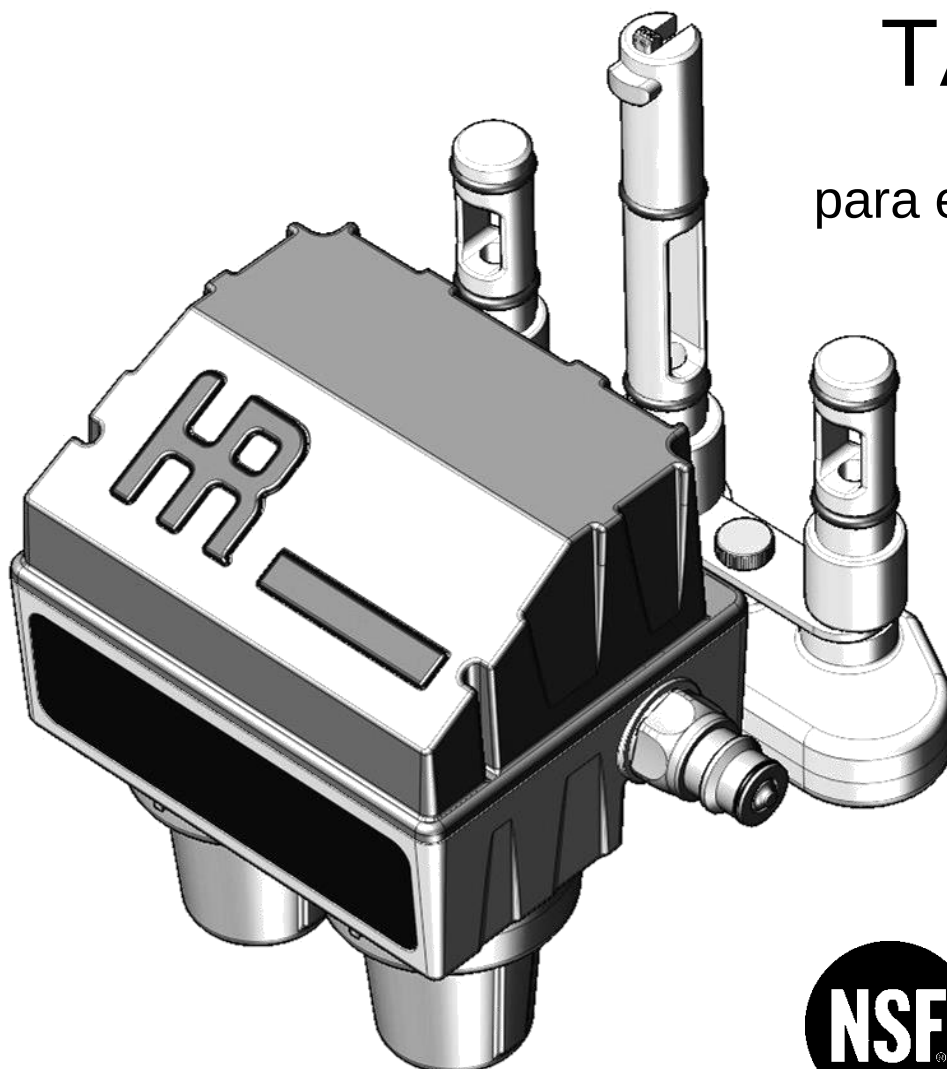




TAYHR

Manual
para el operador



MODELO:
HRF1-0

Sistema de desinfección y limpieza de Hydra Rinse™
para máquinas de helados suaves

HYDRA RINSE®

LIMPIEZA SIMPLE. SEGURA. RÁPIDA.

**Complete para la información de referencia sobre el servicio
en relación con su producto de Hydra Rinse™:**

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Número de modelo de la máquina de helados suaves: _____

© 2017 HYDRA RINSE, LLC | Todos los derechos reservados

TAYHR

Toda reproducción, divulgación o distribución no autorizada de copias por parte de cualquier persona que no esté afiliada con HYDRA RINSE, LLC en relación con cualquier sección de este trabajo puede constituir una violación a la Ley de Derechos de Autor de los Estados Unidos de América y otros países. Es posible incurrir en daños legales de hasta \$150 000 (17 USC 504) a causa de la infracción, que, a su vez, podría derivar en las consecuentes sanciones civiles y criminales. Todos los derechos reservados.

Hydra Rinse, LLC 7870 Lehigh Crossing Suite 1, Victor Nueva York 14564

Número sin cargo: 844-233-6349

Tabla de contenidos

	Página
Sección 1: Directrices de instalación	1
Sección 2: Introducción para el operador	2
Sección 3: Seguridad	3
Sección 4: Introducción al producto	4
• El sistema ecológico de Hydra Rinse™	
Sección 5: Interfaz de usuario	5, 6
• La funcionalidad del botón “RESET-CUPS-PROGRAM” (REINICIAR PROGRAMA DE VASOS)	
• La funcionalidad del botón “ONE TOUCH” (UN TOQUE)	
• La funcionalidad del botón “PLAY/PAUSE” (INICIAR/PAUSAR)	
• Los LED “INDICADORES DE ESTADO”	
Sección 6: Concentrado de galón y vasos de LEXX™	7
• Desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™	
Sección 7: Registro de la etiqueta de fichas	8
Sección 8: Componentes de referencia	9
Sección 9: Fuente de drenaje y agua requerida	10
Fuente de agua:	
• Válvula de mezcla de temperatura	
• Línea de agua dedicada	
• Fuente de drenaje:	
✓ Opción de sistema aceptable	
Sección 10: Estación portátil con lanza WSF128-169	11
• Soporte de montaje	
• Superficies de contacto para alimentos sólidas y sin poros	
Sección 11: Componentes actualizados	12
• Componentes actualizados	
• Eje de la batidora de la máquina	

Tabla de contenidos

	Página
Sección 12: Proceso de Hydra Rinse™ con certificación de la NSF	13
• Documento de referencia con 29 pasos	
Sección 13: Proceso de Hydra Rinse™ para el cambio de sabor	14
• Documento de referencia con 31 pasos	
Sección 14: Detalles del proceso de Hydra Rinse™	15-27
• Instrucciones de capacitación detalladas para las Secciones 12 y 13	
Sección 15: Guía para la resolución de problemas	28, 29
• Tabla que define los problemas comunes, con causas y soluciones potenciales	
Sección 16: LED del control pro	30, 31
• Tabla que define el proceso en el LED y los códigos de error	
Sección 17: Instalación/reemplazo de las pilas	32
Sección 18: Componentes de reemplazo	33
• Componentes de reemplazo específicos para su TAYHR	
Sección 19: Garantía	34

Sección 1:

Directrices de instalación

La información que se proporciona es para asegurarse de que su TAYHR cumpla con el rendimiento de las pruebas en la fábrica.

Requisitos



No se requieren herramientas o elementos de fijación adicionales para el montaje apropiado a la máquina de helados suaves; los elementos de acoplamiento vienen con todo incluido.

Para la “**estación portátil con lanza WSF128-169**” **HRWAND128**: Según la ubicación donde se instale el “**SOPORTE DE MONTAJE**”, por ejemplo, hormigón/yeso, etc., los pernos de anclaje (**no incluidos**) deben ser capaces de soportar un mínimo de 50 libras. (Diámetro máximo de tornillo de 3/16”, tamaño real: 0,1875”)

Debe tenerse cuidado al instalar su TAYHR para garantizar un rendimiento y funcionamiento apropiados.

- Únicamente personal capacitado en TAYHR debe instalar y operar este dispositivo.
- Únicamente personal de mantenimiento autorizado de TAYHR debe realizar cualquier reparación necesaria.

NOTA: TAYHR está diseñado para trabajar exclusivamente con desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™.

Medidas de protección



Nunca sumerja el control pro en líquido alguno. Este producto se fabricó y diseñó para cumplir con las normas IP65:

- 6: Totalmente protegido frente a contaminantes de polvo.
- 5: Protegido frente a chorros de agua con baja presión en todas las direcciones; ingreso limitado permitido.

Requisito previo para el sitio



El suministro de agua debe ser de >50 PSI, capaz de fluir a un mínimo de 4,5 GPM, con un valor sanitario de pH de ~7,0-8,0.

Conexión de agua



Temperatura de salida de agua de 110 °F (43,3 °C), pero menor a 120 °F (48,9 °C); Valor predeterminado: 112,5 °F (44,7 °C).

Se requiere un dispositivo para la prevención de reflujo (**no incluido**) para la conexión de entrada de agua. Consulte los códigos nacionales, federales, estatales y locales aplicables.



A su vez, recomendamos usar un **ablandador de agua** para minimizar el impacto del agua dura en todo el sistema ecológico de Hydra Rinse™.

Sección 2:

Introducción para el operador

El siguiente producto de Hydra Rinse™: TAYHR, se ha diseñado y fabricado cuidadosamente para ofrecerle un funcionamiento consistente.

Para el operador

La operación y el mantenimiento cuidadosos de esta unidad garantizarán la calidad del producto y un rendimiento consistente. EL TAYHR requerirá una limpieza frecuente de la unidad en sí. Ocúpese de entender los procedimientos que se describen en este manual.



Lea este manual para el operador en su totalidad antes de operar o realizar cualquier mantenimiento en este dispositivo.

En el caso de una falla, comuníquese con su distribuidor o revendedor local autorizado de TAYHR.

Nota: La garantía es válida siempre y cuando se adquieran las piezas autorizadas de TAYHR de un distribuidor o revendedor autorizado de TAYHR, junto con el trabajo de mantenimiento que realice un técnico de mantenimiento autorizado de TAYHR. Hydra Rinse™ se reserva cualquier derecho de rechazar las reclamaciones sobre la garantía en relación con el dispositivo o las piezas si se instalaron componentes no oficiales de TAYHR en la unidad. Esto aplica, a su vez, a cualquier modificación que esté fuera del alcance de las recomendaciones de la fábrica, un aparente mal uso o negligencia.

Nota: El TAYHR se somete continuamente a investigación e ingeniería; cualquier mejora a nuestro producto derivará en cambios a la información contenida en este manual y está sujeta a cambios sin previo aviso (www.hydrarinse.com).



Eliminación de las pilas:

Hydra Rinse™ es potenciado por 3 pilas de celda seca C

- **No** colocar en el fuego o un incinerador.
- **No** eliminar en la basura.
- **Recordar** reciclar conforme a las reglamentaciones locales.



Sección 3:

Seguridad

La implementación con cualquiera de nuestros productos requiere un entendimiento total de las recomendaciones de la fábrica; se recomienda un conocimiento completo de este manual para el operador.

Mensaje importante



No seguir las precauciones de seguridad que se enumeran podría resultar en lesiones personales severas o incluso la muerte. El mantenimiento o las reparaciones personales sin autorización a esta unidad podrían resultar en daños involuntarios, y un gasto excesivo para el mantenimiento o la reparación.

Inspección visual



Como una buena práctica, tómese el tiempo de inspeccionar periódicamente los componentes para detectar problemas imprevistos que puedan surgir a causa de desgaste o daño (p. ej., líneas de agua, mangueras de suministro). Es posible que las mangueras se conviertan en un obstáculo que resulte en peligros de tropiezo o caída que deriven en una lesión. Trabaje siempre con cuidado alrededor de las mangueras para evitar una lesión a cualquier persona en contacto directo o indirecto.

El agua puede causar estragos con sistemas comprometidos, especialmente con entornos no protegidos como receptáculos eléctricos que no cuentan con la protección de un interruptor de circuito por falla a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés). Los cables de extensión desgastados pueden derivar en una descarga eléctrica cuando están expuestos al agua.

Agua/temperatura



No opere el TAYHR con temperaturas de agua superiores a 120 °F (48,9 °C).

Pilas



El control pro está diseñado para pilas no recargables. Las “PILAS DE CELDA SECA C” regulares pueden exponerse a algo de agua durante un corto período: De ser este el caso, asegúrese de que las pilas estén completamente secas antes de insertarlas en la carcasa de pilas del control pro.

Nunca cambie o extraiga las pilas cuando haya presencia de agua. Encuentre un área limpia y seca al reemplazar las pilas. Debido a que el control pro siempre está alrededor de agua, nunca sustituya las “PILAS DE CELDA SECA” por pila recargable alguna, es decir, ion de litio; se recomienda el uso de pilas alcalinas profesionales.

Si ingresa agua en el compartimento del control pro, interrumpa el uso de inmediato. Permita que la unidad se seque con aire durante 2 o 3 horas. Si la unidad no funciona correctamente, será necesario su reemplazo; esta falla no está cubierta por la garantía.

“Estación portátil con lanza WSF128-169” HRWAND128

Nunca apunte la lanza directamente a persona alguna, por ninguna razón. Nunca inserte la punta de la lanza en orificio alguno de cualquier dispositivo expendedor de alimentos mientras las batidoras se encuentran en movimiento o equipo para alimentos con accionamiento eléctrico que puede permitir el acceso a componentes o circuitos eléctricos. Cuando resulte posible, apague siempre el equipo antes de realizar un mantenimiento para evitar una electrocución o daño al dispositivo.

Sección 4:

Introducción al producto

El sistema ecológico Hydra Rinse™ está compuesto por una pluralidad de productos de Hydra Rinse™ que están diseñados para trabajar exclusivamente con desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™ (LEXX™) naturalmente derivado de ProNatural Brands™. El sistema ecológico de Hydra Rinse™ se diseñó para la limpieza de equipos expendedores de alimentos, es decir, máquinas de helados suaves.

Al incorporar más componentes del sistema ecológico de Hydra Rinse™ a su proceso de limpieza, comienza a ahorrar más tiempo y dinero a la vez que promociona una solución de limpieza estandarizada para los usuarios finales.

El sistema ecológico de Hydra Rinse™



Solicite más información a su distribuidor participante sobre los productos de Hydra Rinse™ y sus aplicaciones.

Sección 5:**Interfaz de usuario, 1 de 2****La funcionalidad del botón “REINICIAR PROGRAMA DE VASOS”:**

- Reiniciar el procesador del control pro/leer la versión del firmware
- Registrar los ciclos de limpieza/desinfección
- Leer el número de ciclos de limpieza/desinfección disponibles

La funcionalidad del botón “UN TOQUE”:

- Iniciar los ciclos de limpieza/desinfección
- Finalizar el ciclo de limpieza/desinfección
- Modo de autolimpieza cuando se usa simultáneamente con el botón “INICIAR/PAUSAR”

La funcionalidad del botón “INICIAR/PAUSAR”:

- Cancelar el ciclo de limpieza/desinfección iniciado
- Pausar/reanudar el ciclo de limpieza/desinfección
- Modo de autolimpieza cuando se usa simultáneamente con el botón “UN TOQUE”

Sección 5:

Interfaz de usuario, 2 de 2



Los LED “INDICADORES DE ESTADO”:

- Encendido/ciclo iniciado
- Patrones específicos sobre el desarrollo de los ciclos
- Versión del firmware
- Ciclo pausado
- Pila baja/reemplazo
- Errores
- Número de ciclos de limpieza/desinfección registrados
- Ciclo completo

Es posible que, a su vez, un “PITIDO” audible acompañe a muchos de los patrones de los LED indicadores de estado. Los sonidos audibles les indican a los usuarios finales que es posible que sea necesario realizar algún tipo de acción, por ejemplo, poner la máquina de helados suaves en “MODO DE LAVADO”, pausar el ciclo para desmontar por completo la máquina de helados suaves, que es necesario reemplazar las pilas, que es necesario resolver algunos errores antes de que sea posible continuar con las operaciones.

Sección 16: Los “LED del control pro” incluyen una tabla que desglosa los diferentes patrones de los LED indicadores de estado, junto con descripciones y acciones específicas que posiblemente se requieran por parte del usuario final.

Una función única de los indicadores de estado ayuda a registrar/leer una “ETIQUETA DE FICHAS”. Los indicadores de estado “PARPADEARÁN” el número de ciclos de limpieza/desinfección almacenados en el control pro cuando estén habilitados.

Por ejemplo, el “LED VERDE” representará la centésima parte, el “LED AMARILLO” representará la décima parte y el “LED ROJO” representará la primera parte (*p. ej., 136 ciclos almacenados se representa con 1 parpadeo verde, 3 parpadeos amarillos y 6 parpadeos rojos, que indican que 136 ciclos disponibles están almacenados en la unidad*).

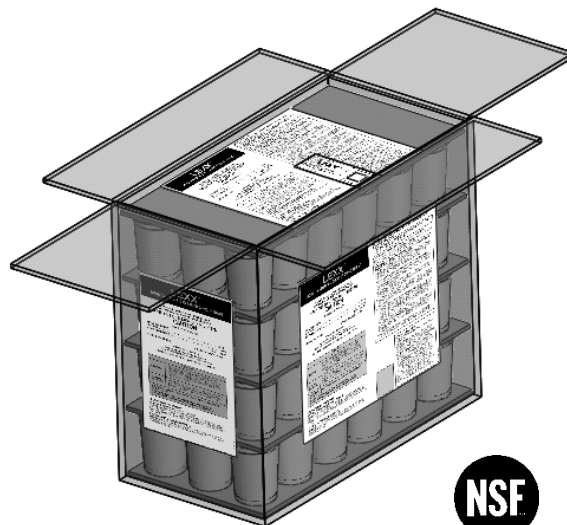
Sección 6:

Concentrado de galón y vasos de LEXX™

El “desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™” es el motor a vapor detrás del proceso de Hydra Rinse™. Su ingrediente naturalmente derivado proporciona una eficacia increíble y, a su vez, no tiene un impacto negativo sobre la mezcla de producto o sabor residual cuando se lo usa según las instrucciones. No solo es insípido, sino que no requiere un enjuague luego de la aplicación. La capacidad de LEXX de remover y prevenir la piedra de leche será evidente con cada aplicación.

El sistema de Hydra Rinse™ requiere dos productos diferentes de la misma formulación. Los “VASOS DE LEXX™”, que vienen 72 por caja, proporcionan 36 ciclos de limpieza automatizados; un vaso para la limpieza y un vaso para la desinfección.

Dentro de la caja de “VASOS DE LEXX™” se encuentra una “ETIQUETA DE FICHAS” de 36 ciclos. Usted registra los vasos en el “control pro” con la “ETIQUETA DE FICHAS” incluida. Este paso asegura que el proceso de Hydra Rinse™ usa el desinfectante/limpiador específico para el que se creó; la seguridad del usuario final, y los resultados de limpieza y desinfección dependen del desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™.



(Ilustración de la ETIQUETA DE FICHAS)

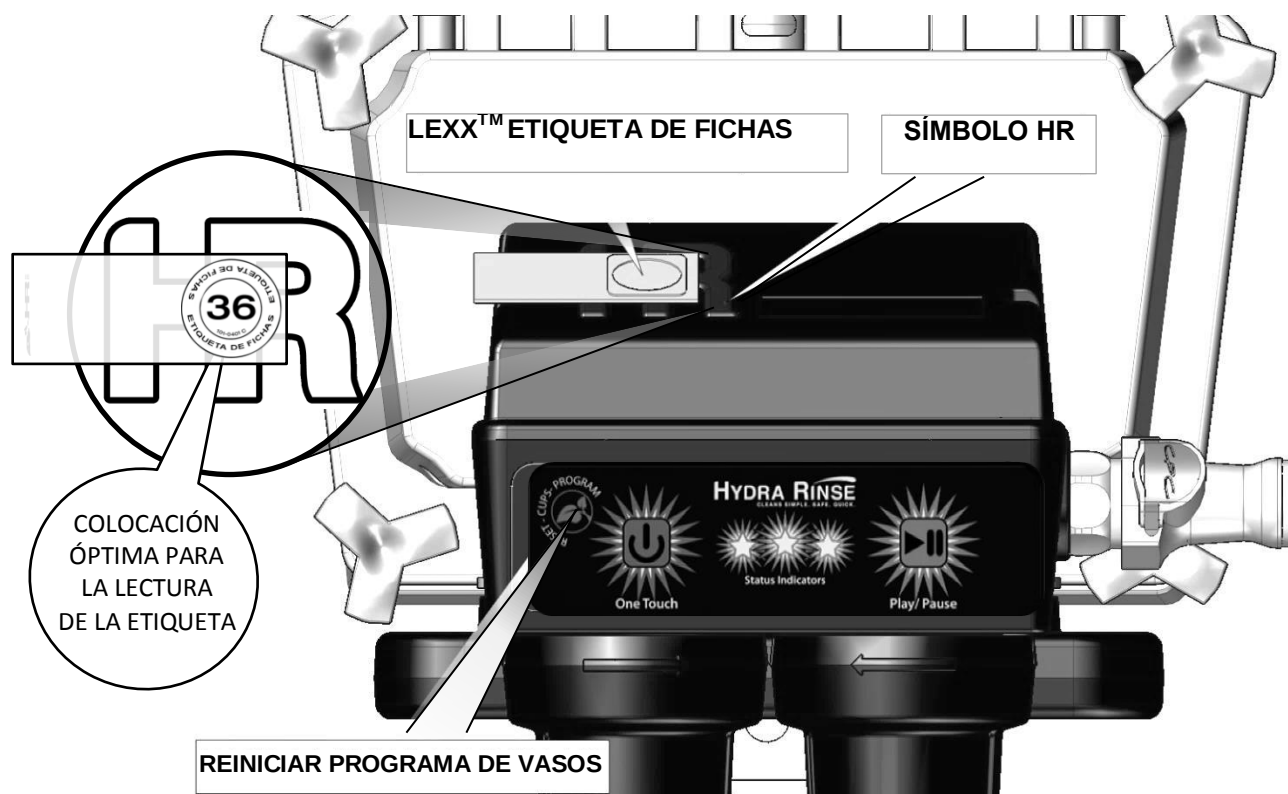
A su vez, se encuentra disponible la versión de 1 galón del desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™. El contenedor de 1 galón se acopla directamente a la “estación portátil con lanza WSF128-169” HRWAND128.

La HRWAND128 se usará para realizar muchas de las tareas de limpieza/desinfección en el proceso de Hydra Rinse™.



Sección 7:

Registro de la etiqueta de fichas



(Para la lectura del número de ciclos disponibles, juse una "ETIQUETA DE FICHAS" registrada antigua/previa!)

Antes de que el control pro pueda ponerse en funcionamiento, instale en primer lugar las pilas (Sección 17: Reemplazo de las pilas) y, a continuación, registre la "ETIQUETA DE FICHAS". La "ETIQUETA DE FICHAS" puede encontrarse en el interior de la caja de [HRLEXXCUPS72](#); más específicamente, está fijada a la tarjeta de inserción del producto de desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXXTM.

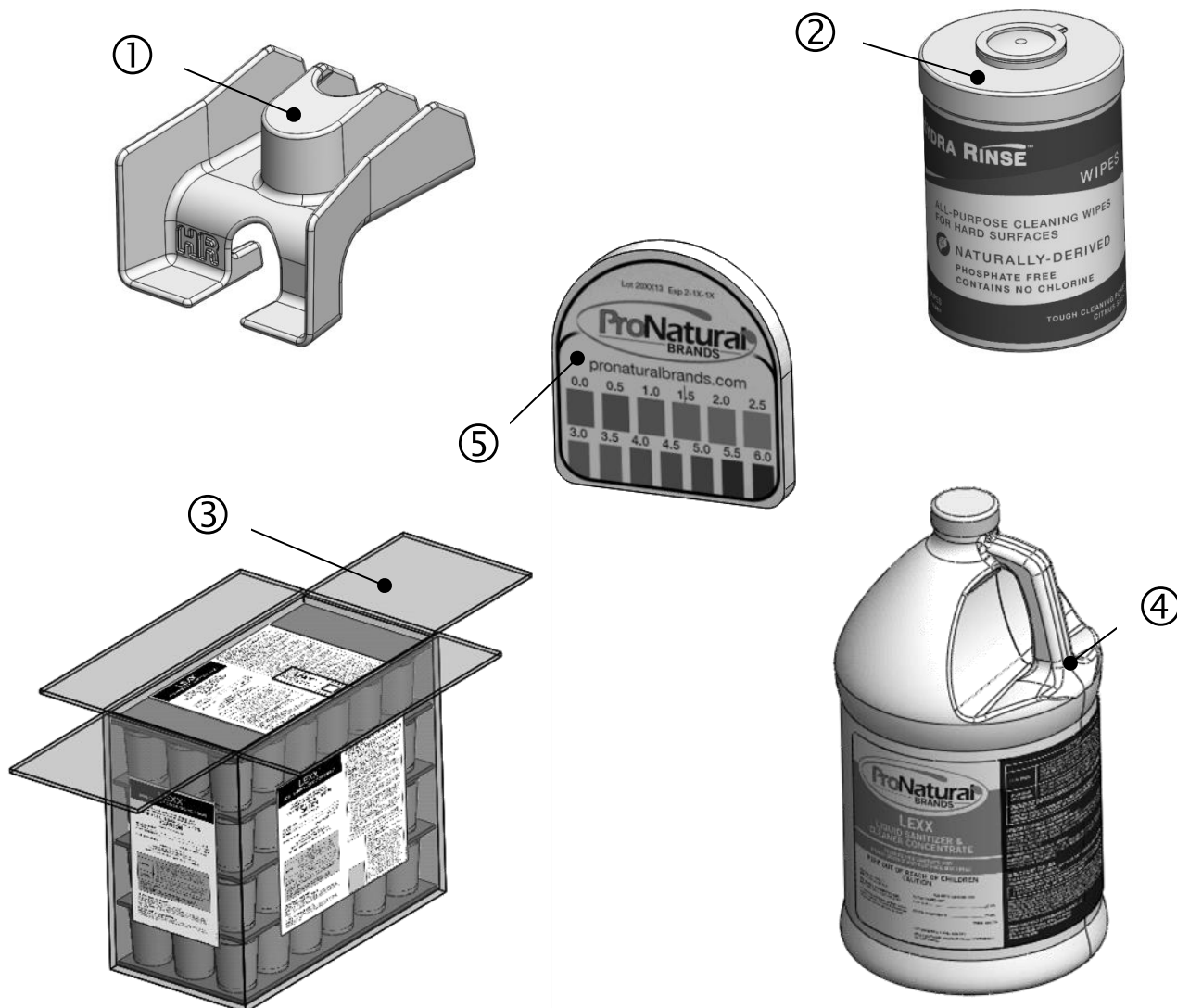
Para registrar su nueva caja de vasos, sostenga la "ETIQUETA DE FICHAS" contra el "SÍMBOLO DE HR" que se encuentra en la cubierta superior del control pro según se ilustra y coloque la sección de la etiqueta de fichas que contiene el número impreso de ciclos contra el "SÍMBOLO DE HR", es decir, exactamente en el centro del "SÍMBOLO DE HR" según se ilustra.

Mientras sostiene la "ETIQUETA DE FICHAS" en su posición, ya sea para registro o lectura, presione y, luego, suelte el botón "REINICIAR PROGRAMA DE VASOS"; los LED comenzarán a iluminarse. Una vez que la "ETIQUETA DE FICHAS" se haya registrado correctamente, se escuchará un "PITIDO" y, a continuación, los "INDICADORES DE ESTADO" parpadearán el número de ciclos almacenados en el control pro.

Para finalizar el proceso de registro de la "ETIQUETA DE FICHAS", presione nuevamente y, luego, suelte el botón "REINICIAR PROGRAMA DE VASOS", pero, esta vez, sin la presencia de la "ETIQUETA DE FICHAS". Esto reiniciará el control pro y estará listo para usar.

Sección 8:

Componentes de referencia



IMÁGENES PARA ILUSTRACIÓN ÚNICAMENTE

Elemento:	Descripción:
01	HERRAMIENTA DE CALCE (se vende por separado)
02	TOALLITAS DE HYDRA RINSE™
03	VASOS DE LEXX™
04	Desinfectante líquido y concentrado de limpieza LEXX™
05	TIRAS DE PRUEBA DE pH LEXX™ (incluidas con el paquete)

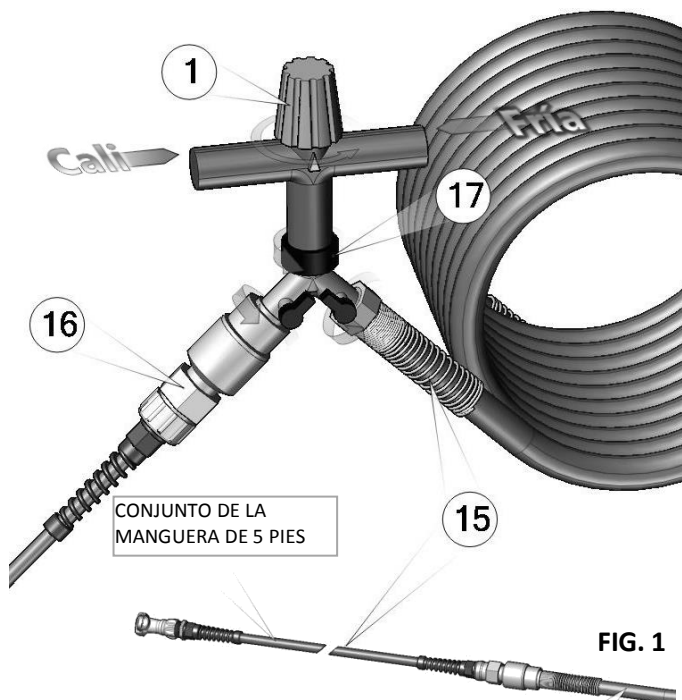
Sección 9:

Fuente de drenaje y agua requerida

FUENTE DE AGUA:

Es importante contar con una presión de agua, un flujo de agua y una temperatura de agua apropiados (**Sección 1: Directrices de instalación**). Para asegurarse de que la temperatura de agua sea constante durante la secuencia automatizada, se recomienda una “VÁLVULA DE MEZCLA DE TEMPERATURA” (1); debe instalarse conforme a todos los códigos, las ordenanzas, las reglamentaciones y las leyes locales, estatales, nacionales y provinciales.

Una vez que el “ACCESORIO DEL SEPARADOR EN Y CON ROSCA DE MANGUERA DE JARDÍN”, elemento (17), se encuentra ajustado a la “VÁLVULA DE MEZCLA DE TEMPERATURA”, elemento (1), continúe girando el accesorio con rosca de manguera de jardín hembra en el sentido contrario al de las agujas del reloj a un valor de 90-110° adicional para garantizar un buen ajuste. Repita el mismo proceso para instalar tanto el “CONJUNTO DE SUMINISTRO DE AGUA CON D.E. DE 3/8” DE POLIURETANO DE 25 PIES”, elemento (16), como la combinación de “CONJUNTO DE LA MANGUERA DE 5 PIES/MANGUERA DE SUMINISTRO DE AGUA EXTENDIDA”, elemento (15).

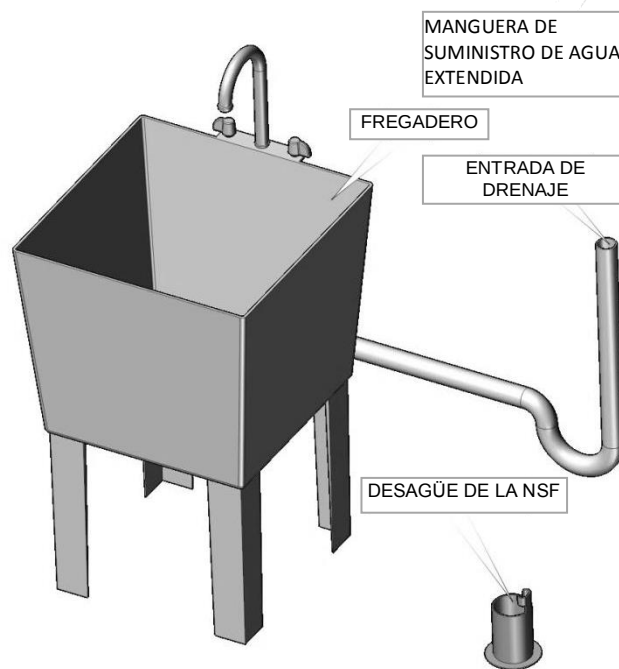

FIG. 1

FUENTE DE DRENAJE:

Hay tres métodos aprobados para la descarga de residuos que fluyen de la “MANGUERA DE DRENAJE DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN DE 25””, que se extiende del “SISTEMA DE DERIVACIÓN”.

A diferencia de la descarga de residuos a través de la “PUERTA DEL CONGELADOR”, como en las operaciones manuales, la secuencia automatizada del proceso de Hydra Rinse™ trata los residuos al extraerlos a través de los orificios de entrada de la mezcla de productos alimentarios, completamente opuesto a los métodos tradicionales.

Los usos de un fregadero, una entrada de drenaje o un desagüe aprobado por la NSF, por ejemplo, 1- 1/2” sobre la compuerta de drenaje, son todas opciones válidas para la descarga de residuos.


(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 2

Sección 10:

Estación portátil con lanza WSF128-169

● SOPORTE DE MONTAJE:

El “SOPORTE DE MONTAJE” cumple con tres funciones simples:

1. Proporciona un lugar de alojamiento robusto para la “ESTACIÓN PORTÁTIL CON LANZA WSF128-169” HRWAND128.
2. Está diseñado para cumplir con la NSF, lo que significa que no requiere herramienta alguna para una fácil extracción y limpieza a fin de que resulte móvil.
3. El elemento con gancho inferior permite un fácil almacenamiento de la “MANGUERA DE SUMINISTRO DE AGUA CON D.E. DE 3/8” DE POLIURETANO”.

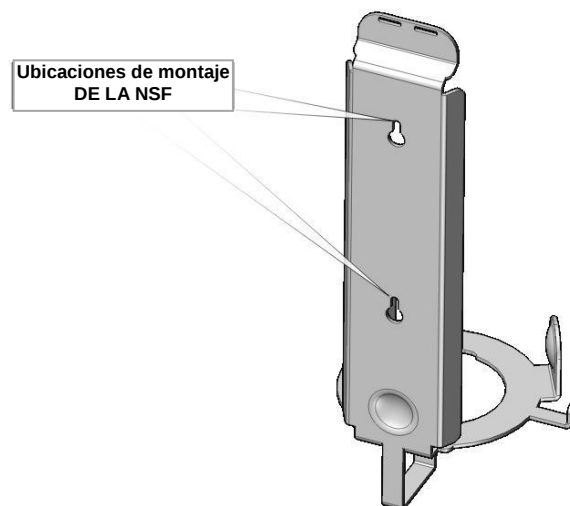


FIG. 3

Nota: Hay dos orificios de montaje con una separación de 5 7/8” (**Sección 1: Directrices de instalación**) para que sea posible asegurar a una superficie sólida vertical (**los pernos de anclaje se venden por separado**).

● SUPERFICIES DE CONTACTO PARA ALIMENTOS SÓLIDAS Y SIN POROS:

La “ESTACIÓN PORTÁTIL CON LANZA WSF128-169” HRWAND128 puede usarse sobre todas las superficies de contacto para alimentos sólidas y sin poros relacionadas de todos los equipos de helados suaves durante el proceso de Hydra Rinse™. La estación con lanza elimina la necesidad de una mezcla manual de la solución de limpieza/desinfección.

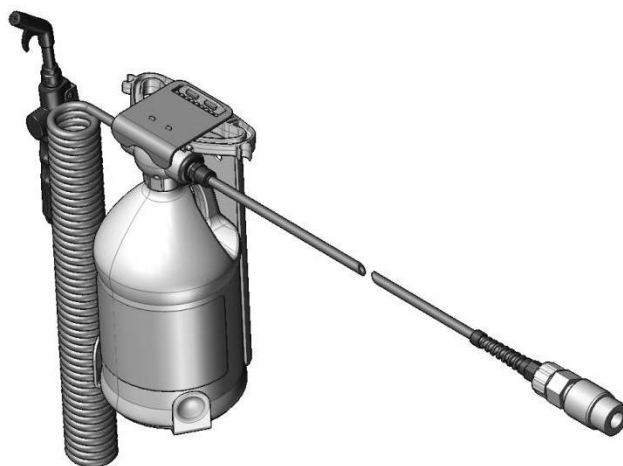


FIG. 4

Sección 11:

Componentes actualizados

COMPONENTES ACTUALIZADOS:

Cada variante de TAYHR viene con un kit de actualización. Asegúrese de actualizar cada máquina de helados suaves cuya limpieza esté prevista con el sistema de Hydra Rinse™ (www.hydrarinse.com). Los componentes actualizados de Hydra Rinse™ son específicos para cada variante de TAYHR.

La instalación de estos componentes actualizados permite que el sistema de Hydra Rinse™ se desempeñe con eficacia.

Ya no se aplicará lubricante de uso alimentario seguro a muchos de los componentes ilustrados en la FIG. 5, a excepción del “EJE DE LA BATIDORA” de la máquina.

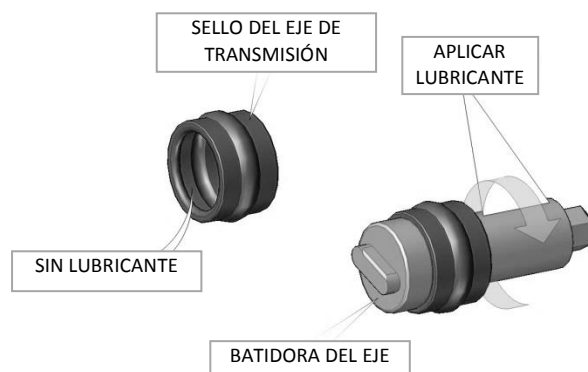


(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 5

EJE DE LA BATIDORA DE LA MÁQUINA:

Como se mencionó anteriormente, no será necesario aplicar lubricante de uso alimentario seguro directamente al “SELLO DEL EJE DE LA BATIDORA” actualizado de Hydra Rinse™; luego de limpiar el “EJE DE LA BATIDORA”, simplemente instale el “SELLO DEL EJE DE LA BATIDORA” tal como está.

Pero, a fin de mantener el rendimiento de la máquina del “EJE DE LA BATIDORA” en sí, se requerirá lubricante de uso alimentario seguro en el eje de metal según se ilustra en la FIG. 6. Esto garantizará el rendimiento de la máquina, a la vez que se elimina la aplicación directa de lubricante al “SELLO DEL EJE DE LA BATIDORA” actualizado de Hydra Rinse™.



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 6

NOTA: Recomendamos usar “LUBRICANTE TAYLOR DE ALTO RENDIMIENTO” para una mayor duración y un rendimiento superior.

✱ Es necesario actualizar la máquina de helados suaves (Sección 11: Componentes actualizados) antes de realizar el proceso de Hydra Rinse™ ✱

Sección 12: Proceso de Hydra Rinse™ con certificación de la NSF

- Paso 1:** Revise la Sección 14: “Detalles del proceso de Hydra Rinse™” antes de consultar este documento.
- Paso 2:** Coloque la máquina en “modo de espera”. Espere aproximadamente entre 4 y 5 horas para que el producto alcance una temperatura de >30 °F (-1,1 °C).
- Paso 3:** Retire las cubiertas de las tolvas superiores y limpie/desinfecte con la solución de la lanza, toallitas o toallas (coloque sobre una superficie desinfectada).
- Paso 4:** Extraiga los tubos de alimentación/tubos de aire de las tolvas y colóquelos en un fregadero o contenedor de recolección desinfectado.
- Paso 5:** Drene el producto de la máquina de helados suaves en un balde desinfectado si está prevista su reposición (refrigere de inmediato).
- Si hay una bomba, vuelva a colocar los tubos de alimentación únicamente en la entrada de la mezcla y use la lanza para administrar la solución en las tolvas. Active la bomba para aspirar la solución durante un minuto (limpie previamente a la extracción). Vuelva a colocar los tubos de alimentación en el fregadero o contenedor de recolección desinfectado cuando haya finalizado.
- Paso 6:** Llene los barriles del congelador con solución usando la lanza a la vez que limpia las tolvas superiores. Administre la solución durante aproximadamente un minuto por tolva superior. Encienda la máquina de helados suaves y coloque cada barril del congelador en “modo de lavado”. Permita que la solución llegue a la parte superior de los orificios de entrada de la mezcla. De ser necesario, administre suficiente solución para mantener los niveles justo por debajo de los orificios de entrada de la mezcla, es decir, aproximadamente 2/3 lleno.
- Paso 7:** Continúe limpiando todas las superficies de las tolvas superiores con la lanza, toallitas o toallas con cepillos de OEM. Asegúrese de cepillar los orificios de entrada de la mezcla y los sensores de temperatura; es fundamental que la máquina se saque del “modo de lavado” y se apague antes de usar cepillos de barril en los orificios de entrada de la mezcla. Luego de cepillar, encienda la máquina y coloque nuevamente cada barril del congelador en “modo de lavado”.
- Paso 8:** Espere 2 minutos. Drene el agua residual de los barriles del congelador en un balde de recolección. Saque la máquina de helados suaves del “modo de lavado”.
- Paso 9:** Retire las cubiertas de diseño, las asas/válvulas de extracción y los pasadores de pivote de la puerta del congelador; enjuague los puertos de las válvulas de extracción con la lanza.
- Paso 10:** Coloque un balde de recolección debajo de la puerta del congelador y limpie todas las superficies inferiores expuestas con la lanza, toallitas o toallas junto con cepillos de OEM.
- Paso 11:** Retire los tapones de cebado y enjuague el exceso de suciedad de las superficies. Enjuague los puertos de los tapones de cebado con la lanza y reemplace (si aplica).
- Paso 12:** Administre una última aplicación de la solución de la lanza a las tolvas superiores (coloque momentáneamente la máquina en “modo de lavado” para remover cualquier residuo restante). Limpie por última vez la parte superior de la máquina de helados suaves.
- Paso 13:** Moje los tubos de derivación con la solución de la lanza para lubricar y desinfectar.
- Paso 14:** Instale los tubos de derivación en los orificios de entrada de la mezcla y vuelva a colocar las cubiertas de las tolvas superiores.
- Paso 15:** Coloque y asegure la manguera de drenaje de derivación a una de las tres fuentes de drenaje aceptables.
- Paso 16:** Moje las juntas tóricas de los pistones en el control pro con la solución de la lanza o toallitas para lubricar.
- Paso 17:** Instale el control pro en la puerta del congelador. Acople el interruptor de retención para fijarlo en su lugar.
- Paso 18:** Moje la conexión rápida en el control pro o la manguera de suministro de agua con la solución de la lanza o toallitas.
- Paso 19:** Retire los compartimentos de los vasos del control pro e inserte 1 nuevo vaso de LEXX™ en cada compartimento de los vasos. Vuelva a acoplar los compartimentos de los vasos al control pro.
- Paso 20:** Revise la lista de verificación de la preparación. Presione y, luego, suelte el botón “UN TOQUE” para iniciar el ciclo.
- Paso 21:** Aproximadamente 35 segundos o primeros pitidos audibles en secuencia del control pro: Coloque la máquina de helados suaves en “MODO DE LAVADO” para cada barril del congelador.
- Paso 22:** Restriegue manualmente y desinfecte todo componente que se haya extraído durante el Paso 4 y 9 o simplemente comience a preparar la próxima máquina de helados suaves que se va a limpiar con el sistema de Hydra Rinse™.
- Paso 23:** Ponga el ciclo del control pro en pausa cuando se le indique (pitidos audibles en secuencia con los tres LED parpadeando). Saque la máquina de helados suaves del “MODO DE LAVADO” para cada barril del congelador; apague la máquina de helados suaves. Desconecte la manguera de suministro de agua, drene la máquina (Sección 14, página 22) y, luego, retire el control pro de la puerta del congelador. Extraiga la puerta del congelador y los componentes internos de la máquina de helados suaves para restregar de manera mecánica; limpie y, luego, desinfecte todos los componentes, incluidas todas las superficies de la puerta del congelador y superficies de los barriles del congelador. Vuelva a ensamblar la máquina de helados suaves y, luego, instale nuevamente la puerta del congelador. Vuelva a conectar el control pro y la manguera de suministro de agua. Encienda la máquina de helados suaves. Presione y, luego, suelte el botón “INICIAR/PAUSAR” en el control pro para reanudar el ciclo. Coloque la máquina de helados suaves nuevamente en “MODO DE LAVADO” para cada barril del congelador.
- Paso 24:** Cuando el “LED VERDE” parpadee constantemente, el ciclo está completo. Saque la máquina del “modo de lavado” para cada barril del congelador. Coloque el balde de recolección desinfectado debajo del control pro; extraiga un tapón de cebado o tubo de derivación del orificio de entrada de la mezcla. Retire el compartimento izquierdo de los vasos para drenar la solución de desinfección de la máquina (de manera opcional, es posible colocar momentáneamente la máquina nuevamente en “modo de lavado” para remover toda solución de desinfección restante de los barriles del congelador). Vuelva a acoplar el compartimento izquierdo de los vasos luego de completar el drenaje.
- Paso 25:** Desacople el interruptor de retención, y retire el control pro y sistema de derivación de la máquina de helados suaves.
- Paso 26:** Limpie la carcasa exterior de la máquina de helados suaves con toallitas o toallas. Vuelva a colocar las cubiertas de las tolvas superiores. Verifique y limpie todas las bandejas colectoras.
- Paso 27:** Conecte nuevamente la manguera de suministro de agua al control pro y ejecute el “modo de autolimpieza” mientras limpia con toallitas o toallas (ingrese al modo de autolimpieza al mantener presionado los botones “Un toque” e “Iniciar/pausar” simultáneamente durante 5 segundos).
- Paso 28:** Desinfecte los tubos de derivación, cepillos de barril de OEM y cualquier otra cosa usada durante este proceso con la solución de la lanza antes de almacenar.
- Paso 29:** Agregue mezcla de producto; coloque la máquina en “modo automático”. Si la mezcla de producto no se añade a la máquina de helados suaves luego de este proceso, extraiga la puerta del congelador y todos los componentes internos para secarlos con aire.

Recuerde ejecutar un ciclo de autolimpieza al control pro luego de cada uso.

★ Es necesario actualizar la máquina de helados suaves (Sección 11: Componentes actualizados) antes de realizar el proceso de Hydra Rinse™ ★

Sección 13: Proceso de Hydra Rinse™ para el cambio de sabor

Los resultados de terceros han mostrado una reducción de registro >6 en las CFU

- Paso 1:** Revise la Sección 14: “Detalles del proceso de Hydra Rinse™” antes de consultar este documento.
- Paso 2:** Coloque la máquina en “modo de espera”. Espere aproximadamente entre 4 y 5 horas para que el producto alcance una temperatura de >30 °F (-1,1 °C).
- Paso 3:** Retire las cubiertas de las tolvas superiores y limpie/desinfecte con la solución de la lanza, toallitas o toallas (coloque sobre una superficie desinfectada).
- Paso 4:** Extraiga los tubos de alimentación/tubos de aire de las tolvas y colóquelos en un fregadero o contenedor de recolección desinfectado.
- Paso 5:** Drene el producto de la máquina de helados suaves en un balde desinfectado si está prevista su reposición (refrigere de inmediato).
- Si hay una bomba, vuelva a colocar los tubos de alimentación únicamente en la entrada de la mezcla y use la lanza para administrar la solución en las tolvas. Active la bomba para aspirar la solución durante un minuto (limpie previamente a la extracción). Vuelva a colocar los tubos de alimentación en el fregadero o contenedor de recolección desinfectado cuando haya finalizado.
- Paso 6:** Llene los barriles del congelador con solución usando la lanza a la vez que limpia las tolvas superiores. Administre la solución durante aproximadamente un minuto por tolva superior. Encienda la máquina de helados suaves y coloque cada barril del congelador en “modo de lavado”. Permita que la solución llegue a la parte superior de los orificios de entrada de la mezcla. De ser necesario, administre suficiente solución para mantener los niveles justo por debajo de los orificios de entrada de la mezcla, es decir, aproximadamente 2/3 lleno.
- Paso 7:** Continúe limpiando todas las superficies de las tolvas superiores con la lanza, toallitas o toallas con cepillos de OEM. Asegúrese de cepillar los orificios de entrada de la mezcla y los sensores de temperatura; es fundamental que la máquina se saque del “modo de lavado” y se apague antes de usar cepillos de barril en los orificios de entrada de la mezcla. Luego de cepillar, encienda la máquina y coloque nuevamente cada barril del congelador en “modo de lavado”.
- Paso 8:** Espere 2 minutos. Drene el agua residual de los barriles del congelador en un balde de recolección. Saque la máquina de helados suaves del “modo de lavado”.
- Paso 9:** Retire las cubiertas de diseño, las asas/válvulas de extracción y los pasadores de pivote de la puerta del congelador; enjuague los puertos de las válvulas de extracción con la lanza.
- Paso 10:** Coloque un balde de recolección debajo de la puerta del congelador y limpie todas las superficies inferiores expuestas con la lanza, toallitas o toallas junto con cepillos de OEM.
- Paso 11:** Retire los tapones de cebado y enjuague el exceso de suciedad de las superficies. Enjuague los puertos de los tapones de cebado con la lanza y reemplace (si aplica).
- Paso 12:** Administre una última aplicación de la solución de la lanza a las tolvas superiores (coloque momentáneamente la máquina en “modo de lavado” para remover cualquier residuo restante). Limpie por última vez la parte superior de la máquina de helados suaves.
- Paso 13:** Moje los tubos de derivación con la solución de la lanza para lubricar y desinfectar.
- Paso 14:** Instale los tubos de derivación en los orificios de entrada de la mezcla y vuelva a colocar las cubiertas de las tolvas superiores.
- Paso 15:** Coloque y asegure la manguera de drenaje de derivación a una de las tres fuentes de drenaje aceptables.
- Paso 16:** Moje las juntas tóricas de los pistones en el control pro con la solución de la lanza o toallitas para lubricar.
- Paso 17:** Instale el control pro en la puerta del congelador. Acople el interruptor de retención para fijarlo en su lugar.
- Paso 18:** Moje la conexión rápida en el control pro o la manguera de suministro de agua con la solución de la lanza o toallitas.
- Paso 19:** Retire los compartimentos de los vasos del control pro e inserte 1 nuevo vaso de LEXX™ en cada compartimento de los vasos. Vuelva a acoplar los compartimentos de los vasos al control pro.
- Paso 20:** Revise la lista de verificación de la preparación. Presione y, luego, suelte el botón “UN TOQUE” para iniciar el ciclo.
- Paso 21:** Aproximadamente 35 segundos o primeros pitidos audibles en secuencia del control pro: Coloque la máquina de helados suaves en “MODO DE LAVADO” para cada barril del congelador.
- Paso 22:** Restriegue manualmente y desinfecte todo componente que se haya extraído durante el Paso 4 y 9 o simplemente comience a preparar la próxima máquina de helados suaves que se va a limpiar con el sistema de Hydra Rinse™ (aproximadamente 7 minutos de tiempo libre).
- Paso 23:** Cuando el “LED VERDE” parpadee constantemente, el ciclo está completo. Saque la máquina del “modo de lavado” para cada barril del congelador.
- Coloque el balde de recolección desinfectado debajo del control pro, extraiga un tapón de cebado o tubo de derivación del orificio de entrada de la mezcla. Retire el compartimento izquierdo de los vasos para drenar la solución de desinfección de la máquina (de manera opcional, es posible colocar momentáneamente la máquina nuevamente en “modo de lavado” para remover toda solución de desinfección restante de los barriles del congelador). Vuelva a acoplar el compartimento izquierdo de los vasos luego de completar el drenaje.
- Paso 24:** Desacople el interruptor de retención, y retire el control pro y sistema de derivación de la máquina de helados suaves.
- Paso 25:** Extraiga los tapones de cebado para una limpieza a fondo (si aplica).
- Paso 26:** Use la solución de la lanza, cepillos de barril de OEM, toallitas o toallas para restregar de manera mecánica los puertos de las válvulas de extracción y puertos de los tapones de cebado (si aplica).
- Paso 27:** Vuelva a instalar las válvulas de extracción, las asas de las válvulas de extracción, los pasadores de pivote y los tapones de cebado (si aplica).
- Paso 28:** Limpie la carcasa exterior de la máquina de helados suaves con toallitas o toallas. Vuelva a colocar las cubiertas de las tolvas superiores. Verifique y limpie todas las bandejas colectoras.
- Paso 29:** Conecte nuevamente la manguera de suministro de agua al control pro y ejecute el “modo de autolimpieza” mientras limpia con toallitas o toallas (ingrese al modo de autolimpieza al mantener presionado los botones “Un toque” e “Iniciar/pausar” simultáneamente durante 5 segundos).
- Paso 30:** Desinfecte los tubos de derivación, cepillos de barril de OEM y cualquier otra cosa usada durante este proceso con la solución de la lanza antes de almacenar.
- Paso 31:** Agregue mezcla de producto; coloque la máquina en “modo automático”. Si la mezcla de producto no se añade a la máquina de helados suaves luego de este proceso, extraiga la puerta del congelador y todos los componentes internos para secarlos con aire.

Recuerde ejecutar un ciclo de autolimpieza al control pro luego de cada uso.

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

[Para conocer la frecuencia de limpieza, consulte las recomendaciones de su fabricante de equipo original (OEM, por sus siglas en inglés)]

○ EXTRAER EL PRODUCTO DE LA MÁQUINA:

Coloque la máquina de helados suaves en “MODO DE ESPERA” durante un mínimo de 4 horas.

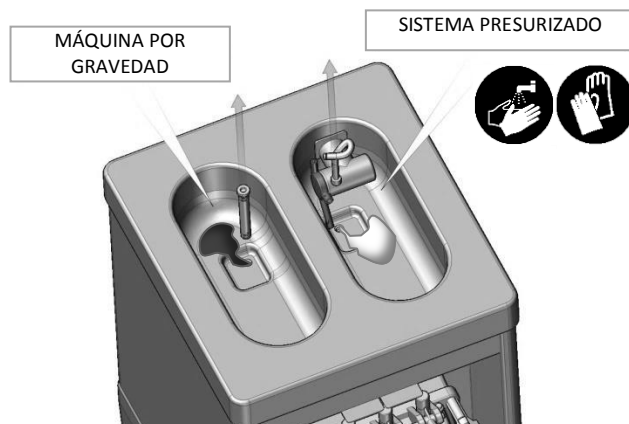
No importa qué tipo de máquina de helados suaves sea, es decir, con tolva simple, con tolva doble, por gravedad o presurizada (alivie la presión de los barriles del congelador para las máquinas con bombas antes de extraer los tubos de alimentación), debe extraer los “TUBOS DE AIRE/TUBOS DE ALIMENTACIÓN” y drenar la máquina por completo; nunca intente usar el proceso de Hydra Rinse™ con presencia de la mezcla de producto congelado o descongelado en los “BARRILES DEL CONGELADOR”; limpie y desinfecte las “CUBIERTAS DE LAS TOLVAS”, y coloque en una superficie desinfectada.

Nota: Consulte los códigos de salud estatales y locales para conocer la autorización sobre la reposición.

○ LIMPIAR LAS TOLVAS Y LOS BARRILES DEL CONGELADOR:

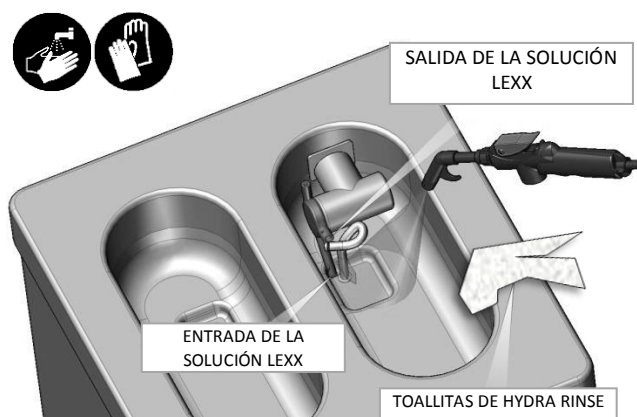
Saque todos los residuos de la mezcla de producto de las “TOLVAS SUPERIORES” hacia los “BARRILES DEL CONGELADOR” con la “ESTACIÓN PORTÁTIL CON LANZA WSF128-169” HRWAND128.

Al administrar la solución, use las “TOALLITAS DE HYDRA RINSE™” para asistir en el proceso. Luego de aproximadamente 1 minuto de administración, coloque la máquina de helados suaves en “MODO DE LAVADO” y, luego, continúe limpiando y administrando solución en las “TOLVAS SUPERIORES”; si las “TOLVAS SUPERIORES” comienzan a llenarse con la solución por sobre los orificios de entrada de la mezcla, drene la cantidad suficiente de solución para quitar el exceso con la “VÁLVULA DE EXTRACCIÓN” correspondiente; drene los residuos en un balde de recolección. Permita que el “MODO DE LAVADO” continúe agitando la solución durante aproximadamente 2 minutos.



Desactive el “MODO DE ESPERA”, “AUTOMÁTICO” y “REF. DE LA MEZCLA” si aplica

(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 7**



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 8**

CONSEJO: Si está limpiando una máquina con una “BOMBA”: Drene la mezcla de producto y, luego, vuelva a colocar los “TUBOS DE ALIMENTACIÓN” en los orificios de entrada de la mezcla únicamente, dejándolos desacoplados de las “BOMBAS” según se ilustra en la **FIG. 8**. Comience a llenar las “TOLVAS” con la solución y encienda las “BOMBAS”. Permita que la solución ingrese a las “BOMBAS” durante 1 minuto. Esto limpiará previamente las “BOMBAS” antes de la extracción de la máquina para un desensamblaje completo y una limpieza a fondo.

Sección 14:

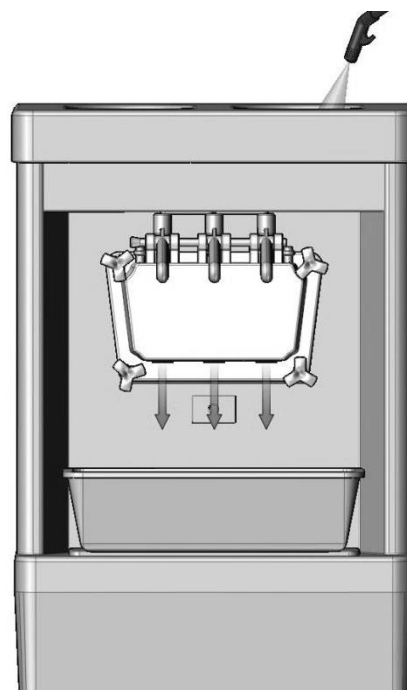
Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● DRENAR LAS TOLVAS Y LOS BARRILES DEL CONGELADOR:

Si aún no lo ha hecho, retire todo aquello que necesite limpiarse manualmente de las “TOLVAS SUPERIORES”, es decir, los tubos de alimentación, las bombas, los tubos de aire, etc., y remójelos en solución de limpieza/ desinfección.

A continuación, drene la solución de la máquina. Una vez completado, saque la máquina del “MODO DE LAVADO”. Retire las “CUBIERTAS DE DISEÑO”, los “PASADORES DE PIVOTE”, las “ASAS DE LAS VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN” y las “VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN”.

Permita que la solución de limpieza/ desinfección continúe drenando de la máquina. Nuevamente, tome la HRWAND128 y administre en las “TOLVAS SUPERIORES” para darle a todo una última dosis de solución de limpieza/ desinfección fresca. Coloque la máquina en “MODO DE LAVADO” para ayudar a eliminar la solución de los “BARRILES DEL CONGELADOR” y, luego, saque la máquina del “MODO DE LAVADO” de inmediato y “APÁGUELA”. Limpie las superficies circundantes con “TOALLITAS DE HYDRA RINSE™”.



Mientras la máquina se encuentra apagada, tome un cepillo de barril desinfectado para restregar de manera mecánica los puertos de entrada de la mezcla. Siga el procedimiento de OEM para limpiar los “EJES DE TRANSMISIÓN DE LAS BOMBAS”. (Se encuentra disponible una herramienta de calce opcional para las operaciones de drenaje).

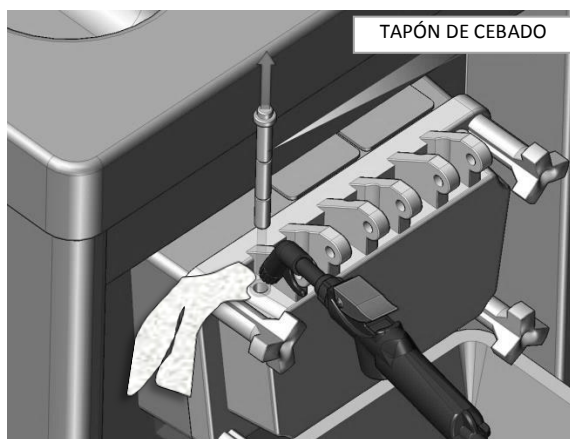
(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 9**

● ENJUAGAR PREVIAMENTE LOS TAPONES DE CEBADO:

Retire los “TAPONES DE CEBADO” y enjuague el exceso de la mezcla de producto de las superficies sucias.

Si tiene acceso, pase un poco de solución de limpieza/ desinfección por los “PUERTOS DE LOS TAPONES DE CEBADO” con la HRWAND128 durante aproximadamente 5 segundos; al final de este procedimiento, se realizará una limpieza y un cepillado a fondo. Una vez que se considere que los “TAPONES DE CEBADO” están visualmente limpios, vuelva a colocar en la “PUERTA DEL CONGELADOR”; inspeccione con cuidado la “PUERTA DEL CONGELADOR” inferior para detectar residuos de la mezcla y restriegue diligentemente alrededor de los elementos de montaje de las “CUBIERTAS DE DISEÑO”.

Limpie las superficies con “TOALLITAS DE HYDRA RINSE™”.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 10**

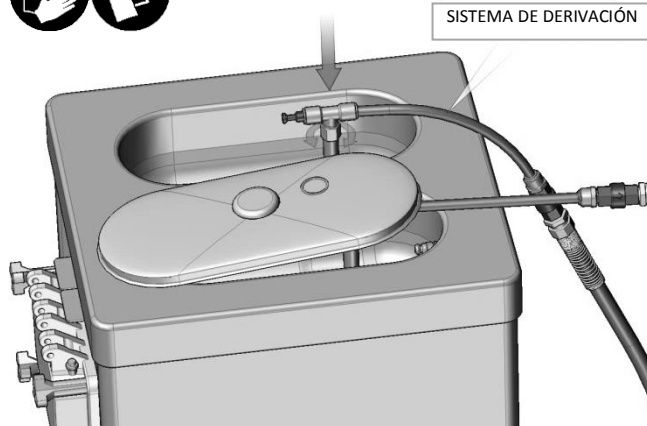
Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● INSTALAR EL SISTEMA DE DERIVACIÓN:

Cada variante de TAYHR viene con el “SISTEMA DE DERIVACIÓN” requerido para su conexión apropiada a la “MANGUERA DE DRENAJE DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN DE 25”.

Antes de insertar el “TUBO DE DERIVACIÓN” en los orificios de entrada de la mezcla de producto, moje las juntas tóricas en el “TUBO DE DERIVACIÓN” con una “TOALLITA DE HYDRA RINSE™” o la solución de limpieza/desinfección. Para una mayor facilidad en la instalación, mueva suavemente el “TUBO DE DERIVACIÓN” de un lado a otro mientras ejerce presión hacia abajo; asegúrese de que las “CUBIERTAS DE LAS TOLVAS” se hayan limpiado y colocado nuevamente en la parte superior del “TUBO DE DERIVACIÓN” para proteger las “TOLVAS SUPERIORES” frente a una nueva contaminación.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 11**

Nota: Nunca aplique lubricante de uso alimentario seguro a los “TUBOS DE DERIVACIÓN”. Si el lubricante ya está presente en los orificios de entrada de la mezcla, debe quitarse antes de insertar los “TUBOS DE DERIVACIÓN”.

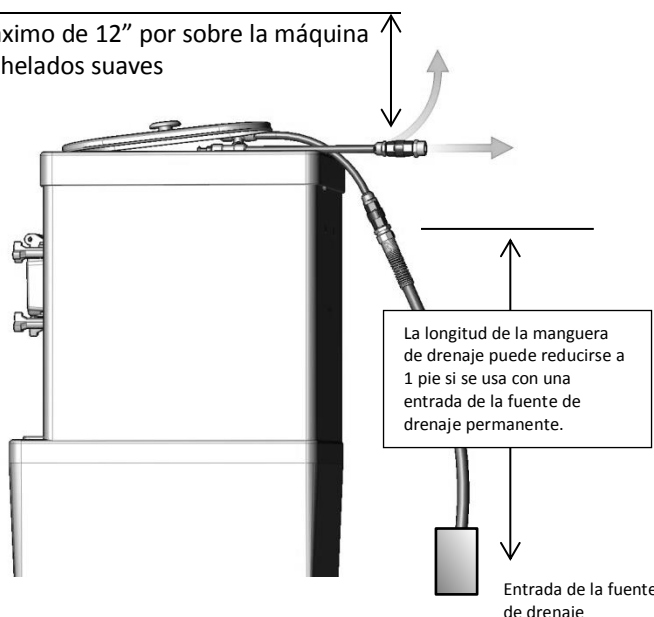
● LIMITACIONES DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN:

La sección automatizada del proceso de Hydra Rinse™ no funcionará con eficacia si el “SISTEMA DE DERIVACIÓN” se instala a más de 12 pulgadas por sobre la máquina.

La **FIG. 12** ilustra la colocación aceptable de la “TUBERÍA DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN”/“MANGUERA DE DRENAJE DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN DE 25”.



Máximo de 12” por sobre la máquina de helados suaves



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 12**



**NO MODIFIQUE EL
“SISTEMA DE DERIVACIÓN”**

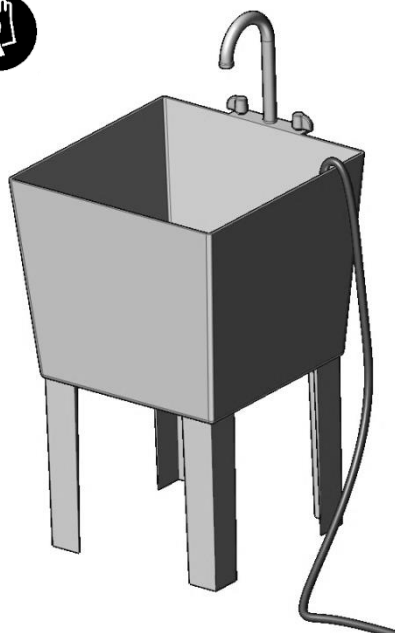
Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● ASEGURAR LA MANGUERA DE DRENAJE DE DERIVACIÓN:

Independientemente de la opción que elija para su fuente de drenaje (página 10), asegúrese de que la “MANGUERA DE DRENAJE DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN DE 25’” no solo esté asegurada de manera apropiada, sino también posicionada correctamente en relación con el drenaje para garantizar el cumplimiento con los códigos de salud estatales y locales, que abordan la prevención de reflujo.

Nota: El “SISTEMA DE DERIVACIÓN” de Hydra Rinse™ está equipado con una válvula de retención.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 13**

● ASEGURAR EL CONTROL PRO:

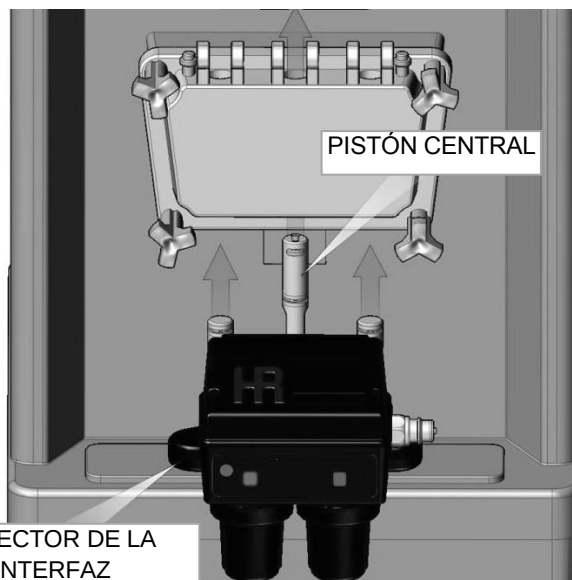
Para ayudar en la instalación del “CONTROL PRO”, moje las juntas tóricas en los pistones con una “TOALLITA DE HYDRA RINSE™” o la solución de limpieza/ desinfección.

Simplemente use el “PISTÓN CENTRAL” para guiar la unidad en el “PUERTO DE LAS VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN CENTRAL”, **FIG. 14A**; una vez que las juntas tóricas de los pistones comienzan a hacer contacto con los “PUERTOS DE LAS VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN”, mueva suavemente la unidad empujando hacia arriba en los extremos de la parte inferior del “CONJUNTO DEL COLECTOR DE LA INTERFAZ”.

En la parte superior del “PISTÓN CENTRAL” se encuentra un “PESTILLO”. El “CONTROL PRO” se encuentra en su posición cuando el “INTERRUPTOR DE RETENCIÓN” puede deslizarse hacia adelante, asegurando la unidad en su lugar, **FIG. 14B**.



ilustración **FIG. 14B:**



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 14A**

Nota: Es una buena práctica activar el “CONTROL PRO” antes de usar; ejecute un “CICLO DE AUTOLIMPIEZA” sin el suministro de agua conectado a la unidad. Esta es una gran manera de verificar la duración de las pilas antes de iniciar un ciclo. Si el “LED rojo” parpadea lentamente, retire la unidad de la máquina de helados suaves y cambie las pilas antes de continuar.

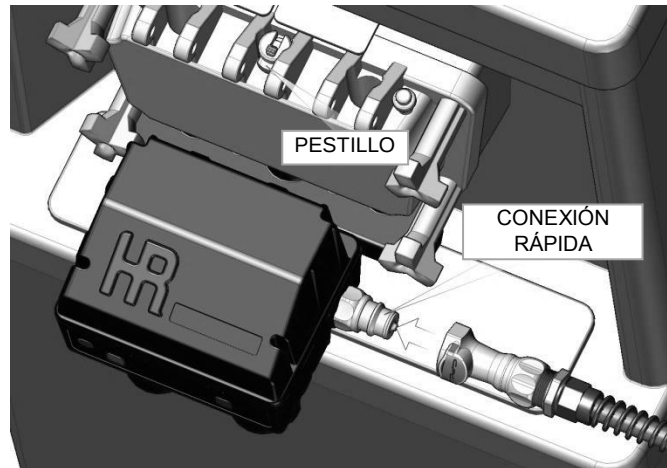
Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● MANGUERA DE SUMINISTRO DE AGUA:

Antes de conectar el “SUMINISTRO DE AGUA”, moje la junta tórica en la “CONEXIÓN RÁPIDA DEL CONTROL PRO” con una “TOALLITA DE HYDRA RINSE™” o la solución de limpieza/desinfección; una vez conectado, si aún no se ha abierto el suministro de agua, necesitará hacerlo antes de agregar los “VASOS DE LEXX™”.

Nota: Asegúrese siempre de que los compartimentos de los vasos estén presentes y que no haya agregado vasos de LEXX™ nuevos hasta que la fuente de agua esté conectada y abierta.



● AGREGAR VASOS DE LEXX™:

Para extraer el “COMPARTIMENTO DE LOS VASOS DE LIMPIEZA” de la izquierda, gire en el sentido de las agujas del reloj en menos de un cuarto de vuelta. Para extraer el “COMPARTIMENTO DE LOS VASOS DE DESINFECCIÓN” de la derecha, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj en menos de un cuarto de vuelta.

Suelte 1 “VASO DE LEXX™” listo para usar de 2 onzas líquidas en cada uno de los compartimentos de los vasos.

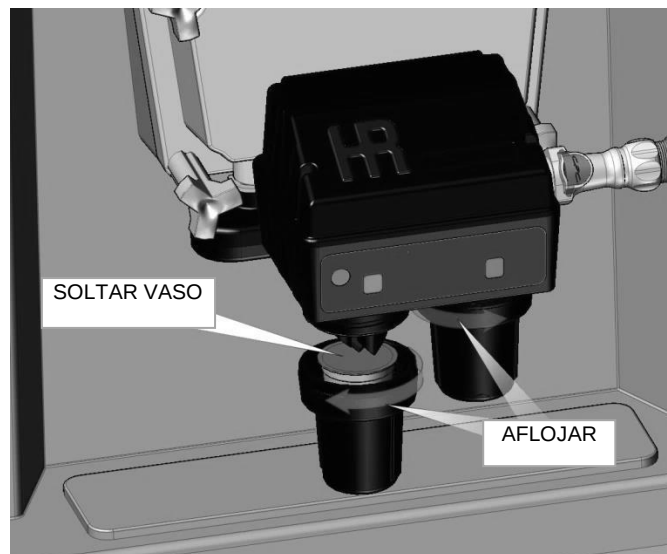
Al empujar el “VASO DE LEXX™” alojado contra los elementos de perforación del “CONTROL PRO”, alinee los elementos de acoplamiento del “COMPARTIMENTO DE LOS VASOS” al cuerpo principal; preste especial atención a que la tapa del vaso se haya perforado adecuadamente.

Practique el trabajo con los “COMPARTIMENTOS DE LOS VASOS” antes de agregar vasos reales.

Nota: Lubrique el compartimento de los vasos con lubricante de uso alimentario seguro cuando se torne difícil alinear las “FLECHAS DE ALINEACIÓN”.

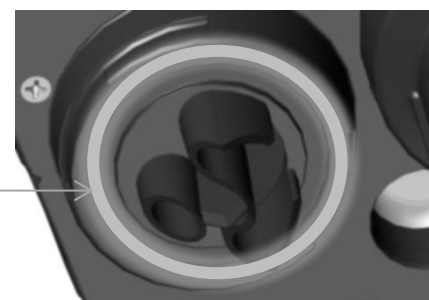


(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 15



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 16

Lubrique la cara de sellado, no la junta tórica



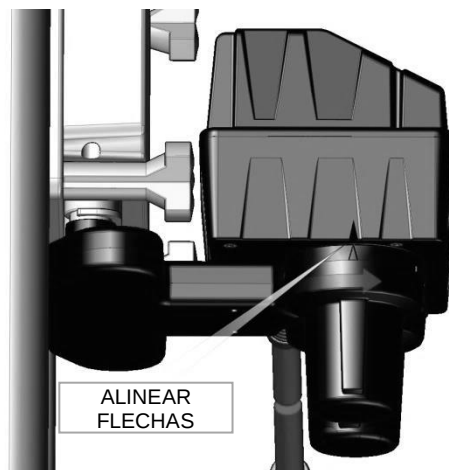
Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● APRETAR LOS COMPARTIMENTOS DE LOS VASOS:

Es importante que haya presencia de solución de limpieza/desinfección durante cada ciclo, como también lo es el ajuste apropiado tanto del “COMPARTIMENTO DE LOS VASOS DE LIMPIEZA” como del “COMPARTIMENTO DE LOS VASOS DE DESINFECCIÓN”.

Para apretar los compartimentos de los vasos, gire hacia adentro en dirección al centro del “CONTROL PRO”. Como se indica en la **FIG. 17**, en los componentes de plástico se encuentran moldeadas las “FLECHAS DE ALINEACIÓN” correspondientes; para obtener un sello apropiado, asegúrese de que estén alineadas entre sí según se ilustra. (Almacenamiento, página 26, **FIG. 30**)



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 17**

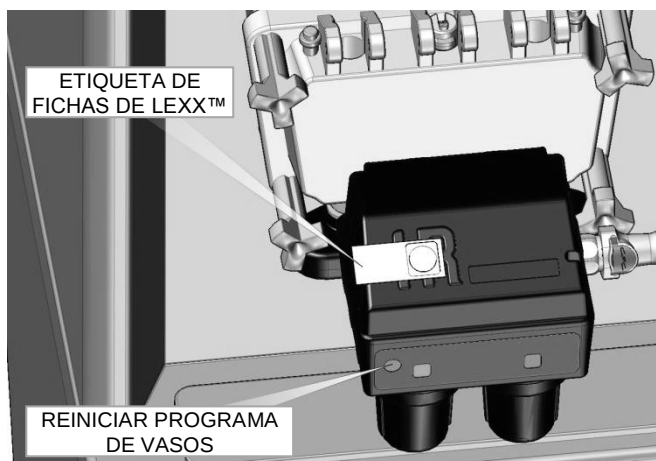
● REGISTRAR CICLOS:

Con cada compra de los “VASOS DE LEXX™” viene una “ETIQUETA DE FICHAS”; es necesario registrar cada caja de vasos en el “CONTROL PRO” una vez para que, así, sea operativa.

Para registrar los vasos y leer el número de ciclos disponibles en el “CONTROL PRO”, simplemente toque con la “ETIQUETA DE FICHAS” en el símbolo “HR” según se ilustra en la **FIG. 18**.

A continuación, mientras mantiene la “ETIQUETA DE FICHAS” en su lugar, presione y, luego, suelte el botón “REINICIAR PROGRAMA DE VASOS” en la “INTERFAZ DE USUARIO”. Una vez que se complete la secuencia de comunicación, retire la “ETIQUETA DE FICHAS”; un pitido indicará la finalización.

Luego de un registro correcto, una secuencia de LED parpadeará el número de ciclos almacenados en el “CONTROL PRO” hasta que el usuario final presione una vez más y, luego, suelte el botón “REINICIAR PROGRAMA DE VASOS”, que se requiere luego de cada operación de registro/lectura.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 18**

Nota: Es posible almacenar hasta 750 ciclos de lavado en el “CONTROL PRO” en cualquier momento.

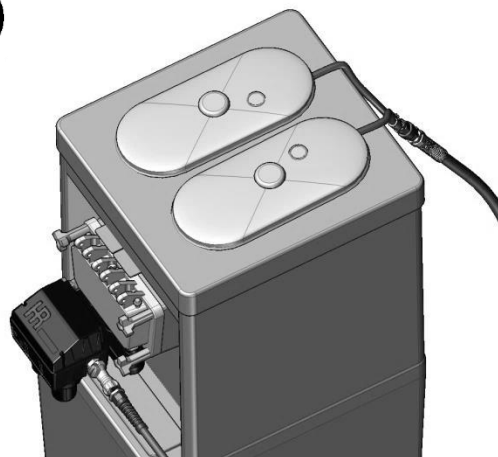
Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● INICIAR EL CICLO DEL CONTROL PRO:

Lea rápidamente esta lista de verificación recomendada antes de continuar:

- Sistema de derivación en su lugar, cubiertas de las tolvas presentes.
- Manguera de drenaje del sistema de derivación acoplada y asegurada a 1 de las 3 fuentes de drenaje aceptables (página 14).
- Fuente específica de agua sanitaria (página 1) conectada y abierta.
- Tapones de cebado en la puerta del congelador (si aplica).
- Vasos de LEXX™ frescos en los compartimentos de los vasos de limpieza y desinfección.
- La máquina de helados suaves está “ENCENDIDA”.



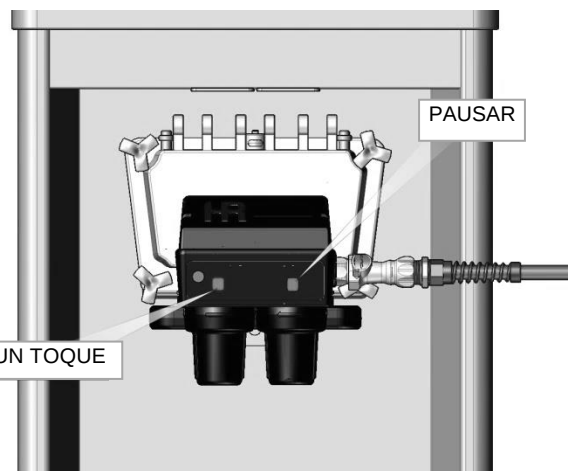
(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 19**

Presione y, luego, suelte el botón “UN TOQUE” en la “INTERFAZ DE USUARIO” para iniciar el “CICLO DEL CONTROL PRO”. Espere 35 segundos o la primera secuencia de pitidos del “CICLO DEL CONTROL PRO” y, luego, coloque la máquina de helados suaves en “MODO DE LAVADO”.

Si, por cualquier motivo, surge la necesidad de cancelar rápidamente el “CICLO DEL CONTROL PRO”, presione y, luego, suelte el botón “INICIAR/PAUSAR” en el plazo de 15 segundos a partir de presionar “UN TOQUE”; se cancelará el ciclo.

Si han pasado más de 15 segundos desde que se presionó el botón “UN TOQUE”, no es posible cancelar el ciclo, solo ponerlo en pausa y el total de los ciclos disponibles recibirá una “CAMPANADA”, es decir, $100 - 1 = 99$ ciclos restantes.

Nota: Presionar y soltar el botón “INICIAR/PAUSAR” luego de que la ventana de cancelación de 15 segundos haya expirado únicamente suspenderá el “CICLO DEL CONTROL PRO” indefinidamente hasta que se presione y suelte nuevamente el botón “INICIAR/PAUSAR” para reanudarlo; esto les permite a los usuarios finales hacer los ajustes necesarios cuando se requiera.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 20**

Si presiona y, luego, suelta el botón “REINICIAR PROGRAMA DE VASOS” luego de que el ciclo haya comenzado, o en cualquier momento antes de que haya finalizado, se abortará su ciclo causando que se reinicie el “CONTROL PRO”. Recibirá una “CAMPANADA” y perderá 1 ciclo como si el ciclo se hubiese completado correctamente, así que sea consciente.

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

COMPONENTES AUXILIARES:

Mientras que el “CICLO DEL CONTROL PRO” se ejecuta durante aproximadamente 7 minutos, es posible desmontar todos los componentes que se retiraron previamente para su limpieza y desinfección.

La HRWAND128 puede usarse para administrar la solución de limpieza/desinfección para todos los componentes auxiliares; no hay necesidad de mezclar manualmente la solución de limpieza o desinfección.

Una vez que se considere que los componentes están libres de suciedad, administre una última aplicación de la solución de limpieza/desinfección; **no es necesario enjuagar** antes de volver a ensamblar.



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 21

CICLO DEL CONTROL PRO COMPLETO:

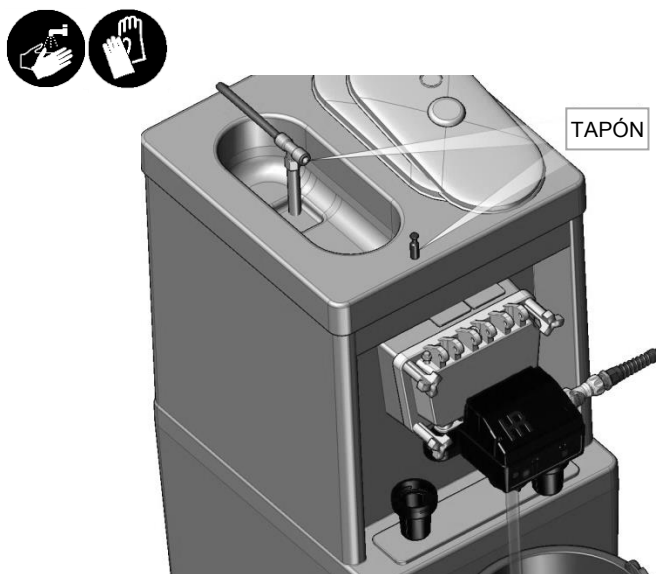
Cuando el LED verde parpadee constantemente en la “INTERFAZ DE USUARIO”: saque la máquina de helados suaves del “MODO DE LAVADO”, presione y, luego, suelte el botón “UN TOQUE” para finalizar el ciclo, drene la solución y retire el “CONTROL PRO DE TAHYRPC”.

Con un balde de recolección debajo de la unidad, abra los tapones de cebado para liberar la presión de retorno y el bloqueo de vacío. A continuación, extraiga el “COMPARTIMENTO DE LOS VASOS DE LIMPIEZA”; lado izquierdo según se ilustra en la FIG. 22.

Una opción alternativa para liberar el bloqueo de vacío es retirar todo el “TUBO DE DERIVACIÓN” del orificio de entrada de la mezcla de producto; descubrirá que jalar los tapones de cebado hacia arriba es más conveniente.

Desconecte el “SUMINISTRO DE AGUA” del “CONTROL PRO”. Vuelva a colocar el compartimento de los vasos y, luego, deslice el “INTERRUPTOR DE RETENCIÓN” hacia atrás a la posición neutral; retire la unidad de la máquina de helados suaves.

Para simplificar la extracción del “CONTROL PRO”: Simplemente mueva la unidad de un lado a otro mientras presiona hacia abajo en los extremos del “CONJUNTO DEL COLECTOR DE LA INTERFAZ”.



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 22

Colocar momentáneamente la máquina de helados suaves en “MODO DE LAVADO” ayuda a extraer toda solución restante de los barriles del congelador.

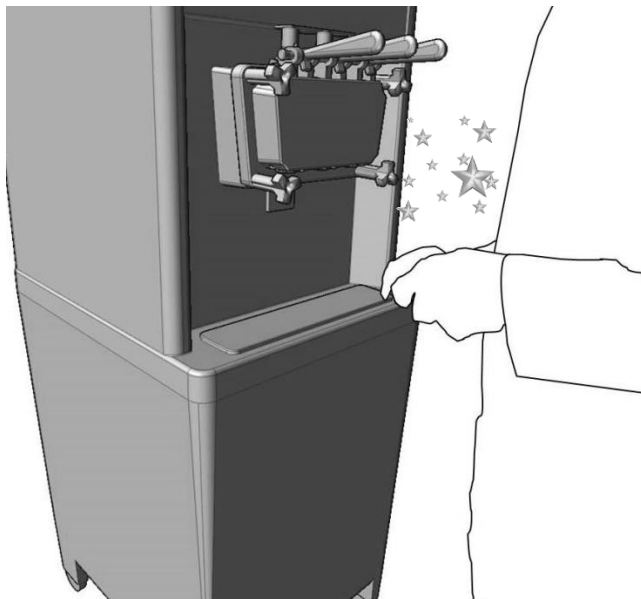
Recuerde probar periódicamente la solución drenada con las tiras de prueba de pH LEXX™ (rango aceptable de $\leq 3,5$ pH).

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

● VOLVER A ENSAMBLAR LA MÁQUINA:

Tenga cuidado al volver a ensamblar la máquina de helados suaves para asegurarse de que no esté volviendo a introducir contaminante alguno al manipular los componentes; ¡este es un buen momento para renovar sus guantes!



Nota: ¡Use la “HRWAND128” para mantener las cosas húmedas durante el reensamblaje! Esto asegurará la desinfección durante la manipulación de los componentes, que, a su vez, ¡proporciona lubricación para las juntas tóricas sin lubricación durante la reinsertión!

(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 21**

● DESMONTAR LA MÁQUINA PARA RESTREGAR DE MANERA MECÁNICA LOS COMPONENTES INTERNOS:

Esto concluye la limpieza y desinfección de la máquina de helados suaves sin restregar de manera mecánica los componentes internos.

El “CONTROL PRO” cuenta con una función especial que le permite al usuario final poner en pausa el ciclo de limpieza y desinfección para restregar de manera mecánica. Esta función se describirá a continuación, “SECUENCIA PARA RESTREGAR DE MANERA MECÁNICA LOS COMPONENTES INTERNOS”.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 22**

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

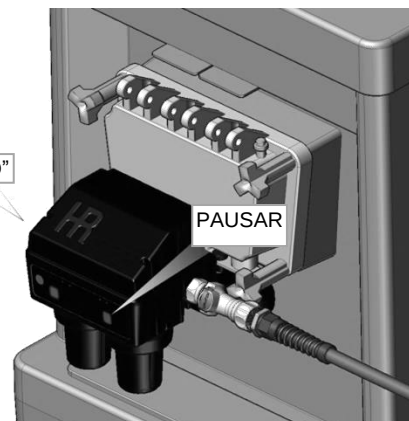
↓ SECUENCIA PARA RESTREGAR DE MANERA MECÁNICA LOS COMPONENTES INTERNOS ↓

★ PAUSAR EL CONTROL PRO:

Aproximadamente a 3,5 minutos en el ciclo de 7 minutos, el “CONTROL PRO” emitirá un “PITIDO” en secuencia durante 15 segundos mientras los tres LED “PARPADEAN” simultáneamente.

Durante esta secuencia, presione y, luego, suelte el botón “INICIAR/PAUSAR” para suspender el ciclo indefinidamente, permitiendo desmontar la máquina y restregar de manera mecánica.

Una vez que se encuentre en pausa, el “LED VERDE” en la “INTERFAZ DE USUARIO” parpadeará y sonará un “PITIDO” una vez cada 30 segundos hasta que se presione y, luego, suelte el botón “INICIAR/PAUSAR” nuevamente para reanudar el ciclo.



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 23

Nota: La solución del vaso de desinfección aún no se ha administrado así que no la retire.

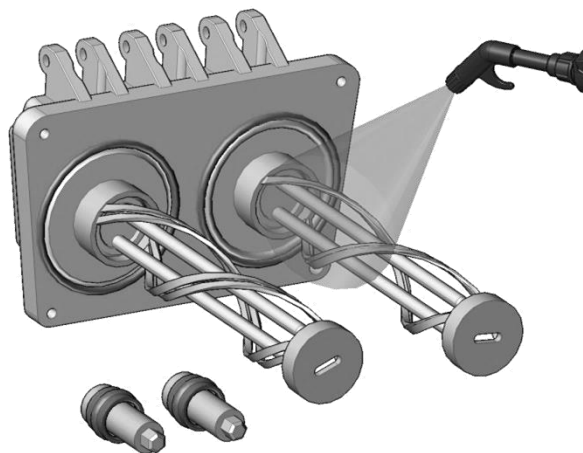
★ RESTREGAR LOS COMPONENTES INTERNOS:

Apague la máquina de helados suaves, “DRENE LA SOLUCIÓN”, “DESCONECTE EL SUMINISTRO DE AGUA” y retire el “CONTROL PRO” (página 22).

Una vez que se extraiga la “PUERTA DEL CONGELADOR” de la máquina: Use los cepillos aplicables que se suministraron con la máquina de helados suaves de OEM para restregar de manera mecánica todos los componentes y las superficies internas, incluidos los “TAPONES DE CEBADO” si aplica. Use la HRWAND128 para administrar la solución de limpieza/desinfección.

Una vez que se considere que los componentes están libres de suciedad, administre una última aplicación de la solución de limpieza/desinfección; **no es necesario enjuagar**.

Vuelva a instalar los “COMPONENTES INTERNOS” y la “PUERTA DEL CONGELADOR” (algunas máquinas de helados suaves requieren que se extraiga la puerta del congelador durante 5 minutos a fin de reiniciar el contador de la pantalla de “limpieza con cepillos”).



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 24

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

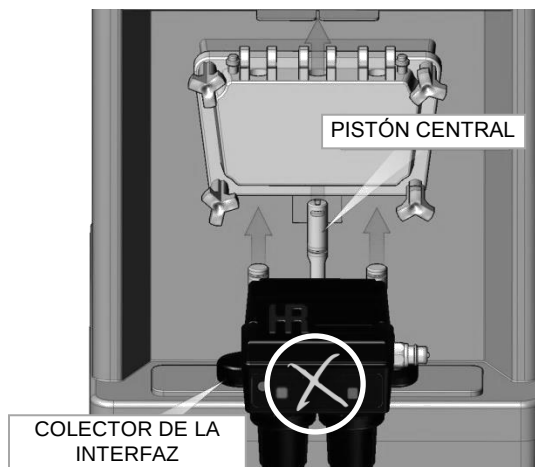
★ VOLVER A INSTALAR EL CONTROL PRO:

El “CONTROL PRO” actualmente se encuentra en pausa así que tenga cuidado de no presionar ningún botón en la “INTERFAZ DE USUARIO” mientras lo instala nuevamente.

Para ayudar en la instalación del “CONTROL PRO”, moje las juntas tóricas en los pistones con una “TOALLITA DE HYDRA RINSE™” o la solución de limpieza/desinfección.

Simplemente use el “PISTÓN CENTRAL” para guiar la unidad en el “PUERTO DE LAS VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN CENTRAL”, una vez que las juntas tóricas de los pistones comienzan a hacer contacto con los “PUERTOS DE LAS VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN”, mueva suavemente la unidad empujando hacia arriba en los extremos de la parte inferior del “CONJUNTO DEL COLECTOR DE LA INTERFAZ”.

En la parte superior del “PISTÓN CENTRAL” se encuentra el “PESTILLO”. El “CONTROL PRO” se encuentra en su posición cuando el “PESTILLO” puede deslizarse hacia adelante, asegurando la unidad en su lugar.

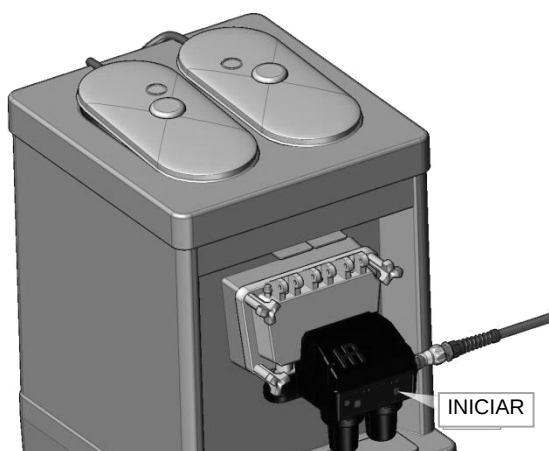


(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 25**

★ REANUDAR EL CICLO:

“VUELVA A ACOPLAR EL SUMINISTRO DE AGUA”. Presione y, luego, suelte el botón “INICIAR/PAUSAR” para reanudar el ciclo.

Nota: Los tres LED parpadearán simultáneamente durante la reanudación inicial del ciclo durante aproximadamente 20-30 segundos; apenas un poco después, hay una inyección de desinfectante.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 26**

↑ SECUENCIA PARA RESTREGAR DE MANERA MECÁNICA FINALIZADA ↑

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

ELEMENTOS DE UTILIDAD:

Al limpiar y desinfectar todos los elementos de utilidad, como los baldes de recolección de residuos y los cepillos de OEM, recuerde integrar la HRWAND128 y las toallitas a los protocolos de limpieza establecidos previamente para ahorrar tiempo y aumentar la eficiencia del operador.

La solución de limpieza/desinfección de la HRWAND128 también puede aplicarse a cualquier superficie de contacto para alimentos sólidas y sin poros, es decir, pisos, encimeras/áreas para la preparación de alimentos, etc.



Nota: Los cepillos de barril de OEM funcionan muy bien al trabajar con los “TUBOS DE DERIVACIÓN”; retire los “TAPONES DE CONEXIÓN A PRESIÓN” para posibilitar un acceso total para el cepillado.

(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 27**

PASOS FINALES:

Los “TUBOS DE DERIVACIÓN” y el “CONTROL PRO DE HYDRA RINSE™” siempre requerirán limpieza y desinfección periódicas.

Retire el “SISTEMA DE DERIVACIÓN” de la máquina de helados suaves. Es fácil retirar los “TUBOS DE DERIVACIÓN” del “SISTEMA DE DERIVACIÓN” para restregar, limpiar y desinfectar manualmente antes de su almacenamiento.

El “CONTROL PRO” cuenta con un “CICLO DE AUTOENJUAGUE”: Para iniciarlo, conecte el “SUMINISTRO DE AGUA” y asegúrese de que esté abierto. Oprima los botones “UN TOQUE” e “INICIAR/PAUSAR” simultáneamente y mantenga presionado.

Los tres LED (verde, amarillo y verde) en la “INTERFAZ DE USUARIO” se iluminarán, indicando que ha comenzado el “CICLO DE AUTOENJUAGUE”; suelte los botones.

Sostenga la unidad sobre una fuente de drenaje o balde de recolección mientras el enjuague esté en curso.

Nota: Limpie el “CONTROL PRO” con “TOALLITAS DE HYDRA RINSE™” mientras fluye agua de la unidad para limpiar las superficies.



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 28**

Nota: Si el LED verde en la “INTERFAZ DE USUARIO” sigue parpadeando, que indica que el “CICLO DEL CONTROL PRO” se ha completado correctamente, será necesario presionar y, luego, soltar el botón “UN TOQUE” antes de ingresar el “CICLO DE AUTOENJUAGUE”; el ciclo tiene una duración aproximada de 15 segundos. (Repita tantas veces como se considere necesario).

Sección 14:

Detalles del proceso de Hydra Rinse™

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO:

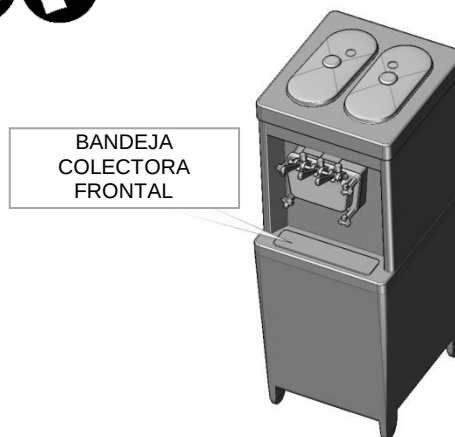
Luego de la extracción del “SISTEMA DE DERIVACIÓN” y el reensamblaje de la máquina de helados suaves, es decir, las “VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN”, las “ASAS DE LAS VÁLVULAS DE EXTRACCIÓN”, los “PASADORES DE PIVOTE”, los “TAPONES DE CEBADO” y las “CUBIERTAS DE DISEÑO” si aplica: Vuelva a introducir la mezcla de producto en la máquina tan pronto como sea posible. Si la intención es dejar la máquina vacía, será necesario apagar la máquina de helados suaves, extraer la “PUERTA DEL CONGELADOR” y desensamblar todos los componentes internos para permitir que se sequen con aire; este es generalmente el caso para el almacenamiento al final de la temporada de la máquina de helados suaves.

Asegúrese de que los “TUBOS DE AIRE/TUBOS DE ALIMENTACIÓN” y las “BOMBAS”, si aplica, se vuelvan a colocar antes de poner las “CUBIERTAS DE LAS TOLVAS” nuevamente en su lugar.

Limpie la “BANDEJA COLECTORA FRONTAL” e inspeccione todas las “CUBETAS COLECTORAS” para asegurarse de que estén limpias; también limpie la máquina a fondo.

Almacene la “MANGUERA DE DRENAJE DEL SISTEMA DE DERIVACIÓN DE 25'”, la “MANGUERA DE SUMINISTRO DE AGUA” y el “CONTROL PRO” en un lugar limpio y seco con un rango de temperatura no menor a 60 °F (15,5 °C) y no mayor a 90 °F (32 °C).

El registro de la “ETIQUETA DE FICHAS” se realiza solo una vez para cada caja de “VASOS DE LEXX™”; no se requiere para cada “CICLO DEL CONTROL PRO”. Conserve la “ETIQUETA DE FICHAS” y no la deseche. Como se mencionó anteriormente, puede usar una “ETIQUETA DE FICHAS” que se registró previamente para leer el número de ciclos restantes en el “CONTROL PRO”.



(Imagen para ilustración únicamente) FIG. 29



Nota: A pesar de que nuestros dispositivos están diseñados conforme al más alto estándar, se recomienda, al final de cada día, cortar la fuente de agua que se suministra a la “ESTACIÓN PORTÁTIL CON LANZA WSF128-169” HRWAND128 y el “CONTROL PRO”; las conexiones no están previstas para una instalación permanente. Dejar los dispositivos bajo una presión estática constante podría resultar en un daño indeseado por agua o una inundación.

Nota: Luego de cada uso, recuerde echar hacia atrás los “COMPARTIMENTOS DE LOS VASOS” según se ilustra en la FIG. 30. Esto reducirá la fuerza requerida para extraer los vasos entre los usos.

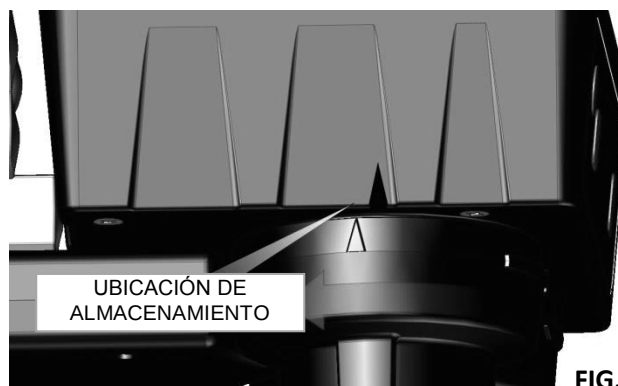
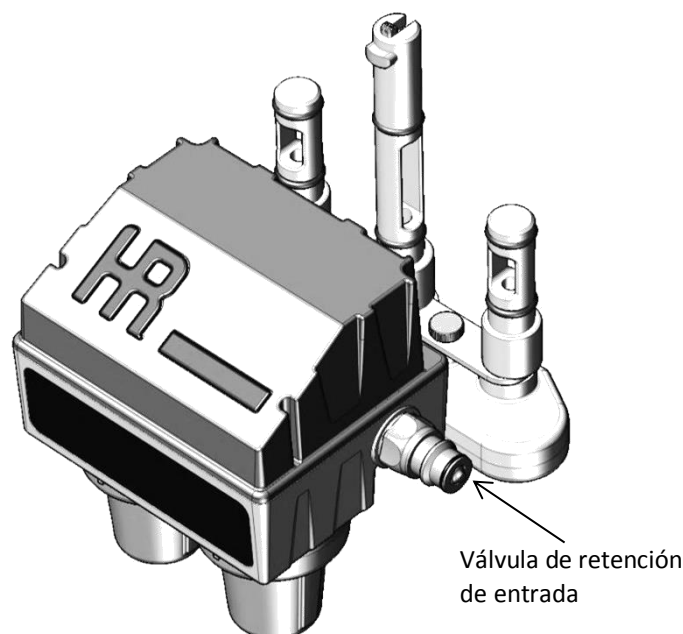


FIG. 30

Sección 15: Guía para la resolución de problemas, 1 de 2

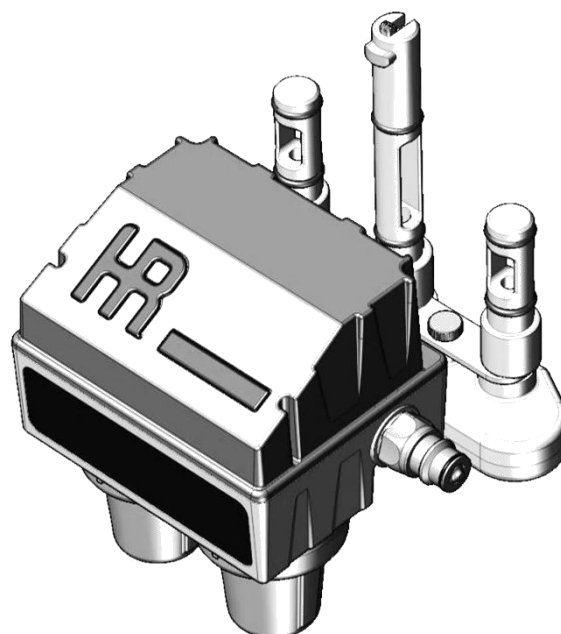
● Debido a la naturaleza sensible del “CONTROL PRO”; consulte siempre a su distribuidor o revendedor local autorizado cuando no se resuelva un problema.

Consulte el manual para el operador de la “ESTACIÓN PORTÁTIL CON LANZA WSF128-169” HRWAND128 para un material de referencia detallado y sobre la resolución de problemas en relación con su operación práctica.



Problema:	Causa potencial:	Solución potencial:
El ciclo no inicia; el LED rojo parpadea rápidamente, y los LED verde y amarillo están encendidos	La unidad no cuenta con ciclos restantes	- Es necesario registrar una nueva etiqueta de fichas - Será necesario presionar el botón “REINICIAR PROGRAMA DE VASOS” para salir del error
El LED rojo parpadea lentamente y la unidad emite un chirrido cada 15 segundos	La duración de las pilas está por agotarse	- Instalar pilas nuevas - Será necesario presionar el botón “REINICIAR PROGRAMA DE VASOS” para salir del error
Se inició el ciclo y no fluye agua, pero el agua está conectada y abierta	Período extendido que la unidad ha estado en espera	- Desconectar la unidad del suministro de agua, aliviar la presión de la válvula de retención de entrada y ejecutar un ciclo de autolimpieza. Esto disparará las válvulas; debería escucharlas hacer un clic - Contactar al distribuidor o revendedor local para un reemplazo
La unidad no enciende	- Verificar que las pilas estén instaladas correctamente - Corrosión en los terminales de las pilas	- Verificar o volver a instalar las pilas según se requiere para un funcionamiento apropiado - Contactar al distribuidor o revendedor local para un reemplazo
Las líneas de agua tienen pérdidas	- Acoplamiento inapropiado de la conexión a presión a la manguera - Conexiones flojas	- Verificar e insertar la manguera en la conexión con pérdidas - Apretar la conexión con pérdidas al realizar una rotación adicional de 90-110°

Sección 15: Guía para la resolución de problemas, 2 de 2



Problema:	Causa potencial:	Solución potencial:
Los compartimentos de los vasos están duros para apretarlos	Falta de lubricante de uso alimentario seguro o desgaste	Lubricar nuevamente con lubricante de uso alimentario seguro; reemplazar las juntas tóricas si el problema no se resuelve
Los compartimentos de los vasos tienen pérdidas	Asegurarse de que los vasos estén acoplados de manera apropiada con el compartimento del control pro	Reemplazar las juntas tóricas
El tubo de derivación no se queda en el orificio de entrada de la mezcla	- Juntas tóricas desgastadas - Lubricante de uso alimentario seguro presente - Mezcla congelada presente en los barriles del congelador - Manguera de descarga bloqueada	- Reemplazar las juntas tóricas - Debe quitarse todo el lubricante - Nunca ejecutar un ciclo con mezcla congelada - Asegurarse de que no haya retorceduras ni bloqueos en la manguera
Las conexiones rápidas tienen pérdidas	Juntas tóricas desgastadas o dañadas	Contactar al distribuidor o revendedor local para piezas de reemplazo/juntas tóricas

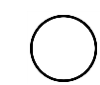
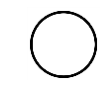
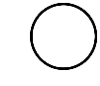
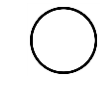
Sección 16:

LED del control pro, 1 de 2



Los LED son el portal de comunicación entre los usuarios finales y el control pro. Aquí hay algunos para entender: (Indicadores de estado de izquierda a derecha: verde, amarillo, rojo)

 = Parpadeo del LED,
  = LED encendido,
  = LED apagado, L = Lento, R = Rápido, (1.°, 2.°, 3.°) = Orden de parpadeo

CÓDIGOS DE PROCESO:					
VERDE Centésima parte	AMARILLO Décima parte	ROJO Primera parte	PITIDO	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
			-	Control pro "ENCENDIDO"	-
			-	Control pro "Procesando"	-
			Pitido doble cada 30 segundos	Control pro en "Pausa"	Presionar "Iniciar/pausar" para reanudar la secuencia de limpieza
			-	El control pro ha completado el ciclo correctamente	Presionar "UN TOQUE" para finalizar el ciclo
			Pitido doble	Secuencia de LED de izquierda a derecha: Indica que el control pro está en modo de "Limpieza"	-
			-	Secuencia de LED hacia adentro: Indica que el control pro está en modo de "Agitación de la solución"	-
			10 pitidos consecutivos	Secuencia de LED hacia adentro: Indica que el control pro está en modo de "Agitación de la solución"	Recordatorio para colocar la máquina de helados suaves en modo de "Lavado"

Sección 16:

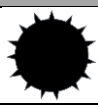
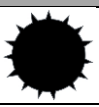
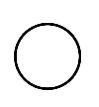
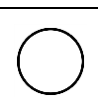
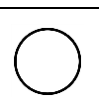
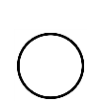
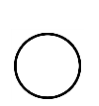
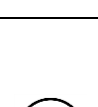
LED del control pro, 2 de 2

 = Parpadeo del LED,  = LED encendido,
 = LED apagado, L = Lento, R = Rápido, (1.°, 2.°, 3.°) = Orden de parpadeo

CONTINUACIÓN DE CÓDIGOS DE PROCESO:

<u>VERDE</u> Centésima parte	<u>AMARILLO</u> Décima parte	<u>ROJO</u> Primera parte	<u>PITIDO</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>ACCIÓN</u>
			15 pitidos consecutivos	Todos los LED parpadean simultáneamente: 20 segundos para detener el ciclo a fin de desmontar por completo	Presionar y, luego, soltar el botón "INICIAR/PAUSAR"
			-	Todos los LED parpadean simultáneamente: El usuario final presionó el botón "Iniciar/pausar" y reanudó el ciclo luego del desmontaje	Permitir que se complete el ciclo
 3.°	 2.°	 1.°	-	Secuencia de LED de derecha a izquierda: Indica que el control pro está en modo de "Desinfección"	-

CÓDIGOS DE ERROR:

		 R	No hay fichas	El usuario final presionó el botón "UN TOQUE"; no hay fichas	Registrar la etiqueta de fichas con el control pro (Sección 7)
		 R	-	El usuario final presionó el botón "UN TOQUE"; el control pro no está programado con una secuencia de comandos para el ciclo de limpieza	CONTACTAR al distribuidor o revendedor
		 L	Pitido con pulsación cada 15 s	El usuario final presionó el botón "UN TOQUE"; la pila se encuentra por debajo del umbral permitido	Reemplazar la pila (Sección 17)
		 R	Pitido con pulsación cada segundo	El control pro no puede aceptar actualmente más ciclos de la etiqueta de fichas; las fichas no se registraron (se alcanzó el límite máximo de 750)	Guardar la etiqueta de fichas para un uso futuro. Presionar y, luego, soltar el botón "REINICIAR PROGRAMA DE VASOS"
			-	El usuario final verificó el conteo de fichas disponibles y no había ciclos disponibles: ciclos = 0	Asegurarse de registrar una etiqueta de fichas válida. Presionar y, luego, soltar el botón "REINICIAR PROGRAMA DE VASOS" una vez para registrar y una vez para reiniciar

Sección 17:

Instalación/reemplazo de las pilas



(Imagen para ilustración únicamente) **FIG. 31**

Para obtener acceso a la “CARCASA DE PILAS”:

Nota: Antes de cambiar las pilas, retire el control pro de cualquier área que pueda permitir que ingrese agua en el compartimento de la cubierta interna.

- Retire ambos “COMPARTIMENTOS DE LOS VASOS” del “CONTROL PRO”.
- Retire los 4 “TORNILLOS CON CABEZA PHILLIPS” que aseguran la “CUBIERTA SUPERIOR” al “COMPARTIMENTO DEL CONTROL PRO”. (Los tornillos están ubicados en la parte inferior de la unidad).
- Abra la “CUBIERTA DE LA CARCASA DE PILAS” al deslizarla; asegúrese de que las pilas estén orientadas correctamente, **FIG. 31**.
- Al colocar nuevamente los “TORNILLOS CON CABEZA PHILLIPS”, apriete con un patrón cruzado a la vez que presta atención al espacio de la “CUBIERTA SUPERIOR”. Cuando la “CUBIERTA SUPERIOR” se encuentra con el “COMPARTIMENTO DEL CONTROL PRO” (sin espacio), pare de apretar el tornillo; un ajuste en exceso puede aplicar un esfuerzo a la unidad causando una falla prematura.

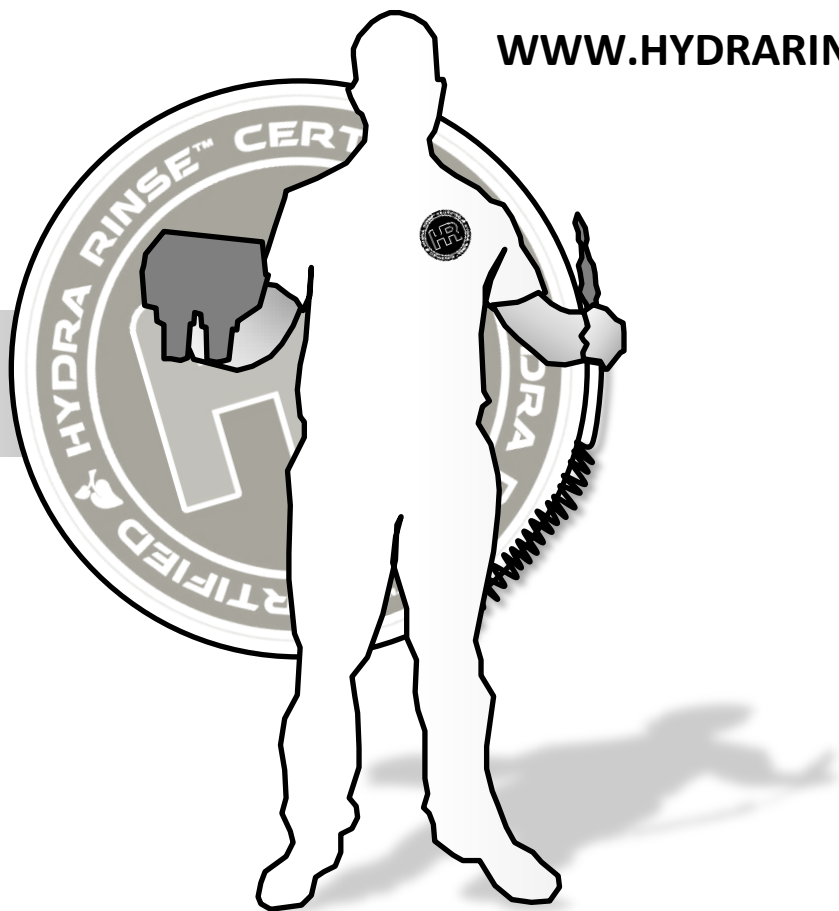
Sección 18:

Componentes de reemplazo

PARA LOS COMPONENTES

DE REEMPLAZO DEL EQUIPO ORIGINAL, VISITE:

WWW.HYDRARINSE.COM



Sección 19:

Garantía

El vendedor garantiza que el TAYHR funcionará o tendrá un rendimiento sustancial conforme a las especificaciones que se publican y no contendrá defectos materiales o de fabricación, cuando se lo someta a un uso normal, apropiado y según lo previsto por parte de personal debidamente capacitado. Visite www.hydrarinse.com para el registro de la garantía.

El vendedor acuerda, durante el período de garantía, reparar o reemplazar, a opción del vendedor, los elementos defectuosos para permitir que el TAYHR funcione o tenga un rendimiento sustancial conforme a las especificaciones que se publican, siempre y cuando el comprador (a) notifique al vendedor de inmediato por escrito cuando se descubra el defecto, y le proporcione al vendedor el modelo del producto, el número de serie y detalles sobre la reclamación de la garantía; y (b) luego de la revisión del vendedor, el vendedor le proporcionará al comprador datos sobre el mantenimiento o una autorización de devolución de mercancías ("RMA", por sus siglas en inglés), que puede incluir instrucciones de manejo específicas sobre el producto. En ese momento, el comprador puede devolver los elementos defectuosos al vendedor, quien pagará todos los costos de envío para la devolución. El vendedor tiene la opción de usar piezas de reemplazo nuevas o restauradas para el trabajo de la garantía. Todas las piezas que se reemplazan se convierten en propiedad del vendedor. El envío al comprador del equipo o las piezas de reemplazo o reparadas se realizará conforme a la política de envío del vendedor.

El vendedor no tiene la obligación de realizar reparaciones, reemplazos o correcciones, en su totalidad o en parte, como resultado de: (i) desgaste normal por uso; (ii) accidente, desastre o fuerza mayor; (iii) uso inapropiado del comprador del TAYHR o negligencia del comprador; (iv) uso del TAYHR de una manera para la cual no fue diseñado o previsto; (v) causas externas como, pero sin limitarse a, falla o sobrecarga eléctrica; (vi) almacenamiento o manejo inapropiado del TAYHR por parte del comprador; o (vii) uso del TAYHR en combinación con un equipo que no se compró directamente al vendedor.

Cualquier instalación, mantenimiento, reparación, servicio, traslado o alteración, o cualquier otra manipulación, del TAYHR que realice cualquier individuo o entidad diferente al vendedor, sin la aprobación previa por escrito del vendedor, o cualquier uso de piezas de reemplazo que no suministre el vendedor, anulará y cancelará esta garantía de inmediato. Esta garantía le concede derechos específicos, y es posible que, a su vez, tenga otros derechos, que pueden diferir según el estado. No aplicará ninguna otra garantía.

Intencionalmente en blanco

101-0880 B



Estandarizando la innovación

¡Gracias por su compra del TAYHR!



NOTAS:

[illegible]



Estandarizando la innovación

101-0880 B