

MANUAL DO OPERADOR



Máquina de shake Modelos 441 e 444

Instruções de operação originais

029405PTM

6/97 (publicação original)
(atualizado em 1/jul/15)

Preencha esta página para referência rápida ao necessitar serviços de reparos ou manutenção:

Distribuidor Taylor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Serviço: _____

Peças: _____

Data de instalação: _____

Informações encontradas na etiqueta de dados:

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Especificações elétricas: Voltagem _____ Freqüência _____

Fase _____

Tamanho máximo do fusível: _____ A

Ampacidade mínima dos fios: _____ A

© 1997 Taylor Company

029405PTM

Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizadas de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais dos Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais.

Todos os direitos reservados.



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

Sumário

Seção 1	Informações para o instalador	1
Seção 2	Informações para o operador	4
Seção 3	Segurança	5
Seção 4	Identificação das peças para o operador	7
	Modelo 441	7
	Modelo 444	8
	Conjunto da porta dos Modelos 441 e 444	9
	Acessórios	10
Seção 5	Importante: Informações para o operador	11
	Luz indicadora - MIX LOW (Nível baixo de mix)	11
	Definição dos símbolos	11
	Chave de controle	11
	Botão Reset (Rearme)	11
	Controle do termistor	12
	Sistema de refrigeração independente do reservatório	12
Seção 6	Procedimentos operacionais.....	13
	Montagem	13
	Sanitização	16
	Abastecimento	17
	Procedimento de fechamento	18
	Como drenar o produto do cilindro de congelamento	18
	Enxágue.....	19
	Limpeza	19
	Desmontagem	19
	Limpeza com escovas	19
Seção 7	Importante: Lista de verificação para o operador	21
	Durante a limpeza e a sanitização	21
	Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias	21
	Verificações regulares de manutenção	22
	Armazenamento durante o inverno	22

Sumário – Página 2

Seção 8	Guia para identificação e solução de problemas	23
Seção 9	Cronograma de reposição de peças	26
Seção 10	Garantia limitada do equipamento	27
Seção 11	Garantia limitada das peças	29

Nota: Pesquisas contínuas resultam em constantes melhorias; conseqüentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Nota: Somente as instruções vindas da fábrica ou de seu(s) representante(s) de tradução autorizado(s) são consideradas originais.

© 1997 Taylor Company
(Atualizado em julho de 2015)
029405PTM

Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizadas de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais dos Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais.

Todos os direitos reservados.



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

Seção 1

Informações para o instalador

As informações abaixo foram incluídas no manual para servir como orientação de segurança e regulamentares. Consulte a lista de verificação da instalação quanto às instruções completas de instalação.

Segurança do instalador



Em todas as regiões do mundo, os equipamentos devem ser instalados de acordo com os códigos municipais vigentes. Em caso de dúvidas, entre em contato com as autoridades locais.

Deve-se cuidar no sentido de assegurar que todas as práticas de segurança básica sejam observadas durante as atividades de instalação e manutenção dos equipamentos Taylor.

- Somente a equipe de serviços autorizada da Taylor deve realizar os serviços de instalação e reparos no equipamento.
- A equipe de serviços autorizada deverá consultar a Norma OSHA 29CFR1910.147 ou o código municipal vigente quanto aos padrões da indústria relativos aos procedimentos de bloqueio/etiquetagem antes de iniciar quaisquer serviços de instalação ou reparos.
- A equipe de serviços autorizada deve assegurar que os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) apropriados encontrem-se disponíveis e sejam usados, quando exigidos, durante os serviços de instalação e de manutenção.
- Antes de iniciar os trabalhos em equipamentos elétricos, a equipe de serviços autorizada deve retirar joias, anéis e relógios que contenham metais.



A fonte de alimentação principal da máquina deve ser desconectada antes que se realizem quaisquer reparos. A inobservância dessa instrução pode resultar em lesões pessoais ou morte decorrente do choque elétrico ou de peças moventes perigosas, como também um desempenho inferior ou danos ao equipamento.

Nota: todos os reparos devem ser realizados por Técnicos de Serviços Autorizados da Taylor.



A unidade tem muitas bordas afiadas, que podem causar lesões graves.

Preparação do local

Inspecione a área na qual a unidade será instalada antes de retirá-la da caixa. Certifique-se de que foram eliminados todos os possíveis riscos para o usuário ou para o equipamento.

Usar somente em áreas internas: Esta unidade foi projetada para funcionar em ambientes fechados, sob temperatura ambiente normal, ou seja, de 21 °C a -24°C (70 °F a -75°F). A unidade tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperatura elevada de 40° C (104 °F), a capacidades reduzidas.



A unidade **NÃO** deve ser instalada em uma área onde se utilizam jatos d'água ou mangueiras. **NUNCA** use jatos ou mangueira de água para enxaguar ou limpar a unidade. A inobservância dessa instrução poderá resultar em eletrocussão.



A unidade deve ser instalada sobre uma superfície nivelada, para se evitar o risco de tombamento. Use extrema cautela ao movimentar este equipamento por qualquer motivo. São necessárias duas ou mais pessoas para movimentar a unidade com segurança. O não cumprimento dessa instrução pode resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

Desengrade e inspecione a unidade quanto a danos. Notifique quaisquer danos ao seu Distribuidor Taylor.

Este equipamento é fabricado nos EUA e possui peças com dimensões norte-americanas. Todas as conversões métricas são aproximadas e variam em tamanho.

Unidades resfriadas a ar

NÃO obstrua as aberturas de entrada ou de saída de ar:

As unidades resfriadas a ar necessitam de uma folga mínima de 76 mm (3") ao redor de todos os lados da máquina para permitir um fluxo de ar adequado pelos condensadores. Instale o defletor (incluído) para evitar recirculação de ar aquecido. A falha em observar os espaçamentos apropriados poderá reduzir a capacidade de refrigeração da máquina e possivelmente causar danos irreversíveis ao compressor.

Conexões Hidráulicas (somente para as unidades resfriadas por água)

Deve ser fornecido um suprimento de água fria adequado, com uma válvula de fechamento manual. Duas conexões hidráulicas de bitola (I.P.S.) 3/8" (para unidades de cabeçote único) ou bitola (I.P.S.) 1/2" (para unidades de cabeçote duplo) são fornecidas na parte inferior da bandeja da base para entrada e saída para facilitar a instalação. Linhas d'água com diâmetro interno de 1/2" devem ser conectadas à máquina. (Quando permitidas pelos códigos municipais, recomenda-se utilizar linhas flexíveis.) Dependendo das condições da água local, talvez seja recomendável instalar um filtro para evitar o entupimento da válvula hidráulica automática por substâncias estranhas. Haverá apenas uma conexão de "entrada" e uma conexão de "saída" para unidades de cabeçote único e cabeçote duplo. **NÃO** instale a válvula de fechamento manual na linha de "saída" da água! O fluxo da água deve ocorrer sempre nesta ordem: primeiro, pela válvula hidráulica automática; segundo, pelo condensador e, terceiro, pela conexão de saída para um **dreno com sifão aberto**.



Deve ser instalado um dispositivo de prevenção de contrafluxo na conexão de entrada da água. Consulte os códigos nacionais, estaduais e municipais para estabelecer a configuração correta.

Conexões elétricas

Nos Estados Unidos, este equipamento deve ser instalado de acordo com a norma ANSI/NFPA 70-1987 do Código Nacional Elétrico dos EUA (NEC – National Electric Code). O objetivo do código do NEC é garantir, na prática, a segurança pessoal e patrimonial contra riscos resultantes do uso de sistemas elétricos. Esse código contém as especificações consideradas necessárias para a segurança. Em todas as demais regiões do mundo, o equipamento deve ser instalado de acordo com os códigos municipais vigentes. Entre em contato com as autoridades locais.

Deve haver uma fonte de alimentação para cada etiqueta de dados na unidade. Verifique a(s) etiqueta(s) na máquina quanto às especificações do fusível ou proteção contra sobrecorrente dos circuitos ramais, a capacidade em ampères do circuito elétrico e outras especificações elétricas. Consulte o diagrama de fiação fornecido dentro da caixa de controle quanto às conexões elétricas apropriadas.



OBEDEÇA AOS CÓDIGOS LOCAIS DE ELETRICIDADE!



ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE SER DEVIDAMENTE ATERRADO! A INOBSERVÂNCIA DESSA INSTRUÇÃO PODERÁ RESULTAR EM LESÃO PESSOAL GRAVE CAUSADA POR CHOQUE ELÉTRICO!



Esta unidade é fornecida com um terminal equipotencial de aterramento, o qual deve ser conectado corretamente na parte posterior da estrutura por um instalador autorizado. O local da instalação está marcado com um símbolo de ligação equipotencial (5021 da Norma IEC 60417-1), encontrado tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.



- Equipamentos fixos sem cabo de força e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com uma abertura entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados, não utilizados por longos períodos ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como um GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente, instalados por funcionários autorizados segundo os códigos municipais.
- Os cabos de alimentação usados com essa unidade devem resistir ao óleo e apresentar revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do Código 60245 da Norma IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, inclusive a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de força estiver danificado, ele deverá ser substituído por um técnico de serviços autorizado da Taylor para evitar riscos.

Conferência

Depois de a unidade estar instalada, aconselha-se conferir os controles e as operações mecânicas a seguir da máquina para fazer todos os ajustes necessários. Se aplicável, repita essas verificações para o segundo cilindro de congelamento nas unidades de cabeçote duplo.

Controles

Coloque a chave de controle na posição AUTO (AUTOMÁTICO). O sistema de refrigeração principal começará a funcionar (compressor, motor batedor e ventoinha do condensador). A luz do botão giratório e o indicador de nível baixo de mix se acenderão.

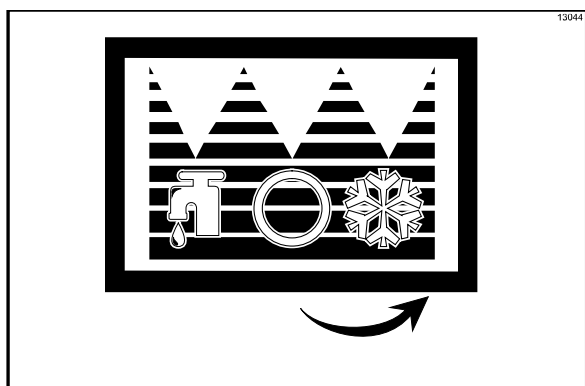


Figura 1

Se a máquina for resfriada a água, a válvula hidráulica automática começará a abrir, quando água gelada começará a entrar no condensador. Isso removerá o calor do refrigerante. Conforme a água flui para dentro do ralo aberto do sifão, ela deve estar morna ao toque. Coloque a chave de controle na posição OFF (DESLIGADO).

Rotação do batedor



A rotação do batedor deve ser no sentido horário, olhando-se para dentro do cilindro de congelamento.

Nota: Os procedimentos abaixo devem ser realizados por um técnico de serviços autorizado da Taylor.

Para corrigir a rotação em uma unidade trifásica, troque quaisquer duas linhas da fonte de alimentação de entrada somente no bloco de terminais principal da máquina de sorvete. Para corrigir a rotação em uma unidade monofásica, troque os fios no interior do motor do batedor. (Observe o diagrama impresso no motor.)

As conexões elétricas são feitas diretamente ao bloco de terminais fornecido na caixa de controle principal, localizada no painel de serviço.

Refrigerante



A Taylor usa somente refrigerantes HFC, que não prejudicam o meio ambiente. O refrigerante usado nessa unidade é o R404A. Esse refrigerante é normalmente considerado atóxico e não inflamável, com potencial zero (0) de degradação da camada de ozônio.

Entretanto, todo gás sob pressão é potencialmente perigoso e deve ser manuseado com cuidado.

NUNCA encha completamente os cilindros de refrigerante com líquido. Encher o cilindro cerca de 80% permitirá a expansão normal do refrigerante.



Use somente refrigerante R404A que cumpra as especificações do padrão 700 do Instituto de Ar Condicionado, Calefação e Refrigeração (AHRI – Air-Conditioning, Heating and Refrigeration Institute). O uso de qualquer outro refrigerante pode expor os usuários e operadores a riscos inesperados de segurança.



O refrigerante líquido, quando pulverizado na pele, pode causar danos graves ao tecido. Mantenha a pele e os olhos protegidos. No caso de queimaduras, lave imediatamente o local atingido com água fria. Se as queimaduras forem graves, aplique bolsa de gelo e consulte um médico imediatamente.



A Taylor sugere aos técnicos que fiquem atentos às leis governamentais sobre sistemas de recarga, reciclagem e recuperação de refrigerantes. Se tiver qualquer dúvida em relação a essas leis, entre em contato com o Departamento de Manutenção da fábrica.



ADVERTÊNCIA: O refrigerante R404A utilizado com óleos tipo poliol éster tem grande capacidade de absorção de umidade. Não permita que o sistema de refrigeração permaneça aberto por mais 15 minutos. Tampe todas as tubulações abertas para evitar que o óleo absorva ar úmido ou água.

A máquina que você adquiriu foi projetada e fabricada cuidadosamente para proporcionar uma operação confiável. Quando devidamente operado e mantido, a máquina de sorvete da Taylor produzirá um produto de qualidade uniforme. Assim como todos os produtos mecânicos, esta máquina requer limpeza e manutenção. Um mínimo de cuidados será necessário quando os procedimentos operacionais descritos neste manual forem observados rigorosamente.

Deve-se ler o Manual do Operador antes de se operar ou realizar quaisquer serviços de manutenção no equipamento.

A máquina Taylor NÃO compensará nem corrigirá os erros cometidos durante as operações de instalação ou de abastecimento. Sendo assim, os procedimentos iniciais de montagem e abastecimento são de extrema importância. Recomenda-se ao pessoal encarregado da operação do equipamento trabalhar estudar esses procedimentos a fim de obter o devido treinamento e assegurar que não haja confusões.

Entre em contato com seu distribuidor Taylor autorizado quando necessitar de assistência técnica.

Nota: A garantia da Taylor é válida somente se as peças forem peças autorizadas pela Taylor, adquiridas de um Distribuidor Taylor autorizado e se todo o serviço de manutenção necessário for realizado por um Técnico de Serviços Autorizado da Taylor. A Taylor reserva-se o direito de indeferir reivindicações de garantia de unidades ou peças quando peças não aprovadas pela Taylor ou refrigerante incorreto tiver sido instalado na unidade, se tiverem sido feitas modificações no sistema além daquelas recomendadas pela fábrica ou se for determinado que a falha tenha sido causada por abuso, uso indevido, negligência ou falha em observar todas as instruções de operação. Para detalhes completos sobre a Garantia da Taylor, consulte a seção de Garantia Limitada neste manual.

Nota: Pesquisas constantes resultam em melhorias contínuas; conseqüentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.



O símbolo de um carrinho de lixo marcado com "X" afixado a este produto significa que ele cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, o produto deve ser

recolhido separadamente após o uso e não pode ser descartado como lixo municipal comum.

O usuário é responsável por levar o produto à unidade de coleta apropriada, de acordo com as especificações da lei municipal.

Para obter mais informações sobre as leis municipais aplicáveis, consulte o órgão municipal e/ou o distribuidor local.

Limites de responsabilidade sobre garantia de compressores

O(s) compressor(es) de refrigeração desta máquina é(são) garantido(s) de acordo com os termos constantes na seção de Garantia Limitada deste manual. No entanto, em virtude do Protocolo de Montreal e das emendas à Lei de Preservação da Qualidade do Ar (Clean Air Act) dos EUA de 1990, muitos refrigerantes novos estão sendo desenvolvidos e testados na tentativa de se consolidar no setor de manutenção. Alguns desses novos refrigerantes estão sendo divulgados como substitutos imediatos para diversos usos. É importante observar que, se for necessária uma manutenção de rotina no sistema de refrigeração desta unidade, **deve ser usado apenas o refrigerante especificado na etiqueta de dados afixada na unidade.** O uso não autorizado de refrigerantes alternativos anulará a garantia do compressor da Taylor. O proprietário da unidade é responsável por informar esse fato a todos os seus técnicos.

É importante também salientar que a Taylor não garante o refrigerante usado em seus equipamentos. Por exemplo, se houver perda de refrigerante durante a manutenção de rotina desta máquina, a Taylor não é obrigada a fornecer ou substituí-lo, quer o usuário assuma ou não os custos do mesmo. A Taylor não tem a obrigação de recomendar um substituto adequado caso o refrigerante original passe a ser proibido, tornar-se obsoleto ou não se encontrar mais disponível durante o período de cinco anos de garantia do compressor.

A Taylor continuará acompanhando o setor e testando novas alternativas à medida que forem desenvolvidas. Caso seja comprovado, através de nossos testes, que uma nova alternativa poderia ser aceita como substituta imediata, os limites de responsabilidade acima se tomam nulos e sem efeito. Para saber sobre o status atual de um refrigerante alternativo em relação à garantia de seu compressor, entre em contato com a fábrica ou com o Distribuidor Taylor local. Esteja preparado para fornecer o Modelo/Número de série da máquina em questão.

A Taylor Company sempre se preocupa com a segurança do operador ao entrar em contato com a máquina e seus componentes. A Taylor envia todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados para a proteção do operador e do técnico de serviços.

A instalação e manutenção dos equipamentos de refrigeração podem ser perigosas em virtude da pressão e dos componentes elétricos do sistema. A instalação, reparos ou serviços de manutenção dos equipamentos de refrigeração devem ser realizados somente pela equipe de serviços devidamente treinada e qualificada. Ao trabalhar em equipamentos de refrigeração, observe as precauções que constam nos documentos, rótulos e etiquetas anexados à unidade, e outras precauções de segurança pertinentes. Observe todos os requisitos do código de segurança. Use luvas e óculos de segurança.



IMPORTANTE – A inobservância das precauções de segurança abaixo pode resultar em lesões pessoais graves ou morte. Se estas advertências não forem observadas, poderá ocorrer danos à máquina e aos seus componentes. Os danos aos componentes resultarão em despesas com reposição de peças e serviços.



NÃO opere a máquina sem antes ler este Manual do Operador. A inobservância desta instrução poderá causar dano ao equipamento, mau funcionamento da máquina, problemas de saúde ou acidentes com lesões.



Este equipamento deve ser usado somente por funcionários treinados. Não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas portadoras de necessidades especiais físicas, sensoriais ou mentais; não deve ser usado por indivíduos inexperientes e que não conhecem bem o equipamento, exceto quando receberem supervisão ou instruções relativas ao seu uso por uma pessoa responsável pela segurança desses indivíduos. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o equipamento.



Esta unidade é fornecida com um terminal equipotencial de aterramento, o qual deve ser conectado corretamente na parte posterior da estrutura por um instalador autorizado. O local da instalação está marcado com um símbolo de ligação equipotencial (5021 da

Norma IEC 60417-1), encontrado tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.



- **NÃO** opere a máquina, exceto se estiver devidamente aterrada.
- **NÃO** opere a máquina com fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados.
- Todos os reparos devem ser realizados por um técnico de serviços autorizado da Taylor.
- Antes de realizar quaisquer reparos, desconecte a chave geral da máquina.
- No caso de unidades conectadas por cabos: Somente os técnicos de serviços autorizados ou eletricitas licenciados pela Taylor devem instalar plugues ou cabos de reposição nessas unidades.
- Equipamentos fixos sem cabo de força e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com uma abertura entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados, não utilizados por longos períodos ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como um GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente, instalados por funcionários autorizados segundo os códigos municipais.
- Os cabos de alimentação usados com essa unidade devem resistir ao óleo e apresentar revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do Código 60245 da Norma IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, inclusive a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de força estiver danificado, ele deverá ser substituído por um técnico de serviços autorizado da Taylor para evitar riscos.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em eletrocussão. Entre em contato com o seu

Distribuidor Taylor autorizado local para serviços de reparos e manutenção.



NÃO use jatos de água para limpar ou enxaguar a máquina. Se essas instruções não forem observadas, poderá resultar em choque elétrico grave.



- **NÃO** permita que a máquina seja operada por pessoas sem o devido treinamento.
- **NÃO** opere a máquina a menos que todos os painéis de serviço e portas de acesso estejam presos com parafusos.
- **NÃO** remova nenhuma das peças operacionais internas (como a porta, batedor, lâminas de raspagem da máquina, etc.), exceto quando todas as chaves de controle estiverem desligadas (OFF).

A não observância dessas instruções poderá resultar em acidentes com lesões graves nos dedos ou mãos causadas por peças móveis perigosas.



A unidade tem muitas bordas afiadas, que podem causar lesões graves.

- **NÃO** coloque nenhum objeto nem seus dedos na área de saída de produto. Isso poderá contaminar o produto e causar lesões graves decorrentes do contato com a lâmina.
- **USE EXTREMA CAUTELA** ao remover o conjunto do batedor. As lâminas de raspagem são muito afiadas.



Esta máquina deve ser colocada sobre uma superfície nivelada. O não cumprimento dessa instrução pode resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.



O acesso à área de serviço da unidade deve ficar restrito às pessoas que possuem conhecimento e experiência prática com a unidade, particularmente no que se refere às questões de segurança e higiene.



Os intervalos de limpeza e sanitização são regidos pelos órgãos reguladores estaduais ou municipais e devem ser observados rigorosamente. Consulte a seção de limpeza deste manual quanto ao procedimento correto para a limpeza da unidade.



Esta máquina foi projetada para manter o produto numa temperatura inferior a 5 °C (41 °F). Qualquer produto que for adicionado a esta unidade deve estar abaixo de 5 °C (41 °F). A inobservância dessa instrução poderá resultar em riscos à saúde e mau desempenho da máquina.

NÃO obstrua as aberturas de entrada ou de saída de ar:

É necessário deixar pelo menos 76 mm (3") de espaço de ar em todas as laterais da unidade. Instale o defletor (incluído) para evitar recirculação de ar aquecido. O descumprimento dessa instrução pode afetar o desempenho e causar danos à máquina.

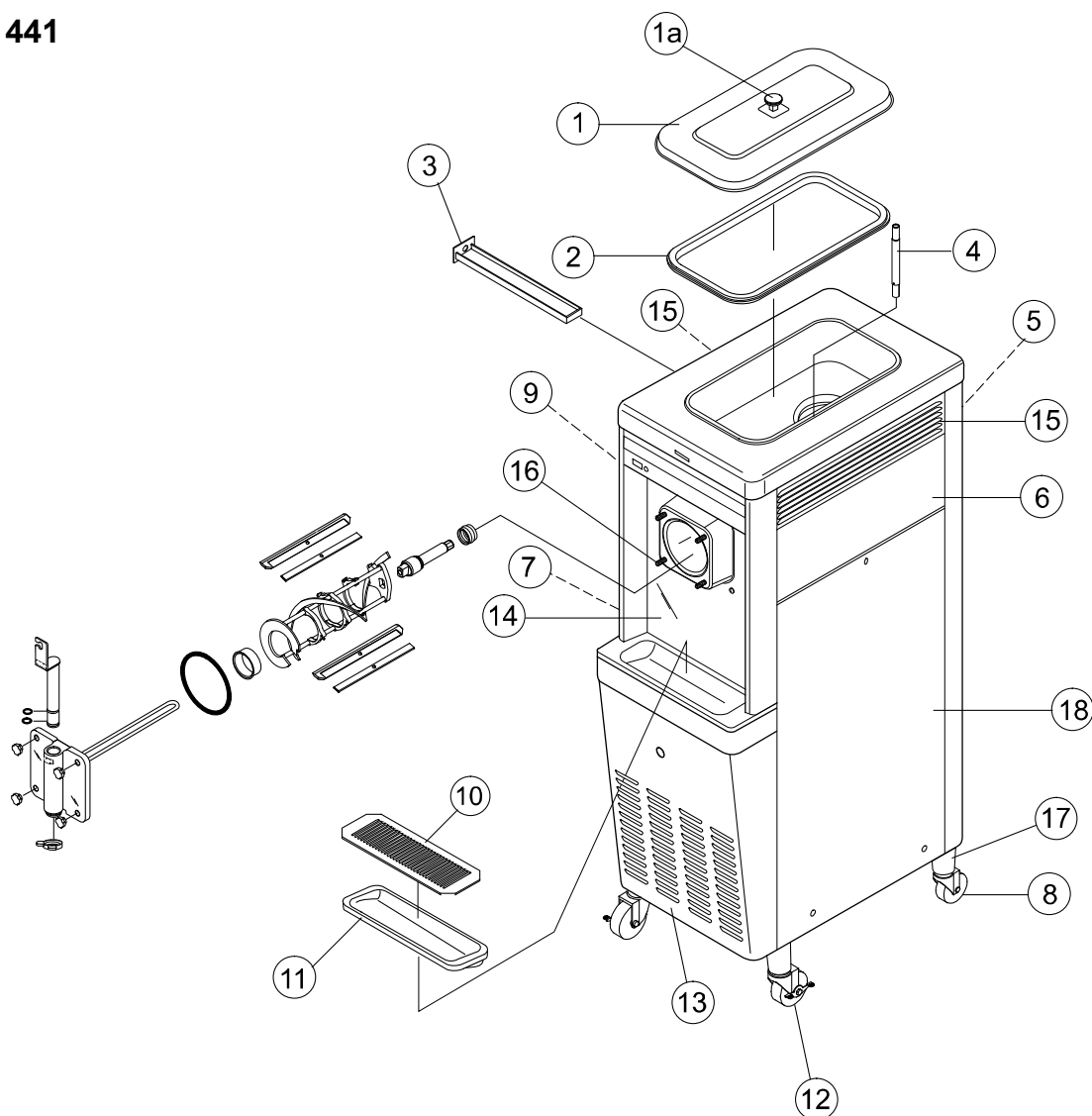
Usar somente em áreas internas: Esta unidade foi projetada para funcionar em ambientes fechados, sob temperatura ambiente normal, ou seja, de 21 °C a -24°C (70 °F a -75°F). A unidade tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperatura elevada de 40° C (104 °F), a capacidades reduzidas.

NÃO opere a unidade sem produto. A inobservância dessa instrução poderá resultar em danos à unidade.

NÍVEL DE RUÍDO: O nível de ruído no ambiente não excede 78 dB(A), quando medido a uma distância de 1,0 metro da superfície da máquina e a uma altura de 1,6 metro do piso.

Seção 4 Identificação das peças para o operador

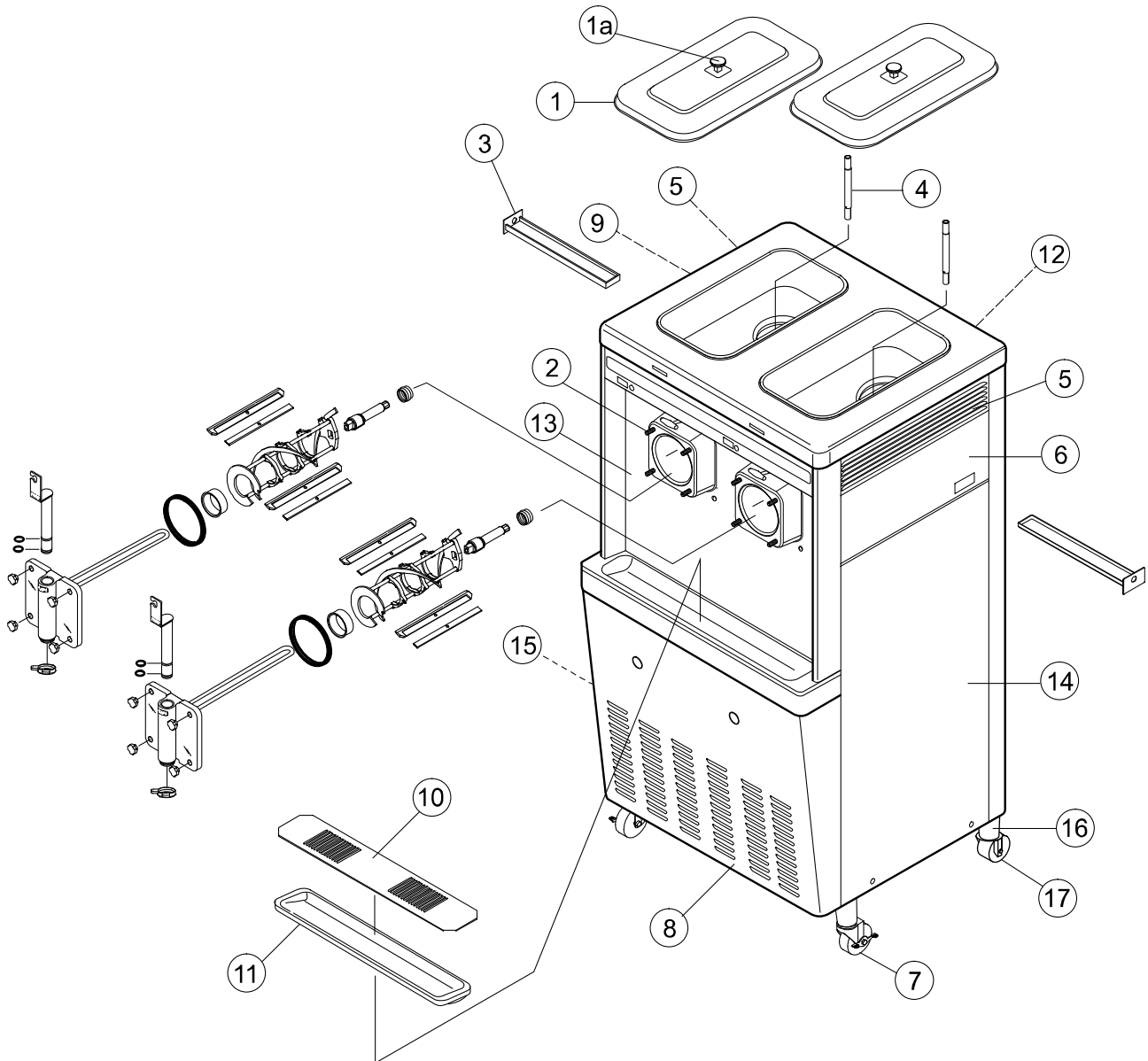
Model 441



Item	Descrição	Nº da peça
1	Conj. tampa – Reservatório – Padrão	X38458
1a	Botão – Tampa do reservatório	025429
2	Gasket – Tampa do reservatório – 20 qt.	038375
3	Pingadeira – 11-5/8" de comprimento	027503
4	Tubo – Alimentação – Aço inox	028967-7
5	Painel – Traseiro	013637
6	Painel lateral – Lado superior direito	028707-SP
7	Conj. painel – Lado inferior esquerdo	X44853
8	Rodízios giratórios – Haste de 5/8" – Roda de 4"	018794
9	Painel – Lado superior esquerdo	028700

Item	Descrição	Nº da peça
10	Protetor contra respingos – 15" x 5-13/32	022763
11	Bandeja pingadeira 14-7/8 x 5-1/8	013690
12	Rodízio giratório de 4", eixo de 5/8 com trava	034081
13	Painel de serviço	049613
14	Conj. painel – Dianteiro	X49600
15	Adufa – Laterais E e D	017471
16	Prisioneiro	022822
17	Conj. do Adaptador – Rodízios	X18915
18	Conj. painel – Lado inferior direito	X44855

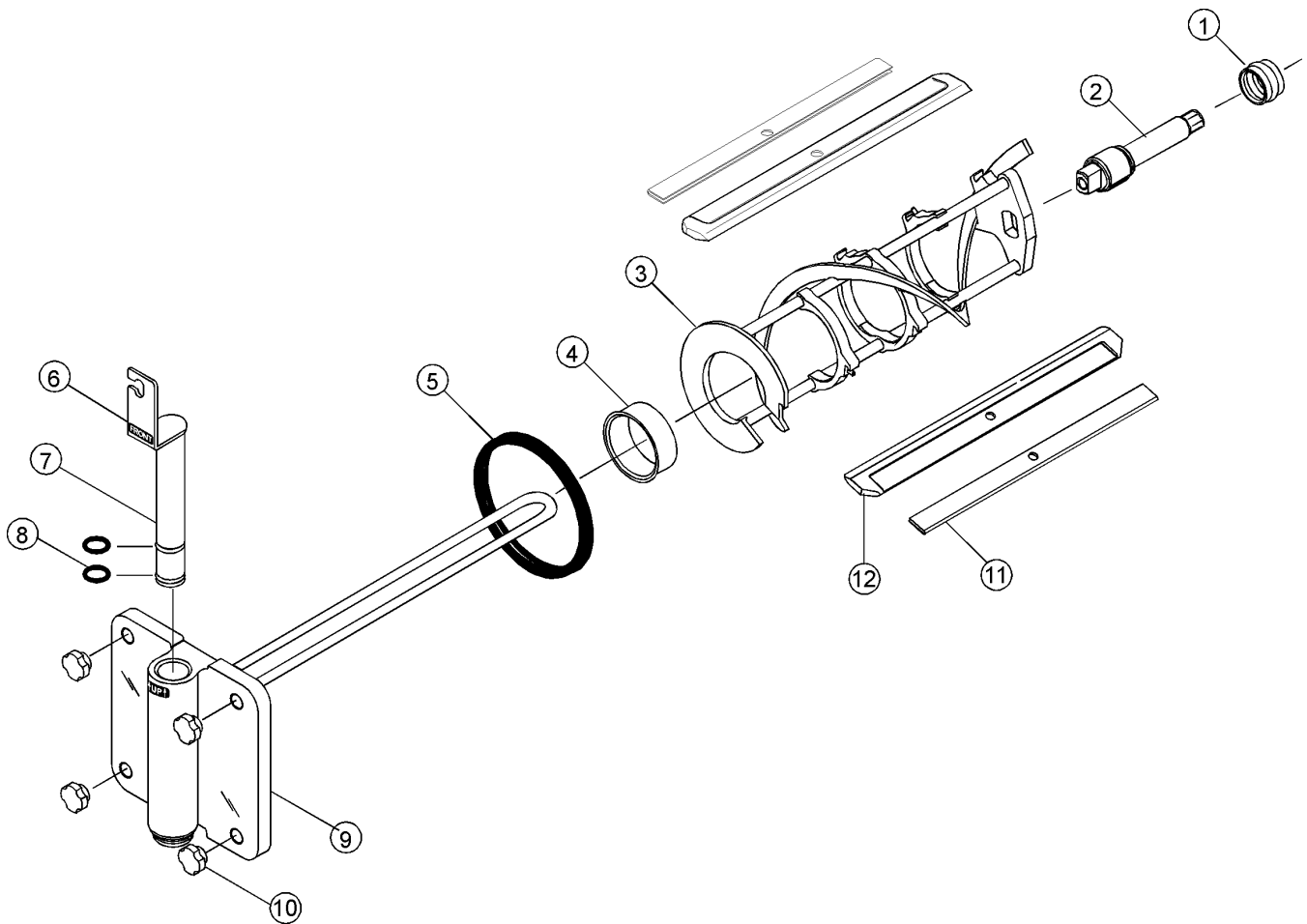
Modelo 444



Item	Descrição	Nº da peça
1	Conj. tampa – Reservatório – Com isolamento térmico	X39291
1a	Botão – Tampa do reservatório	025429
2	Prisioneiro do cilindro	022822
3	Pingadeira – 11-5/8" de comprimento	027503
4	Tubo – Alimentação – Aço inox	028967-7
5	Adufa – Laterais esquerda e direita	017471
6	Painel – Lado direito superior	028701
7	Rodízio giratório de 4", eixo de 5/8 com trava	034081
8	Painel de serviço	024439

Item	Descrição	Nº da peça
9	Painel – Lado esquerdo superior	028700
10	Protetor contra respingos	037041
11	Pingadeira	014533
12	Painel – Traseiro	017563
13	Conj. painel – Dianteiro	X14239
14	Conj. painel – Lado direito	X44855
15	Conj. painel – Lado esquerdo	X44853
16	Conj. do Adaptador – Rodízios	X18915
17	Rodízios giratórios – Haste de 5/8" – Roda de 4"	018794

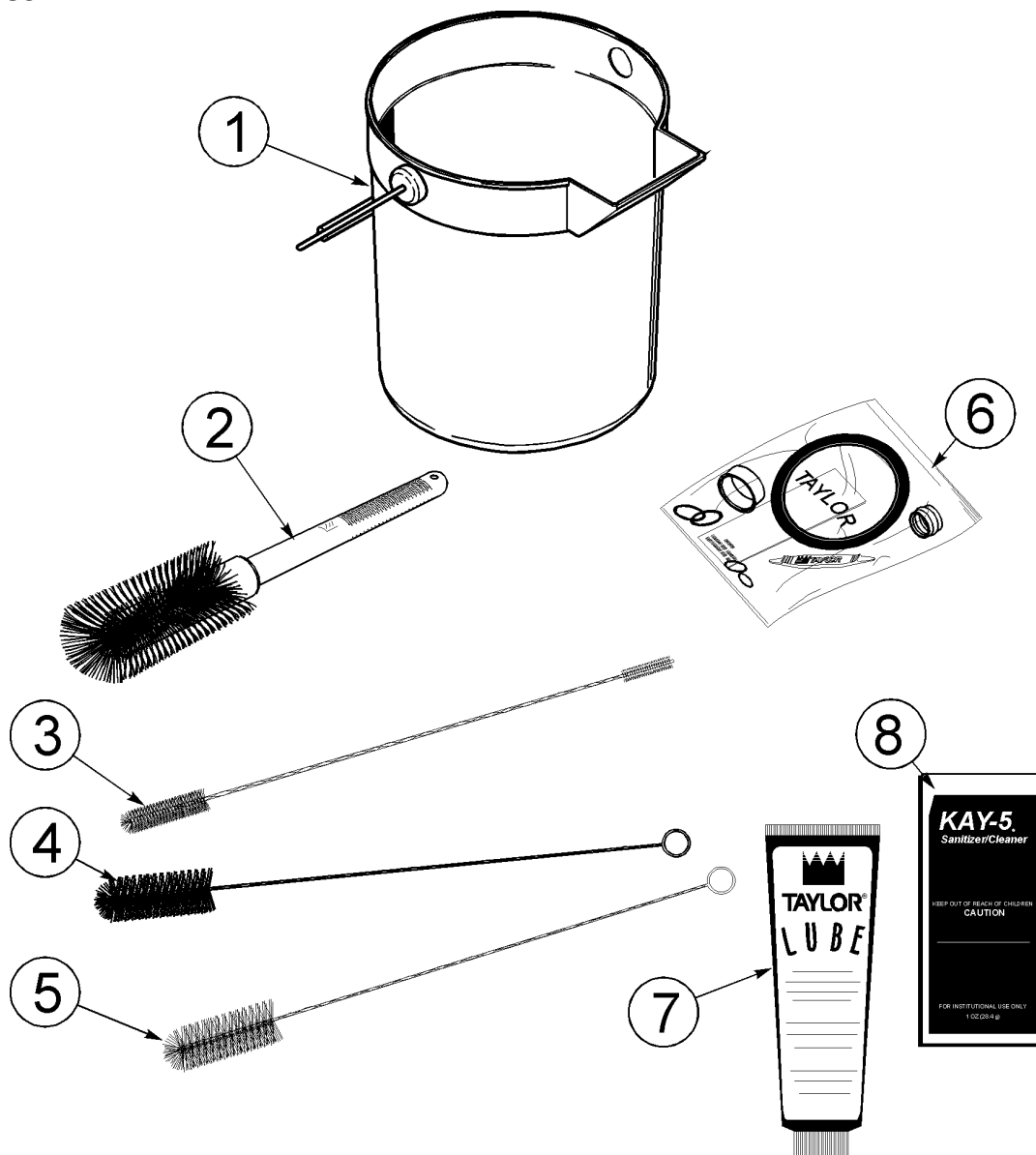
Conjunto da porta dos Modelos 441 e 444



Item	Descrição	Nº da peça
1	Selo – Eixo de transmissão	032560
2	Eixo – Batedor	033498
3	Conj. batedor – 7 Qt. – Suporte de 1 pino	X46233
4	Bucha dianteira	013116
5	Gasket da porta – 5,177 DI x 5,9380	016672
6	Adesivo – frente da placa de levantamento	015200
7	Conj. válvula – Extração	X13624-SP

Item	Descrição	Nº da peça
8	Anel de vedação – DE 1-1/16" X 0,139 L	020571
9	Conj. porta – 1 saída de produto 7 qt.	X30272-SER
10	Prisioneiro do cilindro	021508
11	Clipe - Lâmina de raspagem - 8,75"	046238
12	Lâmina de raspagem – Plástico	046237

Acessórios



Item	Descrição	Nº da peça
1	Balde – 10 qt	013163
2	Escova – Bomba do mix 3" X 7"	023316
3	Escova com cerdas em ambas as extremidades	013072
4	Escova – Traseira	013071
5	Escova – Válvula de extração	014753

Item	Descrição	Nº da peça
6	Conj. do kit – Regulagem (Modelo 441)	X33351
	Conj. do kit – Regulagem (Modelo 444)	X36356
7	Lubrificante – Taylor	047518
8	Sanitizador Kay-5 – 125 pacotes	041082

Seção 5 Importante: Informações para o operador

Luz indicadora MIX LOW (Nível baixo de mix)

Os Modelos 441 e 444 são equipados com a luz MIX LOW, localizada na parte dianteira da máquina. Quando as luzes começarem a piscar, indica que o reservatório de mix está com baixo suprimento de produto e deve ser reabastecido o mais breve possível. Mantenha sempre pelo menos 76 mm (3") de mix no reservatório, para permitir que o conjunto funcione corretamente. Se você deixar de adicionar mix quando as luzes começarem a piscar, poderá ocorrer um congelamento, com potenciais danos ao batedor, às lâminas, ao eixo de transmissão e à porta da máquina.

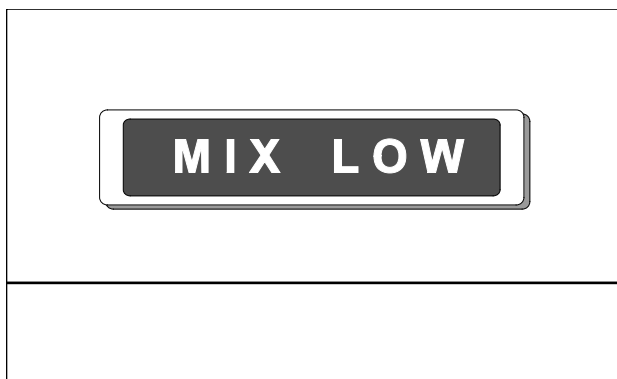




Figura 2

Definições dos símbolos

O gráfico a seguir identifica as definições do símbolo usadas na chave do operador.

 = a posição WASH (LAVAR).

 = a posição OFF (DESLIGADO).

 = a posição ON/AUTO (LIGADO/AUTOMÁTICO).

Chave de controle

A posição central corresponde a OFF (DESLIGADO). A posição para a **direita** corresponde a AUTO (AUTOMÁTICO), que aciona o motor do batedor e o sistema de refrigeração. A posição para a **esquerda** corresponde a WASH (LAVAR), que aciona apenas o motor do batedor.



Figura 3

Botão Reset (Rearme)

Nos Modelos 441 e 444, o botão Reset está localizado no painel dianteiro inferior.

O botão Reset protege o motor do batedor contra condições de sobrecarga. No caso de uma sobrecarga, o mecanismo de reset (rearme) disparará. Para fazer o reset da máquina corretamente, coloque a chave de controle na posição OFF (Desligado). Pressione firmemente o botão reset. Coloque a chave de controle na posição WASH (LAVAR) e observe o desempenho da máquina de sorvete. Quando estiver satisfeito, coloque a chave de controle de volta na posição AUTO.

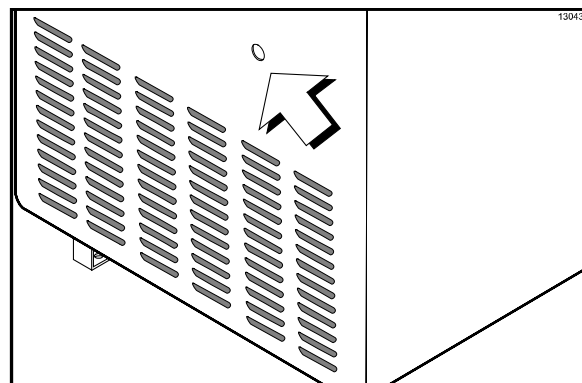


Figura 4

Controle do termistor

A viscosidade (densidade) do produto é controlada por um dispositivo sensível à temperatura chamado termistor. Para conseguir um produto mais espesso, gire o controle **no sentido horário**, e gire **no sentido anti-horário** para ter um produto mais fino. Deixe o sistema de refrigeração fazer o ciclo de ligar e desligar duas ou três vezes antes de avaliar com precisão a consistência.

Sistema de refrigeração independente do reservatório

O SHR (Separate Hopper Refrigeration System, sistema de refrigeração independente do reservatório) é **funcionalidade padrão**. O SHR incorpora o uso de um pequeno sistema de refrigeração independente para manter a temperatura do mix no reservatório abaixo de 4,4 °C (40 °F). Isso garante controle bacteriano.

Seção 6

Procedimentos operacionais

O Modelo 441 foi selecionado para mostrar os procedimentos operacionais passo a passo na imagem para os dois modelos contidos neste manual. Esses modelos, para fins de operação prática, são iguais.

Ambos armazenam 18,9 litros (20 quartos de galão) de mix no reservatório. O mix então flui **por gravidade** através de um tubo de alimentação de mix para dentro do cilindro de congelamento.

Localize o número do modelo abaixo para determinar as características da sua máquina de sorvete:

441:(1) cilindro de congelamento de 6,6 litros (7 quartos de galão).

444:(2) cilindros de congelamento de 6,6 litros (7 quartos de galão).

Começamos nossas instruções a partir do momento em que se entra na loja pela manhã e as peças se encontram desmontadas e dispostas para secar ao ar depois da limpeza da noite anterior.

Os procedimentos de abertura a seguir mostrarão como montar as peças, sanitizá-las e abastecer a máquina de sorvete com mix fresco para até preparar a primeira porção que será servida.

Caso esteja desmontando a máquina pela primeira vez ou necessitar informações sobre como chegar nesse ponto de nossas instruções, passe à seção "Desmontagem" na página 19 e comece por lá.

Montagem



CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE CONTROLE ESTÁ DESLIGADA, A FIM DE ELIMINAR A CHANCE DE PEÇAS MÓVEIS.

Nota: Ao lubrificar as peças, empregue um lubrificante aprovado para o uso com alimentos (exemplo: Taylor Lube).

Etapa 1

Lubrifique o canal e a porção do eixo que entra em contato com a bucha no eixo de transmissão do batedor. Deslize o selo sobre o eixo e canal até ele se encaixar. **NÃO** lubrifique a extremidade

sextavada do eixo de transmissão. Lubrifique a parte interna do selo com mais uma camada de 6 mm (1/4") e lubrifique uniformemente a extremidade plana do selo que entra em contato com a bucha.

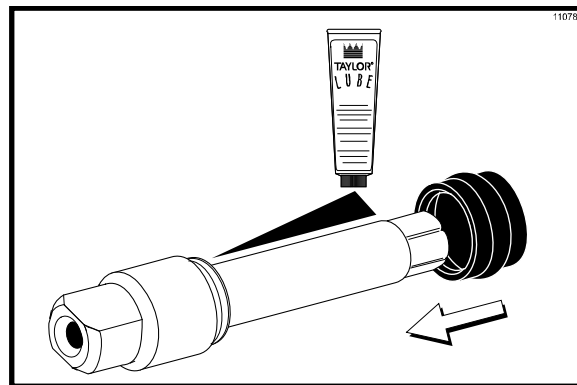


Figura 5

Etapa 2

Insira o eixo de transmissão pela bucha de bronze no cilindro de congelamento e encaixe a extremidade sextavada firmemente na bucha da caixa de engrenagens.

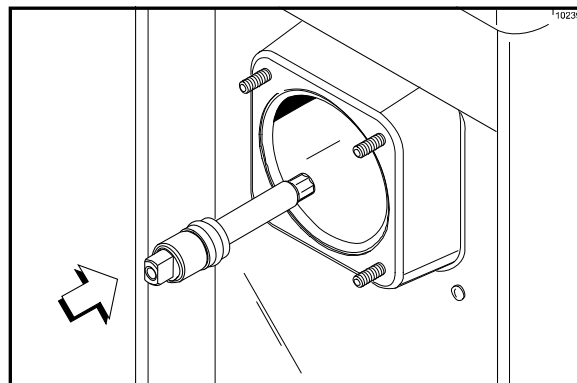


Figura 6



USE EXTREMA CAUTELA ao manusear o conjunto do batedor. As lâminas de raspagem são muito afiadas e podem causar lesões.

Etapa 3

Antes de instalar o conjunto do batedor, inspecione as lâminas de raspagem quanto a cortes ou sinais de desgaste. Troque as duas lâminas de raspagem se apresentarem cortes ou desgaste.

Verifique os cliques da lâmina de raspagem para garantir que não estão dobrados e que a ranhura esteja uniforme em todo o comprimento do clipe. Troque todos os cliques danificados.

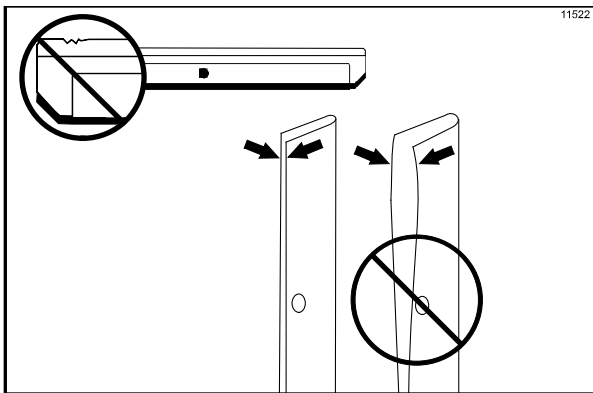


Figura 7

Etapa 4

Se as lâminas e os cliques estiverem em boas condições, coloque a lâmina de raspagem posterior sobre o pino de retenção posterior no batedor, com a lâmina da faca virada para fora.

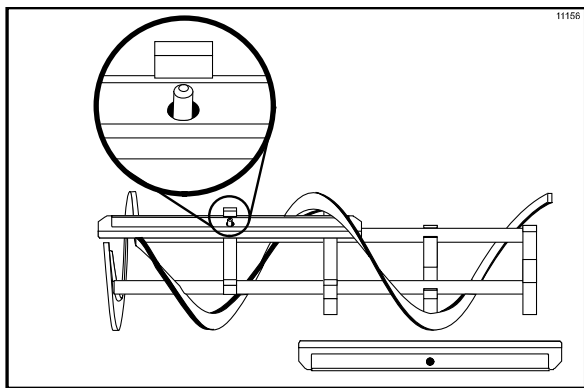


Figura 8

Nota: Para evitar danos caros, o buraco na lâmina de raspagem deve encaixar com firmeza sobre o pino.

Etapa 5

Prendendo a lâmina posterior sobre o batedor, deslize-a até a metade do cilindro de congelamento. Instale a lâmina de raspagem anterior sobre o pino de retenção dianteiro. Deslize o conjunto do batedor até o fim do cilindro de congelamento.

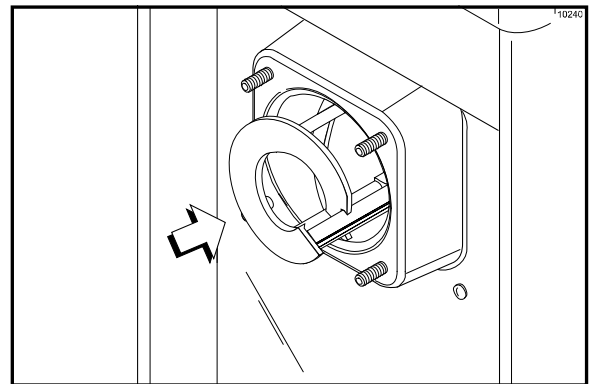


Figura 9

Certifique-se de que o conjunto do batedor está em posição sobre o eixo de transmissão. Gire levemente o batedor até assentar corretamente. Quando em posição, o batedor não se estenderá além da frente do cilindro de congelamento.

Etapa 6

Antes de montar a porta da máquina, inspecione quanto a cortes, rachaduras ou sinais de desgaste: bucha plástica, gasket das portas, válvulas de extração, anéis de vedação e todas as laterais do conjunto da porta, inclusive a parte interna dos furos da válvula de extração. Troque todas as peças danificadas.

Etapa 7

Deslize os dois anéis de vedação para dentro dos canais na válvula de extração e lubrifique-os com Taylor Lube.

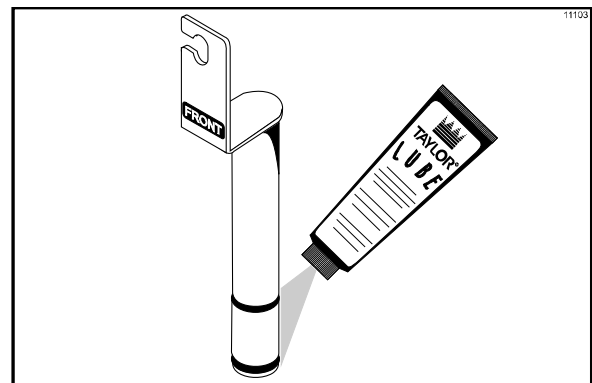


Figura 10

Etapa 8

Lubrifique a parte interna superior e inferior da saída de produto. Insira a válvula de extração dentro da porta da máquina por **cima**. Será necessário girar a válvula de extração para a **direita** ao montar a porta na máquina.

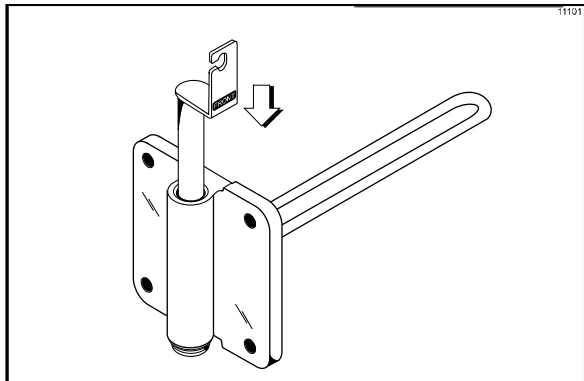


Figura 11

Etapa 9

Coloque o gasket da porta da máquina nos canais encontrados atrás da porta da máquina. Deslize a bucha plástica sobre o desaglomerador de forma que a borda flangeada fique contra a porta. **Não lubrifique o gasket nem a bucha.**

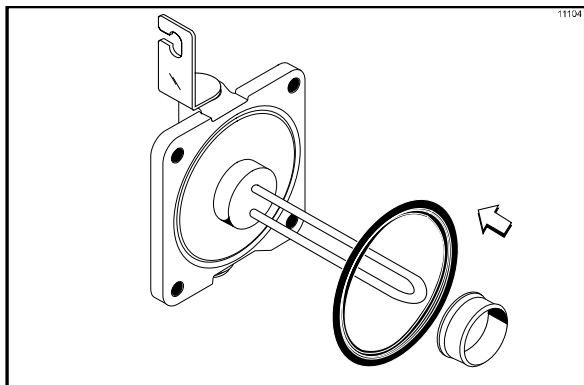


Figura 12

Etapa 10

Insira o desaglomerador através do batedor no cilindro de congelamento. Instale os parafusos de aperto manual com a porta assentada sobre as porcas de aperto da máquina. Aperte-as igualmente, usando um padrão entrecruzado, para assegurar que a porta fique bem firme.

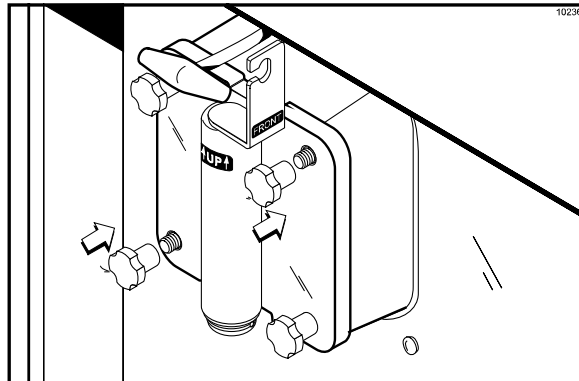


Figura 13

Etapa 11

Gire a válvula de extração para a **esquerda**. Centralize-a na posição levantando o braço de extração e colocando-o no canal ranhurado do suporte da válvula de extração.

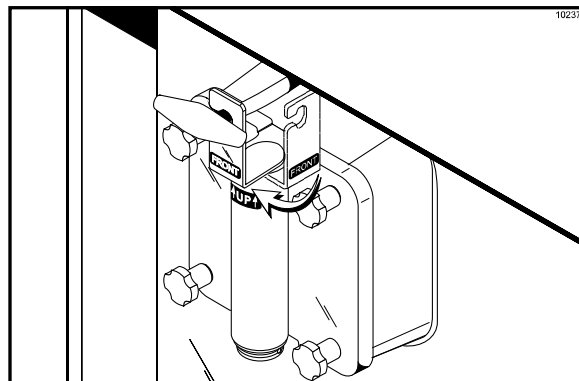


Figura 14

Etapa 12

Coloque o tubo de alimentação de mix e o gasket do reservatório no fundo do reservatório de mix.

Nota: Os gaskets do reservatório não são usados no Modelo 444.

Repita as Etapas 1 a 12 para o outro lado da máquina no Modelo 444.

Etapa 13

Instale a pingadeira dianteira e o protetor contra respingos abaixo das saídas de produto.

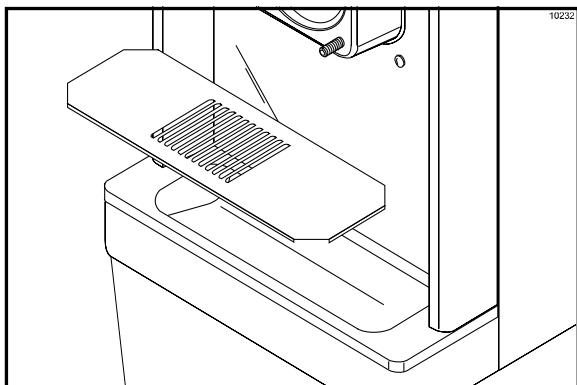


Figura 15

Etapa 14

Deslize a pingadeira traseira para dentro do orifício do painel lateral.

Sanitização

Etapa 1

Prepare um balde de uma solução sanitizante aprovada a 100 ppm (exemplos: 9,5 litros [2,5 galões] de Kay-5® ou 7,6 litros [2 galões] de Stera-Sheen®). USE ÁGUA MORNHA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Etapa 2

Despeje a solução sanitizante no reservatório e deixe escoar para o cilindro de congelamento.

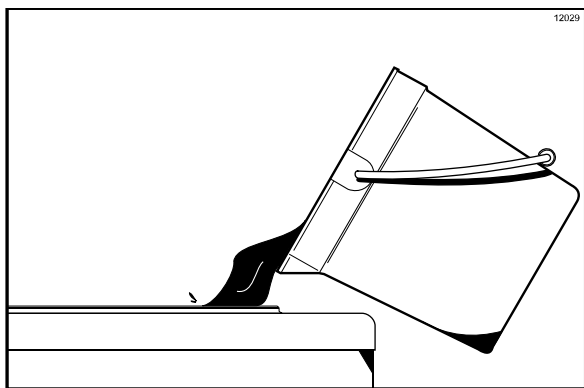


Figura 16

Etapa 3

Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, limpe com escova o reservatório. Ao limpar o reservatório de mix, tome cuidado especial em limpar com escova o sensor na parede posterior do reservatório, o orifício de entrada de mix, o gasket do reservatório e o tubo de alimentação de mix.

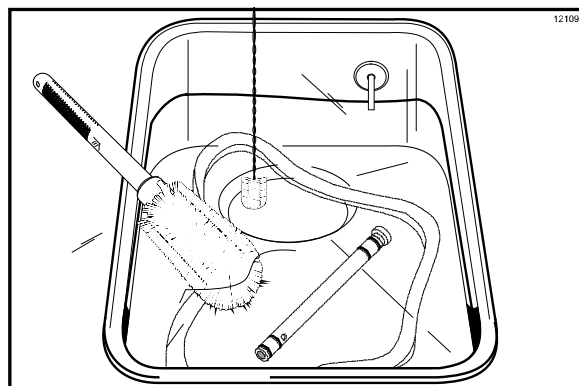


Figura 17

Etapa 4

Coloque a chave de controle na posição WASH (LAVAR). Isso agitará a solução sanitizante no interior do cilindro de congelamento. Deixe a solução agitar por cinco minutos.



Figura 18

Etapa 5

Coloque um balde vazio embaixo da saída de produto e levante o braço de extração. Drene toda a solução sanitizante.

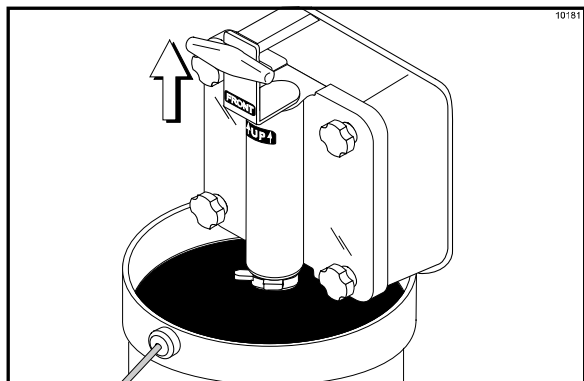


Figura 19

Etapa 6

Quando o sanitizador deixar de fluir pela saída de produto, abaixe o braço de extração e coloque a chave de controle na posição OFF (DESLIGADO).

IMPORTANTE! A unidade **NÃO** deve ser colocada no modo AUTO até a solução sanitizante ser removida do cilindro de congelamento e os procedimentos adequados de abastecimento serem concluídos. A inobservância dessa instrução poderá resultar em danos ao cilindro de congelamento.



Nota: Você acabou de sanitizar a máquina; portanto, **certifique-se de que suas mãos estejam sanitizadas** antes de passar às próximas instruções.

Etapa 7

Apoie o tubo de alimentação de mix no canto do reservatório de mix e monte o gasket do reservatório.

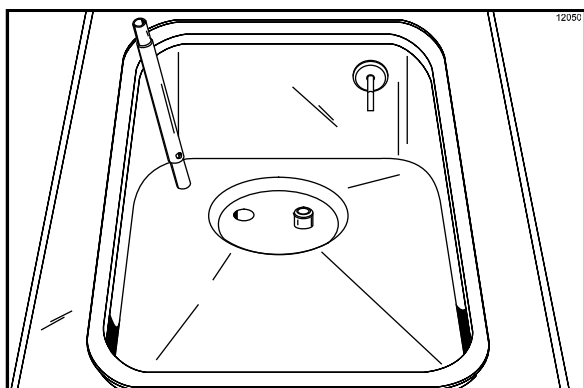


Figura 20

Repita as Etapas 1 a 7 para o outro lado da máquina no Modelo 444.

Abastecimento

Abasteça a máquina o mais próximo possível do momento da primeira extração de produto.

Etapa 1

Coloque um balde embaixo da saída de produto e levante o braço de extração. Despeje 7,6 litros (2 galões) de mix **fresco** no reservatório e deixe escoar para o cilindro de congelamento. Isso forçará toda a solução sanitizante restante para fora.

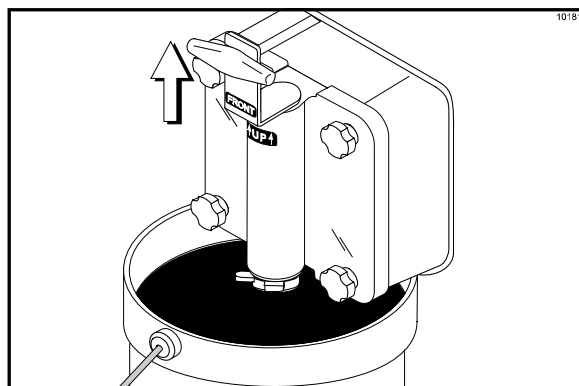


Figura 21

Etapa 2

Quando o mix com concentração total estiver fluindo pela saída de produto, abaixe o braço de extração.

IMPORTANTE! A inobservância da remoção de toda a solução sanitizante poderá resultar em danos ao cilindro de congelamento.

Etapa 3

Quando o mix deixar de borbulhar para dentro do cilindro de congelamento, instale o tubo de alimentação de mix no orifício de entrada de mix.

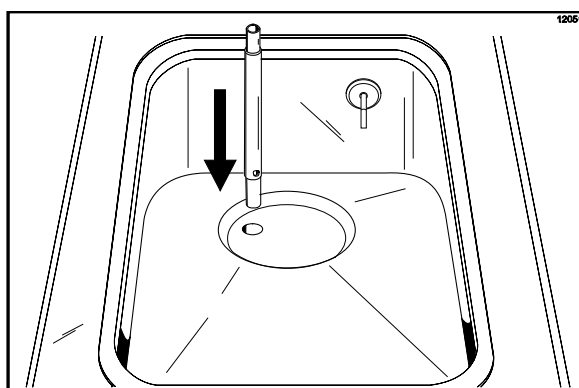


Figura 22

Etapa 4

Coloque a chave de controle na posição AUTO (AUTOMÁTICO). Quando a máquina desligar, o produto estará na temperatura correta para ser servido.

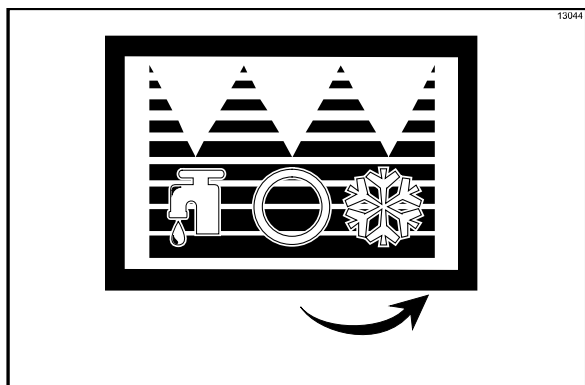


Figura 23

Etapa 5

Preencha o reservatório com mix. Conforme o nível de mix entra em contato com o sensor de nível de mix, na parte posterior do reservatório, a luz MIX LOW (NÍVEL BAIXO DE MIX) se apagará.

Nota: Mantenha sempre pelo menos 76 mm (3") de mix no reservatório, para permitir que o conjunto funcione corretamente.

Etapa 6

Coloque a tampa do reservatório de mix no lugar.

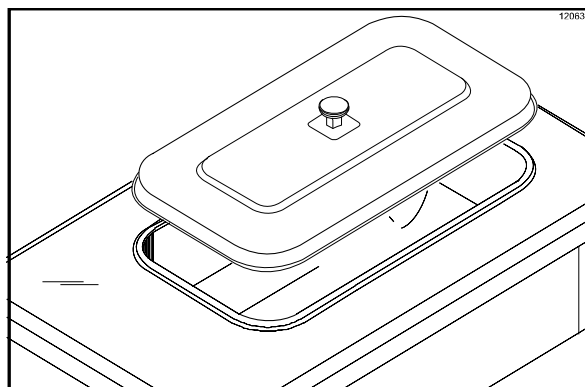


Figura 24

Repita as Etapas 1 a 5 para o outro lado da máquina no Modelo 444.

Procedimento de fechamento

Os seguintes itens serão necessários para desmontar a unidade:

- Dois baldes de limpeza
- Lata com tampa de aço inoxidável sanitizada para sobras de mix
- Escovas (fornecidas com a máquina)
- Solução de limpeza
- Toalhas descartáveis

Como drenar o produto do cilindro de congelamento

Etapa 1

Coloque a chave de controle na posição OFF (DESLIGADO).

Etapa 2

Remova a tampa do reservatório, o gasket do reservatório e o tubo de alimentação do mix. Leve essas peças ao tanque para a limpeza.

Etapa 3

Se os códigos de saúde municipais permitirem a reutilização de sobras de mix, coloque um recipiente de aço inoxidável aprovado pela NSF embaixo da saída de produto. Coloque a chave de controle na posição WASH (LAVAR) e levante o braço de extração. Quando todo o produto deixar de fluir pela saída de produto, abaixe o braço de extração e coloque a chave de controle na posição OFF (DESLIGADO). Coloque a tampa sanitizada no recipiente para sobras de mix e leve o recipiente para o refrigerador.

Nota: Se os códigos locais NÃO permitirem o uso das sobras de mix, ele deverá ser descartado. Siga as instruções da etapa anterior, com a exceção de que o mix deve ser drenado para um balde e devidamente descartado.

Repita essas etapas no outro cilindro de congelamento do Modelo 444.



OBEDEÇA SEMPRE AOS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS.

Enxágue

Etapa 1

Despeje 7,6 litros (2 galões) de água **fria** e limpa no reservatório de mix. Com a escova fornecida, esfregue o reservatório de mix, o orifício de entrada de mix e o sensor do nível de mix.

Etapa 2

Com um balde embaixo da saída de produto, coloque a chave de controle na posição WASH (LAVAR) e levante o braço de extração. Drene toda a água de enxágue do cilindro de congelamento. Quando a água de enxágue deixar de fluir pela saída de produto, abaixe o braço de extração e coloque a chave de controle na posição OFF (DESLIGADO).

Repita esse procedimento até que a água que estiver saindo do cilindro de congelamento esteja **crystalina**.

Repita essas etapas no outro cilindro de congelamento do Modelo 444.

Limpeza

Etapa 1

Prepare um balde de uma solução de limpeza aprovada a 100 PPM (exemplos: 9,5 litros [2,5 galões] de Kay-5® ou 7,6 litros [2 galões] de Stera-Sheen®). **USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.**

Etapa 2

Despeje a solução de limpeza no reservatório e deixe escoar para o cilindro de congelamento.

Etapa 3

Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, escove o reservatório, o orifício de entrada de mix e o sensor de nível do mix.

Etapa 4

Coloque a chave de controle na posição WASH (LAVAR). Isso agitará a solução de limpeza no interior do cilindro de congelamento.

Etapa 5

Coloque um balde vazio embaixo da saída de produto e levante o braço de extração. Drene toda a solução de limpeza. Quando a solução deixar de fluir pela saída de produto, abaixe o braço de extração e coloque a chave de controle na posição OFF (DESLIGADO).

Repita as etapas 1 a 5 no outro cilindro de congelamento do Modelo 444.

Desmontagem

Nota: Deixar de retirar as peças, limpá-las com escova e deixá-las secar naturalmente resultará em danos às peças relacionadas.

Etapa 1



CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE CONTROLE ESTÁ DESLIGADA, A FIM DE ELIMINAR A CHANCE DE PEÇAS MÓVEIS.

Etapa 2

Retire os parafusos de aperto manual, a porta da máquina, o gasket, as buchas plásticas, o batedor, as lâminas de raspagem e o eixo de transmissão do cilindro de congelamento. Leve essas peças ao tanque para a limpeza.

Etapa 3

Remova a pingadeira traseira do painel lateral.

Nota: Se a pingadeira estiver cheia com uma quantidade excessiva de mix, isso indica que o selo do eixo de transmissão deve ser substituído ou foi indevidamente lubrificado.

Repita essas etapas no outro cilindro de congelamento do Modelo 444.

Etapa 4

Retire a pingadeira dianteira e o protetor contra respingos.

Limpeza com escovas

Etapa 1

Prepare o tanque com uma solução de limpeza aprovada (exemplos: Kay-5® ou Stera-Sheen®). **USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.**

Se for usada uma solução de limpeza diferente de Kay-5® ou Stera-Sheen®, dilua-a de acordo com as instruções no rótulo. **IMPORTANTE:** Siga as instruções no rótulo. Uma solução FORTE demais pode causar danos às peças. Uma solução FRACA demais não fará a limpeza adequada. Certifique-se de que todas as escovas fornecidas com a máquina de sorvete estão disponíveis para a limpeza.

Etapa 2

Remova os selos dos eixos de transmissão.

Etapa 3

Remova das portas da máquina:

- os gaskets
- as buchas plásticas
- as válvulas de extração

Retire todos os anéis de vedação.

Nota: Use uma toalha descartável para prender e remover o anel de vedação. Aplique pressão de baixo para cima até o anel de vedação sair de seu canal. Com a outra mão, empurre a parte superior do anel de vedação para frente. Ele se desprenderá do canal e poderá ser removido facilmente. Se houver mais de um anel de vedação para ser removido, sempre retire primeiro o posterior. Isso permitirá que o anel de vedação deslize sobre os anéis da frente sem cair dentro dos canais abertos.

Etapa 4

Escove cuidadosamente todas as peças desmontadas na solução de limpeza, assegurando-se de remover todo lubrificante e resíduos de mix. Tome cuidado especial para limpar com escova o núcleo da válvula de extração nas portas da máquina. Disponha todas as peças limpas sobre uma superfície limpa e seca para secar ao ar durante a noite.

Etapa 5

Dirija-se à máquina com uma pequena quantidade de solução de limpeza. Com a escova de cerdas pretas, limpe com escova a bucha de bronze na parte traseira dos cilindros de congelamento.

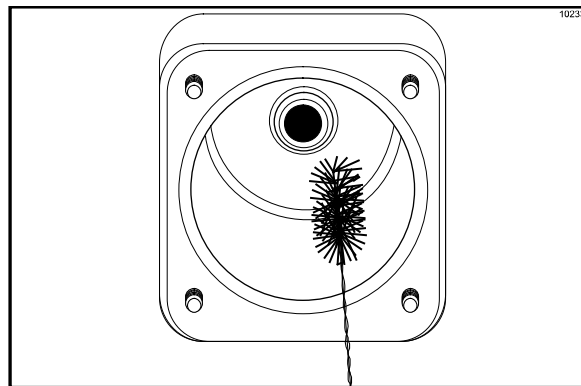


Figura 25

Etapa 6

Limpe todas as superfícies externas da máquina.

Seção 7 Importante: Lista de verificação para o operador

Durante a limpeza e sanitização



OBEDEÇA SEMPRE AOS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS.

Os intervalos de limpeza e sanitização são definidos pelos órgãos reguladores federais, estaduais ou municipais e devem ser observados rigorosamente. Se a máquina possuir o “modo de Standby”, esse modo não deverá ser usado em detrimento dos procedimentos corretos de limpeza e sanitização e das frequências estabelecidas pela autoridade de saúde vigente. Os pontos de verificação abaixo devem ser enfatizados durante as operações de limpeza e de sanitização.



A LIMPEZA E A SANITIZAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS DIARIAMENTE.

Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias

- 1. Limpe e sanitize regularmente a máquina de sorvete. Ela deve ser completamente desmontada e escovada.
- 2. Use todas as escovas fornecidas para uma limpeza perfeita. Essas escovas foram especialmente projetadas para alcançar todos os pontos por onde o mix passa.
- 3. Use a escova de cerdas brancas para limpar o orifício de entrada de mix que se estende do reservatório até a parte posterior do cilindro de congelamento.
- 4. Use a escova de cerdas pretas para limpar a bucha de bronze localizada na parte posterior do cilindro de congelamento. Certifique-se de que há uma quantidade abundante de solução de limpeza na escova.
- 5. SE OS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS PERMITIREM A REUTILIZAÇÃO DE SOBRAS DE MIX, certifique-se de que esse mix ficará armazenado em um recipiente de aço inoxidável sanitizado e com tampa, e de que ele será usado no dia seguinte. NÃO abasteça a máquina com sobras de mix. Ao utilizar as sobras de mix, escume e descarte a espuma. A seguir misture a sobra com mix fresco, numa proporção de 50/50 durante a operação do dia.
- 6. Em um determinado dia da semana, opere com a menor quantidade de mix viável e descarte após o fechamento. Isso romperá o ciclo de reutilização de sobras de mix e reduzirá a possibilidade de elevado número de bactérias e coliformes.
- 7. Prepare as soluções de limpeza e de sanitização corretamente. Leia e siga cuidadosamente as instruções encontradas no rótulo. Uma solução demasiadamente forte pode danificar as peças e uma solução muito fraca não proporcionará a limpeza ou sanitização adequada.
- 8. A temperatura do mix no reservatório e refrigerador deverá ser inferior a 4,4 °C (40 °F).

Verificações regulares de manutenção

- 1. Gire as lâminas de raspagem para fazer com que os dois lados da borda da faca desgastem uniformemente. Isso contribuirá para a autoamolação e ajudará a manter um congelamento rápido e eficiente.
- 2. Troque as lâminas de raspagem que apresentarem cortes, danos ou desgaste.
- 3. Antes de instalar o batedor, certifique-se de que as lâminas de raspagem estejam devidamente posicionadas sobre os pinos.
- 4. Verifique a bucha de bronze quanto a sinais de desgaste (vazamento excessivo de mix na pingadeira traseira) e certifique-se de que ela está devidamente limpa.
- 5. Usando uma chave de fenda e toalha de pano, mantenha a bucha de bronze e o soquete de transmissão sextavado fêmea limpos e sem depósitos de lubrificante e de mix.
- 6. Descarte os selos e os anéis de vedação se estiverem gastos, rasgados ou com folga excessiva. Troque-os por novos.
- 7. Siga todos os procedimentos de lubrificação descritos na seção “Montagem”.
- 8. Verifique os condensadores quanto ao acúmulo de sujeira e fiapos. Condensadores sujos reduzem a eficiência e a capacidade da máquina. Os condensadores devem ser limpos **mensalmente** com uma escova de cerdas macias. **Nunca** use chaves de fenda ou outras ferramentas metálicas para limpar o espaço entre as aletas.
Nota: As máquinas equipadas com filtro de ar deverão ter seus filtros aspirados mensalmente.
- 9. Em unidades resfriadas a água, verifique as linhas d'água quanto a torções ou vazamentos. Essas torções podem ser criadas durante a movimentação da máquina para fins de limpeza ou de manutenção. Linhas d'água deterioradas ou rachadas devem ser substituídas somente por um técnico autorizado Taylor.

Armazenamento durante o inverno

Se o seu estabelecimento permanecer fechado durante os meses de inverno, é importante proteger a máquina observando determinadas precauções, principalmente quando o prédio estiver sujeito a temperaturas congelantes.

Desconecte a máquina da fonte de alimentação principal, para evitar possíveis danos elétricos.

No caso de máquinas resfriadas a água, desconecte o abastecimento de água. Alivie a pressão na mola da válvula hidráulica. Use pressão de ar no lado de saída para retirar toda água restante no condensador. **Isso é extremamente importante.** Deixar de observar esse procedimento poderá causar danos severos e dispendiosos ao sistema de refrigeração.

O seu Distribuidor Taylor local poderá lhe prestar este serviço.

Embrulhe as peças destacáveis da máquina, como batedor, lâminas, eixo de transmissão e porta. Coloque-as em um local seco e protegido. Peças e gaskets de borracha podem ser protegidos envolvendo-os em papel à prova de umidade. Todas as peças devem estar limpas e sem mix ou lubrificantes secos, que atraem ratos e outros animais.

Seção 8 Guia para identificação e solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
1. O produto não é dispensado com a válvula de extração aberta e a chave de controle em AUTO (AUTOMÁTICO).	a. A porta da máquina está instalada de cabeça para baixo.	a. Instale a porta corretamente.	15
	b. Há um congelamento no orifício de entrada de mix.	b. Ligue para o técnico de serviços para ajustar a temperatura do reservatório.	--
	c. O motor do batedor está parado, precisa de reset (rearme).	c. Faça o reset da máquina.	11
	d. O batedor está girando no sentido anti-horário.	d. Entre em contato com o técnico de serviços para corrigir a rotação.	--
	e. Suporte da válvula de extração conectado incorretamente ao braço de extração.	e. Prenda corretamente o suporte da válvula de extração ao braço de extração.	15
	f. O disjuntor está desligado ou o fusível queimou.	f. Ligue o disjuntor ou troque o fusível.	--
	g. Mix inadequado no reservatório.	g. Preencha o reservatório com mix.	17
	h. O tubo de alimentação está instalado de cabeça para baixo.	h. Instale o tubo de alimentação com o orifício lateral na posição para baixo.	17
2. O produto está gelado demais.	a. O controle do termistor foi ajustado em uma temperatura muito fria.	a. Coloque o botão de controle do termistor no mais quente.	12
	b. A alavanca de extração não está totalmente fechada.	b. A alavanca de extração deve estar totalmente fechada.	--
3. O produto parece estar fino demais.	a. O controle do termistor foi ajustado em uma temperatura muito quente.	a. Coloque o botão de controle do termistor no mais frio.	12
	b. Espaço de ar insuficiente ao redor da unidade. (A/C)	b. Crie um fluxo de ar adequado pelo condensador.	1
	c. Lâminas de raspagem desgastadas.	c. Troque as lâminas de raspagem regularmente.	26
	d. Condensador sujo.	d. Limpe regularmente.	22
	e. O mix está fora da validade.	e. Use somente mix fresco.	--
	f. O batedor está girando no sentido anti-horário.	f. Entre em contato com o técnico de serviços para corrigir a rotação.	--
	g. O produto está batido em excesso.	g. Retire um pouco do produto para fazer com que produto fresco entre no cilindro de congelamento.	--

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
	h. Perda de água (W/C)	h. Localize a causa da perda de água e corrija-a.	22
4. O mix no reservatório está muito frio.	a. A temperatura não está regulada.	a. Ligue para o técnico de serviços para ajustar a temperatura do reservatório.	--
5. O mix no reservatório está demasiadamente quente.	a. A temperatura não está regulada.	a. Ligue para o técnico de serviços para ajustar a temperatura do reservatório.	--
	b. A tampa do reservatório de mix não está na posição correta.	b. Reposicione a tampa.	18
	c. A chave de controle está em OFF (DESLIGADO).	c. Coloque a chave de controle em AUTO (AUTOMÁTICO).	18
	d. Foi colocado mix quente no reservatório.	d. O mix adicionado ao reservatório deve estar abaixo de 4,4 °C (40 °F).	--
6. O eixo de transmissão está emperrado na bucha da caixa de engrenagens.	b. Cantos arredondados no eixo de transmissão, bucha ou ambos.	a. Ligue para o técnico de serviços para corrigir a causa e substituir os componentes necessários. Não lubrifique a extremidade do eixo de transmissão.	--
7. As paredes do cilindro de congelamento estão riscadas.	a. As lâminas de raspagem e/ou os cliques da lâmina estão danificados.	a. Troque as lâmina de raspagem e/ou os cliques.	14
	b. A bucha plástica sumiu ou está desgastada.	b. Instale ou troque a bucha plástica.	15
	c. A unidade foi colocada em AUTOMÁTICO antes que toda a solução sanitizante tivesse sido removida do cilindro de congelamento.	c. Coloque a unidade em AUTOMÁTICO somente depois de o abastecimento estar completo e toda a solução sanitizante ser removida.	17
	d. Os pinos do conjunto do batedor estão quebrados.	d. Conserte ou troque o conjunto do batedor. Verifique se as lâminas de raspagem estão devidamente assentadas nos pinos.	14
	e. O conjunto do batedor está torcido.	e. Ligue para o técnico de serviços para corrigir ou trocar o batedor e para corrigir a causa de mix insuficiente no cilindro de congelamento.	---
8. Nenhuma operação da máquina com a chave de controle em AUTO (AUTOMÁTICO).	a. A unidade está desconectada.	a. Conecte na tomada.	--
	b. Disjuntor desligado ou fusível queimado.	b. Ligue o disjuntor ou troque o fusível.	--
	c. O motor do batedor está parado, precisa de reset (rearme).	c. Faça o reset da máquina.	11

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
9. Vazamento excessivo de mix na pingadeira traseira.	a. Selo do eixo de transmissão desgastado ou ausente.	a. Troque regularmente.	26
	b. Lubrificação inadequada do selo do eixo de transmissão.	b. Lubrifique corretamente.	13
	c. O selo do eixo de transmissão foi instalado às avessas.	c. Instale corretamente.	13
	d. Bucha de bronze desgastada.	d. Ligue para o técnico de serviços para trocar a bucha de bronze.	--
	e. O eixo de transmissão funciona para a frente.	e. Ligue para um técnico de serviços.	--
	f. Está sendo usado o tipo errado de lubrificante (por exemplo: à base de petróleo).	f. Use o lubrificante correto (por exemplo: Taylor Lube).	--
10. Vazamento excessivo de mix da saída de produto.	a. Anéis de vedação da válvula de extração desgastados ou ausentes.	a. Troque regularmente.	26
	b. Lubrificação inadequada dos anéis de vedação da válvula de extração.	b. Lubrifique corretamente.	14
	c. O tipo errado de lubrificante está sendo usado (por exemplo: à base de petróleo).	c. Use o lubrificante correto (por exemplo: Taylor Lube).	--
11. Overrun baixo.	a. Lâminas de raspagem desgastadas.	a. Troque regularmente.	26
	b. O conjunto de alimentação do mix não está instalado.	b. Instale no orifício de entrada de mix.	17
	c. O produto está arruinado por ter sido batido em excesso.	c. Retire um pouco do produto para fazer com que produto fresco entre no cilindro de congelamento.	--
12. A porta da máquina está solta.	a. As porcas de aperto da máquina estão danificadas.	a. Ligue para o técnico de serviços para trocar as porcas de aperto.	--
	b. Os parafusos de aperto manual não estão apertados.	b. Aperte os parafusos de aperto manual igualmente usando um padrão entrecruzado.	15
	c. Os parafusos de aperto manual estão danificados.	c. Troque os parafusos de aperto manual.	--
	d. A porta da máquina tem orifícios grandes.	d. Troque a porta.	--
	e. O conjunto do batedor está friccionando a parte traseira da porta.	e. Ligue para o técnico de serviços para corrigir o problema.	--

Seção 9 Cronograma de reposição de peças

DESCRIÇÃO DA PEÇA	A CADA 3 MESES	A CADA 4 MESES	A CADA 6 MESES	ANUALMENTE
Lâminas de raspagem		X		
Selo do eixo de transmissão	X			
Gasket da porta da máquina	X			
Bucha plástica	X			
Anéis de vedação da válvula de extração	X			
Escova de cerdas brancas (3" x 7")			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo
Escova de cerdas brancas (1" x 2")			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo
Escova de cerdas pretas (1" x 2")			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo
Escova com cerdas em ambas as extremidades			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo

Seção 10 Garantia limitada do equipamento

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY EM MÁQUINAS DE SORVETE

A Taylor Company, tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada para as novas máquinas de sorvete da marca Taylor disponibilizada por essa empresa ao mercado em geral (o “Produto”).

GARANTIA LIMITADA

A Taylor garante o Produto contra falhas decorrentes de defeitos de material ou mão de obra, sob condições normais de uso e manutenção, conforme descrito abaixo. Todos os períodos de garantia iniciam-se na data da instalação original do Produto. Se uma peça falhar em razão de defeito, durante o período de garantia aplicável, a Taylor, por intermédio de um distribuidor ou representante de serviços autorizado da Taylor, disponibilizará, a seu critério, uma peça nova ou refabricada para substituir a peça defeituosa que falhou, sem cobrar por ela. Exceto conforme aqui constar em contrário, essas são, exclusivamente, as obrigações da Taylor, sob os termos desta garantia limitada, referentes a uma falha do Produto. Esta garantia limitada está sujeita a todas as disposições, condições, limitações e exclusões relacionadas abaixo e no verso (se houver) deste documento.

Produto	Peça	Período de garantia limitada
Sorvete soft serve Frozen yogurt Shakes Smoothies Bebidas congeladas Sobremesas	Conjunto do cilindro de congelamento	5 (cinco) anos
	Compressor de refrigeração (exceto válvula de serviço)	5 (cinco) anos
	Motores do batedor	Dois (02) anos
	Engrenagem de transmissão do batedor	Dois (02) anos
	Placas de circuito impresso e controles Softech iniciados com o número de série H8024200	Dois (02) anos
	Peças não relacionadas nesta tabela ou excluídas abaixo	Um (01) ano

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original do Produto não puder ser verificada, o período de garantia limitada será iniciada 90 (noventa) dias a contar da data de fabricação do Produto (conforme indicado pelo número de série do Produto). O comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se o Produto for instalado e todo o trabalho de manutenção necessário no Produto for realizado por um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor, e se forem utilizadas somente peças novas e genuínas da Taylor.
3. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
4. Para fins de recebimento de crédito, as peças defeituosas devem ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
5. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado na etiqueta de dados do Produto anulará esta garantia limitada.

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de peças defeituosas, peças de reposição ou novos Produtos.
2. Manutenção, limpeza e lubrificação normais, conforme descritos no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza de condensadores.

3. Reposição de itens de desgaste designados como peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor.
4. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
5. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
6. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviços ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
7. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
8. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outra catástrofe natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de alimentação elétrica ou abastecimento de água referentes ao Produto; componentes reparados ou alterados de alguma forma que, a critério da Fabricante, produza efeito adverso sobre o desempenho, desgaste normal ou deterioração.
9. Qualquer produto comprado pela Internet.
10. Falha de inicialização devida às condições de tensão, fusíveis queimados, disjuntores abertos ou danos devidos a inadequações ou interrupção dos serviços de energia elétrica.
11. Custos de eletricidade ou combustíveis, ou aumentos nos custos de eletricidade ou combustíveis por qualquer motivo que seja.
12. Danos resultantes do uso de qualquer refrigerante além daquele especificado na etiqueta de dados do Produto anularão esta garantia limitada.
13. Qualquer custo de substituição, reabastecimento ou descarte do refrigerante, inclusive o custo do refrigerante propriamente dito.
14. **QUALQUER DANO MATERIAL OU COMERCIAL ESPECÍFICO, INDIRETO OU EMERGENTE DE TODA E QUALQUER NATUREZA.** Em alguns territórios não é permitida a exclusão de danos incidentais ou emergentes e, assim sendo, esta limitação poderá não ser aplicável ao seu caso.

Esta garantia limitada lhe confere direitos legais específicos, sendo possível que você também tenha outros direitos que variem de um território para outro.

LIMITAÇÃO DA GARANTIA

ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA E SUBSTITUI TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, CONDIÇÕES E/OU RECURSOS LEGAIS, INCLUSIVE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS OU CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUABILIDADE PARA FINS ESPECÍFICOS. O ÚNICO RECURSO DO PROPRIETÁRIO ORIGINAL EM RELAÇÃO A QUAISQUER PRODUTOS SERÁ O REPARO OU A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES DEFEITUOSOS DE ACORDO COM OS TERMOS DESTA GARANTIA LIMITADA. TODOS OS DIREITOS A DANOS EMERGENTES OU INCIDENTAIS (INCLUSIVE REIVINDICAÇÕES POR PERDAS DE VENDAS, LUCROS CESSANTES, PERDAS DE PRODUTO, DANOS MATERIAIS OU DESPESAS COM SERVIÇOS) FICAM EXPRESSAMENTE EXCLUÍDOS. AS GARANTIAS EXPRESSAS CONCEDIDAS NESTE TERMO DE GARANTIA LIMITADA NÃO PODERÃO SER ALTERADAS, AMPLIADAS OU MODIFICADAS POR NENHUM DISTRIBUIDOR, REVENDEDOR OU QUALQUER OUTRA PESSOA.

RECURSOS LEGAIS

O proprietário **deverá** notificar a Taylor por escrito, por carta registrada enviada ao endereço abaixo, sobre qualquer defeito ou reclamação relativa ao Produto, na qual conste o defeito ou reclamação e uma solicitação específica de reparo, substituição ou outra correção do Produto sujeito à garantia. A carta deverá ser enviada pelo menos 30 (trinta) dias antes de serem pleiteados direitos ou recursos legais.

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

Seção 11

Garantia limitada das peças

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA PEÇAS GENUÍNAS DA TAYLOR

A Taylor Company, tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada para peças e componentes de reposição novos e genuínos (as “Peças”) da marca Taylor disponibilizados por essa empresa.

GARANTIA LIMITADA

A Taylor garante as Peças contra falhas decorrentes de defeitos de material ou mão de obra, sob condições normais de uso e manutenção, conforme descrito abaixo. Todos os períodos de garantia iniciam-se na data de instalação original da Peça na unidade Taylor. Se uma Peça falhar em razão de defeito, durante o período de garantia aplicável, a Taylor, por intermédio de um distribuidor ou representante de serviços autorizado da Taylor, disponibilizará, a seu critério, uma Peça nova ou refabricada para substituir a Peça defeituosa que falhou, sem cobrar por ela. Exceto conforme aqui constar em contrário, essas são, exclusivamente, as obrigações da Taylor sob os termos desta garantia limitada no referente a uma falha da Peça. Esta garantia limitada está sujeita a todas as disposições, condições, limitações e exclusões relacionadas abaixo e no verso (se houver) deste documento.

Peça ou código da classe de garantia da peça	Período de garantia limitada
Peças da classe 103 ¹	Três (03) meses
Peças da classe 212 ²	Doze (12) meses
Peças da Classe 512	Doze (12) meses
Peças da Classe 000	Sem garantia
Peça N° 072454 da Taylor (motor – 24 VCC – Modelos *C832/C842*)	Quatro (04) anos

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original da Peça não puder ser de outra forma verificada, o comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se a Peça for instalada e todo o trabalho de manutenção necessário em conexão com a Peça for realizado por distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
3. A garantia limitada é aplicável somente a Peças cujo uso permaneça sendo por parte do proprietário original, em seu local de instalação original e na unidade original de instalação.
4. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
5. Para fins de recebimento de crédito, as peças defeituosas devem ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
6. Esta garantia não tem como finalidade abreviar a duração de qualquer cobertura de garantia concedida, em separado, nos termos de uma Garantia Limitada da Taylor sobre máquinas de sorvete ou grelhas.
7. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anulará esta garantia limitada.

^{1,2} Com exceção para a Peça n° 032129SER2 (Compressor-Ar--230V SERV) da Taylor e para da Peça n° 075506SER1 (Compressor-Ar--115V 60HZ) da Taylor, que deverão ter um período de garantia limitada de 12 (doze) meses quando utilizadas na máquina de sorvete Taylor e um período de garantia limitada de 2 (dois) anos quando utilizadas nas grelhas da Taylor.

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de Peças defeituosas, Peças de reposição ou Peças novas.
2. Manutenção, limpeza e lubrificação normais, conforme descrito no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza de condensadores ou acúmulo de resíduos queimados e gordura.
3. O serviço necessário, quer seja referente à limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cocção, inclusive o platen superior e a chapa inferior, em condições operacionais para obter cocção correta ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e cliques, como resultado do acúmulo de gordura nas superfícies de cocção, inclusive, mas sem restrição, o platen e chapa, laterais ou topo da cobertura.
4. Substituição das superfícies de cocção, inclusive o platen superior e chapa inferior, por causa de corrosão ou corrosão localizada (ou no caso do platen, por causa da perda do chapeamento), como resultado de dano devido ao impacto de espátulas ou de outros pequenos utensílios de cozinha utilizados durante o processo de cocção, ou decorrente do uso de produtos, materiais ou processo de limpeza cujo uso não tenha sido aprovado pela Taylor.
5. Reposição de itens de desgaste designados como Peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor, como também folhas antiaderentes e cliques para o conjunto de platen superior do produto.
6. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
7. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
8. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviços ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
9. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
10. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outro desastre natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de suprimento de gás, eletricidade ou água da unidade na qual a peça está instalada; ou Peças ou unidades nas quais estas estão instaladas forem reparadas ou alteradas de alguma maneira que, a critério da Taylor, produza efeito adverso sobre o desempenho ou desgaste ou deterioração normal.
11. Qualquer Peça comprada pela Internet.
12. Falha de inicialização devida às condições de tensão, fusíveis queimados, disjuntores abertos ou danos devidos a inadequações ou interrupção dos serviços de energia elétrica.
13. Custos de eletricidade, gás ou outros combustíveis, ou aumentos nos custos de eletricidade ou combustíveis por qualquer motivo que seja.
14. Danos resultantes do uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anularão esta garantia limitada.
15. Qualquer custo de substituição, reabastecimento ou descarte do refrigerante, inclusive o custo do refrigerante propriamente dito.
16. **QUALQUER DANO MATERIAL OU COMERCIAL ESPECÍFICO, INDIRETO OU EMERGENTE DE TODA E QUALQUER NATUREZA.** Em alguns territórios não é permitida a exclusão de danos incidentais ou emergentes e, assim sendo, esta limitação poderá não ser aplicável ao seu caso.

Esta garantia limitada lhe confere direitos legais específicos, sendo possível que você também tenha outros direitos que variem de um território para outro.

LIMITAÇÃO DA GARANTIA

ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA E SUBSTITUI TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, CONDIÇÕES E/OU RECURSOS LEGAIS, INCLUSIVE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS OU CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUABILIDADE PARA FINS ESPECÍFICOS. O ÚNICO RECURSO DO PROPRIETÁRIO ORIGINAL EM RELAÇÃO A QUAISQUER PRODUTOS SERÁ O REPARO OU SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DEFEITUOSAS DE ACORDO COM OS TERMOS DESTA GARANTIA LIMITADA. TODOS OS DIREITOS A DANOS EMERGENTES OU INCIDENTAIS (INCLUSIVE REIVINDICAÇÕES POR PERDAS DE VENDAS, LUCROS CESSANTES, PERDAS DE PRODUTO, DANOS MATERIAIS OU DESPESAS COM SERVIÇOS) FICAM EXPRESSAMENTE EXCLUÍDOS. AS GARANTIAS EXPRESSAS CONCEDIDAS NESTE TERMO DE GARANTIA LIMITADA NÃO PODERÃO SER ALTERADAS, AMPLIADAS OU MODIFICADAS POR NENHUM DISTRIBUIDOR, REVENDEDOR OU QUALQUER OUTRA PESSOA.

RECURSOS LEGAIS

O proprietário **deverá** notificar a Taylor por escrito, por carta registrada enviada ao endereço abaixo, sobre qualquer defeito ou reclamação relativa à Peça, na qual conste o defeito ou reclamação e uma solicitação específica de reparo, substituição ou outra correção da Peça sujeita à garantia. A carta deverá ser enviada pelo menos 30 (trinta) dias antes de serem pleiteados direitos ou recursos legais.

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