

# MANUAL DO OPERADOR



## Modelo C722 Máquina de Sorvete Soft

Instruções de operação originais

080568PTM

22/fev/12 (publicação original)  
Atualizado em 15.set.2016

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

Distribuidor Taylor: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

Serviço: \_\_\_\_\_

Peças: \_\_\_\_\_

Data de instalação: \_\_\_\_\_

**Informações encontradas na etiqueta de dados:**

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Especificações elétricas: \_\_\_\_\_ Voltagem \_\_\_\_\_ Frequência \_\_\_\_\_

Fase \_\_\_\_\_

Tamanho máximo do fusível: \_\_\_\_\_ A

Ampacidade mínima dos fios: \_\_\_\_\_ A

© 2012 Taylor Company  
080568PTM

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



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

# Sumário

---

<b>Seção 1</b>	<b>Informações para o instalador .....</b>	<b>1</b>
	Segurança do instalador .....	1
	Preparação do local .....	1
	Unidades resfriadas a ar .....	1
	Conexões hidráulicas (somente para as unidades resfriadas por água) .....	2
	Conexões elétricas .....	2
	Rotação do batedor .....	3
	Carrinhos opcionais .....	3
	Refrigerante .....	3
<b>Seção 2</b>	<b>Informações para o operador .....</b>	<b>4</b>
<b>Seção 3</b>	<b>Segurança .....</b>	<b>5</b>
<b>Seção 4</b>	<b>Identificação das peças para o operador .....</b>	<b>8</b>
	Modelo C722 .....	8
	Conjunto da porta e do batedor .....	10
	X69928-14S Conjunto da bomba simplificada para mix em aço inox .....	11
	Acessórios .....	12
	Escovas .....	13
	Carrinhos opcionais .....	14
<b>Seção 5</b>	<b>Importante: Informações para o operador .....</b>	<b>15</b>
	Definição dos símbolos .....	16
	Descrição das operações na tela .....	18
	Menu do Gerente .....	19
<b>Seção 6</b>	<b>Procedimentos de operação.....</b>	<b>25</b>
	Montagem .....	25
	Montagem da bomba de mix .....	30
	Sanitização .....	32
	Abastecimento .....	34
	Procedimento de fechamento .....	35
	Como drenar o produto do cilindro de congelamento .....	35
	Enxágue.....	35

---

Limpeza do reservatório .....	36
Desmontagem .....	36
Limpeza manual com escovas.....	37
<b>Seção 7      Importante: Lista de verificação para o operador .....</b>	<b>38</b>
Durante a limpeza e a sanitização .....	38
Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias .....	38
Verificações regulares de manutenção .....	38
Armazenamento durante o inverno.....	39
<b>Seção 8      Guia para identificação e solução de problemas .....</b>	<b>40</b>
<b>Seção 9      Cronograma de reposição das peças.....</b>	<b>44</b>
<b>Seção 10     Garantia limitada para equipamentos.....</b>	<b>45</b>
<b>Seção 11     Garantia limitada para peças.....</b>	<b>47</b>

**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 autorizado(s) são consideradas originais.**

©2012 Taylor Company

Atualizado em agosto de 2016

080568PTM

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

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



A unidade possui muitas bordas afiadas que podem causar lesões graves.

## Segurança do instalador



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

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

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



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

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

## Preparação do local

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

## Unidades resfriadas a ar

A unidade resfriada a ar do modelo C722 requer um espaçamento mínimo de 152 mm (6") dos lados e nenhum espaço atrás da máquina. O modelo C722 com saída de ar pela parte superior requer um espaçamento mínimo de 152 mm (6") no lado esquerdo e nenhum espaço no lado direito ou atrás da máquina.

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 ambiente fechado, em temperaturas ambientes normais de 21 °C a 24 °C (70 °C a 75 °C). A máquina de sorvete tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperaturas elevadas de 40°C (104 °F), a capacidades reduzidas.



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



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

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

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

## Conexões Hidráulicas

(somente para as unidades resfriadas por água)

Deve ser fornecido um suprimento de água fria adequado, com uma válvula de fechamento manual. Duas conexões hidráulicas de 3/8" I.P.S. de entrada e saída são fornecidas na parte inferior da bandeja da base ou no lado direito da máquina para facilitar a instalação. Linhas de água com diâmetro interno de 1/2" devem ser conectadas à máquina. (Quando permitidas pelos códigos municipais, recomenda-se utilizar linhas flexíveis.) Dependendo das condições da água local, talvez seja recomendável instalar um filtro para evitar o entupimento da válvula hidráulica automática por substâncias estranhas. Haverá apenas uma conexão de "entrada" e uma conexão de "saída". 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), que tem por objetivo garantir, na prática, a segurança pessoal e patrimonial contra riscos resultantes do uso de sistemas elétricos. Esse código contém as especificações consideradas necessárias para a segurança. Em todas as demais regiões do mundo,

o equipamento deve ser instalado de acordo com os códigos municipais vigentes. Entre em contato com as autoridades locais.



**OBEDEÇA AOS CÓDIGOS  
LOCAIS DE ELETRICIDADE!**

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



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



NÃO opere esta máquina de sorvete com fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados. A inobservância 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 Norma IEC 60417-1), encontrado tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.



Equipamentos fixos 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 entre contatos de pelo menos 3 mm.



Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados, não utilizados por longos períodos ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como um GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de

corrente, instalados por funcionários autorizados segundo os códigos municipais.



Os cabos de alimentação usados com essa unidade devem resistir ao óleo e apresentar revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do Código 60245 IEC 57), instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, inclusive a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação técnica semelhante, a fim de 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 um técnico de serviços devidamente 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 de sorvete.

Para corrigir a rotação em uma unidade monofásica, troque os fios no interior do motor do batedor. (Observe o diagrama impresso no motor).

As conexões elétricas são feitas diretamente ao bloco de terminais fornecido na caixa de ligação.

## Carrinhos opcionais

Há dois carrinhos opcionais disponíveis:

1. **C20600-AFB: Carrinho de altura compatível com a ADA, sem porta.**
2. **C20600-000: Carrinho de altura padrão, com painel da porta dianteira e painel traseiro reversíveis.**

**Nota:** Caso se necessite a porta na parte traseira em vez de na parte dianteira do carrinho, o painel da porta dianteira e o painel traseiro podem ser invertidos. Para inverter, remova os cinco parafusos que prendem cada um dos painéis. Inverta e reinstale, certificando-se de que **todos** os parafusos são colocados de volta.



**IMPORTANTE!** Para fins de segurança, a máquina de sorvete deve afixada no carrinho utilizando-se os 4 parafusos. O não cumprimento dessa instrução poderia resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

## Refrigerante



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

Entretanto, todo gás sob pressão é potencialmente perigoso e deve ser manuseado com cuidado. NUNCA encha completamente os cilindros de refrigerante com líquido. Encher o cilindro cerca de 80% permitirá a expansão normal do refrigerante.



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



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



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



**ADVERTÊNCIA:** O refrigerante R404A utilizado com óleos tipo poliol éster tem grande capacidade de absorção de umidade. Não permita que o sistema de refrigeração permaneça aberto por mais 15 minutos. Tampe todos os tubos abertos 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, a máquina requer limpeza e manutenção. Um mínimo de cuidados será necessário quando os procedimentos operacionais descritos neste manual forem observados rigorosamente.

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

A máquina de sorvete Taylor NÃO compensará nem corrigirá erros cometidos durante as operações de instalação ou de abastecimento. Sendo assim, os procedimentos iniciais de montagem e abastecimento são de extrema importância. Recomenda-se ao pessoal encarregado da operação do equipamento, 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 quando necessitar de assistência técnica.

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

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



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

uso e não pode ser descartado como lixo municipal comum. O usuário é responsável por levar o produto para a unidade de coleta apropriada, de acordo com as especificações da lei municipal.

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

### Limites de responsabilidade sobre garantia de compressores

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

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

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



A Taylor Company preocupa-se com a segurança do operador ao entrar em contato com a máquina de sorvete e as suas peças. A Taylor emvidou todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados que protejam 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 peças e serviços.**



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



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



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



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



- **NÃO** opere a máquina, exceto se estiver devidamente aterrada.
- **NÃO** opere a máquina usando fusíveis maiores do que aqueles especificados na etiqueta de dados.
- Todos os reparos devem ser realizados por um técnico de serviços autorizado da Taylor.
- Antes de realizar quaisquer reparos, desconecte a chave geral da máquina.
- Unidades conectadas por cabos: Somente os técnicos de serviços autorizados ou eletricitas licenciados pela Taylor devem instalar plugues ou cabos de reposição nessas unidades.
- Equipamentos fixos sem cabo de 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 entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados 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, inclusive a torção, nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação técnica semelhante, a fim de evitar riscos.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em eletrocussão. Entre em contato com o seu Distribuidor Taylor autorizado local para serviços de reparos e manutenção.



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

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



A unidade 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.
- **CUIDADO – 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 deve ficar restrito às pessoas com conhecimento e experiência prática com o aparelho, particularmente no que se refere às questões de segurança e higiene.



Esta máquina deve ser colocada sobre uma superfície nivelada. Use extrema cautela ao movimentar este equipamento por qualquer motivo. São necessárias duas ou mais pessoas para movimentar a máquina com segurança. O não cumprimento dessa instrução pode 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 da unidade.



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

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

A unidade resfriada a ar do modelo C722 requer um espaçamento mínimo de 152 mm (6") dos lados e nenhum espaço atrás da máquina. O modelo C722 com saída de ar pela parte superior requer um espaçamento mínimo de 152 mm (6") no lado esquerdo e nenhum espaço no lado direito ou atrás da máquina. 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 máquina foi projetada para funcionar em ambientes fechados, sob temperatura ambiente normal, ou seja, de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). Ela tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperatura elevada de 40° C (104 °F), a capacidades reduzidas.

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

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



## Seção 4 Identificação das peças para o operador

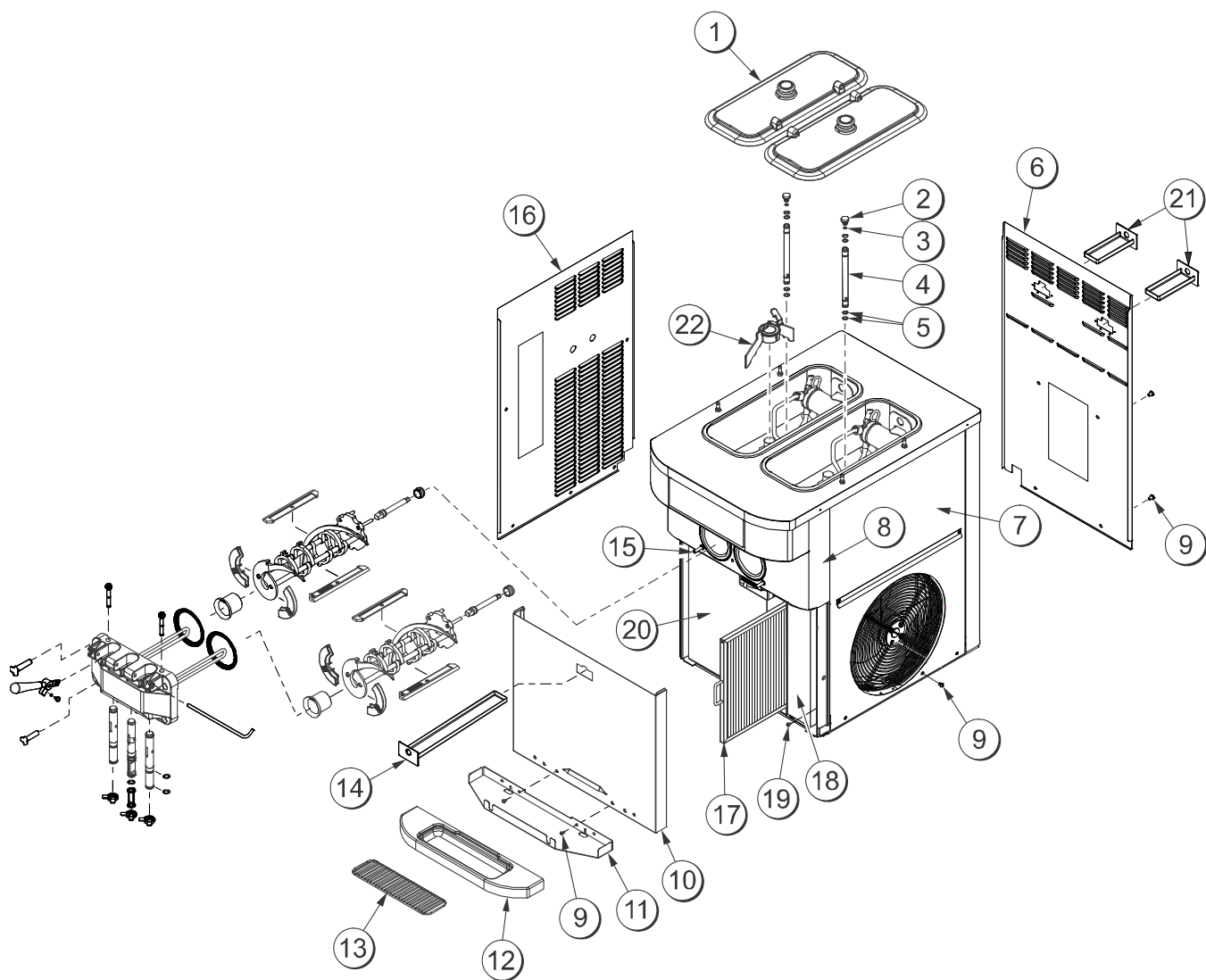


Figura 1

## Identificação de peças da vista explodida do Modelo C722

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	TAMPA DO RESERVATÓRIO – 13 L (14 QUARTOS DE GALÃO) – PRETA	X69146
2	ORIFÍCIO	022465-100
3	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂM.EXTERNO – 11/16” X 0,103 DE LARGURA – VERMELHO	016132
4	CONJ. TUBO ALIMENTADOR – AÇO INOX – FURO DE 5/32”	X29429-2
5	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂMETRO EXTERNO DE 0,643 x 0,077 DE LARGURA	018572
6	PAINEL-TRASEIRO	080162
7	CONJ. PAINEL – LADO DIREITO	X68854
8	CONJ. PAINEL – DIANTEIRO	X81843
9	PARAFUSO RANHURADO DE 1/4-20 X 3/8	011694
10	CONJ. PAINEL – DIANTEIRO – INFERIOR	X81841
11	SUPORTE – PINGADEIRA	080782
12	PINGADEIRA	080781

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
13	PROTETOR CONTRA RESPINGOS	046177-SP
14	CONJ. BANDEJA – PINGADEIRA FRONTAL DE 15 1/8” DE COMPRIMENTO	X51601
15	PRISIONEIRO DO CILINDRO	055987
16	PAINEL – LADO ESQUERDO	068851
17	CONJ. FILTRO	X81440
17A	FILTRO DE AR 18 (28X15,5X0,70)	052779-15
18	COBERTURA – ACESSO – FRENTE – LADO DIREITO	056933
19	PARAFUSO CABEÇA SEXTAVADA RANHURADA – 10X3/8	015582
20	COBERTURA – ACESSO – LADO ESQUERDO	081834
21	BANDEJA-PINGADEIRA – POSTERIOR	080226
*22	CONJ. LÂMINA – AGITADOR	X56591-SP

\*SOMENTE UNIDADES SAÍDAS COM AGITADOR DE FÁBRICA

## Conjunto da porta e do batedor

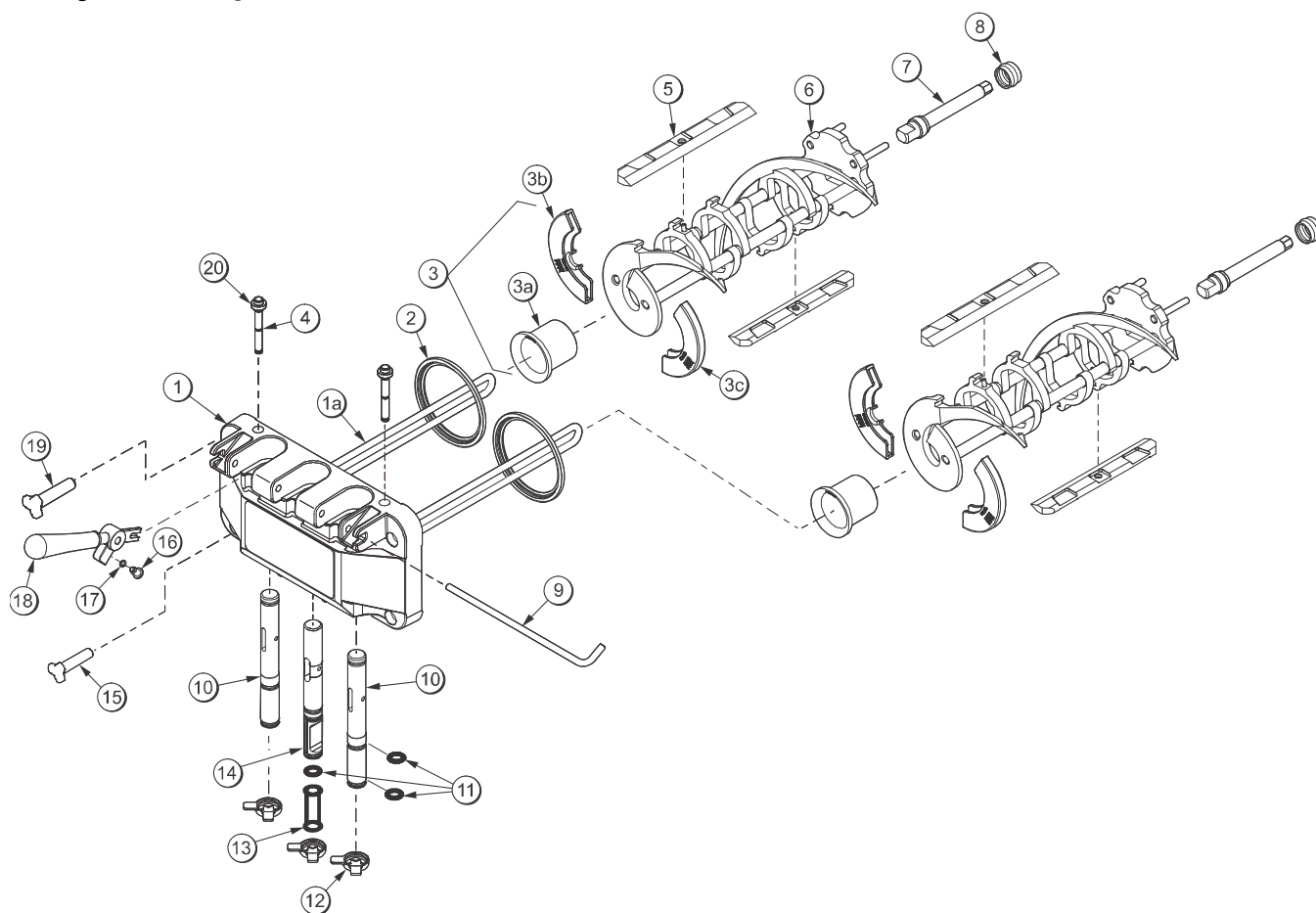


Figura 2

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	CONJ. PORTA - DEF. C/PROG	X68889-SER
1a	CONJ. DESAGL – CURTO 4”	X50883
2	GASKET DA PORTA – 4” – DUPLA	048926
3	CONJ. KIT – BATEDOR – CALÇO FRONTAL – BUCHA	X50350
3a	BUCHA – CALÇO FRONTAL	* VEJA A NOTA
3b	CALÇO-DIANTEIRO HÉLICE-DIANTEIRA	* VEJA A NOTA
3c	CALÇO-DIANTEIRO HÉLICE-TRASEIRA	* VEJA A NOTA
4	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂM. EXTERNO 1/2” X 0,070 DE LARGURA	024278
5	LÂMINA DE RASPAGEM – PLÁSTICA	084978
6	CONJ. BATEDOR – 2,6 L (2,8 QUARTOS DE GALÃO) – 1 PIN	X80291
7	EIXO-BATEDOR	081707
8	SELO – EIXO DE TRANSMISSÃO	032560

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
9	PINO PIVÔ	059894
10	CONJ. VÁLVULA – EXTRAÇÃO	X69615
11	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂM. EXTERNO DE 7/8” X 0,103 DE LARGURA	083693
12	ENCAIXE MODELADOR DIÂM. INTERNO 1,010” – 6 PONTOS	014218
13	SELO – ANEL DE VEDAÇÃO-H DA VÁLVULA DE EXTRAÇÃO	034698
14	CONJ. VÁLVULA – EXTRAÇÃO – CENTRO	X62218
15	PRISIONEIRO DO CILINDRO – PRETO – 2.563 COMP.	058764
16	PARAFUSO – AJUSTE – 5/16-24	056332
17	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂM. EXTERNO 1/4” X 0,070 DE LARGURA	015872
18	CONJ. ALAVANCA – EXTRAÇÃO	X56421-1
19	PRISIONEIRO DO CILINDRO – PRETO – 3.250 COMP.	058765
20	PLUGUE DE ABASTECIMENTO DUPLO	059936

\*NÃO ESTÁ DISPONÍVEL SEPARADAMENTE. SOLICITE O KIT X50350.

## X69928-14S Conjunto da bomba simplificada para mix em aço inox

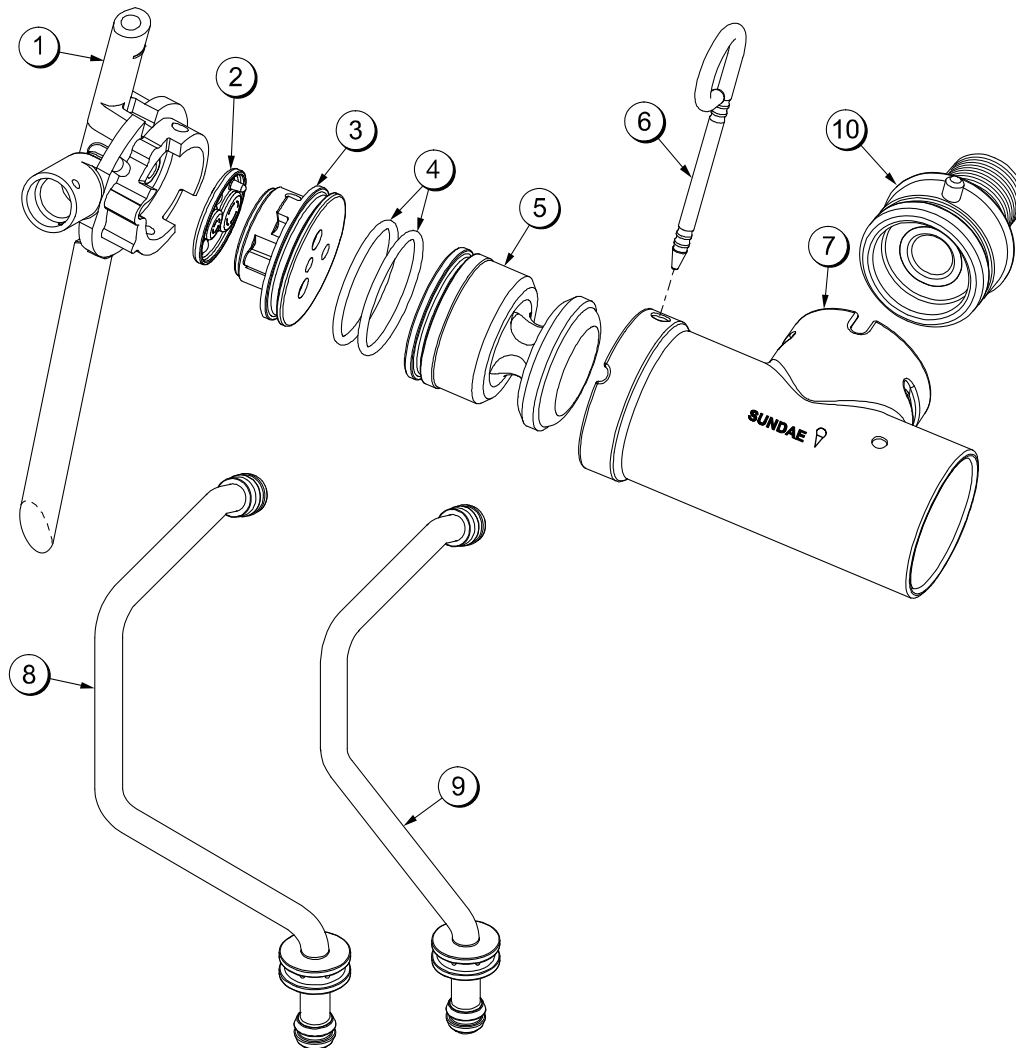


Figura 3

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1 - 7	CONJUNTO DA BOMBA MIX SIMPLIFICADA – AÇO INOX	X69928-14S
1	ADAPTADOR – ENTRADA DE MIX – AÇO INOX – VERMELHO	069921
2	GASKET – VÁLVULA DA BOMBA SIMPLIFICADA	053527
3	TAMPA – CORPO DA VÁLVULA – AÇO INOX	056874-14
4	ANEL DE VEDAÇÃO DE DIÂMETRO EXTERNO DE 2-1/8" X 0,139 DE LARGURA #225	020051
5	PISTÃO – BOMBA SIMPLIFICADA – CURTO	069922

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
6	PINO DE RETENÇÃO	X55450
7	CILINDRO – RESERVATÓRIO DA BOMBA	069920
8	CONJ. TUBO – ALIMENTADOR – ESQUERDA *C722*	X69919
9	CONJ. TUBO – ALIMENTADOR – DIREITA *C722*	X69924
10	CONJ. CAMISA – BOMBA DO MIX *HT*	X44761

## Acessórios

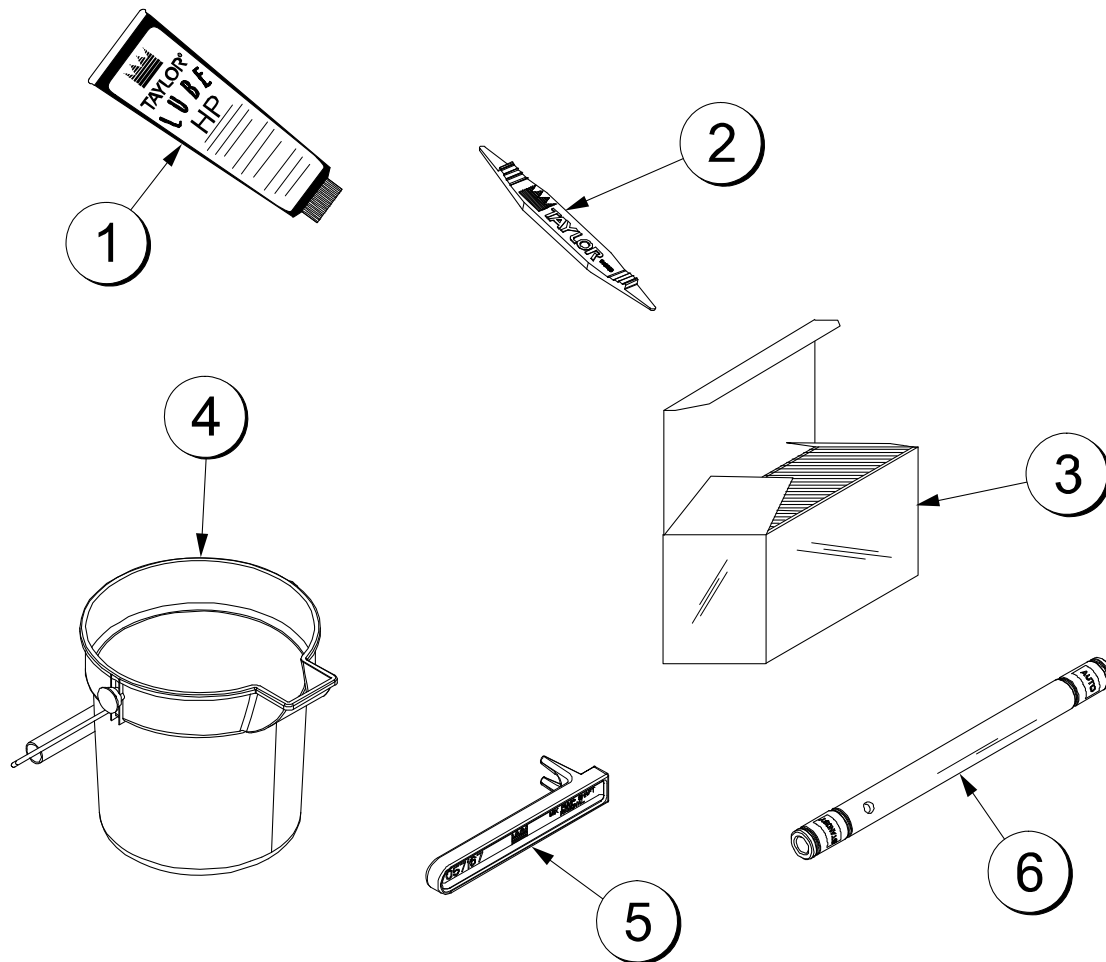


Figura 4

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	LUBRIFICANTE – TAYLOR	047518
2	DISPOSITIVO PARA REMOÇÃO DO ANEL DE VEDAÇÃO	048260-WHT
*3	SANITIZANTE – STERA SHEEN	VEJA A NOTA
4	BALDE 5,5 L (10 QUARTOS DE GALÃO)	013163

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
5	FERRAMENTA – REMOÇÃO DO EIXO DA BOMBA DE MIX	057167
6	CONJ. TUBO ALIMENTADOR – AÇO INOX – FURO DE 5/32"	X29429-2
**	KIT-TUNE-UP	X49463-97

\*Um recipiente de amostra do sanitizante é enviado com a unidade. Para fazer novos pedidos, solicite a peça número 055492 (100 envelopes de 30 ml [2 onças]) de Stera Sheen ou peça número 041082 (200 envelopes) de Kay-5.

\*\*Não ilustrado.



## Escovas

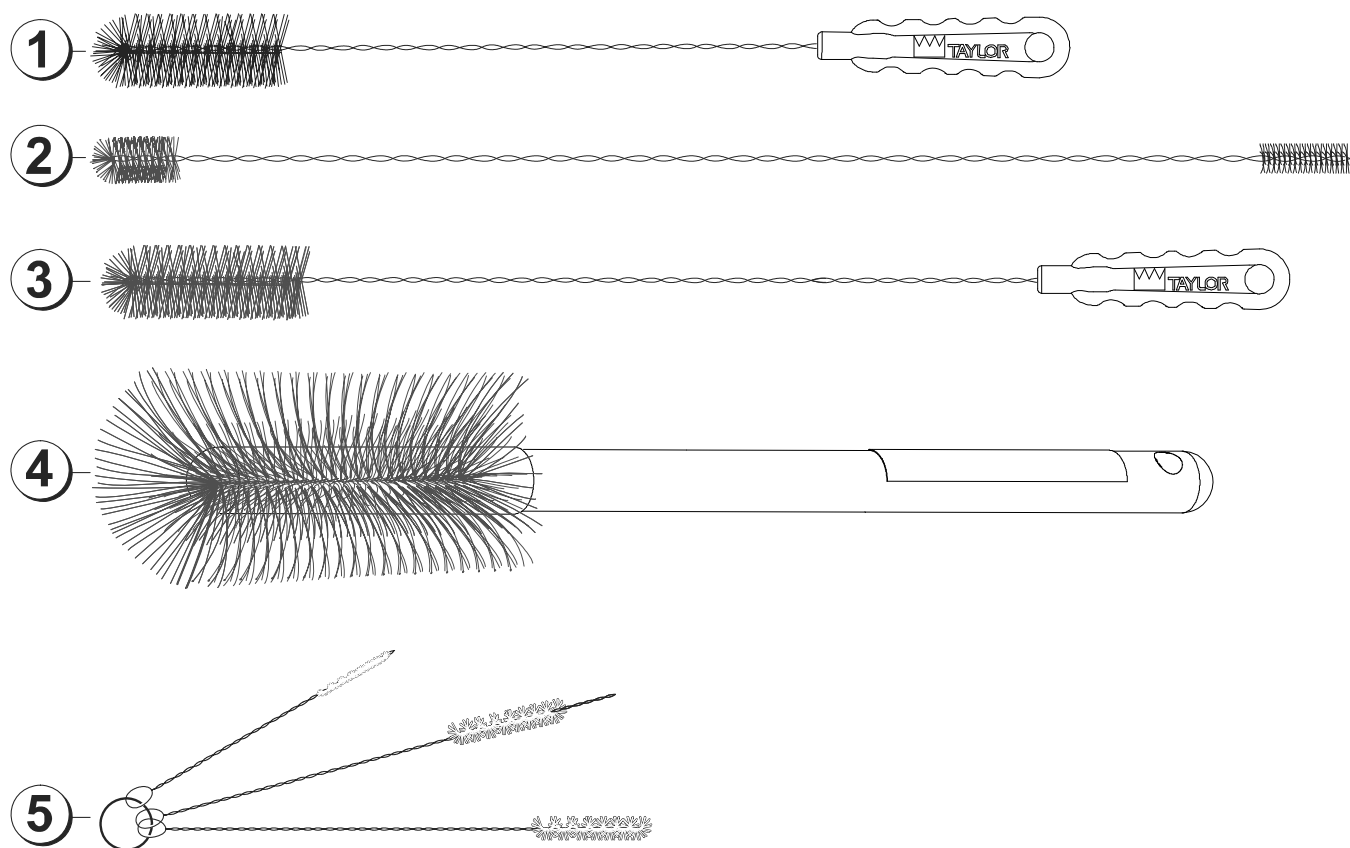


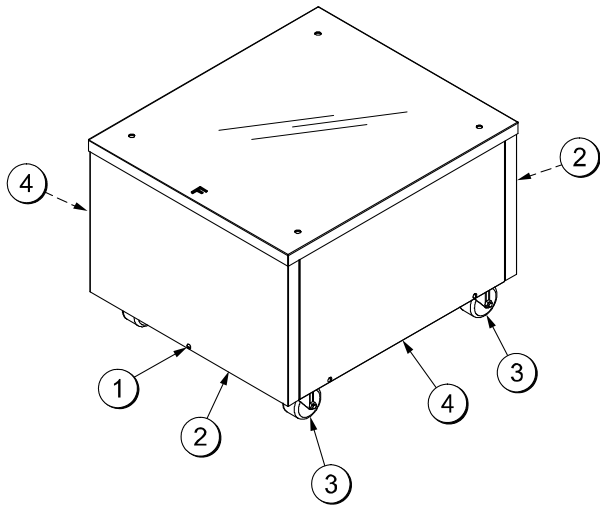
Figura 5

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
1	ESCOVA – TRASEIRA – 1" X 2"	013071
2	ESCOVA COM CERDAS EM AMBAS AS EXTREMIDADES	013072
3	ESCOVA – VÁLVULA DE EXTRAÇÃO 1 X 2 X 17	013073

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
4	ESCOVA – BOMBA DO MIX 3" X 7"	023316
5	CONJUNTO DE ESCOVAS	050103

## Carrinhos opcionais

Conj. carrinho – ADA X69400  
C20600-AFB



Conj. carrinho – padrão X69425  
C20600-000

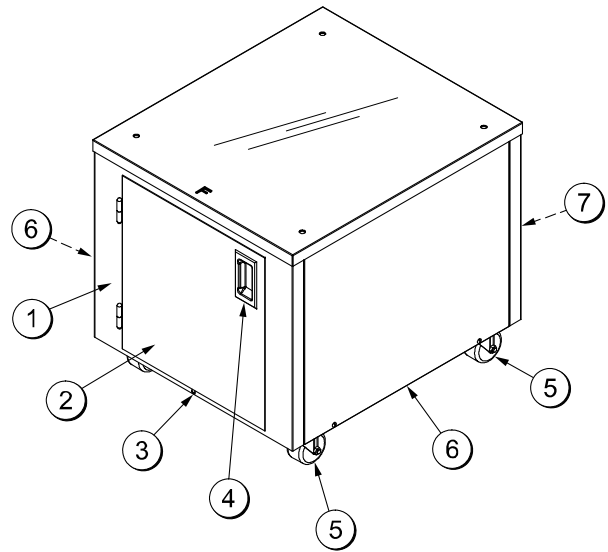


Figura 6

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
	Conj. carrinho – ADA	X69400
1	PARAFUSO 10-32 x 1/2"	037734
2	PAINEL – DIANTEIRO/TRASEIRO – ADA	069402
3	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 3", EIXO DE 3/4-10 COM TRAVA	030307
4	PAINEL – LATERAL – CARRINHO	069403

**NOTA:** ESTE CARRINHO TEM ALTURA COMPATÍVEL COM A ADA, SEM PORTA.

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DA PEÇA
	CONJ. CARRINHO – PADRÃO	X69425
1	CONJ. PAINEL – CARRINHO PADRÃO – FRENTE	X69426
2	CONJ. PORTA – CARRINHO PADRÃO	X69295
3	PARAFUSO DE CABEÇA RANHURADA – 10 32"X1/2"	037734
4	ALAVANCA EMBUTIDA – AÇO INOX	019043
5	RODÍZIO GIRATÓRIO DE 3", EIXO DE 3/4-10 COM TRAVA	030307
6	PAINEL – LATERAL – CARRINHO PADRÃO	069428
7	PAINEL – TRASEIRO – CARRINHO PADRÃO	069429

**NOTA:** ESTE É UM CARRINHO DE ALTURA PADRÃO, COM PAINEL DA PORTA DIANTEIRA E PAINEL TRASEIRO REVERSÍVEIS.

# Seção 5 Importante: Informações para o operador

Modelo C722

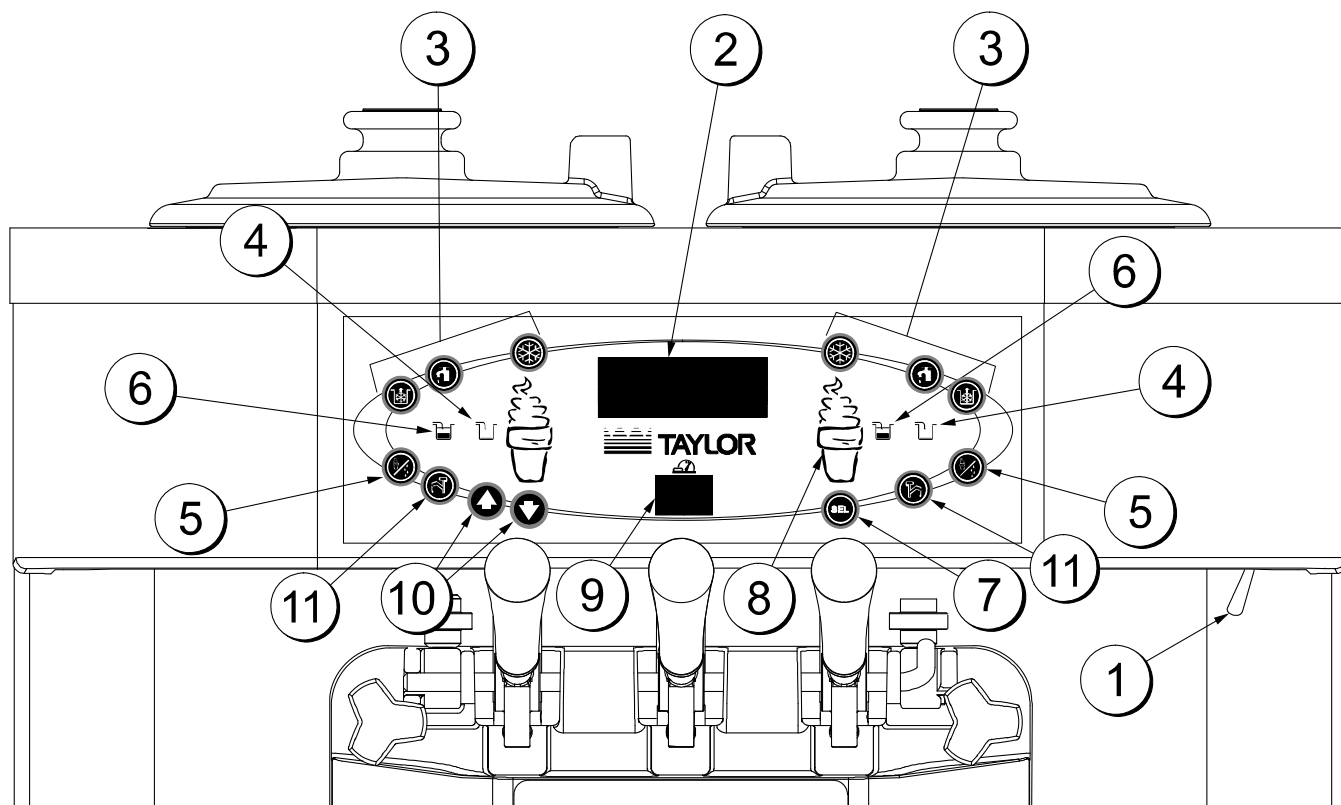


Figura 7

ITEM	DESCRIÇÃO
1	CHAVE DE FORÇA
2	DISPLAY DE CRISTAL LÍQUIDO
3	BOTÕES DE COMANDO
4	INDICADORES DE FALTA DE MIX
5	INDICADORES DE STANDBY
6	INDICADORES DE NÍVEL BAIXO DE MIX
7	BOTÃO DE SELEÇÃO
8	BOTÃO DO MENU DE SERVIÇOS
9	CONTADOR PARA A LIMPEZA DO EQUIPAMENTO
10	SETAS
11	BOTÕES DO AQUECEDOR DA COBERTURA (INOPERANTES)

## 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.



= SELECIONAR



= LIGADO



= DESLIGADO



= SETA PARA CIMA



= SETA PARA BAIXO



= AUTOMÁTICO



= LAVAR



= NÍVEL BAIXO DE MIX



= FALTA DE MIX



= EXIBIÇÃO DO MENU



= BOMBA DE MIX



= STANDBY



= AQUECEDOR DE COBERTURA – LADO ESQUERDO



= AQUECEDOR DE COBERTURA – LADO DIREITO


## Chave de força



Quando estiver na posição ligada (ON), a chave de força permite operar o painel de controle.

## Display fluorescente

O display fluorescente fica localizado no painel de controle dianteiro. Durante a operação normal, o display permanece apagado. O display é usado para indicar as opções de menu e notifica o operador ao detectar 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  se acender, significa que o reservatório está com pouca quantidade de mix e deve ser reabastecido o mais breve possível.


**FALTA DE MIX** – Quando o símbolo de FALTA DE MIX  se acender, o reservatório de mix está praticamente vazio e tem quantidade insuficiente para operar a máquina de sorvete. Neste momento, o modo AUTOMÁTICO será bloqueado e a máquina de sorvete será colocada no modo de STANDBY. Para iniciar o sistema de refrigeração, adicione mix ao reservatório e pressione o símbolo AUTOMÁTICO . A operação da máquina de sorvete será automaticamente iniciada.

**Recurso opcional:** Algumas máquinas de sorvete vêm equipadas com luzes indicadoras traseiras.


## Símbolo de standby

Durante longos períodos “sem vendas”, pode-se colocar a máquina no modo 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.


Para acionar o Standby, selecione o botão STANDBY ou registre o código de acesso do Menu do Gerente e selecione a opção do Modo Standby (veja nas páginas 19 e 22). O símbolo STANDBY  correspondente se acenderá, indicando que esse recurso foi acionado.

**Nota:** 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.

## Símbolo Lavar

O símbolo LAVAR  se acende ao ser pressionado. Isso indica a operação do motor do batedor. É necessário cancelar os modos STANDBY ou AUTOMÁTICO antes que se possa ativar o modo LAVAR.

## Símbolo Automático


O símbolo AUTOMÁTICO  se acende ao ser pressionado. Isso indica que o sistema de refrigeração foi acionado. No modo AUTOMÁTICO, as funções LAVAR e STANDBY são canceladas automaticamente.

**Nota:** Haverá uma luz indicadora e um som será emitido toda vez que for selecionado um modo de operação. Para cancelar qualquer função, toque novamente no botão. A luz e o modo de operação desligarão.

## Símbolos do aquecedor de cobertura



Os símbolos do AQUECEDOR DE COBERTURA são inoperantes no Modelo C722.

## Mecanismo de reset (rearme)

Os botões de reset ficam localizados no painel lateral esquerdo da máquina. Eles protegem os motores do batedor contra condições de sobrecarga. No caso de uma sobrecarga, o mecanismo de reset disparará. Para fazer o reset da máquina 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 isso 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. Toque no símbolo AUTOMÁTICO  para reiniciar a operação normal. Se a máquina de sorvete desligar novamente, entre em contato com um técnico de serviço autorizado.

## Alavanca de extração ajustável

Esta máquina conta com 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 oferecer entre 142 e 213 gramas (5 e 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 8.)

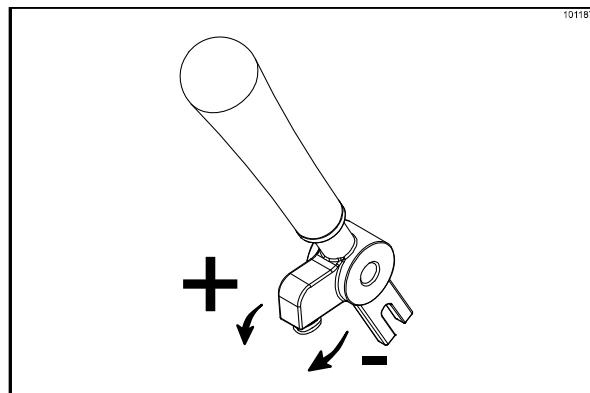


Figura 8

## 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 iniciará uma verificação do sistema. A tela exibirá "INITIALIZING" (INICIALIZANDO). 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).

Se a chave de força estiver ligada e o sistema detectar a presença de dados corrompidos durante a inicialização, as falhas detectadas serão exibidas para confirmação depois de exibida a mensagem SAFETY TIMEOUT (TEMPO DE SEGURANÇA ESGOTADO). As seguintes falhas podem aparecer: "CORRUPTED LANGUAGE" (IDIOMA CORROMPIDO), "CONFIG CRC ERR" (ERRO DE CONFIGURAÇÃO DE CRC), "SYSTEM CRC ERR" (ERRO DE SISTEMA DE CRC), "FAULT HISTORY" (HISTÓRICO DE FALHAS), "LOCKOUT CRC ERR" (ERRO DE BLOQUEIO DE CRC) ou "POWER FAILURE" (FALTA DE ENERGIA).

Depois de inicializado o sistema, o número de dias restantes para a próxima limpeza da máquina é indicado no painel de controle e a tela SAFETY TIMEOUT (TEMPO DE SEGURANÇA ESGOTADO) é exibida com o alarme ligado. (Veja a Figura 9.)

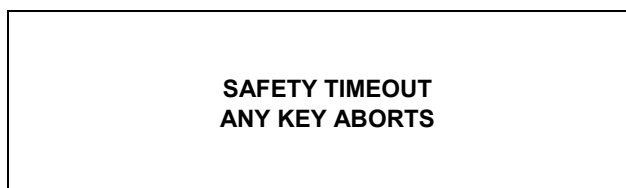


Figura 9

A tela SAFETY TIMEOUT (TEMPO DE SEGURANÇA ESGOTADO) será exibida com o alarme acionado por 60 segundos ou até que se selecione 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.)

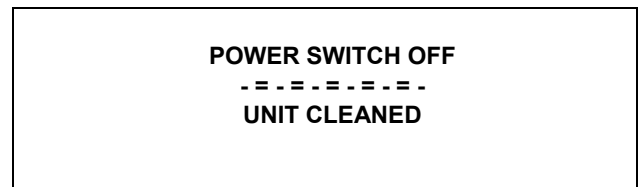


Figura 10

### Chave de força ligada (ON)

Quando a chave de força estiver na posição ligada (ON), as teclas do painel de controle entrarão em operação. O display fluorescente ficará em branco ou indicará que a unidade foi limpa. (Veja a Figura 11.)

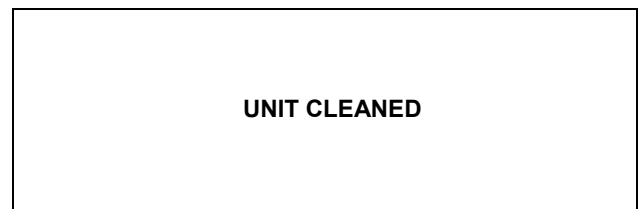


Figura 11

### Contador de limpeza do equipamento

O contador de limpeza do equipamento (item 9 na página 15) exibirá a quantidade de horas decorridas 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 registrar as funções do operador. Para acessar o menu, pressione o centro do símbolo da CASQUINHA no painel de controle, no lado direito da máquina. Os símbolos das setas, SEL e CASQUINHA se acenderão quando for exibida a tela ACCESS CODE (CÓDIGO DE ACESSO). (Veja a Figura 12.)

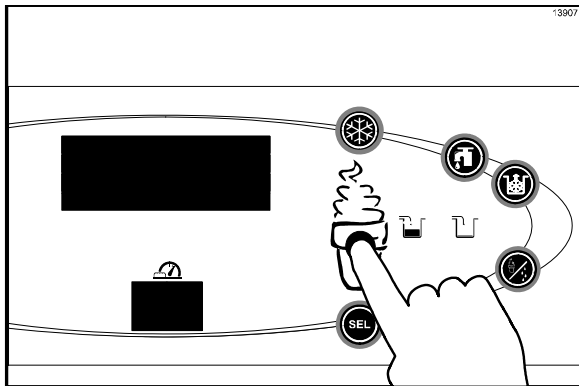


Figura 12

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 usada para selecionar as opções do menu.

**Nota:** A máquina continuará operando no modo em que se encontrava quando o menu foi selecionado. Entretanto, os botões de controle não se acenderão e estarão inoperantes durante a exibição do Menu do Gerente.

## Como digitar o código de acesso

Com a tela ACCESS CODE (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.)

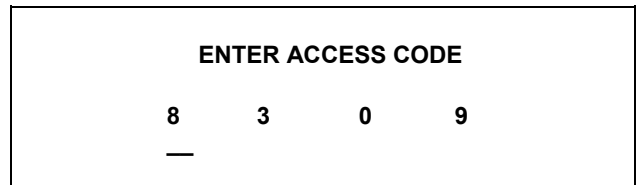


Figura 13

Digite números corretos do código de acesso (8309) até que os quatro números sejam exibidos e depois pressione o símbolo SEL. Será exibida a lista do Menu do Gerente na tela, contanto que o código de acesso correto já tenha sido introduzido.

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

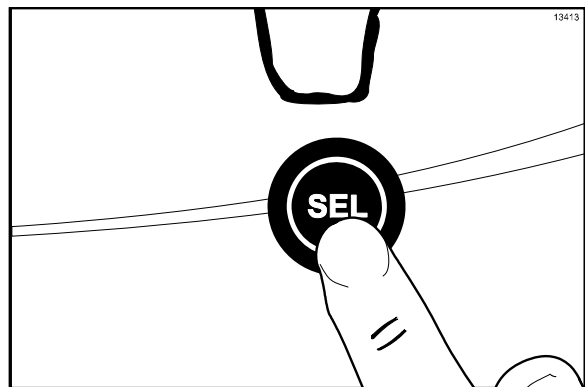


Figura 14

## 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)  
SERVINGS COUNTER (CONTADOR DE PORÇÕES)  
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)  
LOCKOUT HISTORY (HISTÓRICO DE BLOQUEIO)  
SYSTEM INFORMATION (INFORMAÇÕES DO SISTEMA)  
CURRENT CONDITIONS (CONDIÇÕES ATUAIS)  
NET SERVICE PIN (SENHA DO SERVIÇO DE REDE)

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

A tela SERVINGS COUNTER (CONTADOR DE PORÇÕES) é usada para zerar o contador de porções. (Nota: O contador de porções zera automaticamente após a limpeza da máquina com escova.) (Veja a Figura 15.)

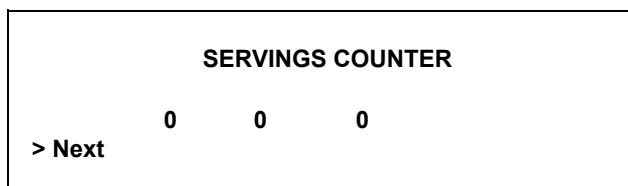


Figura 15

Zere o contador de porções selecionando o símbolo SEL para avançar à próxima tela. Selecione a seta PARA CIMA para movimentar a seta (>) até 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.)

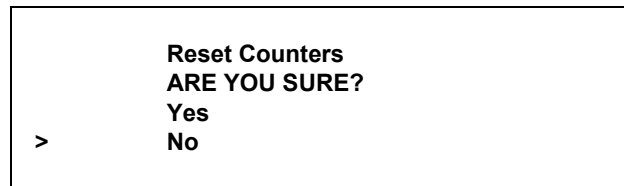


Figura 16

A opção SET CLOCK (AJUSTAR RELÓGIO) permite ao gerente ajustar 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, mas 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) até "Change" (Alterar). Em seguida, 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 dos 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 até a tela DAYLIGHT SAVING TIME (DST) HORÁRIO DE VERÃO). (Veja a Figura 20.)



Figura 20

Pressionar as setas PARA CIMA ou PARA BAIXO movimentará a seta para "Enable" (Ativar) ou "Disable" (Desativar). Pressionar o símbolo SEL ao lado de "Disable" selecionará aquela opção e retornará ao Menu do Gerente. Pressionar o símbolo SEL ao lado de "Enable" selecionará essa opção e retornará ao Menu do Gerente. Pressionar o símbolo SEL ao lado de "Enable" selecionará aquela opção e exibirá a segunda tela. (Veja a Figura 21.)

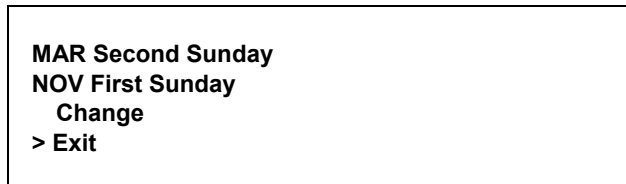


Figura 21

Caso o domingo correto no qual a mudança de horário deve ocorrer não seja exibido, deve-se selecionar "Change" (Alterar). Ao pressionar o símbolo SEL com a seta ao lado de "Change" (Alterar) será exibida a terceira tela. Pressione as setas PARA CIMA ou PARA BAIXO para passar a seta ao mês correto no qual o DST (HORÁRIO DE VERÃO) inicia. (Veja a Figura 22.)

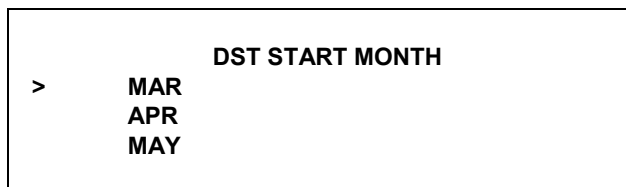


Figura 22

Quando se pressionar o símbolo SEL com a seta ao lado do mês apropriado, será exibida a tela abaixo: (Veja a Figura 23.)

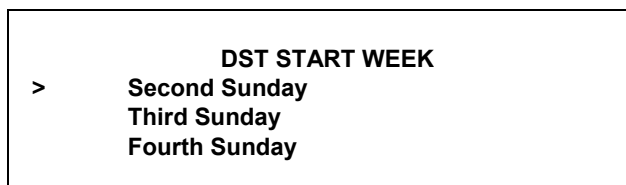


Figura 23

Pressionar as setas PARA CIMA ou PARA BAIXO deslocará a seta até a semana correta de início do DST (HORÁRIO DE VERÃO). Quando se pressionar o símbolo SEL com a seta ao lado da semana correta, será exibida a tela abaixo: Pressione as setas PARA CIMA ou PARA BAIXO para deslocar a seta até o mês correto no qual o DST (HORÁRIO DE VERÃO) encerra. (Veja a Figura 24.)

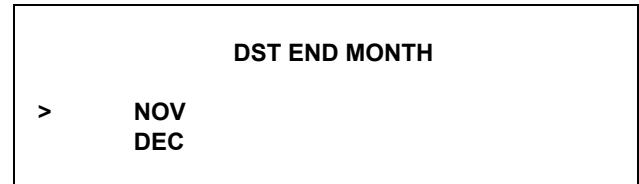


Figura 24

Quando se pressionar o símbolo SEL com a seta ao lado do mês correto, será exibida a tela abaixo: Pressione as setas PARA CIMA ou PARA BAIXO para deslocar a seta até a semana correta de encerramento do DST (HORÁRIO DE VERÃO). (Veja a Figura 25.)

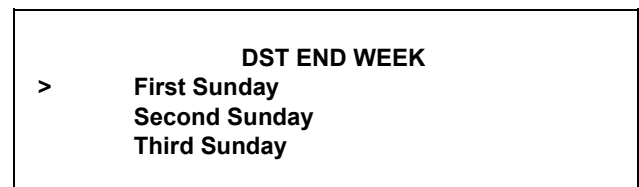


Figura 25

Quando for pressionado o símbolo SEL com a seta próxima à semana correta, o ajuste será confirmado e a máquina retornará ao Menu do Gerente.

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 inicie manualmente o modo AUTOMÁTICO. (Veja a Figura 26.)

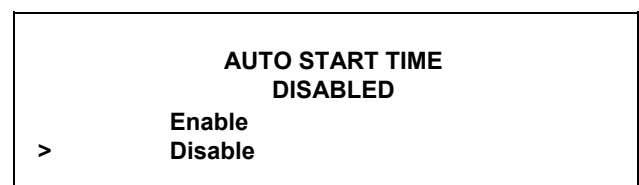


Figura 26

Acione o AUTO START TIME (HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO) selecionando a seta PARA CIMA a fim de movimentá-la até "Enable" (Ativar). Pressione SEL para avançar à próxima tela. (Veja a Figura 27.)

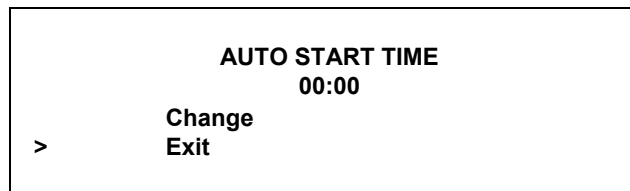


Figura 27

Programo o AUTO START TIME (Hora de inicialização automática) selecionando a seta PARA CIMA a fim de movimentá-la até "Change" (Alterar). Pressione SEL para avançar à próxima tela. (Veja a Figura 28.)

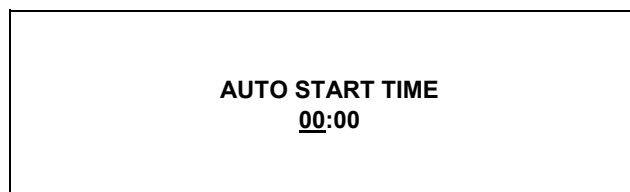


Figura 28

Use as setas para programar o AUTO START TIME (HORÁRIO DE INÍCIO AUTOMÁTICO) modificando 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 SEL para sair da tela e retornar ao Menu do Gerente.

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. (Veja a Figura 29.)

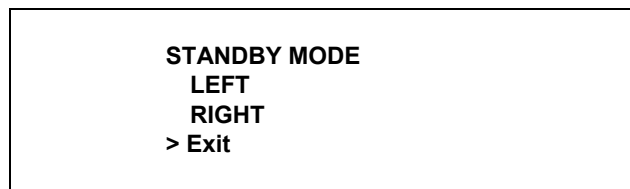


Figura 29

Quando ativada, 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 30.)

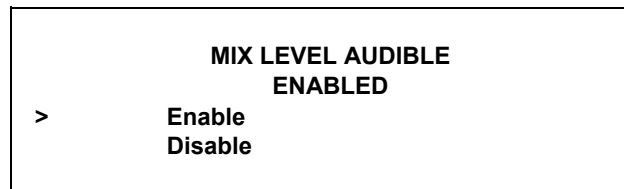


Figura 30

Desative o recurso do tom audível pressionando a seta PARA BAIXO e movimentando a seta até "Disable" (Desativar). Selecione SEL para salvar o novo ajuste e retornar ao Menu do Gerente. 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 cair, porém o tom audível será desativado.

A tela FAULTS DESCRIPTION (DESCRIÇÃO DE FALHAS) relaciona todas as falhas detectadas pelo controle e permite ao gerente remover as falhas do sistema. As falhas são exibidas na segunda e/ou na terceira linha. (Veja a Figura 31.)

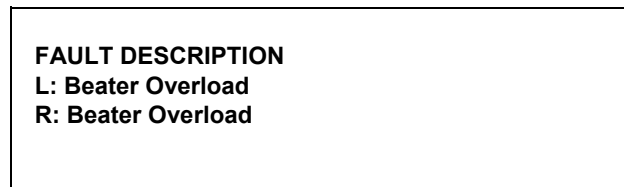


Figura 31

Pressione SEL para exibir a próxima falha ou retorne ao Menu do Gerente se não houver outras falhas. Pressionar SEL enquanto as falhas são exibidas removerá aquelas falhas corrigidas quando se retornar ao Menu do Gerente. Pressione o símbolo Menu para voltar ao Menu do Gerente.

A tela **FAULT HISTORY** (Histórico de falhas) exibe um histórico das últimas 100 falhas. Os números das páginas são exibidos no canto superior direito. A página 1 inclui a falha mais recente. Use as setas para percorrer as páginas do histórico. A data e a hora do evento são exibidas na segunda linha. A terceira linha exibe qual foi a razão da falha. (Veja a Figura 32.)

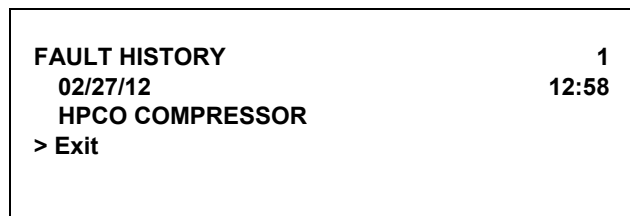


Figura 32

A tela **LOCKOUT HISTORY** (HISTÓRICO DE BLOQUEIOS) exibe o histórico dos últimos 100 hardlocks, datas da limpeza com escovas, etc. (Veja a Figura 33.)

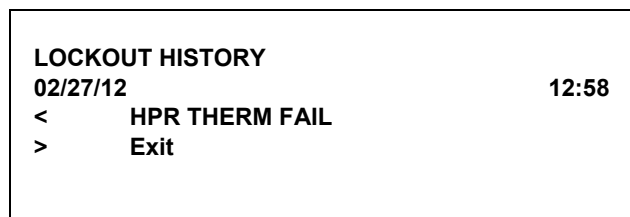


Figura 33

Use as setas para avançar ou retroceder pelas telas. Abaixo estão relacionadas as diversas mensagens que podem aparecer: Pressione o botão SEL para voltar ao Menu do Gerente.

**Nota:** Se não for encontrada nenhuma falha, será exibida a mensagem “**NO FAULT FOUND**”.

## Falhas que ocorrem no modo AUTOMÁTICO ou de Standby

**BEATER OVERLOAD (SOBRECARGA DO BATEDOR)** – Coloque a chave de força na posição desligada (OFF). 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)** – Coloque a chave de força na posição desligada (OFF). Aguarde 5 minutos para que a máquina esfrie. Ligue a chave de força e reinicie em AUTOMÁTICO.

**L - R HPR Therm Fail** – Falha do termistor do reservatório. Chame um serviço autorizado.

**L - R BRL Therm Fail** – Falha do termistor do cilindro de congelamento. Chame um serviço autorizado.

**L - R HPR>59F (15C)** – A temperatura do mix no reservatório ultrapassou 15 °C (59 °F).

**L - R BRL>59F (15C)** – A temperatura do mix no cilindro de congelamento ultrapassou 15 °C (59 °F).

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

**L - R 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.

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

**L - R 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.

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

**L - R BRL>41F (5C) AFTER 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.

**Nota:** Consulte os códigos de saúde municipais quanto às recomendações dos procedimentos a serem observados quando essas telas de falha 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 34.)

```
SOFTWARE VERSION
C722 CONTROL UVC4
VERSION V00.00.000
> Next
```

Figura 34

Pressione o símbolo SEL para passar à próxima tela de informações do sistema que contém a versão de idioma do software. (Veja a Figura 35.)

```
Language
V4.00 English

> Next
```

Figura 35

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 pressionar o botão SEL novamente, você retornará ao Menu do Gerente. (Veja a Figura 36.)

```
B.O.M. C700000000
S/N K0000000

> Next
```

Figura 36

A tela CURRENT CONDITIONS (CONDIÇÕES ATUAIS) exibe a viscosidade e as temperaturas atuais do reservatório e do cilindro. Pressione os símbolos SEL ou MENU para voltar ao Menu do Gerente. (Veja a Figura 37.)

```
VISC          0.0    0.0
HOPPER        41.0   41.0
BARREL         41.0   41.0
```

Figura 37

As telas de NET SERVICE PIN (SENHA DO SERVIÇO DE REDES) permitem que o gerente inicie uma conexão para uma rede de restaurantes. (Veja a Figura 38.)

```
NET SERVICE PIN
ARE YOU SURE?
Yes
> No
```

Figura 38

Pressione as setas para se movimentar para cima ou para baixo do menu. Pressionar SEL com a seta ao lado de "No" (Não) retornará a máquina ao Menu do Gerente. Pressionar SEL com a seta ao lado de "Yes" (Sim) conectará à rede se o cartão gateway estiver conectado.

**Nota:** Ao selecionar "Yes" (Sim), poderá levar alguns instantes para limpar a memória e carregar os valores padrão. Durante este período, poderá ser exibida a mensagem "COMMUNICATIONS FAILURE" (FALHA DE COMUNICAÇÕES).

O Modelo C722 é uma máquina de sorvete soft de capacidade média. O mix é armazenado em reservatórios. A unidade vem equipada com três saídas de sorvete na porta do cilindro e dois cilindros de congelamento com capacidade de 2,7 litros (2,8 quartos de galão).

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

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

Caso esteja desmontando a máquina pela primeira vez ou necessitar informações sobre como chegar nesse ponto de nossas instruções, passe à seção "Desmontagem" na página 36 e comece por lá.

## Montagem

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



**CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE CONTROLE ESTÁ DESLIGADA (POSIÇÃO "OFF")!** A inobservância dessa instrução poderá causar lesões pessoais graves causadas por peças moventes perigosas.

### Etapa 1

Lubrifique o canal do eixo de transmissão do batedor.

### 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 do selo de vedação. Lubrifique também a extremidade plana do eixo 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.**

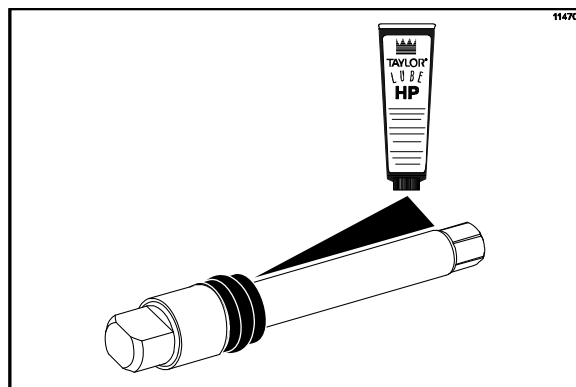


Figura 39

**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.

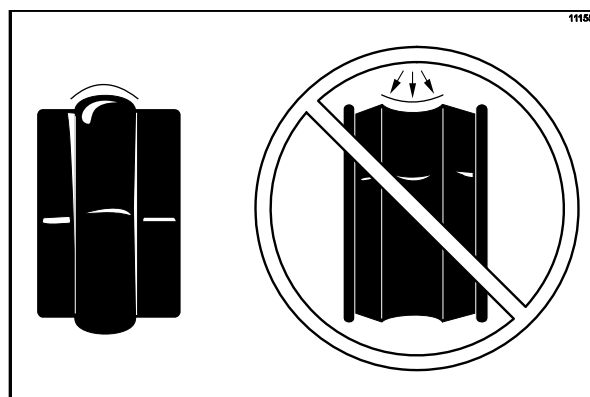


Figura 40

### 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.

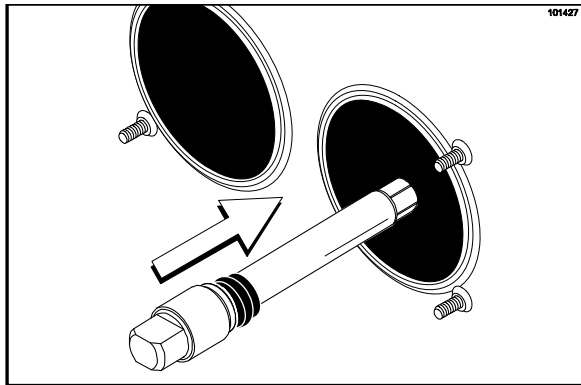


Figura 41



**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.

Verifique-as quanto a cortes ou sinais de desgaste. Troque as duas lâminas se apresentarem cortes ou desgaste.

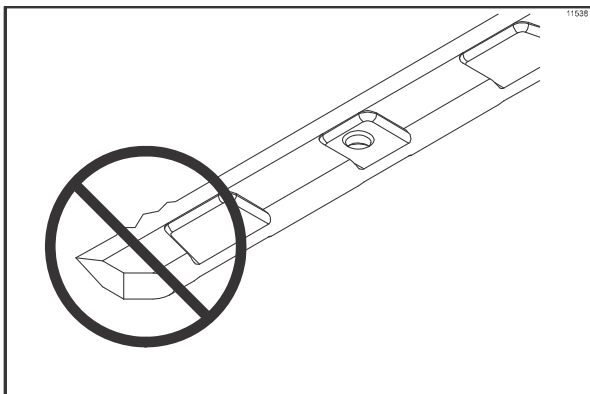


Figura 42

Se as lâminas estiverem em boas condições, coloque a lâmina de raspagem posterior sobre o pino de retenção posterior no batedor.

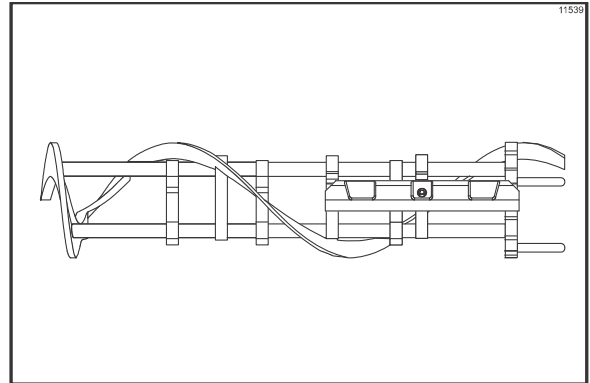


Figura 43

**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.

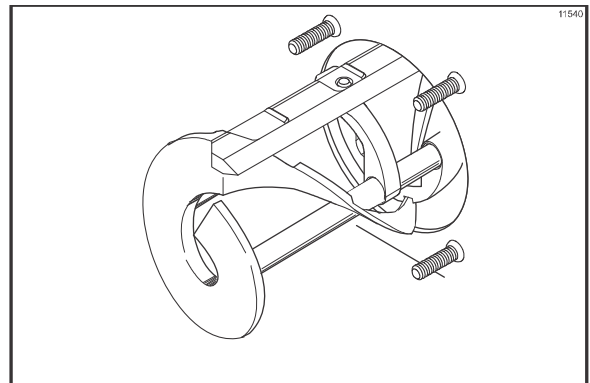


Figura 44

### Etapa 8

Antes de instalar os calços do batedor, inspecione os calços quanto a cortes, rachaduras ou sinais de desgaste. Substitua os calços do batedor se houver defeitos.

### Etapa 9

Se os calços do batedor estiverem em boas condições, instale os calços do batedor.

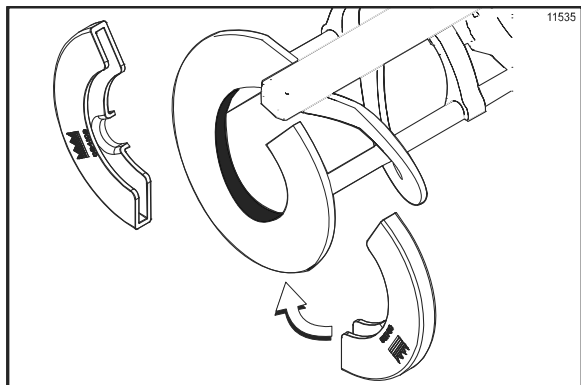


Figura 45

### Etapa 10

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

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

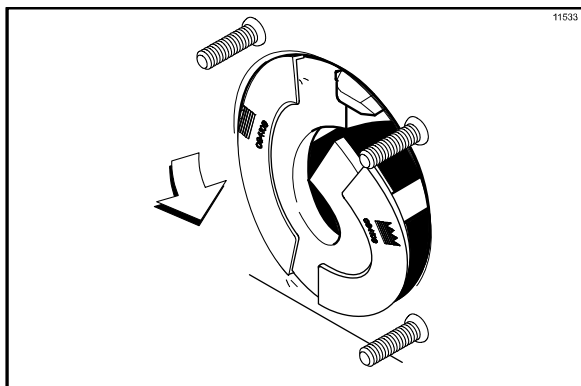


Figura 46

Repita estas etapas para o outro lado da máquina.

### Etapa 11

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

### Etapa 12

Coloque os gaskets nos canais de encaixe encontrados atrás da porta da máquina. Não lubrifique os gaskets.

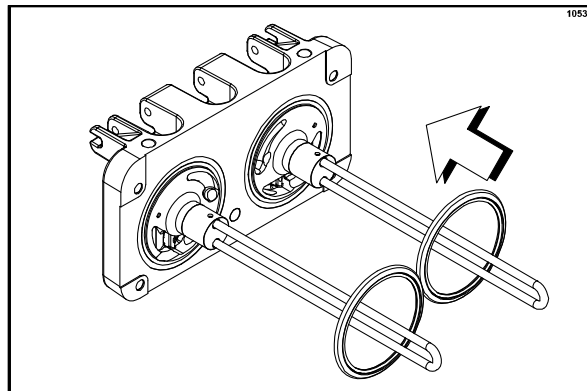
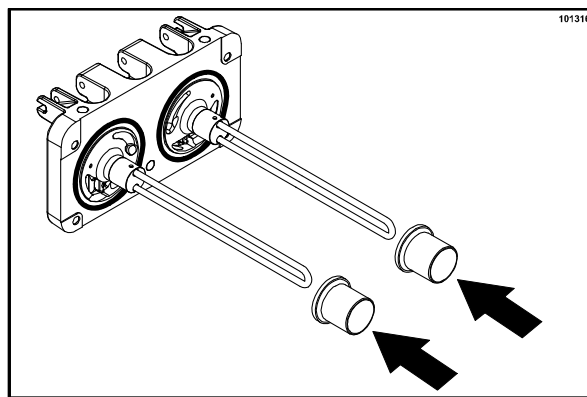


Figura 47

### Etapa 13

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 de abastecimento. Aplique uma camada uniforme de Taylor Lube aos anéis de vedação e plugues.

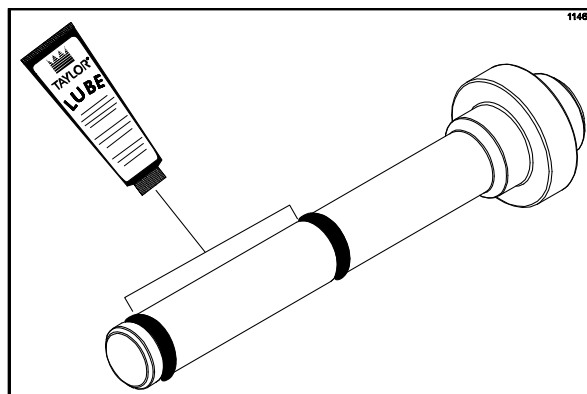


Figura 48

#### Etapa 14

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

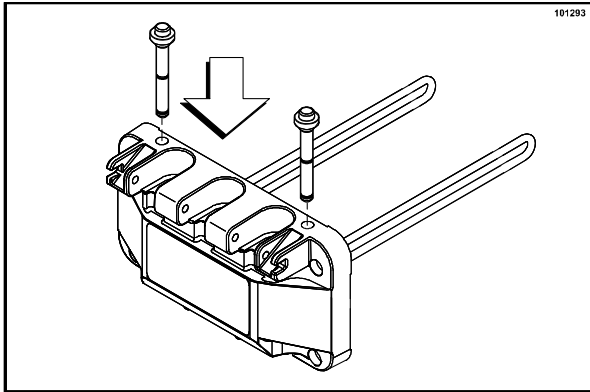


Figura 49

#### Etapa 15

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

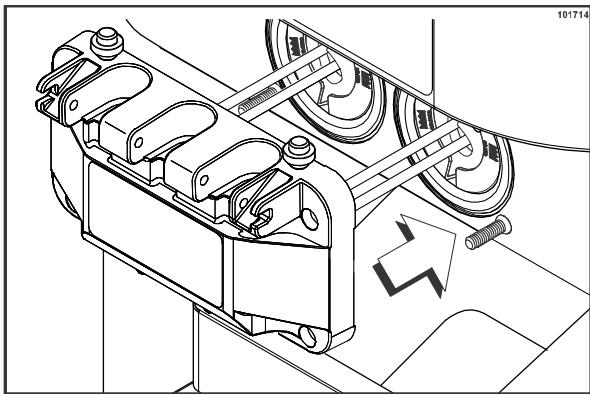


Figura 50

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 16

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

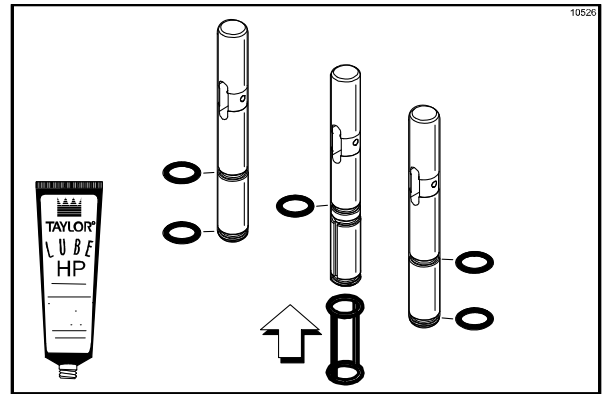


Figura 51

#### Etapa 17

Lubrifique a parte interna superior e inferior das saídas de sorvete da porta da máquina.

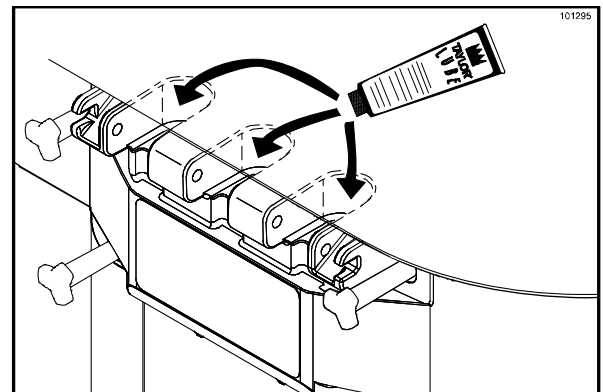


Figura 52

#### Etapa 18

Insira as válvulas de extração pela parte inferior até a ranhura de cada uma delas ficar visível.

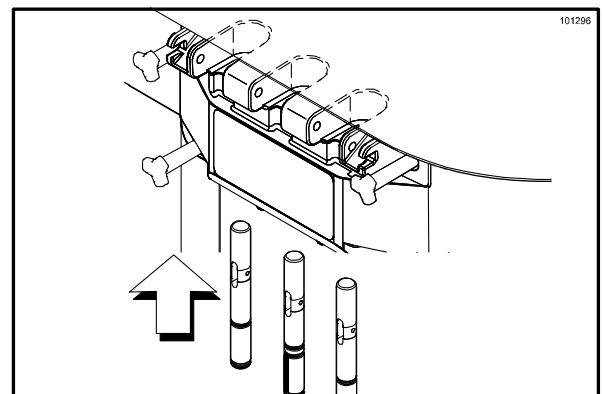


Figura 53



### Etapa 19

Posicione cada alavanca de extração com o parafuso de ajuste voltado para baixo. Deslize o garfo de cada alavanca de extração na ranhura de encaixe de cada válvula, começando pela direita.

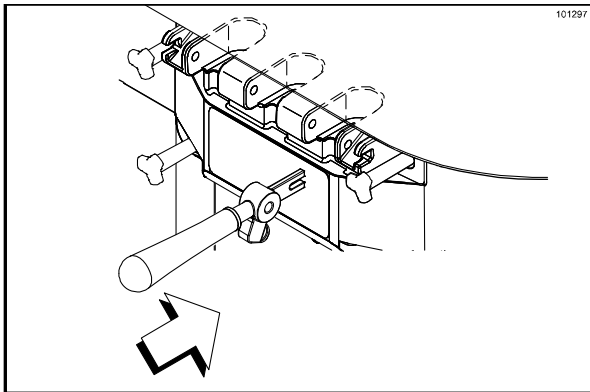


Figura 54

### Etapa 20

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

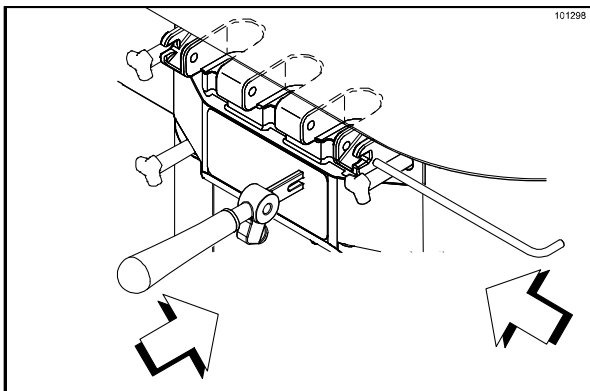


Figura 55

**Nota:** Esta máquina de sorvete tem 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.

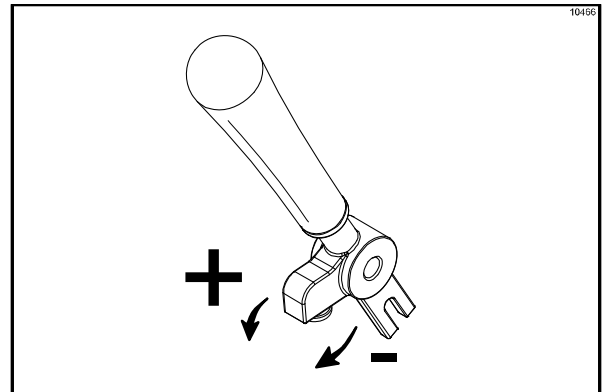


Figura 56

### Etapa 21

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

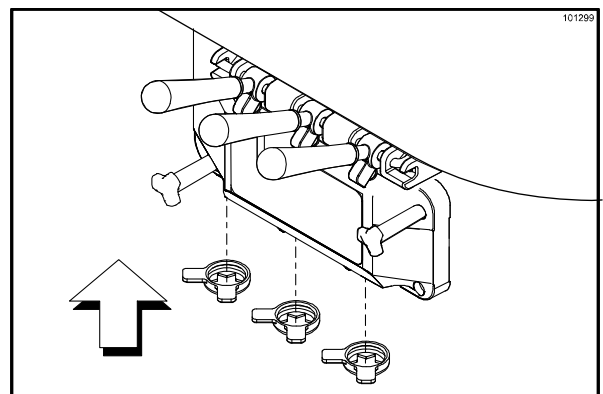


Figura 57

### Etapa 22

Deslize a pingadeira para dentro do orifício do painel dianteiro.

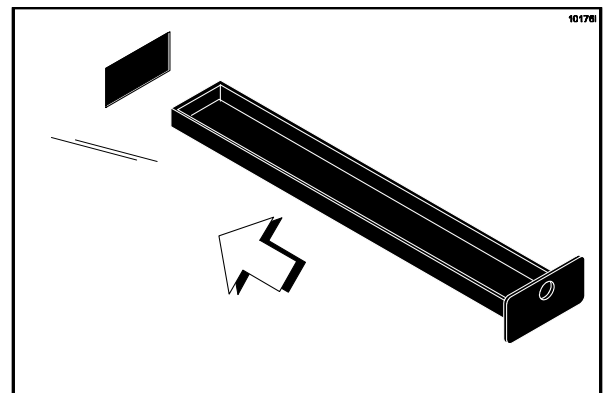


Figura 58

### Etapa 23

Instale a pingadeira dianteira e o protetor contra respingos abaixo das saídas de sorvete da porta do cilindro.

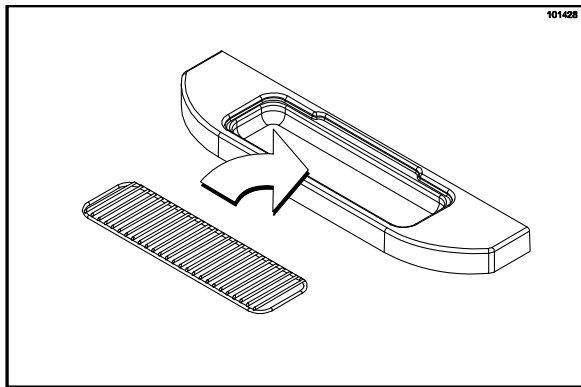


Figura 59

### Etapa 3

Aplique uma camada fina de lubrificante no interior do cilindro da bomba, na extremidade do orifício do pino de retenção.

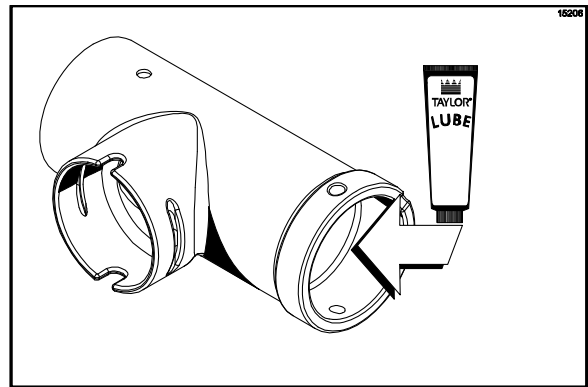


Figura 61

## 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 máquina opere corretamente. Eles não podem desempenhar a função a que se destinam se houver danos, cortes ou furos no material.

Inspeccione as peças de plástico da bomba quanto a rachaduras, desgaste e separação do plástico em lâminas.

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.

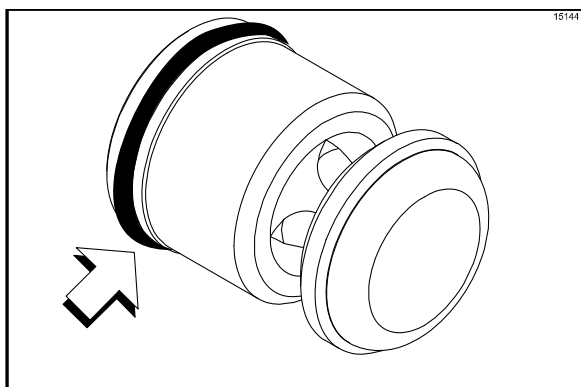


Figura 60

### Etapa 4

Insira o pistão pela extremidade contendo o furo do pino de retenção do cilindro da bomba.

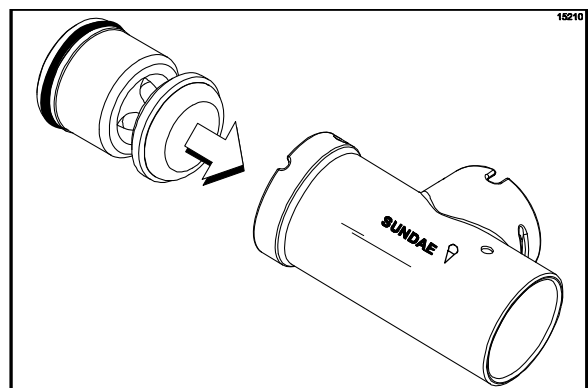


Figura 62

### 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.

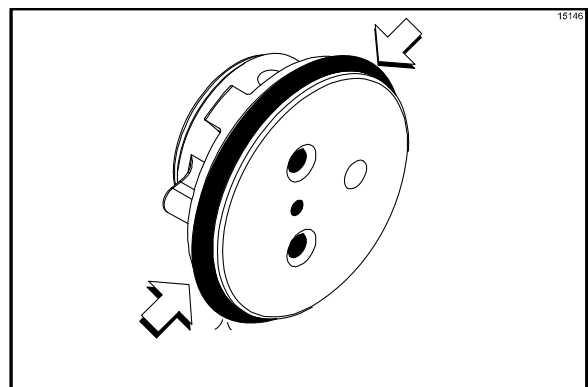


Figura 63

### Etapa 6

Encaixe o gasket da válvula da bomba dentro dos furos do orifício de ar. NÃO lubrifique o gasket.

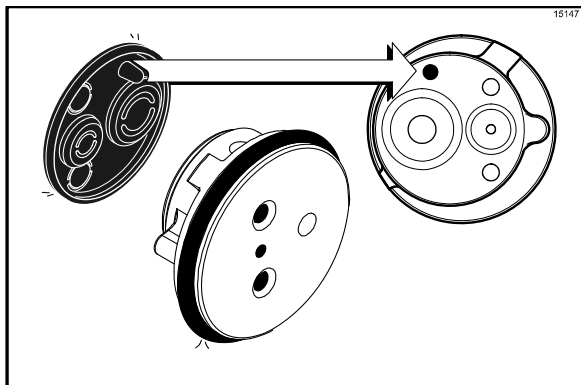


Figura 64

### Etapa 7

Insira o orifício de ar com o diafragma no furo do adaptador de entrada de mix.

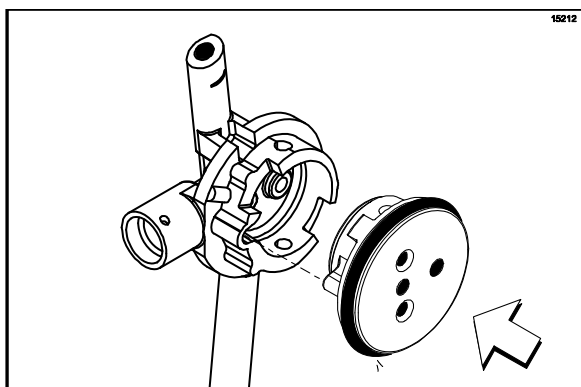


Figura 65

### Etapa 8

Insira o adaptador de entrada de mix montado no cilindro da bomba.

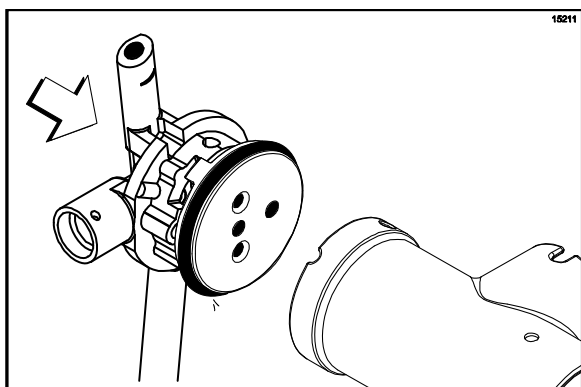


Figura 66

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.

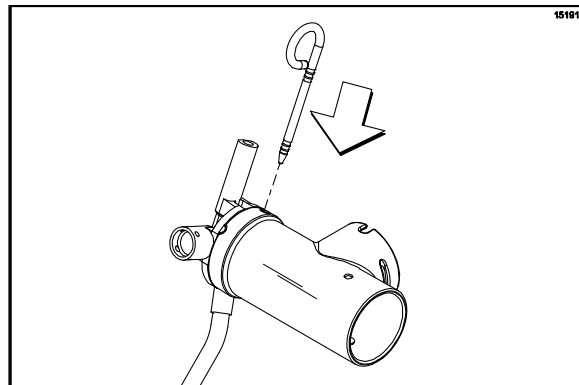


Figura 67

**Nota:** Depois de 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.

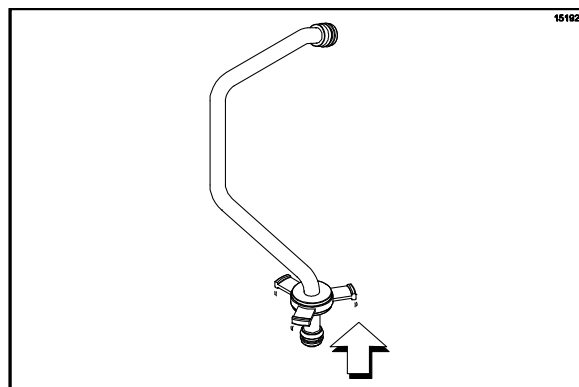


Figura 68

### Etapa 11

Instale um anel de vedação vermelho em cada extremidade do tubo de alimentação de mix e lubrifique-os bem.

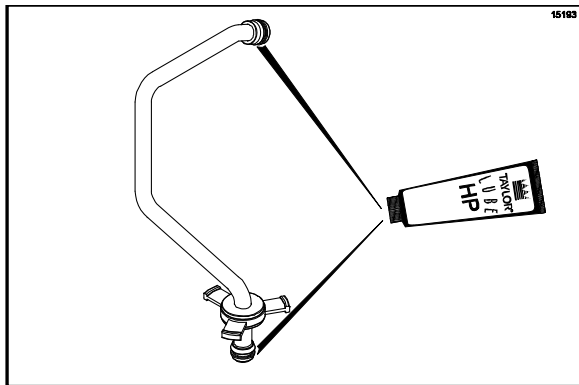


Figura 69

### Etapa 12

Coloque o conjunto da bomba, o clipe da bomba, a trava do tubo, o tubo de alimentação e o agitador 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.

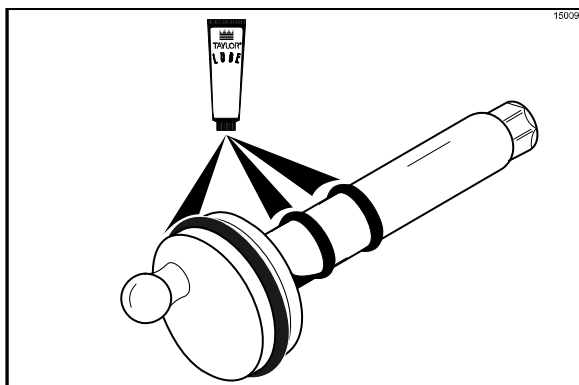


Figura 70

### Etapa 14

Insira a extremidade sextavada do eixo de transmissão no cubo localizado na parede posterior do reservatório de mix.

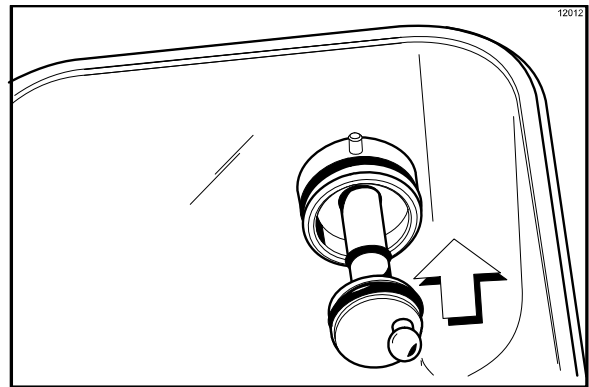


Figura 71

**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 com uma solução de limpeza/sanitizante de cloro ativo na concentração de 100 a 200 PPM (partes por milhão). 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.

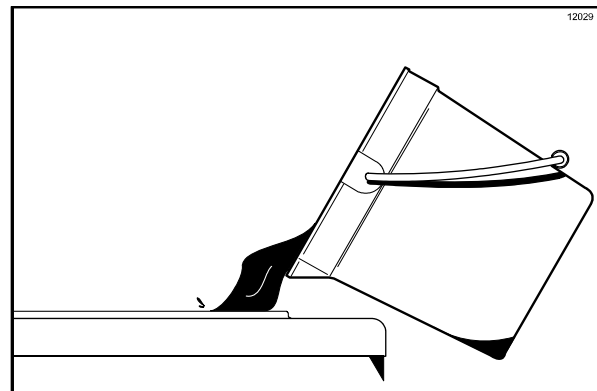


Figura 72

**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 passar às próximas instruções.

### Etapa 3

Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, não esqueça de 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, a trava do tubo e o agitador.

### 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 73.)

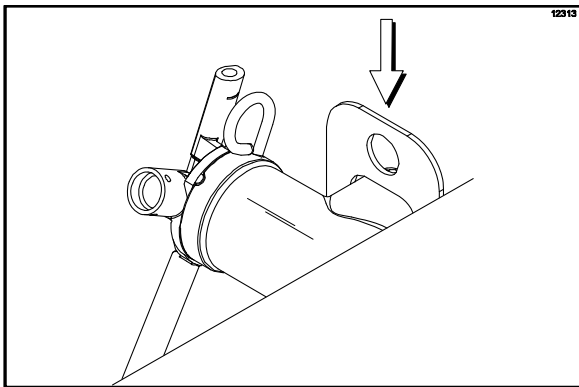


Figura 73

### 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 74.)

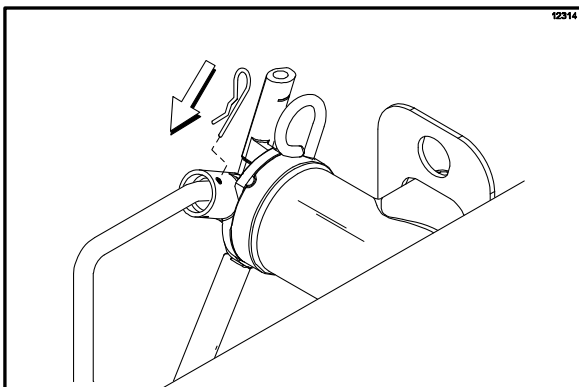


Figura 74

### Etapa 6

Prepare um outro balde com solução de limpeza/sanitizante de cloro ativo na concentração de 100 a 200 PPM. USE ÁGUA MORNA 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 (posição ON).

### Etapa 10

Pressione o símbolo LAVAR . Isso agitará a solução sanitizante no interior do cilindro de congelamento. Aguarde pelo menos 5 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 BOMBA .

### Etapa 12

Quando um fluxo contínuo de solução sanitizante fluir da abertura do plugue de abastecimento 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 BOMBA e feche a válvula de extração.

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

**Nota:** Certifique-se de que suas mãos estão limpas e sanitizadas antes de passar às próximas instruções.

#### Etapa 14

Coloque o agitador sobre o eixo de transmissão.

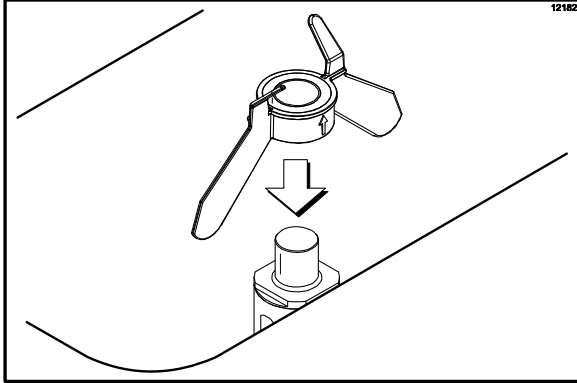


Figura 75

**Nota:** Se o agitador deixar de girar durante a operação normal, retire-o da caixa do eixo de transmissão e, com **as mãos sanitizadas**, escove o agitador com a solução sanitizante. Coloque-o de volta na caixa do eixo de transmissão.

**Repita estas etapas para o outro lado da máquina.**

## Abastecimento

**Nota:** Use sempre MIX FRESCO ao abastecer a máquina.

#### Etapa 1

Coloque um balde vazio embaixo das saídas de sorvete da porta. Com o plugue de abastecimento 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 começar a fluir.

#### Etapa 3

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

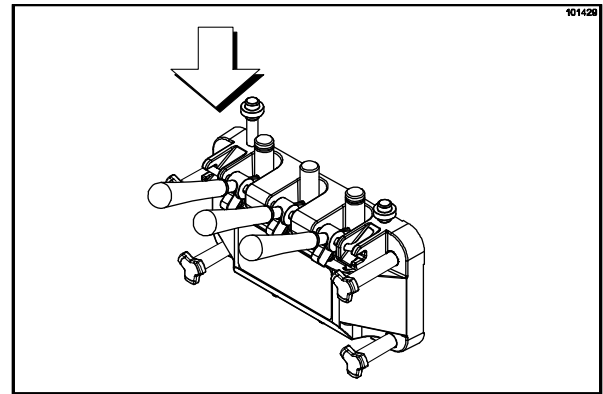


Figura 76

**IMPORTANTE!** A inobservância dessa instrução poderá resultar em danos ao cilindro de congelamento.

#### 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.

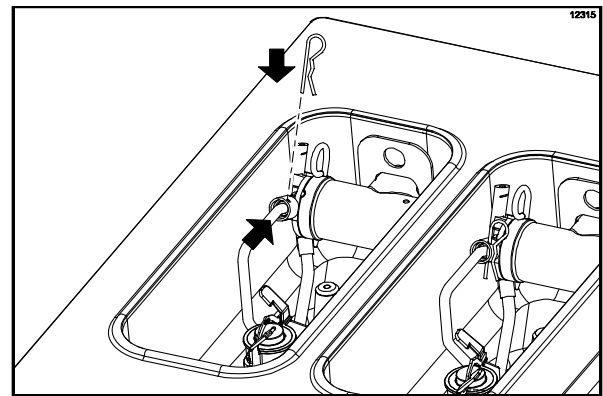


Figura 77

#### Etapa 5

Selecione o símbolo AUTOMÁTICO ❄️.

**Nota:** O contador de limpeza do equipamento começa a funcionar nesse momento.

#### Etapa 6

Encha o reservatório com mix fresco e coloque a tampa do reservatório de mix em posição.

**Repita estas etapas para o outro lado da máquina.**

## Procedimento de fechamento

Este procedimento deve ser realizado diariamente.





**OBEDEÇA SEMPRE AOS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS.**

Os seguintes itens serão necessários para desmontar o Modelo C722:

- 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 BOMBA  .

**IMPORTANTE! NÃO** deixe a bomba em funcionamento quando 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 BOMBA  , cancelando os modos respectivos. Feche a válvula de extração.

### Etapa 3

Retire o agitador, a trava, o tubo de alimentação do 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 do reservatório, esfregue o reservatório de mix, o sensor do nível de mix e a parte externa da caixa do eixo de transmissão do agitador. Com a escova de cerdas em ambas as extremidades, limpe o orifício de entrada de mix. (Veja a Figura 78.)

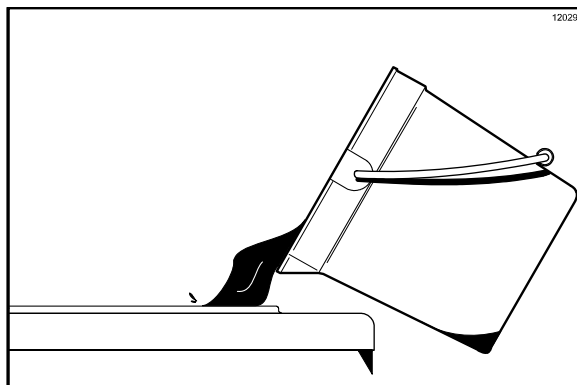



Figura 78

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

### Etapa 2

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

### Etapa 3

Quando um fluxo contínuo da água do enxágue escoar da abertura do plugue de abastecimento 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 de abastecimento para baixo.

### Etapa 4

Pressione o símbolo LAVAR , cancelando esse 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 outro balde com solução de limpeza/sanitizante de cloro ativo na concentração de 100 a 200 PPM. USE ÁGUA MORNIA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.


### Etapa 2

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

### Etapa 3

Com a escova do reservatório, limpe o reservatório, os sensores do nível de mix e a parte externa da caixa do eixo de transmissão do agitador. Com a escova de cerdas em ambas as extremidades, limpe o orifício de entrada de mix. (**Nota:** Não escove o orifício de entrada de mix 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 5 minutos antes de passar às próximas instruções.

### Etapa 5

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

### Etapa 6

Levante o plugue de abastecimento.

### Etapa 7

Quando um fluxo contínuo de solução sanitizante fluir da abertura do plugue de abastecimento na parte inferior da porta da máquina de sorvete, 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 de abastecimento.

### 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 CONTROLE ESTÁ DESLIGADA (POSIÇÃO "OFF")!** A inobservância dessa instrução poderá causar lesões pessoais graves causadas por peças moventes perigosas.

### Etapa 1

Retire as porcas de aperto manual, a porta do cilindro, os batedores e as lâminas de raspagem, e os eixos de transmissão com os selos dos cilindros de congelamento.

### Etapa 2

Remova o selo de cada eixo de transmissão.

### Etapa 3

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

### Etapa 4

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 5

Remova os eixos de transmissão da bomba dos cubos na parede posterior dos reservatórios de mix. (Veja a Figura 79.)

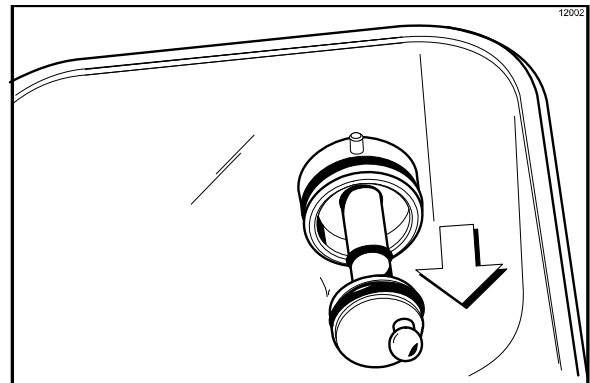


Figura 79



### Etapa 6

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

### Etapa 7

Retire a pingadeira da frente e o protetor contra respingos.

### Etapa 8

Remova todas as pingadeiras. Leve todas as peças removidas nas etapas 1 a 8 para a pia para limpeza. (Veja a Figura 80.)

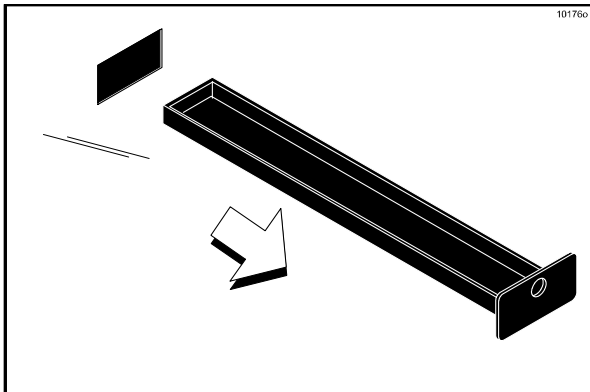


Figura 80

**Nota:** Se as pingadeiras estiverem cheias, com uma quantidade excessiva de mix, será uma 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 manual com escovas

Estes procedimentos devem ser concluídos de acordo com a frequência especificada pelas agências regulatórias de nível federal, estadual ou municipal. Consulte o Código Alimentar em vigor para determinar o número máximo de dias entre cada ciclo de limpeza.

Use o procedimento de limpeza recomendado descrito no manual ou um procedimento alternativo usado em conjunto com o sistema de limpeza/sanitização certificado pela NSF.



**OBEDEÇA SEMPRE AOS  
CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS.**

### Etapa 1

Prepare um tanque com solução de limpeza/sanitizante de cloro ativo na concentração de 100 a 200 PPM. USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE. Certifique-se de que todas as escovas fornecidas com a máquina de sorvete estão disponíveis para a limpeza.

### Etapa 2

Escove cuidadosamente todas as peças desmontadas na solução de limpeza, assegurando-se de remover todo 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 81.)

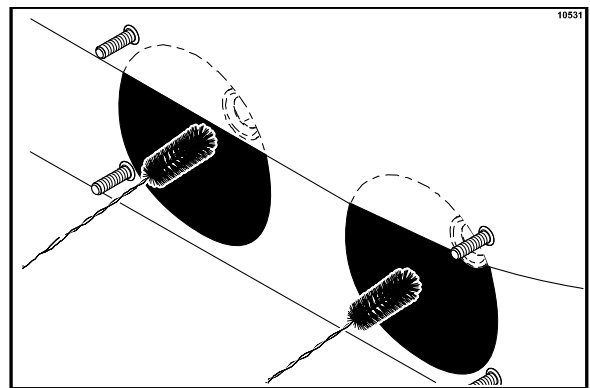


Figura 81

### 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 82.)

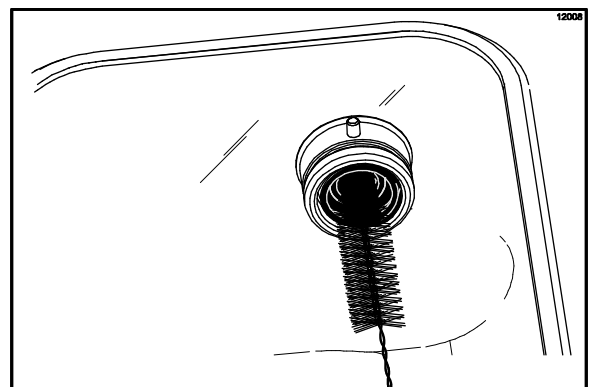


Figura 82

### 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 AOS  
CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS.

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



A LIMPEZA E A SANITIZAÇÃO DEVEM  
SER REALIZADAS DIARIAMENTE.

## Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias

- 1. Limpe e sanitize regularmente a máquina de sorvete. Ela deve ser completamente desmontada e escovada.
  - 2. Use todas as escovas fornecidas para uma limpeza perfeita. Essas escovas foram especialmente projetadas para alcançar todos os pontos por onde o mix passa.
  - 3. Use a escova 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 abundante de solução de limpeza na escova.
  - 5. Prepare as soluções de limpeza e de sanitização corretamente. Leia e siga cuidadosamente as orientações 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 no batedor corretamente.
- 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: Sempre desconecte a alimentação elétrica antes de limpar o condensador.** A inobservância dessa instrução poderá resultar em eletrocussão.

- 7. Se a máquina for resfriada a água, verifique as linhas de água quanto a torções 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.** Deixar de observar esse procedimento poderá causar danos severos e dispendiosos ao sistema de refrigeração.

O seu Distribuidor Taylor local poderá 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 mix ou lubrificantes secos, que atraem ratos e outros animais.

Recomenda-se solicitar a um técnico de serviços autorizado 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. REF.
1. O produto não sai pelas saídas de produto da máquina.	a. Baixa quantidade de mix. A luz indicadora da condição FALTA DE MIX está acesa.	a. Adicione mix no reservatório. Retorne ao modo AUTOMÁTICO.	34
	b. A chave de controle está desligada (OFF).	b. Ligue a chave de força e selecione AUTOMÁTICO.	33
	c. A máquina não está no modo AUTOMÁTICO.	c. Selecione AUTOMÁTICO e aguarde até a máquina desligar antes de dispensar o produto.	34
	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 reset. Reinicie a máquina em AUTOMÁTICO.	---
	e. O motor da bomba desligou devido a uma sobrecarga interna.	e. Desligue a bomba. Remova e limpe a bomba do mix. Aguarde pelo menos dois minutos com a chave de força desligada para o controle rearmar. Quando a força for restaurada, antes de instalar a bomba, pressione a tecla BOMBA e verifique se o eixo da bomba gira no sentido anti-horário. <b>Nota:</b> Se isso não corrigir o problema ou se a rotação for no sentido horário, ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	f. O tubo de alimentação ou o anel de alívio não está instalado corretamente.	f. Certifique-se de que o tubo de alimentação e o anel de alívio de borracha estão instalados corretamente.	31, 34
	g. Acúmulo de gordura do leite na bomba.	g. Retire a bomba de mix com cuidado, limpe e reinstale.	36
	h. Produto congelado no orifício de entrada de mix.	h. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	i. A manivela esférica da bomba de mix está quebrada.	i. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
2. Nada funciona no painel, embora a chave de força esteja ligada.	a. A máquina está desconectada.	a. Conecte na tomada.	---
	b. Disjuntor desligado ou fusível queimado.	b. Ligue o disjuntor ou troque o fusível.	---

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. REF.
3. O produto está demasiadamente líquido.	a. O produto está sendo extraído muito rapidamente.	a. Ajuste a vazão de extração: 142 a 213 gramas (5 a 7,5 onças) de produto a cada 10 segundos.	29
4. 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.	34
	b. Bomba de ar/mix montada incorretamente.	b. Monte e lubrifique de acordo com as instruções neste manual.	30
	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.	---
5. 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 na posição.	34
	b. O agitador não está instalado.	b. Limpe, sanitize e instale o agitador.	34
	c. A temperatura do reservatório de mix não está regulada.	c. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
6. 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.	---
7. 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.	37
8. A bomba de mix não funciona.	a. O motor da bomba desligou devido a uma sobrecarga interna.	a. Desligue a bomba. Remova e limpe a bomba do mix. Aguarde pelo menos dois minutos com a chave de força desligada para o controle rearmar. Quando a força for restaurada, antes de instalar a bomba, pressione a tecla BOMBA e verifique se o eixo da bomba gira no sentido anti-horário. <b>Nota:</b> Se a rotação for no sentido horário, ligue para o técnico de serviços autorizado.	---
9. 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 desgastado.	a. Lubrifique corretamente ou troque o anel de vedação.	28

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROVÁVEL</b>	<b>SOLUÇÃO</b>	<b>PÁG. REF.</b>
10. 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 desgastado.	a. Lubrifique corretamente ou troque o anel de vedação.	28
11. Vazamento excessivo de mix na pingadeira.	a. O selo do eixo de transmissão está indevidamente lubrificado ou desgastado.	a. Lubrifique corretamente ou troque o selo.	25
	b. O selo do eixo de transmissão foi instalado às avessas.	b. Instale corretamente.	25
	c. Lubrificação incorreta do eixo de transmissão.	c. Lubrifique corretamente.	25
	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 engrenagens fora de alinhamento.	f. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
12. O eixo de transmissão está preso na bucha.	a. Houve acúmulo de mix e lubrificante na bucha sextavada.	a. Limpe regularmente a área da bucha de bronze com uma escova.	37
	b. Cantos arredondados no eixo de transmissão, bucha sextavada ou em ambos.	b. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
	c. A caixa de engrenagens está fora de alinhamento.	c. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---
13. As paredes do cilindro de congelamento estão riscadas.	a. A bucha frontal plástica não foi instalada ou está desgastada.	a. Instale ou troque a bucha frontal.	27
	b. As lâminas de raspagem estão danificadas.	b. Troque as lâminas de raspagem.	26
	c. A unidade foi colocada em AUTOMÁTICO antes que toda a solução sanitizante tivesse sido removida do cilindro de congelamento.	c. Coloque a unidade em AUTOMÁTICO somente depois de o abastecimento estar completo e toda a solução sanitizante ser removida.	33
	d. Desaglomerador da porta da máquina está quebrado.	d. Troque a porta da máquina.	---
	e. Os pinos do batedor estão quebrados.	e. Troque o conjunto do batedor.	26
	f. O conjunto do batedor está torcido.	f. Troque o conjunto do batedor.	---
	g. A caixa de engrenagens está fora de alinhamento.	g. Ligue para um técnico de serviços autorizado.	---

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROVÁVEL</b>	<b>SOLUÇÃO</b>	<b>PÁG. REF.</b>
14. O produto estala quando extraído.	a. O produto está sendo extraído muito rapidamente.	a. Ajuste a vazão de extração: 142 a 213 gramas (5 a 7,5 onças) de produto a cada 10 segundos.	29
	b. A bomba foi montada incorretamente.	b. Monte e lubrifique de acordo com as instruções neste manual.	30
	c. O cilindro de congelamento não foi abastecido corretamente.	c. Drene o mix do cilindro de congelamento e reabasteça a máquina.	34

## 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		
Encaixes modeladores	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 de abastecimento	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 (3" x 7")		Inspecione e troque se necessário	Mínimo
Escova (1" x 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



# Seção 10

# Garantia limitada para equipamentos

## GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY EM MÁQUINAS DE SORVETE

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

### GARANTIA LIMITADA

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

Produto	Peça	Período de garantia limitada
<b>Sorvete soft serve</b>	Conjunto do cilindro de congelamento	5 (cinco) anos
<b>Frozen yogurt</b>		
<b>Shakes</b>	Compressor de refrigeração (exceto válvula de serviço)	5 (cinco) anos
<b>Smoothies</b>		
<b>Bebidas congeladas</b>	Motores do batedor	Dois (02) anos
<b>Sobremesas</b>	Engrenagem de transmissão do batedor	Dois (02) anos
	Placas de circuito impresso e controles Softech iniciados com o número de série H8024200	Dois (02) anos
	Peças não relacionadas nesta tabela ou excluídas abaixo	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 será iniciada 90 (noventa) dias a contar da data de fabricação do Produto (conforme indicado pelo número de série do Produto). O comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se o Produto for instalado e todo o trabalho de manutenção necessário no Produto for realizado por um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor, e se forem utilizadas somente peças novas e genuínas da Taylor.
3. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
4. Para fins de recebimento de crédito, as peças defeituosas devem ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
5. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado na etiqueta de dados do Produto anulará esta garantia limitada.

### EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

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

3. Reposição de itens de desgaste designados como peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor.
4. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
5. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
6. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de 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 para 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 <sup>1</sup>	3 (três) meses
Peças da classe 212 <sup>2</sup>	Doze (12) meses
Peças da Classe 512	Doze (12) meses
Peças da Classe 000	Sem garantia
Peça N° 072454 da Taylor (motor – 24 VCC – Modelos *C832/C842*)	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 devem ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
6. Esta garantia não tem como finalidade abreviar a duração de qualquer cobertura de garantia concedida, em separado, nos termos de uma Garantia Limitada da Taylor sobre máquinas de sorvete ou grelhas.
7. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anulará esta garantia limitada.

-----  
<sup>1,2</sup> Com a exceção de que a Peça n° 032129SER2 (CompressorAr230V SERV) da Taylor e a Peça n° 075506SER1 (CompressorAr115V 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 carvão e gordura.
3. O serviço necessário, quer seja referente à limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cocção, inclusive o platen superior e a chapa inferior, em condições operacionais para obter cocção correta ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e cliques, como resultado do acúmulo de gordura nas superfícies de cocção, inclusive, mas sem restrição, o platen e chapa, laterais ou topo da cobertura.
4. Substituição das superfícies de cocção, inclusive o platen superior e chapa inferior, por causa de corrosão ou corrosão localizada (ou no caso do platen, por causa da perda do chapeamento), como resultado de dano devido ao impacto de espátulas ou de outros pequenos utensílios de cozinha utilizados durante o processo de cocção, ou decorrente do uso de produtos, materiais ou processo de limpeza cujo uso não tenha sido aprovado pela Taylor.
5. Reposição de itens de desgaste designados como Peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor, como também folhas antiaderentes e cliques para o conjunto de platen 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