

MANUAL DEL USUARIO



Modelo SB25 Granizadora y mezcladora



Instrucciones de operación originales

081218-SM

21/04/2014 (publicación original)
(Última actualización 10/25/2023)

Llene esta página para una rápida consulta si se necesita mantenimiento:

Distribuidor de Taylor: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Servicio: _____

Piezas: _____

Fecha de instalación: _____

Información en la etiqueta de datos:

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Especificaciones eléctricas: Tensión _____ Ciclo _____

Fase _____

Tamaño de fusible máximo: _____ A

Amperaje mínimo del cable: _____ A

© 2014 Taylor Company
(Última actualización 10/25/2023)
081218-SM

La reproducción, difusión o distribución sin autorización de copias de cualquier fragmento de este documento puede constituir una violación de la Ley de Propiedad Intelectual de Estados Unidos y de otros países, y dar lugar a una demanda de indemnización por daños y perjuicios de hasta USD 250 000 (sección 504, título 17, del Código de EE. UU.) por infracción, así como a otras sanciones civiles y penales.

Todos los derechos reservados.



Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Sección 1: Información para el instalador

Seguridad del instalador	1-1
Preparación de la zona	1-1
Conexiones de agua	1-2
Conexiones eléctricas	1-2

Sección 2: Información para el usuario

Sección 3: Seguridad

Sección 4: Identificación de piezas

Despiece de SB25	4-1
Accesorios.	4-3

Sección 5: Interfaz del usuario

Procedimiento para cargar recetas	5-3
Procedimientos de calibración	5-4

Sección 6: Procedimientos operativos

Ensamble y configuración.	6-1
Funcionamiento básico	6-1
Procedimiento de limpieza de 4 horas	6-2
Procedimientos diarios de limpieza y desinfección.	6-3
Limpieza y desinfección semanal del sistema de jarabe de caña (máquinas de 115 y 60 Hz).	6-7
Cebado de la línea de jarabe de caña (máquinas de 115 V y 60 Hz).	6-7

Sección 7: Lista de verificación del usuario

Durante la limpieza y desinfección	7-1
Solución de problemas de recuento bacteriano	7-1

Índice

Sección 8: Guía de solución de problemas

Sección 9: Programa de sustitución de piezas

Sección 10: Garantía limitada de los equipos

Sección 11: Garantía limitada de las piezas

Esta información se incluye en el manual como lineamientos de seguridad y normas. Las instrucciones completas de instalación se encuentran en la Lista de control de la instalación.

Seguridad del instalador



¡IMPORTANTE! En cualquier lugar del mundo, las máquinas deben instalarse de acuerdo con los códigos locales vigentes. Comuníquese con las autoridades locales si tiene alguna duda.

Tome las debidas precauciones y cumpla todas las prácticas básicas de seguridad durante las actividades de instalación y mantenimiento de las máquinas Taylor®.

- Solo el personal de servicio de Taylor debe realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones de las máquinas Taylor.
- El personal de servicio autorizado debe consultar la norma de la OSHA (sección 1910.147, título 29 del Código de Reglamentos Federales) o el código aplicable del área para conocer los procedimientos normativos de bloqueo/etiquetado de la industria antes de comenzar cualquier instalación o reparación.
- El personal de servicio autorizado debe verificar que cuenta con el equipo de protección personal (EPP) adecuado y usarlo cuando sea necesario durante la instalación y el mantenimiento.
- El personal de servicio autorizado debe retirarse todas las joyas metálicas, anillos y relojes antes de trabajar en equipos eléctricos.



¡PELIGRO! Las fuentes principales de energía de la máquina deben desconectarse antes de realizar cualquier trabajo de instalación, mantenimiento o reparación. De lo contrario, pueden provocarse lesiones personales o muertes por descarga eléctrica o piezas móviles peligrosas, así como un funcionamiento deficiente o daños en la máquina.



¡ADVERTENCIA! Esta máquina tiene muchos bordes afilados que pueden causar lesiones graves.

Preparación de la zona

Revise el área donde se instalará la máquina antes de desembalarla. Asegúrese de haber considerado todos los posibles peligros para el instalador, el usuario y la máquina.

Solo para uso en interiores: Esta máquina está prevista para funcionar en interiores, a temperaturas ambiente normales de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). La máquina ha funcionado sin problemas a altas temperaturas ambiente de hasta 40 °C (104 °F) a una menor capacidad.



¡ADVERTENCIA! Esta máquina **NO** debe instalarse en una zona donde pueda utilizarse un chorro de agua o una manguera. Bajo **NINGUNA** circunstancia, enjuague o limpie la máquina con un chorro de agua o una manguera. De lo contrario, puede causar una electrocución.



¡PRECAUCIÓN! Esta máquina debe instalarse sobre una superficie plana para evitar el riesgo de que se vuelque. Tome precauciones extremas al trasladar esta máquina. Se necesitan dos o más personas para hacerlo de forma segura. De lo contrario, pueden causarse lesiones personales o daños al equipo.

Antes de mover la máquina:

- Desconecte los 2 cables de alimentación de la pared.
- Desconecte las 2 líneas de agua de la parte posterior de la máquina.
- Desconecte la línea de la bomba de jarabe de caña de la parte posterior de la máquina (solo máquinas de 115 V y 60 Hz).

El instalador autorizado debe inspeccionar la máquina e

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR

informar de inmediato cualquier daño al distribuidor local autorizado de Taylor.

Esta máquina se fabricó con herrajes de medidas imperiales. Todas las conversiones a unidades métricas son aproximaciones.

1



¡IMPORTANTE! Instale la conexión de agua potable con un filtro de agua y una protección adecuada contra el contraflujo para cumplir con los códigos nacionales, estatales y locales aplicables.

La temperatura del agua no debe superar los 51 °C (125 °F). La presión del agua que ingresa a la máquina debe ser de 55 psi a 100 psi (379 kPa a 690 kPa).

Conexiones de agua

Debe haber un suministro adecuado de agua fría con una válvula de cierre manual. Dependiendo de las condiciones del agua del lugar, puede ser recomendable instalar un filtro para evitar que sustancias extrañas obstruyan la válvula.



¡IMPORTANTE! Se necesita un dispositivo de prevención del contraflujo en el lado de la conexión de entrada de agua de la máquina. Consulte los códigos nacionales, estatales y locales aplicables para determinar la configuración adecuada.

Un plomero profesional autorizado debe realizar todas las conexiones a la fuente principal de agua de conformidad con los códigos nacionales, estatales y locales.

La fuente de agua potable debe filtrarse.

La presión del agua que llega a la máquina debe oscilar entre 55 psi y 100 psi (379 kPa y 690 kPa).

Puede utilizarse agua caliente o fría. Se recomienda utilizar agua caliente para mejorar el enjuague.

La temperatura del agua no debe superar los 49 °C (120 °F).

La tubería de agua debe tener una válvula de cierre manual para detener el flujo de agua en caso de emergencia o si se necesitan reparaciones.

Conexión de la manguera de desagüe

La manguera de desagüe debe conectarse al puerto de desagüe de la parte inferior de la máquina. Coloque la manguera de desagüe hacia abajo para aumentar el caudal de agua.

Ubique el desagüe más cercano al que se puede acoplar un tubo de desagüe de 28,575 mm (1 1/8") de diámetro. Se necesita un espacio de aire mínimo de 25 mm (1") entre el extremo del tubo de desagüe y el desagüe para que haya un flujo adecuado. El tubo de desagüe no debe sumergirse.

¡Importante! La máquina debe instalarse en una superficie plana para lograr un desagüe adecuado.

Nota: Las máquinas equipadas con la estación de enjuague opcional no requieren que se conecte un tubo de desagüe directamente a la máquina y debe retirarse la bandeja de desagüe. Conecte el tubo de desagüe a la estación de enjuague.

Conexiones eléctricas

En Estados Unidos, esta máquina debe instalarse de acuerdo con la edición actual del Código Eléctrico Nacional (NEC), ANSI/NFPA 70, que rige la instalación de máquinas a nivel del gobierno local.

El objetivo del código NEC es proteger a las personas y los bienes de forma práctica frente a los peligros que surjan del uso de la electricidad. Este código contiene disposiciones que se consideran necesarias para la seguridad.

En todos los demás lugares del mundo, la máquina debe instalarse de acuerdo con los códigos locales vigentes. Comuníquese con las autoridades locales.

Cada máquina necesita una fuente de alimentación para cada etiqueta de datos de la máquina. Consulte en las etiquetas de datos de la máquina para conocer los requisitos de protección contra sobrecorriente del circuito derivado o los fusibles, la ampacidad del circuito y otras especificaciones eléctricas. Consulte el diagrama de cableado que viene dentro de la caja eléctrica para realizar las conexiones adecuadas.



CUMPLA LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS LOCALES.



¡ADVERTENCIA! Esta máquina debe tener una puesta a tierra correcta. De lo contrario, se pueden causar lesiones personales graves por descarga eléctrica.



¡IMPORTANTE!

- *Las máquinas fijas que no incluyen un cable de alimentación y un enchufe u otro dispositivo para desconectar la máquina de la fuente de alimentación deben incluir un dispositivo de desconexión omnipolar con un espacio de contacto de al menos 3 mm (0,125") en la instalación externa.*
- *Las máquinas que estén conectadas permanentemente a un cable fijo y que tengan corrientes de fuga que puedan superar los 10 mA, en particular cuando estén desconectadas o no se utilicen por períodos prolongados, o durante la instalación inicial, deberán tener dispositivos de protección contra la fuga de corriente, como un GFI, que el personal autorizado instalará según los códigos locales.*
- *Los cables de alimentación utilizados con esta máquina deberán ser cables flexibles con revestimiento resistente al aceite, no más ligeros que un cable con revestimiento de policloropreno ordinario u otro elastómero sintético equivalente (designación de código 60245 IEC 57), instalados con el anclaje adecuado para aliviar la tensión o la torsión en los terminales de los conductores, y proteger el aislamiento de los conductores de la abrasión.*

Si el cable de alimentación está dañado, un técnico de servicio de Taylor debe sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

El modelo SB25 es un equipo comercial que combina una granizadora y mezcladora, incluye un dispensador dosificador de agua, y hay dos opciones de alimentación: 115 V 60 Hz o 220/240 V 50 Hz. El equipo de 115 V y 60 Hz también incluye un dispensador dosificador opcional de jarabe de caña.

La estación de enjuague es una máquina diseñada como accesorio de la granizadora/mezcladora modelo SB25. Se trata de un sistema automático controlado por temporizador que enjuaga el interior de las jarras de la mezcladora.

Esta máquina se diseñó y fabricó en detalle para ofrecerle un funcionamiento confiable. Si esta máquina se utiliza y cuida correctamente, elaborará un producto de calidad constante. Como todos los productos mecánicos, necesitará limpieza y mantenimiento. El cuidado y la atención serán mínimos si se siguen al pie de la letra los procedimientos de operación descritos en este manual.



¡IMPORTANTE! Este manual debe leerse antes de usar la máquina o realizar cualquier tarea de mantenimiento en ella.

Su máquina Taylor **NO** compensará o corregirá los errores cometidos durante las operaciones de preparación o llenado. Por lo tanto, los procedimientos iniciales de montaje, configuración y cebado son de extrema importancia. Es muy recomendable que todo el personal a cargo de operar la máquina, incluido el montaje y desmontaje, se reúna para repasar estos procedimientos, y recibir la capacitación adecuada, y que comprenda su función en cuanto al uso y el mantenimiento de la máquina.

Si necesita asistencia técnica, comuníquese con su distribuidor local autorizado de Taylor.

Nota: Su garantía de Taylor solo es válida si las piezas son las que Taylor autoriza y se compraron a un distribuidor autorizado local de Taylor, y solo si un técnico de servicio autorizado de Taylor realiza todo el trabajo de que se requiera. Taylor se reserva el derecho de negar reclamos de garantía en máquinas o piezas si Taylor no las ha aprobado o se instaló el refrigerante incorrecto en la máquina, se realizaron modificaciones en el sistema que la fábrica no ha recomendado, o se determina que la falla se debió a abuso, mal uso, negligencia o el incumplimiento de las instrucciones de operación. Encuentre toda la información de la garantía de Taylor en la sección "Garantía limitada" de este manual.



¡IMPORTANTE! Si esta máquina tiene el símbolo de un cubo de basura tachado, significa que cumple con las directivas de la UE, así como con otras leyes similares sobre el final de la vida útil, que están vigentes después del 13 de agosto de 2005. Por lo tanto, debe recogerse por separado una vez que deje de usarse y no pueda eliminarse como residuo municipal sin clasificar.

El usuario tiene la responsabilidad de entregar la máquina en los centros de recolección correctos, según como se especifique en su código local.

Para obtener información adicional sobre las leyes locales vigentes de residuos, comuníquese con el centro municipal de residuos o con el distribuidor local autorizado de Taylor.

Nota: La investigación continua lleva a mejoras constantes; por lo tanto, la información de este manual está sujeta a cambios sin previo aviso.

En Taylor Company nos preocupamos en todo momento por la seguridad de los usuarios que entran en contacto con la máquina y sus piezas. Taylor hace todo lo posible para diseñar y fabricar máquinas que incorporen características de seguridad que protejan tanto a los usuarios como a los técnicos de servicio.



¡PELIGRO! El incumplimiento de las siguientes precauciones de seguridad puede provocar lesiones personales graves o la muerte. Si estas advertencias se incumplen, también se puede dañar la máquina o sus componentes. Estos daños pueden requerir la sustitución de componentes y gastos de reparación.



¡AVISO! **NO** use esta máquina sin haber leído antes todo el manual. Si no se siguen todas estas instrucciones de funcionamiento, pueden ocasionarse daños en la máquina, un rendimiento deficiente, riesgos para la salud o lesiones personales.



¡IMPORTANTE! *Solo personal cualificado debe usar esta máquina. No debe ser usada por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos. Si se permite que el público haga un uso limitado de la máquina, por ejemplo, en un autoservicio, es necesario que una persona responsable de la seguridad supervise o instruya el uso de la máquina. Hay que supervisar que los niños no jueguen con la máquina.*



¡AVISO! Las agencias reguladoras federales, estatales o locales rigen los programas de limpieza y desinfección y deben cumplirse como corresponda. Consulte la sección de limpieza de este manual para conocer el procedimiento adecuado de limpieza de la máquina.



¡ADVERTENCIA! Esta máquina **NO** debe instalarse en una zona donde pueda utilizarse un chorro de agua o una manguera. Bajo **NINGUNA** circunstancia, enjuague o limpie la máquina con un chorro de agua o una manguera. De lo contrario, puede causar una electrocución.



¡ADVERTENCIA! Evite las lesiones.

- **NO** utilice la máquina si no está correctamente conectada a tierra.
- **NO** utilice la máquina con fusibles que tengan una capacidad mayor a la especificada en la etiqueta de datos.
- Solo un técnico de servicio autorizado de Taylor debe realizar las reparaciones.
- Las fuentes principales de energía de la máquina deben desconectarse antes de realizar cualquier trabajo de instalación, reparación o mantenimiento.
- Las máquinas que estén conectadas permanentemente a un cable fijo y que tengan corrientes de fuga que puedan superar los 10 mA, en particular cuando estén desconectadas o no se utilicen por períodos prolongados, o durante la instalación inicial, deberán tener dispositivos de protección contra la fuga de corriente, como un GFI, que el personal autorizado instalará según los códigos locales.
- Las máquinas fijas que no incluyen un cable de alimentación y un enchufe u otro dispositivo para desconectar el equipo de la fuente de alimentación deben incluir un dispositivo de desconexión omnipolar con un espacio de contacto de al menos 3 mm (0,125”) en la instalación externa.
- Los cables de alimentación utilizados con esta máquina deberán ser cables flexibles con revestimiento resistente al aceite, no más ligeros que un cable con revestimiento de policloropreno ordinario u otro elastómero sintético equivalente (designación de código 60245 IEC 57), instalados con el anclaje

adecuado para aliviar la tensión o la torsión en los terminales de los conductores, y proteger el aislamiento de los conductores de la abrasión.

- Si el cable de alimentación está dañado, un técnico de servicio de Taylor debe sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

De lo contrario, puede causar una electrocución. Comuníquese con su distribuidor local autorizado de Taylor para solicitar servicio.



3 ¡ADVERTENCIA! NO use la máquina a menos que todos los paneles de servicio y puertas de acceso estén fijados con tornillos. De lo contrario, pueden provocarse lesiones personales graves por piezas móviles peligrosas.



¡ADVERTENCIA! NO retire ninguna pieza a menos que todos los interruptores de alimentación estén en la posición OFF (apagado). De lo contrario, pueden provocarse lesiones personales graves por piezas móviles peligrosas.



¡PRECAUCIÓN! Tenga cuidado al lavar la jarra de la mezcladora. NO toque las cuchillas de la jarra con las manos. De lo contrario, puede sufrir lesiones personales.



¡PRECAUCIÓN! NO retire parcialmente la tapa del depósito de hielo. Es necesario retirar la tapa del depósito por completo para acceder al recipiente de hielo. De lo contrario, puede sufrir lesiones personales.



¡PRECAUCIÓN! Esta máquina debe instalarse sobre una superficie plana para evitar el riesgo de que se vuelque. Tome precauciones extremas al trasladar esta máquina. Se necesitan dos o más personas para hacerlo de forma segura. De lo contrario, pueden causarse lesiones personales o daños a la máquina.

Antes de mover la máquina:

- Desconecte los 2 cables de alimentación de la pared.
- Desconecte las 2 líneas de agua de la parte posterior de la máquina.
- Desconecte la línea de la bomba de jarabe de caña de la parte posterior de la máquina (solo máquinas de 115 V y 60 Hz).



¡IMPORTANTE! El acceso a la zona de servicio de la máquina debe limitarse únicamente a las personas con los conocimientos y la experiencia práctica con la máquina, en particular en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

Solo para uso en interiores: Esta máquina está prevista para funcionar en interiores, a temperaturas ambiente normales de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). La máquina ha funcionado sin problemas a altas temperaturas ambiente de hasta 40 °C (104 °F) a una menor capacidad.



¡AVISO! Todas las etiquetas de advertencia que se colocaron en la máquina le indican al usuario las precauciones de seguridad.



¡PELIGRO! Algunos consumidores son muy alérgicos a las fresas. En algunos casos graves, estas reacciones alérgicas pueden ser mortales.

Al mezclar productos de fresa natural, retire el exceso de la jarra para evitar la transferencia de producto.

Nivel de ruido: La emisión de ruido por el aire no supera los 89 dB(A) a una distancia de 1.0 m (39") de la superficie de la máquina y a una altura de 1.6 m (62") del piso.

Despiece de SB25

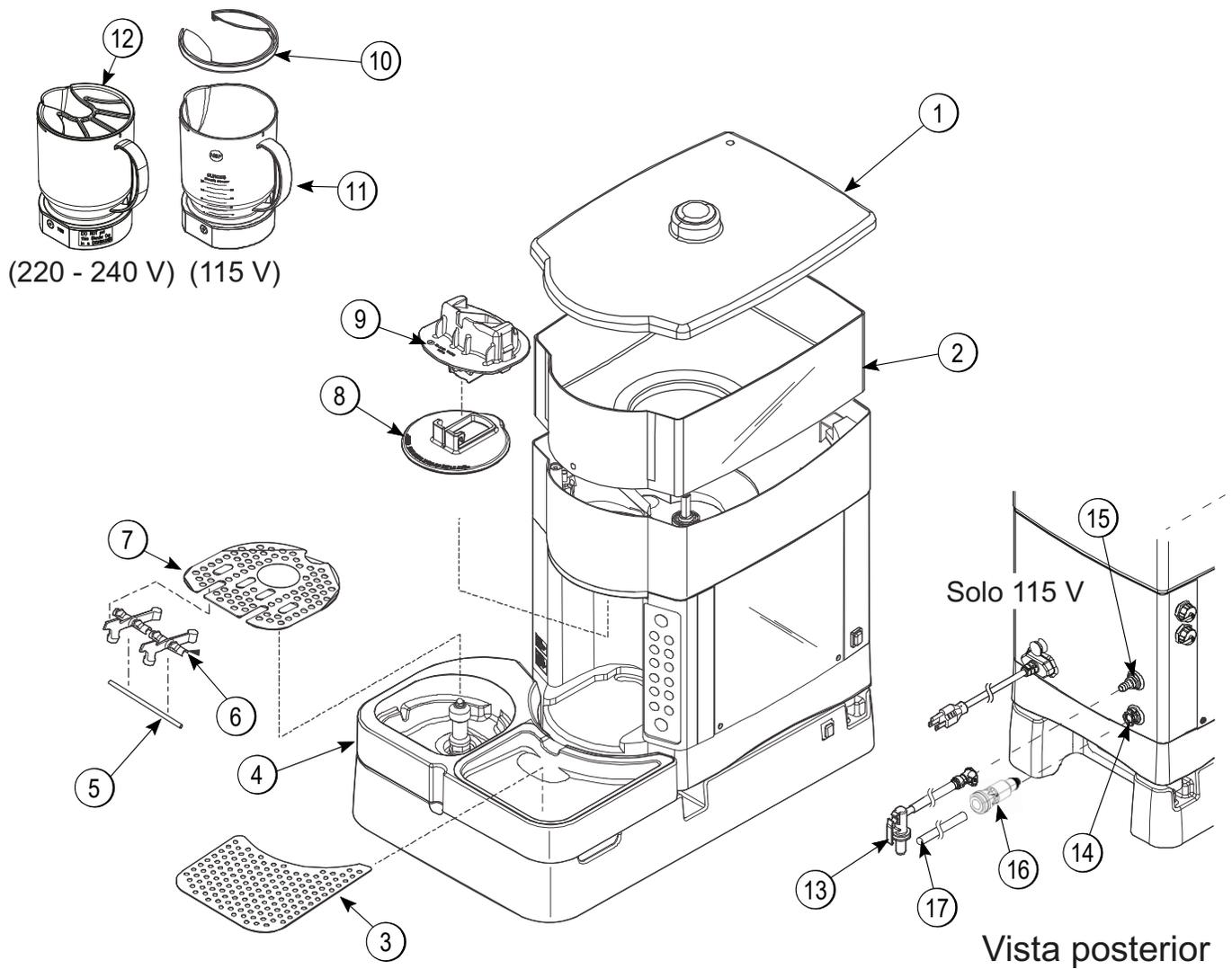


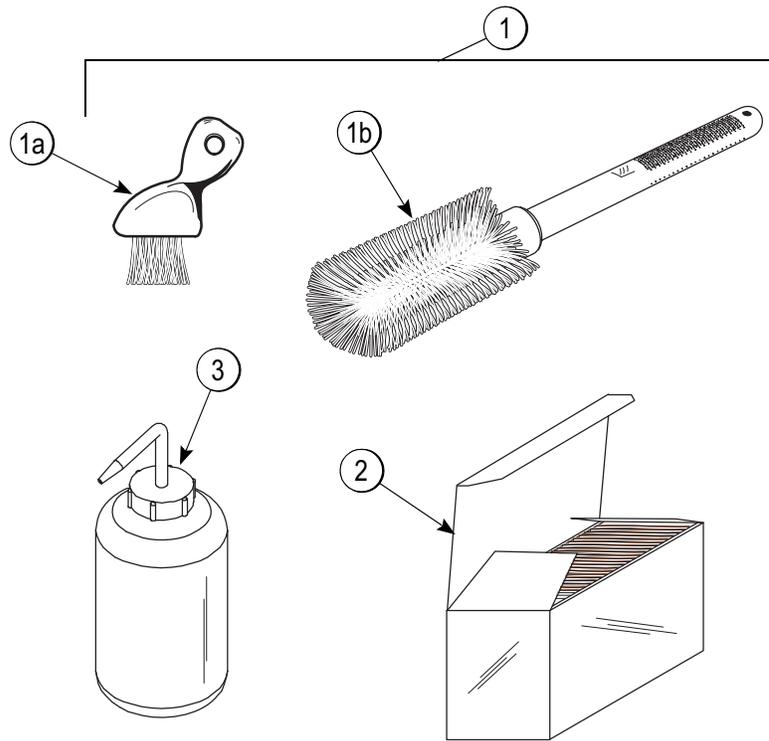
Figura 4-1

Identificación de piezas de la vista de despiece de SB25

N.º	Descripción	N.º de pieza
1	Tapa A de depósito	081239
2	Depósito de hielo: pequeño*, transparente	081238
3	Rejilla derecha	081227
4	Bandeja	081219
5	Varilla pivotante de accionamiento	081220
6	Accionador de enjuague	081221
7	Rejilla izquierda	081228
8	Antisalpicaduras	081122
9	Conducto de granizadora	081121

N.º	Descripción	N.º de pieza
10	Tapa de jarra con vertedor (115 V)	081248
11	Jarra de mezcladora sin protector (máquinas de 115 V)	083605
12	Protector de jarra A (máquinas de 230 V)	083605-GB
13	Llave de manguera A (115 V)	X82350
14	Acople de mamparo de válvula de 1/4 Q	081191
15	Acople de 3/8 con válvula estriada	081886
16	Adaptador de 3/8 para tubo de 1/4 QD	081216
17	Tubo de 0,250 DI × 0,375 DE	083296-60

Accesorios



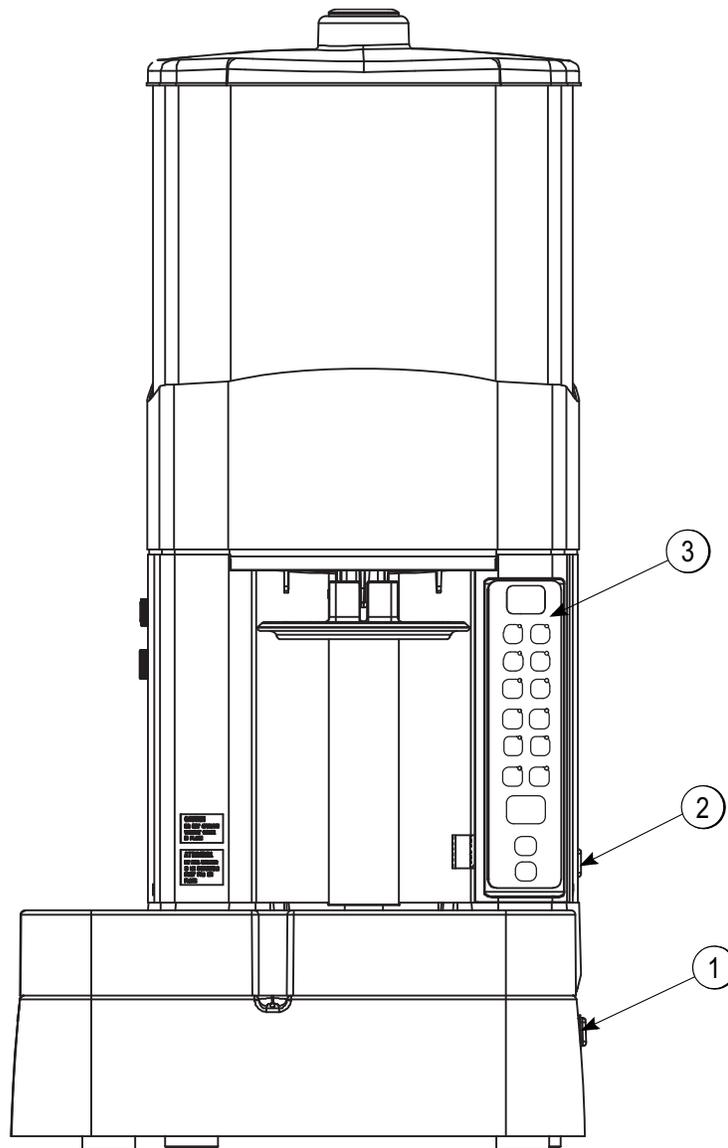
© 2014 Taylor Company

Figura 4-2

N.º	Descripción	N.º de pieza
1	Cepillo de kit A	X68468
1a	Cepillo de surtidor de puerta de cierre SS	039719
1b	Cepillo blanco de 3" x 7" para cuerpo de bomba	023316
*1c	Cepillo para tubo de mezcla	068460

N.º	Descripción	N.º de pieza
2	Desinfectante Stera-Sheen® Green	055492
3	Botella plástica de lavado	044818
*4	Vaso medidor de 18 oz (2 paq.)	083086-SP

*No está en la imagen



© 2014 Taylor Company

Figura 5-1

N.º	Descripción
1	Tecla ON/OFF de la estación de enjuague (interruptor del lado de la estación de enjuague)
2	Tecla ON/OFF de la granizadora (interruptor del lado de la granizadora)
3	TECLADO

Teclado

El usuario puede controlar las funciones de la máquina. Los teclados están en la cara frontal de la mezcladora.

Hay dos versiones del teclado. La máquina de 115 V y 60 Hz viene con una bomba de jarabe de caña. Este teclado tiene la tecla NO SUGAR (SIN AZÚCAR).

La máquina de 220/240 V y 50 Hz no incluye la bomba de jarabe de caña. Este teclado tiene una tecla de 6 recetas en lugar de la tecla NO SUGAR. (Véase la figura 5-2).

5

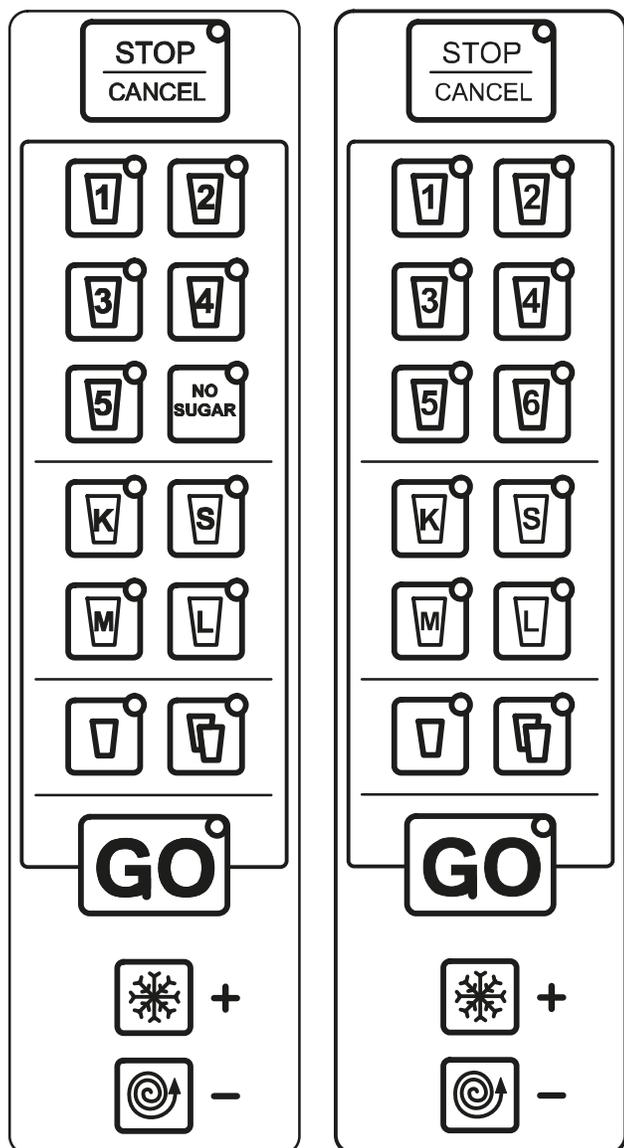


Figura 5-2

Tecla STOP/CANCEL



Al pulsar esta tecla se apagará la máquina y se cancelará el ciclo de bebidas.

Teclas de recetas



Selecciona sabores/recetas preprogramadas.

Tecla NO SUGAR



(solo máquinas de 115 V y 60 Hz)

Elimina el jarabe de caña de la receta de la bebida que se está dispensando.

Teclas de tamaño de la bebida



Selecciona el tamaño de la bebida.

Teclas de porción sencilla/doble



El usuario puede preparar una porción sencilla o doble de los tamaños K, S y M. No se puede usar con el tamaño L.

Tecla GO



La tecla GO inicia el ciclo de bebida seleccionado.

Teclas de la granizadora



mezcladora



Estas teclas sirven para granizar el hielo y mezclar el producto de forma manual.

Nota: En el modo de calibración, la tecla de la granizadora sirve para aumentar el ajuste de la calibración. La tecla de la mezcladora sirve para reducir el ajuste de la calibración.

Jarras para mezcladora

Las jarras de la mezcladora deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse cada 4 horas para evitar la acumulación de película.



¡ADVERTENCIA! Esta máquina tiene muchos bordes afilados que pueden causar lesiones graves.

- **NO** acerque objetos ni los dedos a la granizadora ni a las cuchillas de la jarra.
- **TENGA MUCHO CUIDADO** al retirar las cuchillas, pues están muy afiladas.

De lo contrario, puede contaminar el producto o causar lesiones personales por contacto con la cuchilla.

Depósito de hielo

El depósito de hielo se encuentra en la parte superior de la mezcladora y retiene el hielo hasta que se necesite. Cuando se selecciona una bebida, se graniza la cantidad adecuada de hielo y se mezcla con el producto seleccionado en la jarra de la mezcladora. (Véase la figura 5-3).

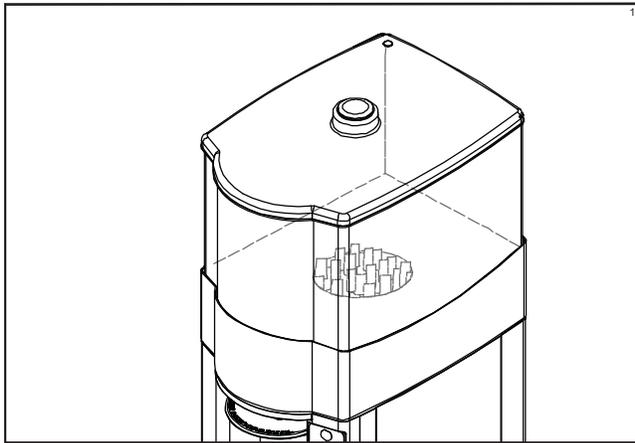


Figura 5-3

¡Importante! La máquina no funcionará si la tapa del depósito de hielo no está puesta.

Se debe vaciar a diario el depósito de hielo. El depósito y la tapa deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse durante los procedimientos diarios de limpieza y desinfección de la página 6-3.

Procedimiento para cargar recetas

La información sobre la receta del cliente se guarda en la memoria del microprocesador. Las recetas en una memoria USB pueden cargarse automáticamente en el sistema.

¡Importante! Cuando se carguen nuevas recetas, se sobrescribirán las que estén actualmente en el sistema.

Programación con memoria USB

Nota: No conecte la memoria USB y el cable USB de la computadora al mismo tiempo.

1. Coloque el interruptor de la granizadora en posición OFF (apagado).
2. Gire la tapa del puerto USB inferior del lado izquierdo del sistema en sentido antihorario para retirarla.

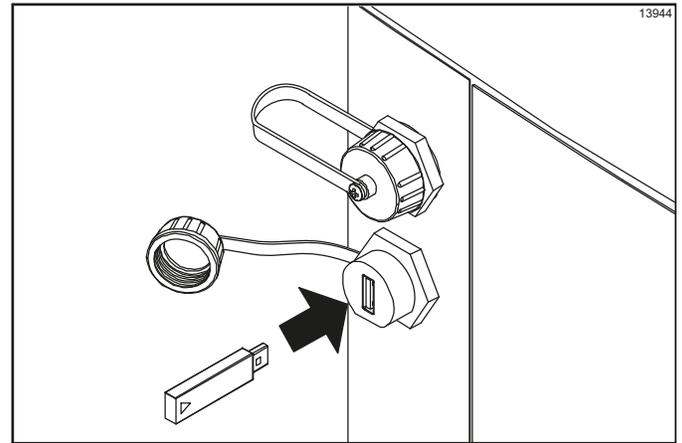


Figura 5-4

3. Introduzca la memoria USB.
4. Coloque el interruptor de la granizadora en posición ON (encendido).
5. La información de la receta se cargará y guardará automáticamente en la máquina. Los LED de las recetas 1, 2, 3 y 5 se iluminarán una vez que termine la carga para indicar que el proceso fue correcto.
6. Coloque el interruptor de la granizadora en posición OFF (apagado).
7. Retire la memoria USB y vuelva a colocar la tapa del puerto USB.
8. Coloque el interruptor de la granizadora en posición ON (encendido).

Procedimientos de calibración

La calibración debe realizarse cada semana.

La calibración se realiza en el teclado principal.

El depósito de hielo debe llenarse de hielo antes de iniciar el proceso de calibración.

Herramientas:

- Báscula digital pequeña de cocina o equivalente. La calibración del hielo se basa en el peso.
- Vaso medidor: la calibración del agua y del jarabe de caña se basa en el volumen del líquido.

Nota: Antes de calibrar la cantidad de hielo que se granizará durante el proceso de calibración, granice manualmente una media jarra de hielo. De este modo hielo penetrará en el mecanismo de la granizadora y permitirá una calibración precisa.

5

1. Mantenga pulsada la tecla  hasta que parpadeen todos los LED de las teclas de recetas para ingresar al modo de calibración del teclado.

- Pulse la tecla de receta  para cambiar el valor de calibración de granizado.
- Pulse la tecla de receta  para cambiar el valor de calibración del agua.
- Pulse la tecla de receta  para cambiar el valor de calibración del jarabe de caña (solo máquinas de 115 V y 60 Hz).

2. El LED de la tecla de receta seleccionada parpadeará lentamente, junto con los LED de las teclas de tamaño de bebida 1 y 2.

Los LED de tamaño de porción parpadean para indicar que ya se puede modificar el valor de calibración.

Nota: Al pulsar la tecla  se cancelarán los cambios que no hayan guardado y se saldrá del modo de calibración.

3. Pulse la tecla  (máquinas de 115 V y 60 Hz)

o la tecla  (máquinas de 220/240 V y 50 Hz) para guardar el valor de calibración actual y ejecutar un ciclo de prueba del elemento que se está calibrando:

Utilice la tecla  + para aumentar y la tecla  - para reducir los ajustes de calibración y lograr los resultados deseados.

-  + GRANIZADO/HIELO: Objetivo 284 g (10 oz) ± 15 ml (0,5 oz) en peso.
-  AGUA: Objetivo 118 ml (4 oz) ± 15 ml (0.5 oz) por volumen.
-  JARABE DE CAÑA: Objetivo 118 ml (4 oz) ± 15 ml (0.5 oz) por volumen (solo máquinas de 115 V y 60 Hz).

4. Pulse la tecla  para guardar los cambios.

Estas instrucciones inician desde el momento en que ingresa al establecimiento en la mañana y encuentra las piezas desarmadas y puestas a secar al aire tras la limpieza de la noche anterior.

Estos procedimientos iniciales le indicarán cómo instalar las piezas en la máquina a fin de prepararla para servir la primera bebida.

Si está desarmando la máquina por primera vez o necesita información para llegar al punto inicial de las instrucciones, vaya a la página 6-4 y empiece en ese punto.

Ensamble y configuración

¡Importante! Lávese y desinfectese las manos antes de realizar estos pasos.

1. Instale el depósito de hielo, el protector antisalpaduras y el conducto de hielo.
2. **Máquinas con estación de enjuague:** Instale el conjunto de la estación de enjuague (rejillas, varilla de accionamiento y accionadores).
3. Reúna el hielo en un recipiente desinfectado.
4. Llene el depósito de hielo a 25 mm (1") de la parte superior con cubos de hielo limpio o de hielo industrial. (Véase la figura 6-1).

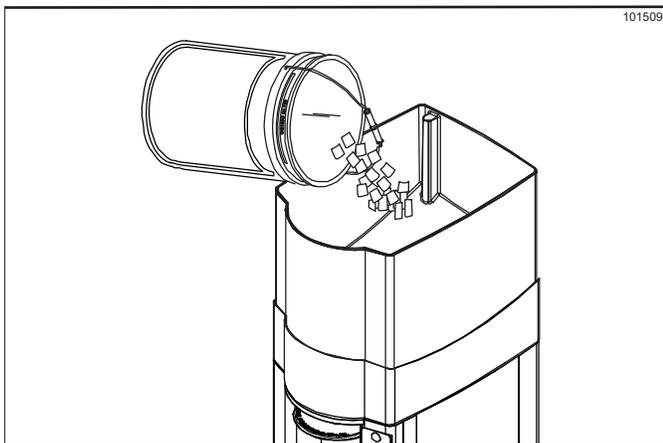


Figura 6-1

¡Importante! :

- Se recomienda usar cubos de hielo o hielo comercial. No se recomienda usar hielo empacado, pues puede atascar la máquina y dañar la cuchilla de la granizadora.

- El hielo debe estar limpio y sin residuos. De lo contrario, el producto podría contaminarse y la máquina podría atascarse y dañar la cuchilla de la granizadora.
- Asegúrese de que el hielo no forme un puente (se fusione) en el costado del depósito, lo cual hace que parezca lleno. Si se forma un puente de hielo, use una pala desinfectada para empujar el hielo hacia el centro del depósito.

5. Instale la tapa del depósito de hielo. (Véase la figura 6-2).

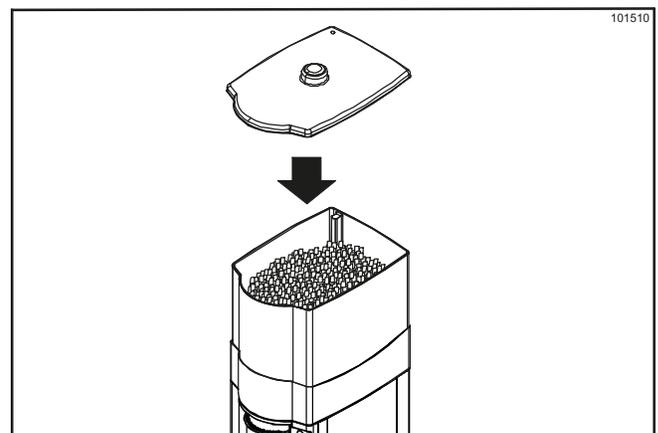


Figura 6-2

Nota: La máquina no funcionará si la tapa del depósito de hielo no está puesta.

Funcionamiento básico

Nota: Antes de poner la máquina en funcionamiento, revise que todas las conexiones están instaladas de forma correcta.

1. Vierta la cantidad adecuada de mezcla para bebidas en una jarra limpia y vacía de la mezcladora según la receta que desea.
2. Coloque la jarra sobre la base de la mezcladora.
3. Borre el teclado pulsando la tecla STOP/CANCEL, si es necesario.
4. Seleccione la tecla de la receta deseada (números 1 a 5).
5. Seleccione la tecla del tamaño de la bebida (K, S, M, L).
6. Seleccione la tecla NO SUGAR, si es necesario. (Se aplica solo a máquinas de 115 V y 60 Hz).

7. Seleccione la tecla de porciones sencillas o dobles.

Nota: La opción de porción doble no está disponible con el tamaño de bebida Large (Grande).

8. Pulse la tecla GO para iniciar el ciclo de bebidas. El sistema dispensará de forma automática la cantidad adecuada de agua o jarabe de caña y hielo granizado según la receta seleccionada. Luego, se mezclará hasta lograr la consistencia adecuada. Retire la jarra de la base de la mezcladora solo cuando ésta se detenga por completo.



¡PRECAUCIÓN! NO retire la jarra de la base de la mezcladora sino hasta se detenga por completo. De lo contrario, se pueden causar lesiones personales o daños en la máquina.

9. Sirva el producto.

10. Enjuague la jarra de la mezcladora.

Granizado y mezcla manuales

En ocasiones, puede ser necesario aumentar la cantidad de hielo o el tiempo de mezcla de una bebida previamente preparada. Con la jarra en la base de la mezcladora, mantenga pulsada la tecla para añadir más hielo granizado. Suelte la tecla para dejar de granizar el hielo.

Para la mezcla, mantenga pulsado el botón de mezcla. Suelte el botón para dejar de mezclar la bebida.

Conexión de la bomba de jarabe de caña (máquinas de 115 V y 60 Hz)

Con el conjunto de manguera incluido, conecte la línea de caña al acople de conexión rápida situado en la parte posterior de la máquina. El racor “encajará” en el lugar. (Véase la figura 6-3).

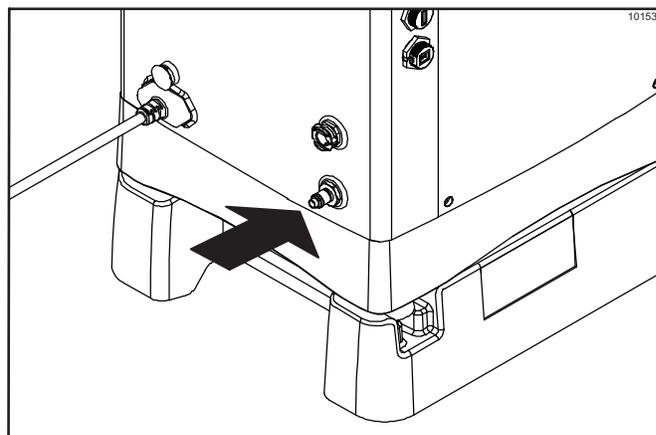


Figura 6-3

Cebado de la línea de jarabe de caña (máquinas de 115 V y 60 Hz)

Al poner en marcha la máquina por primera vez o al sustituir un recipiente vacío para jarabe de caña, habrá que cebar la línea de caña para garantizar que el jarabe fluya correctamente para el siguiente ciclo de bebidas.

Antes de cebar, coloque un vaso en la base de la mezcladora. Mantenga pulsada la tecla NO SUGAR por 3 segundos para poner en marcha la bomba de jarabe de caña y cebar la línea antes de iniciar el siguiente ciclo de bebidas.

Enjuague el vaso de la mezcladora después del cebado.

Nota: La bomba interna está diseñada únicamente para dispensar jarabe de caña.

Procedimiento de limpieza de 4 horas

Las jarras de la mezcladora y el protector antisalpicaduras deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse cada 4 horas para evitar la acumulación de película.

¡Importante! Lávese y desinfectese las manos antes de realizar estos pasos.

1. Prepare el fregadero de tres compartimentos con una solución de limpieza/desinfección que contenga una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm (ejemplos: Stera-Sheen® o Kay-5®). Utilice agua tibia y siga las especificaciones del fabricante aprobadas por Taylor.
2. Retire las jarras de la mezcladora. Deseche cualquier resto de producto en el fregadero posterior. Lleve las jarras al fregadero para limpiarlas. (Véase la figura 6-4).

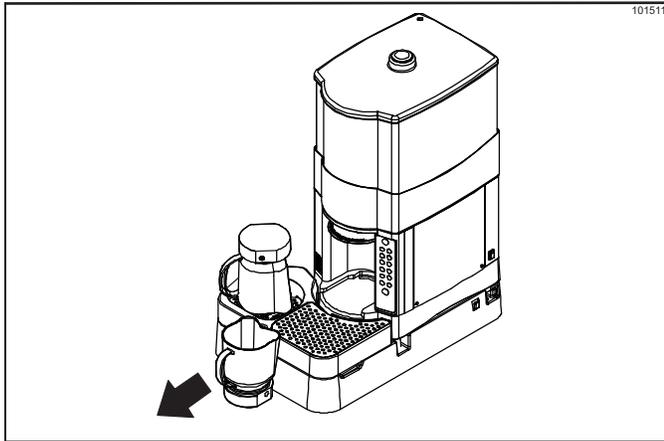


Figura 6-4

3. Retire el protector antisalpicaduras y llévelo al fregadero para limpiarlo. (Véase la figura 6-5).

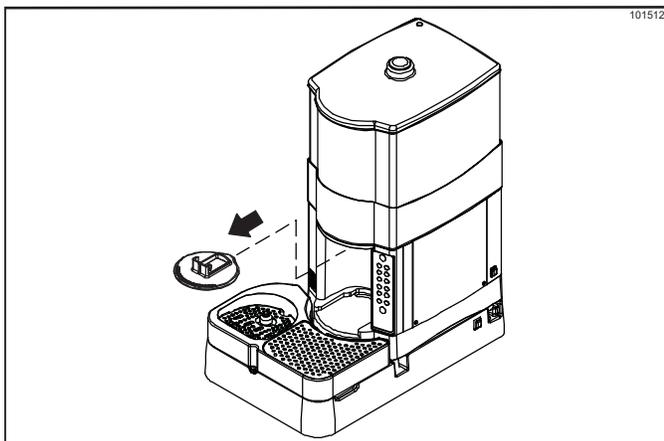


Figura 6-5

4. Lava las piezas en el fregadero. (Véase la figura 6-6).



¡PRECAUCIÓN! Tenga cuidado al lavar la jarra de la mezcladora. **NO** toque las cuchillas de la jarra con las manos. De lo contrario, puede sufrir lesiones personales.

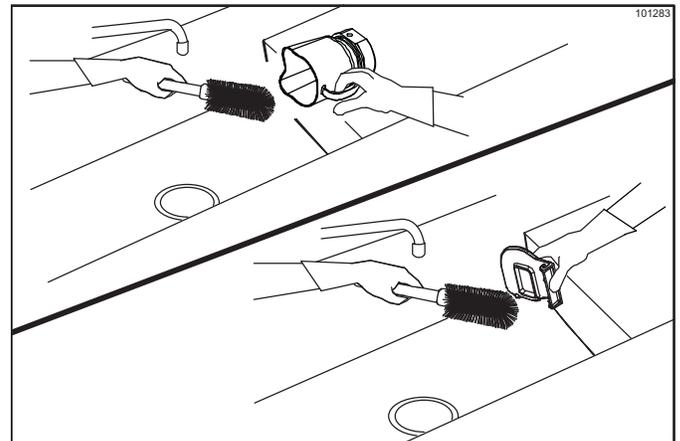


Figura 6-6

5. Enjuague las piezas en agua fría y limpia.
6. Desinfecte las piezas en la solución de limpieza/desinfección. Si el código local lo exige, enjuague con agua limpia.

Nota: Cuando use desinfectante, el tiempo de contacto siempre debe ser de 5 minutos. Luego, si el código local lo exige, enjuague con agua limpia.

7. Vuelva a instalar el protector antisalpicaduras. (Véase la figura 6-7).

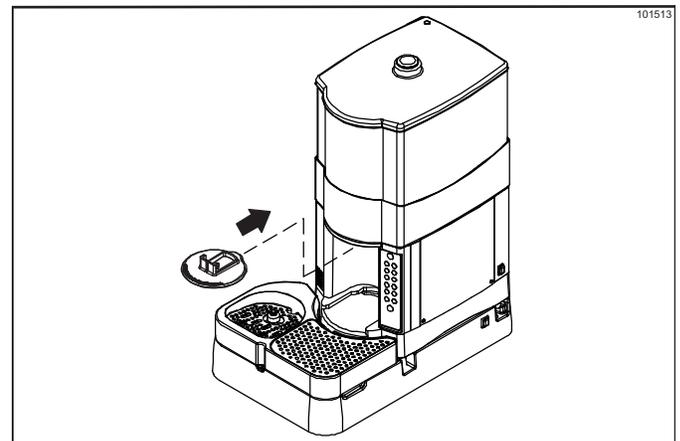


Figura 6-7

8. Coloque de nuevo las jarras en la máquina.

Procedimientos diarios de limpieza y desinfección

Nota: Este procedimiento debe realizarse al final del día de trabajo.

¡Importante! Lávese y desinfectese las manos antes de realizar estos pasos.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Nota: Cuando use desinfectante, el tiempo de contacto siempre debe ser de 5 minutos. Luego, si el código local lo exige, enjuague con agua limpia.

1. En un cubo de 9,5 l (2,5 gal), prepare una solución de limpieza/desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm. Utilice agua tibia y siga las especificaciones del fabricante aprobadas por Taylor. Este cubo se utilizará para la limpieza.
2. En otro cubo de 9,5 l (2,5 gal), prepare una solución de limpieza/desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm. Utilice agua tibia y siga las especificaciones del fabricante aprobadas por Taylor. Este cubo se utilizará para la desinfección.
3. Llene la botella flexible con la solución de limpieza/desinfección.
4. Coloque la jarra sobre la base de la mezcladora. (Véase la figura 6-8).

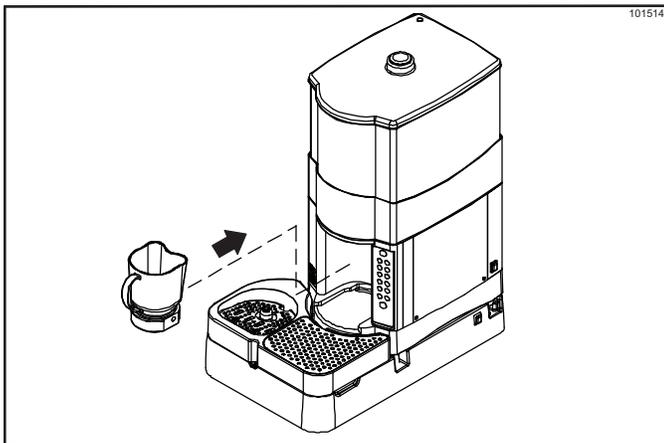


Figura 6-8

5. Retire la tapa del depósito de hielo. Extraiga todo el hielo posible con una cuchara limpia y desinfectada. (Véase la figura 6-9).



¡ADVERTENCIA! Esta máquina tiene muchos bordes afilados que pueden causar lesiones graves.

- **NO** acerque objetos ni los dedos a la granizadora ni a las cuchillas de la jarra.
- **TENGA MUCHO CUIDADO** al retirar las cuchillas, pues están muy afiladas.

De lo contrario, puede contaminar el producto o causar lesiones personales por contacto con la cuchilla.

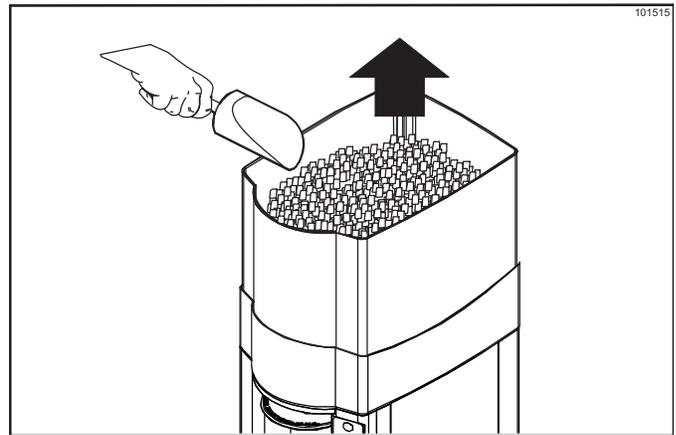


Figura 6-9

6. Vuelva a colocar la tapa del depósito de hielo. (Véase la figura 6-10).

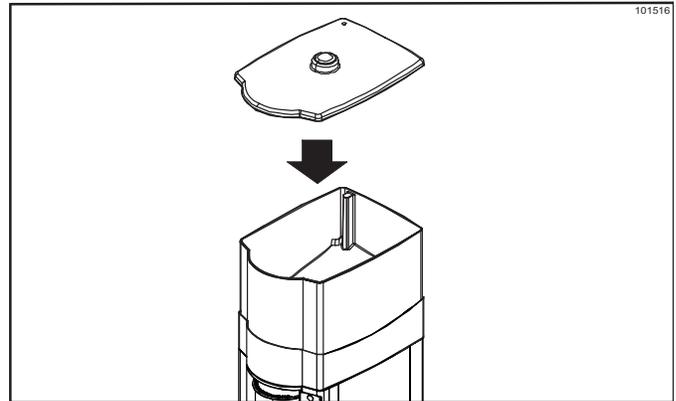


Figura 6-10

7. Pulse la tecla de granizado hasta que se haya raspado todo el hielo que quede.
8. Retire la jarra de la mezcladora y deseche el hielo en el fregadero posterior. (Véase la figura 6-11).

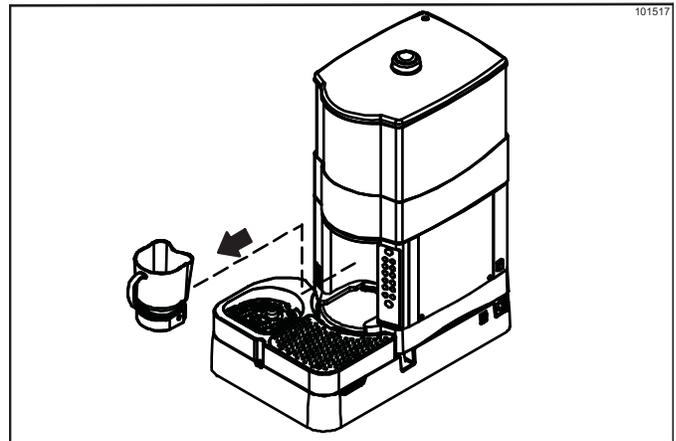


Figura 6-11



¡ADVERTENCIA! Revise que el interruptor está en posición OFF (apagado). De lo contrario, se pueden causar lesiones graves en dedos o manos por las piezas móviles peligrosas.

9. Coloque el interruptor de la granizadora en posición OFF (apagado).
10. Retire el depósito de hielo y la tapa. Llévelos al fregadero de tres compartimentos para limpiarlos y desinfectarlos. (Véase la figura 6-12).

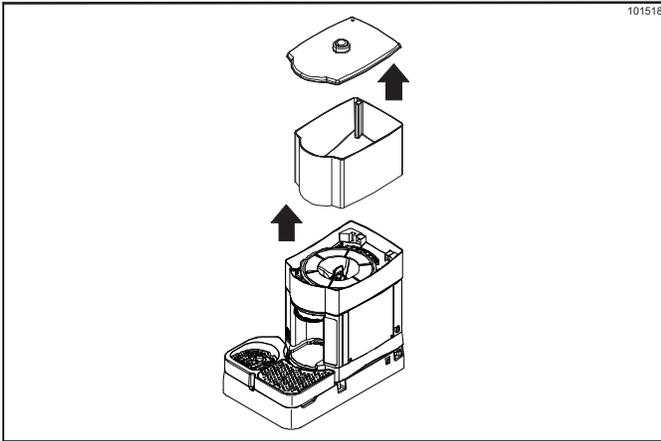


Figura 6-12

11. Retire las jarras de la mezcladora, el protector antisalpicaduras y el conducto de hielo. Llévelos al fregadero de tres compartimentos para limpiarlos y desinfectarlos.
12. **Máquinas con estación de enjuague:** Retire el conjunto de la estación de enjuague (rejillas, accionador, varilla pivotante y bandeja de enjuague). Llévelos al fregadero de tres compartimentos para limpiarlos y desinfectarlos.
13. Limpie con cepillo las piezas en el fregadero de tres compartimentos.

Nota: No coloque las piezas en un fregadero industrial eléctrico ni en un lavavajillas.



¡PRECAUCIÓN! Tenga cuidado al lavar la jarra de la mezcladora. **NO** toque las cuchillas de la jarra con las manos. De lo contrario, puede sufrir lesiones personales.

14. Enjuague las piezas en agua fría y limpia.

15. Desinfecte las piezas en una solución de limpieza/ desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm. Utilice agua tibia y siga las especificaciones del fabricante aprobadas por Taylor. Si el código local lo exige, enjuague con agua limpia.
16. Coloque las siguientes piezas sobre una superficie limpia y seca para que se sequen al aire durante la noche: depósito de hielo, tapa del depósito de hielo, jarras de la mezcladora, protector antisalpicaduras y conducto de hielo.
17. Máquinas con estación de enjuague: Coloque el conjunto de la estación de enjuague (rejillas, accionador, varilla pivotante y bandeja de enjuague) sobre una superficie limpia y seca para que se seque al aire durante la noche.
18. Llene la botella flexible de solución de limpieza y desinfección y enjuague el conjunto de la granizadora mientras lo limpia con el cepillo blanco grande del depósito de hielo. (Véase la figura 6-13).

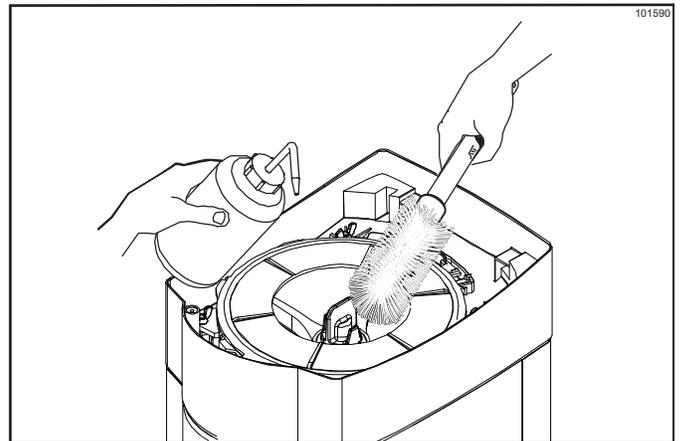


Figura 6-13

19. Con la botella flexible de solución de limpieza/ desinfección, enjuague el interior, el exterior y la parte inferior del conjunto de la granizadora, por todas las superficies. (Véase la figura 6-14).

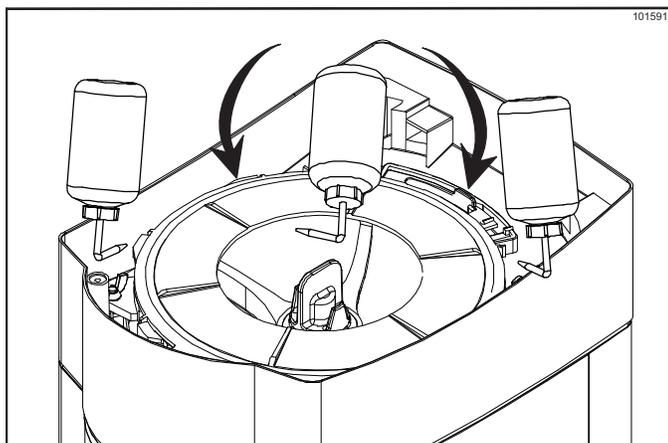


Figura 6-14

20. Enjuague completamente la solución de limpieza/desinfección debajo del reborde de la tapa de plástico del conjunto de la granizadora. Aplique la solución formando un círculo completo de 360°. (Véase la figura 6-15).

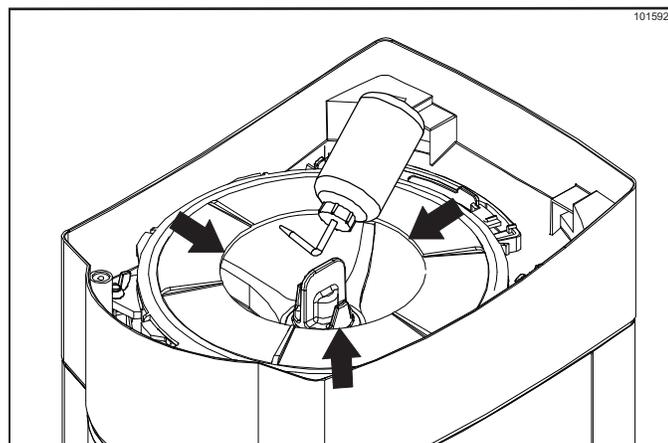


Figura 6-15

- 21. Llene la botella flexible con la solución de limpieza/desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm.
- 22. Repita los pasos 17 a 19 con la solución de limpieza/desinfección.
- 23. Enjuague a fondo la zona de dispensación con 118 ml (4 oz.) de solución de limpieza/desinfección. (Véase la figura 6-16).

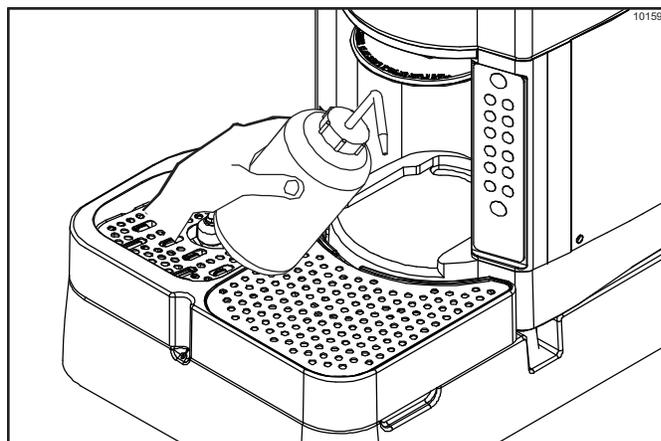


Figura 6-16

- 24. Use un cepillo de surtidor para limpiar los tubos dispensadores.
- 25. Si el código local lo exige, repita el paso anterior con agua limpia.
- 26. Sumerja repetidamente el cepillo de surtidor en el cubo de solución de limpieza/desinfección y limpie con mucho cuidado la cuchilla del conjunto de la granizadora y la zona alrededor (Véase la figura 6-17).

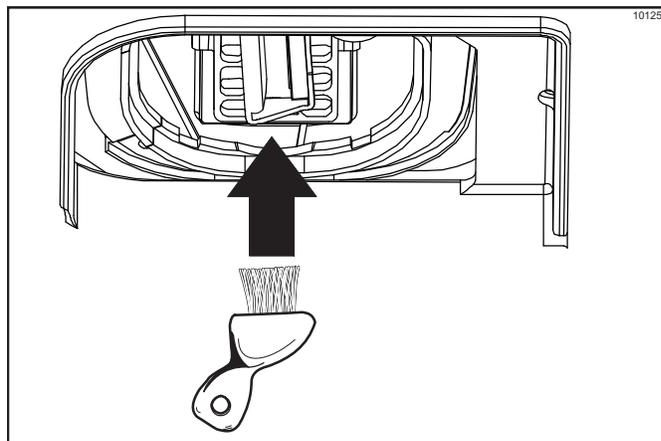


Figura 6-17

- 27. Lave a fondo la cuchilla de la granizadora, los tubos dispensadores y la zona alrededor con la botella flexible de solución de limpieza/desinfección. (Véase la figura 6-18).

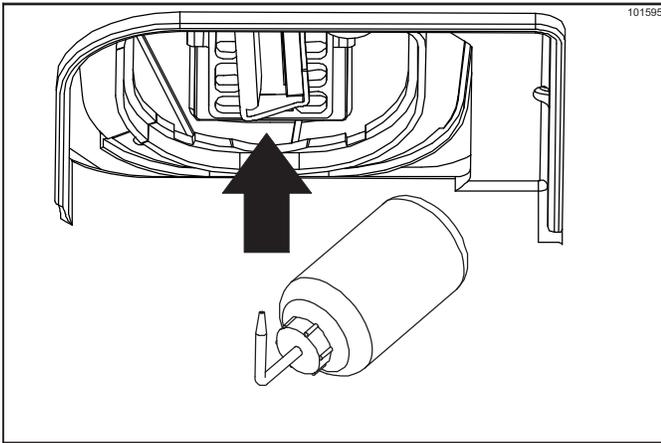


Figura 6-18

28. Si el código local lo exige, repita los dos pasos anteriores con agua limpia.
29. **Máquinas con estación de enjuague:** Limpie con un cepillo la estación de enjuague utilizando la botella de solución de limpieza/desinfección y el cepillo de surtidor. Preste mucha atención al cabezal de la enjuagadora y a la zona de desagüe. (Véase la figura 6-18).

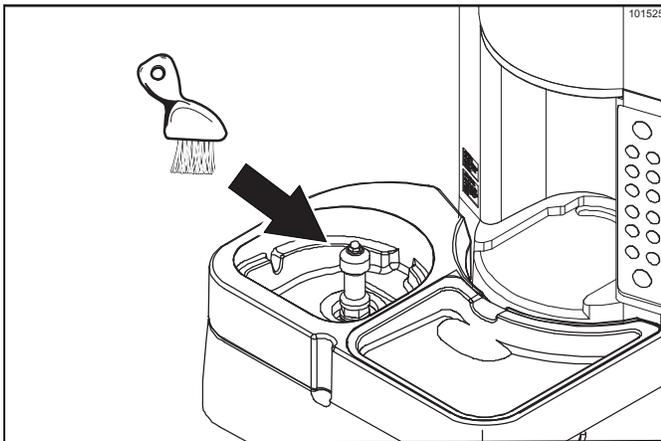


Figura 6-19

30. **Máquinas con estación de enjuague:** Llene la botella flexible de solución de limpieza/desinfección y lave a fondo la zona de la estación de enjuague. (Véase la figura 6-20).

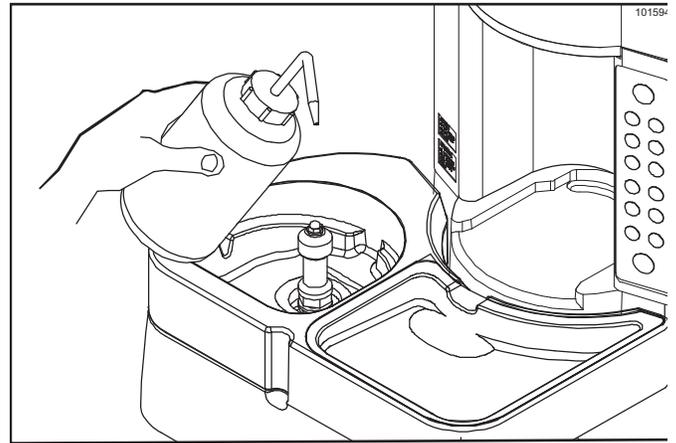


Figura 6-20

31. Llene la botella flexible con una solución de limpieza/desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm.
32. Repita los pasos 22 a 29 con la solución de limpieza/desinfección.
33. Limpie el exterior de la máquina con una solución de limpieza/desinfección.
34. **Máquinas con estación de enjuague:** Limpie el exterior de la estación de enjuague.

Limpieza y desinfección semanal del sistema de jarabe de caña (máquinas de 115 V y 60 Hz)

1. Realice los procedimientos diarios de limpieza y desinfección antes de continuar con el siguiente paso.
2. Vierta agua tibia en un cubo de 9,5 l (2,5 gal).
3. En un cubo de 9,5 l (2,5 gal), prepare una solución de limpieza/desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm. Utilice agua tibia y siga las especificaciones del fabricante aprobadas por Taylor. Este cubo se utilizará para la limpieza.
4. En otro cubo de 9,5 l (2,5 gal), prepare una solución de limpieza/desinfección con una concentración de cloro activo de 100 ppm a 200 ppm. Utilice agua tibia y siga las especificaciones del fabricante aprobadas por Taylor. Este cubo se utilizará para la desinfección.
5. Retire el tubo de inmersión del recipiente de jarabe de caña o desconéctelo de la llave. Coloque el tubo de inmersión en el cubo lleno de agua tibia.

6. Coloque la jarra sobre la base de la mezcladora.
Nota: Retire y vacíe la jarra en lo necesario durante el procedimiento de limpieza.
7. Mantenga pulsada la tecla NO SUGAR para poner a funcionar la bomba del jarabe de caña. Mantenga pulsada la tecla hasta que el cubo esté medio vacío. De este modo, se enjuagará la bomba y el tubo dispensador de jarabe de caña.
8. Retire el tubo de inmersión del cubo y colóquelo en el cubo lleno de solución de limpieza/desinfección. Repita el proceso del paso 7 para limpiar la bomba y el tubo dispensador de jarabe de caña.
9. Retire el tubo de inmersión del cubo y colóquelo en el cubo lleno de solución de limpieza/desinfección. Repita el proceso del paso 7 para desinfectar la bomba y el tubo dispensador de jarabe de caña.
10. Retire el tubo de inmersión de la solución de limpieza/desinfección. Deje la bomba en funcionamiento para purgar el desinfectante del sistema de jarabe de caña.
11. Vuelva a instalar el tubo de inmersión en el recipiente de jarabe de caña o vuelva a conectarlo a la llave y realice el proceso de cebado.

6 Cebado de la línea de jarabe de caña (máquinas de 115 V y 60 Hz)

Debe cebarse la línea del jarabe cuando la máquina se ponga a funcionar por primera vez, cuando se sustituye una botella de jarabe vacía y después de realizar la limpieza y desinfección semanal del sistema de jarabe de caña.

1. Coloque una jarra sobre la base de la mezcladora.
2. Mantenga pulsada la tecla NO SUGAR por 3 segundos. De este modo, se pondrá en marcha la bomba y cebará la línea de jarabe.
3. Enjuague, cepille y desinfecte la jarra de la mezcladora.

Durante la limpieza y desinfección



LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBEN REALIZARSE A DIARIO.



RESPETE SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD LOCALES.

Las agencias reguladoras estatales o locales rigen los programas de limpieza y desinfección y deben cumplirse como corresponda. Durante las operaciones de limpieza y desinfección hay que hacer énfasis en los siguientes puntos de control.

Solución de problemas de recuento bacteriano

- Limpie y desinfecte a fondo la máquina con regularidad, incluido el desmontaje completo y la limpieza con cepillos.
- Utilice todos los cepillos incluidos para lograr una limpieza a fondo.
- Prepare correctamente las soluciones de limpieza y desinfección. Lea y siga atentamente las instrucciones de la etiqueta. Una solución muy concentrada puede dañar las piezas y una solución demasiado suave no realizará un trabajo adecuado de limpieza o desinfección.

Tabla 8-1

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
1. No se enciende ni hay luces.	<ul style="list-style-type: none"> a. El interruptor está apagado. b. El cable de alimentación no está enchufado. c. Problema en la placa base o fusible fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Coloque el interruptor en posición ON (encendido). b. Verifique que la conexión del tomacorriente funciona. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
2. No se dispensa agua.	<ul style="list-style-type: none"> a. La línea de agua está doblada. b. La línea de agua de la parte posterior de la máquina no está conectada. c. La presión del agua del establecimiento es baja. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Enderece la línea de agua. b. Conecte la línea de agua con el racor de conexión rápida. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
3. Hay una fuga de agua en la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> a. Conexión incorrecta del racor/manguera. b. La manguera tiene grietas. c. El racor está roto. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. b. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
4. La máquina tiene una fuga de jarabe (solo máquinas de 115 V y 60 Hz).	<ul style="list-style-type: none"> a. Conexión incorrecta del racor/manguera. b. La manguera tiene grietas. c. El racor está roto. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. b. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
5. El jarabe de caña no se dispensa o la cantidad es incorrecta (solo máquinas de 115 V y 60 Hz).	<ul style="list-style-type: none"> a. Falta la botella de jarabe o el suministro es insuficiente. b. Conexión incorrecta del racor/manguera. c. La manguera tiene grietas. d. El racor está roto. e. La bomba no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Reemplace el suministro de jarabe. b. Revise la conexión en la parte posterior de la máquina. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. d. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. e. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
6. La tecla de receta n.º 1 parpadea rápido (falla del sensor del depósito/tapa).	<ul style="list-style-type: none"> a. La tapa del depósito no está bien puesta. b. El depósito no está bien puesto. c. Problema del interruptor de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Coloque la tapa correctamente. Reemplácela si está rota. b. Colóquelo correctamente. Reemplácelo si está roto. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
7. La tecla de receta n.º 2 parpadea rápido (atasco en la granizadora).	<ul style="list-style-type: none"> a. Un trozo de hielo grande atascó la granizadora. b. Un objeto extraño está causando el atasco. c. Falla del motor. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Retire el hielo, rellene con cubitos nuevos y reinicie la máquina. b. Retire el objeto y reinicie la máquina. c. la máquina. d. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
8. La tecla de receta n.º 2 parpadea lento (sobrecalentamiento de la granizadora).	a. Se sobrecalentó el motor de la granizadora. b. Falla del motor.	a. Reinicie la máquina. Si el problema persiste, comuníquese con un técnico de servicio de Taylor. b. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
9. La tecla de receta n.º 3 parpadea rápido (sobrecalentamiento o atasco de la mezcladora).	a. Se atascó el motor de la mezcladora.	a. Reinicie la máquina y pulse la tecla BLEND (mezcladora). Los atascos repetidos significan fallas del motor de la mezcladora. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
10. La tecla de receta n.º 3 parpadea lento (sobrecalentamiento de la mezcladora).	a. Se sobrecalentó el motor de la mezcladora.	a. Reinicie la máquina. Si el problema persiste, llame a un técnico de servicio autorizado.
11. La tecla de receta n.º 3 permanece encendida (falla en abierto del termistor).	a. Falla del motor.	a. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
12. La tecla de receta n.º 4 parpadea rápido (falla por sobrecalentamiento).	a. Se sobrecalentó la placa de control del motor.	a. Reinicie la máquina. Si el problema persiste, llame a un técnico de servicio autorizado.
13. La tecla de receta n.º 4 parpadea lento (baja tensión de bus).	a. Baja tensión suministrada a la máquina.	a. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
14. Teclas de receta n.º 1, 2, 3 o 4 parpadean rápido (falla de comunicación).	a. No hay comunicación entre el teclado y la placa de dispensación.	a. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
15. La máquina funciona pero no graniza hielo.	a. El depósito de hielo está vacío. b. No se retiró el protector de la cuchilla de la granizadora. c. Se dañó la cuchilla de la granizadora.	a. Vuelva a llenar la tolva. b. Llame a un técnico de servicio autorizado para que retire el protector. c. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
16. El hielo granizado tiene textura inconsistente.	a. La cuchilla de la granizadora está desgastada.	a. Comuníquese con un técnico de servicio de Taylor.
17. La máquina funciona pero no mezcla el hielo.	a. Se añadió un volumen o producto incorrecto. b. Volumen de hielo incorrecto. c. Volumen de agua incorrecto. d. Volumen de jarabe incorrecto (solo máquina de 115 V y 60 Hz).	a. Vuelva a medir y a verter el producto. b. Revise el volumen de hielo. Ajuste la calibración si se necesita. c. Revise el volumen de agua. Ajuste la calibración si se necesita. d. Revise el volumen del jarabe. Ajuste la calibración si se necesita.
18. La jarra de la mezcladora está dañada.	a. Abuso o desgaste excesivo.	a. Reemplace la jarra de la mezcladora.

Solución de problemas de la estación de enjuague

Tabla 8-2

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
19. La máquina no enjuaga.	<ul style="list-style-type: none"> a. Coloque el interruptor en posición OFF (apagado). b. El enchufe no está insertado en el tomacorriente. c. El convertidor de CC no está enchufado a la toma de pared. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Coloque el interruptor en posición ON (encendido). b. Revise la conexión en la parte posterior de la máquina. c. Revise la conexión en la parte posterior de la máquina.
20. La jarra de la batidora no se enjuaga por completo.	<ul style="list-style-type: none"> a. La línea de agua de la parte posterior de la máquina no está conectada. b. La línea de agua está doblada. c. Se usa agua fría para el enjuague. d. El ciclo de enjuague no dura lo suficiente. e. La presión del agua del establecimiento es baja. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Conecte la línea de agua. b. Enderece la línea de agua. c. Utilice agua tibia para facilitar el proceso de enjuague. d. Llame a un técnico de servicio autorizado. e. Llame a un técnico de servicio autorizado.
21. Hay una fuga de agua en la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> a. Conexión incorrecta del racor/ manguera. b. La manguera tiene grietas. c. El racor está roto. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Verifique que todas las mangueras están conectadas correctamente a los racores. b. Llame a un técnico de servicio autorizado. c. Llame a un técnico de servicio autorizado.
22. La máquina no desagua.	<ul style="list-style-type: none"> a. La línea de desagüe está doblada. b. La línea de desagüe está obstruida. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Enderece la línea de desagüe. b. Libere la línea de desagüe.

Table 9?1

Descripción	Cada 3 meses	Cada 6 meses	Cada año
Cepillos		Inspeccionar y sustituir si es necesario	Mínimo
*Cuchilla de granizadora			X
*Filtro de agua			X
*Junta-eje del motor de la granizadora			X

*Debe reemplazarla un técnico de servicio autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE TAYLOR COMPANY PARA CONGELADORES

Taylor Company tiene el gusto de ofrecer esta garantía limitada en los nuevos equipos congeladores de la marca Taylor disponibles en el mercado en general (el "Producto") sólo para el comprador original.

GARANTÍA LIMITADA

Taylor garantiza que el Producto no presenta fallas que se deban a defectos en materiales o mano de obra en condiciones normales de uso y servicio, como se indica más adelante. Todos los periodos de garantía comienzan en la fecha de instalación original del Producto. Si una pieza falla debido a un defecto durante el período de garantía vigente, Taylor, a través de uno de sus distribuidores o de una agencia de servicio autorizados, proporcionará una pieza nueva o remanufacturada, según el criterio de Taylor, para reemplazar sin costo la pieza defectuosa. Salvo que se indique lo contrario en el presente documento, estas son las obligaciones exclusivas de Taylor por la falla del Producto, según esta garantía limitada. Esta garantía limitada está sujeta a todas las disposiciones, condiciones, limitaciones y exclusiones que figuran a continuación y en el reverso de este documento (si es el caso).

Tabla 10-1

Producto	Pieza	Período de garantía limitada
Mezcladora/granizadora y estación de enjuague	Motores de la granizadora y mezcladora	Dos (2) años
	Tableros de control	Dos (2) años
	Colectores	Dos (2) años
	Piezas que no figuran en esta tabla o que no se incluyen	Un (1) año

CONDICIONES DE GARANTÍA LIMITADA

- Si no se puede verificar la fecha de instalación original del Producto, el período de garantía limitada comienza noventa (90) días a partir de la fecha de fabricación del Producto (como lo indica el número de serie del Producto). Es posible que se debe presentar un comprobante de compra en el momento del servicio.
- Esta garantía limitada solo es válida si un distribuidor o una agencia de servicio autorizados de Taylor instalaron el Producto y realizaron todo el trabajo de servicio que se necesitó en el Producto, y solo si se usaron piezas originales y nuevas de Taylor.
- Deben realizarse una instalación, uso, cuidado y mantenimiento normales, de acuerdo con todas las instrucciones del Manual del usuario de Taylor.
- Las piezas defectuosas deben devolverse al distribuidor o a la agencia de servicio autorizados de Taylor para su crédito.
- El uso de cualquier refrigerante distinto al especificado en la etiqueta de datos del Producto anulará esta garantía limitada.

EXCEPCIONES A LA GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía limitada **no** cubre:

- La mano de obra u otros costos por el diagnóstico, la reparación, el retiro, la instalación, el envío, el mantenimiento o la manipulación de piezas defectuosas, repuestos o Productos nuevos.
- Mantenimiento, limpieza y lubricación normales, como se indica en el Manual del usuario de Taylor, incluida la limpieza de los condensadores.

GARANTÍA LIMITADA DE LOS EQUIPOS

3. Sustitución de los elementos de desgaste que se indican como piezas de clase "000" en el Manual del usuario de Taylor.
4. Mangueras externas, fuentes de alimentación eléctrica y puesta a tierra de la máquina.
5. Piezas que Taylor no suministre o designe, o daños que resulten por usarlas.
6. Recorridos de ida y vuelta o tiempo que un técnico de servicio deba esperar porque no se le permite iniciar el trabajo de servicio de garantía a su llegada.
7. Fallas, daños o reparaciones que se deban a una instalación defectuosa, aplicación incorrecta, abuso, falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado, alteración no autorizada o funcionamiento o uso inadecuados como se indica en el Manual del usuarios de Taylor, lo que incluye, entre otros, la falta de uso de técnicas adecuadas de montaje y limpieza, herramientas o suministros de limpieza aprobados.
8. Fallas, daños o reparaciones por robo, vandalismo, viento, lluvia, inundación, nivel alto de agua, agua, relámpagos, temblores o cualquier otro desastre natural, incendio, ambientes corrosivos, infestación de insectos o roedores, u otros siniestros, accidentes o condiciones fuera del control razonable de Taylor; operación por encima o por debajo de las especificaciones de alimentación eléctrica o suministro de agua del Producto; o componentes reparados o alterados que, según el criterio del Fabricante, afecten el desempeño o el desgaste o el deterioro normales.
9. Cualquier Producto adquirido en Internet.
10. Fallas en el arranque debido a condiciones de tensión, fusibles fundidos, disyuntores abiertos o daños que se deban a la insuficiencia o interrupción del servicio eléctrico.
11. Costos de electricidad o combustible, o aumento de los costos de electricidad o combustible por cualquier motivo.
12. Los daños que resulten del uso de cualquier refrigerante distinto al especificado en la etiqueta de datos del Producto anularán esta garantía limitada.
13. Todo costo de reemplazar, rellenar o eliminar el refrigerante, incluido el costo del refrigerante.
14. **CUALQUIER DAÑO MATERIAL O COMERCIAL ESPECIAL, INDIRECTO O CONSECUENTE DE CUALQUIER NATURALEZA.** Algunas jurisdicciones no permiten excluir los daños incidentales o consecuentes y, por lo tanto, es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían según la jurisdicción.

LIMITACIÓN DE LA GARANTÍA

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, CONDICIONES O RECURSOS LEGALES, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS O CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. EL ÚNICO RECURSO PARA EL PROPIETARIO ORIGINAL CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO SERÁ LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEFECTUOSOS SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. QUEDAN EXPRESAMENTE EXCLUIDOS TODOS LOS DERECHOS A INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES (INCLUIDOS LOS RECLAMOS POR PÉRDIDA DE VENTAS, PÉRDIDA DE BENEFICIOS, PÉRDIDA DE PRODUCTOS, DAÑOS MATERIALES O GASTOS DE SERVICIO). NINGÚN DISTRIBUIDOR, CONCESIONARIO U OTRA PERSONA PODRÁ MODIFICAR, AMPLIAR O CAMBIAR LAS GARANTÍAS EXPRESAS INCLUIDAS EN ESTA GARANTÍA LIMITADA.

RECURSOS LEGALES

El propietario **debe** informar a Taylor por escrito cualquier defecto o queja con el Producto, indicar el defecto o queja y solicitar de forma específica la reparación, reemplazo u otra corrección del Producto objeto de garantía, enviando por correo una carta certificada o registrada a la siguiente dirección al menos treinta (30) días antes de interponer cualquier derecho o recurso legal.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, EE. UU.

GARANTÍA LIMITADA DE TAYLOR COMPANY SOBRE LAS PIEZAS ORIGINALES DE TAYLOR

Taylor Company tiene el gusto de ofrecer esta garantía limitada sobre los nuevos componentes y repuestos originales de Taylor disponibles en el mercado en general (las "Piezas") solo al comprador original.

GARANTÍA LIMITADA

Taylor garantiza que las Piezas no presentan fallas que se deban a defectos en materiales o mano de obra en condiciones normales de uso y servicio, como se indica más adelante. Todos los períodos de garantía inician en la fecha de instalación original de la Pieza en la unidad Taylor. Si una Pieza falla debido a un defecto durante el período de garantía vigente, Taylor, a través de uno de sus distribuidores o de una agencia de servicio autorizados, proporcionará una pieza nueva o remanufacturada, según el criterio de Taylor, para reemplazar sin costo la pieza defectuosa. Salvo que se indique lo contrario en el presente documento, estas son las obligaciones exclusivas de Taylor por la falla de una Pieza, según esta garantía limitada. Esta garantía limitada está sujeta a todas las disposiciones, condiciones, limitaciones y exclusiones que figuran a continuación y en el reverso de este documento (si es el caso).

Tabla 11-1

Código de clase de garantía o Pieza	Período de garantía limitada
Piezas de clase 103 ¹	Cada (3) meses
Piezas de clase 212 ¹	Cada (12) meses
Piezas de clase 512	Cada (12) meses
Piezas de clase 000	Sin garantía

CONDICIONES DE GARANTÍA LIMITADA

- Si no se puede verificar la fecha de instalación original de la pieza, es posible que se deba presentar un comprobante de compra en el momento del servicio.
- Esta garantía limitada solo es válida si un distribuidor o una agencia de servicio autorizados de Taylor instalaron la Pieza y realizaron todo el trabajo de servicio en relación con la Pieza.
- La garantía limitada se aplica solo a las Piezas que el propietario original use en el lugar original donde se instaló la unidad.
- Deben realizarse una instalación, uso, cuidado y mantenimiento normales, de acuerdo con todas las instrucciones del Manual del usuario de Taylor.
- Las Piezas defectuosas deben devolverse al distribuidor o a la agencia de servicio autorizados de Taylor para su crédito.
- Esta garantía no pretende reducir la vigencia de ninguna cobertura de garantía que se proporcione de conformidad con una garantía limitada de Taylor aparte sobre el equipo congelador o la parrilla.
- El uso de cualquier refrigerante diferente al especificado para la unidad donde está instalada la Pieza anulará esta garantía limitada.

^{1, 2} Con la excepción de que las piezas n.º 032129SER2 (Compresor de aire de 230 V SERV) y n.º 075506SER1 (compresor de aire de 115 V y 60 Hz) de Taylor tendrán un período de garantía limitada de doce (12) meses cuando se usan en un equipo de congelador Taylor y un período de garantía limitada de dos (2) años cuando se usan en un equipo de parrilla de Taylor.

EXCEPCIONES A LA GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía limitada **no** cubre:

1. La mano de obra u otros costos por el diagnóstico, la reparación, el retiro, la instalación, el envío, el mantenimiento o la manipulación de Piezas defectuosas, repuestos o Piezas nuevas.
2. Mantenimiento, limpieza y lubricación normales, como se indica en el Manual del usuario de Taylor, incluida la limpieza de los condensadores o acumulación de carbón y grasa.
3. Servicio que se requiera, como limpieza o reparación general, para que los conjuntos de las superficies de cocción, como el plato superior y la placa inferior, vuelvan a estar en condiciones operativas para lograr una cocción adecuada o permitir el ensamble adecuado de las láminas antiadherentes y los clips como resultado de la acumulación de grasa en las superficies de cocción, lo que incluye, entre otros, el plato y la placa, los costados de la cubierta o la parte superior de la cubierta.
4. Sustitución de las superficies de cocción, tales como el plato superior y la placa inferior, debido a picaduras o corrosión (o en el caso del plato superior, debido a la pérdida del revestimiento) como resultado de daños que se deban al impacto espátulas u otros utensilios que se usen durante el proceso de cocción o como resultado del uso de limpiadores, materiales de limpieza o procesos de limpieza que Taylor no apruebe.
5. Sustitución de elementos de desgaste designados como piezas de clase "000" en el Manual del usuario de Taylor, así como cualquier lámina antiadherente y clip del conjunto del plato superior del Producto.
6. Mangueras externas, fuentes de alimentación eléctrica y puesta a tierra de la máquina.
7. Piezas que Taylor no suministre o designe, o daños que resulten por usarlas.
8. Recorridos de ida y vuelta o tiempo que un técnico de servicio deba esperar porque no se le permite iniciar el trabajo de servicio de garantía a su llegada.
9. Fallas, daños o reparaciones que se deban a una instalación defectuosa, aplicación incorrecta, abuso, falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado, alteración no autorizada o funcionamiento o uso inadecuados como se indica en el Manual del usuarios de Taylor, lo que incluye, entre otros, la falta de uso de técnicas adecuadas de montaje y limpieza, herramientas o suministros de limpieza aprobados.
10. Fallas, daños o reparaciones por robo, vandalismo, viento, lluvia, inundación, nivel alto de agua, agua, relámpagos, temblores o cualquier otro desastre natural, incendio, ambientes corrosivos, infestación de insectos o roedores, u otros siniestros, accidentes o condiciones fuera del control razonable de Taylor; operación por encima o por debajo de las especificaciones de alimentación eléctrica o suministro de gas o agua de la unidad donde está instalada la pieza; o reparación o alteración de las Piezas o de las unidades donde se instalen que, según el criterio de Taylor, afecten el desempeño o el desgaste o el deterioro normales.
11. Cualquier Pieza adquirida en Internet.
12. Fallas en el arranque debido a condiciones de tensión, fusibles fundidos, disyuntores abiertos o daños que se deban a la insuficiencia o interrupción del servicio eléctrico.
13. Costos de electricidad, gas u otros combustibles, o aumento de los costos de electricidad o combustible por cualquier motivo.
14. Los daños que resulten del uso de cualquier refrigerante diferente al especificado para la unidad donde está instalada la Pieza anularán esta garantía limitada.
15. Todo costo de reemplazar, rellenar o eliminar el refrigerante, incluido el costo del refrigerante.
16. **CUALQUIER DAÑO MATERIAL O COMERCIAL ESPECIAL, INDIRECTO O CONSECUENTE DE CUALQUIER NATURALEZA.** Algunas jurisdicciones no permiten excluir los daños incidentales o consecuentes y, por lo tanto, es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían según la jurisdicción.

LIMITACIÓN DE LA GARANTÍA

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, CONDICIONES O RECURSOS LEGALES, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS O CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. EL ÚNICO RECURSO PARA EL PROPIETARIO ORIGINAL CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO SERÁ LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DEFECTUOSAS SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. QUEDAN EXPRESAMENTE EXCLUIDOS TODOS LOS DERECHOS A INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES (INCLUIDOS LOS RECLAMOS POR PÉRDIDA DE VENTAS, PÉRDIDA DE BENEFICIOS, PÉRDIDA DE PRODUCTOS, DAÑOS MATERIALES O GASTOS DE SERVICIO). NINGÚN DISTRIBUIDOR, CONCESIONARIO U OTRA PERSONA PODRÁ MODIFICAR, AMPLIAR O CAMBIAR LAS GARANTÍAS EXPRESAS INCLUIDAS EN ESTA GARANTÍA LIMITADA.

RECURSOS LEGALES

El propietario **debe** informar a Taylor por escrito cualquier defecto o queja con la Pieza, indicar el defecto o queja y solicitar de forma específica la reparación, reemplazo u otra corrección de la Pieza objeto de garantía, enviando por correo una carta certificada o registrada a la siguiente dirección al menos treinta (30) días antes de interponer cualquier derecho o recurso legal.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, EE. UU.

