

Taylor Company

Máquina de batidos y helados cremosos

Modelo C602

Tareas de mantenimiento diario

- SS 3 D1 Procedimientos de apertura
SS 3 D2 Procedimientos de cierre

Tareas de mantenimiento semanal

- SS 3 W1 Limpieza y desinfección las líneas de jarabe con válvulas de pico de pato
SS 3 W2 Limpieza de los baños de agua de los aderezos calientes
SS 3 W3 Limpieza y desinfección de las bombas de aderezos calientes para sundaes

Tareas de mantenimiento quincenal

- SS 3 B1 Cepillado cada 14 días

Tareas de mantenimiento mensual

- SS 3 M1 Calibración de las temperaturas de tolva
SS 3 M2 Calibración de las temperaturas de extracción
SS 3 M3 Calibración de los volúmenes y temperaturas de aderezos calientes para sundaes

Tareas de mantenimiento trimestral

- SS 3 Q1 Reemplazo de las cuchillas raspadoras de mezcla de helados cremosos
SS 3 Q2 Limpieza del filtro de aire no hecho de aluminio
SS 3 Q3 Reemplazo de componentes de la máquina

Tareas de mantenimiento semestral

- SS 3 S1 Reemplazo de las cuchillas raspadoras de mezcla de batidos

Tareas de mantenimiento anual

- SS 3 A1 Reemplazo de tubos de bomba de jarabe
SS 3 A2 Reemplazo del filtro de aire no hecho de aluminio

Modelo C602



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Tapas de tolvas | 6. Puertas de gabinete |
| 2. Teclado, helados cremosos | 7. Recipientes para aderezo fríos |
| 3. Conjunto de puerta de helados cremosos | 8. Despachador de vasos y conos |
| 4. Bomba de aderezos | 9. Conjunto de puerta de batidos |
| 5. Bandeja de goteo y escudo contra salpicaduras | 10. Teclado, batidos |

⚠ Peligros

Estos iconos le advierten de un posible riesgo de lesión.

🚧 Alertas del equipo

Busque este icono para obtener información sobre cómo evitar daños al equipo al realizar un procedimiento.

★ Consejos

Busque este icono para conocer consejos útiles sobre cómo realizar un procedimiento.

Por qué	Preparar la máquina de batidos y helados cremosos para servir producto después de completar el ciclo de tratamiento térmico	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	30 minutos para terminar.
Hora del día	Al abrir el restaurante por la mañana	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.
Iconos de peligros	 Sustancias químicas	

Herramientas y suministros



Cepillos



Balde con solución desinfectante Kay 5



Solución desinfectante Kay 5



Herramienta de instalación y extracción de sellos de Taylor



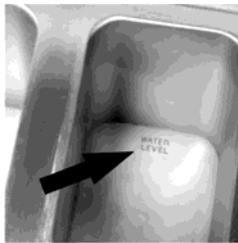
Lubricante Taylor Lube HP



Toallas limpias desinfectadas

Procedimiento: Preparación

1 Llene las cavidades calentadas para aderezos con agua limpia. Quite los recipientes de aderezos. Llene las cavidades calentadas con agua limpia hasta la línea de llenado localizada en la parte inferior de la cavidad.



2 Coloque los calentadores de aderezos en la posición de encendido. Oprima los símbolos de los calentadores de aderezos para encender los calentadores de aderezos.



Nota: Limpie y desinfecte los recipientes de aderezos, las bombas de aderezos y las cavidades calentadas cada semana. (Consulte las tarjetas de mantenimiento preventivo SS01 W2 y W3.)

3 Llene los recipientes de aderezos. Llene los recipientes de aderezos. Coloque los recipientes de aderezos de caramelo y salsa de chocolate en las cavidades calentadas, y los otros dos recipientes en las cavidades no calentadas. Tape los recipientes.



4 Desinfecte los cucharones para aderezos. Desinfecte los cucharones para aderezos y colóquelos en los recipientes de aderezos fríos.



5 Llene los despachadores de vasos, el soporte para tapas de vasos y el despachador de conos.

continúa ►

Procedimientos de apertura (continuación)

Procedimiento: Lado de batidos

- 1 Quite los dispositivos de retención de las válvulas de jarabe y los tapones de los orificios de jarabe.

Quite los dispositivos de retención de las válvulas de jarabe y los tapones de los orificios de jarabe.

Quite las juntas tóricas de los orificios de jarabe.



- 2 Quite la tapa de la válvula de extracción.

Quite la tapa de la válvula de extracción y quite la junta tórica.



- 3 Desinfecte las piezas.

Prepare un poco de solución desinfectante KAY-5. Desinfecte en esta solución las juntas tóricas, el tapón limitador, los tapones de los orificios de jarabe, los dispositivos de retención de la válvula de jarabe, la tapa de la válvula de extracción, el soporte para vasos de batidos, la bandeja de goteo delantera y el escudo contra salpicaduras.



Sustancias químicas

Solución desinfectante



- 4 Desinfecte el surtidor de la puerta, el rotor, el aspa del rotor y los conectores de líneas de jarabe. Cepille cada artículo durante un total de 60 segundos, mojando repetidamente el cepillo con solución desinfectante.



- 5 Desinfecte los orificios de jarabe. Coloque un balde debajo del surtidor de la puerta. Cepille cada orificio de jarabe de 10 a 15 veces. Moje el cepillo en la solución desinfectante antes de cepillar cada orificio.



- 6 Enjuague los orificios de jarabe con solución desinfectante. Inserte el tubo de la botella flexible en cada orificio de jarabe y apriete la botella con firmeza. Enjuague cada orificio durante 10 segundos.



- 7 Enjuague el surtidor de la puerta con solución desinfectante. Enjuague la parte inferior de la puerta donde está el surtidor con solución desinfectante.



- 8 Instale los dispositivos de retención de las válvulas de jarabe y el tapón limitador en el surtidor de la puerta.



- 9 Quite los conectores de punta de jarabe. Quite el conector de punta de jarabe de cada línea de jarabe, girando el conector en sentido antihorario.



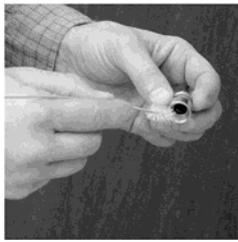
continúa ►

Procedimientos de apertura (continuación)

- 10** Quite la válvula de pico de pato. Quite la válvula de pico de pato y la junta tórica de cada conector de punta de jarabe, usando la herramienta de extracción de sellos.



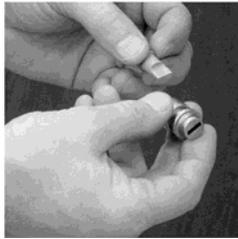
- 11** Limpie el conector de punta de jarabe. Use un cepillo y solución desinfectante para cepillar el interior de cada conector de punta de jarabe hasta que no quede jarabe o mezcla en el interior del conector.



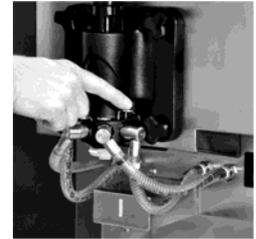
- 12** Desinfecte los conectores de punta de jarabe y la válvula de pico de pato. Use una toalla limpia desinfectada para limpiar con suavidad los restos de jarabe y mezcla de cada válvula de pico de pato. Use un vaso para batidos lleno de solución desinfectante para enjuagar muy bien los conectores de punta y la válvula de pico de pato.



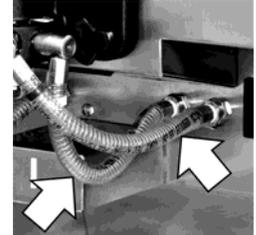
- 13** Instale la válvula de pico de pato en el conector de punta de jarabe e instale el conector de punta de jarabe en el conector de línea de jarabe. Instale la válvula de pico de pato en el conector de punta de jarabe, con el extremo plano alineado con la ranura del conector. Instale el conector de la punta de jarabe en el conector de la línea de jarabe. Apriete a mano (en sentido horario) hasta que quede firme. Instale y lubrique la junta tórica del conector de punta de jarabe.



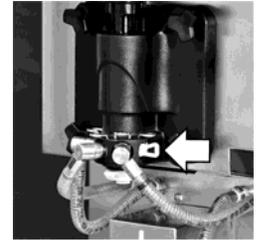
- 14** Instale las válvulas de jarabe. Levante el dispositivo de retención de la válvula de jarabe e instale la válvula. Baje el dispositivo de retención para sostener la válvula en su sitio. Repita este proceso para cada válvula de jarabe.



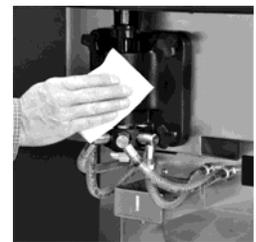
- 15** Revise las líneas de jarabe en busca de bolsas de aire. Si hay bolsas de aire presentes, ceba las líneas de jarabe. (Consulte el manual de operación para el cebado de las líneas de jarabe.)



- 16** Instale los tapones de jarabe en las líneas de jarabe no usadas. Instale un tapón de orificio de jarabe en la puerta cuando no se utilice una línea de jarabe. (Ejemplo: Cuando no se sirve el sabor de batido opcional.) **No** instale una línea de jarabe vacía en el orificio de jarabe de una línea de jarabe no usada. **Nota: El sistema de jarabe debe enjuagarse y desinfectarse cada semana. (Consulte la tarjeta de mantenimiento preventivo SS01 W1)**



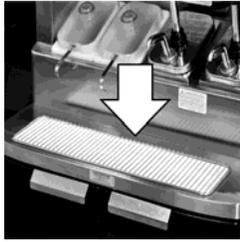
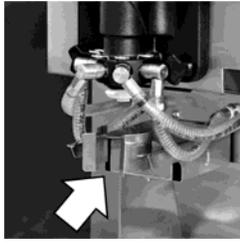
- 17** Limpie el exterior de la máquina. Use una toalla limpia desinfectada para limpiar la puerta del congelador, el panel delantero y las demás áreas donde se hayan acumulado humedad o residuos de alimentos.



continúa ►

Procedimientos de apertura (continuación)

- 18 Instale el soporte para vasos de batidos, la bandeja de goteo delantera y el escudo contra salpicaduras.



- 19 Oprima el símbolo AUTOMÁTICO. Cuando esté listo para reanudar la operación normal, oprima el símbolo AUTOMÁTICO. El producto congelado debe estar listo para servirse en unos 10 minutos.



Nota: Este procedimiento deberá realizarse aproximadamente 15 minutos antes de servir el producto.

Procedimiento: Lado de helados cremosos

- 1 Desinfecte el surtidor de la puerta y la parte inferior de la válvula de extracción. Coloque un balde debajo de la puerta de helados cremosos y moje el cepillo para el surtidor de la puerta con solución desinfectante. Cepille el surtidor de la puerta y la parte inferior de la válvula de extracción. Moje el cepillo repetidamente con solución limpiadora y cepille cada artículo durante 60 segundos.



- 2 Enjuague el surtidor de la puerta y la parte inferior de la válvula de extracción con solución desinfectante. Use la botella flexible con solución desinfectante para enjuagar el surtidor de la puerta y la parte inferior de la válvula de extracción.



- 3 Limpie el exterior de la máquina. Use una toalla limpia desinfectada para limpiar la puerta del congelador, el panel delantero y las demás áreas donde se hayan acumulado humedad o residuos de alimentos.



- 4 Oprima el símbolo AUTOMÁTICO. Cuando esté listo para reanudar la operación normal, oprima el símbolo AUTOMÁTICO. El producto congelado debe estar listo para servirse en unos 10 minutos.



Nota: Este procedimiento deberá realizarse aproximadamente 15 minutos antes de servir el producto.

Por qué	Preparar la máquina de batidos y helados cremosos para el ciclo de tratamiento térmico	
Tiempo requerido	30 minutos	
Hora del día	Durante el cierre	Restaurantes abiertos las 24 horas: una hora antes de comenzar el ciclo de tratamiento térmico

Iconos de peligros  Sustancias químicas  Vapor y líquidos calientes

Herramientas y suministros



Procedimiento: Lado de batidos

- 1 Llene la tolva de mezcla. Llene la tolva con mezcla fresca, hasta la línea en la pala agitadora. No llene por encima de la pala agitadora.

Importante: El nivel de mezcla en la tolva debe estar a la altura de la línea en la pala agitadora. El indicador luminoso de mezcla baja debe estar apagado.



- 2 Quite la tapa de la tolva.



- 3 Quite el soporte para vasos de batidos.



- 4 Quite la bandeja de goteo y el escudo contra salpicaduras.



- 5 Quite la pala agitadora. Seleccione el símbolo de calibración para detener momentáneamente el movimiento de la pala agitadora.



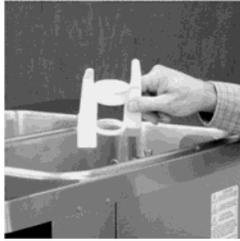
Importante: Cerciórese de tener las manos limpias y desinfectadas antes de realizar los siguientes pasos.



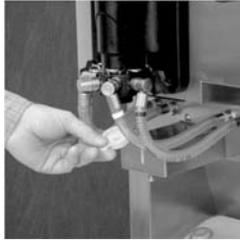
continúa ▶

Procedimientos de cierre (continuación)

Con las manos desinfectadas, quite la pala agitadora de la tolva.



- 6 Quite el tapón limitador. Quite el tapón limitador del surtidor de la puerta.



- 7 Limpie y desinfecte las piezas. En el fregadero, cepille y desinfecte las siguientes piezas:

- Pala agitadora
- Tapa de tolva
- Soporte para vasos de batidos
- Tapón limitador de batidos
- Bandeja de goteo
- Escudo contra salpicaduras.
- Taponos de orificios de jarabe
- Tapa del surtidor
- Junta tórica de la tapa del surtidor



Coloque el tapón limitador, el escudo contra salpicaduras, la bandeja de goteo y el soporte para vasos de batido sobre una superficie seca y limpia para que sequen al aire durante la noche o hasta que concluya el ciclo de tratamiento térmico.

 **Sustancias químicas**
Solución limpiadora APSC y desinfectante

- 8 Instale la pala agitadora. Seleccione el símbolo de calibración para detener momentáneamente el motor del agitador.



Con las manos desinfectadas, vuelva a instalar la pala agitadora en el poste impulsor de la tolva.



- 9 Instale la tapa de la tolva.

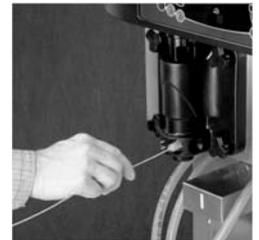


- 10 Quite las líneas de jarabe. Levante los postes de retención y quite las válvulas de jarabe.



- 11 Limpie los orificios de jarabe. Coloque un balde debajo de la puerta. Cepille cada orificio de jarabe de 10 a 15 veces. Moje el cepillo en la solución limpiadora antes de cepillar cada orificio. Cepille cada pieza durante un tiempo total de 60 segundos.

 **Sustancias químicas**
Solución limpiadora APSC



continúa ►

Procedimientos de cierre (continuación)

- 12 Desinfecte el surtidor de la puerta, la parte inferior del rotor, el aspa del rotor y los conectores de líneas de jarabe.
Cepille cada artículo durante un total de 60 segundos, mojando repetidamente el cepillo con solución limpiadora.



- 13 Limpie los orificios y dispositivos de retención de las válvulas de jarabe.
Con las manos desinfectadas, quite los dispositivos de retención de las válvulas de jarabe. Moje el cepillo con solución limpiadora y cepille los dispositivos de retención y los orificios. Vuelva a colocar los dispositivos de retención de la válvula de jarabe.



- 14 Enjuague los orificios de jarabe con solución desinfectante.
Inserte el extremo del tubo de la botella flexible con solución desinfectante en cada orificio de jarabe. Oprima la botella con firmeza. Enjuague cada orificio durante 10 segundos.



Sustancias químicas

Solución limpiadora APSC

- 15 Enjuague el surtidor de la puerta con solución desinfectante.
Enjuague la parte inferior de la puerta donde está el surtidor con solución desinfectante.



- 16 Llene la tapa de la válvula con solución desinfectante e instálela.
Llene la tapa de válvula aislada con solución desinfectante e instale la tala en el surtidor de batidos de la puerta.



- 17 Instale los tapones de orificios de jarabe.
Levante los pasadores de retención. Instale un tapón en cada orificio de jarabe. Baje los pasadores de retención para mantener los tapones en su sitio.



- 18 Desinfecte los conectores de punta de jarabe.
Sostenga la botella flexible sobre un balde. Oprima la botella y enjuague minuciosamente las ranuras de los conectores de punta de jarabe.
Limpie el exterior de los conectores de punta de jarabe con una toalla limpia desinfectada.



Nota: El sistema de jarabe debe enjuagarse y desinfectarse cada semana. (Consulte la tarjeta de mantenimiento preventivo SS01 W1.)

Procedimiento: Lado de helados cremosos

- 1 Llene la tolva de mezcla.
Llene la tolva con mezcla fresca, hasta la línea en la pala agitadora. No llene la tolva de mezcla por encima de la pala agitadora.



continúa ►

Procedimientos de cierre (continuación)

Importante: El nivel de mezcla en la tolva debe estar a la altura de la línea en la pala agitadora. El indicador luminoso de mezcla baja debe estar apagado.

- 2 Coloque los calentadores de aderezos en la posición de apagado.

Apague los calentadores de aderezos seleccionando los símbolos de calentadores de aderezos.



- 3 Quite, limpie y desinfecte la tapa de la tolva.

 **Sustancias químicas**
Solución limpiadora APSC y desinfectante



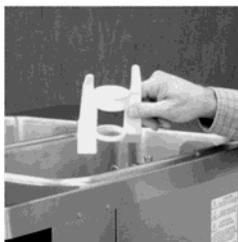
- 4 Quite, limpie, desinfecte y vuelva a instalar la pala agitadora.

Seleccione el símbolo de calibración para detener momentáneamente el movimiento de la pala agitadora.



Importante: Cerciórese de tener las manos limpias y desinfectadas antes de realizar los siguientes pasos.

Quite la pala agitadora de la tolva y llévela al fregadero. Cepille, desinfecte y vuelva a instalar la pala agitadora.



- 5 Instale la tapa de la tolva.



- 6 Limpie el surtidor de la puerta y la parte inferior de la válvula de extracción. Coloque un balde debajo de la puerta de helados cremosos. Moje el cepillo del surtidor de la puerta en la solución limpiadora y cepille el surtidor de la puerta y la parte inferior de la válvula de extracción. Moje el cepillo repetidamente con solución limpiadora y cepille cada artículo durante 60 segundos.

 **Sustancias químicas**
Solución limpiadora APSC



- 7 Enjuague el surtidor de la puerta con solución desinfectante. Use la botella flexible con solución desinfectante para enjuagar la parte inferior del surtidor de la puerta. Enjuague el surtidor con solución desinfectante durante 10 segundos.

 **Sustancias químicas**
Solución desinfectante



- 8 Quite, limpie y vuelva a instalar las bandejas de goteo. Quite las bandejas de goteo y llévelas al fregadero. Cepille, desinfecte y vuelva a instalar la bandeja de goteo.



continúa ▶

Procedimientos de cierre (continuación)

Nota: La presencia de mezcla en las bandejas de goteo indica que existe una fuga que debe corregirse antes de que ocurran daños en el interior de la máquina.

Ejemplos:

Si hay mezcla en las bandejas de goteo delanteras o laterales, inspeccione y reemplace los sellos del eje motor de la batidora.

Si hay mezcla en la bandeja de goteo trasera, inspeccione y reemplace los sellos del eje motor de la bomba.

9 Limpie el exterior de la máquina.

Use una toalla limpia desinfectada para limpiar las puertas del congelador, los paneles delanteros y las demás áreas donde se hayan acumulado humedad o residuos de alimentos.



10 Compruebe que la unidad esté en la modalidad automática



Nota: La máquina debe estar en la modalidad automática (o de espera) para iniciar el ciclo de tratamiento térmico a la hora programada.

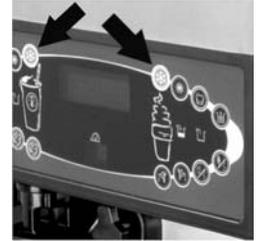


NO intente extraer producto o desarmar la máquina durante el ciclo térmico. El producto está caliente y a gran presión.



Vapor y líquidos calientes

El panel de control regresará a la modalidad de espera cuando termine el ciclo térmico. Se iluminarán los símbolos de la modalidad de espera.



Por qué	Para interrumpir el ciclo bacteriano	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	20 minutos para terminar.
Hora del día	Durante el cierre.	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante el menú del desayuno
Iconos de peligros	 Sustancias químicas	

Herramientas y suministros



Cepillos



Balde con limpiador SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



Balde de toallas limpias desinfectadas



Balde para toallas sucias



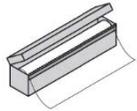
Balde de plástico



Vaso para bebidas frías



Solución desinfectante KAY-5



Envoltura de plástico



Lubricante Taylor Lube HT

Procedimiento

- 1 Quite los recipientes de jarabe y los tubos de alimentación. Extraiga los recipientes de jarabe del gabinete. Quite los tubos de alimentación de los recipientes.

Para los sistemas de bolsa de jarabe, extraiga las bolsas del gabinete y desconecte la manguera de la bolsa.

Limpe el exterior de los tubos de alimentación y de los conectores de manguera con una toalla limpia desinfectada.



Sustancias químicas
Solución desinfectante



- 2 Coloque los tubos o mangueras en solución limpiadora APSC. Coloque los tubos de alimentación de jarabe en el balde con solución limpiadora APSC.

En los sistemas de bolsa de jarabe, coloque la manguera de jarabe con el conector de la bolsa en el balde con solución limpiadora APSC.



Sustancias químicas
Solución limpiadora APSC

- 3 Cubra el recipiente de jarabe con envoltura de plástico.



continúa ►

Limpieza y desinfección las líneas de jarabe con válvulas de pico de pato (continuación)

- 4 Limpie el interior del gabinete. Limpie el interior del gabinete de jarabe con una toalla limpia desinfectada. Rocíe las áreas resistentes con solución desinfectante adicional.



- 5 Coloque un balde vacío debajo de la válvula de extracción de batidos. Coloque un balde de plástico limpio debajo de la válvula de extracción de batidos.



- 6 Desconecte la línea de jarabe de la puerta del congelador de batidos. Desconecte la línea de jarabe correspondiente de la puerta del congelador de batidos, levantando el dispositivo de retención de la válvula de jarabe. Tire en forma recta de la válvula para extraerla.



- 7 Coloque la línea de jarabe y la válvula en un balde. Cuelgue la línea de jarabe y la válvula en el balde vacío.



- 8 Inicie el flujo de solución limpiadora APSC. Oprima la tecla de calibración en el tablero de control para presentar las opciones del menú.



Oprima la tecla de modalidad automática para mover la flecha a la opción de cebado de jarabe.

Oprima de nuevo la tecla de calibración para mostrar la pantalla de cebado de jarabe.

Oprima la tecla de selección de sabor que corresponda al sabor para comenzar el flujo de solución limpiadora APSC por la línea.

- 9 Enjuague la línea de jarabe con solución limpiadora APSC. Permita que la solución limpiadora APSC siga fluyendo al balde vacío hasta que se enjuague todo el jarabe de la línea. Cuando el líquido de la línea de jarabe salga limpio, la línea estará completamente enjuagada.



- 10 Bombee todo el líquido de la línea de jarabe. Extraiga el tubo de alimentación de jarabe del balde con solución limpiadora APSC y mantenga la bomba funcionando hasta que deje de fluir solución limpiadora APSC por la línea de jarabe.



Oprima la tecla de selección de sabor para detener el flujo de solución limpiadora APSC por la línea de jarabe.

- 11 Coloque el tubo de alimentación en solución desinfectante. Coloque el tubo de alimentación de jarabe o el conector de la bolsa en un balde con solución desinfectante.



 **Sustancias químicas**
Solución desinfectante

- 12 Coloque un balde vacío debajo de la válvula de extracción de batidos. Coloque un balde de plástico limpio debajo de la válvula de extracción de batidos.



- 13 Enjuague la línea de jarabe con solución desinfectante. Repita los pasos 7 a 9 con la solución desinfectante.



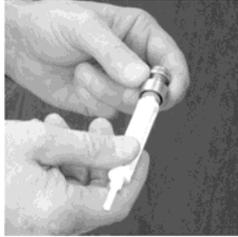
continúa ►

Limpeza y desinfección las líneas de jarabe con válvulas de pico de pato (continuación)

- 14 Quite el conector de punta. Desensrosque el conector de la punta de la válvula de jarabe en el balde, girando la tapa en sentido antihorario.



- 15 Quite la válvula y la junta tórica. Quite la válvula de pico de pato y la junta tórica de cada conector de punta de jarabe, usando la herramienta de extracción de sellos.



- 16 Limpie el conector de punta y de codo. Use el extremo blanco del cepillo doble para tallar el interior del conector de punta de jarabe y del conector de codo. Quite todos los residuos.



- 17 Limpie las válvulas de pico de pato. Use una toalla limpia desinfectada para limpiar los restos de jarabe de las válvulas de pico de pato.



- 18 Desinfecte los conectores de válvula de jarabe. Llene un vaso con solución desinfectante. Sumerja los conectores de válvula de jarabe en la solución desinfectante del vaso. Gire el vaso con suavidad para lavar bien los conectores.



Sustancias químicas
Solución desinfectante

- 19 Inserte la válvula de pico de pato. Instale la válvula de pico de pato en uno de los conectores de punta, con el extremo plano alineado con la ranura del conector de punta. No lubrique la válvula de pico de pato.



- 20 Conecte el conector de punta. Enrosque el conector de punta en uno de los codos de válvula de jarabe, girándolo en sentido horario. Apriete a mano hasta que quede firme.



- 21 Instale y lubrique la junta tórica. Coloque una de las juntas tóricas en el conector de punta y lubríquela con lubricante Taylor Lube HP.



- 22 Arme las demás válvulas. Repita los pasos 19 a 21 para armar las demás válvulas de jarabe.



- 23 Coloque un balde limpio debajo de la válvula de extracción de batidos. Coloque un balde de plástico limpio debajo de la válvula de extracción de batidos. Posicione las válvulas desinfectadas de manera que queden sobre el balde.



continúa ►

Limpieza y desinfección las líneas de jarabe con válvulas de pico de pato (continuación)

24 Drene los tubos de alimentación de jarabe.

Extraiga los tubos de alimentación de jarabe del balde con solución desinfectante y permita que drenen al balde.



25 Vuelva a instalar los tubos de alimentación y los recipientes de jarabe.

Tome los tubos de alimentación y colóquelos dentro de los recipientes que les correspondan. Vuelva a colocar los recipientes de jarabe en el gabinete.



En los sistemas de bolsa de jarabe, una los conectores de bolsa a los sabores de jarabe correspondientes. Vuelva a colocar las bolsas de jarabe en el gabinete.

26 Presente las opciones de jarabe del menú.

Oprima la tecla de calibración en el tablero de control para presentar las opciones de jarabe del menú.



27 Oprima la tecla AUTO.

Oprima la tecla de modalidad automática para mover la flecha a la opción de cebado de jarabe.



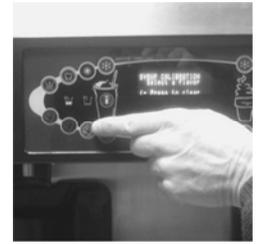
28 Oprima la tecla de calibración.

Oprima la tecla de calibración para mostrar la pantalla de cebado de jarabe.



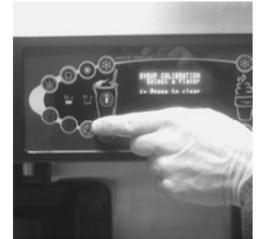
29 Inicie el flujo de jarabe.

Oprima la tecla de selección de sabor para iniciar el flujo de jarabe por la línea. Permita que el jarabe fluya hasta expulsar toda la solución desinfectante y el aire de la línea.



30 Detenga el flujo de jarabe.

Oprima la tecla de selección de sabor para detener el flujo de jarabe.



31 Repita los pasos 26 a 30 para cada sabor.

32 Vuelva a conectar las válvulas de jarabe.

Conecte las válvulas de jarabe a la puerta del congelador. Baje los dispositivos de retención para sujetarlas.



Por qué	Para mantener la calidad de los alimentos	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	10 minutos para terminar.
Hora del día	Al cierre y después de quitar las bombas y recipientes de jarabe	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante el menú del desayuno y después de quitar las bombas y recipientes de jarabe
Iconos de peligros	 Sustancias químicas	 Vapor y líquidos calientes
		 Superficies calientes

Herramientas y suministros



Cepillos



Balde con solución limpiadora SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)



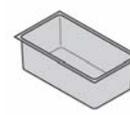
Balde con agua del grifo



Balde de toallas limpias desinfectadas



Balde para toallas sucias



Bandeja de preparación de 1/3, 6 pulgadas (152 mm) de profundidad



Toallas de papel



Destornillador plano

Procedimiento

- 1 Apague los calentadores de los baños de agua. Use el tablero de control en el frente de la máquina para apagar los calentadores de baño de agua derecho e izquierdo.



- 2 Quite las bombas y los recipientes y permita que el baño de agua se enfríe. Quite ambos pares de bombas y recipientes de aderezos calientes. Deje que el agua en los baños se enfríe durante 10 minutos.



Superficies calientes



Vapor y líquidos calientes

Las superficies metálicas y los baños de agua pueden estar muy calientes.

- 3 Coloque la bandeja de preparación debajo de los tubos de desagüe del baño de agua.

Coloque la bandeja de preparación de 1/3, 6 pulgadas (152 mm) de profundidad, debajo de la máquina, justo a la derecha del centro del frente. La bandeja debe quedar directamente debajo de los tubos de desagüe del baño de agua.



- 4 Drene el agua del baño. Utilice un destornillador plano para aflojar el tornillo de desagüe situado en el fondo de uno de los baños, girando el tornillo en sentido antihorario. No quite el tornillo.



continúa ►

Permita que el agua drene por completo a la bandeja de preparación.

Limpeza de los baños de agua de los aderezos calientes para sundaes (continuación)

★ Sugerencia

Si el desagüe está obstruido, quite el tornillo de desagüe, girando en sentido antihorario. Use el cepillo doble para eliminar la obstrucción del desagüe. Vuelva a colocar el tornillo, girando en sentido horario sin apretarlo demasiado, para que el agua pueda drenarse.

- 5 Deseche el agua en la bandeja. Compruebe que se haya drenado toda el agua del baño a la bandeja. Con cuidado, extraiga la bandeja de debajo de la máquina y deseche el agua.



Vapor y líquidos calientes

Los baños de agua pueden estar muy calientes.

- 6 Coloque la bandeja de preparación debajo de la máquina. Vuelva a colocar la bandeja de preparación en la misma posición debajo de los tubos de desagüe de baño de agua.



- 7 Apriete el tornillo de desagüe. Gire el tornillo de desagüe en sentido horario para apretarlo.



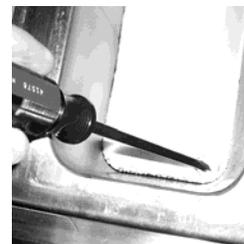
- 8 Limpie el baño de agua. Llene el baño de agua con solución limpiadora APSC. Use una toalla limpia desinfectada para lavar minuciosamente el interior del baño de agua.



Sustancias químicas

Solución limpiadora APSC y desinfectante

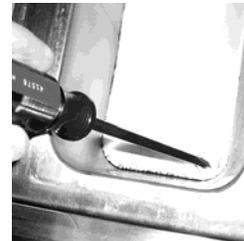
- 9 Drene el agua del baño. Repita los pasos 4 a 7 para drenar y desechar la solución limpiadora APSC. Recuerde apretar el tornillo de desagüe antes de continuar en el siguiente paso.



- 10 Enjuague el baño de agua. Use una toalla limpia desinfectada y agua limpia del grifo para enjuagar minuciosamente el interior del baño de agua.



- 11 Drene el agua del baño. Repita los pasos 4 a 7 para drenar y desechar el agua de enjuague. Recuerde apretar el tornillo de desagüe antes de continuar en el siguiente paso.



- 12 Seque el interior del baño de agua. Use una toalla de papel seca para secar el interior del baño de agua y eliminar los residuos de desinfectante.



- 13 Llene el baño de agua. Llene el baño de agua con agua limpia del grifo, hasta las líneas de llenado marcadas en los costados del baño.



- 14 Limpie el segundo baño de agua. Repita los pasos 3 a 13 en el segundo baño de agua.



Por qué	Para interrumpir el ciclo bacteriano	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	30 minutos para terminar.
Hora del día	Durante el cepillado cada 14 días	
Iconos de peligros	 Sustancias químicas  Vapor y líquidos calientes  Superficies calientes	

Herramientas y suministros



Cepillos



Espátula de goma



Lubricante Taylor Lube HT



Limpiador desinfectante Kay-5®



Limpiador SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)

Procedimiento

- 1 Quite la bomba y el recipiente de aderezos. Saque la bomba y el recipiente de aderezos del baño de agua.

 **Alerta de equipo**

No tire del surtidor para extraer la bomba.

 **Superficies calientes**

Las bombas pueden estar calientes.

- 2 Deseche el aderezo. Use una espátula de goma para quitar y desechar el aderezo del recipiente.

 **Sugerencia**

Para minimizar el desperdicio, consuma la mayor cantidad posible de aderezo antes de iniciar este procedimiento.



- 3 Enjuague el recipiente y la bomba. Lleve la bomba y el recipiente al fregadero de tres compartimientos. Enjuague el recipiente con agua caliente.

Rocíe la bomba con agua caliente para eliminar los residuos de aderezo. Coloque el extremo inferior de la bomba en un recipiente con agua y oprima la palanca de la bomba varias veces hasta que sólo fluya agua por el surtidor.



- 4 Quite el conjunto del émbolo. Gire la tuerca del émbolo en sentido antihorario para separar el conjunto del émbolo del cuerpo de la bomba.



continúa ►

Limpeza y desinfección de las bombas de aderezos calientes para sundaes (continuación)

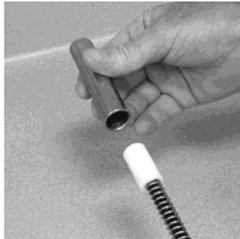
5 Quite la perilla del émbolo.
Para quitar la perilla, comprima el resorte hacia la perilla utilizando la arandela. Comprima el resorte lo suficiente para que pueda sujetar el émbolo con la mano y tener apoyo. Comience a quitar la perilla con la otra mano.



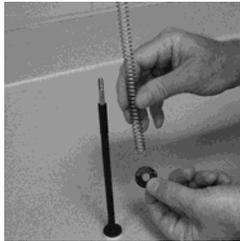
6 Quite la tuerca del émbolo.
Separe la tuerca del émbolo del tubo del émbolo.



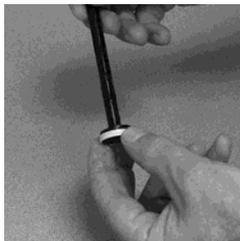
7 Quite el tubo del émbolo y la pieza de inserción.
Quite el tubo del émbolo y la pieza de inserción del conjunto del émbolo.



8 Quite el resorte y la arandela.
Separe el resorte y la arandela del conjunto del émbolo.



9 Quite el conjunto del sello.
Quite el conjunto del sello de la parte inferior del émbolo.



10 Quite la junta tórica del sello.



11 Quite la contratuerca del surtidor de la tapa.
Afloje la contratuerca del surtidor girándola en sentido antihorario. Quítela del surtidor y la tapa.



12 Quite la tapa.
Levante la tapa del surtidor y el cilindro del émbolo.



13 Separe el cilindro del émbolo del cuerpo de la válvula.
Gire el cilindro en sentido antihorario para separarlo.



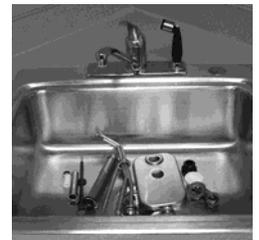
14 Separe el surtidor del cuerpo de la válvula.
Gire el surtidor en sentido antihorario para separarlo.



15 Quite las juntas tóricas del cuerpo de la válvula y del surtidor.
Quite la junta tórica de 1⁵/₁₆ de pulgada del cuerpo de la válvula y la junta tórica de 1 pulgada del surtidor.



16 Lave todas las piezas de la bomba.
Lave todas las piezas de la bomba en el fregadero de tres compartimiento, usando solución limpiadora APSC y los cepillos provistos.



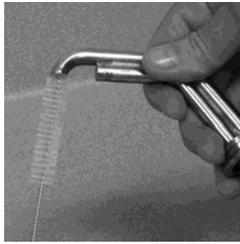
Sustancias químicas

Solución limpiadora APSC

continúa ►

Limpeza y desinfección de las bombas de aderezos calientes para sundaes (continuación)

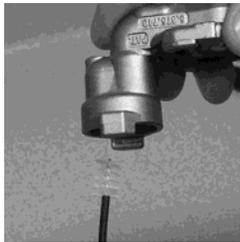
- 17 Limpie el surtidor.
Inserte el extremo con cerdas del cepillo para surtidor en la punta del surtidor. Mueva el cepillo rápidamente hacia delante y hacia atrás. Introduzca el cepillo por completo en el surtidor y extráigalo por el extremo opuesto.



- 18 Limpie la parte superior de la válvula de entrada del cuerpo de la válvula.
Tome el cuerpo de la válvula. Use el extremo con cerdas del cepillo para tallar la parte superior de la válvula de entrada. Asegúrese de tallar alrededor de la esfera de acero.



- 19 Limpie la parte superior de la válvula de salida.
Use el extremo con cerdas del cepillo para tallar la parte superior de la válvula de salida. Asegúrese de tallar alrededor de la esfera de acero.



- 20 Limpie el espacio entre las válvulas.
Inserte el extremo sin cerdas del cepillo en la parte superior de la válvula de entrada. Enrósquelo por el espacio entre las válvulas. Extráigalo por la parte superior de la válvula de salida hasta que las cerdas queden en el espacio.



Mueva el cepillo hacia delante y hacia atrás para tallar el espacio. Extraiga el cepillo del cuerpo de la válvula.

- 21 Enjuague y desinfecte las piezas de la bomba.
Enjuague y desinfecte todas las piezas limpias de la bomba en el fregadero de tres compartimientos.



Junte todas las piezas de la bomba para el armado.

 **Sustancias químicas**
Solución desinfectante

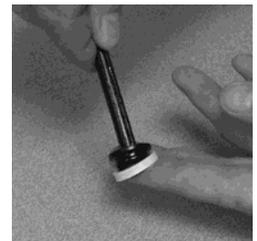
- 22 Inserte la junta tórica del conjunto del sello.
Inserte la junta tórica en el sello.



- 23 Lubrica la junta tórica del conjunto del sello.
Lubrique la junta tórica del conjunto del sello con lubricante Taylor Lube.



- 24 Instale el conjunto del sello.
Instale el conjunto del sello en el extremo del émbolo opuesto al extremo del tallo.



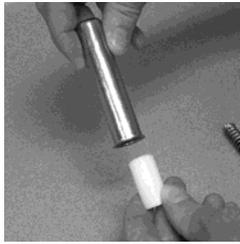
- 25 Instale la arandela y el resorte.
Coloque la arandela y el resorte en el extremo del tallo del émbolo.



continúa ►

Limpeza y desinfección de las bombas de aderezos calientes para sundaes (continuación)

- 26 Instale la pieza de inserción en el tubo del émbolo.
Localice el borde biselado de la pieza de inserción del émbolo. Este extremo también tendrá el agujero más pequeño. Inserte este extremo en el extremo abierto del tubo del émbolo.



- 27 Instale la tuerca del émbolo.
Instale la tuerca del émbolo en el tubo del émbolo.



- 28 Inserte el émbolo con resorte en el tubo del émbolo.
Inserte el émbolo con el resorte en el extremo mayor del conjunto del tubo del émbolo. Empuje el extremo del émbolo, comprimiendo el resorte, hasta que el extremo roscado del tallo salga por el extremo opuesto del tubo del émbolo.



- 29 Instale la perilla.
Instale la perilla con la junta tórica en el extremo roscado del émbolo. Empuje el tubo del émbolo hacia abajo, hacia el conjunto del sello, comprimiendo el resorte lo más posible. Apriete la perilla firmemente, girándola en sentido horario.



- 30 Instale la junta tórica del surtidor.
Coloque la junta tórica del surtidor en las muescas del surtidor.



- 31 Lubrique la junta tórica del surtidor.
Lubrique la junta tórica con lubricante Taylor Lube.



- 32 Instale la junta tórica del cuerpo de la válvula.
Coloque la junta tórica del cuerpo de la válvula en las ranuras de la parte superior de la válvula de entrada.



- 33 Lubrique la junta tórica del cuerpo de la válvula.
Lubrique la junta tórica de 1⁵/₁₆ de pulgada con lubricante Taylor Lube.



- 34 Conecte el surtidor y el cuerpo de la válvula.
Inserte el surtidor en la abertura pequeña del cuerpo de la válvula, alineando las lengüetas del surtidor con las ranuras de enganche del cuerpo de la válvula.



continúa ►

Empuje el surtidor hacia abajo hasta que quede asentado en la abertura del cuerpo de la válvula. Gire el surtidor en sentido horario para engancharlo en las ranuras del cuerpo de la válvula.

Limpeza y desinfección de las bombas de aderezos calientes para sundaes (continuación)

- 35** Conecte el cilindro del émbolo y el cuerpo de la válvula. Inserte el cilindro en la abertura mayor del cuerpo de la válvula, inclinando el cilindro en dirección opuesta al surtidor. Deslice la sección más ancha de la ceja del cilindro debajo de la ranura de enganche central del cuerpo de la válvula.



Alinee las lengüetas del cilindro con las ranuras de enganche del cuerpo de la válvula. Gire el cilindro en sentido horario hasta que las lengüetas enganchen en las ranuras del cuerpo de la válvula.

- 36** Coloque la tapa en el conjunto de la bomba. Inserte el surtidor en el agujero pequeño de la tapa. Deslice la tapa hacia abajo hasta que la parte superior del cilindro del émbolo que alineada con el agujero mayor.



- 37** Sujete la tapa al conjunto de la bomba. Deslice la contratuerca por el surtidor hasta la tapa. Apriete la contratuerca firmemente, girándola en sentido horario.



- 38** Lubrique el conjunto del émbolo. Lubrique la parte inferior del conjunto del émbolo con lubricante Taylor Lube.



- 39** Instale el conjunto del émbolo. Introduzca el conjunto del émbolo en la abertura para cilindro de la tapa, hasta el cuerpo de la bomba.



- 40** Apriete la tuerca del émbolo. Apriete firmemente la tuerca del émbolo contra la tapa, girándola en sentido horario.



Por qué	Limpieza y lubricación requeridas para la máquina		
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	4 horas para terminar	
Hora del día	Durante el cierre.	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.	
Iconos de peligros	 Electricidad	 Piezas móviles	 Objetos y superficies filosos  Sustancias químicas

Herramientas y suministros



Procedimiento

Drenaje de producto del cilindro refrigerante

Nota: Al quitar las piezas, colóquelas en un carro con ruedas para llevarlas al fregadero.

- 1 Apague los calentadores de aderezos.
Oprima los símbolos de los calentadores  para apagar los calentadores de aderezos.



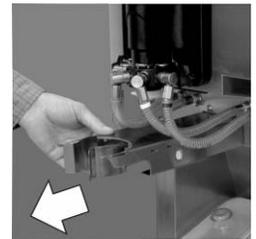
Limpie y desinfecte las bombas de aderezos, utilizando la tarjeta de requisitos de mantenimiento (MRC) SS1W3.

Nota: Los pasos para drenar el producto del cilindro refrigerante son los mismos para ambos lados. Por lo tanto, siga los pasos de drenaje en el lado de batidos y luego repita los pasos correspondiente en el lado de helados cremosos.

- 2 Cancele la modalidad automática.
Oprima el símbolo AUTOMÁTICO  para cancelar el funcionamiento automático.



- 3 Quite el soporte para vasos de batidos (solo lado de batidos).



continúa ►

Cepillado cada 14 días (continuación)

4 Quite la tapa de la tolva.



5 Quite el agitador.



6 Oprima los símbolos LAVADO y BOMBA y drene el producto. Coloque un balde debajo del surtidor de la puerta, oprima los símbolos LAVADO y BOMBA   y abra la válvula de extracción.



Drene el producto del cilindro refrigerante y de la tolva de mezcla.



Lado de batidos: Oprima cualquier símbolo de selección de sabor para abrir la válvula de extracción.



7 Cuando se detenga el flujo de producto, oprima los símbolos LAVADO y BOMBA  .



★ Sugerencia

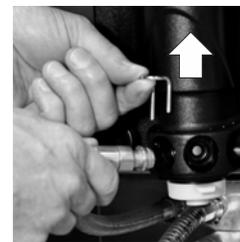
La válvula de extracción de batidos se cerrará automáticamente al cancelar la operación de lavado.

8 Deseche el producto y la mezcla.

9 Quite las piezas de la tolva. Quite la pinza de sujeción, el tubo de alimentación de mezcla, la pinza de la bomba y el conjunto armado de la bomba de aire y mezcla.



10 Quite las líneas de jarabe e instale los tapones de jarabe (solo lado de batidos). Quite las líneas de jarabe de la puerta del congelador, levantando los dispositivos de retención de la válvula de jarabe y sacando las válvulas de la puerta.



Coloque los tapones en los orificios de jarabe.

Baje los pasadores de retención para asegurar los tapones de los orificios en la puerta.



Nota: El sistema de jarabe debe enjuagarse y desinfectarse cada semana, conforme a las instrucciones de la tarjeta de requisitos de mantenimiento (MRC) SS01W1.

11 Lleve el carro con piezas al fregadero.

continúa ►

12 Drene el lado de helados cremosos. Repita los pasos de drenaje en el lado de helados cremosos.

Cepillado cada 14 días (continuación)

Enjuague

Nota: Siga los pasos de enjuague en el lado de batidos y luego repita los pasos correspondiente en el lado de helados cremosos.

- 1 **Enjuague la tolva de mezcla.** Vierta dos galones (7,6 litros) de agua fría limpia en la tolva de mezcla. Con el cepillo blanco para tolva, talle la tolva, las sondas de detección de nivel de mezcla y la parte externa de la estructura del eje motor del agitador.

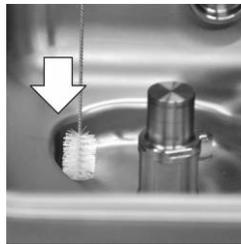


Utilice el cepillo doble para limpiar el orificio de entrada de mezcla.



Piezas móviles

No limpie el orificio de entrada de mezcla si la máquina está en la modalidad de lavado.



- 2 **Active la modalidad de LAVADO.** Coloque un balde para mezcla debajo del surtidor de la puerta y oprima el símbolo LAVADO .



- 3 **Drene el agua y cancele la modalidad de LAVADO.** Abra la válvula de drenaje y drene el agua de enjuague. Cierre la válvula de extracción y oprima el símbolo LAVADO  para cancelar la modalidad de lavado.

Repita el procedimiento de enjuague hasta que el agua de descarga salga limpia.

- 4 **Enjuague el lado de helados cremosos.** Repita los pasos de enjuague en el lado de helados cremosos del congelador.

Limpieza, enjuague y desinfección

Nota: Siga todos los pasos de limpieza, enjuague y desinfección en el lado de batidos y luego repita los pasos correspondiente en el lado de helados cremosos.

- 1 **Prepare solución limpiadora y viértala en la tolva.** Extraiga dos galones (7,6 litros) de solución limpiadora **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** del dosificador del fregadero. Vierta la solución limpiadora en la tolva y deje que fluya al cilindro refrigerante.



continúa ►



Sustancias químicas

Solución limpiadora APSC

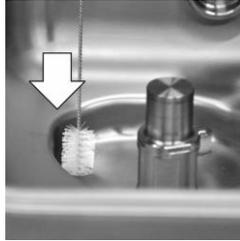


Cepillado cada 14 días (continuación)

- 2 Cepille la tolva de mezcla. Con el cepillo blanco para tolva, limpie la tolva de mezcla, las sondas de detección de nivel de mezcla y la parte externa de la estructura del eje motor del agitador.



Utilice el cepillo doble para limpiar el orificio de entrada de mezcla.



Piezas móviles

No cepille el orificio de entrada de mezcla si la máquina está en la modalidad de lavado.

- 3 Active la modalidad de LAVADO. Oprima el símbolo LAVADO . Esto hará que la solución limpiadora entre en contacto con todas las áreas del cilindro refrigerante. Permita que la solución se agite durante cinco minutos.



- 4 Extraiga toda la solución limpiadora. Coloque un balde vacío debajo del surtidor de la puerta y extraiga la solución.



Lado de batidos: Oprima cualquier símbolo de selección de sabor para abrir la válvula de extracción.



- 5 Cierre la válvula de extracción y cancele la modalidad de LAVADO.

Cuando la solución limpiadora deje de fluir por el surtidor de la puerta, cierre la válvula de extracción y oprima el símbolo LAVADO  para cancelar la modalidad de lavado.

★ Sugerencia

La válvula de extracción de batidos se cerrará automáticamente al cancelar la operación de lavado.

- 6 Enjuague la tolva de mezcla. Vierta dos galones (7,6 litros) de agua fría limpia en la tolva de mezcla. Repita los pasos 2 a 5.

- 7 Prepare solución desinfectante y viértala en la tolva. Prepare 2,5 galones (9,5 litros) de solución desinfectante Kay-5. Coloque un paquete en 2,5 galones (9,5 litros) de agua (100 ppm). Vierta la solución en la tolva y repita los pasos 3 a 5.



Sustancias químicas

Solución desinfectante

- 8 Limpie, enjuague y desinfecte el lado de helados cremosos. Repita los pasos de limpieza, enjuague y desinfección en el lado de helados cremosos.



continúa ►

Cepillado cada 14 días (continuación)

Desarmado: Lado de batidos

Nota: Al quitar las piezas, colóquelas en un carro con ruedas para llevarlas al fregadero.

- 1 Apague el interruptor de energía.
Compruebe que el interruptor de energía esté en la posición de apagado.



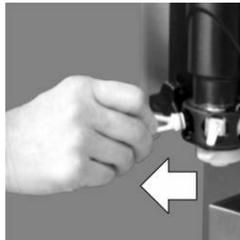
Electricidad



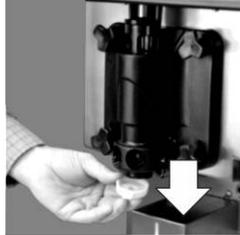
Piezas móviles



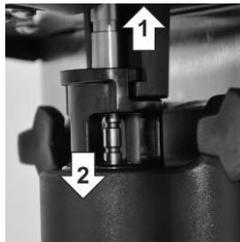
- 2 Quite los tapones de jarabe. Quite los tapones para agujeros de los orificios de jarabe.



- 3 Quite el tapón limitador. Quite el tapón limitador de la parte inferior del surtidor de la puerta.



- 4 Separe el aspa del rotor. Separe el aspa del rotor de la parte inferior del surtidor de la puerta, levantando el collarín de sujeción (1) del acoplamiento del rotor y tirando del aspa (2) hacia abajo.



Objetos y superficies filosos

- 5 Quite la puerta del congelador. Quite los tornillos manuales, la puerta del congelador, el conjunto de la batidora, el eje motor, el sello del eje motor y las cuchillas raspadoras del cilindro refrigerante.



Objetos y superficies filosos

- 6 Lleve el carro con piezas al fregadero.



- 7 Quite el sello del eje motor. Quite el sello del eje motor.



- 8 Desarme la puerta del congelador. Quite la junta tórica de la puerta del congelador, el cojinete delantero, los pasadores de retención y el conjunto del rotor de la válvula de extracción.



- 9 Quite el rotor y el sello. Quite el rotor de la válvula de extracción sujetando la válvula de extracción y extrayendo el rotor.



Quite el sello del eje del rotor, utilizando la herramienta de instalación y extracción de sellos.



- 10 Quite las juntas tóricas de la válvula de extracción. Quite las dos juntas tóricas de la válvula de extracción.



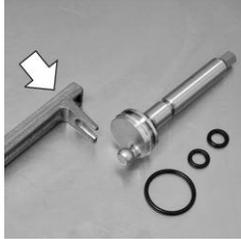
continúa ►

Cepillado cada 14 días (continuación)

- 11** Desarme el cilindro de la bomba.
Quite del cilindro de la bomba de batidos el pasador de retención, el adaptador de entrada de mezcla, el tapón de la válvula, la junta de la bomba y el pistón. Quite la junta tórica del pistón y el tapón de la válvula.



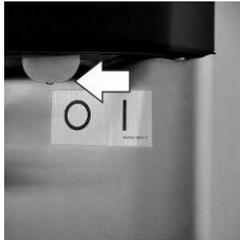
- 12** Quite el eje motor de la bomba. Use la herramienta de extracción de eje motor de bomba para quitar el eje motor de la bomba del cubo motor en la pared trasera de la tolva de mezcla. Quite las juntas tóricas.



Desarmado: Lado de helados cremosos

Nota: Al quitar las piezas, colóquelas en un carro con ruedas para llevarlas al fregadero.

- 1** Apague el interruptor de energía. Compruebe que el interruptor de energía esté en la posición de apagado.



Electricidad



Piezas móviles

- 2** Quite la puerta del congelador. Quite los tornillos manuales, el conjunto de la puerta del congelador, la batidora, las cuchillas raspadoras y el eje motor (con el sello) del cilindro refrigerante.



Objetos y superficies filosos

- 3** Quite la bandeja de goteo, el escudo contra salpicaduras y los cucharones para aderezos. Quite la bandeja de goteo delantera y el escudo contra salpicaduras. Saque los cucharones de los dos recipientes de aderezos fríos.



- 4** Quite las bandejas de goteo. Quite bandeja de goteo larga del panel delantero, las dos bandejas de goteo cortas del panel trasero y las dos bandejas de goteo con muescas de los paneles derecho e izquierdo.



- 5** Lleve el carro con piezas al fregadero.



- 6** Quite las pintas de las cuchillas raspadoras. Quite las pinzas de las cuchillas raspadoras.



Objetos y superficies filosos

- 7** Quite el sello del eje motor. Quite el sello del eje motor.



- 8** Desarme la bomba. Quite del cilindro de la bomba de helados cremosos el pasador de retención, el adaptador de entrada de mezcla, el tapón de la válvula, la junta de la bomba y el pistón. Quite la junta tórica del pistón y el tapón de la válvula.



continúa ►

Cepillado cada 14 días (continuación)

- 9 Desarme la puerta del congelador.

Quite la junta de la puerta del congelador, el cojinete delantero, el pasador pivote, la palanca de extracción y la válvula de extracción. Quite las juntas tóricas de la válvula de extracción.



★ Sugerencia

NO intente quitar el diseño de estrella de la puerta. El diseño de estrella es parte de la puerta y NO una pieza removible.

- 10 Quite el eje motor de la bomba.

Use la herramienta de extracción de eje motor de bomba para quitar el eje motor de la bomba del cubo motor en la pared trasera de la tolva de mezcla. Quite las juntas tóricas.



Cepillado

Lleve a cabo todos los pasos de cepillado del lado de batidos y coloque las piezas en la bandeja para piezas. Luego, repita los pasos correspondientes en el lado de helados cremosos.

★ Sugerencia

Use bandejas de piezas para no intercambiar las piezas del lado de batidos y del lado de helados cremosos.

IMPORTANTE: Cerciórese de tener las manos limpias y desinfectadas antes de realizar los siguientes pasos.

- 1 Prepare solución limpiadora y cepille las piezas en el fregadero.

Extraiga solución limpiadora del dosificador al fregadero.



Cepille minuciosamente todas las piezas desarmadas y la bandeja para piezas, utilizando la solución limpiadora y comprobando que se eliminen todos los residuos de lubricante y mezcla. Asegúrese de cepillar todas las superficies.



⚠ Sustancias químicas

Solución limpiadora APSC

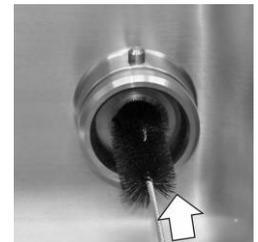
- 2 Enjuague las piezas.

Enjuague todas las piezas con agua tibia limpia, una bandeja a la vez. Enjuague también la bandeja para piezas.



- 3 Limpie la abertura del cubo motor.

Utilice el cepillo negro y un poco de solución limpiadora para limpiar las aberturas del cubo motor en la pared trasera de la tolva de mezcla.



- 4 Limpie el cojinete de armazón trasero.

Use el cepillo negro y un poco de solución limpiadora para limpiar el cojinete de armazón trasero en la parte posterior del cilindro refrigerante.



- 5 Cepille los conectores de las líneas de jarabe (solo lado de batidos).

Cepille los conectores de la línea de jarabe conforme a la tarjeta de requisitos de mantenimiento (MRC) SS1D1.



continúa ►

Cepillado cada 14 días (continuación)

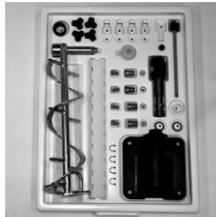
- 6 Remoje las piezas en solución desinfectante.

Prepare un fregadero con solución desinfectante. Remoje las piezas y las bandejas durante un tiempo mínimo de un minuto.



Sustancias químicas
Solución desinfectante

- 7 Coloque las piezas en bandejas para piezas. Con las manos limpias y desinfectadas, coloque las piezas desarmadas en bandejas para piezas limpias y desinfectadas hasta que el equipo esté preparado.



PIEZAS DEL LADO DE BATIDOS



PIEZAS DE LA BOMBA

- 8 Cepille el lado de helados cremosos. Repita los pasos de cepillado y desinfección en el lado de helados cremosos del congelador.



PIEZAS DEL LADO DE HELADOS CREMOSOS



PIEZAS DE LA BOMBA

- 9 Limpie el congelador con un paño. Limpie todas las superficies exteriores del congelador con una toalla limpia y desinfectada.



- 10 Lleve a cabo los procedimientos de preparación del equipo. Lleve a cabo los procedimientos de preparación del equipo descritos en el manual del equipo.

Por qué	Para cumplir con las normas de seguridad alimenticia y mantener la calidad del producto.	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	5 minutos para terminar. 30 minutos para terminar si una técnico de servicio ha recalibrado la máquina
Hora del día	Al abrir	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante el menú del desayuno
Iconos de peligros		

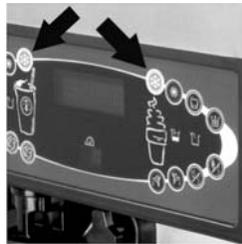
Herramientas y suministros



Pirómetro con sonda de aguja desinfectada

Procedimiento

- Coloque la máquina en la modalidad automática o de espera. Ponga ambos lados de la máquina en la modalidad automática o de espera.



- Coloque la sonda de aguja en la mezcla. Abra la tapa de la tolva hasta que esté en posición vertical. Coloque la sonda desinfectada de un pirómetro calibrado en la mezcla.



- Lea la temperatura. Espere 10 segundos a que la temperatura se estabilice. Lea la temperatura en el pirómetro.

La temperatura de la mezcla debe estar entre 34 °F 38 °F (1 °C y 3 °C). Si la lectura de temperatura no está dentro de estos valores, comuníquese con un centro de servicio autorizado por la fábrica.

Retire la sonda y cierre la tapa de la tolva.



- Lea la temperatura de la mezcla en la otra tolva. Abra la tapa de la otra tolva y repita la revisión de temperatura.



La temperatura de la mezcla debe estar entre 34 °F 38 °F (1 °C y 3 °C). Si la lectura de temperatura no está dentro de estos valores, comuníquese con un centro de servicio autorizado por la fábrica.

Retire la sonda y cierre la tapa de la tolva.

Por qué	Para mantener la calidad del producto	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	5 minutos para terminar. 30 minutos para terminar si una técnico de servicio ha recalibrado la máquina
Hora del día	Al abrir	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante el menú del desayuno
Iconos de peligros		

Herramientas y suministros



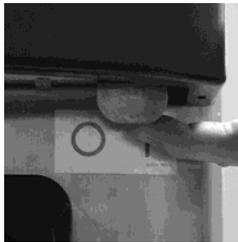
Pirómetro con sonda de aguja desinfectada



Vasos para bebidas frías, tamaño infantil

Procedimiento

1 Encienda el interruptor de energía principal.



2 Seleccione la función automática en el lado de helados cremosos de la máquina.



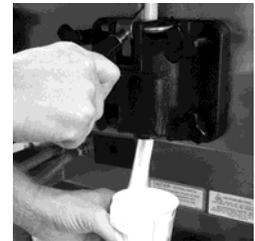
3 Extraiga una porción pequeña de helado cremoso. Coloque un vaso para bebidas frías tamaño infantil debajo de la boquilla surtidora y tire de la palanca de extracción. Extraiga una porción pequeña de helado cremoso y empuje la palanca completamente hasta atrás.



4 Enfríe la sonda de aguja. Coloque la sonda desinfectada de un pirómetro calibrado en el helado cremoso para enfriarla. Deje el pirómetro en el helado cremoso hasta que esté listo para leer la temperatura en el siguiente paso.



5 Extraiga una segunda porción de helado cremoso. Use un vaso para bebidas frías tamaño infantil para extraer otra muestra pequeña de helado cremoso.



continúa ▶

Calibración de temperaturas de extracción (continuación)

- 6 Lea la temperatura del helado cremoso. Coloque la sonda de aguja en el helado cremoso. Deje que el pirómetro se estabilice durante 10 segundos y lea la temperatura en el pirómetro.



La temperatura debe estar entre 16 °F y 18 °F (-9 °C y -8 °C). Si la lectura de temperatura no está dentro de estos valores, comuníquese con un centro de servicio autorizado por la fábrica.

Deje el pirómetro en el helado cremoso hasta que esté listo para leer la temperatura en el siguiente paso.

- 7 Lea la temperatura del batido. Use un vaso para bebidas frías tamaño infantil para extraer una muestra pequeña de batido.



La temperatura de extracción correcta de los batidos de triple espesor es de 22 °F a 24 °F (-5 °C a -4 °C). Si la lectura de temperatura no está dentro de estos valores, comuníquese con un centro de servicio autorizado por la fábrica.

La temperatura de extracción correcta de los batidos es de 24 °F a 26 °F (-4 °C a -3 °C). Si la lectura de temperatura no está dentro de estos valores, comuníquese con un centro de servicio autorizado por la fábrica.

Por qué	Para cumplir con las normas de calidad alimenticia y con las descripciones de calidad de la Norma de Oro	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	5 minutos para terminar. 30 minutos para recalibrar las temperaturas
Hora del día	Al abrir	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante el menú del desayuno
Iconos de peligros	 Electricidad  Piezas móviles  Sustancias químicas  Vapor y líquidos calientes  Superficies calientes	

Herramientas y suministros



Procedimiento

- Surta aderezo caliente. Sostenga un vaso para sundae vacío debajo del surtidor de una bomba de aderezo caliente. Empuje la palanca de la bomba una vez hasta abajo.



- Lea la temperatura del aderezo. Coloque la sonda desinfectada de un pirómetro calibrado en el aderezo y espere 20 segundos a que la temperatura se estabilice. La temperatura del debe estar entre 115 °F y 125 °F (46 °C y 52 °C). Retire la sonda y límpiela bien con una toalla limpia desinfectada.



 **Sustancias químicas**
Solución desinfectante

Si la temperatura está dentro de los valores correctos, continúe en el paso 9.

Si se requiere un ajuste de temperatura, comuníquese con un técnico de servicio autorizado para que realice los pasos 3 a 8.

¡ATENCIÓN! Los pasos 3 a 8 deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado.

 **Electricidad**
 **Piezas móviles**

- Quite el panel derecho. Los controles de temperatura de los baños de agua se encuentran detrás de las bombas de aderezos. Quite el panel derecho para acceder a los controles. Use un destornillador plano para quitar los tornillos del panel. Ponga el panel y los tornillos a un lado.



- Lea la temperatura del baño de agua. Si la temperatura del aderezo no está dentro de los valores correctos, revise la temperatura del baño de agua. Quite la bomba de aderezos. Inserte la sonda en el agua del baño y espere 20 segundos a que la temperatura se estabilice. La temperatura del debe estar entre 135 °F y 145 °F (57 °C y 63 °C).



Calibración de los volúmenes y temperaturas de aderezos calientes para sundaes (continuación)



Superficies calientes



Vapor y líquidos calientes

Las superficies metálicas y el baño de agua pueden estar muy calientes.

Retire la sonda y límpiela bien con una toalla limpia desinfectada.



Superficies calientes



Vapor y líquidos calientes

Las superficies metálicas y el baño de agua pueden estar muy calientes.

5 Ajuste la temperatura del baño de agua.

Hay un tornillo de ajuste de temperatura para cada baño de agua. Use un destornillador plano para girar el tornillo correcto.

Si la temperatura el baño de agua es inferior a 135 °F (57 °C), gire el tornillo en sentido horario.

Si la temperatura el baño de agua es superior a 145°F (63°C), gire el tornillo en sentido antihorario.



Sugerencia

Gire el tornillo de ajuste en incrementos pequeños.

Espere 10 minutos a que la temperatura del baño de agua se estabilice.

Repita los pasos 4 y 5 hasta que la temperatura del baño de agua esté entre 135 °F y 145 °F (57 °C y 63 °C).

6 Lea la temperatura del aderezo.

Vuelva a colocar la bomba de aderezos. Espere 60 minutos a que la temperatura del aderezo se estabilice.

Repita los pasos 1 y 2 para leer la temperatura del aderezo.

7 Calibre las temperaturas de los otros aderezos calientes.

Repita los pasos 1 a 6 en cada bomba de aderezos calientes.



8 Vuelva a colocar el panel derecho.

Después de calibrar todas las temperaturas de aderezos calientes, vuelva a instalar el panel derecho. Sostenga el panel en la posición correcta y use el destornillador para volver a colocar los tornillos.



9 Surta aderezo caliente a un vaso de calibración.

No inicie este paso hasta que la temperatura del aderezo esté entre 115 °F y 125 °F (46 °C y 52 °C), o de lo contrario las cantidades surtidas serán incorrectas.

Sostenga la cámara pequeña de un vaso de calibración debajo del surtidor de una bomba. Empuje la palanca de la bomba una vez hasta abajo. Surta el aderezo directamente al fondo del vaso. No permita que el aderezo se escurra por las paredes del vaso.



10 Lea el volumen del aderezo caliente.

Lea el nivel de aderezo en el vaso de calibración. La cantidad de aderezo surtido debe ser 1 onza líquida (30 ml).

Si la cantidad surtida no es 1 onza líquida (30 ml), comuníquese con un técnico de servicio autorizado.

Lave y enjuague el vaso de calibración en el fregadero de tres compartimientos.



11 Calibre los volúmenes de los otros aderezos calientes.

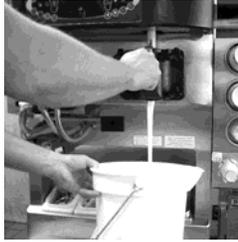
Repita los pasos 9 y 10 en cada bomba de aderezos calientes.



Por qué	Para evitar que la mezcla de helados cremosos se congele en la pared del cilindro	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	5 minutos para terminar.
Hora del día	Durante los períodos de bajo volumen	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante los períodos de bajo volumen
Iconos de peligros	 Electricidad  Piezas móviles  Objetos y superficies filosas	

Procedimiento

- 1 Drene la mezcla de helados cremosos del cilindro refrigerante.

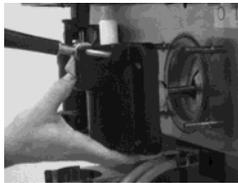


- 2 Apague y desconecte la máquina.
Mueva el interruptor de energía a la posición de apagado. Desconecte la máquina.



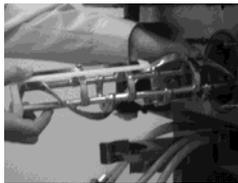
No comience a reemplazar las cuchillas raspadoras hasta que la máquina esté apagada y desconectada.

- 3 Quite la puerta del cilindro refrigerante.
Quite los tornillos manuales.



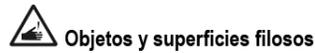
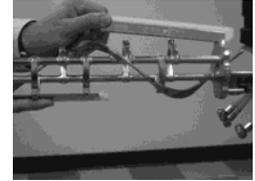
Quite la puerta del cilindro refrigerante. Póngala a un lado.

- 4 Quite el conjunto de la batidora.
Sujete el frente del conjunto de la batidora y con cuidado extráigala por completo de la máquina. Sostenga el frente y la parte trasera del conjunto al extraerlo.



Las cuchillas raspadoras están filosas.

- 5 Quite las cuchillas raspadoras.
Quite con cuidado las cuchillas raspadoras, levantándolas de los pasadores de retención.

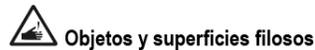


Las cuchillas raspadoras están filosas.

- 6 Instale una nueva cuchilla raspadora trasera.
Instale una pinza en la cuchilla raspadora.

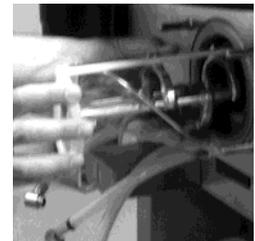


Coloque la cuchilla raspadora trasera sobre el pasador de sujeción trasero del conjunto de la batidora.

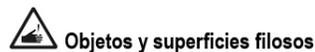


Las cuchillas raspadoras están filosas.

- 7 Inserte el conjunto de la batidora hasta la mitad en el cilindro refrigerante.
Sostenga la parte trasera del conjunto de la batidora con una mano y el frente del conjunto con la otra. Introduzca el conjunto de la batidora hasta la mitad en el cilindro refrigerante.



continúa ►



Las cuchillas raspadoras están filosas.

- 8 Instale una nueva cuchilla raspadora delantera.
Instale una pinza en la cuchilla raspadora.



Con el conjunto de la batidora hasta la mitad en la máquina, coloque una cuchilla raspadora delantera en el pasador de retención delantero.



Objetos y superficies filosas

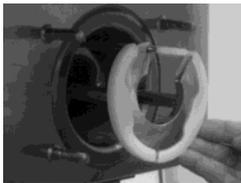
Las cuchillas raspadoras están filosas.



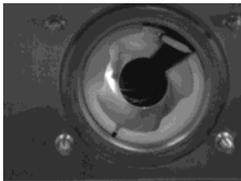
Alerta de equipo

Siempre reemplace ambas cuchillas.

- 9 Instale las zapatas de la batidora.
Instale las zapatas de la batidora.



- 10 Introduzca el conjunto de la batidora en el cilindro refrigerante.
Introduzca el conjunto de la batidora por completo en el cilindro refrigerante. Muévelo un poco hacia delante y hacia atrás para comprobar que esté bien asentado. El conjunto no debe extenderse más allá del frente del cilindro refrigerante.



- 11 Vuelva a colocar la puerta del cilindro refrigerante.
Use las tuercas de los pernos para volver a colocar la puerta del cilindro refrigerante.



Instale los tornillos manuales.

Por qué	Para evitar que la suciedad y el polvo se acumulen en el condensador principal	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	30 minutos para terminar.
Hora del día	Durante el cepillado cada 14 días.	Restaurantes abiertos las 24 horas: Durante el cepillado cada 14 días.
Iconos de peligros	 Sustancias químicas  Electricidad  Piezas móviles  Objetos y superficies filosos	

Herramientas y suministros



Balde de toallas limpias desinfectadas



Balde para toallas sucias



Cepillo de nailon para ollas



Solución limpiadora SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)

Procedimiento

- 1 Apague y desconecte la máquina.
Mueva el interruptor de energía a la posición de apagado. Desconecte la máquina.

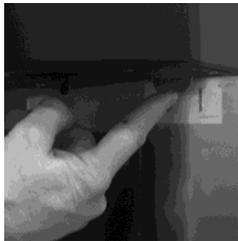


Electricidad



Piezas móviles

No comience a limpiar el filtro de aire hasta que la máquina esté apagada y desconectada.



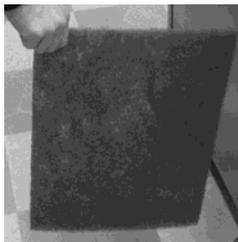
- 2 Quite el filtro de aire.
Quite el filtro y llévelo al fregadero.



Piezas móviles



Objetos y superficies filosos



- 3 Lave el filtro.
Lave bien el filtro en solución limpiadora APSC.



Sustancias químicas

Solución limpiadora APSC

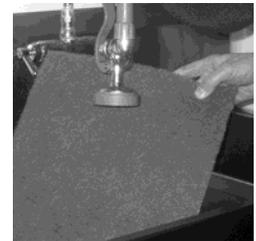


- 4 Enjuague el filtro.
Enjuague el filtro con agua caliente de la manguera de agua caliente.



Sugerencia

Enjuague con el flujo de agua en sentido contrario al sentido normal de flujo del aire por el filtro.



- 5 Agite el filtro.
Sostenga el filtro sobre el fregadero y agítelo para eliminar la mayor cantidad de agua posible.

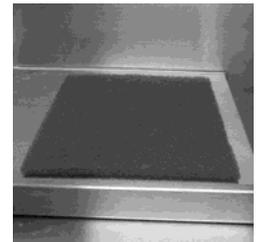


- 6 Seque el filtro.
Use una toalla limpia y desinfectada para limpiar la humedad restante del filtro.



Sustancias químicas

Solución desinfectante



continúa ►

Limpieza del filtro de aire no hecho de aluminio (continuación)

- 7 Reemplace el filtro.
Instale el nuevo filtro.
Presione con firmeza hasta
que el filtro se asiente.



Por qué	Para cumplir con las normas de seguridad y calidad de los alimentos, y asegurar el funcionamiento correcto de la máquina	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	30 minutos para terminar.
Hora del día	Durante el cepillado cada 14 días	Restaurantes abiertos las 24 horas: Durante el cepillado cada 14 días
Iconos de peligros		

Herramientas y suministros



Juego de afinación Taylor, piezas del lado de batidos



Juego de afinación Taylor, piezas del lado de helados cremosos

Procedimiento

- 1 Prepare la bandeja de piezas para el lado de batidos.
Coloque las piezas nuevas en el lugar correcto de la bandeja de piezas.



- 2 Reemplace las piezas del lado de batidos.
Use las herramientas incluidas en el juego de afinación para reemplazar los componentes viejos de la máquina por piezas nuevas.



Consulte las instrucciones provistas con el juego de afinación del equipo.

Deseche las piezas viejas.

- 3 Reemplace las piezas del lado de helados cremosos.
Repita los pasos 1 y 2 en el lado de helados cremosos.



Por qué	Para evitar que la mezcla de batidos se congele en la pared del cilindro	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	5 minutos para terminar.
Hora del día	Durante los períodos de bajo volumen.	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.
Iconos de peligros	 Electricidad  Piezas móviles  Objetos y superficies filosas	

Procedimiento

- 1 Drene la mezcla para batidos de la tolva y del cilindro refrigerante.



- 2 Apague y desconecte la máquina. Mueva el interruptor de energía a la posición de apagado. Desconecte la máquina.

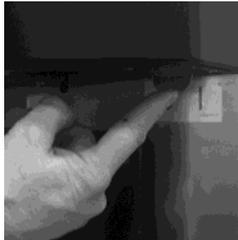


Electricidad



Piezas móviles

No comience a reemplazar las cuchillas raspadoras hasta que la máquina esté apagada y desconectada.



- 3 Quite la puerta del cilindro refrigerante. Quite los tornillos manuales de la puerta del cilindro refrigerante y póngalos a un lado.



Quite la puerta del cilindro refrigerante. Póngala a un lado.

- 4 Quite el conjunto de la batidora. Sujete el frente del conjunto de la batidora y con cuidado extraígalas por completo de la máquina. Sostenga el frente y la parte trasera del conjunto al extraerlo.



Objetos y superficies filosas

Las cuchillas raspadoras están filosas.

- 5 Quite las cuchillas raspadoras. Quite con cuidado las cuchillas raspadoras, levantándolas de los pasadores de retención.



Objetos y superficies filosas

Las cuchillas raspadoras están filosas.



- 6 Instale nuevas cuchillas raspadoras. Coloque las cuchillas raspadoras sobre los pasadores de retención del conjunto de la batidora.

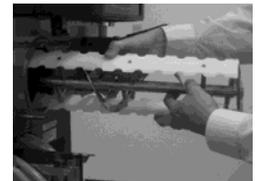


Objetos y superficies filosas

Las cuchillas raspadoras están filosas.

Alerta de equipo

Siempre reemplace ambas cuchillas.



- 7 Introduzca el conjunto de la batidora en el cilindro refrigerante. Introduzca el conjunto de la batidora en el cilindro refrigerante. Muévelo un poco hacia delante y hacia atrás para comprobar que esté bien asentado. El conjunto no debe extenderse más allá del frente del cilindro refrigerante.



Objetos y superficies filosas

Las cuchillas raspadoras están filosas.



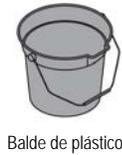
- 8 Vuelva a colocar la puerta del cilindro refrigerante. Use las tuercas de los pernos para volver a colocar la puerta del cilindro refrigerante.

Instale los tornillos manuales.



Por qué	Para romper el ciclo bacteriano y asegurar el flujo correcto de jarabe a la válvula de extracción	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	20 minutos para terminar.
Hora del día	Al abrir	Restaurantes abiertos las 24 horas: durante el menú del desayuno
Iconos de peligros	 Sustancias químicas	 Electricidad  Piezas móviles

Herramientas y suministros



Lubricante Taylor Lube HP

Procedimiento

- 1 Quite el tubo de alimentación de jarabe y el recipiente de jarabe. Abra la puerta del gabinete. Quite el tubo de alimentación de jarabe del recipiente de jarabe. Limpie el exterior del tubo de alimentación con una toalla limpia desinfectada.



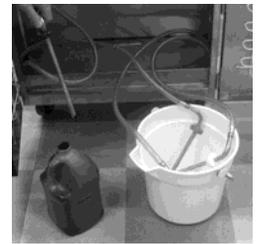
Quite los recipientes de jarabe del gabinete.

 Sustancias químicas
Solución desinfectante

- 2 Cubra el recipiente con envoltura de plástico.



- 3 Coloque el tubo de alimentación de jarabe en la solución limpiadora SolidSense APSC. Coloque el tubo de alimentación de jarabe en un balde con solución limpiadora APSC.



 Sustancias químicas
Solución limpiadora APSC

- 4 Coloque un balde vacío debajo de la válvula de extracción de batidos. Coloque un balde de plástico limpio debajo de la válvula de extracción de batidos.

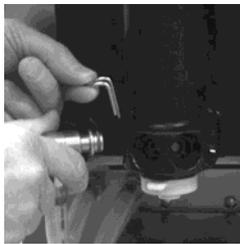


continúa ►

Reemplazo de tubos de bomba de jarabe (continuación)

- 5 Desconecte la línea de jarabe de la puerta del congelador de batidos.

Desconecte la línea de jarabe correspondiente de la puerta del congelador de batidos, levantando el dispositivo de retención de la válvula de jarabe. Tire en forma recta de la válvula para extraerla.



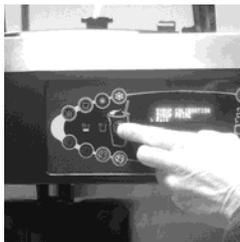
- 6 Coloque la línea de jarabe y la válvula en un balde.

Cuelgue la línea de jarabe y la válvula en el balde vacío.



- 7 Comience el flujo de solución limpiadora SolidSense APSC por la línea de jarabe.

Oprima la tecla de calibración  del tablero de control para presentar las opciones del menú. Oprima la tecla de modalidad automática  para mover la flecha a la opción de cebado de jarabe. Oprima de nuevo la tecla de calibración  para mostrar la pantalla de cebado de jarabe. Oprima la tecla de selección de sabor  que corresponda al sabor para comenzar el flujo de solución limpiadora APSC por la línea.



- 8 Enjuague la línea de jarabe con solución limpiadora SolidSense APSC.

Permita que la solución limpiadora APSC siga fluyendo al balde vacío hasta que se enjuague todo el jarabe de la línea. Cuando el líquido de la línea de jarabe salga limpio, la línea estará completamente enjuagada.



- 9 Bombee todo el líquido de la línea de jarabe.

Extraiga el tubo de alimentación de jarabe del balde con solución limpiadora APSC y mantenga la bomba funcionando hasta que deje de fluir solución limpiadora APSC por la línea de jarabe.



Oprima la tecla de selección de sabor  para detener el flujo de solución limpiadora APSC por la línea de jarabe.

- 10 Coloque el tubo de alimentación en solución desinfectante KAY-5.

Coloque el tubo de alimentación de jarabe en un balde con solución desinfectante.

 **Sustancias químicas**
Solución desinfectante



- 11 Coloque un balde vacío debajo de la válvula de extracción de batidos.

Coloque un balde de plástico limpio debajo de la válvula de extracción de batidos.



- 12 Enjuague la línea de jarabe con solución desinfectante KAY-5.

Repita los pasos 8 a 10 con la solución desinfectante.



continúa ►

Reemplazo de tubos de bomba de jarabe (continuación)

- 13 Apague y desconecte la máquina.
Mueva el interruptor de energía a la posición de apagado. Desconecte la máquina.

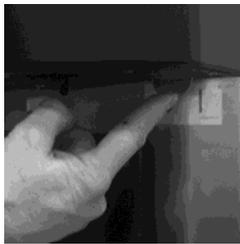


Electricidad



Piezas móviles

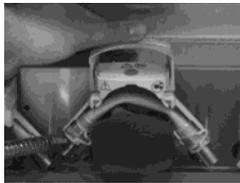
No comience a trabajar con la bomba de jarabe hasta que la máquina esté apagada y desconectada.



- 14 Quite la bandeja de la cubierta de la bomba.
Quite la bandeja de la cubierta de la bomba localizada en el gabinete, levantándola hacia afuera. Póngala a un lado.



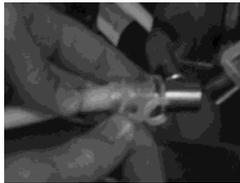
- 15 Abra la bomba.
Abra la bomba de la línea correspondiente, levantando la tapa abisagrada. El conjunto del tubo de la bomba quedará expuesto.



- 16 Quite el tubo de la bomba.
Con las dos manos, sujete el conjunto del tubo de la bomba por los extremos y levántela hacia fuera del cuerpo de la bomba.



- 17 Quite las pinzas.
Quite las dos pinzas sujetas a los collarines del tubo de la bomba.



- 18 Quite los conectores.
Quite los dos conectores que conectan el tubo de alimentación y la línea de jarabe al tubo de la bomba.



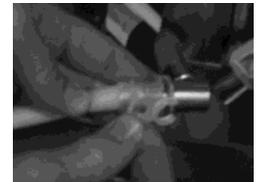
- 19 Lubrique las juntas tóricas.
Localice las juntas tóricas en los conectores. Lubrique las juntas tóricas con lubricante Taylor Lube HP.



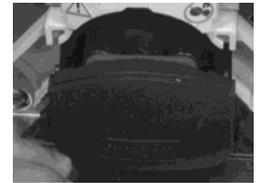
- 20 Inserte los conectores en un nuevo tubo de bomba.
Inserte los conectores del tubo de alimentación y la línea de jarabe en un nuevo tubo de bomba, empujándolos con firmeza para colocarlos en su sitio.



- 21 Sujete las pinzas a los collarines.
Sujete una pinza a cada collarín del nuevo tubo de bomba.



- 22 Posicione los rodillos de la bomba.
Con ambas manos, gire los rodillos de la bomba para que estén en la posición horaria de las 10:00 y 2:00.



- 23 Introduzca el conjunto del tubo de bomba en el cuerpo de la bomba.
Compruebe que la línea de jarabe pase por la parte trasera del gabinete.



- 24 Cierre la bomba.
Presione la tapa abisagrada hacia abajo para cerrar el cuerpo de la bomba.



Alerta de equipo

Para evitar daños al tubo de la bomba, compruebe que esté bien asentado en el cuerpo de la bomba antes de cerrar la tapa abisagrada.

continúa ►

Reemplazo de tubos de bomba de jarabe (continuación)

- 25 Enjuague las otras líneas de jarabe y reemplace los otros tubos de la bomba.
Repita los pasos 1 a 25 con los demás sabores de jarabe.



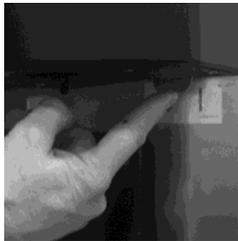
- 26 Vuelva a colocar la bandeja de la cubierta de la bomba.
Vuelva a colocar la bandeja de la cubierta de la bomba, deslizándola sobre las bombas.



- 27 Vuelva a colocar los recipientes de jarabe y los tubos de alimentación de jarabe.
Quite la envoltura de plástico de los recipientes de jarabe.
Vuelva a colocar los recipientes de jarabe en el gabinete. Busque los tubos de alimentación correspondientes y colóquelos dentro de cada recipiente.



- 28 Conecte y encienda la máquina.
Conecte la máquina y mueva el interruptor de energía a la posición de encendido.



- 29 Ceba las líneas de jarabe.



- 30 Calibre el sistema de jarabe.
Calibre el sistema de jarabe, revisando cada sabor.



Por qué	Para mantener el funcionamiento correcto del condensador principal	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	10 minutos para terminar.
Hora del día	Durante los períodos de bajo volumen.	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.
Iconos de peligros	 Electricidad  Piezas móviles  Objetos y superficies filosos	

Herramientas y suministros



Destornillador plano

Procedimiento

- 1 Apague y desconecte la máquina.
Mueva el interruptor de energía a la posición de apagado. Desconecte la máquina.

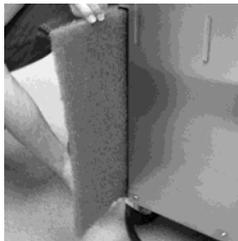


 **Electricidad**

 **Piezas móviles**

No comience a limpiar el filtro de aire hasta que la máquina esté apagada y desconectada.

- 2 Quite el filtro de aire.
Quite el filtro.



 **Piezas móviles**

 **Objetos y superficies filosos**

- 3 Inserte el nuevo filtro.
Instale el nuevo filtro.
Presione con firmeza hasta que el filtro se asiente.

