

GRANITA

SERIE X

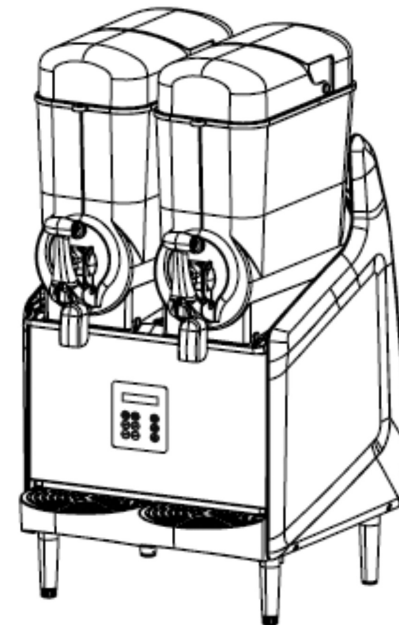


PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELO X I, X II Y X III
MODELO X I TURBO, X II TURBO Y X III TURBO



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

CONTENIDO**1.- INFORMACIÓN GENERAL**

- 1.1 FABRICANTE
- 1.2 PERSONAS AUTORIZADAS
- 1.3 DISEÑO DEL MANUAL
 - 1.3.1 PROPÓSITO Y CONTENIDO
 - 1.3.2 QUIEN DEBE LEER EL MANUAL
 - 1.3.3 CÓMO GUARDAR EL MANUAL
 - 1.3.4 SÍMBOLOS UTILIZADOS

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

- 2.1 USO DE LA MÁQUINA
- 2.2 COMPONENTES PRINCIPALES
- 2.3 DATOS TÉCNICOS
- 2.4 PANEL DE CONTROL (COMO EJEMPLO EL MODELO X III)

3. SEGURIDAD

- 3.1 REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD
- 3.2 FUNCIONES DE PARADA
- 3.3 PLACAS

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Emplayadoras |
| • Wafleras | • Turbolicuadores |
| • Creperas | • Máquina de donas |
| • Paninis | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Cocedor de corn dog | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Dispensadores de queso | • Planchas eléctricas y a gas |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Parrillas eléctricas y a gas |
| • Algodoneras | • Freidoras eléctricas y a gas |
| • Fábricas de palomitas | • Cocedor de pastas eléctrico y a gas |
| • Fuentes de chocolate | • Baños maría eléctricos y a gas |
| • Chocolatera eléctrica | • Asador grill eléctrico y a gas |
| • Triturador de hielo | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Máquinas granita | • Lámparas reflectoras de calor |
| • Cutter de mesa | • Mangueras de prelavado |
| • Embutidoras | |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE X

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

4. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- 4.1 EMBALAJE
- 4.2 TRANSPORTE Y MANEJO
- 4.3 ALMACENAMIENTO

5. INSTALACIÓN

- 5.1 LISTA DE ACCESORIOS PROPORCIONADOS
- 5.2 INSTALACIÓN – POSICIONAMIENTO
- 5.3 INSTALACIÓN DE LA MANIJA
- 5.4 ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE
- 5.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

6. OPERACIÓN

- 6.1 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA
- 6.2 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO
- 6.3 INICIO DE UN GRANIZADO
- 6.4 PARA SERVIR CON GRANIZADO
- 6.5 PARA SERVIR BEBIDAS LIQUIDAS FRÍAS
- 6.6 MODO DE LIMPIEZA SIMPLE
- 6.7 PARA DEJAR DE FUNCIONAR
- 6.8 MODO DE REFRIGERACIÓN
- 6.9 OPERACIÓN DE LUZ
- 6.10 SITUACIONES DE EMERGENCIA

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 7.1 VACIAR LOS TAZONES
- 7.2 RETIRAR LA TAPA
- 7.3 RETIRAR LA MANIJA
- 7.4 RETIRAR EL TAZÓN Y LA TAPA
- 7.5 LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS COMPONENTES
- 7.6 REENSAMBLAR LOS COMPONENTES LAVADOS
- 7.7 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEÓ
- 7.8 LIMPIEZA DEL FILTRO
- 7.9 MANTENIMIENTO PERIÓDICO

8. ELIMINACION DEL EQUIPO

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

10. DIAGRAMAS DE CIRCUITO ELÉCTRICO

11. DIAGRAMA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA

1. INFORMACION GENERAL

1.1 Fabricante

Los detalles del fabricante se muestran en la placa de identificación ilustrada en la primera y/o última página del manual.

1.2 Personas autorizadas

Dos tipos de personas pueden acceder a la máquina para diferentes propósitos.

Usuario

Una persona que tenga la capacitación técnica adecuada para preparar los productos que la máquina utiliza para dispensar el granito, en cumplimiento de los estándares actuales de higiene.

Después de leer este manual será capaz de:

Llevar a cabo operaciones normales de carga y reemplazo de productos, dispensar adecuadamente el producto; limpieza y desinfección de la máquina.

Técnico especializado

Una persona que ha examinado este manual y tiene capacitación específica en la instalación, uso y mantenimiento de la máquina granita:

Debe poder realizar reparaciones en caso de fallas graves y estar bien familiarizado con este manual y toda la información de seguridad.

Debe ser capaz de comprender el contenido del manual e interpretar correctamente los dibujos y diagramas.

Debe estar familiarizado con la prevención de accidentes sanitarios más importantes, normas tecnológicas y de seguridad.

Debe tener experiencia específica en el mantenimiento de máquinas granitas.

Debe saber como comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar equipo de seguridad individual y cómo usarlo adecuadamente.



Las personas que no cumplan los requisitos anteriores, no se les debe permitir usar la máquina.

1.3 Diseño del manual

El comprador debe leer cuidadosamente la información contenida en este manual.

1.3.1 Propósito y contenido

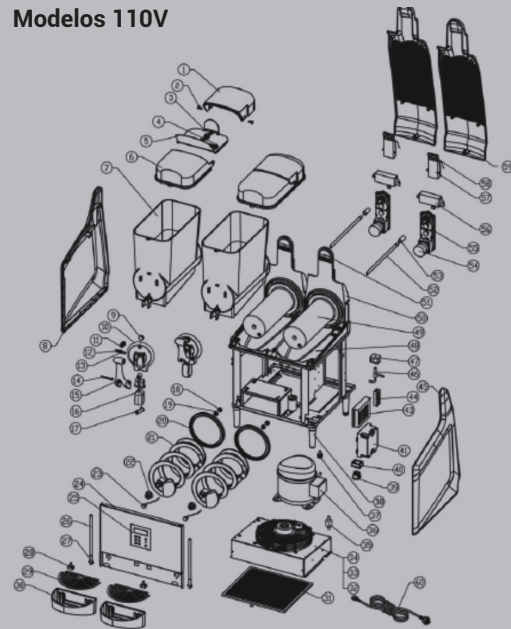
El propósito de este manual es proporcionar al comprador toda la información necesaria referente a la instalación, mantenimiento y el uso de la máquina granita.

⚠ Antes de realizar cualquier operación en la máquina, los usuarios y técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones descritas en el manual. Si tiene dudas sobre la interpretación correcta de estas instrucciones, contacte al fabricante para solicitar las explicaciones necesarias.



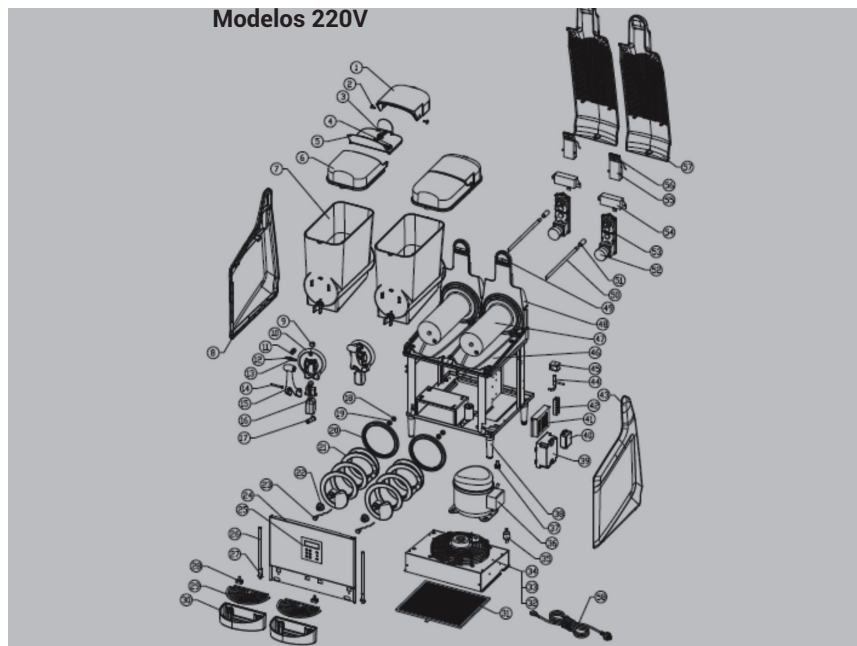
No debe realizar ningún tipo de operación hasta que haya leído y entendido completamente el contenido de este manual.

Modelos 110V



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Tapa trasera | 31. Pantalla de polvo |
| 2. Enchufe de retención | 32. Condensador |
| 3. Rejilla para la cubierta superior | 33. Motor del ventilador del condensador |
| 4. Eje de cubierta superior | 34. Cubierta del ventilador del condensador |
| 5. Tapa interior | 35. Filtro |
| 6. Tapa delantera | 36. Compresor |
| 7. Tazón | 37. Tornillos ajustables |
| 8. Panel lateral izquierdo | 38. Patas |
| 9. Tornillo del grifo | 39. Interruptor de encendido |
| 10. Panel para la manija | 40. Panel del interruptor |
| 11. Resorte para la manija | 41. Controlador |
| 12. Columna de montaje de boquilla | 43. Fuente de alimentación |
| 13. Resorte para el grifo | 44. Enchufe |
| 14. Perno de la manija | 45. Panel lateral derecho |
| 15. Manija en forma de T | 46. Cuerpo de la válvula selenoide |
| 16. Salida | 47. Bobina de la válvula de selenoide |
| 17. Sello de salida | 48. Base del evaporador |
| 18. Lavadora del eje | 49. Evaporador |
| 19. Sello del eje | 50. Asiento del evaporador (trasero) |
| 20. Sello del evaporador | 51. Soporte de luz LED |
| 21. Barrena | 52. Eje |
| 22. Sello de la barrena | 53. Conector del eje |
| 23. Sensor de temperatura | 54. Motor |
| 24. Panel frontal | 55. Engranaje |
| 25. Pegatina del controlador | 56. Conductor del motor de las escobillas |
| 26. Tubo de drenaje | 57. Aleta de enfriamiento |
| 27. Salida del tubo de drenaje | 58. Luz RGB |
| 28. Indicador del flotador | 59. Panel trasero |
| 29. Tapa de la bandeja de agua | 60. Cable de alimentación |
| 30. Bandeja | |

11. DIAGRAMAS DE LAS PARTES DE LA MAQUINA



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Tapa trasera | 30. Bandeja |
| 2. Enchufe de retención | 31. Pantalla de polvo |
| 3. Rejilla para la cubierta superior | 32. Condensador |
| 4. Eje de la cubierta superior | 33. Motor del ventilador del condensador |
| 5. Tapa interior | 34. Cubierta del ventilador del condensador |
| 6. Tapa delantera | 35. Filtro |
| 7. Tazón | 36. Compresor |
| 8. Panel lateral izquierdo | 37. Tornillos ajustables |
| 9. Tornillo del grifo | 38. Patas |
| 10. Panel para la manija | 39. Controlador |
| 11. Resorte para la manija | 40. Filtro MI |
| 12. Columna de montaje de boquilla | 41. Fuente de alimentación |
| 13. Resorte para el grifo | 42. Enchufe |
| 14. Perno de la manija | 43. Panel lateral derecho |
| 15. Manija en forma de T | 44. Cuerpo de la válvula selenoide |
| 16. Salida | 45. Bobina de la válvula selenoide |
| 17. Sello de salida | 46. Base del evaporador |
| 18. Lavadora del eje | 47. Evaporador |
| 19. Sello del eje | 48. Asiento del evaporador (trasero) |
| 20. Sello del evaporador | 49. Soporte de luz LED |
| 21. Barrena | 50. Eje |
| 22. Sello de la barrena | 51. Conector del eje |
| 23. Sensor de temperatura | 52. Motor |
| 24. Panel frontal | 53. Engranaje |
| 25. Pegatina del controlador | 54. Conductor del motor de las escobillas |
| 26. Tubo de drenaje | 55. Aleta de enfriamiento |
| 27. Salida del tubo de drenaje | 56. Luz RGB |
| 28. Indicador del flotador | 57. Panel trasero |
| 29. Tapa de la bandeja de agua | 58. Cable de alimentación |

1.3.2 Quien debe leer el manual

Este manual está dirigido a usuarios y técnicos especializados.

Los usuarios no deben intentar realizar operaciones específicas para técnicos calificados.

El fabricante no será responsable por daños o lesiones causados como resultado del incumplimiento de esta regla.

El manual de instrucciones es una parte integral del producto adquirido y por lo tanto debe ser entregado a los propietarios posteriores.

1.3.3 Cómo guardar el manual

Este manual de instrucciones debe guardarse en las inmediaciones de la máquina. Deben tomarse las debidas precauciones para garantizar que el manual se mantenga intacto y legible a través del tiempo:

Use el manual de tal manera que evite dañar cualquiera de sus contenidos.

Por ningún motivo retire, rasgue o reescriba partes del manual.

Mantenga el manual en un lugar protegido contra la humedad y el calor, para preservar la calidad de la impresión y la legibilidad de todas sus partes.



Si el presente manual de instrucciones se daña o se pierde, debe solicitarse inmediatamente otra copia al fabricante o distribuidor autorizado en el país del usuario.

1.3.4 Símbolos utilizados

ADVERTENCIA DE PELIGRO GENERAL



Indica un peligro que también puede poner al usuario en riesgo mortal. En tal caso se requiere el máximo cuidado y se deben tomar las debidas precauciones necesarias para operar con seguridad.

PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN



Advierte al personal involucrado que la operación descrita puede provocar una descarga eléctrica a menos que se tomen todas las precauciones de seguridad necesarias.

IMPORTANTE



Indica una nota de advertencia, una nota sobre funciones clave de información útil. Se debe prestar mucha atención a las partes del texto marcadas con este símbolo.

PROHIBIDO



Este símbolo se usa para indicar operaciones que deben evitarse absolutamente, ya que generan un peligro para el usuario y cualquier otra persona presente en las cercanías.

NO EXTINGUIR EL FUEGO CON AGUA

La presencia de este símbolo advierte el intento de extinguir incendios con agua o cualquier sustancia que contenga agua.

PROTECCIÓN PERSONAL

Cuando este símbolo aparece junto a una descripción, significa que se debe usar equipo de seguridad personal, ya que existe un riesgo implícito de accidentes.

TÉCNICO ESPECIALIZADO

Identifica operaciones que sólo pueden ser realizadas por personal técnico calificado.

PARTES DE LA MÁQUINA EN MOVIMIENTO

Identifica el peligro debido a las piezas movibles existentes en la máquina. Apague la máquina antes de realizar cualquier operación.

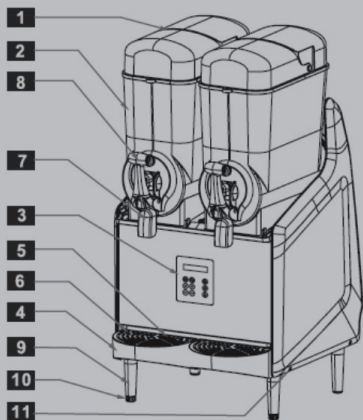
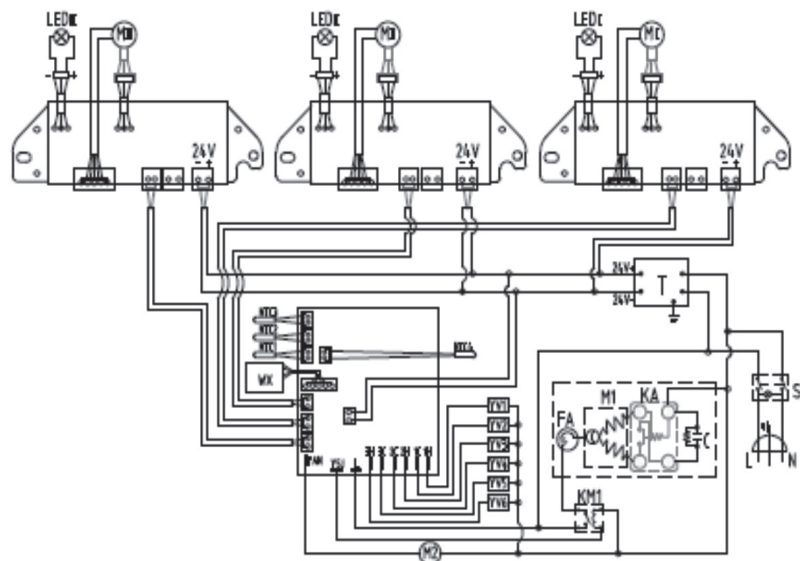
2. DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINA**2.1 Uso de la máquina**

La máquina profesional que está utilizando es adecuada para hacer bebidas granizadas y bebidas frías, si se usa con productos lácteos y/o cuando está previsto por la ley según el tipo de producto utilizado, debe estar equipada con un medidor de temperatura opcional extra para el producto en el recipiente. También es obligatorio para cumplir con los reglamentos y normas vigentes sobre productos utilizados.

2.2 Componentes principales

Los principales componentes que constituyen la máquina son:

1. Tapa del tazón
2. Tazón
3. Panel de control
4. Bandeja de goteo
5. Tapa de la bandeja de goteo
6. Flotador (indicador de desbordamiento)
7. Grifo
8. Manija
9. Patas
10. Patas ajustables
11. Interruptor de encendido inferior (solo una máquina de 110 V tiene este interruptor)

**MODELO X III / MODELO X III TURBO (110V)**

S1: Interruptor de alimentación principal

T: Interruptor de encendido

FA: Sobrecarga del compresor

C: Condensador de arranque

M2: Motor del ventilador del condensador

NTC1/NTC2: Sensor de bebidas para 1/2/3 tazones

NTC3: Sensor de temperatura del condensador para 1/2/3 tazones

YV1/YV3/YV6: Válvula selenoide de enfriamiento para 1/2/3 tazones

YV2/YV4/YV5: Válvula selenoide de descongelación para 1/2/3 tazones

LED I/LED II/LED III: Luces LED para 1/2/3 tazones

M1/MII/MIII: DC Motor de engranaje para 1/2/3 tazones

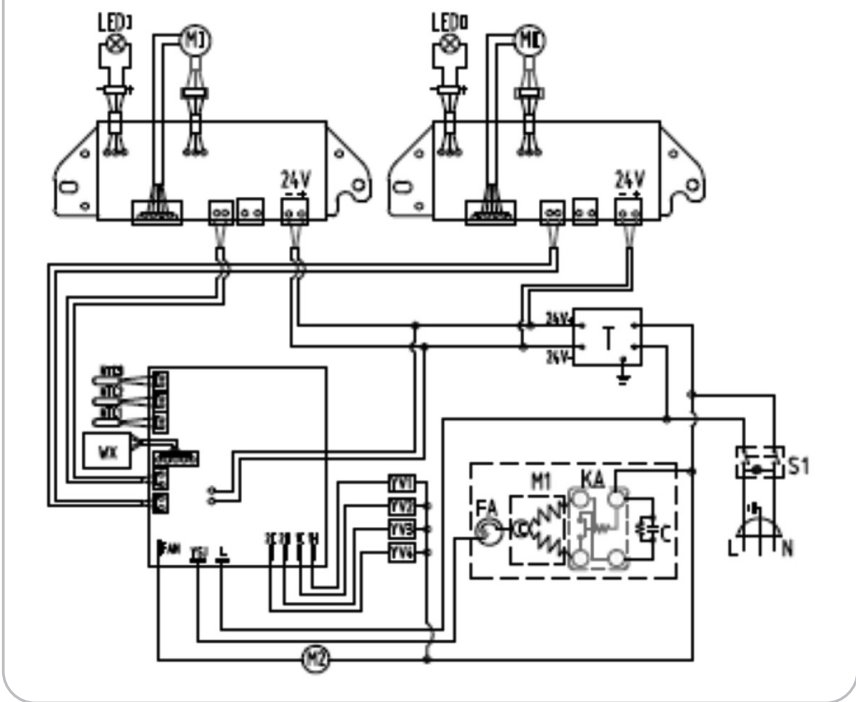
M1: Compresor

KA: Relé del compresor

KM: Relé

WX: Pantalla de temperatura

MODELO X II / MODELO X II TURBO (110V)



S1: Interruptor de alimentación principal
T: Interruptor de encendido
FA: Sobrecarga del compresor
C: Condensador de arranque
NTC1/NTC2: Sensor de bebidas para 1/2 tazones
NTC3: Sensor de temperatura del condensador para 1/2 tazones
YV1: Válvula selenoide de enfriamiento para 1/2 tazones

YV2: Válvula selenoide de descongelación para 1/2 tazones
LED I/LED II: Luces LED para 1/2 tazones
MI/MII: DC Motor de engranaje para 1/2 tazones
M1: Compresor
KA: Relé del compresor
M2: Motor del ventilador del condensador
WX: Pantalla de temperatura

Para facilitar la lectura de las instrucciones, se utilizan las siguientes abreviaturas en este documento:

Modelo X I, identifica una máquina granita con 1 tazón para uso en exteriores.
Modelo X II, identifica una máquina granita con 2 tazones para uso en exteriores.
Modelo X III, identifica una máquina granita con 3 tazones para uso en exteriores.
Modelo X I Turbo, identifica una máquina granita con 1 tazón para uso en exteriores.
Modelo X II Turbo, identifica una máquina granita con 2 tazones para uso en exteriores.
Modelo X III Turbo, identifica una máquina granita con 3 tazones para uso en exteriores.

2.3. Datos técnicos

Los datos técnicos y características se enlistan a continuación:

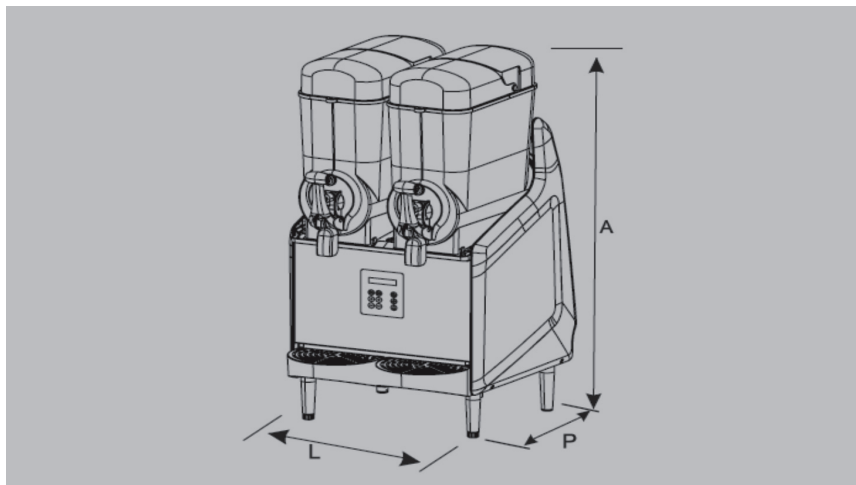
Para uso en interiores

Modelo	X I	X II	X III
Medidas (cm)	28x61x94	49.6x61x94	71.4x61x94
Peso (Kg)	35	57	78
Electricidad	Ver placa de características en el costado de la máquina		
Voltaje			
Temperatura de funcionamiento		Min. 5°C / 41°F Max.32°C/89.6°F	
Número de tazones	1	2	3
Capacidad de cada tazón (L)		12	
Nivel de ruido		<60 dB	

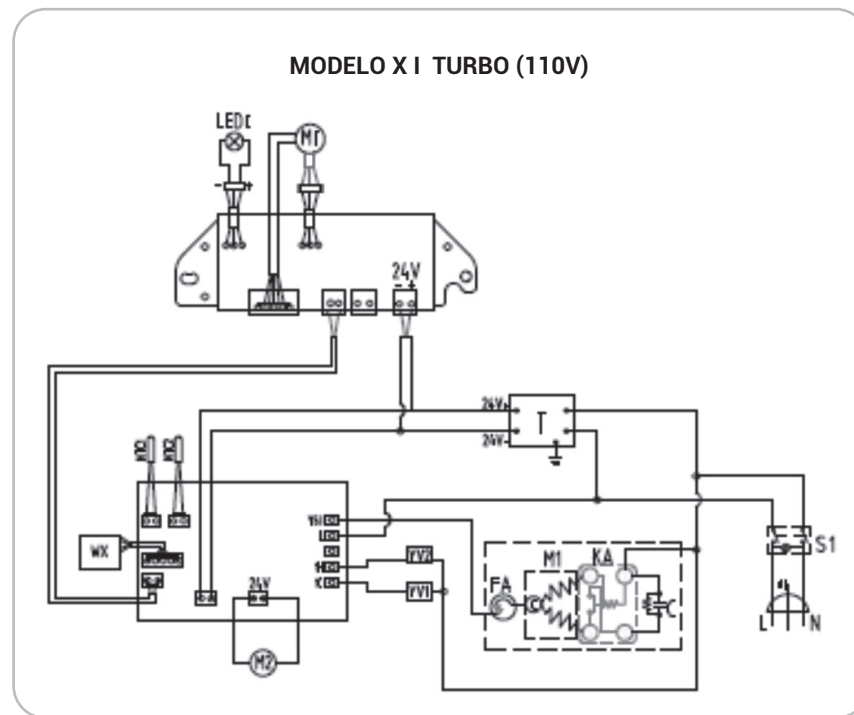
Para uso en exteriores

Modelo	X I Turbo	X II Turbo	X III Turbo
Medidas (cm)	28x61x94	49.6x61x94	71.4x61x94
Peso (Kg)	35	57	78
Electricidad	Ver placa de características en el costado de la máquina		
Voltaje			
Temperatura de funcionamiento		Min. 5°C / 41°F Max.43°C/109.6°F	
Número de tazones	1	2	3
Capacidad de cada tazón (L)		12	
Nivel de ruido		<60 dB	

⚠ Importante: Cualquier cambio y/o adición de accesorios, debe ser explícitamente aprobado e implementado por el fabricante.

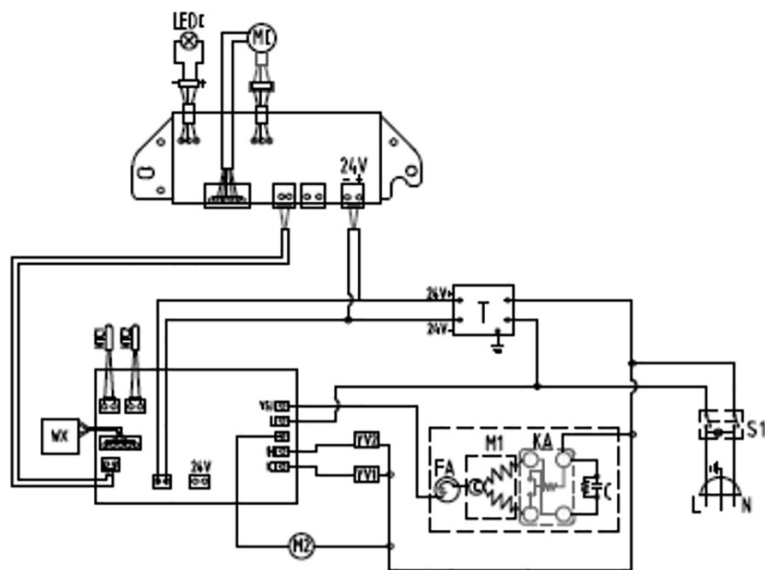


1. Visualización de modo
2. Visualización de engranajes
3. Configuración
4. Visualización de temperatura
5. Botón de interruptor de modelo
6. Aumento del engranaje
7. Disminución del engranaje
8. Interruptor de luz
9. Interruptor de encendido/apagado



KA: Relé del compresor
 NTC1: Sensor de bebida
 NTC2: Sensor de temperatura del condensador
 YV1: Válvula selenoide de enfriamiento
 YV2: Válvula selenoide de descongelación
 MI: DC Motor de engranaje

MODELO X I (110V)



S1: Interruptor de alimentación principal

T: Interruptor de encendido

FA: Sobrecarga del compresor

C: Condensador de arranque

M2: Motor del ventilador del condensador de 110V

WX: Pantalla de temperatura

LED: Luces LED

M1: Compresor

KA: Relé del compresor

NTC1: Sensor de bebida

NTC2: Sensor de temperatura del condensador

YV1: Válvula selenoide de enfriamiento

YV2: Válvula selenoide de descongelación

YV1: Válvula selenoide de enfriamiento

YV2: Válvula selenoide de descongelación

YV1: Válvula selenoide de enfriamiento

YV2: Válvula selenoide de descongelación

M1: DC Motor de engranaje

3.1 Reglas generales de seguridad

- Lea atentamente todo el manual de instrucciones.
- La conexión a la red eléctrica debe cumplir con la seguridad actual estándar en el país del usuario.
- La máquina debe estar conectada a una toma de corriente que sea:
 - De dimensiones que se ajusten a los datos que se muestran en la placa de características a un costado de la máquina.
 - Debidamente conectada a tierra.
 - Conectada a un sistema provisto de un interruptor diferencial y un disyuntor.
- El cable de alimentación no debe ser:
 - Permitido entrar en contacto con cualquier tipo de líquido: pues hay peligro de descargas eléctricas, y/o algún incendio.
 - Aplastado y/o puesto en contacto con superficies afiladas.
 - Utilizado para mover la máquina.
 - Usado si muestra algún daño.
 - Manejado con las manos húmedas o mojadas.
 - Enrollado en una bobina cuando la máquina está encendida.
 - Manipulado
- La instalación del aparato y la unidad de condensación del refrigerante sólo deben ser realizados por el personal de servicio del fabricante o por una persona experta.

POR FAVOR, NUNCA:

- Instale la máquina de una manera diferente a la descrita en el capítulo 5.
- Instale la máquina en un lugar donde pueda estar expuesta a salpicaduras de agua.
- Utilice la máquina cerca de sustancias inflamables y/o explosivas.
- Deje bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc. al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Permita que los niños jueguen o se queden cerca de la máquina.
- Use repuestos distintos a los recomendados por el fabricante.
- Realice cambios técnicos en la máquina.
- Sumerja la máquina en cualquier tipo de líquido.
- Rocíe agua sobre la máquina para lavarla.
- Utilice la máquina de una manera diferente a la indicada en este manual.
- Use la máquina cuando no esté en plena posesión de sus facultades mentales y físicas: bajo la influencia de drogas, alcohol, etc.
- Instale la máquina encima de otro equipo.
- Use la máquina en una atmosfera explosiva, agresiva o en presencia de una alta concentración de polvo o sustancias oleosas suspendidas en el aire.
- Use la máquina en un lugar donde exista riesgo de incendio
- Utilice la máquina para dispensar sustancias que no sean compatibles con las especificaciones de la máquina.

- Antes de limpiar la máquina, asegúrese de que esté desenchufada, no limpiarla con gasolina y/o solventes de cualquier tipo.
- El trabajo de reparación solo puede ser realizado por un Centro de Servicio autorizado por el fabricante y personal especializado y capacitado.

- No obstruya las rejillas de ventilación de la parrilla en el costado de la máquina.
- No coloque la máquina cerca de equipos de calefacción (estufas o radiadores).
- En caso de incendio, use extintores de dióxido de carbono (CO₂). No use agua o extintores de polvo.

 En caso de uso incorrecto, todos los derechos de garantía se perderán y el fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por lesiones o daños a personas y/o bienes.

Lo siguiente se debe considerar un uso incorrecto:

- Cualquier uso que no sea el previsto y/o con métodos distintos a los aquí descritos.
- Cualquier operación en la máquina que esté en contraste con las instrucciones proporcionadas aquí.
- Uso de la máquina después de que se haya manipulado algún componente y/o se hayan cambiado los dispositivos de seguridad.
- El uso de la máquina después de haber sido reparada con componentes no autorizados por el fabricante.
- Instalación exterior de la máquina.

3.2 Funciones de parada

La máquina se apaga al activar el interruptor principal.

3.3 Placas

NINGUNA DE LAS PLACAS O ETIQUETAS APLICADAS EN LA MÁQUINA DEBEN SER RETIRADAS, CUBIERTAS O DAÑADAS, ESPECIALMENTE AQUELLAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD.

4. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

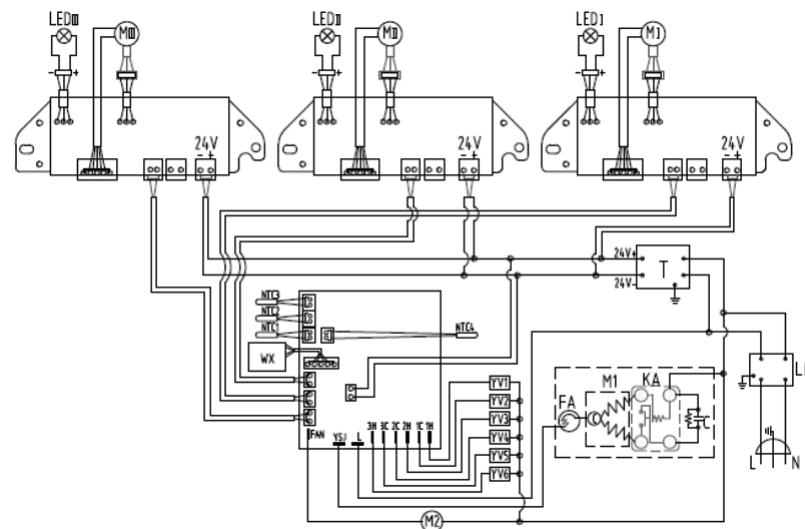


Todas las operaciones descritas en el capítulo 4 deben llevarse a cabo exclusivamente por técnicos que también están especializados en el desplazamiento y manipulación de máquinas empacadas o desempaquetadas. Ellos deben organizar todas las secuencias operacionales y usar el equipo adecuado, de acuerdo con las características y peso del objeto a ser manipulado y en estricto cumplimiento de la normativa aplicable actualmente vigente.

4.1 Embalaje

Esta máquina se envía lista para usar en una caja de madera contrachapada, dicha caja comprende una base de paleta y una cubierta, aseguradas con tornillos.

MODELO X III / MODELO X III TURBO (220V)



LB: Filtro

T: Interruptor de encendido

FA: Sobrecarga del compresor

C: Condensador de arranque

M2: Motor del ventilador del

condensador

YV1/YV3/YV6: Válvula de selenoide de

descongelación para 1/2/3 tazones

YV2/YV4/YV5: Válvula selenoide de

enfriamiento para 1/2/3 tazones

LED I/LED II/LED III: Luces LED para

1/2/3 tazones

MI/MII/MIII: DC Motor de engranaje

para 1/2/3 tazones

M1: Compresor

KA: Relé del compresor

WX: Pantalla de temperatura

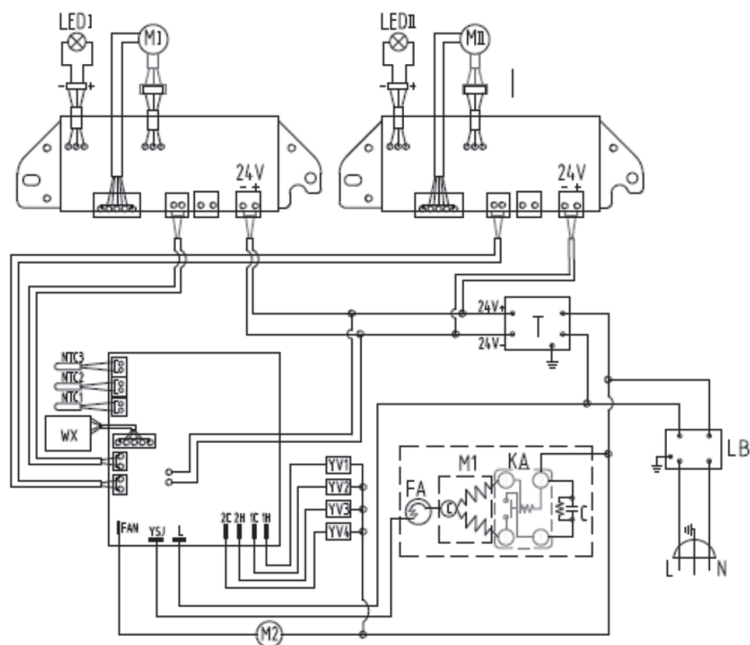
NTC1/NTC2/NTC3: Sensor de bebida

para 1/2/3 tazones

NTC4: Sensor de temperatura del

condensador

MODELO X II / MODELO X II TURBO (220V)



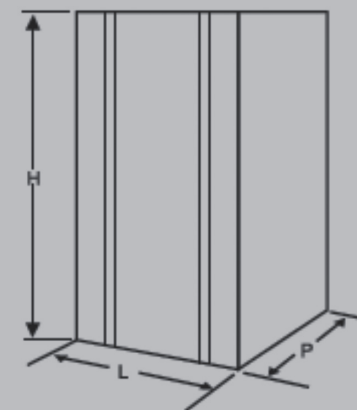
LB: Filtro
T: Interruptor de encendido
FA: Sobrecarga del compresor
C: Condensador de arranque
YV1/YV3: Válvula de selenoide de descongelación para 1/2 tazones
YV2/YV4: Válvula selenoide de enfriamiento para 1/2 tazones
NTC1/NTC2: Sensor de bebida para 1/2 tazones
NTC3: Sensor de temperatura del condensador para 1/2 tazones

LED I/LED II: Luces LED para 1/2 tazones
MI/MII: DC Motor de engranaje para 1/2 tazones
M1: Compresor
KA: Relé del compresor
WX: Pantalla de temperatura
M2: Motor del ventilador del condensador

DIMENSIONES Y PESO DEL CONTENEDOR DE EMBALAJE

MODELO	ANCHO (L)	PROFUNDIDAD (P)	ALTURA (H)	PESO
Modelo X I	345 mm	610 mm	1090 mm	50 kg
Modelo X II	560 mm	610 mm	1090 mm	76 kg
Modelo X III	780 mm	610 mm	1090 mm	101 kg
Modelo X I Turbo	345 mm	610 mm	1090 mm	50 kg
Modelo X II Turbo	560 mm	610 mm	1090 mm	76 kg
Modelo X III Turbo	780 mm	610 mm	1090 mm	101 kg

Figura 4



Nota: Las dimensiones y peso del contenedor de empaque son aproximadas.

4.2 Transporte y manejo

⚠ Asegúrese que nadie esté estacionado dentro del rango de elevación y manejo de operaciones. En condiciones difíciles se debe designar personal especializado para supervisar los movimientos de la máquina.

El manejo manual de la máquina requiere de al menos 2 personas. La máquina debe estar en posición vertical, solo después de que cada tazón se haya vaciado de producto. Levante la caja y téngala con cuidado, evitando cualquier obstáculo. Preste atención a las dimensiones generales y a cualquier parte que sobresalga.

⚠ **Advertencia:** no realice cortes adicionales en el contenedor de empaque. La garantía no cubre los daños causados a la máquina durante su transporte y manejo. El comprador correrá con los gastos de reparación o reemplazo de piezas dañadas.

4.3 Almacenamiento

⚠ Antes de guardar la máquina y siempre que se reinicia después de un período de almacenamiento, debe limpiarse y desinfectarse.

Advertencia: No almacene mas de 3 máquinas encimadas una sobre otra.

Si la máquina no se va a utilizar durante un largo período de tiempo, deben tomarse las debidas precauciones con respecto al lugar y la duración del almacenamiento:

- Almacenar la máquina en un lugar cerrado.
- Proteja la máquina de golpes y tensiones.
- Proteja la máquina de la humedad y grandes fluctuaciones de temperatura.
- Evite que la máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.

Figura 5



5. INSTALACIÓN

👤 Todas las operaciones descritas en el capítulo 5 deben llevarse a cabo exclusivamente por técnicos especializados, que deben organizar todas las secuencias operativas y utilizar equipos adecuados, en estricto cumplimiento de la normativa aplicable actualmente en vigor.

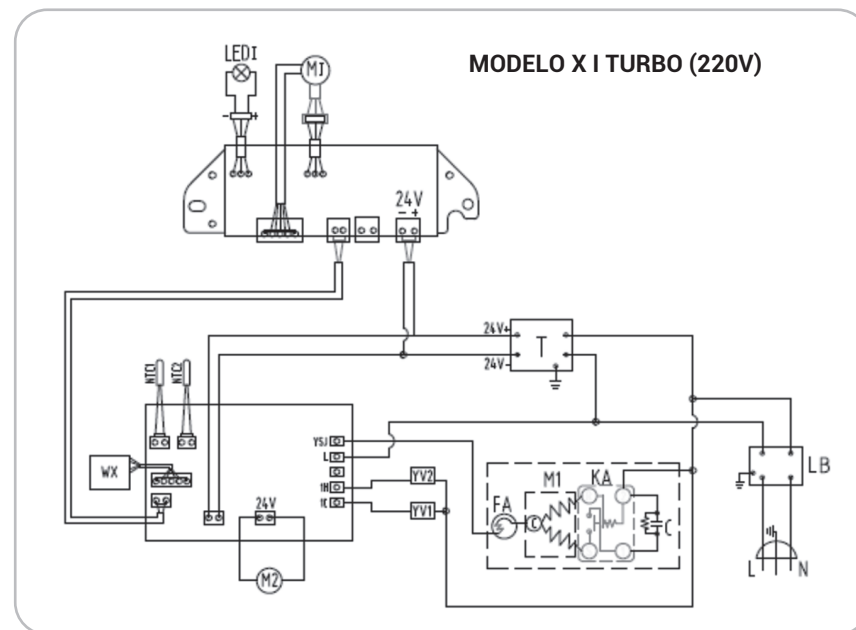
👉 La máquina requiere atención personal, por lo que debe instalarse en lugares donde pueda ser monitoreada por personal capacitado.

🚫 **Advertencia:** está prohibido instalar la máquina en un lugar donde pueda ser alcanzada, tocada y/o operada por otras personas que se señalan en las especificadas en la sección 1.2

La máquina debe instalarse en interiores, en una habitación bien ventilada, con un piso firme, sólido y nivelado (pendiente inferior a 2°).

El modelo interior X I/II/III solo puede funcionar en su lugar con una temperatura ambiente que oscila entre 5°C y 32°C.

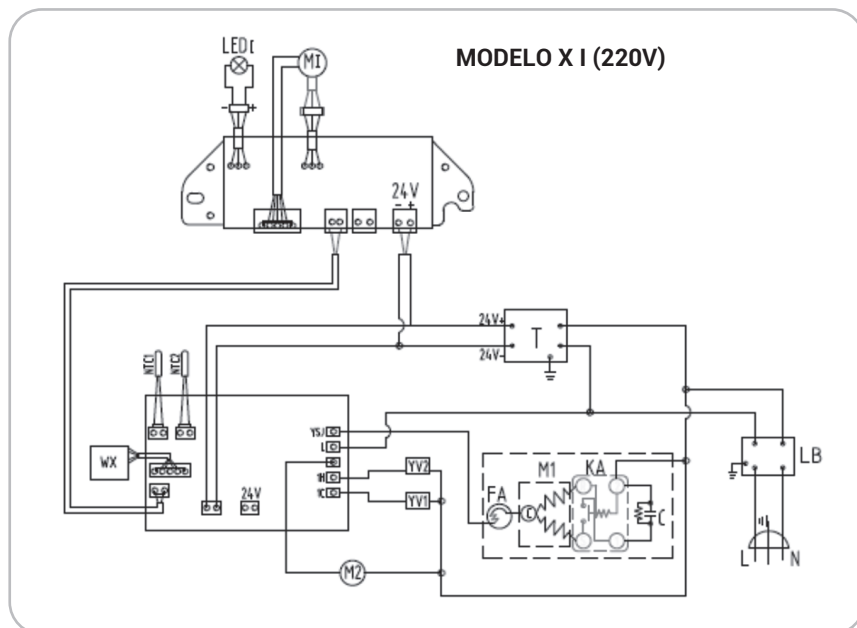
El modelo para uso en exteriores X I/II/III Turbo, solo puede funcionar en su lugar con una temperatura ambiente que oscila entre 5°C y 43°C.



T: Interruptor de encendido
FA: Sobrecarga del compresor
C: Condensador de arranque
M2: Motor del ventilador del
WX: Pantalla de temperatura
LED: Luces LED
YV1: Válvula selenoide de enfriamiento
KA: Relé del compresor

LB: Filtro
NTC1: Sensor de bebida condensador de 24V
NTC2: Sensor de temperatura del condensador
M1: DC Motor de engranaje
YV2: Válvula de selenoide de descongelación

10. DIAGRAMAS DE CIRCUITO ELÉCTRICO



T: Interruptor de encendido
FA: Sobrecarga del compresor
C: Condensador de arranque
M2: Motor del ventilador del condensador de 220V
WX: Pantalla de temperatura
LED: Luces LED
YV1: Válvula selenoide de enfriamiento

KA: Relé del compresor
LB: Filtro
NTC1: Sensor de bebida
NTC2: Sensor de temperatura del condensador
MI: DC Motor de engranaje
YV2: Válvula de selenoide de descongelación

5.1 Lista de accesorios proporcionados

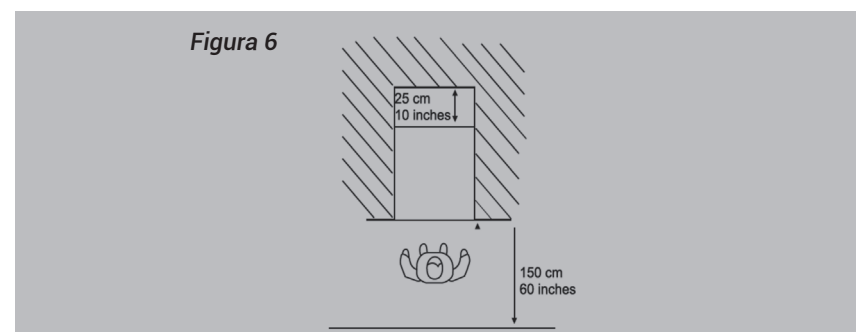
Vaselina: para lubricar todas las piezas indicadas en éste manual después de la operación de lavado y desinfección.

5.2 Instalación – Posicionamiento

El instalador debe verificar que:

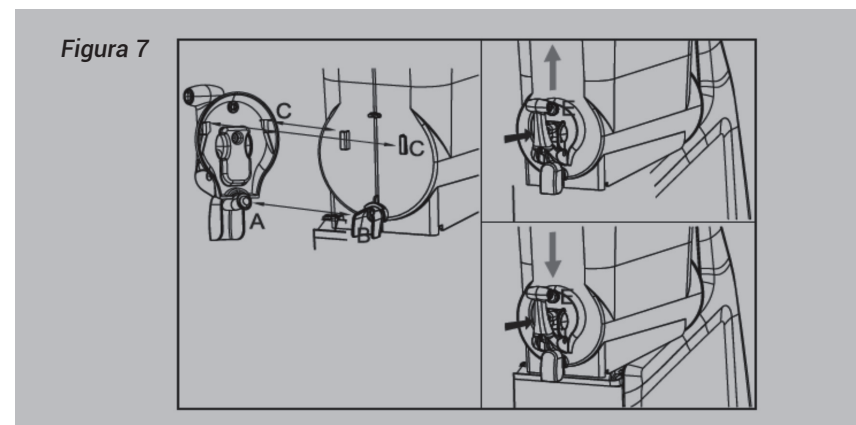
- El sitio haya sido preparado debidamente para la instalación de la máquina.
- La superficie en la que será instalada debe ser firme, plana y sólida. Si la superficie no es uniforme, puede ajustar las patas de la máquina para instalarla.
- La habitación está adecuadamente ventilada e higiénica y debe tener una salida eléctrica de fácil acceso.

⚠ Se debe dejar un espacio libre adecuado alrededor de la máquina para permitir que el personal pueda trabajar sin restricciones y también para abandonar el área de trabajo inmediatamente en caso de ser necesario. La **figura 6** muestra los espacios libres mínimos para la instalación.



5.3 Instalación de la manija

- Coloque la posición "A" de la manija en la posición "B" del tazón.
- Presione la manija y levántela hacia arriba, luego júlela hacia abajo, asegúrese de que la posición haga un clic "C" y se coloquen la manija y el tazón juntos.
- Apriete el tornillo de la posición "E".





Advertencia: Instale correctamente los componentes como se muestra en la figura. La no lubricación de la tapa puede causar fugas del producto desde el grifo.

5.4 Eliminación de materiales de embalaje

Después de abrir la caja, asegúrese de separar el material de embalaje, según su tipo y deséchelo de acuerdo con la normativa vigente en el país del usuario. Recomendamos guardar la caja para su posterior empaque y transporte.

5.5 Conexión eléctrica



Este trabajo solo puede ser realizado por personal técnico especializado.

Antes de enchufar la máquina, asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición "OFF" (APAGADO).

El comprador es responsable de realizar la conexión eléctrica.

La máquina debe conectarse a la red eléctrica mediante el enchufe que se encuentra en el cable de alimentación.

Asegúrese de cumplir con:

Los reglamentos técnicos y las normas vigentes en el momento de la instalación; los datos que se muestran en la placa de características en el costado de la máquina.



Advertencia: la toma de corriente debe ubicarse fácilmente en un lugar al alcance del usuario, por lo que no debe requerir ningún esfuerzo para desconectar la máquina de la fuente de alimentación cuando sea necesario.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un técnico especializado.



Está prohibido:

- Usar cables de extensión de cualquier tipo;
- Reemplazar el enchufe original;
- Utilizar adaptadores.

6. OPERACIÓN

Antes de encender la máquina por primera vez, el personal técnico especializado debe verificar que funcione correctamente.

6.1 Limpieza de la máquina

- Llena el tanque con agua limpia.
- Elija la opción de limpieza simple "CLN" para limpiar la máquina durante 1 minuto, consulte el funcionamiento en la Parte 6.5
- Apague la máquina y vacíe el tanque abriendo el grifo.

	El sello está defectuoso	Reemplace el sello del tazón
La barrena no gira	El interruptor está en la posición "OFF" apagado	Presione el interruptor a la posición "ON" encendido
	Hay hielo en el tazón que lo esta bloqueando	Apague la máquina y permita que el hielo se derrita
	El interruptor principal no está en la posición "ON" encendido	Presione el interruptor a la posición "ON" encendido
	El estado de trabajo no está en modo granizado	Cambiar el estado de trabajo al modo granizado
	La consistencia no se ha ajustado correctamente.	Ajuste la consistencia correctamente
	No hay suficiente ventilación. El condensador está sucio.	Llame a un técnico especializado para limpiar el condensador.
	La máquina está cerca de una fuente de calor.	Instale la máquina en el lugar adecuado.
	El sello frontal se ha puesto incorrectamente.	Poner el sello correctamente
	La consistencia está ajustada demasiado gruesa.	Ajuste a la consistencia correcta
La barrena es ruidosa	El sello no está lubricado.	Lubrique el sello
	El producto tiene menos azúcar.	Ajuste los materiales de la proporción del producto y no use dulce en su lugar
	El tazón está sucio	Apague la máquina y deje que el hielo se derrita, después limpie el tazón
El granizado tiene manchas negras	El sello de la barrena está sucio	Limpie el sello
	El sello de la barrena está defectuoso	Reemplace el sello
El grifo no distribuye	Hay hielo bloqueando dentro del tazón	Apague la máquina y deje que el hielo se derrita.

Si la máquina no funciona correctamente debido a causas distintas a las enumeradas en esta tabla o las soluciones propuestas no resuelven el problema, llame a un técnico especializado.

7.9 Mantenimiento periódico

-  La máquina debe ser revisada periódicamente (al menos una vez al año) por un técnico especializado. La verificación periódica sirve para garantizar que todos los componentes instalados y la máquina en sí se mantengan en un alto nivel de seguridad.
-  Cualquier componente desgastado debe ser reemplazado por una pieza de repuesto original.
-  Está prohibido usar la máquina cuando incluso uno de sus componentes está defectuoso o desgastado. Los usuarios tienen prohibido realizar mantenimiento periódico.

8. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

Los equipos eléctricos y electrónicos deben eliminarse de acuerdo con las leyes y regulaciones locales. Dichos equipos no pueden eliminarse como residuos sólidos municipales normales, sino que deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales utilizados para fabricarlos.



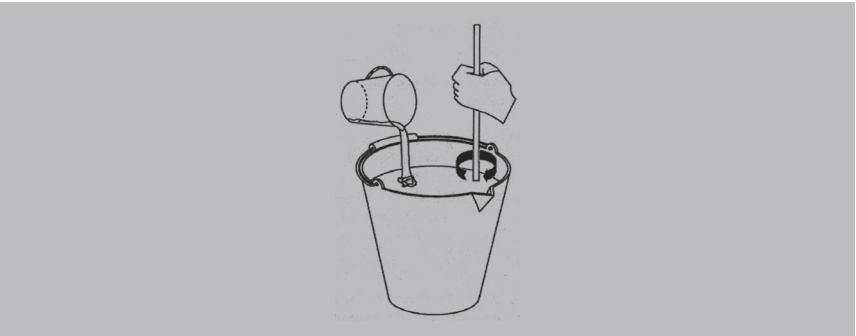
Todos los productos están marcados con el símbolo del contenedor con ruedas tachado como un recordatorio de las obligaciones de recolección por separado. La observación correcta de todas las disposiciones para la eliminación de productos al final de su vida útil contribuirá a salvaguardar el medio ambiente.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La máquina no puede arrancar	No hay fuente de alimentación.	Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada.
	El interruptor principal no está en la posición "ON"encendido.	Presione el interruptor a la posición "ON".
El grifo gotea	El pistón del grifo no está lubricado.	Lubrique el pistón del grifo.
	El pistón del grifo está defectuoso.	Reemplace el pistón del grifo.
	El tazón no está colocado correctamente	Verifique la posición del tazón
El producto gotea desde la parte trasera del tazón	El sello del tazón no está lubricado	Lubrique el sello del tazón

6.2 Preparación del producto

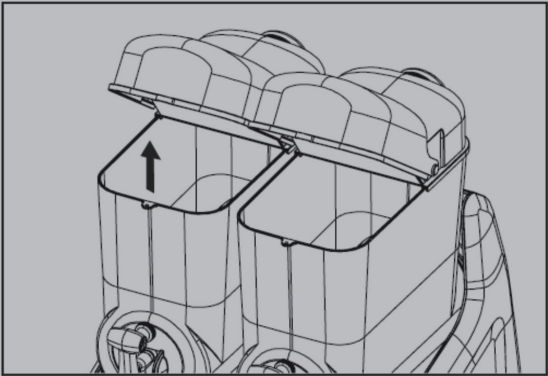
 **Advertencia:** El producto se puede verter en el recipiente sólo cuando la máquina esté apagada y desconectada del enchufe. NUNCA UTILICE SOLO AGUA



 **ADVERTENCIA:** El contenido de azúcar del material debe estar dentro del 5% - 18%, el contenido de alcohol del material de bebidas alcohólicas debe ser inferior al 20%.

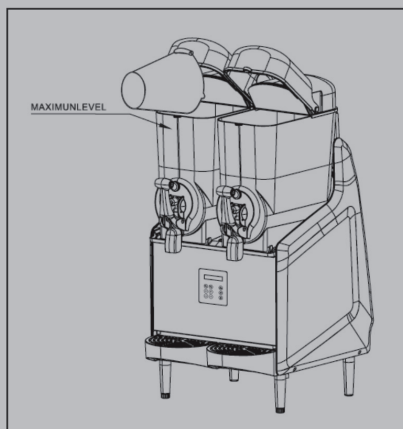
Quite el seguro y abra la tapa.

Figura 8



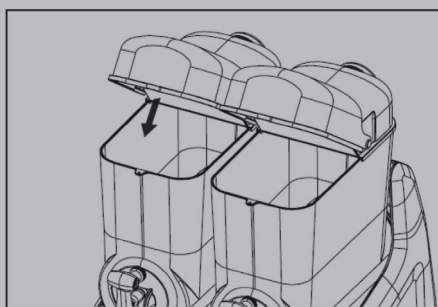
Advertencia: No fuerce la abertura de la tapa en caso de dificultad.
NUNCA INTRODUZCA LIQUIDOS CALIENTES
(con temperaturas que excedan los 25°C)

Figura 9



Advertencia: Vierta el producto en el tazón cuidando que nunca rebase el nivel máximo.

Figura 10



Después de verter el producto en el tazón, cierre la tapa en la parte superior del mismo.

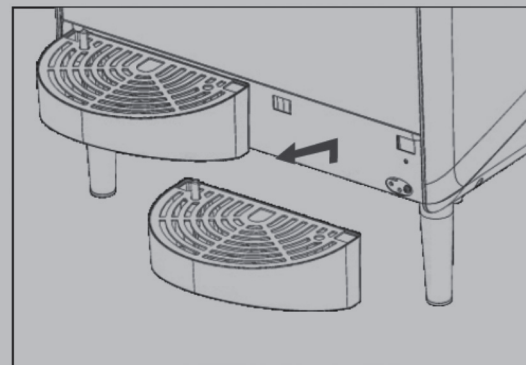
Advertencia: nunca encienda la máquina sin la tapa. Antes de quitar la tapa, apague la máquina y desenchúfela. El usuario debe guardar las llaves del candado de forma segura.

Advertencia: hay algunas partes móviles dentro del tazón, que pueden causar lesiones; apague y desenchufe la máquina antes de realizar cualquier operación dentro del tazón.

7.7 Limpieza de la bandeja de goteo

La bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse diariamente.

Figura 35



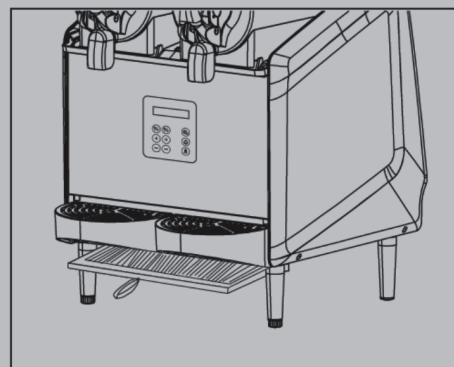
Advertencia: Se deben limpiar todas las bandejas de goteo presentes en la máquina. La bandeja de goteo se debe vaciar y limpiar cada vez que se visualice el flotador rojo instalado en la rejilla.

- Sujetando firmemente la manguera de drenaje, levante la bandeja con la rejilla encima y extraígalas.
- Lave la bandeja y la rejilla por separado con agua tibia.
- Seque todos los componentes.
- Vuelva a colocar la rejilla en la parte superior de la bandeja.
- Coloque la manguera de drenaje en la abertura provista.
- Vuelva a colocar la bandeja en su lugar y presione hacia abajo para fijarla a la máquina.

7.8 Limpieza del fitro

Advertencia: Un filtro o condensador sucio afectará el rendimiento de la máquina. Saque el filtro en la parte inferior de la máquina. Limpie el filtro con agua limpia.

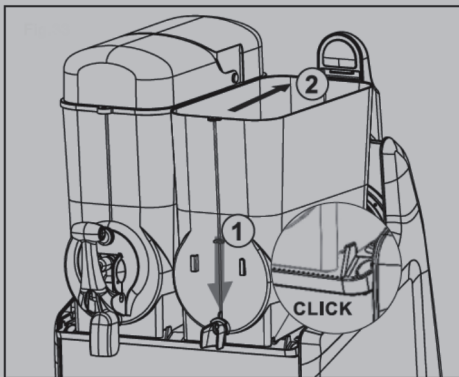
Figura 36



Gire la barrena para engancharla.

Vuelva a colocar el tazón en su lugar: Los tazones deben ajustarse hasta que se escuche un clic, como lo muestra la **Fig.33**, luego empuje el tazón hacia atrás, asegúrese de que los tazones estén fijos en el asiento inferior.

Figura 33



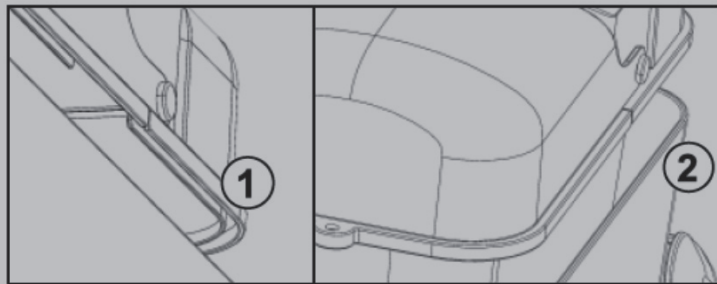
Instalación de la manija

Consulte la operación de instalar la manija en la parte 5.3

Instalación de la tapa

Alinee la muesca en la parte inferior de la cubierta superior como se muestra en la **Fig. 34-1** con el borde del tazón como se muestra en la **Fig. 34-2**. Luego póngalo hacia abajo y presione hacia atrás.

Figura 34



Advertencia: Asegúrese de que la tapa esté bien instalada.

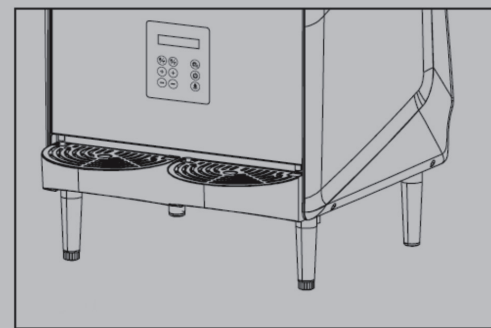
6.3 Inicio de un granizado

En aras de la simplicidad, solo se ilustrará el funcionamiento del recipiente derecho, para operar los otros recipientes simplemente realice la misma secuencia de los pasos en los botones del recipiente en cuestión.

Presione el interruptor de encendido  en el panel de control para encender la máquina.

Tenga en cuenta que para la máquina de 110 V, debe presionar primero el interruptor inferior y luego presione el interruptor de encendido  en el panel para iniciar la máquina.

Figura 11

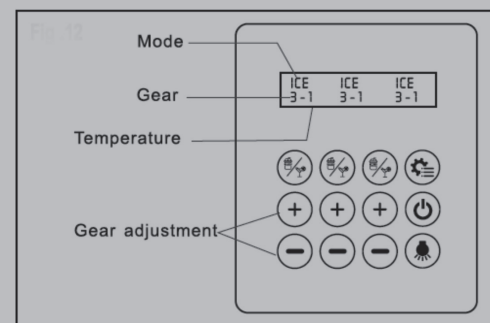


Nota: Si no se toca durante más de 1 minuto, el panel de control se bloqueará automáticamente. El panel de control no se puede operar debajo de la pantalla de bloqueo. Mantenga presionado el botón de luz durante 3 segundos para desbloquear el panel de control.

• Cambiar el estado de trabajo del tazón correspondiente

Presione el botón  por un segundo para seleccionar el modo de trabajo. Existen 4 modos de trabajo, granizado, jugo, lavado y parada de agitación. Cuando la temperatura de la máquina es inferior a 0°C, habrá un modo de "refrigeración" adicional.

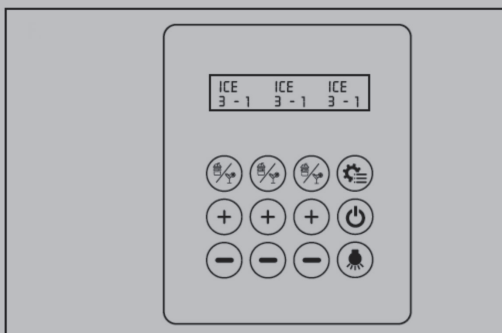
Figura 12



6.4 Para servir con granizado

Presione el botón del tazón correspondiente . La pantalla visualiza el modo Granita, luego presione   para ajustar de la 1ª. a la 7ª marcha. A mayor velocidad de ajuste, el aguanieve será más gruesa y con menos contenido de agua.

Figura 13

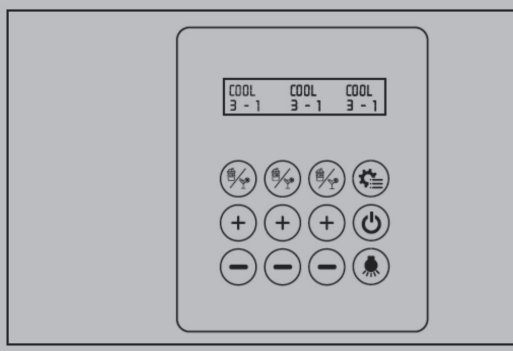


El rango de temperatura del modo de aguanieve es -12°C - -2°C . Cuando el hielo es demasiado duro, puede causar que el aguanieve quede atrapada en la salida y no pueda salir o que salga lentamente.

6.5 Para servir con bebidas líquidas frías

Presione el botón del tazón correspondiente . La luz de identificación del patrón de jugo se iluminará, luego presionar   para regular el rango de temperatura.

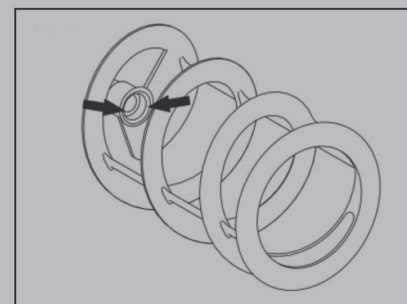
Figura 14



 Siempre verifique la integridad del sello, si está desgastado, sustitúyalo por uno nuevo.
Reemplace el sello (A) una vez al año como mínimo.

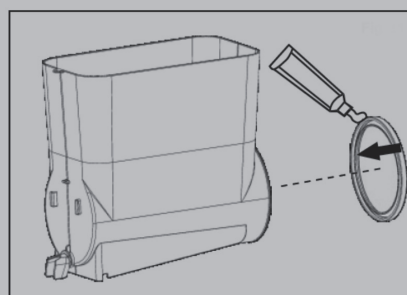
Usando la vaselina provista, lubrique el sello (A) en las áreas que se muestran en la Figura 30.

Figura 30



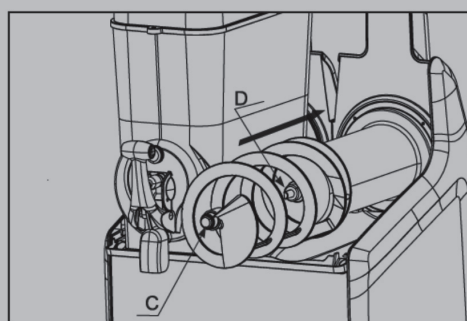
 Aplique vaselina en el sello (B), lubricando toda la superficie indicada por las flechas.

Figura 31



Introduzca la barrena, enganchando la cabeza (C) con el eje (D).

Figura 32



Limpie el enfriador con una toalla limpia y retire las manchas de agua. Limpie el tazón, el sello del tazón, la barrena y el sello de la barrena con agua tibia.

7.5 Lavado y desinfección de los componentes

Todos los componentes previamente desmontados y retirados deben lavarse y desinfectarse a fondo.

⚠ Importante: la solución desinfectante debe cumplir con la normativa vigente en la máquina utilizada.

Para llevar a cabo el procedimiento correctamente, siga las instrucciones siguientes:

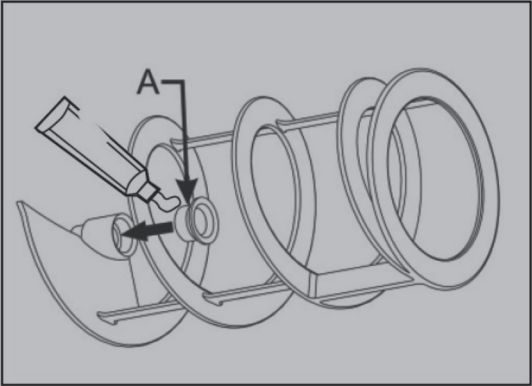
- 1. Llene un recipiente con una solución desinfectante mezclada con agua (2% de sodio de hipoclorita mezclada en agua).
- 2. Lave a fondo el recipiente, la tapa y el evaporador con una esponja empapada en solución desinfectante.
- 3. Lavar a fondo nuevamente con agua limpia.
- 4. Llene otro recipiente con una solución desinfectante.
- 5. Sumerja los componentes desmontados en la solución desinfectante.
- 6. Deje los componentes desmontados en remojo en la solución durante 30 minutos.
- 7. Lavar a fondo nuevamente con agua limpia.
- 8. Coloque los componentes en una superficie limpia y séquelos.
- 9. Ensamble la máquina como se describe en el punto 7.6
- 10. Antes de volver a utilizar la máquina, vuelva a realizar el enjuague con agua limpia (punto 6.1).

7.6 Reensamblar los componentes lavados

Todos los componentes lavados y desinfectados deben volverse a montar cuidadosamente. Algunos componentes deben lubricarse adecuadamente para garantizar que funcionen eficientemente.

Coloque el sello (A) en la barrena como se muestra en la *figura 29*.

Figura 26



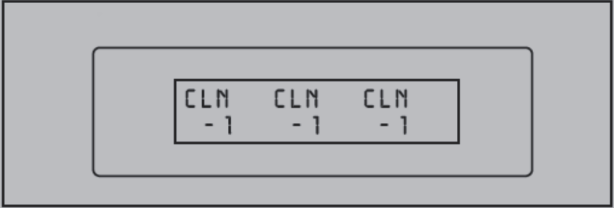
Los engranajes en el modo de jugo corresponden al siguiente:

Engranaje	Temperatura
1	1 ~ 4°C
2	2 ~ 5°C
3	3 ~ 6°C
4	4 ~ 7°C
5	5 ~ 8°C
6	6 ~ 9°C
7	7 ~ 10°C

6.6 Modo de limpieza simple

Presione el botón del tazón correspondiente , la pantalla mostrará el modo de lavado "CLN", luego seguiría revolviendo y el tazón dejará de refrigerar.

Figura 15

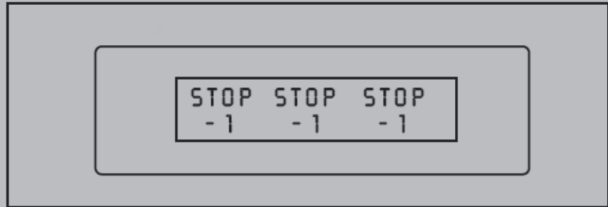


👉 Cuando el modo de limpieza haya sido activado, la máquina detendrá el modo de refrigeración, la paleta seguirá revolviendo. Por favor llene de agua limpia y tibia el tazón correspondiente y no exceda la línea del nivel máximo que está marcada en los tazones.

6.7 Para dejar de funcionar

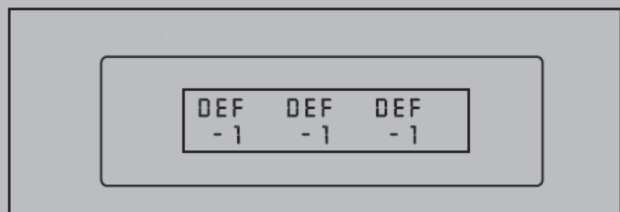
Presione el botón del tazón correspondiente  y la luz de identificación del modo apagado "OFF" se iluminará, entonces se detendrá la agitación y el tazón dejará de refrigerarse.

Figura 16



6.8 Modos de refrigeración

Figura 17



Presione el botón del tazón correspondiente ☺, la pantalla mostrará el modo de regeneración "DEF", luego ingresará al modo de refrigeración.

Cuando se active el modo de regeneración, la máquina comenzará a calentar.

⚠ Advertencia: Sólo cuando la temperatura de la máquina sea menor o igual a 0°C, aparecerá la regeneración. Cuando la temperatura de la máquina sea mayor a 4°C, el modo de regeneración habrá terminado, entonces la máquina regresará al modo de jugo.

6.9 Operación de luz

- Presione el botón ☺ y las luces se encienden.
- Presione el botón ☺ por 3 segundos, la luz comienza a parpadear.
- Presione el botón del tazón correspondiente ☺☹ para elegir el color de luz que desee, hay 0 - 63 opciones de color, "0" significa luz apagada.

6.10 Situaciones de emergencia

⚠ **ADVERTENCIA:** En cada situación de emergencia, apagar la máquina, presione firmemente el interruptor principal en la posición "OFF".

En caso de congelación, apague la máquina y póngase en contacto con un centro de servicio o un técnico especializado.

⚠ Si estalla un incendio, debe limpiarse inmediatamente el área para dar paso al personal capacitado provisto con equipo de seguridad adecuada, siempre utilice extintores aprobados, nunca use agua o sustancias de naturaleza dudosa.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento de los componentes externos de la máquina, asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición "OFF" (apagado) y que la máquina esté desenchufada.

🧤 Antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento en la máquina, use las protecciones personales (guantes, lentes, etc.), recomendadas por las normas de seguridad vigentes en el país donde se use la máquina.

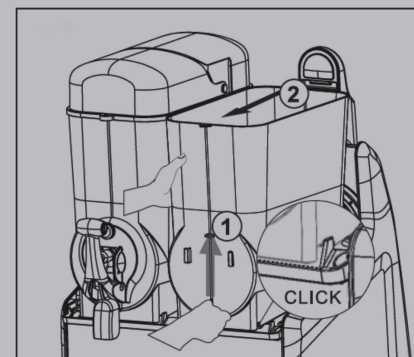
7.4 Retirar el tazón y la tapa

La extracción de cada tazón de la máquina es fundamental para garantizar la correcta limpieza y desinfección.

Para retirar correctamente un tazón, proceda de la siguiente manera:

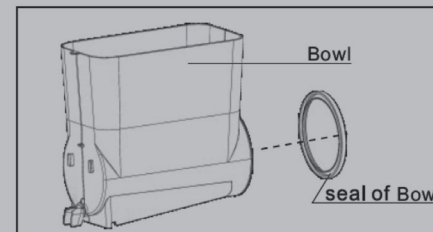
- 1- Retire la tapa como se muestra en el párrafo 7.2
- 2.- Retire el asiento de la manija como lo indica en el párrafo 7.3.
3. Levante la parte delantera del tazón para liberarlo. Retire el tazón de su asiento empujando y golpeando ligeramente en la parte trasera.

Figura 26



- 4.- Saque el sello del tazón en la parte posterior.

Figura 27



5. Saque la barrena y retire el sello de la misma.

Figura 28

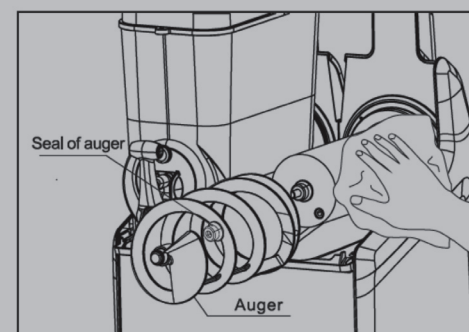
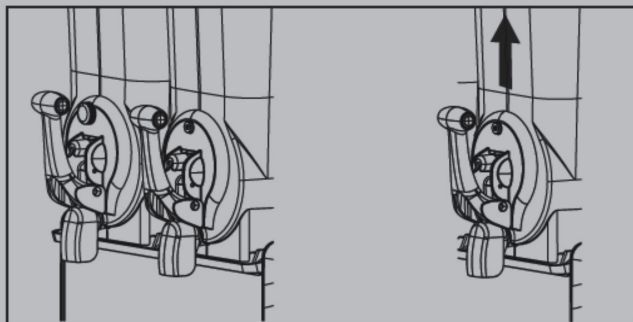
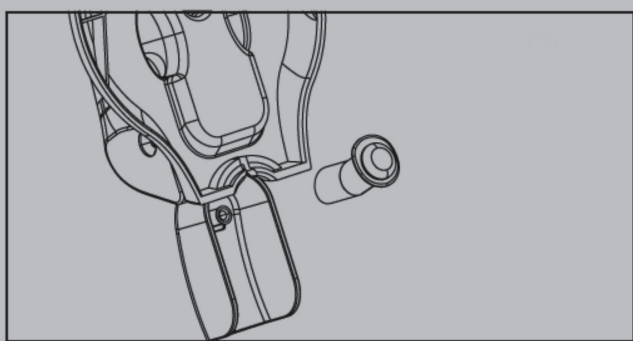


Figura 23



Retire el tapón y limpie con agua tibia

Figura 24



Limpie el asiento de la manija y otras piezas de repuesto con agua tibia.

Figura 25



Preparación para la limpieza:

- Herramientas de limpieza (cubeta, cepillo para el pelo, trapo).
- Agua limpia y caliente, por debajo de los 50°C.
- Detergente neutro, que utiliza en utensilios de cocina.
- Desinfectante (solución salina de hipoclorito de sodio al 2%), utilizado en utensilios de cocina.
- Lubricante (o vaselina), usado en utensilios de cocina.

Al realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento, siga estas instrucciones:

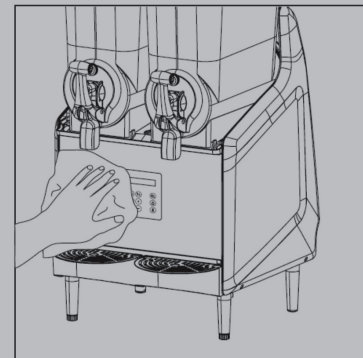
- Use guantes protectores a prueba de accidentes.
- No utilice solventes o materiales inflamables
- No use esponjas abrasivas y/o metálicas para limpiar la máquina y sus componentes.
- Tenga cuidado de no dispersar líquidos en el área circundante.
- No lave los componentes de la máquina en el lavavajillas.
- No seque las partes de la máquina en un horno convencional y/o de microondas.
- No sumerja la máquina en agua.
- No exponga la máquina a salpicaduras directas de agua.
- Para la limpieza use sólo agua tibia y un agente desinfectante adecuado (conforme a las regulaciones actuales en el país del usuario) que no corra el riesgo de dañar los componentes de la máquina.
- Al completar el trabajo, asegúrese de que todas las cubiertas protectoras y los protectores que se han retirado o abierto, se vuelvan a colocar en su lugar y queden debidamente asegurados.

La limpieza y desinfección son operaciones que deben realizarse con el máximo cuidado y de forma regular para garantizar la calidad de las bebidas dispensadas y el cumplimiento de las normas de higiene obligatorias.



El recipiente debe limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día y en cualquier caso, en cumplimiento de las normas de higiene vigentes en el país de uso. Estas operaciones deben realizarse mas frecuente si lo exigen las características del producto utilizado; para mas detalles, contacte al proveedor del producto. Si la máquina no se utiliza durante todo el día, limpie el área del grifo dispensador y el tubo de salida del producto, con un paño limpio y líquido desinfectante, como se muestra en la figura de abajo.

Figura 18



 Los materiales inoxidables, plástico y caucho, utilizados para fabricar dichas partes, así como su forma particular, facilitan la limpieza y evitan la acumulación de gérmenes y moho en el evento de limpieza inadecuada.

 Prohibido limpiar o reparar la máquina cuando esté enchufada y el interruptor principal esté en posición "ON" de encendido.

Al realizar el mantenimiento y la limpieza de la máquina es posible retirar partes de las protecciones laterales, si es necesario levante la parte superior sin dudarlo para quitarlas, una vez terminado, coloque la pieza en la protección lateral otra vez.

7.1 Vaciar los tazones

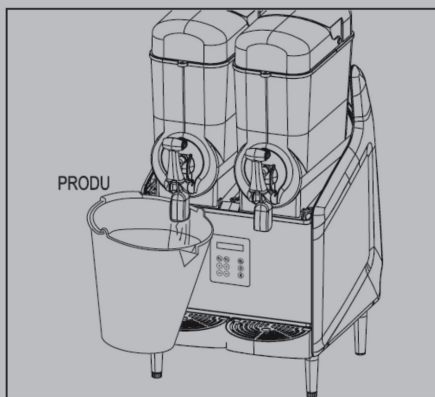
Antes de limpiar un tazón, debe vaciarse previamente del producto preparado.

Si debe limpiar los recipientes antes de usarlos por primera vez, no es necesario vaciarlos, en tal caso, consulte directamente la sección 6.1

En aras de la simplicidad, sólo se ilustrará la operación del tazón derecho, para operar los otros recipientes simplemente realice la misma secuencia de pasos en los interruptores del tazón en cuestión.

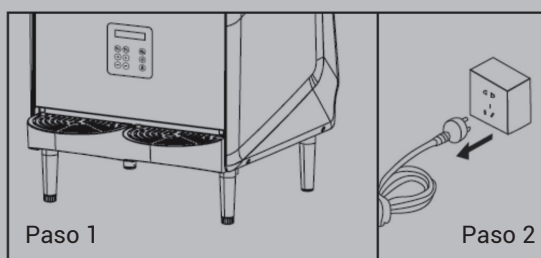
Establezca el tazón en modo jugo si es necesario limpiarlo y luego libere todo el material dentro del tazón, como se muestra en la **figura 19**.

Figura 19



Después apague el interruptor de encendido y desenchufe la máquina.

Figura 20

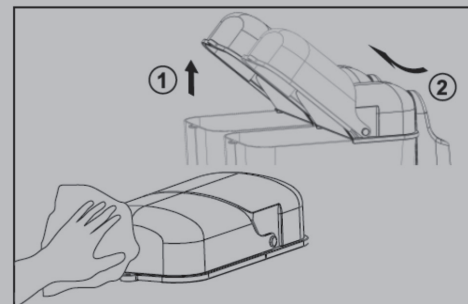


7.2 Retirar la tapa

Para retirar la tapa, proceda correctamente de la siguiente manera:

- Quite el seguro y levante la tapa delantera.
- Empuje un poco hacia adelante para sacar toda la tapa.

Figura 21



 Advertencia: No sumerja las tapas equipadas con iluminación en ningún tipo de líquido. Antes de comenzar las operaciones de limpieza y desinfección de la tapa, retírela de la máquina como se describe en el capítulo anterior.

 Está prohibido lavar y/o desinfectar la tapa mientras está instalada en la máquina.

7.3. Retirar la manija

Retire el tornillo en la parte superior

Figura 22

