
 LAKE ZURICH, IL 60047
 PHONE 847-719-3000, FAX 847-719-3000
 WWW.FETCO.COM

DWG. NAME:

WIRING, HWD-2102, L1, N+GND, 1 HEATER,

DRAWING NO. 1401.00040.00

← NOTE!
 Reinstall ribbon connector into CN- 3 if detached.
 This connection is the dispense switch

