

MANUAL DO OPERADOR



Máquina de sorvete soft Modelo C712

Traduzido das Instruções de Operação Originais

062179PM

03/02/05 (Publicação original)
Atualizado em 21/11/13

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

Distribuidor Taylor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Serviço: _____

Peças: _____

Data de instalação: _____

Informações encontradas na etiqueta de dados:

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Especificações elétricas: Tensão _____ Frequência _____

Fase _____

Tamanho máximo do fusível: _____ A

Capacidade mínima dos fios: _____ A

© 2005 Taylor Company
062179PM

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

Suplemento para o Manual do Operador Taylor®

Adicione as etapas abaixo nos procedimentos do Manual do Operador, conforme apropriado para o seu equipamento.

Conjunto do batedor

Etapa 1

Verifique a condição das lâminas de raspagem e cliques antes de instalar o conjunto do batedor.

Verifique as lâminas de raspagem quanto a sinais de desgaste ou danos. Se uma das lâminas de raspagem apresentar cortes ou desgaste, troque ambas as lâminas.

Verifique os cliques das lâminas de raspagem para certificar-se de que não estão torcidas/curvas e de que o entalhe está uniforme ao longo de toda a extensão do clipe. Troque todo o clipe que estiver danificado.

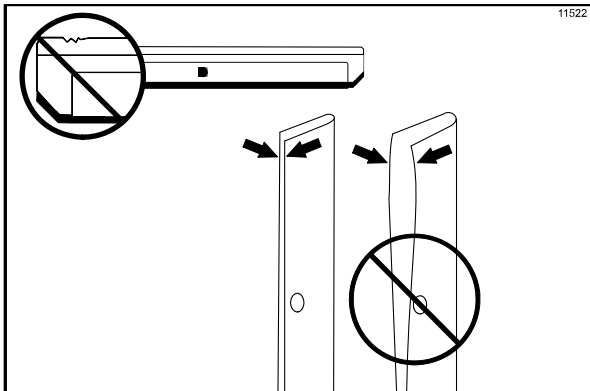


Figura 1

Etapa 2

Antes de instalar as sapatas do batedor, verifique as sapatas quanto a cortes, rachaduras ou sinais de desgaste. Substitua as sapatas que apresentarem defeitos.

© 2015 Taylor Company

Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizada 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, podendo resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais. Todos os direitos reservados.



Montagem da porta da máquina

Etapa 1

Antes de montar a porta da máquina, verifique os seguintes itens quanto a cortes, rachaduras ou sinais de desgaste:

bucha da porta, gasket da porta, válvula de extração, o-rings e todos os lados do conjunto da porta, inclusive a parte interna da válvula de extração. Troque todas as peças danificadas.

Montagem da bomba de mix

Se a unidade estiver equipada com uma bomba de mix, realize a etapa abaixo:

Etapa 1

Inspeccione as peças de borracha e peças plásticas da bomba. Os o-rings, anéis de segurança e gaskets devem estar em perfeitas condições para que a bomba e toda a máquina opere corretamente. Estas peças não podem desempenhar a função a que se destinam se houver a presença de moossas, cortes ou furos no material.

Inspeccione as peças plásticas da bomba quanto a rachaduras, desgastes e delaminação do plástico.

Troque e descarte imediatamente todas as peças defeituosas.

Procedimentos de sanitização e abastecimento

IMPORTANTE! NÃO se deve colocar a unidade no modo AUTOMÁTICO até que toda a solução sanitizante tenha sido removida do cilindro de congelamento e que os devidos procedimentos de abastecimento tenham sido concluídos. A falta de observância dessa instrução poderá resultar em danos do cilindro de congelamento.

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

Índice

Seção 1	Informações para o instalador	1
	Segurança do instalador	1
	Preparação do local	1
	Unidades resfriadas a ar	1
	Conexões hidráulicas (somente para as unidades resfriadas a água).....	2
	Conexões elétricas	2
	Rotação do batedor	3
	Refrigerante	3
Seção 2	Informações para o operador	4
Seção 3	Segurança	5
Seção 4	Identificação das peças para o operador	7
	Modelo C712	7
	Porta e conjunto do batedor do modelo C712	9
	X57029-XX Conjunto da bomba simplificada para mix	10
	Acessórios	11
	Escovas	12
Seção 5	Importante: Informações para o operador	13
	Definições dos símbolos	14
	Descrições das operações na tela	15
	Menu do Gerente	16
Seção 6	Procedimentos de operação.....	21
	Montagem do cilindro de congelamento	21
	Montagem da bomba de mix	26
	Sanitização	28
	Abastecimento	30
	Limpeza manual com escovas.....	30
	Como drenar o produto do cilindro de congelamento	30
	Enxágue.....	31
	Limpeza do reservatório	31

Desmontagem	32
Limpeza com escovas	33
Seção 7 Importante: Lista de verificação para o operador	34
Durante a limpeza e sanitização	34
Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias	34
Verificações regulares de manutenção	34
Armazenamento durante o inverno	35
Seção 8 Guia para identificação e solução de problemas	36
Seção 9 Cronograma de reposição das peças	39
Seção 10 Garantia limitada para equipamentos	40
Seção 11 Garantia limitada para peças	42

Nota: Pesquisas contínuas resultam em constantes melhorias; consequentemente, 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 autorizados são consideradas originais.

© 2005 Taylor Company
Atualizado em novembro de 2013
062179PM

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 orientações 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 básicas de segurança 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 consertos do equipamento.
- A equipe de serviços autorizada deverá consultar a Norma OSHA 29CFR1910.147 ou o código municipal vigente quanto aos padrões industriais 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 são usados, quando exigidos, durante a instalação e os serviços de manutenção.
- Antes de iniciar os trabalhos em equipamentos elétricos, a equipe de serviços autorizada deve retirar todas as joias, anéis e relógios contendo 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 possui muitas bordas afiadas que podem causar lesões graves.

Preparação do local

Examine a área na qual a unidade será instalada antes de retirá-la da caixa, certificando-se de solucionar todos os problemas encontrados relativos ao usuário ou equipamento.

Unidades resfriadas a ar

O Modelo C712 refrigerado a ar requer um espaço livre de pelo menos 76 mm (3 polegadas) em todos os lados. Instale o defletor de ar fornecido para evitar a recirculação de ar quente. Isso proporcionará um fluxo de ar adequado pelo condensador. A falha em observar os espaçamentos apropriados poderá reduzir a capacidade de refrigeração da máquina e possivelmente causar danos irreversíveis ao compressor.

Usar somente em áreas internas: esta unidade foi projetada para funcionar em ambientes fechados, em condições normais de temperatura, ou seja, de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). A máquina de sorvete tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperaturas elevadas de 40 °C (104 °F), a capacidades reduzidas



Esta unidade **NÃO** deve ser instalada em uma área onde são utilizados jatos ou de mangueira de água. **NUNCA** use jatos ou mangueira de água para enxaguar ou limpar a unidade. A inobservância dessa instrução poderá resultar em choque elétrico.



A máquina 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 poderá resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

Retire a unidade da caixa e inspecione-a quanto a danos. Notifique quaisquer danos ao seu Distribuidor Taylor.

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

Conexões hidráulicas (somente para as unidades resfriadas a água)

Deve ser fornecido um abastecimento de água fria adequado, com uma válvula de fechamento manual. Duas conexões hidráulicas de 3/8" I.P.S. para a entrada e saída são fornecidas na parte inferior da bandeja da base ou lateral direita da máquina para facilitar a instalação. Linhas de água com diâmetro interno de 1/2" devem ser conectadas à máquina. (Recomenda-se o uso de linhas flexíveis, quando permitidas pelos códigos municipais.) Dependendo das condições da água local, recomenda-se 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" de água. 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 para evitar o refluxo no lado da conexão de entrada da água. Consulte os códigos federais, 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). A finalidade do Código Nacional Elétrico é proteger as pessoas e propriedades contra os riscos decorrentes do uso da eletricidade. 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.



OBEDEÇA AOS CÓDIGOS ELÉTRICOS LOCAIS!

Deve haver uma fonte de alimentação para cada etiqueta de dados na unidade. Verifique a etiqueta 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.



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



NÃO opere esta máquina com fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados. A falta de observância dessa instrução poderá resultar em eletrocussão ou danos à máquina.



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 IEC 60417-1) no painel removível e na estrutura do equipamento.



Equipamentos estáticos sem cabo de alimentação e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contatos.



Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por pessoas autorizadas e de acordo com os códigos vigentes.



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 IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, incluindo a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu representante de serviços ou por um indivíduo qualificado para se evitar riscos.

Rotação do batedor



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

Nota: os procedimentos a seguir devem ser realizados por pessoal técnico treinado.

Para corrigir a rotação em uma unidade trifásica, intercambie quaisquer duas linhas da fonte de alimentação de entrada somente no bloco de terminais principal da máquina.

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 ligação.

Refrigerante



A Taylor orgulha-se de usar somente refrigerantes HFC, que são ambientalmente amigáveis. O refrigerante usado nessa unidade é o R404A. Esse refrigerante é normalmente considerado atóxico e não-inflamável, com potencial 0 (zero) de degradação da camada de ozônio (ODP). 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 poderá expor os usuários e operadores a riscos inesperados à 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 causadas pelo refrigerante, lave imediatamente o local atingido com água fria. Se as queimaduras forem graves, aplique bolsas de gelo e consulte o 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 usado com óleos tipo poliol éster tem grande capacidade de absorção de umidade. Depois de abrir o sistema de refrigeração, não permita que ele permaneça aberto por mais 15 minutos. Tampe toda a tubulação aberta para evitar que o óleo absorva ar úmido ou água.

A máquina de sorvete foi projetada e fabricada cuidadosamente para proporcionar uma operação confiável.

Quando operada e mantida corretamente, esta unidade produzirá um produto de qualidade uniforme. Assim como todos os produtos mecânicos, exigirá 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. Portanto, os procedimentos iniciais de montagem e de abastecimento são de extrema importância. Recomenda-se ao pessoal encarregado da operação do equipamento, tanto montagem como desmontagem, trabalhar em conjunto durante esses procedimentos a fim de obter o devido treinamento e assegurar que não haja confusões.

Entre em contato com seu Distribuidor Taylor autorizado caso necessite 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 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 ao produto significa que este produto cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, ele 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 usos diversos. 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 este 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 substituir o refrigerante, quer o usuário assuma ou não os custos do mesmo. A Taylor não tem a obrigação de recomendar substitutos adequados 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 tornam nulos e sem efeito. Para conhecer a situação 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 se preocupa com a segurança do operador ao entrar em contato com a máquina de sorvete e suas peças. A Taylor emvidou todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados, para proteger você e seu técnico de serviços. Um exemplo disso são as etiquetas de advertência afixadas na máquina, para salientar ainda mais as precauções de segurança ao operador.

Para operar com 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 componentes e serviços de manutenção.



NÃO opere a máquina sem antes ler este Manual do Operador. A inobservância desta instrução poderá causar danos 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 IEC 60417-1) no painel removível e na estrutura do equipamento.



- **NÃO** opere a máquina, exceto se ela 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 as fontes principais de alimentação da máquina.
- Para unidades conectadas com cabos: somente os técnicos de serviços autorizados ou eletricitistas licenciados pela Taylor devem instalar um plugue ou cabo de reposição nessas unidades.
- Equipamentos estáticos sem cabo de alimentação e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contatos.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por pessoas autorizadas e de acordo com os códigos vigentes.
- 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 IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, incluindo a torção, nos terminais e proteger o isolamento dos condutores contra a abrasão.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu representante de serviços ou por um indivíduo qualificado para se evitar riscos.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em choque elétrico. Para serviços de manutenção, entre em contato com o seu Distribuidor Taylor autorizado local.



NÃO use jatos de água para limpar ou enxaguar a máquina. A inobservância destas instruções poderá causar choque elétrico grave.



- **NÃO** permita que a máquina seja usada 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.

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



A unidade possui 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.
- **ATENÇÃO-BORDAS AFIADAS:** são necessárias duas pessoas para manusear o dispensador de copos/casquinhas. Devem ser usadas luvas de proteção. Os furos de montagem **NÃO** devem ser usados para levantar ou prender o dispensador. A inobservância dessa instrução pode resultar em lesões nos dedos ou danos ao equipamento.



O acesso à área de serviço da unidade é restrito às pessoas que possuem conhecimento e experiência prática com o equipamento, particularmente no que se referem às questões de segurança e higiene.



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



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 dessa unidade.



Esta máquina foi projetada para manter o produto numa temperatura inferior a 5 °C (41 °F). Todo produto adicionado à máquina deve estar abaixo de 5 °C (41 °F). A inobservância dessa instrução poderá resultar em riscos à saúde ou no desempenho inferior da máquina.

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

A máquina requer um espaço livre de pelo menos 76 mm (3 polegadas) em todos os lados. Instale o defletor de ar fornecido para evitar a recirculação de ar quente. A inobservância dessa instrução poderá causar mau funcionamento e danos à máquina.

Usar somente em áreas internas: esta unidade foi projetada para funcionar em ambientes fechados, em condições normais de temperatura, ou seja, de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). A máquina de sorvete tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperaturas elevadas de 40 °C (104 °F), a capacidades reduzidas.

NÃO opere a máquina sem produto. A falta de observância dessa instrução poderá resultar em danos à máquina.

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 metros do piso.

Seção 4 Identificação das peças para o operador

Modelo C712

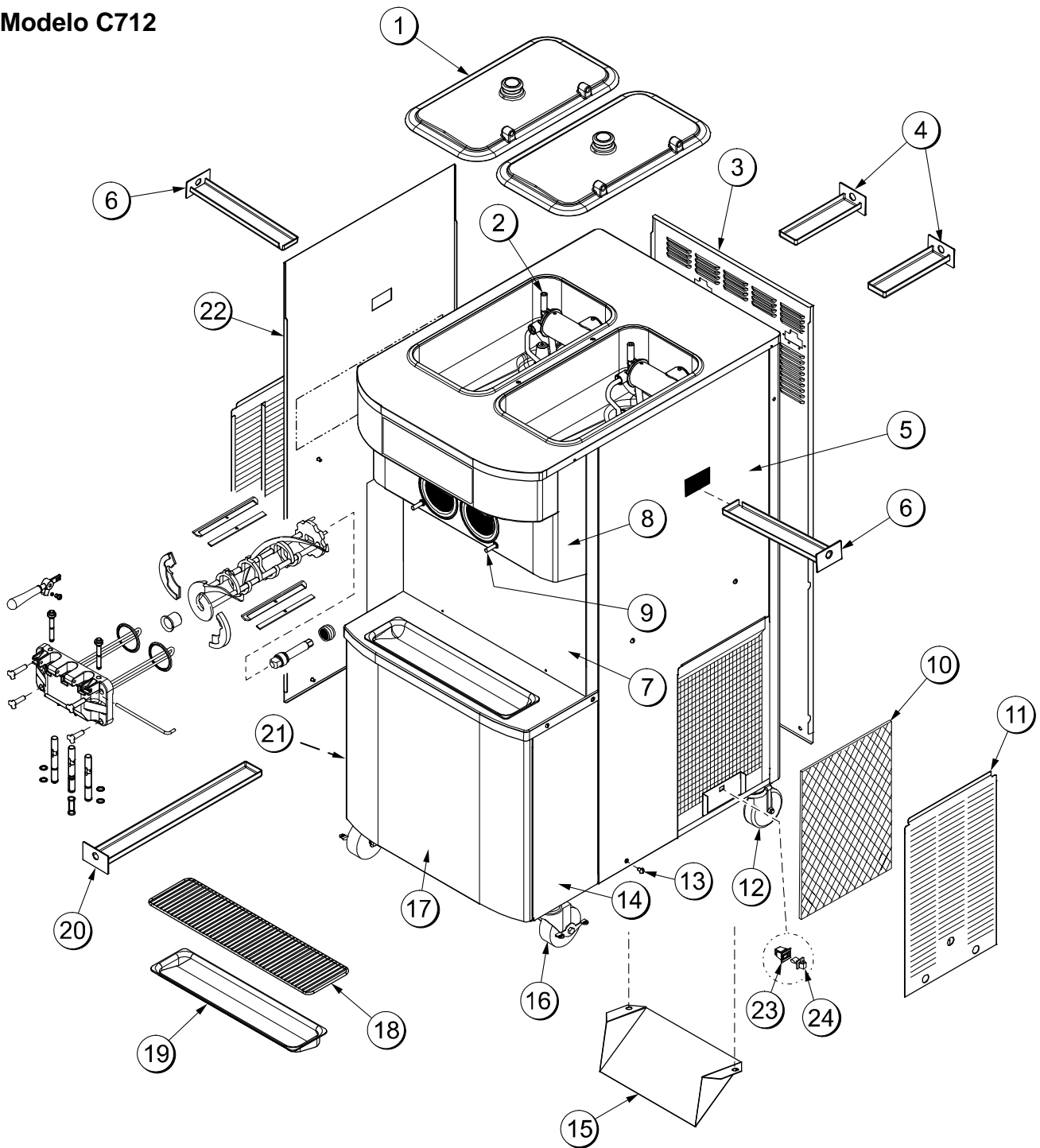


Figura 1

Vista explodida do modelo C712 - Identificação das peças

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	TAMPA-RESERVATÓRIO *PRETA*	053809-1
2	CONJ. BOMBA DE MIX - SIMPLIFICADA	VER PÁG. 10
3	PAINEL – POSTERIOR	064258-SER
4	BANDEJA-PINGADEIRA 7,875	059737
5	PAINEL - LADO DIREITO	059907
6	BANDEJA-PINGADEIRA 12,5	059736
7	CONJ. PAINEL - FRENTE - CENTRO	X63879
8	CONJ. PAINEL DIANTEIRO SUPERIOR	X59836
9	PRISIONEIRO DO CILINDRO	055987
10	FILTRO DE AR-POLY-FLO	052779-11
11	CONJ. PAINEL – FILTRO - COM ABERTURAS	X59928
12	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 4", HASTE DE 3/4-10	044106

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
13	PARAFUSO -1/4-20 X 3/8 RHM	011694
14	PAINEL-CANTO-FRENTE-LADO DIREITO	063087
15	DEFLETOR - VENTILADOR	047912
16	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 4", HASTE COM TRAVA 3/4-10	046437
17	CONJ. PAINEL - DIANTEIRO INFERIOR	X59854-SER
18	PROTETOR CONTRA RESPINGOS - ARAME - 19-3/4" DE COMPRIMENTO	033813
19	BANDEJA-PINGADEIRA -19-7/8" COMP. X 4-7/8"	033812
20	PINGADEIRA DE 19-1/2" DE COMPRIMENTO	035034
21	PAINEL-CANTO-FRENTE-LADO ESQUERDO	063088
22	PAINEL – LADO ESQUERDO	059906

Porta e conjunto do batedor do modelo C712

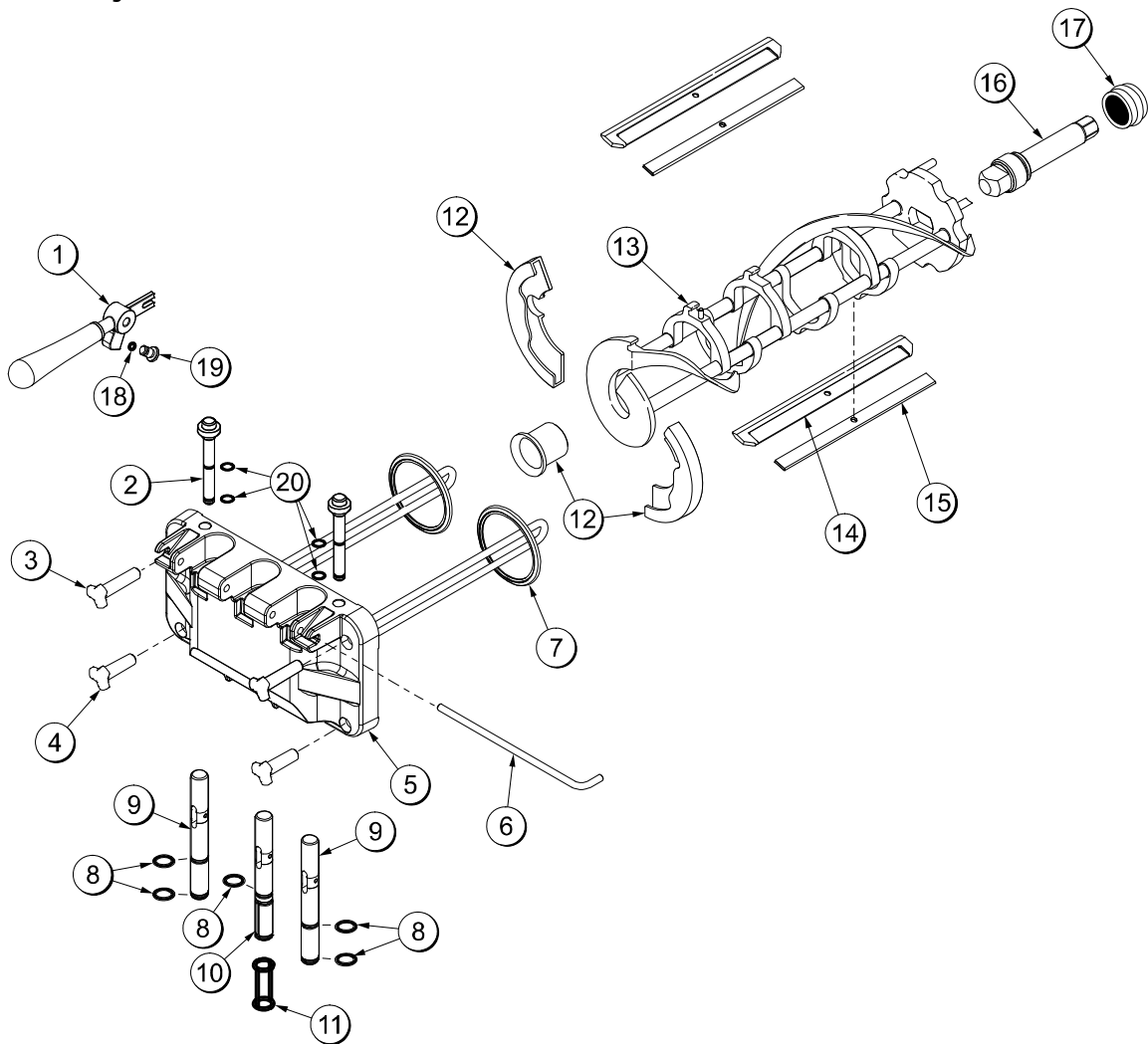


Figura 2

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	CONJ. ALAVANCA - EXTRAÇÃO - SOLDADA	X56421-1
2	PLUGUE PRIME DUPLO	059936
3	PRISIONEIRO DO CILINDRO - PRETO - 3,250 COMP.	058765
4	PRISIONEIRO DO CILINDRO - PRETO - 2,563 COMP.	058764
5	CONJ. PORTA - 3 SAÍDAS - DESAGLOMERADOR GRANDE	
6	PINO PIVÔ	059894
7	GASKET DA PORTA - 4" - DUPLA	048926
8	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂMETRO EXTERNO DE 7/8" X 0,103 DE ESPESSURA	014402
9	CONJ. VÁLVULA DE EXTRAÇÃO	X59843
10	CONJ. VÁLVULA CENTRAL DE EXTRAÇÃO	X62218
11	SELO DA VÁLVULA DE EXTRAÇÃO	034698

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
12	KIT - BATEDOR - CALÇO FRONTAL - BUCHA	X50350
13	CONJ. BATEDOR - 3.2 L (3,4 QUARTOS DE GALÃO) - 1 PIN	X46231
14	LÂMINA DE RASPAGEM - PLÁSTICA	046235
15	CLIQUE - LÂMINA DE RASPAGEM - 7,00	046236
16	EIXO-BATEDOR	032564
17	SELO - EIXO DE TRANSMISSÃO	032560
18	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂM. EXTERNO - 1/4" X 0,070 DE ESPESSURA - 50	015872
19	PARAFUSO- AJUSTE - 5/16-24	056332
20	ANEL DE VEDAÇÃO - DIÂM. EXTERNO DE 0,500 X 0,070 ESPESSURA	024278

X57029-XX Conjunto da bomba simplificada para mix

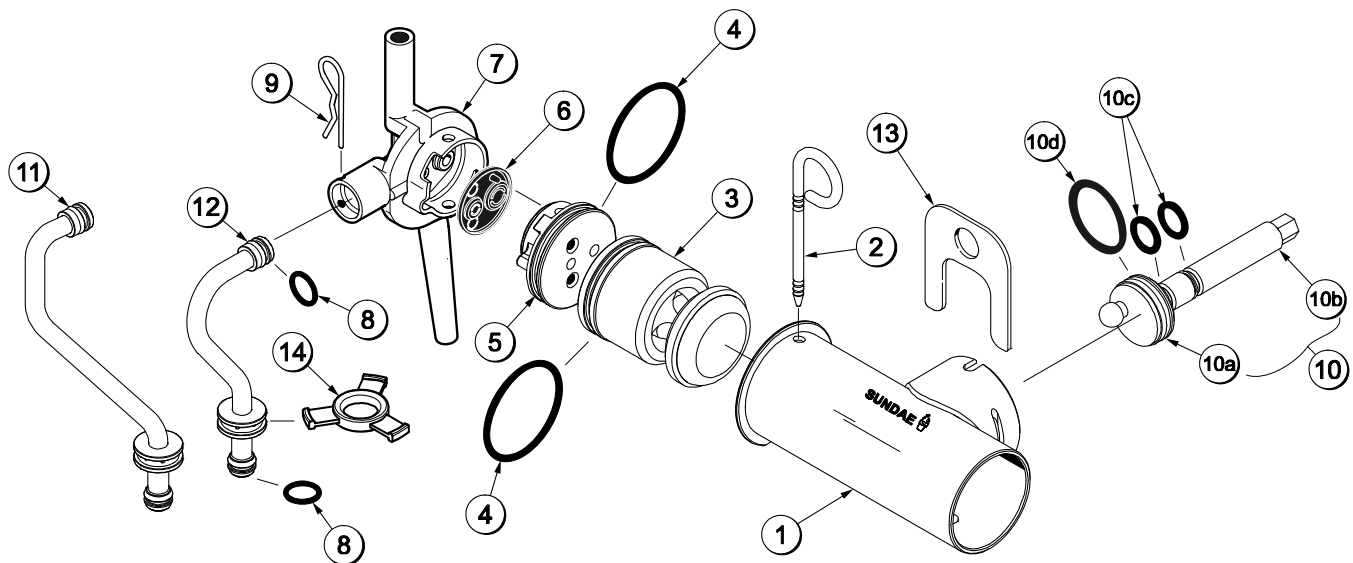


Figura 3

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1 - 7	CONJUNTO DA BOMBA SIMPLIFICADA PARA MIX DE SORVETE SOFT	X57029-14*
1	CILINDRO-BOMBA-RESERVATÓRIO-SORVETE SOFT SERVE	057943
2	PINO DE RETENÇÃO	X55450
3	PISTÃO	053526
4	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂMETRO EXTERNO DE 2 1/8" - VERMELHO	020051
5	TAMPA - VÁLVULA	056874-14*
6	JUNTA - VÁLVULA DA BOMBA SIMPLIFICADA	053527
7	ADAPTADOR - ENTRADA DE MIX	054825
8	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂMETRO EXTERNO DE 11/16 - VERMELHO	016132

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
9	CONTRAPINO	044731
10	CONJUNTO DO EIXO - TRANSMISSÃO - BOMBA PARA MIX - RESERVATÓRIO	X41947
10a	MANIVELA-TRANSMISSÃO	039235
10b	EIXO-TRANSMISSÃO	041948
10c	ANEL-O - EIXO DE TRANSMISSÃO	048632
10d	ANEL-O DE 1 3/4"	008904
11	CONJ. TUBO DE ALIMENTAÇÃO - ESQUERDO	X59808
12	CONJ. TUBO DE ALIMENTAÇÃO - DIREITO	X59809
13	CLIQUE RETENTOR - BOMBA DE MIX	044641
14	ANEL DE SEGURANÇA COM DIÂMETRO EXTERNO DE 0,120	056524

***NOTA:** A BOMBA PADRÃO X57029-XX É -14. O OVERRUN PODE SER AUMENTADO OU REDUZIDO SUBSTITUINDO-SE A TAMPA (056874-XX) PELAS TAMPAS DISPONÍVEIS -1 A -20. QUANTO MAIOR O NÚMERO APÓS O HÍFEN (-), MAIOR O OVERRUN.

Acessórios

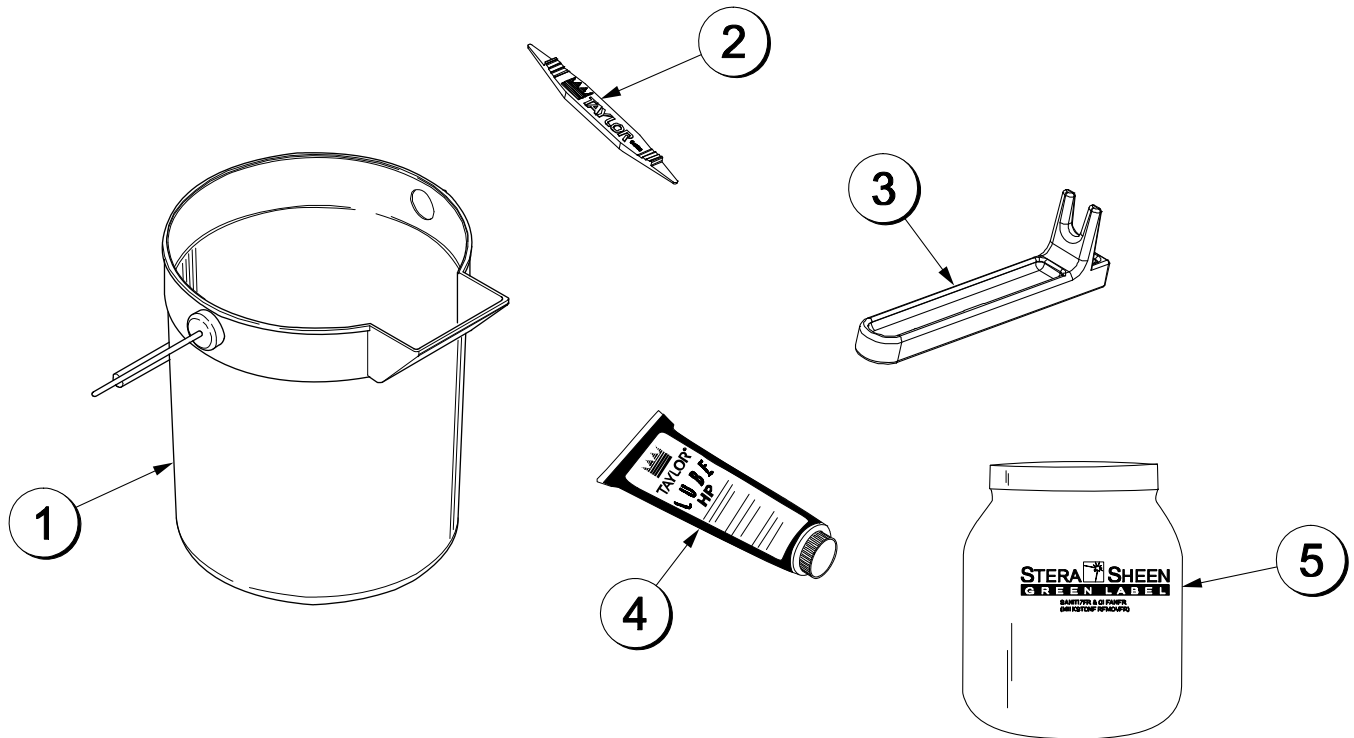


Figura 4

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	BALDE-MIX - 9,5 L (10 QUARTOS DE GALÃO)	013163
2	DISPOSITIVO PARA REMOÇÃO DO ANEL DE VEDAÇÃO	048260-WHT (BRANCO)
3	FERRAMENTA-REMOÇÃO DO EIXO DA BOMBA DE MIX	057167

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
4	LUBRIFICANTE TAYLOR - 4 OZ. (120 ml)	047518
*5	SANITIZANTE - STERA SHEEN	VEJA A NOTA
**	KIT-TUNE-UP - PARA O MODELO C712	X49463-81

***Nota:** um recipiente de amostra do sanitizante é enviado com a unidade. Para fazer novos pedidos, solicite a peça número 055492 (100 envelopes) do sanitizante Stera Sheen ou peça número 041082 (125 envelopes) de Kay-5.

**Não ilustrado

Escovas

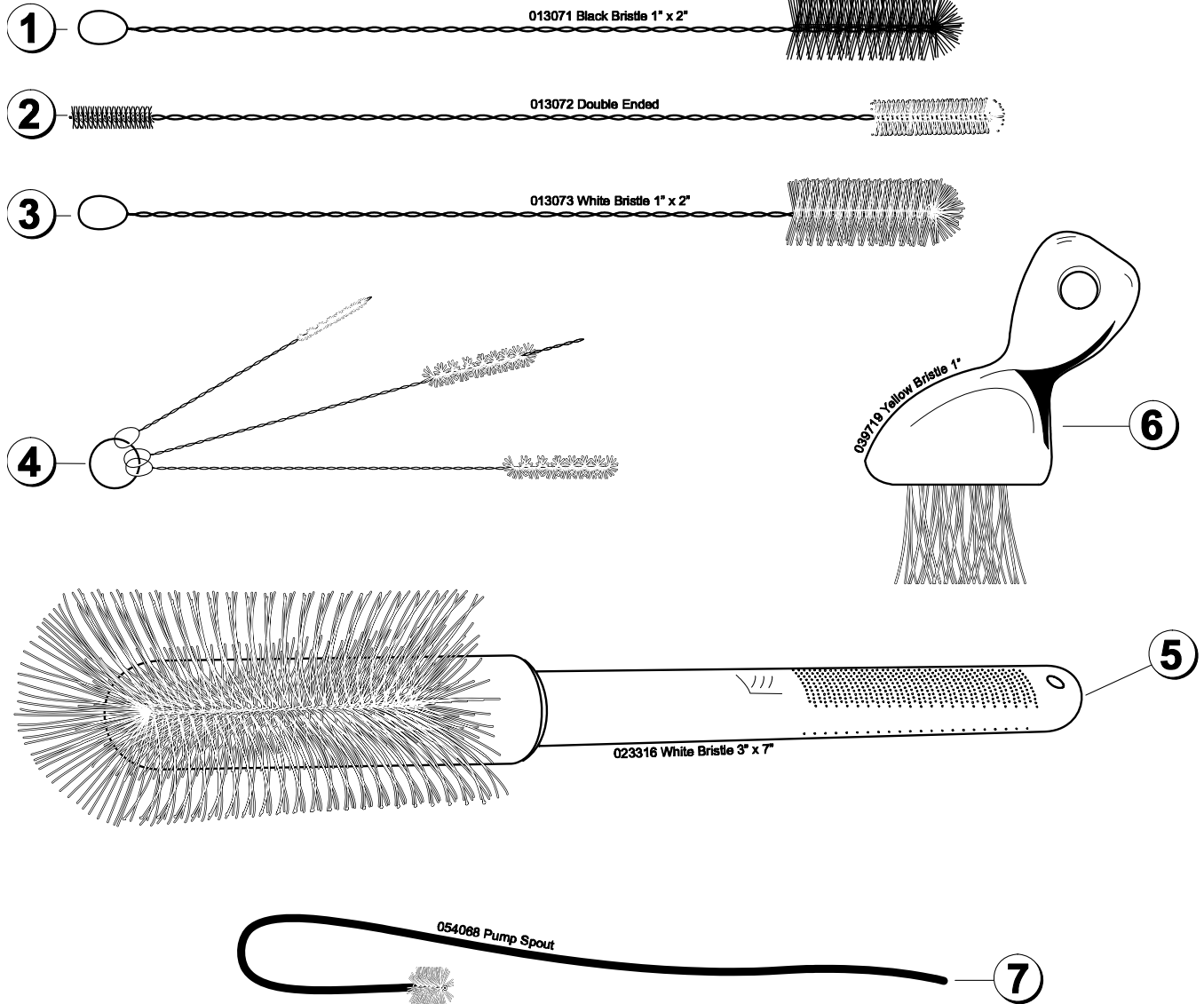


Figura 5

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
1	ESCOVA DE CERDAS PRETAS	013071
2	ESCOVA COM CERDAS EM AMBAS AS EXTREMIDADES	013072
3	ESCOVA DE CERDAS BRANCAS (1" x 2")	013073
4	Conjunto de escovas (3)	050103

ITEM	DESCRIÇÃO	No. PEÇA
5	ESCOVA DE CERDAS BRANCAS (3" x 7")	023316
6	ESCOVA PARA LIMPAR A ÁREA DE SAÍDA DA MÁQUINA	039719
7	ESCOVA PARA O BICO DA BOMBA	054068

Seção 5 Importante: Informações para o operador

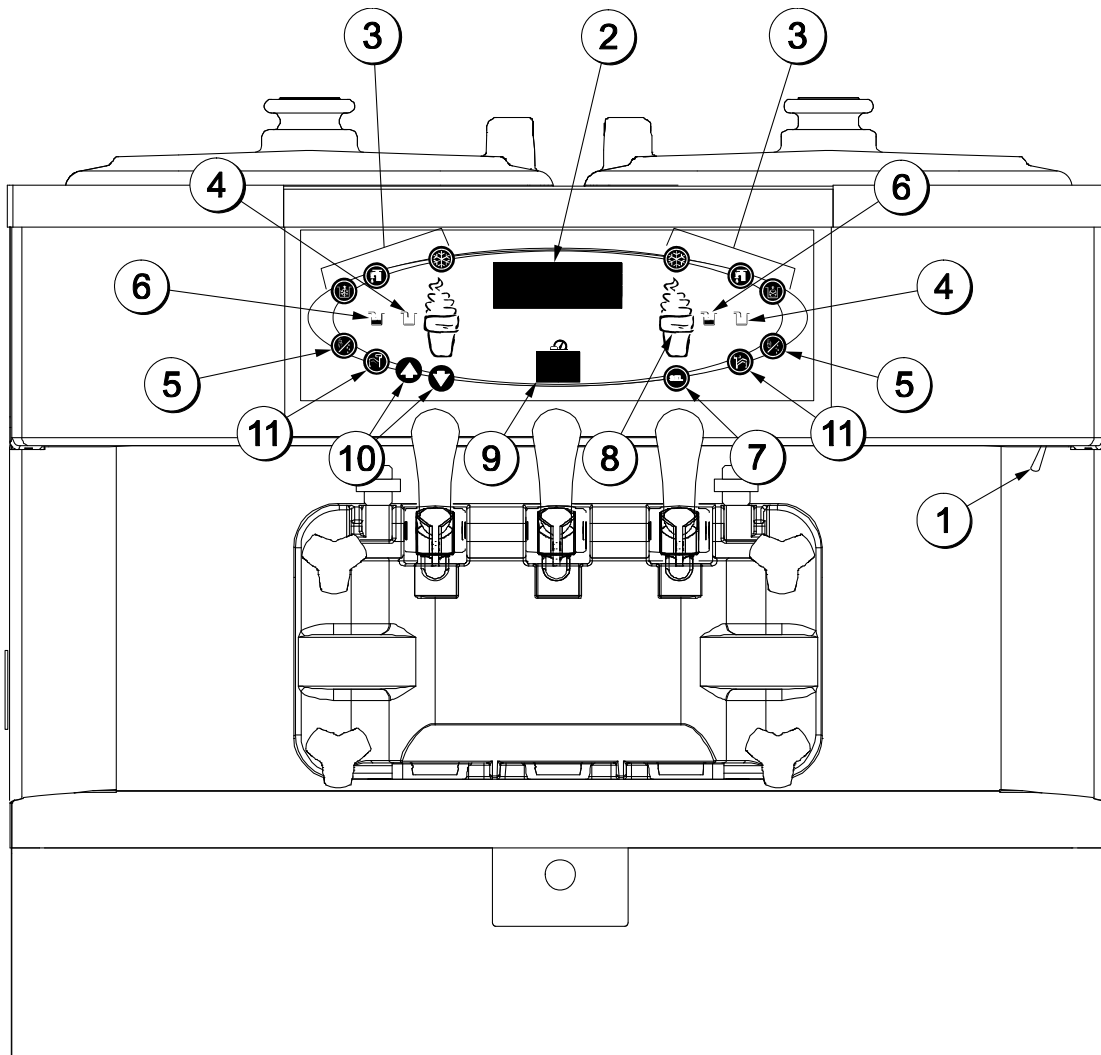


Figura 6

ITEM	DESCRIÇÃO
1	CHAVE DE FORÇA
2	DISPLAY FLUORESCENTE
3	BOTÕES DE COMANDO
4	INDICADOR DE FALTA DE MIX
5	BOTÃO STANDBY
6	INDICADOR DE NÍVEL BAIXO DE MIX

ITEM	DESCRIÇÃO
7	BOTÃO DE SELEÇÃO
8	BOTÃO DO MENU DE SERVIÇOS
9	CONTADOR DE LIMPEZA DO EQUIPAMENTO
10	SETAS
11	BOTÃO DO AQUECEDOR DE COBERTURA

Definições dos símbolos

Para facilitar a comunicação no mercado internacional, substituímos palavras por símbolos em muitas de nossas chaves de operadores, indicadores de falhas e funções. Seu equipamento Taylor foi projetado com esses símbolos internacionais.

O quadro a seguir identifica as definições dos símbolos.




Chave de força



Quando LIGADA, a chave de força permite a operação do painel de controle.

Display fluorescente

O display fluorescente fica localizado no painel de controle dianteiro. Durante a operação normal ele permanece apagado. O display é usado para indicar as opções de menu e notifica o operador se forem detectadas falhas. Nos modelos internacionais, o display indicará a temperatura do mix no reservatório.


Luzes indicadoras


NÍVEL BAIXO DE MIX - Quando o símbolo de NÍVEL BAIXO DE MIX  acender o reservatório de mix está com pouca quantidade de mix e deve ser reabastecido o mais breve possível.

FALTA DE MIX- Quando o símbolo de FALTA DE MIX  acender o reservatório de mix estará praticamente vazio e possui quantidade insuficiente para operar a máquina de sorvete. Neste momento, o modo AUTOMÁTICO é bloqueado e a máquina de sorvete será colocada no modo de STANDBY. Para iniciar o sistema de refrigeração, acrescente mix ao reservatório e pressione o símbolo AUTOMÁTICO . A operação da máquina de sorvete iniciará automaticamente.


Símbolo de standby

Durante longos períodos “sem vendas”, pode-se colocar a máquina no modo de Standby. Isso mantém a temperatura do produto no reservatório e no cilindro de congelamento abaixo de 4,4 °C (40 °F), ajudando a evitar a agitação demasiada e a decomposição do produto.

Quando selecionado STANDBY, o símbolo correspondente  acende, indicando que esse recurso foi acionado.



Para retornar à operação normal, pressione o símbolo AUTOMÁTICO . Quando a máquina desligar, o produto no cilindro de congelamento estará na viscosidade apropriada para ser servido.

Mecanismo de reset

Os botões de reset ficam localizados no painel posterior da máquina. O reset protege o motor do batedor contra condições de sobrecarga. No caso de uma sobrecarga, o mecanismo de reset disparará. Para fazer o reset (rearme) da máquina de sorvete corretamente, DESLIGUE a chave de força. Aperte firmemente o botão reset. LIGUE a chave de força. Pressione o símbolo LAVAR  e observe o desempenho da máquina de sorvete.



ADVERTÊNCIA: não use objetos metálicos para pressionar o botão reset. Se isto não for observado, poderá ocorrer lesão pessoal grave ou morte.

Se o motor do batedor estiver girando corretamente, pressione o símbolo LAVAR  para cancelar o ciclo. Pressione o símbolo AUTOMÁTICO  para reiniciar a operação normal. Se a máquina de sorvete desligar novamente, entre em contato com um técnico de serviço autorizado.

Mecanismo de reset da bomba de ar/mix

O botão reset protege a bomba contra condições de sobrecarga. No caso de uma sobrecarga, o mecanismo de reset disparará. Para fazer o reset (rearme) da bomba, pressione firmemente esse botão.



ADVERTÊNCIA: não use objetos metálicos para pressionar o botão reset. Se isto não for observado, poderá ocorrer lesão pessoal grave ou morte.

Alavanca de extração ajustável

Esta máquina possui uma alavanca de extração ajustável para melhor controle da porção, fornecendo qualidade superior, maior consistência do produto e controle de custos. A alavanca de extração deve ser ajustada para fornecer de 142 a 213 gramas (5 a 7,5 onças) de produto a cada 10 segundos. Aperte o parafuso para AUMENTAR a quantidade de produto. Afrouxe o parafuso para REDUZIR a quantidade de produto. (Veja a Figura 7.)

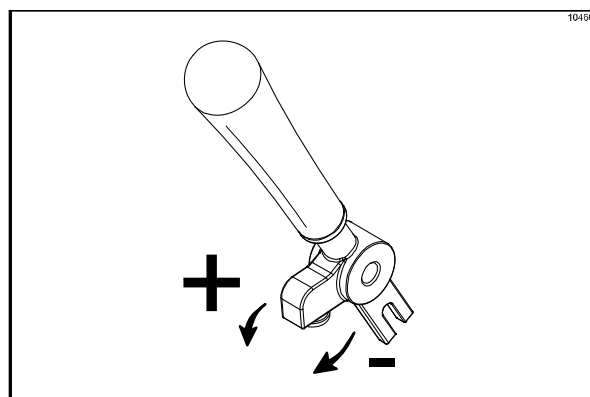


Figura 7

Descrições das operações na tela

O display fluorescente localizado no centro do painel de controle permanece normalmente apagado durante as operações de rotina da máquina. Ele é acionado quando se seleciona o símbolo SEL ou o Menu do Gerente. A tela do display serve também para alertar o operador sobre falhas específicas detectadas pelo controle.

Energização

Quando a máquina é ligada, o sistema de controle inicializará a verificação do sistema. A tela exibirá "INITIALIZING" (INICIALIZAÇÃO). O sistema verificará quatro tipos de dados: LANGUAGE (IDIOMA), SYSTEM DATA (DADOS DO SISTEMA), CONFIG DATA (DADOS DE CONFIGURAÇÃO) e LOCKOUT DATA (DADOS DE BLOQUEIO).

Durante a INICIALIZAÇÃO... tela LANGUAGE (IDIOMA), o alarme estará ligado. Se o sistema detectar dados corrompidos durante a INICIALIZAÇÃO, o display abaixo alertará o operador sobre mudanças nas configurações de controle (Veja a Figura 8).

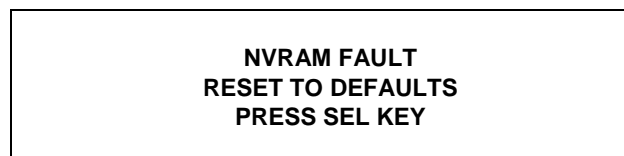


Figura 8

Consulte "NVRAM FAULT" para obter instruções se a mensagem acima aparecer na tela.

Quando o sistema tiver inicializado, será exibida a tela SAFETY TIMEOUT (TEMPO LIMITE DE SEGURANÇA) e o alarme estará ligado. (Veja a Figura 9.)

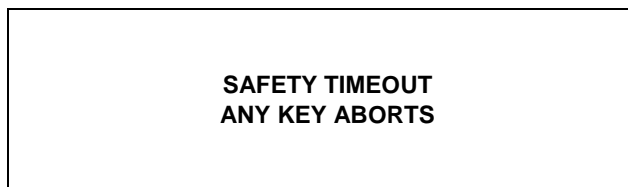


Figura 9

A tela SAFETY TIMEOUT (TEMPO LIMITE DE SEGURANÇA) será exibida com o alarme acionado durante 60 segundos ou até que seja selecionado algum símbolo de controle.

Após o tempo de segurança esgotar e a chave de força estiver DESLIGADA, será exibida a tela abaixo. (Veja a Figura 10.)

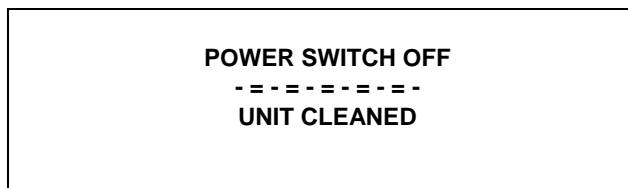


Figura 10

Chave de força LIGADA

Quando a chave de força for LIGADA, serão acionados os botões de toque do painel de controle. O display fluorescente estará apagado ou indicará que a unidade foi limpa. (Veja a Figura 11.)

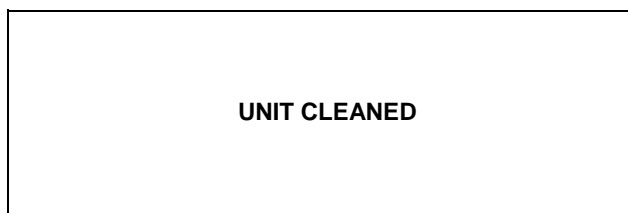


Figura 11

Contador de limpeza do equipamento

O contador de limpeza do equipamento (item 9 na página 13) exibirá o tempo (em horas) decorrido desde a última limpeza da máquina. Depois de 99 horas, isso passará a ser indicado por uma letra e um número (por exemplo: A0, A1. . B0, B1, etc.)

Menu do Gerente

O Menu do Gerente é usado para acessar as telas de funções do operador. Para acessar o menu, pressione o centro do símbolo da CASQUINHA no painel de controle. Os símbolos das setas, SEL e CASQUINHA acenderão quando for exibida a tela ACCESS CODE (CÓDIGO DE ACESSO). (Veja a Figura 12.)

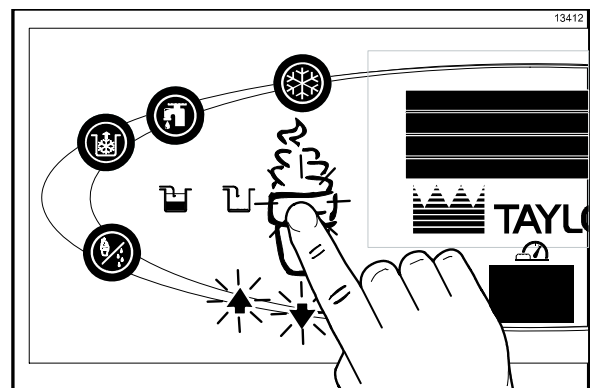


Figura 12

No programa de menu, os símbolos das setas e SEL funcionarão como botões do menu.

SETA PARA CIMA - aumenta o valor acima do cursor e é usada para rolar as exibições de texto para cima.

SETA PARA BAIXO - diminui o valor acima do cursor e é usada para rolar as exibições de texto para baixo.

SEL - avança a posição do cursor para a direita e é usado para selecionar as opções do menu.

Nota: a máquina continuará operando no modo em que se encontrava quando o menu foi selecionado. Contudo, os botões de controle não estarão acesos e não funcionam enquanto o Menu do Gerente estiver exibido.

Como digitar o código de acesso

Com a tela CÓDIGO DE ACESSO no display, use o símbolo SEL para definir o primeiro número do código na posição do cursor. Após selecionar o número correto, pressione SEL para movimentar o cursor para a posição do próximo número. (Veja a Figura 13.)

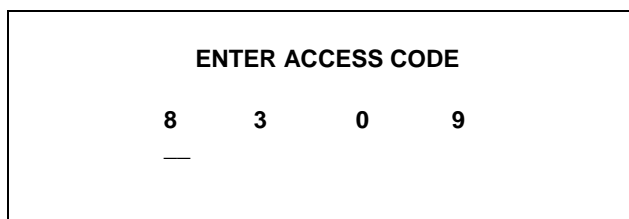


Figura 13

Continue digitando os números corretos do código de acesso (8309) até que os quatro números sejam exibidos e, a seguir, pressione o símbolo SEL. Será exibida a lista do menu do gerente na tela, contanto que o código de acesso correto tenha sido digitado.

Caso tenha sido digitado um número incorreto, o display sairá do programa de menu ao ser selecionado o símbolo SEL. (Veja a figura 14.)

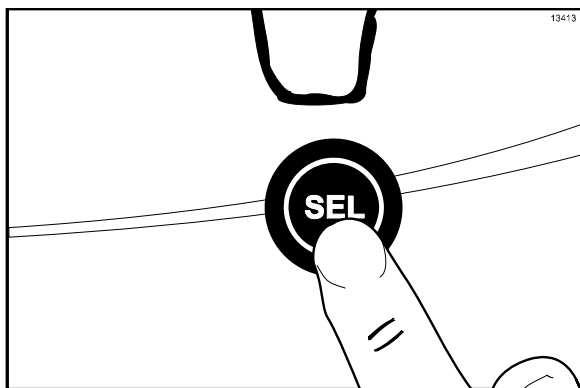



Figura 14

Opções do menu

Pressione as SETAS para se movimentar para cima ou para baixo do menu. Selecione uma opção do menu tocando no símbolo SEL. Saia do programa de menu selecionando EXIT FROM MENU (SAIR DO MENU) ou pressionando o símbolo da CASQUINHA .

As opções de menu a seguir são relacionadas no Menu do Gerente.

EXIT FROM MENU (SAIR DO MENU)

RESET DRAW COUNTER (ZERAR O CONTADOR DE EXTRAÇÃO)

SET CLOCK (AJUSTAR RELÓGIO)

AUTO START TIME (HORA DO INÍCIO AUTOMÁTICO)

STANDBY MODE (MODO STANDBY)

MIX LEVEL AUDIBLE (NÍVEL DE MIX AUDÍVEL)

FAULT DESCRIPTION (DESCRIÇÃO DA FALHA)

FAULT HISTORY (HISTÓRICO DE FALHAS)

SYSTEM INFORMATION (INFORMAÇÕES DO SISTEMA)

Selecionar "EXIT FROM MENU" (SAIR DO MENU) deixará o Menu do Gerente e retornará os símbolos do painel de controle à operação normal.

A tela SERVING COUNTER (CONTADOR DE PORÇÕES) é usada para verificar ou zerar o número de porções servidas pela máquina. O CONTADOR DE PORÇÕES voltará automaticamente para zero após a limpeza da máquina com escovas. (Veja a Figura 15.)

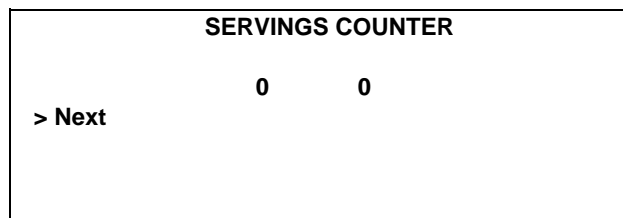


Figura 15

Zere o CONTADOR DE PORÇÕES selecionando o símbolo SEL para avançar para a próxima tela. Pressione a seta para CIMA para movimentar a seta (>) para a opção YES (SIM) e pressione o símbolo SEL. O contador de porções retornará ao número zero e retornará ao Menu do Gerente. (Veja a Figura 16.)

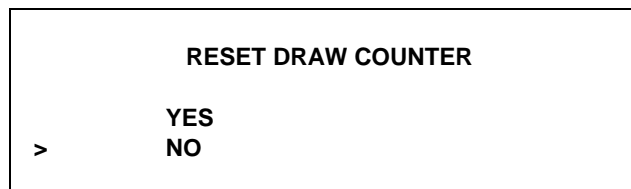


Figura 16

A opção SET CLOCK (AJUSTAR RELÓGIO) permite ao gerente definir a hora e a data do relógio de controle. A data e a hora só podem ser mudadas depois que a máquina de sorvete tiver sido limpa manualmente com as escovas, porém antes de ser colocada no modo AUTOMÁTICO ou de STANDBY. A mensagem abaixo será exibida se a opção SET CLOCK (AJUSTAR RELÓGIO) for selecionada quando a máquina não estiver limpa. (Veja a figura 17.)

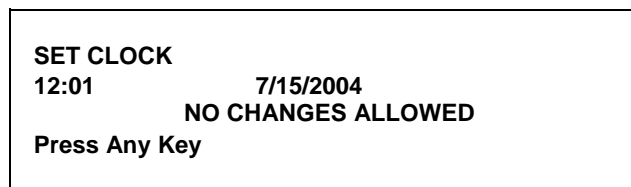


Figura 17

Para alterar a data ou hora, selecione a opção SET CLOCK (AJUSTAR RELÓGIO) no menu. Pressione a seta para CIMA para avançar de Exit (Sair) para Change (Alterar). A seguir, pressione SEL para selecionar a opção Change (Alterar). (Veja a figura 18.)

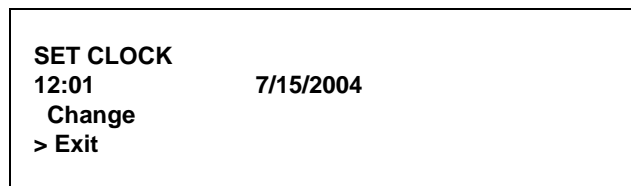


Figura 18

Mude a hora pressionando a seta PARA CIMA com o cursor abaixo da posição correspondente à hora. Movimente o cursor para a posição correspondente aos minutos pressionando SEL. Depois de digitar os minutos corretos, pressione SEL para avançar o cursor até a posição correspondente ao mês. (Veja a figura 19.)

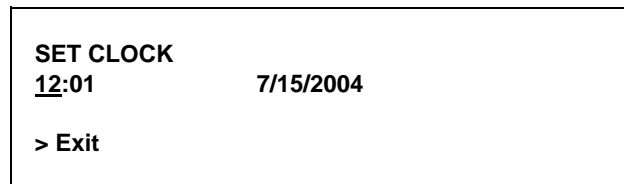


Figura 19

Digite o mês, o dia e o ano corretos. A seguir, pressione SEL para avançar para a tela DAYLIGHT SAVING TIME (DAYLIGHT SAVING TIME (HORÁRIO DE VERÃO)). (Veja a Figura 20.)

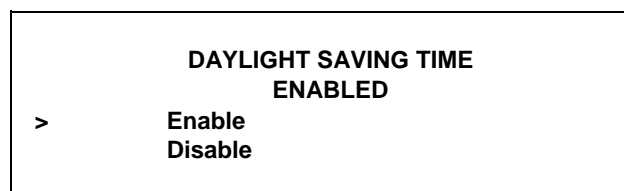


Figura 20

Quando acionado, o recurso Daylight Saving (horário de verão) ajustará automaticamente o relógio de controle para esse horário. Para desativá-lo, selecione a seta para CIMA e movimente a seta até Disable (Desativar). Pressione SEL para salvar a nova configuração.

A opção AUTO START TIME (HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO) permite ao gerente definir a hora do dia em que a máquina entrará automaticamente no modo AUTOMÁTICO a partir do modo de STANDBY. A máquina deve estar no modo de STANDBY para iniciar AUTOMATICAMENTE no horário programado. O AUTO START TIME (HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO) pode também ser desativado e requer que se dê início manualmente no modo AUTOMÁTICO. (Veja a Figura 21.)

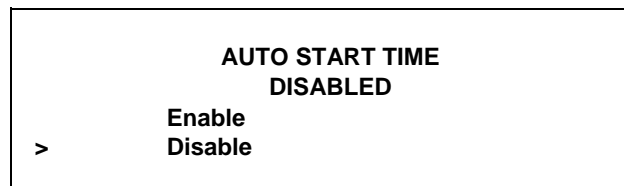


Figura 21

Acione o AUTO START TIME (HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO) selecionando a seta para CIMA a fim de movimentá-la até Enable (Acionar). Pressione SEL para avançar à próxima tela. (Veja a Figura 22.)

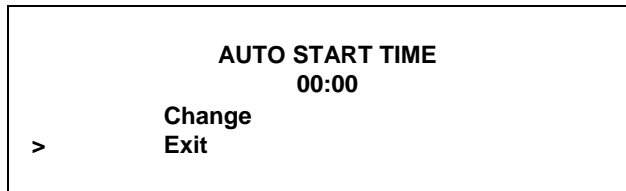


Figura 22

Programa o HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO selecionando a seta para CIMA a fim de movimentá-la até Change (Alterar). Pressione SEL para avançar à próxima tela. (Veja a Figura 23.)



Figura 23

Use as setas para programar o HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO mudando a hora acima do cursor. Pressione SEL para avançar o cursor e programar o ajuste correspondente aos minutos. Selecione o símbolo SEL para retornar à tela anterior com o novo horário exibido. Selecione o símbolo SEL para sair da tela e retornar ao menu.

A opção STANDBY é usada para colocar manualmente qualquer um dos lados da máquina no modo de Standby durante longos períodos sem extração do produto. Selecione a tela STANDBY no menu. Pressione SEL para ativar Standby.

Interrompa a operação de Standby saindo do Menu do Gerente e selecionando o modo AUTOMÁTICO. (See Figure 24.)

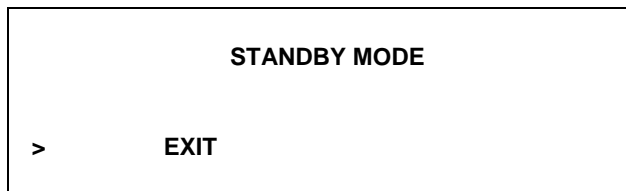


Figura 24

Se acionada, a opção MIX LEVEL AUDIBLE (NÍVEL DE MIX AUDÍVEL) alertará o operador com um tom audível sobre condições da máquina com nível baixo ou falta de mix. A tela a seguir é exibida ao ser selecionada essa opção. (Veja a figura 25.)

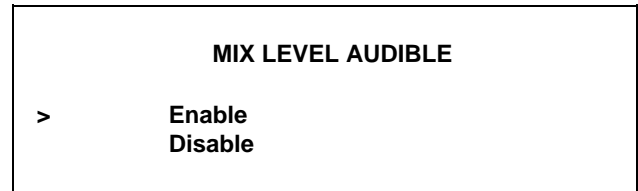


Figura 25

Desative o recurso do tom audível pressionando a seta para CIMA e movimentando a seta até Disable (Desativar). Selecione o símbolo SEL para salvar o novo ajuste e retornar ao menu. Os ícones do painel de controle para Nível Baixo de Mix e Falta de Mix acenderão à medida que o nível de mix no reservatório diminuir, porém o tom audível será desativado.

O display FAULT DESCRIPTION (DESCRIÇÃO DA FALHA) indicará a presença de uma falha na máquina. Quando não forem detectadas falhas, será exibida a tela abaixo. (Veja a figura 26.)

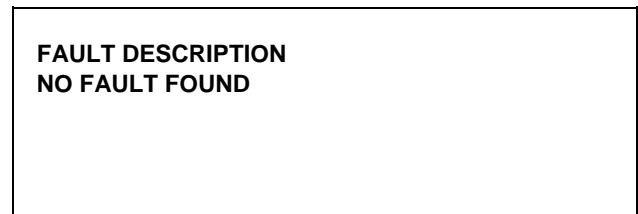


Figura 26

Pressione SEL para exibir a próxima falha encontrada ou retornar ao menu se não houver falhas adicionais. Pressionar o símbolo SEL enquanto as falhas estiverem sendo exibidas removerá as falhas, se corrigidas, ao retornar à tela de menus.

São relacionadas abaixo as diversas mensagens que aparecem, juntamente com uma explicação da ação corretiva.

NO FAULT FOUND (NENHUMA FALHA ENCONTRADA) - nenhuma falha foi encontrada na máquina. Nada aparecerá na tela após a exibição desta mensagem.

BEATER OVERLOAD (SOBRECARGA DO BATEDOR) – DESLIGUE a chave de força. Aguarde 5 minutos para que a máquina esfrie. Pressione firmemente o botão de reset do batedor. LIGUE a chave de força e reinicie em AUTOMÁTICO.

HPCO COMPRESSOR (CORTE DE ALTA DO COMPRESSOR) - DESLIGUE a chave de força. Aguarde 5 minutos para que a máquina esfrie. LIGUE a chave de força e reinicie em AUTOMÁTICO.

HOPPER THERMISTOR BAD (AVARIA NO TERMISTOR DO RESERVATÓRIO) - DESLIGUE a chave de força. Chame o serviço técnico autorizado.

HOPPER THERMISTOR BAD (AVARIA NO TERMISTOR DO RESERVATÓRIO) - DESLIGUE a chave de força. Chame o serviço técnico autorizado.

A tela FAULT HISTORY exibe um histórico das falhas. (Veja a figura 27.)

FAULT HISTORY	
07/27/04	12:58
<	HPR THERM FAIL
>	EXIT

Figura 27

Use as setas para avançar ou retroceder pelas telas. Abaixo estão relacionadas as mensagens que podem aparecer:

Falhas que ocorrem no modo AUTOMÁTICO

HPR>41F (5C) AFTER 4 HR - a temperatura do mix no reservatório permaneceu acima de 5 °C (41 °F) por mais de quatro horas.

BRL>41F (5C) AFTER 4 HR - a temperatura do mix no cilindro de congelamento permaneceu acima de 5 °C (41 °F) por mais de quatro horas.

HPR>41F (5C) AFTER 4 PF - a temperatura do mix no reservatório permaneceu acima de 5 °C (41 °F) por mais de quatro horas após a falta de energia.

HPR>41F (5C) AFTER 4 PF - a temperatura do mix no cilindro de congelamento permaneceu acima de 5 °C (41 °F) por mais de quatro horas após a falta de energia.

HPR>45F (7C) AFTER 1 HR - a temperatura do mix no reservatório permaneceu acima de 7 °C (45 °F) por mais de uma hora.

BRL>45F (7C) AFTER 1 HR - a temperatura do mix no cilindro de congelamento permaneceu acima de 7 °C (45 °F) por mais de uma hora.

HPR>59F (15C) - a temperatura do mix no reservatório ultrapassou 15 °C (59 °F).

BRL>59F (15C) - a temperatura do mix no cilindro de congelamento ultrapassou 15 °C (59 °F).

Nota: consulte os códigos de saúde municipais quanto às recomendações dos procedimentos a serem observados quando essas telas de falhas aparecerem.

As SYSTEM INFORMATION (INFORMAÇÕES DO SISTEMA) são exibidas em três telas separadas. A primeira tela inclui o controle e a versão do software instalados na máquina. (Veja a Figura 28.)

SOFTWARE VERSION C712 CONTROL UVC3 VERSION 1.04 > Next
--

Figura 28

Pressione o símbolo SEL para passar à próxima tela de informações do sistema que contém a versão de idioma do software. (Veja a Figura 29.)

Language V1.11 r 00 English 515 > Next
--

Figura 29

Pressione SEL para passar à terceira tela de informações do sistema contendo a relação dos materiais do modelo e número de série da máquina. Se o símbolo SEL for pressionado novamente, o display retornará à lista de menus. (Veja a figura 30.)

B.O.M. C71233C000 S/N K0000000 > Next

Figura 30

Seção 6

Procedimentos de operação

A máquina de sorvete C712 armazena o mix em um reservatório. Ela possui dois cilindros de congelamento com capacidade de 3,2 litros (3,4 quartos de galão) e com três saídas na porta do cilindro.

Começamos nossas instruções a partir do momento em que se entra no restaurante pela manhã e as peças se encontram desmontadas e dispostas para secar ao ar depois da limpeza da noite anterior.

Esses procedimentos de abertura mostrarão como montar essas peças na máquina, sanitizá-las e abastecer a máquina com mix fresco até preparar a primeira porção que será servida.

Caso esteja desmontando a máquina pela primeira vez ou necessitar de informações sobre como chegar nesse ponto de nossas instruções, passe à seção “Desmontagem” na página 32 e comece por lá.

Montagem do cilindro de congelamento

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



CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE FORÇA ESTÁ DESLIGADA! A inobservância dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais graves causadas por peças móveis perigosas.

Etapa 1

Lubrifique o canal do eixo de transmissão do batedor antes de instalar esse eixo.

Etapa 2

Deslize o selo de vedação sobre a extremidade menor do eixo de transmissão do batedor e encaixe-o no canal do eixo.

Etapa 3

Lubrifique bem a parte interna e a extremidade chata do selo de vedação que entra em contato com a bucha de bronze.

Etapa 4

Aplique uma camada uniforme de lubrificante sobre o eixo. **NÃO** lubrifique a extremidade sextavada. (Veja a Figura 31.)

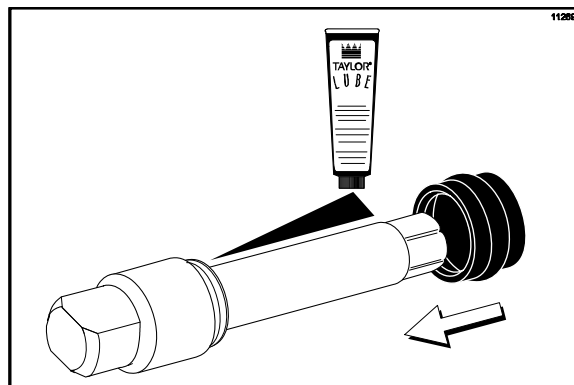


Figura 31

Nota: para assegurar que o mix não vaze para fora do cilindro de congelamento, a seção intermediária do selo de vedação deve ser convexa ou se estender além do selo. No caso de a seção intermediária do selo de vedação ser côncava ou se estender para o centro, vire o selo às avessas.

Etapa 5

Insira o eixo de transmissão do batedor pela bucha de bronze no cilindro de congelamento e encaixe a extremidade sextavada firmemente na bucha. (Veja a Figura 32.)

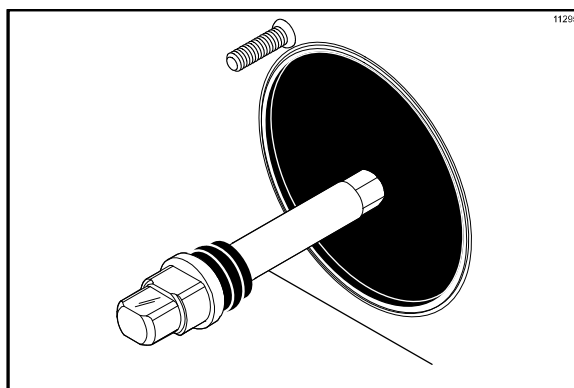


Figura 32



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

Etapa 6

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

Se estiverem em boas condições, instale os cliques sobre as mesmas. Coloque a lâmina de raspagem posterior sobre o pino de retenção posterior no batedor. (Veja a Figura 33.)

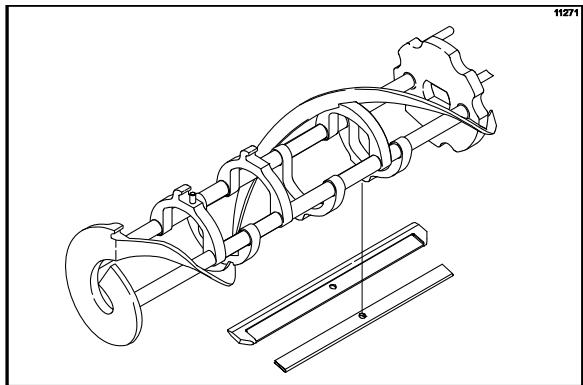


Figura 33

Nota: as lâminas de raspagem devem ser trocadas a cada 3 meses.

Nota: o orifício na lâmina de raspagem deve se encaixar firmemente sobre o pino, para evitar danos custosos ao batedor e ao interior do cilindro.

Etapa 7

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. (Veja a Figura 34.)

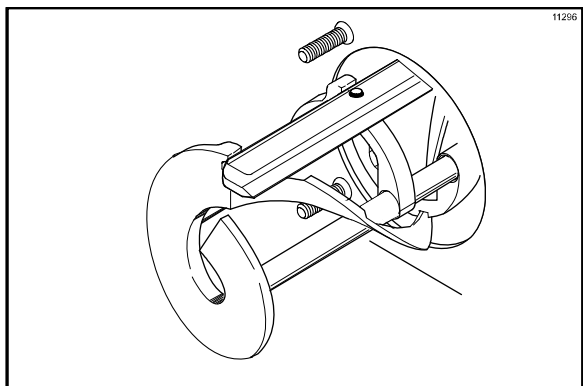


Figura 34

Etapa 8

Instale os calços do batedor. (Veja a Figura 35.)

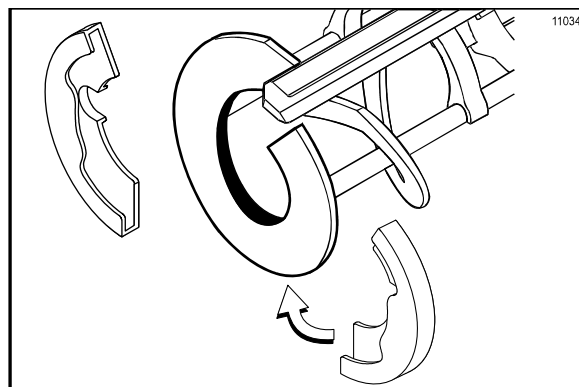


Figura 35

Etapa 9

Deslize o conjunto do batedor até o fim do cilindro de congelamento.

Certifique-se de que o conjunto do batedor está no lugar sobre o eixo de transmissão, girando levemente o batedor até assentar corretamente. Quando estiver no lugar, o batedor não se estenderá além da frente do cilindro de congelamento. (Veja a Figura 36.)

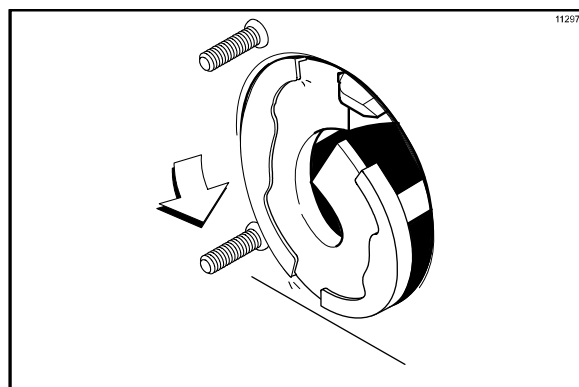


Figura 36

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

Etapa 10

Para montar a porta do cilindro, coloque os gaskets nos canais de encaixe encontrados atrás da porta.

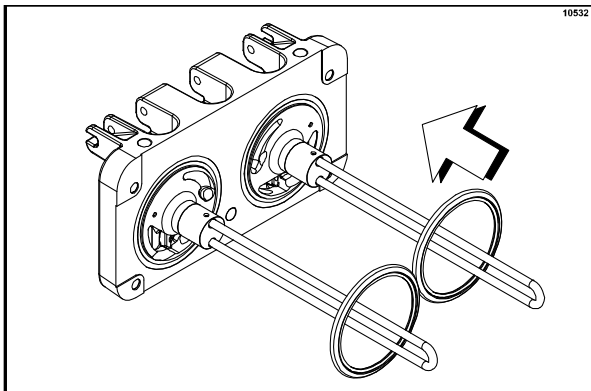


Figura 37

Deslize as buchas plásticas sobre os desaglomeradores. As bordas flangeadas devem ficar contra a porta. **NÃO lubrifique os gaskets nem as buchas plásticas.**

Deslize os dois anéis de vedação até os canais de cada plugue prime. Aplique uma camada uniforme de Taylor Lube (Lubrificante Taylor) aos anéis de vedação e plugues.

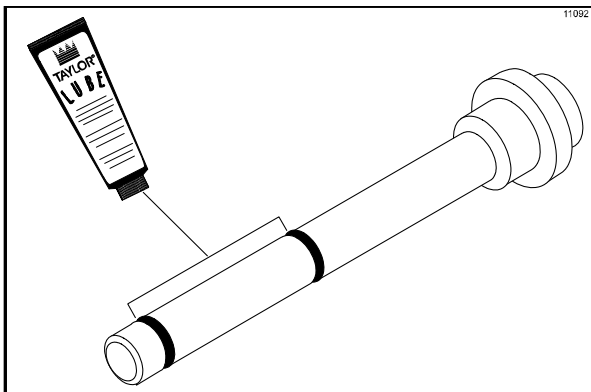


Figura 38

Etapa 11

Insira os plugues prime nos furos no topo da porta do cilindro e empurre para baixo.

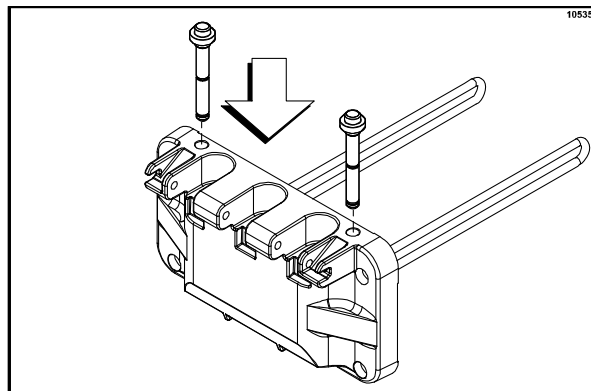


Figura 39

Etapa 12

Para instalar a porta do cilindro, insira os desaglomeradores pelos batedores nos cilindros de congelamento.

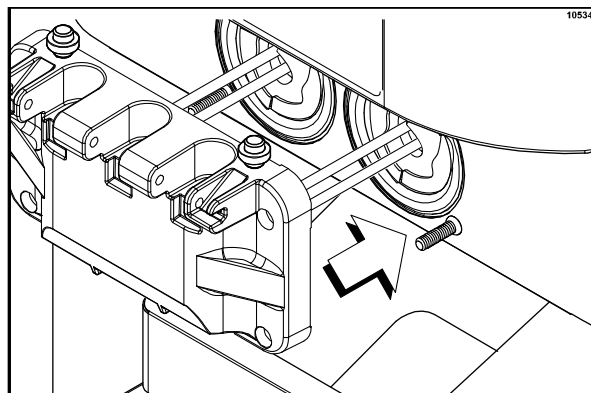


Figura 40

Instale as porcas de aperto manual com a porta assentada sobre os pinos da máquina. Use as porcas longas em cima e as porcas curtas embaixo. Aperte-as igualmente, usando um padrão entrecruzado, para assegurar que a porta fique bem firme.

Etapa 13

Instale os três anéis de vedação nos canais de cada válvula de extração padrão. Instale os anéis de vedação (H-ring e O-ring) nos canais da válvula de extração central. Lubrifique esses anéis de vedação.

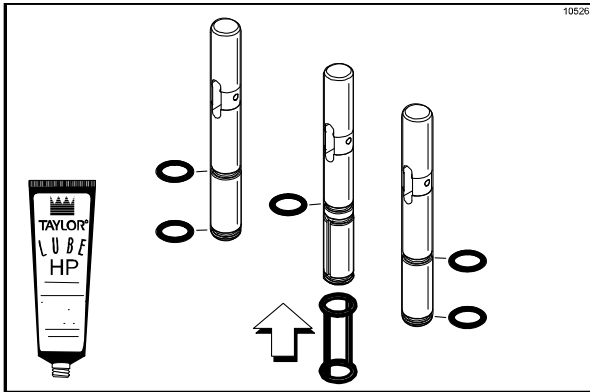


Figura 41

Etapa 14

Lubrifique a parte interna superior e inferior de cada saída de sorvete da porta do cilindro.

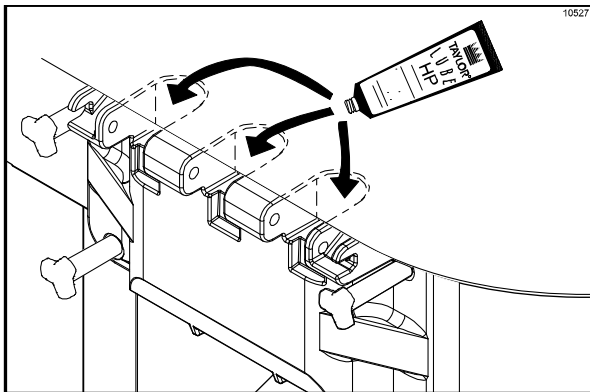


Figura 42

Etapa 15

Insira as válvulas de extração pela parte inferior até o rasgo de encaixe de cada uma delas ficar visível.

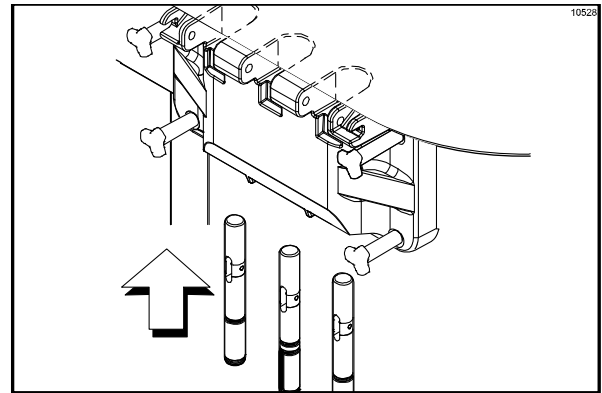


Figura 43

Etapa 16

Posicione cada alavanca de extração com o parafuso de ajuste voltado para baixo. Deslize o garfo de cada alavanca de extração no rasgo de encaixe de cada válvula, começando pela direita.

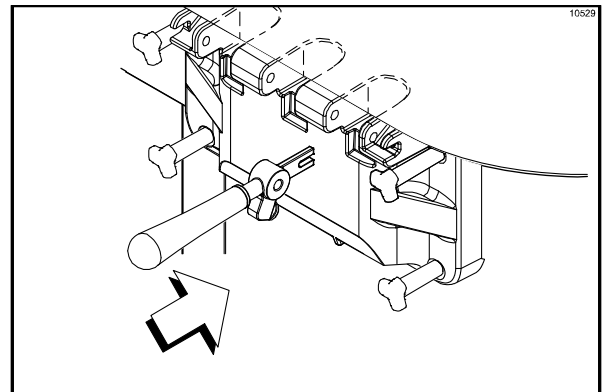


Figura 44

Etapa 17

Deslize o pino pivô pelas alavancas de extração à medida que forem inseridas nas válvulas.

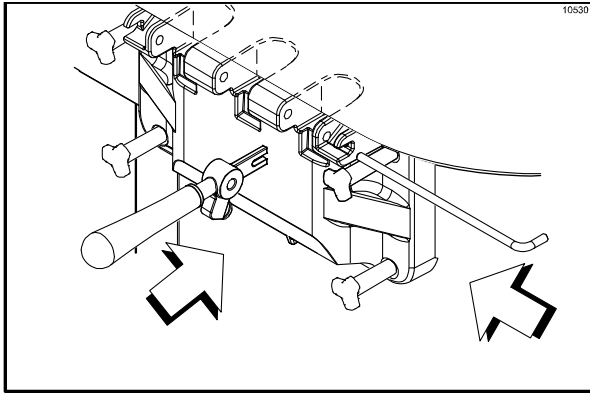


Figura 45

Nota: esta máquina de sorvete possui três alavancas de extração ajustáveis para proporcionar o controle das porções, fornecendo melhor qualidade e consistência para o produto e controle de custos. A alavanca de extração deve ser ajustada para fornecer de 142 a 213 gramas (5 a 7,5 onças) de produto a cada 10 segundos.

Aperte o parafuso para AUMENTAR a quantidade de produto. Afrouxe o parafuso para REDUZIR a quantidade de produto.

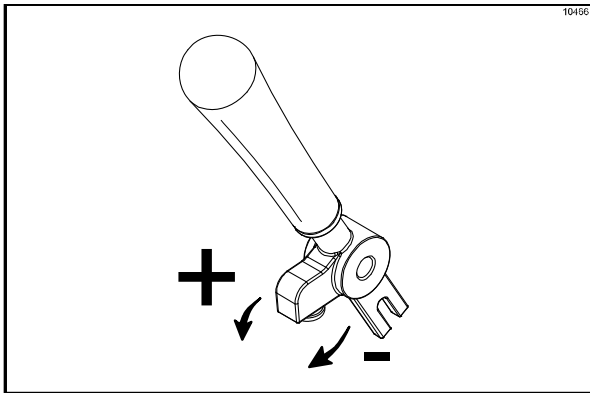


Figura 46

Etapa 18

Encaixe os encaixes modeladores na parte inferior das saídas de sorvete da porta.

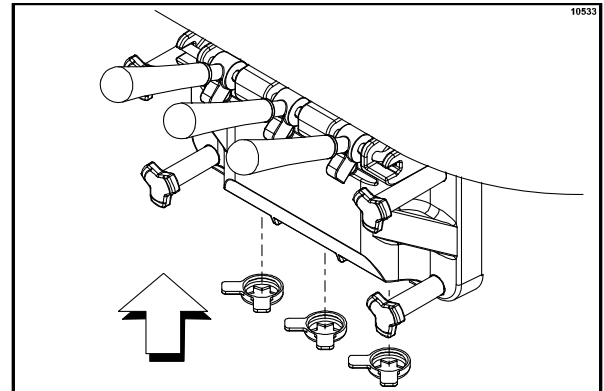


Figura 47

Etapa 19

Deslize as duas pingadeiras traseiras pelos orifícios no painel traseiro. Deslize duas pingadeiras nos orifícios dos painéis laterais. (Veja a Figura 48.)

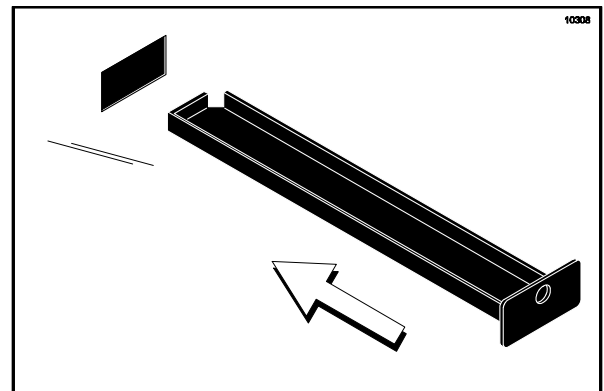


Figura 48

Etapa 20

Instale a pingadeira dianteira e o protetor contra respingos abaixo das saídas de sorvete da porta do cilindro. (Veja a Figura 49.)

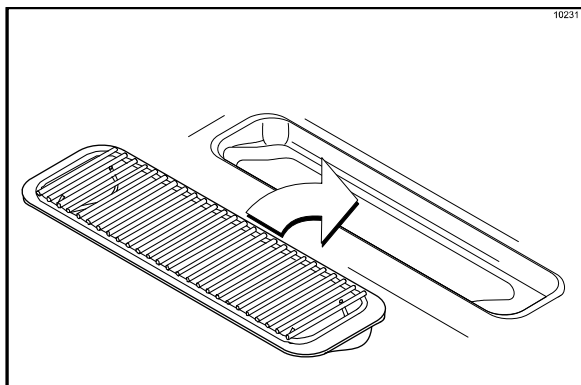


Figura 49

Etapa 3

Aplique uma camada fina de lubrificante no interior do cilindro da bomba, na extremidade do orifício do pino de retenção. (Veja a Figura 51.)

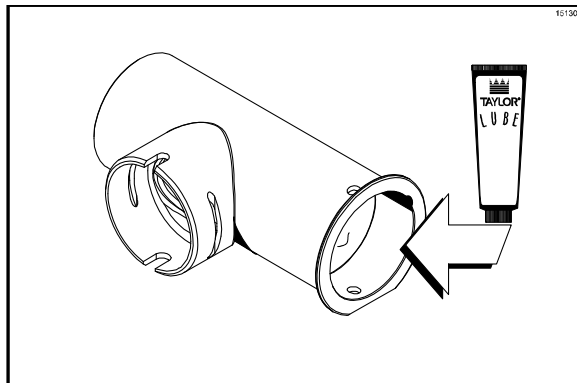


Figura 51

Montagem da bomba de mix

Etapa 1

Inspeccione as peças de borracha da bomba. Os anéis de vedação e o gasket devem estar em perfeitas condições para que a bomba e toda a máquina opere corretamente. Eles não podem desempenhar a função a que se destinam se houver danos, cortes ou furos no material.

Troque e descarte imediatamente todas as peças defeituosas.

Etapa 2

Monte o pistão. Deslize o anel de vedação vermelho até o canal do pistão. NÃO lubrifique o anel de vedação. (Veja a Figura 50.)

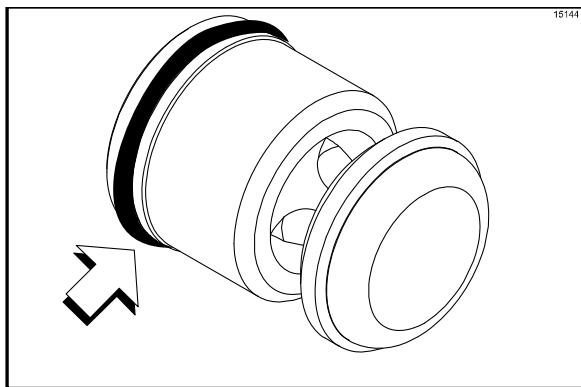


Figura 50

Etapa 4

Insira o pistão pela extremidade contendo o furo do pino de retenção do cilindro da bomba. (Veja a Figura 52.)

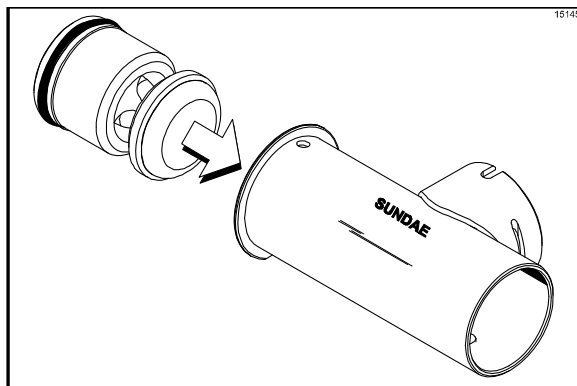


Figura 52

Etapa 5

Monte o orifício de ar. Deslize o anel de vedação até o canal do orifício de ar. NÃO lubrifique o anel de vedação. (Veja a Figura 53.)

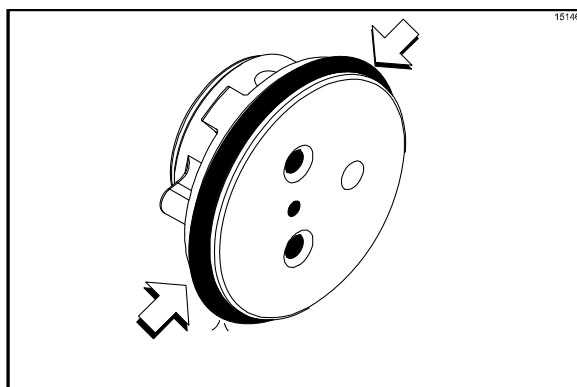


Figura 53

Etapa 6

Encaixe o diafragma do orifício de ar da bomba pelos furos do orifício de ar. NÃO lubrifique o gasket. (Veja a Figura 54.)

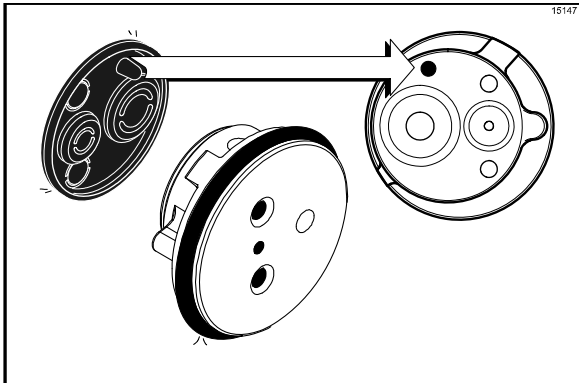


Figura 54

Etapa 7

Insira o orifício de ar com o diafragma no furo do adaptador de entrada de mix. (Veja a Figura 55.)

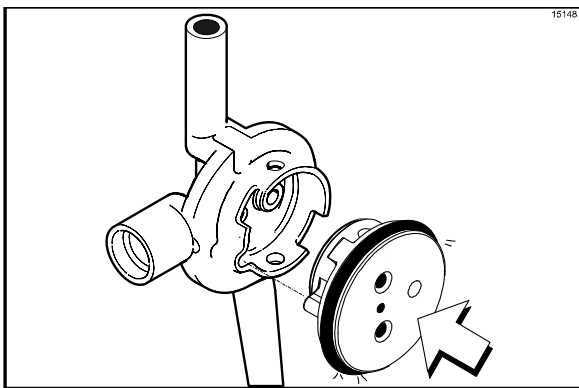


Figura 55

Etapa 8

Insira o adaptador de entrada de mix montado no cilindro da bomba. (Veja a Figura 56.)

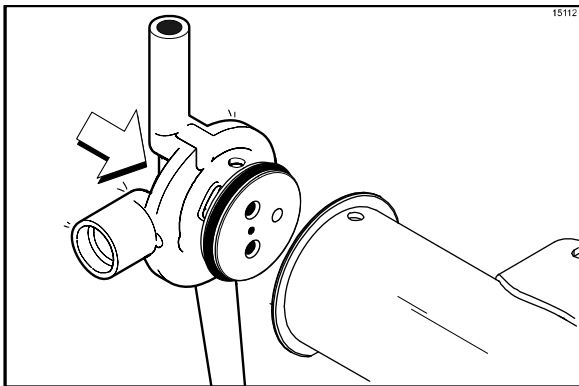


Figura 56

O adaptador deve ser ficar alinhado com o guia localizado na extremidade interna do cilindro da bomba.

Etapa 9

Prenda as peças da bomba em posição deslizando o pino de retenção pelos furos localizados em uma extremidade do cilindro da bomba. (Veja a Figura 57.)

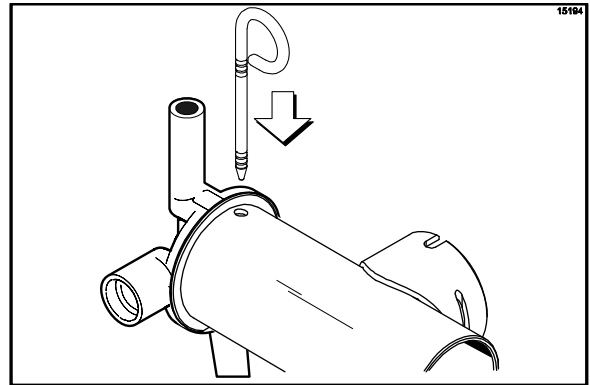


Figura 57

Nota: após instalada, a cabeça do pino de retenção deve ficar localizada no topo da bomba.

Etapa 10

Monte o conjunto do tubo de alimentação. Deslize o anel de alívio até o canal do tubo de alimentação. (Veja a Figura 58.)

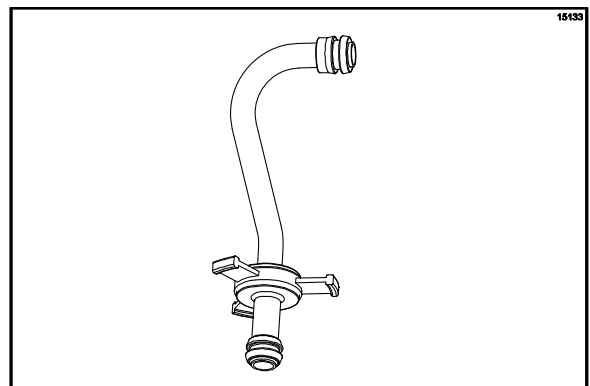


Figura 58

Etapa 11

Instale um anel de vedação vermelho em cada extremidade do tubo de alimentação de mix e lubrifique-os bem. (Veja a Figura 59.)

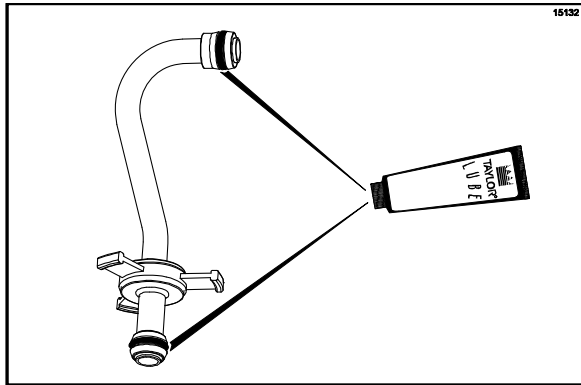


Figura 59

Etapa 12

Coloque o conjunto da bomba, o clipe da bomba, a trava do tubo e o tubo de alimentação no fundo do reservatório de mix para sanitizar.

Etapa 13

Deslize o anel de vedação grande preto e os dois menores nos canais do eixo de transmissão. Lubrifique completamente os anéis de vedação e o eixo. NÃO lubrifique a extremidade sextavada do eixo. (Veja a Figura 60.)

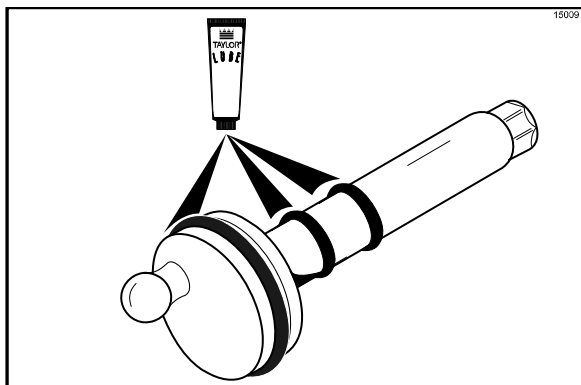


Figura 60

Etapa 14

Insira a extremidade sextavada do eixo de transmissão no cubo localizado na parede posterior do reservatório de mix. (Veja a Figura 61.)

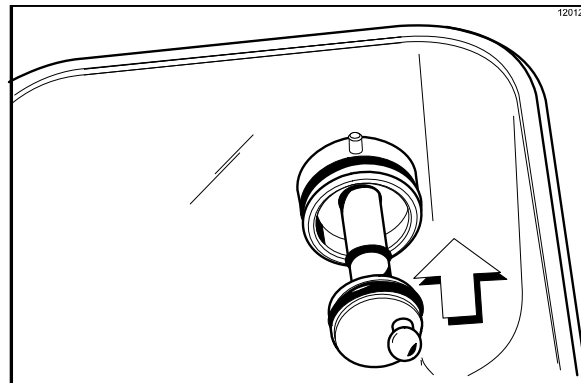


Figura 61

Nota: para facilitar a instalação da bomba, posicione a manivela esférica do eixo de transmissão na posição 3 horas.

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

Sanitização

Etapa 1

Prepare um balde de uma solução sanitizante aprovada a 100 ppm (por exemplo: 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 sanitizante sobre todas as peças no fundo do reservatório de mix e permita que ela escoe para o cilindro de congelamento. (Veja a Figura 62.)

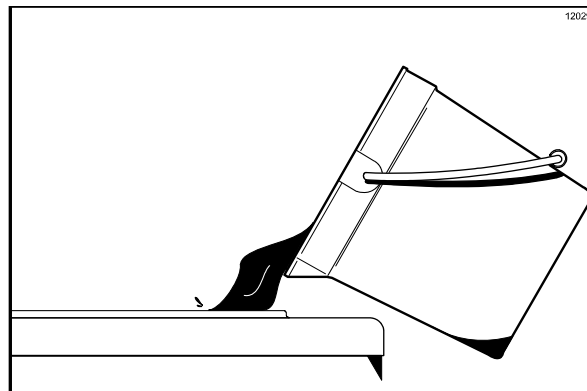


Figura 62

Nota: você acabou de sanitizar o reservatório de mix e as peças; portanto, certifique-se de que suas mãos estão limpas e sanitizadas antes de proceder com as instruções que seguem.

Etapa 3

Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, tome cuidado para escovar o sensor do nível de mix, o reservatório de mix, o orifício de entrada do mix, a bomba de ar/mix, o clipe da bomba, o tubo de alimentação de mix e a trava do tubo.

Etapa 4

Instale o conjunto da bomba na parte posterior do reservatório de mix. Para posicionar a bomba no cubo de transmissão, alinhe o orifício de transmissão no pistão com a manivela do eixo de transmissão. Prenda a bomba no lugar, colocando o clipe sobre o encaixe da mesma e certificando-se de que o clipe se encaixa nos canais do cilindro. (Veja a Figura 63.)

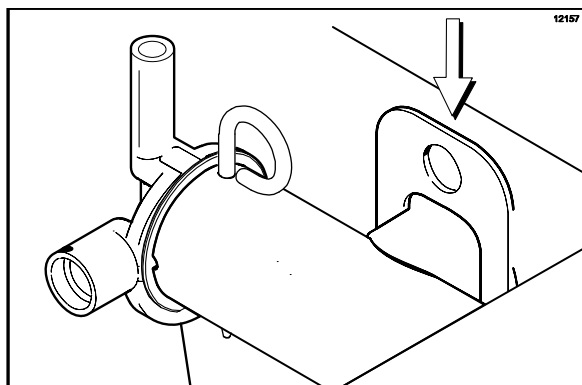


Figura 63

Etapa 5



Instale a extremidade do tubo de alimentação de mix na bomba e prenda com a trava. A não obediência a esta instrução poderá fazer com que a solução sanitizante atinja o operador. (Veja a Figura 64.)

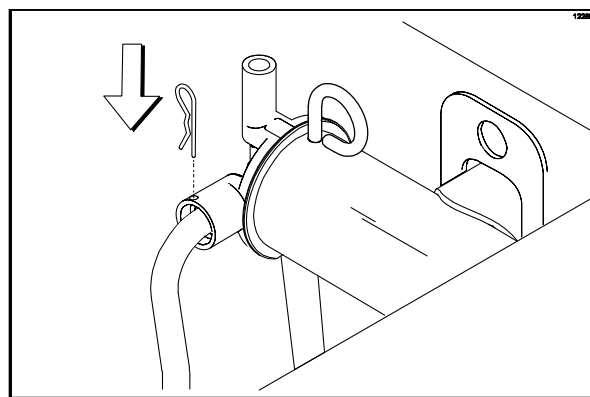


Figura 64

Etapa 6

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

Etapa 7

Despeje a solução sanitizante no reservatório de mix.


Etapa 8

Escove as laterais expostas do reservatório.


Etapa 9

LIGUE a chave de força.

Etapa 10

Pressione o símbolo LAVAR . Isto agitará a solução sanitizante no interior do cilindro de congelamento. Aguarde pelo menos cinco minutos antes de passar às próximas instruções.



Etapa 11

Com um balde vazio embaixo das saídas de sorvete da porta, levante o plugue prime e pressione o símbolo BOMBEAR .

Etapa 12

Quando um fluxo contínuo de solução sanitizante fluir da abertura do plugue prime na parte inferior da porta da máquina de sorvete, abra a válvula de extração. Abra momentaneamente a válvula de extração central para sanitizar a saída central da porta do cilindro. Drene toda a solução sanitizante restante.

Etapa 13

Quando a solução deixar de fluir pela saída da porta, pressione os símbolos LAVAR  e BOMBEAR  e feche a válvula de extração.

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

Nota: certifique-se de que suas mãos estão limpas e sanitizadas antes de realizar as próximas instruções.

Abastecimento

Nota: use sempre MIX FRESCO ao abastecer a máquina.

Etapa 1

Coloque um balde vazio embaixo das saídas de sorvete da porta do cilindro. Com o plugue prime PARA CIMA, despeje 9,5 litros (2,5 galões) de mix FRESCO no reservatório de mix e deixe escoar para o cilindro de congelamento.

Etapa 2

Abra a válvula de extração para retirar toda a solução sanitizante. Feche a válvula de extração quando apenas o mix fresco estiver fluindo.

Etapa 3

Empurre o plugue prime para baixo quando um fluxo contínuo de mix começar a fluir pela sua abertura na parte inferior da porta do cilindro.

Etapa 4

Quando o mix deixar de borbulhar para dentro do cilindro de congelamento, retire a trava do tubo da conexão de saída da bomba de mix. Insira a extremidade de saída do tubo de alimentação de mix no orifício de entrada do reservatório. Coloque a extremidade de entrada do tubo de alimentação na conexão de saída da bomba de mix. Prenda com a trava.

Etapa 5

Selecione o símbolo AUTOMÁTICO .

Nota: o contador de limpeza do equipamento começa a funcionar neste momento.

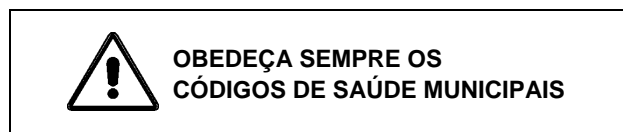
Etapa 6

Encha o reservatório com mix fresco e coloque a tampa do reservatório de mix no lugar.

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

Limpeza manual com escovas

Este procedimento deve ser realizado diariamente.





Os seguintes itens serão necessários para desmontar o Modelo C712:

- Dois baldes para a limpeza e sanitização
- Solução sanitizante/de limpeza
- Escovas (fornecidas com a máquina)
- Toalhas descartáveis

Como drenar o produto do cilindro de congelamento



Etapa 1

Abra a válvula de extração com um balde embaixo das saídas de sorvete da porta. Pressione os símbolos LAVAR  e BOMBEAR .

IMPORTANTE! NÃO deixe a bomba em funcionamento enquanto a válvula de extração estiver fechada. A pressão aumentará excessivamente, fazendo com que o produto jorre pela válvula de extração ao ser aberta.

Drene o produto do cilindro de congelamento e do reservatório de mix.

Etapa 2

Quando o fluxo do produto parar, pressione os símbolos LAVAR  e BOMBEAR , cancelando os modos respectivos. Feche a válvula de extração e empurre o plugue prime para baixo.

Etapa 3

Retire a trava, o tubo de alimentação da mix, o clipe da bomba e a bomba de ar/mix montada.

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

Enxágue

Etapa 1

Despeje 7,6 litros (2 galões) de água fria e limpa no reservatório de mix. Com a escova de cerdas brancas do reservatório, escove o reservatório e o sensor de nível de mix. Com a escova de cerdas em ambas as extremidades, limpe o orifício de entrada de mix. (Veja a Figura 65.)

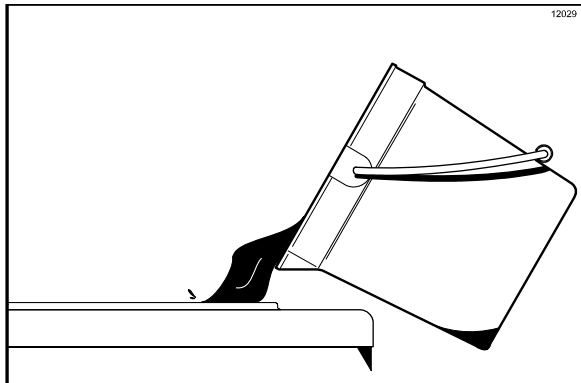



Figura 65

Nota: não escove o orifício de entrada de mix enquanto a máquina estiver no modo de LAVAR.

Etapa 2

Com um balde de mix embaixo das saídas de sorvete, levante o plugue prime e pressione o símbolo LAVAR . (Veja a Figura 66.)

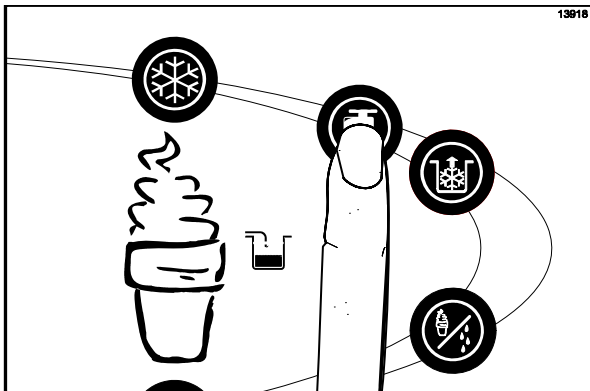


Figura 66

Etapa 3

Quando um fluxo contínuo da água do enxágue escoar da abertura do plugue prime na parte inferior da porta do cilindro, abra a válvula de extração. Drene toda a água de enxágue da saída de sorvete. Feche a válvula de extração e empurre o plugue prime para baixo.

Etapa 4

Pressione o símbolo LAVAR  para cancelar este modo.

Etapa 5

Repita este procedimento usando água limpa e morna até que a água saindo seja cristalina.

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

Limpeza do reservatório

Etapa 1

Prepare um balde de uma solução de limpeza aprovada a 100 ppm (por exemplo: 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

Com o plugue prime para baixo, despeje a solução de limpeza no reservatório. Deixe a solução fluir pelo cilindro de congelamento.

Etapa 3

Usando a escova branca de cerdas brancas, limpe o reservatório e os sensores de nível de mix. Com a escova de cerdas em ambas as extremidades, limpe o orifício de entrada de mix. (**Nota:** não limpe o orifício de entrada de mix com a escova enquanto a máquina estiver no modo de lavar.)

Etapa 4

Pressione o símbolo LAVAR . Isso fará com que a solução de limpeza do cilindro de congelamento entre em contato com todas as áreas no seu interior. Aguarde pelo menos cinco minutos antes de passar às próximas instruções. (Veja a Figura 67.)

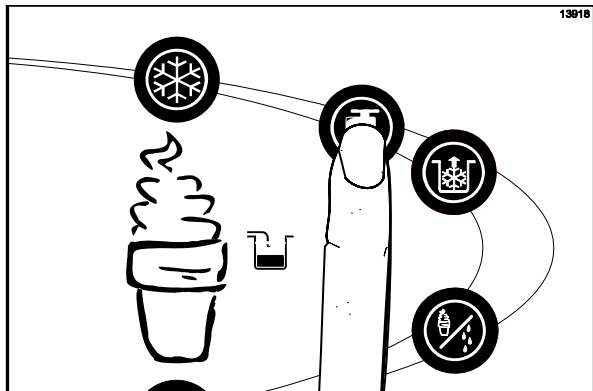


Figura 67

Etapa 5

Coloque um balde vazio embaixo das saídas de sorvete da porta.

Etapa 6

Levante o plugue prime.

Etapa

Quando um fluxo contínuo da solução de limpeza fluir da abertura do plugue prime na parte inferior da porta do cilindro, abra a válvula de extração. Drene toda a solução.

Etapa 8

Quando a solução de limpeza parar de fluir pela saída de sorvete da porta, feche a válvula de extração e o plugue prime.

Etapa 9

Pressione o símbolo LAVAR , cancelando esse modo.

Repita estas etapas no outro lado da máquina.

Desmontagem



CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE FORÇA ESTÁ DESLIGADA! A inobservância dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais graves causadas por peças móveis perigosas.

Etapa 1

Retire as porcas de aperto manual, a porta do cilindro, o batedor e as lâminas de raspagem, e o eixo de transmissão com o selo do cilindro de congelamento.

Etapa 2

Retire os cliques das lâminas de raspagem.

Etapa 3

Remova o selo de cada eixo de transmissão.

Etapa 4

Do cilindro da bomba, retire o pino de retenção, o adaptador de entrada de mix, o orifício de ar, o diafragma e o pistão. Remova o anel de vedação do pistão e do orifício de ar.

Etapa 5

Retire os gaskets da porta do cilindro, as buchas plásticas, o pino pivô, as alavancas e válvulas de extração, plugues prime e encaixes modeladores. Remova os anéis de vedação das válvulas de extração.

Etapa 6

Remova os eixos de transmissão da bomba dos cubos na parede posterior dos reservatórios de mix. (Veja a Figura 68.)

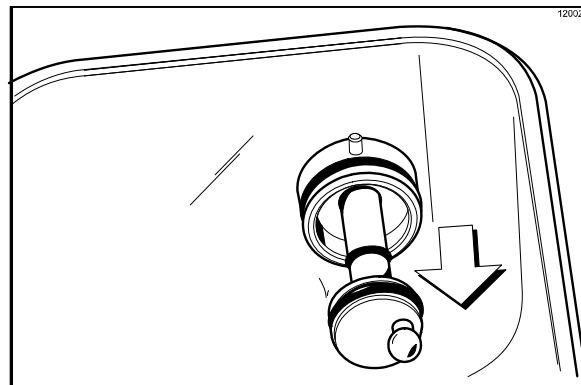


Figura 68

Etapa 7

Retire os dois anéis de vedação pequenos e o anel de vedação grande do eixo de transmissão de cada bomba.

Etapa 8

Retire a pingadeira da frente e o protetor contra respingos.

Etapa 9

Remova todas as pingadeiras. Leve-as ao tanque para a limpeza. (Veja a Figura 69.)

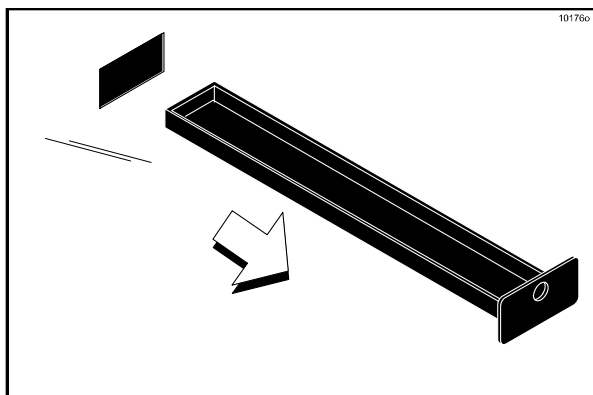


Figura 69

Nota: se as pingadeiras estiverem cheias, com uma quantidade excessiva de mix, isto é um indicação de que o(s) selo(s) ou anel(éis) de vedação do eixo de transmissão deve(m) ser substituído(s) ou devidamente lubrificado(s).

Limpeza com escovas

Etapa 1

Prepare o tanque com uma solução de limpeza/sanitizante aprovada a 100 ppm (exemplos: Kay-5® ou Stera-Sheen®). USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE. Certifique-se de que todas as escovas fornecidas com a máquina estão disponíveis para a limpeza.

Etapa 2

Escove cuidadosamente todas as peças desmontadas na solução de limpeza, assegurando-se de remover todo o lubrificante e resíduos de mix. Não esqueça de escovar todas as superfícies e furos, especialmente aqueles nos componentes da bomba e orifícios da válvula de extração na porta da máquina.

Enxágue todas as peças com água morna e limpa. Disponha todas as peças sobre uma superfície limpa e seca, para secar ao ar durante a noite.

Etapa 3

Dirija-se à máquina com uma pequena quantidade de solução de limpeza. Usando a escova de cerdas pretas, limpe a bucha de bronze na parte traseira de cada cilindro de congelamento. (Veja a Figura 70.)

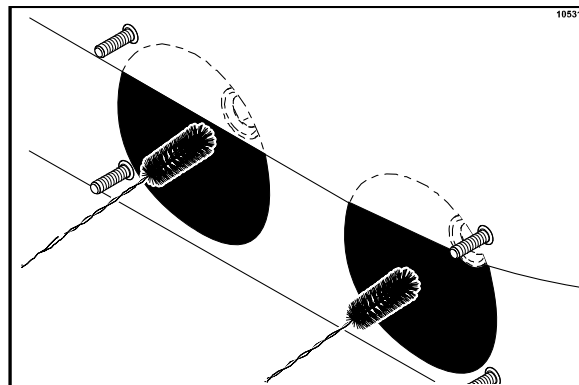


Figura 70

Etapa 4

Usando a escova de cerdas pretas, limpe a abertura do cubo de transmissão na parede posterior de cada reservatório de mix. (Veja a Figura 71.)

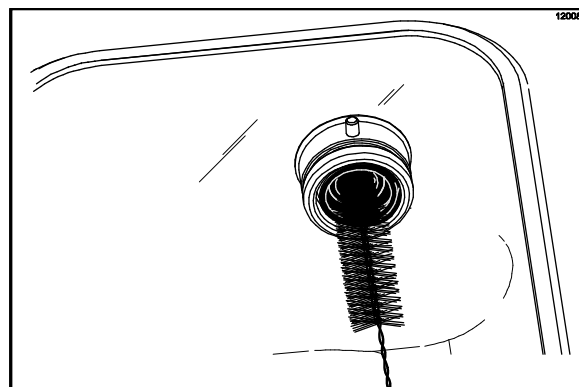


Figura 71

Etapa 5

Limpe todas as superfícies externas da máquina de sorvete com uma toalha limpa e sanitizada.

Nota: o contador de limpeza do equipamento retornará a zero.

Seção 7 Importante: Lista de verificação para o operador

Durante a limpeza e sanitização



**OBEDEÇA SEMPRE OS
CÓDIGOS DE SAÚDE MUNICIPAIS**

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. Ela deve ser completamente desmontada e limpa com escovas.
- 2. Use todas as escovas fornecidas para uma limpeza meticulosa. 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 do mix, que se estende do reservatório até a parte posterior do cilindro de congelamento.
- 4. Use a escova de cerdas pretas para limpar totalmente a bucha de bronze localizada na parte posterior do cilindro de congelamento e a abertura do cubo de transmissão na parede posterior do reservatório de mix. Certifique-se de que há uma quantidade generosa de solução de limpeza na escova.
- 5. 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.

- 6. A temperatura do mix no reservatório e refrigerador deverá ser inferior a 4,4 °C (40 °F).
- 7. Durante os “Procedimentos de limpeza”, descarte o mix que ainda se encontra no interior da máquina de sorvete.

Verificações regulares de manutenção

- 1. Troque as lâminas de raspagem que apresentam cortes ou estão danificadas. Antes de instalar o conjunto do batedor, certifique-se de que as lâminas de raspagem encaixadas nos cliques estão posicionadas corretamente no batedor.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. Descarte os selos e os anéis de vedação se estiverem gastos, rasgados ou com folga excessiva. Troque-os por novos.
- 5. Siga todos os procedimentos de lubrificação descritos na seção “Montagem”.
- 6. Se a máquina for refrigerada a ar, 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.



Atenção: desconecte sempre a alimentação elétrica antes de limpar o condensador. A inobservância dessa instrução poderá resultar em choque elétrico.

- 7. Se a máquina for resfriada a água, verifique as linhas de água quanto a dobras ou vazamentos. Essas dobras podem ser criadas durante a movimentação da máquina para fins de limpeza ou de manutenção. Linhas deterioradas ou rachadas devem ser substituídas somente por um distribuidor 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 de água. Use pressão de ar no lado de saída para retirar toda água restante no condensador. **Isso é extremamente importante.** A falha em observar esse procedimento poderá causar danos severos e dispendiosos ao sistema de refrigeração.

O seu Distribuidor Taylor local poderá lhe prestar este serviço de armazenamento.

Embrulhe as peças destacáveis da máquina, como o batedor, as lâminas, o eixo de transmissão e a porta, colocando-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 produto ou lubrificante secos, que atraem ratos e outros animais.

Recomenda-se solicitar a um técnico de serviços autorizado para que realize a drenagem em preparação para o armazenamento durante o inverno, a fim de assegurar a remoção de toda água. Isso protegerá contra o congelamento e a ruptura dos componentes.

Seção 8 Guia para identificação e solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REFERÊNCIA
1. O produto não sai pelas saídas de produto da máquina.	a. Baixa quantidade de mix. A luz indicadora da condição FALTA DE MIX se encontra acesa.	a. Adicione mix no reservatório. Retorne ao modo AUTOMÁTICO.	30
	b. A chave de força está DESLIGADA.	b. LIGUE a chave de força e selecione AUTOMÁTICO.	29
	c. A máquina não está no modo AUTOMÁTICO.	c. Selecione AUTOMÁTICO e aguarde até a máquina desligar antes de dispensar o produto.	30
	d. O motor do batedor está parado, precisa de reset (rearme). É exibida a mensagem de BEATER OVERLOAD (SOBRECARGA DO BATEDOR).	d. Desligue a máquina. Pressione o botão de reset. Reinicie a máquina em AUTOMÁTICO.	- - -
	e. A bomba do motor não está funcionando no modo AUTOMÁTICO.	e. Pressione o botão de reset (rearme) da bomba. Verifique se o motor da bomba está operando quando a válvula de extração estiver levantada.	15
	f. Produto congelado no orifício de entrada de mix.	f. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	- - -
	g. A manivela esférica da bomba de mix está quebrada.	g. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	- - -
	h. O tubo de alimentação ou o anel de alívio não está instalado corretamente.	h. Certifique-se de que o tubo de alimentação e o anel de alívio de borracha estão instalados corretamente.	27, 30
	i. Acúmulo de gordura do leite na bomba.	i. Retire a bomba de mix com cuidado, limpe e reinstale.	32
2. O produto está demasiadamente líquido.	a. O produto está sendo extraído muito rapidamente.	a. Ajuste a vazão de extração do produto para 142 a 213 gramas (5 a 7,5 onças) a cada 10 segundos.	25

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REFERÊNCIA
3. O produto está muito espesso.	a. O cilindro de congelamento não foi abastecido corretamente.	a. Drene o mix do cilindro de congelamento e reabasteça a máquina.	30
	b. Bomba de ar/mix montada incorretamente.	b. Observe cuidadosamente os procedimentos de montagem.	26
	c. O controle de viscosidade foi ajustado em uma temperatura muito fria.	c. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	d. Produto congelado no orifício de entrada de mix.	d. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
4. O mix no reservatório está demasiadamente quente.	a. A tampa do reservatório de mix não está na posição correta.	a. Limpe e sanitize a tampa do reservatório de mix e coloque-a no lugar.	30
	b. A temperatura do reservatório de mix não está regulada.	b. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
5. O mix no reservatório está muito frio.	a. A temperatura do reservatório de mix não está regulada.	a. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
6. Os sensores de nível baixo e falta de mix não estão funcionando.	a. Há acúmulo de produto cristalizado no reservatório.	a. Limpe completamente os reservatórios.	33
7. O produto está acumulando no topo da porta do cilindro.	a. O anel de vedação superior da válvula de extração está lubrificado incorretamente ou já está gasto.	a. Lubrifique corretamente ou troque o anel de vedação.	24
8. Vazamento excessivo de mix na saída de sorvete da porta do cilindro.	a. O anel de vedação inferior da válvula de extração está lubrificado incorretamente ou já está gasto.	a. Lubrifique corretamente ou troque o anel de vedação.	24
9. Vazamento excessivo de mix na pingadeira longa.	a. O selo do eixo de transmissão está indevidamente lubrificado ou desgastado.	a. Lubrifique corretamente ou troque o selo.	21
	b. O selo do eixo de transmissão foi instalado às avessas.	b. Instale corretamente.	21
	c. Lubrificação incorreta do eixo de transmissão.	c. Lubrifique corretamente.	21
	d. O eixo de transmissão e o conjunto do batedor operam para a frente.	d. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	e. Bucha de bronze desgastada.	e. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	f. Caixa de redução fora de alinhamento.	f. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REFERÊNCIA
10. O eixo de transmissão está preso na bucha.	a. Houve acúmulo de mix e lubrificante na bucha sextavada da caixa de redução.	a. Limpe regularmente a área da bucha de bronze com uma escova.	33
	b. Cantos arredondados no eixo de transmissão, bucha sextavada ou em ambos.	b. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	c. A caixa de redução está fora de alinhamento.	c. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
11. As paredes do cilindro de congelamento estão riscadas.	a. A bucha frontal plástica e os calços do batedor não foram instalados ou estão gastos.	a. Instale ou troque a bucha frontal plástica e os calços do batedor.	22, 23
	b. Desaglomerador da porta da máquina está quebrado.	b. Troque a porta da máquina.	23
	c. Os pinos do batedor estão quebrados.	c. Troque o conjunto do batedor.	22
	d. O conjunto do batedor está torcido.	d. Troque o conjunto do batedor.	22
	e. A caixa de redução está fora de alinhamento.	e. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
12. O produto estala quando extraído.	a. O produto está sendo extraído muito rapidamente.	a. Ajuste a vazão de extração do produto para 142 a 213 gramas (5 a 7,5 onças) a cada 10 segundos.	25
	b. A bomba foi montada incorretamente.	b. Monte e lubrifique de acordo com as instruções neste manual.	26
	c. O cilindro de congelamento não foi abastecido corretamente.	c. Drene o mix do cilindro de congelamento e reabasteça a máquina.	30
13. Nada funciona no painel do controle com a chave de força LIGADA.	a. A máquina está desconectada.	a. Conecte na tomada.	---
	b. Disjuntor DESLIGADO ou fusível queimado.	b. LIGUE o disjuntor ou troque o fusível.	---

Seção 9

Cronograma de reposição das peças

DESCRIÇÃO DA PEÇA	A CADA 3 MESES	A CADA 6 MESES	ANUALMENTE
Lâmina de raspagem	X		
Selo do eixo de transmissão	X		
Gasket da porta da máquina	X		
Bucha frontal	X		
Calços dianteiros do batedor	X		
Anel de vedação da válvula de extração	X		
Anel de vedação do tubo de alimentação de mix	X		
Anel de vedação da bomba	X		
Anel de vedação do plugue prime	X		
Diafragma do orifício de ar da bomba	X		
Anel de alívio do tubo de alimentação de mix	X		
Anel de vedação do eixo de transmissão da bomba	X		
Escova de cerdas brancas (3" x 7")		Inspecione e troque se necessário	Mínimo
Escova de cerdas brancas (3" x 1/2")		Inspecione e troque se necessário	Mínimo
Escova de cerdas pretas (1" x 2")		Inspecione e troque se necessário	Mínimo
Escova com cerdas em ambas as extremidades		Inspecione e troque se necessário	Mínimo
Conjunto de escovas (3)		Inspecione e troque se necessário	Mínimo

Seção 10

Garantia limitada para equipamentos

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA MÁQUINAS DE SORVETE

A Taylor Company, tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada sobre 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, oferecerá, a seu critério, uma peça nova ou refabricada para substituir a peça defeituosa que falhou, sem cobrar pela peça. 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	2 (dois) anos
	Engrenagem de transmissão do batedor	2 (dois) anos
	Placas de circuito impresso e controles Softech iniciados com o número de série H8024200	2 (dois) anos
	Peças não relacionadas nesta tabela ou excluídas abaixo	1 (um) ano

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original do Produto não puder ser verificada, o período de garantia limitada iniciará-se 90 (noventa) dias a contar da data de fabricação do Produto (conforme indicada 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 deverão 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 serviço 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 para 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 sobre peças e componentes de reposição novos e genuínos da marca Taylor disponibilizados por essa empresa (as “Peças”).

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	3 (três) meses
Peças da Classe 212 ²	12 (doze) meses
Peças da Classe 512	12 (doze) meses
Peças da Classe 000	Sem garantia
Peça N° 072454 da Taylor (motor – 24 VCC – Modelos *C832/C842*)	4 (quatro) 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 deverão 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 grills.
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 a exceção de que a Peça N° 032129SER2 (Compressor-Ar-230V SERV) da Taylor e a Peça N° 075506SER1 (Compressor-Ar-115V 60HZ) da Taylor 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 nos grills 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 carbono e graxa.
3. O serviço necessário, quer seja referente a limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cozimento, inclusive o platen e a chapa inferior, em condições operacionais para obter cozimento correto ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e cliques, como resultado do acúmulo de graxa nas superfícies de cozimento, inclusive, mas sem restrição, o platen e placa, laterais ou topo da cobertura.
4. Substituição das superfícies de cozimento, inclusive o platen 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 cozimento, 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 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 serviço 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