

Secção 1

Para o instalador

Unidades Refrigeradas a Ar

O modelo 6235A de máquina de gelado com refrigeração a ar necessita um mínimo de distância de 15.2cm à volta de ambos os lados. Instale a saia fornecida no lado direito da máquina e encoste a parte de trás da máquina à parede para prevenir circulação de ar.

Instalação eléctrica para 220V, 50Hz, 1Ph, Fornecido com cabo e ficha

Este equipamento é fornecido com cabo de 3 fios e ficha com terra para ligação a uma fase, 220v, 50hz. Esta máquina deve ser ligada a uma tomada própria com terra. O cabo e a ficha fornecida é de 16 amp., por isso a tomada também deve ser de 16 amp. Verifique a etiqueta, localizada no painel lateral, para especificações eléctricas. A ficha deve estar acessível após instalação.

Se o cabo de alimentação tiver danos, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente ou pessoa semelhante qualificada de forma a evitar danos.

Cablagem permanente pode ser utilizado se necessário localmente. Instruções de conversão para cablagem permanente são as seguintes:

1. Ter a certeza que a máquina está desligada da corrente.
2. Remova o painel apropriado e localize a pequena caixa eléctrica a meio da máquina.
3. Remova o cabo instalado de fábrica e alivie a tensão do casquilho.
4. Passe o cabo permanente pelo furo da panela base.
5. Conecte as ligações dos dois fios. Ligue o fio de terra no local próprio dentro da caixa eléctrica.
6. Tenha a certeza que a máquina está devidamente ligada à terra antes de a ligar à corrente.

ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE ESTAR PRÓPRIAMENTE LIGADA À TERRA! NÃO O FAZENDO PODE RESULTAR EM VÁRIAS LESÕES PESSOAIS DEVIDO A CHOQUES ELÉCTRICOS!

ESPECIFICAÇÕES

MODELO 6235A

MODELO DE BANCADA, COM BOMBA

DIMENSÕES:

Máquina: 55cm largura × 79.5cm profundidade × 96cm altura

Com Embalagem: 65cm largura × 92cm profundidade × 117cm altura

PESO

Máquina: 160kg Com Embalagem: 180kg

Secção 1

Para o instalador

ELÉCTRICAS:

Voltagem AC: 1 Fase 198-242V 50 Hertz

Total Amps: 16 Amps

Motores principais: 2 × 1.0 HP

Compressor principal: 3650 BTU

Compressor de mistura: 420 BTU

(BTU podem variar dependendo do compressor utilizado.)

Se 16 amp HACR disjuntor do circuito

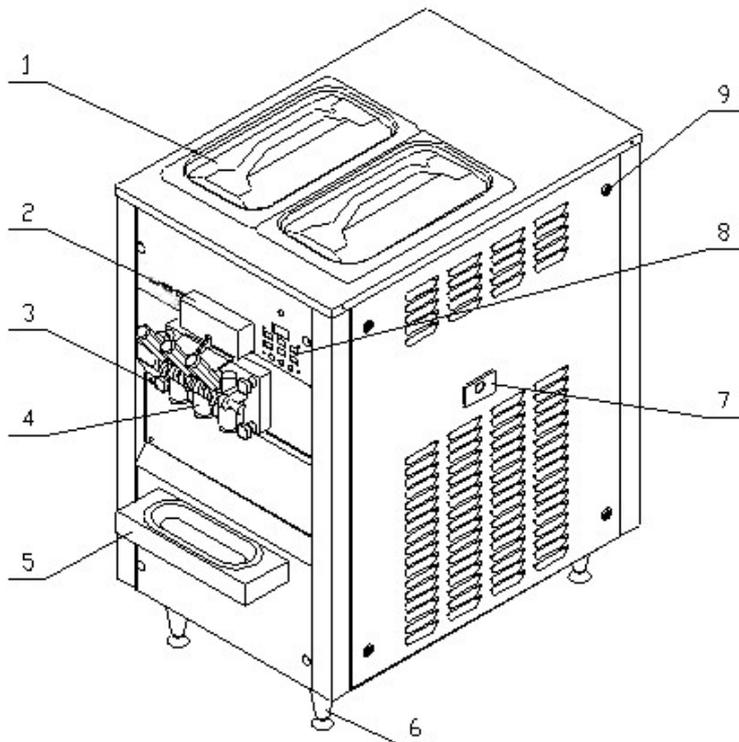
ARREFECIMENTO

Arrefecimento a ar necessita no mínimo de 15.2cm de afastamento à volta da máquina.

CUBA

Duas cubas, 12.5 litros×2, refrigeradas e isoladas.

VISTA DA MÁQUINA



1. Tampa superior
2. Tampa Switch Porta
3. Torneiras
4. Porta
5. Bandeja de Gotas
6. Pés de plástico
7. Bandeja lateral de gotas
8. Painel de controlo
9. Fecho de painel

Secção 2

Para o Operador

A máquina que comprou foi cuidadosamente projectada e produzida para lhe dar uma operação segura.

Esta unidade, quando propriamente operada e cuidada, irá produzir um produto de qualidade consistente. Como todos os equipamentos mecânicos, irá necessitar de limpeza e manutenção. É necessário uma quantidade mínima de cuidados e atenção se os procedimentos identificados neste manual forem cumpridos.

Este manual de utilização deve ser lido antes de trabalhar ou fazer alguma manutenção à máquina.

O modelo 6235A NÃO irá eventualmente compensar e corrigir quaisquer erros durante as operações de instalação ou enchimento. Desta forma, a montagem inicial e primeiros procedimentos são de extrema importância. É muito recomendado que o pessoal responsável pela operação dos equipamentos, tanto de montagem como de desmontagem, leiam estes procedimentos juntos de forma a ficarem treinados e terem a certeza que não existem dúvidas.

Preocupamo-nos com a segurança do operador quando ele ou ela entram em contacto com a máquina e as suas peças. Esforçámo-nos para projectar e fabricar recursos internos de segurança para o proteger a si e o técnico de serviço.

IMPORTANTE- O não cumprimento das seguintes precauções de segurança podem resultar em ferimentos graves pessoais. O não cumprimento destes avisos pode levar a despesas adicionais de substituição de peças.

PARA OPERAR COM SEGURANÇA:

1. NÃO opera a máquina sem ler o manual de operador. O não cumprimento desta instrução pode resultar em danos para o equipamento, má performance da máquina, riscos para a saúde ou ferimentos pessoais.
2. A máquina deve estar sempre de pé, seja durante o transporte ou em produção, para prevenir que o compressor possa ser danificado.
3. Colocar a máquina de pé, nivelada, com os pés trancados para funcionar correctamente.
4. NÃO trabalhe com a máquina sem esta estar devidamente ligada à terra. O não cumprimento desta instrução pode resultar em electrocussão.
5. NÃO deixe que pessoal não treinado opere esta máquina. NÃO deixe que crianças trabalhem com esta máquina. O não cumprimento desta instrução pode resultar em danos pessoais severos em dedos ou mãos devido às peças em movimento.
6. NÃO tente qualquer reparação a não ser que a máquina esteja desligada da corrente. O não cumprimento desta instrução pode resultar em electrocussão. Contacte o seu Distribuidor local para serviço de manutenção.
7. NÃO operar a máquina com fusíveis maiores que o especificado na etiqueta de dados da máquina. O não cumprimento desta instrução pode resultar em electrocussão ou em danos para a máquina. Consulte um electricista. Nunca use um cabo danificado.

Secção 3

Segurança

8. Nunca conecte a ficha numa tomada cuja amperagem seja inferior à especificada na máquina.
9. Desligue a ficha da tomada antes da limpeza da protecção da máquina. Não molhe para dentro da máquina, caso contrário pode provocar danos no circuito eléctrico.
10. NÃO ligue a máquina sem que todos os painéis e portas de acesso estejam devidamente fechadas com os parafusos. O não cumprimento desta instrução pode resultar em diversos danos pessoais devido às peças em movimento..
11. NÃO obstruir as entradas de ar e as aberturas de saída:
Mínimo de 15,2cm de desobstrução à volta dos lados. Instale a saia fornecida no lado direito da máquina e coloque a parte traseira da máquina contra a parede para prevenir recirculação de ar quente. Não encoste a máquina perto de radiadores ou grandes fontes de calor.
12. NÃO coloque a trabalhar a máquina com temperaturas for a desta gama 10°C–40°C.

O não cumprimento desta instrução pode causar um mau funcionamento da máquina ou mesmo provocar-lhe danos.

1. NÃO coloque objectos ou dedos nos bicos da porta. O não cumprimento desta instrução pode contaminar o produto ou causar danos pessoais devido às peças em movimento.
2. NÃO remova a porta ou as peças dos batedores a não ser que o equipamento esteja desligado da corrente. O não cumprimento desta instrução pode resultar em danos graves pessoais devido às peças em movimento.

Secção 4

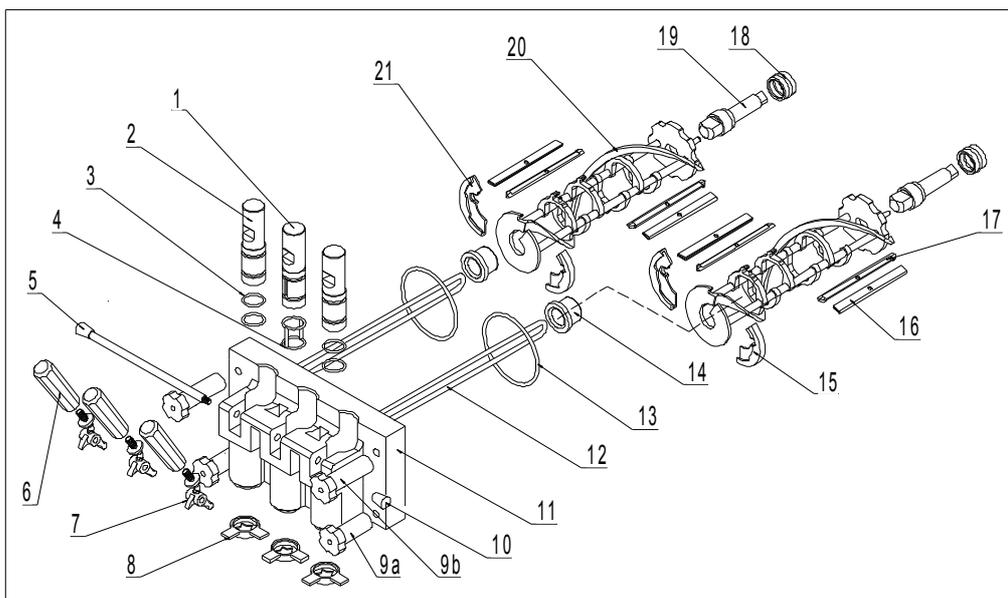
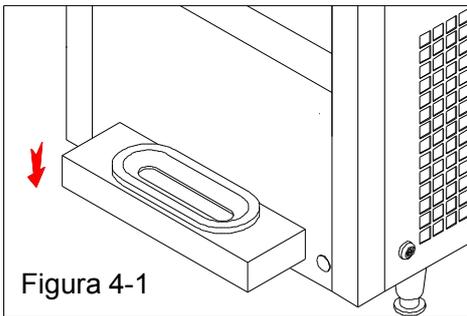
Instruções de Instalação

Atenção

Não instalar a máquina dentro dos limites recomendados resulta em má performance do Sistema, falha prematura dos seus componentes e cancelamento da garantia..

Instalação da máquina envolve move-la para perto da sua localização permanente, removendo toda a embalagem de protecção, colocar no sítio e limpar.

- A. Desembale a máquina.
- B. Levante a máquina e coloque-a numa bancada.
- C. A máquina necessita de ventilação adequada. Um espaço mínimo de 15.2cm é necessário para a livre circulação do ar.
- D. Instale a bandeja de gotas na máquina (Figure 4-1).
- E. Instale o batedor com as lâminas
- F. Insira o conjunto do batedor com o vedante do veio batedor na parte de trás do cilindro e encaixe a extremidade sextavada firmemente no soquete fêmea. Quando encaixado correctamente, o batedor não vai ultrapassar a parte da frente do cilindro.

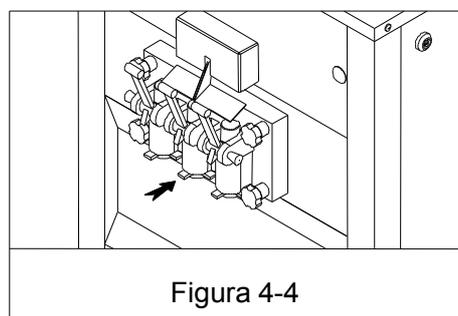
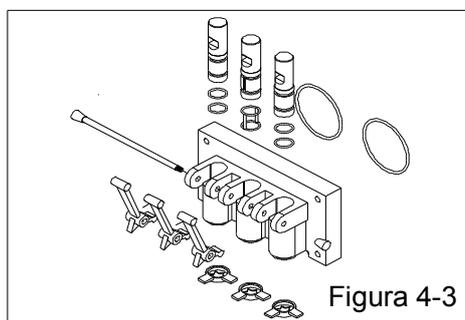


Secção 4

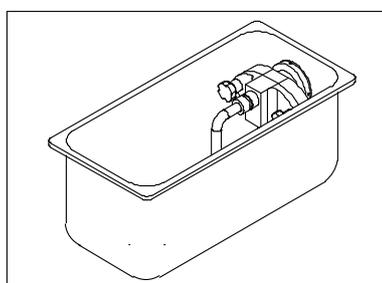
Instruções de Instalação

Nº	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	Nº	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	Válvula Meio	6235A206007	13	Vedante da Porta	6235A020601
2	Válvula Lateral	6235A206004	14	Tampão frontal	6235A207030
3	Vedante Válvula	6235A206006	15	Chumaceira Direita	6235A207032
4	Vedante Válvula do Meio	6235A206002	16	Clip-Raspador	6235A207028
5	Veio Manípulos	6235A000081	17	Lâmina Raspador Plástico	6235A207029
6	Manipulo de dispensar	6235A206001	18	Vedante traseiro batedor	6235A207026
7	Retentor de dispensar	6235A020902	19	Veio traseiro batedor	6235A207027
8	Tampão saída	6235A020606	20	Batedor	6235A207000
9	Válvula retenção	6235A020613	21	Chumaceira Esquerda	6235A207031
10	Tampa Parafuso	6235A206009			
11	Haste Batedor	6235A000012			

G. Instale a porta dispensadora na máquina (Figura 4-3, 4-4).



H. Instale a bomba na cuba (Figura 4-5, 4-6).



I. Ligue o cabo da corrente. Verifique a placa de identificação da máquina. A máquina deve ser ligada a uma tomada devidamente ligada à corrente.

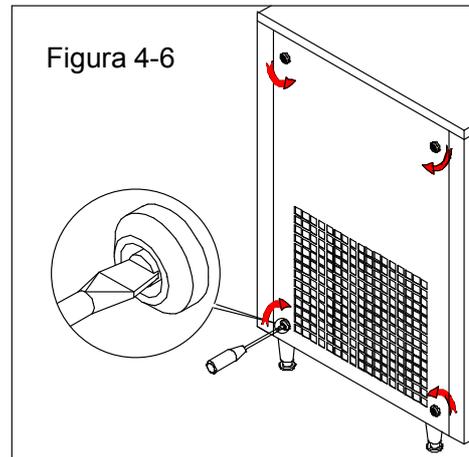
Atenção

Este Equipamento deve ser ligado à terra correctamente! Se não o fizer pode resultar em danos pessoais devido a choques eléctricos!

REMOÇÃO DO PAINEL:

Para remover o painel, use uma Chave de fendas nos 4 parafusos do painel.

Rode os parafusos na direcção mostrada na Figura 4-6.



Secção 5

Importante: Controle de Operação

Antes de operar com a máquina, é necessário que o operador conheça as funções de cada controlo de operação. Verifique a Figura 5-1 Figura 5-2 para localizar o painel de controlos da máquina.

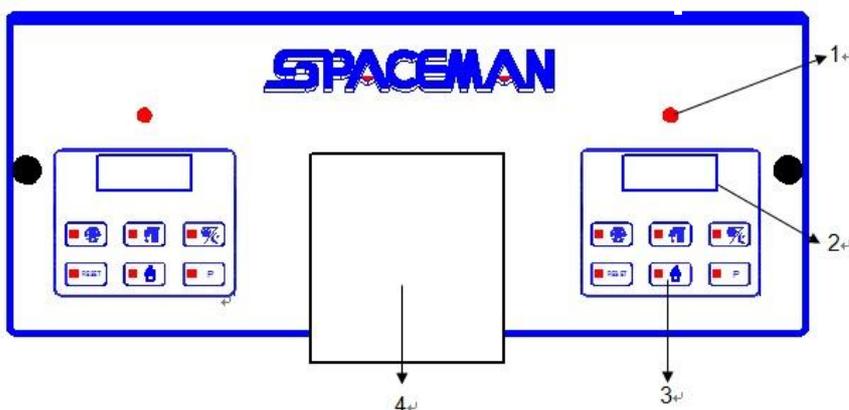


Figura 5-1

Nº	Descrição	Código
1	Luz indicadora "Baixa-Mistura"	6235A07C203
2	Mostrador de Viscosidade	6235A07C201
3	Painel tátil	6235AT00000
4	Tampa do interruptor da torneira	6235A070100

Luz indicadora “Baixa-Mistura”

Uma luz indicadora do nível de mistura está localizada na frente da máquina. Quando a luz está ligada, indica que o nível de mistura da cuba está baixo e que deve ser cheio logo que possível. Mantenha sempre pelo menos 2cm de mistura na cuba. Se não adicionar mais mistura, pode acontecer um congelamento. Isto pode causar eventuais danos no conjunto do batedor, na porta e no veio.

Display fluorescente

Durante a normal operação o display é utilizado para indicar funções, a temperatura do mix na cuba e cilindro, a corrente eléctrica do motor, erros e mensagens de aviso.

Definições dos Símbolos

Para uma melhor comunicação internacional, os símbolos substituíram as palavras em muitos dos interruptores de operação. Os equipamentos SPACEMAN estão desenhados com estes símbolos internacionais. O gráfico seguinte identifica as definições desses símbolos.

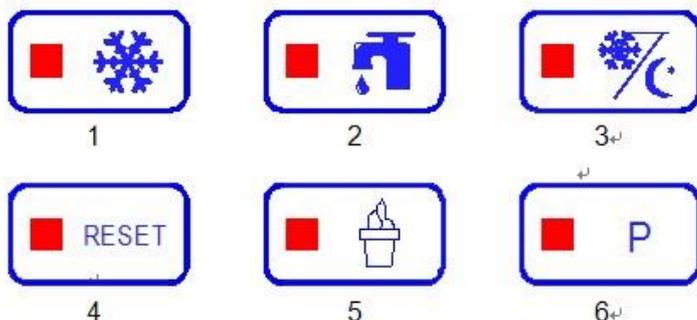


Figura 5-2

Nº	Descrição
1	Botão e luz de frio
2	Botão e luz de lavagem
3	Botão e luz de Conservação
4	Botão RESET
5	Botão e luz de Gelados
6	Botão P

Descrições de Operação

Quando ligada à corrente, o display fluorescente indica:



BOTÃO RESET (Nº 4)

Prima o botão RESET para sair do modo corrente, o display fluorescente indica STOP.

É possível seleccionar qualquer função da máquina. Para mudar uma função, É SEMPRE NECESSÁRIO primeiro pressionar o botão REWSET para retornar ao STOP.

Secção 5

Importante: Controle de Operação

BOTÃO LAVAGEM (Nº 2)

1. Prima o botão LAVAGEM, a luz da LAVAGEM acende-se. O motor dos batedores começa a trabalhar, no display fluorescente indica “A LAVAR”.
2. Prima o botão P, o display fluorescente indica a temperatura:

CUBA	0.0C
CILINDRO	0.0C

3. Prima o botão P outra vez, o display fluorescente indica a corrente actual do motor do batedor:

ACTUAL	1.34/2.00A
--------	------------

Número antes de “/” é a corrente actual do motor do batedor.

Número depois de “/” é o máximo da corrente actual do motor do batedor que foi parametrizado.

4. Prima o botão P outra vez, o display fluorescente indica “LAVAGEM”. Prima o botão P, o display fluorescente volta ao passo 2.
5. Prima o botão Reset, a luz de LAVAGEM desliga-se, o display fluorescente indica STOP. Todos os botões de função ficam disponíveis.

BOTÃO DE FRIO (Nº 1)

1. Prima o botão FRIO, a luz de FRIO liga-se. O display fluorescente indica “COOLING”. O motor do batedor e agitador começam a funcionar, os dois sistemas de refrigeração começam a trabalhar. Um por cilindro para fazer o produto, outro para a cuba para refrigerar a mistura e manter a temperatura da mistura na cuba abaixo dos 5°C.
2. Quando a temperatura da mistura na cuba está 1° abaixo de 4°C, o Sistema de refrigeração da cuba pára automaticamente e volta a começar quando estiver 1° acima dos 4°C. Os 4°C por defeito podem ser ajustados no Menu.
3. Ao mesmo tempo, a refrigeração para o cilindro trabalha até a unidade fazer um ciclo OFF, o produto no cilindro estará à temperatura e viscosidade de servir. Puxe o manípulo para dispensar gelado, active o motor do batedor, e o gelado sai pelo orifício. A viscosidade do produto é controlada pela corrente eléctrica do motor do batedor. Quanto mais alta a corrente maior a viscosidade do produto. A

Secção 5

Importante: Controle de Operação

viscosidade pode ser ajustada no MENU.

4. Prima o botão P, o display fluorescente indica a temperatura:

CUBA	0.0C
CILINDRO	0.0C

5. Prima o botão P outra vez, o display fluorescente indica a corrente actual do motor do batedor:

ACTUAL	1.34/2.00A
--------	------------

6. Prima o botão P outra vez, o display fluorescente indica “COOLING”. Prima o botão P, o display fluorescente volta ao passo 4.
7. Prima o botão RESET, a luz de FRIO desliga-se, o display fluorescente indica STOP. Todos os botões de função ficam disponíveis.

BOTÃO DE CONSERVAÇÃO (Nº 3)

Durante longos períodos de “Não Venda”, a máquina pode ser colocada no modo Conservação. Isto mantém o produto abaixo da temperatura de 5°C tanto na cuba como no cilindro, e ajuda a prevenir demasiado batimento do produto. Poderá reduzir significativamente o consumo de energia, uma vez que o compressor trabalha apenas pelo tempo necessário de forma a manter a temperatura correcta de conservação.

1. Prima o botão CONSERVAÇÃO, a luz de CONSERVAÇÃO liga-se. O display fluorescente indica:

CONSERVAÇÃO NÃO DISPENSAR

2. Prima o botão P, o display fluorescente indica a temperatura:

CUBA	0.0C
CILINDRO	0.0C

3. Passados 5 segundos do menu acima, o display fluorescente voltará a apresentar:

CONSERVAÇÃO NÃO DISPENSAR

Secção 5

Importante: Controle de Operação

4. Se nenhum outro botão for premido em 10 minutos, o display fluorescente entra em modo de suspensão e a luminosidade apaga-se. Se premir qualquer botão excepto o RESET o display acende-se.
5. Prima o botão RESET, a luz da CONSERVAÇÃO apaga-se, o display fluorescente indica STOP. Todos os botões de funções ficam disponíveis.

BOTÃO DE GELADOS (Nº 5)

1. Prima o botão GELADOS, é usado para mostrar o nº de gelados servidos pela máquina.

O display fluorescente indica o nº de gelados servidos no dia de hoje e o nº de gelados servidos pela máquina:

HOJE	00000
TOTAL	00000

2. Passados 5 segundos de mostrar o que indica acima, o display retorna a esta indicação:

CUBA	0.0C
CILINDRO	0.0C

3. Prima o botão RESET, o display fluorescente indica STOP. Todos os botões de função ficam disponíveis.

BOTÃO P (Nº 6)

1. No modo de FRIO e LAVAGEM, se pressionar o botão P faz mudar o menu do display entre temperatura e corrente actual.
2. No modo CONSERVAÇÃO, se premir o botão P indica a temperatura por 5 segundos.
3. No modo STOP, se pressionar o botão P indica a temperatura.

MENU DE PARÂMETROS

O MENU DE PARÂMETROS é usado para definir parâmetros da máquina. Para aceder ao Menu, prima cerca de 3 segundos o botão RESET.

No programa de Menu, o botão RESET, FRIO, CONSERVAÇÃO, P, LAVAGEM e GELADO funcionam como teclas do menu.

BOTÃO CONSERVAÇÃO	- aumenta o valor acima do cursor.
BOTÃO P	- diminui o valor acima do cursor.
BOTÃO RESET	- muda o ecrã de parâmetros.
BOTÃO FRIO	- muda o item a parametrizar.
BOTÃO LAVAGEM	- saída sem guardar.
BOTÃO GELADO	- guarda e depois sai do parâmetro.

1. No modo STOP, prima o botão RESET cerca de 3 segundos, o display fluorescente indica:

VISCOSIDADE ACTUAL: 2.00

O valor acima é a viscosidade máxima parametrizada. Quando a corrente

- atinge o valor, o produto está à viscosidade de poder servir, pára a refrigeração no cilindro. Quanto maior a corrente maior a viscosidade do produto.
- Prima o botão CONSERVAÇÃO para aumentar o valor.
- Prima o botão P para diminuir o valor.

2. Prima o botão RESET outra vez, o display fluorescente indica:

TEMPERATURA MIX L SET: 4.5C

- No ciclo de FRIO ou CONSERVAÇÃO, a máquina começa a fazer frio na cuba quando a temperatura da mistura da cuba está a 1 grau mais alta que o valor acima parametrizado. E pára quando está a 1 grau mais baixa. No ciclo de CONSERVAÇÃO, a mesma função para a mistura no cilindro.
- Prima no botão CONSERVAÇÃO para aumentar o valor.
- Prima no botão P para diminuir o valor.

3. Prima o botão RESET uma vez, o display fluorescente indica:

2011 /01 /16 14 : 47 :58

Secção 5

Importante: Controle de Operação

- Parametrize a data e hora.
- Prima no botão CONSERVAÇÃO para aumentar o valor. Prima no botão P para diminuir o valor.
- Prima o botão FRIO para passar ao próximo parâmetro.
Deve premir o botão GELADO por 3 segundos para salvar o ajuste que fez.

4. Prima o botão RESET uma vez, o display fluorescente indica:

P:	0	00	:	00
P:	0	00	:	00

- Parametrize um programa automático para determinada hora.
- Por exemplo:
P: 1 08:00 inicia o modo FRIO às 08:00 de cada dia.
P: 3 22:00 inicia o modo CONSERVAÇÃO às 22:00 de cada dia.
- Prima no botão CONSERVAÇÃO para aumentar o valor. Prima o botão P para diminuir o valor.

P: 0 significa que não há programa automático. Existe pelo menos 1 hora entre FRIO e outro programa.

- Deve pressionar o botão GELADO cerca de 3 segundos para guardar este ajuste.

5. Prima o botão RESET uma vez, o display fluorescente indica:

ENTRE CODIGO
0 0 0 0

- É necessário a palavra-passe do código de serviço

6. Prima o botão RESET, o display fluorescente volta ao passo 1.

7. Para sair do MENU DE PARÂMTEROS sem guardar, prima o botão LAVAGEM, o display fluorescente indica:

STOP
NAO GUARDADO

8. Para guardar e sair do MENU DE PARÂMETROS, prima o botão GELADO por 3 segundos, o display fluorescente indica:

STOP
GUARDADO

Secção 5

Importante: Controle de Operação

9. Prima o botão RESET, o display fluorescente indica STOP. Todos os botões de funções ficam disponíveis.

DESCRIÇÃO DE FALHAS

Em baixo estão listadas diversas mensagens de falhas que aparecem, com uma explicação para medidas de correcção.

Se a máquina esteve parada por muito tempo devido a falhas, é necessário que verifique a temperatura do produto antes de iniciar a venda novamente; se a temperatura estiver acima dos +6°C, a máquina deve ser esvaziada, lavada e desinfectada, e voltar a ser cheia com produto novo fresco.

1. No decurso de qualquer modo de operação, prima o botão P para ver a temperatura na cuba e no cilindro.

IMPORTANTE: Se um ou os dois valores de temperatura indicarem “00C” sem nenhuma alteração por mais de 2 minutos, deve PARAR a máquina e contactar os serviços autorizados de manutenção para verificarem o sensor de temperatura.

CUBA	0.0C
CICLINDRO	0.0C

2. No ciclo de FRIO, se no display fluorescente aparecer:

STOP 1 BAIXA TEMP. PROTECT

A temperatura do cilindro atinge ou vai abaixo da temperatura parametrizada. A luz de FRIO e CONSERVAÇÃO piscam, o compressor pára, motor do cilindro trabalha.

Prima o botão RESET, o display fluorescente indica STOP.

Baixe o parâmetro de viscosidade no MENU DE PARÂMETROS Nº 1 ou contacte o serviço autorizado técnico para verificar a baixa temperatura de protecção do cilindro.

Prima o botão LAVAGEM e verifique a performance da máquina.

Se o motor do batedor do cilindro estiver a funcionar, prima o botão RESET.

Prima o botão FRIO para voltar à operação normal da máquina.

Se nenhum botão for premido nos próximos 10 minutos, a máquina entra no modo CONSERVAÇÃO automaticamente quando o STOP 1 acontece.

Secção 5

Importante: Controle de Operação

3. No ciclo FRIO, se aparecer no display fluorescente:

STOP 2 MOTOR OVERLOAD

A corrente eléctrica do motor do batedor alcança ou ultrapassa o valor parametrizado, a luz FRIO pisca, a máquina pára.

Prima o botão RESET, o display fluorescente indica STOP.

Baixe o parâmetro da viscosidade no MENU DE PARÂMETROS Nº 1 ou contacte um técnico autorizado de serviço para verificar o valor mais alto parametrizado.

Prima o botão LAVAGEM e observe a performance da máquina.

Se o motor do batedor está a funcionar correctamente, prima o botão RESET.

Prima qualquer outro botão para voltar à operação normal da máquina.

4. No ciclo de FRIO, se o display fluorescente indicar:

BAIXA MISTURA ADICIONE MISTURA

A luz de Baixa Mistura pisca, isso indica que a quantidade de mistura na cuba é pequena e que deve ser reabastecida o mais rápido possível.

Caso contrário a máquina pára a refrigeração do cilindro após um atraso de reabastecimento. O tempo de atraso no reabastecimento é parametrizado por um técnico de serviço.

Quando adicionar mistura suficiente, a luz de baixa mistura apaga-se, a máquina entra no ciclo de FRIO automaticamente.

Secção 6

Procedimentos de Operação

A máquina foi desenhada para ilustrar em desenhos os procedimentos de operação passo-a-passo. Tem uma capacidade de 1.7 litros em cada cilindro de congelação. A mistura viaja pelo tudo desde a cuba até ao cilindro de congelação.

Começamos a explicação desde que entramos na loja de manhã e encontramos as peças desmontadas e dispostas ao ar, secas desde a limpeza da noite anterior.

Estes procedimentos de abertura vão mostrar-lhe como montar estas peças no cilindro, com produto fresco preparado para servir a primeira porção.

Só depois de ter mistura fresca na cuba é que pode iniciar o ciclo FRIO. Deve parar a máquina se não existir mistura na cuba.

Existem fortes relações entre os parâmetros de dureza e a temperatura ambiente de produção tendo efeito no produto final.

Montagem

Nota: Nas partes a lubrificar, utilize um lubrificante alimentar aprovado.

Passo 1

Instalar o batedor montado.

NÃO LUBRIFIQUE O FINAL QUADRADO.

Insira o conjunto do batedor através do rolamento concha traseiro na parte de trás do cilindro de congelação e encaixe a extremidade sextavada no soquete fêmea. Quando encaixada correctamente, o batedor não vai sair além da frente do cilindro de congelação. A rotação do batedor deve ser no sentido dos ponteiros do relógio quando se olha para o cilindro.

Passo 2

1. Monte a porta. Coloque o o-ring grande dentro das ranhuras na parte de trás da porta e lubrifique.
2. Monte a válvula de distribuição. Deslize os o-rings vedantes nas ranhuras das válvulas de extracção e lubrifique.
3. Monte os manípulos de dispensar com o veio dos manípulos. Insira o punho de dispensar na abertura com ranhura da válvula de distribuição e a outra extremidade alinhe com os furos transversais da porta.

Dica: O punho de dispensar pode ser alinhado com o furo esquerdo ou direito. A pega da válvula de distribuição irá ser colocada através do orifício transversal oposto do punho.

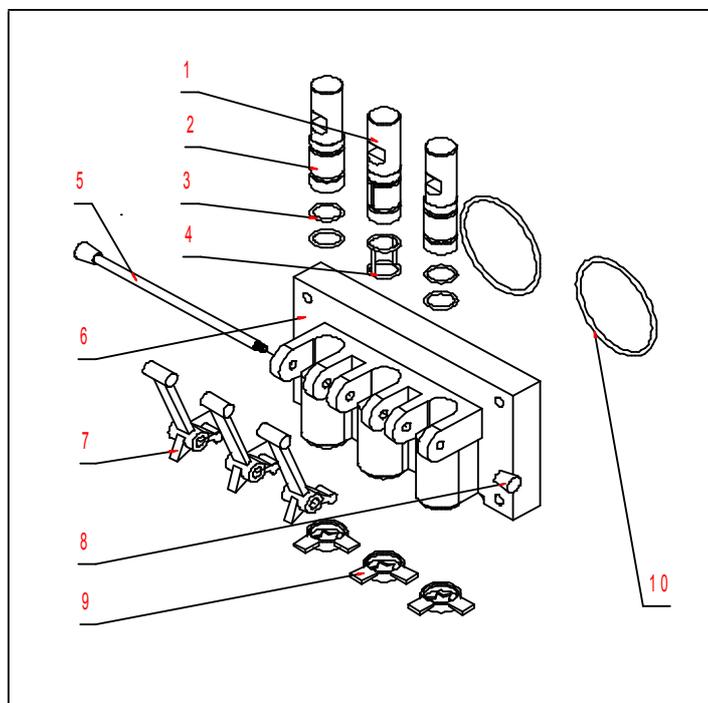
Insira a alavanca da válvula através do orifício de distribuição transversal em frente e para dentro da abertura da pega de distribuição.

Dica: A pega d válvula de distribuição pode ser montada em posições verticais variadas. Escolha um ângulo que lhe for confortável. A válvula de distribuição deve ser levantada completamente quando o punho estiver completamente em baixo.

Secção 6

Procedimentos de Operação

4. Monte os 3 tampões de saída na parte inferior dos bicos da porta de distribuição.



Nº	Código	Quant.	Descrição
1	6235A206007	1	Válvula do Meio
2	6235A206004	2	Válvula Lateral
3	6235A206006	4	Vedante da Válvula
4	6235A206002	1	Vedante da Válvula do Meio
5	6235A206005	1	Veio dos Manípulos
6	6235A206001	1	Porta
7	6235A206008	3	Manípulo de Dispensar
8	6235A206009	2	Tampa parafuso
9	6235A206003	3	Tampão de Saída
10	6235A020601	2	Vedante da Porta

Passo 3

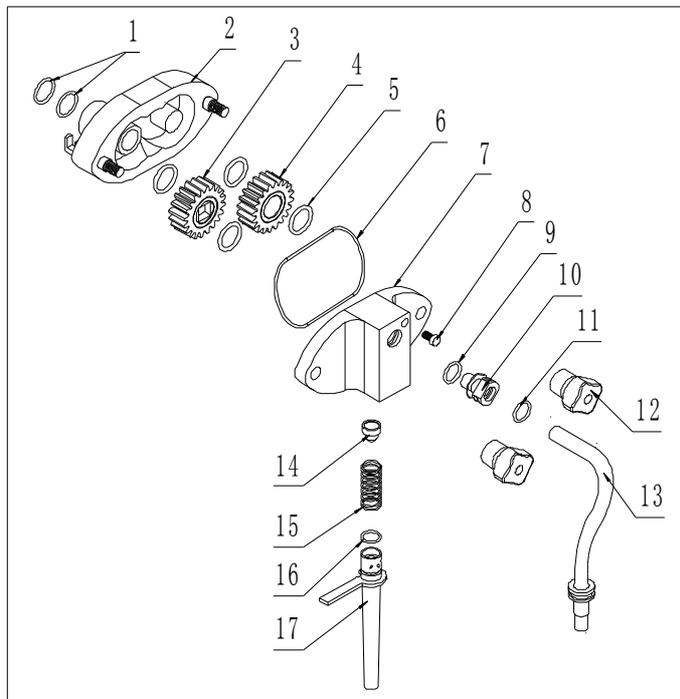
Instalar a porta. Insira os parafusos de mão nas ranhuras da porta. Com as duas mãos, segure os lados do conjunto do batedor. Aperte os parafusos igualmente até assegurar que a porta está bem fixada. Não aperte demais.

Secção 6

Procedimentos de Operação

Passo 4

Instale a bomba de ar.



Nº	Código	Descrição	Quant. Por Máquina
1	6235A202013	Vedantes	4
2	6235A202010	Corpo da Bomba de Ar	2
3	6235A202030	Carreto de iniciativa	2
4	6235A202020	Carreto impulsador	2
5	6235A202030	Vedante	8
6	6235A200212	Vedante	2
7	6235A202050	Tampa da Bomba	2
8	6235A203001	Nut	2
9	6235A203002	Vedante	2
10	6235A203003	Tubo de conexão	2
11	6235AB202011	Vedante	2
12	6235A202040	Parafuso Fecho Bomba	4
13	6235A203A01	Tubo de Pressão	2
14	6235A202004	Tampão	2
15	6235A202003	Mola	2
16	6235A202002	Vedante	2
17	6235A202001	Tubo de Afluência	2

Secção 6

Procedimentos de Operação

Passo 1

Lubrifique o final do tubo de pressão (nº 13).

Passo 2

Coloque o tubo de pressão numa solução desinfectante.

Passo 3

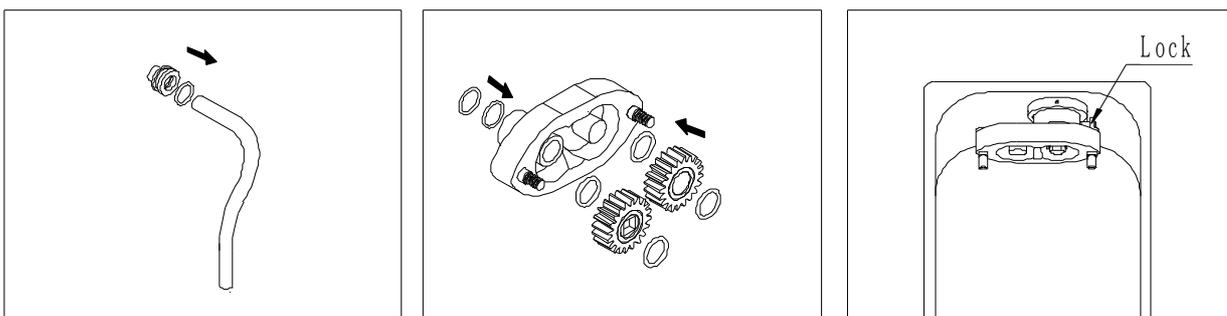
Lubrifique e instale os vedantes dos carretos (nº 5) nos carretos, o vedante grande (nº 6) na tampa da bomba e os 2 vedantes (nº 1) no corpo da bomba.

Passo 4

Lubrifique o centro dos carretos da bomba (nº 3 e 4) com uma camada fina de lubrificante e insira no corpo da bomba (nº 2). Não lubrifique os dentes dos carretos da bomba. Insira os carretos com os vedantes (nº 5) no corpo da bomba.

Passo 5

Instale a bomba com os carretos na cuba com o gancho de pino de bloqueio à direita, girando no sentido dos ponteiros do relógio até que ela trave no pino de bloqueio da cuba.



Passo 6

Lubrifique e instale o vedante (nº 9) no buraco da tampa da bomba (nº 7).

Passo 7

Lubrifique e instale o vedante (nº 16) no tubo de afluência (nº 17).

Passo 8

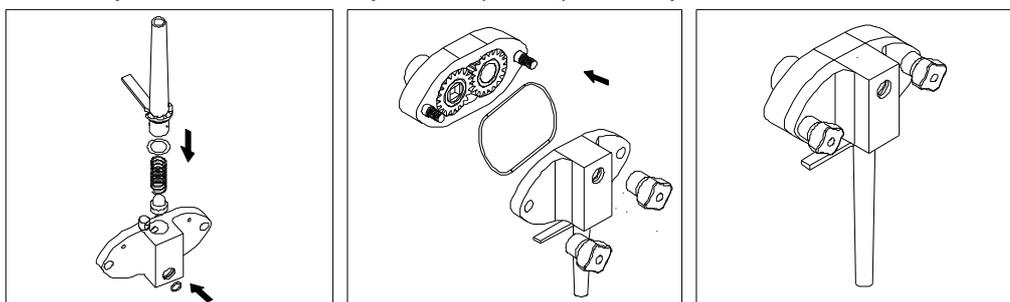
Segure a tampa da bomba (nº 7) de cabeça para baixo e insira o tampão (nº 14) e mola (nº 15) na cavidade.

Passo 9

Insira o tubo de afluência na tampa da bomba, pressione e rode no sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Passo 10

Monte a tampa da bomba (nº 7) com o tubo de afluência para baixo no corpo da bomba e aparafuse as duas porcas (nº 12) bem apertadas.



Secção 6

Procedimentos de Operação

Desinfecção

Passo 1

Prepare 3.8 litros de uma solução de desinfecção aprovada. USE ÁGUA QUENTE E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Passo 2

Deite os 3.8 litros da solução desinfectante na cuba e deixe que esta desça para os cilindros.

Passo 3

Enquanto a solução está a descer para os cilindros, escove a cuba, o sensor de nível de mistura e o tubo de ar.

Passo 4

Prima o botão de Lavagem. Isto fará que a solução de desinfecção seja agitada no cilindro. Deixe agitar por cerca de 5 minutos.

Passo 5

Coloque um balde vazio sob os bicos da porta e abra as válvulas de extracção. Deite fora toda a solução desinfectante. Quando já não sair mais solução pelos bicos da porta, feche a válvula e pressione o botão Reset.

Passo 6

Com as mãos limpas e desinfectadas levante o tubo de ar que está dentro da cuba.

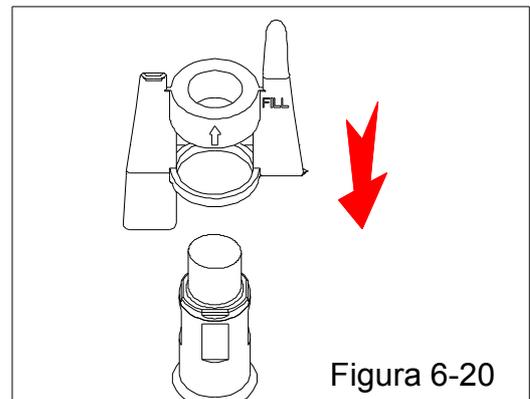
Passo 7

Coloque o agitador no eixo de accionamento do agitador. (Figura 6-20)

Nota: Se o agitador parar de girar durante a operação normal, com as mãos higienizadas, retire o agitador do eixo e escove com uma solução desinfectante. Volte a colocar o agitador no eixo.

Passo 8

Repita os passos 1 a 6 para o Segundo cilindro.



Procedimento de Preparação

Prepare a máquina o mais próximo possível da altura em que vai necessitar de retirar o primeiro gelado.

Nunca: 1. **Deixe muita água na cuba.**

2. **Prima o Botão Frio quando existir apenas água na cuba e cilindro.**

3. **Prima o Botão Frio quando não existir mix na cuba e cilindro.**

Passo 1

Instale o tubo de ar no buraco da cuba.

Secção 6

Procedimentos de Operação

Passo 2

Instale a bandeja frontal de gotas, por baixo da porta.

Passo 3

Deslize a bandeja lateral de gotas no buraco existente n painel lateral.

Passo 4

Com um balde por baixo dos bicos da porta, abrir as válvulas de extracção. Encha as cubas com mix fresco e deixe que este escorra para os cilindros de congelação. Isto irá forçar a saída de qualquer restante solução de desinfecção. Quando começar a sair mix nos bicos da porta, feche as válvulas.

Nota: Use apenas mix fresco quando estiver a preparar a máquina.

Passo 5

Coloque a tampa de cobertura da cuba em posição.

Passo 6

Prima o Botão Frio. Quando a máquina parar, o gelado está pronto a servir.

Procedimento de Encerramento

Para desmontar a máquina, vão ser necessários os seguintes produtos:

- Dois baldes
- Solução de desinfecção
- Escovas necessárias
- Pano
- Toalhas descartáveis

Esvaziar os produtos dos cilindros de congelação

Passo 1

Prima o botão Reset o quanto antes sempre que tiver na altura da limpeza. Isto permite que o produto congelado nos cilindros amoleça e isso facilita a limpeza.

Passo 2

Retire a tampa da cuba. Remova o tubo de ar e nível de mix. Leve-os para o lava-louça para limpeza.

Passo 3

Coloque um balde por baixo dos bicos da porta, prima o botão Lavagem e abra as válvulas. Quando já não sair mais produto dos bicos da porta, feche as válvulas e prima o Botão Reset. Se os códigos de saúde locais permitirem, cubra o recipiente com o mix que saiu da máquina, coloque no frigorífico e reutilize mais tarde.

Secção 6

Procedimentos de Operação

Lavagem

Passo 1

Deite 3.8 litros de água fresca e limpa na cuba. Com as escovas esfregue a cuba, sensor de nível de mistura e tubo de ar.

Passo 2

Com um balde por baixo dos bicos da porta, prima o Botão Lavagem e abra a válvula. Escorra toda a água existente na cuba e cilindro. Quando parar de escorrer água, feche a válvula e prima o Botão Reset.

Repita este procedimento até que a água de lavagem saia transparente.

Desinfecção

Passo 1

Prepare 3.8 litros de uma solução de desinfecção aprovada. USE ÁGUA QUENTE E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Passo 2

Deite os 3.8 litros da solução desinfectante na cuba e deixe que esta desça para os cilindros.

Passo 3

Enquanto a solução está a descer para os cilindros, escove a cuba, o sensor de nível de mistura e o tubo de ar.

Passo 4

Prima o botão de Lavagem. Isto fará que a solução de desinfecção seja agitada no cilindro.

Passo 5

Coloque um balde vazio sob os bicos da porta e abra a válvula de extracção. Deite fora toda a solução desinfectante. Quando já não sair mais solução pelos bicos da porta, feche as válvulas e pressione o botão Reset.

Desmontagem

Passo 1

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA DA CORRENTE ESTÁ DESCONECTADA DA TOMADA PARA ELIMINAR A POSSIBILIDADE DE TER PEÇAS EM MOVIMENTO. VERIFIQUE QUE NENHUM LED ESTÁ ACESO NO PAINEL DE CONTROLO E DISPLAY FLUORESCENTE.

Secção 6

Procedimentos de Operação

Passo 2

Remova os parafusos de mão e porta dispensadora. Remova os batedores dos cilindros de congelação e coloque todas estas peças no lava-louça para limpeza.

Passo 3

Remova a bandeja frontal de gotas e resguardo. Leve-os para o lava-louça para limpeza.

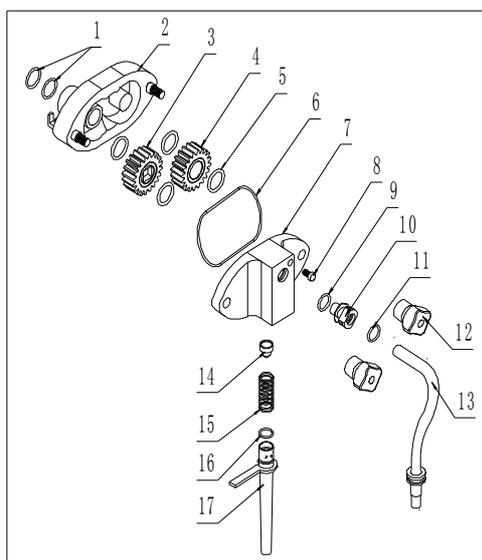
NOTA: Se a bandeja lateral de gotas estiver com quantidade excessiva de mix, é um indicador que o vedante do eixo de transmissão ou o o-ring deve ser substituído ou lubrificado.

Passo 4

Remova os tampões de saída da porta, veio dos manípulos, manípulos, válvulas. Remova os dois o-rings das válvulas.

NOTA: Para remover o o-ring, uma toalha descartável para agarrar o o-ring. Aplique pressão no sentido ascendente até que o o-ring saia da ranhura. Com a outra mão, empurre a parte superior do vedante para a frente e irá rolar para fora da ranhura e poderá assim ser facilmente removido. Se houver mais que um o-ring para retirar, remova sempre o de trás primeiro.

DESMONTAR A BOMBA DE AR



Passo 1

Mantendo o tubo de afluência virado para cima (nº 17) rode-o no sentido dos ponteiros do relógio e puxe-o para fora.

Passo 2

Retire a mola (nº 15) e o tampão (nº 14). Remova o vedante (nº 16).

Passo 3

Secção 6

Procedimentos de Operação

Desaparafuse os 2 parafusos (nº 12) e separe a tampa (nº 7) do corpo da bomba.

Passo 4

Bata levemente o corpo da bomba contra a palma da mão, remova os carretos (nº 3 e 4). Remova os vedantes dos carretos (nº 5), o vedante grande (nº 6) e os 2 vedantes (nº 1).

Passo 5

Puxe o tubo de conexão (nº10) do tubo de pressão (nº 13). Remova o vedante (nº 9, 11)

Passo 6

Leve todas estas peças para o lava-louça para limpeza.

Escovagem

Passo 1

Prepare uma bacia com solução de desinfecção aprovada. USE ÁGUA QUENTE E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

IMPORTANTE: Siga as instruções de rotulagem, uma vez que uma solução muito forte pode causar danos nas peças, enquanto uma solução fraca não irá fornecer a limpeza adequada. Certifique-se que todas as escovas estão disponíveis para a escovagem.

Passo 2

Remova os o-rings do veio de transmissão do batedor.

Nota: Para remover o o-ring, uma toalha descartável para agarrar o o-ring. Aplique pressão no sentido ascendente até que o o-ring saia da ranhura. Com a outra mão, empurre a parte superior do vedante para a frente e irá rolar para fora da ranhura e poderá assim ser facilmente removido. Se houver mais que um o-ring para retirar, remova sempre o de trás primeiro.

Passo 3

Da porta remova os tampões, válvulas, manípulos. Remova todos os o-rings.

Passo 4

Remova o o-ring grande e tampão frontal da parte de trás da porta.

Passo 5

Volte ao cilindro de congelação com uma pequena quantidade de solução de limpeza. Com uma escova, escove a parte do fundo do cilindro.

Passo 6

Remova a bandeja frontal de gotas e resguardo. Leve-os para o lava-louça para limpeza.

NOTA: Se a bandeja lateral de gotas estiver com quantidade excessiva de mix, é um indicador que o vedante do eixo de transmissão ou o o-ring deve ser substituído ou lubrificado.

Secção 6

Procedimentos de Operação

Passo 7

Escove bem todas as peças desmontadas na solução de limpeza. Certifique-se que é removido todo o lubrificante e restos de mix. Tenha um cuidado especial em escovar e limpar as válvulas da porta. Coloque todas as peças limpas numa superfície limpa e deixe secar ao ar durante a noite.

Passo 8

Limpe com um pano todas as superfícies exteriores da máquina. Certifique-se que liga a ficha à electricidade.

Prima o botão Frio para produzir gelado, quando o nº da dureza alcançar o configurado, a máquina pára de funcionar automaticamente.

Quando o mix sair do buraco grande no corpo da bomba, prima o botão Reset para parar. Figura 6-15

DICA: Se o mix não conseguir sair pelo buraco grande do corpo da bomba, use um funil adicione mix pelo buraco grande da bomba para deixar sair o ar. E deixe o mix sair facilmente. Quando o mix fluir regularmente do buraco grande do corpo da bomba, ligue o tubo de pressão conforme indicado no próximo passo.

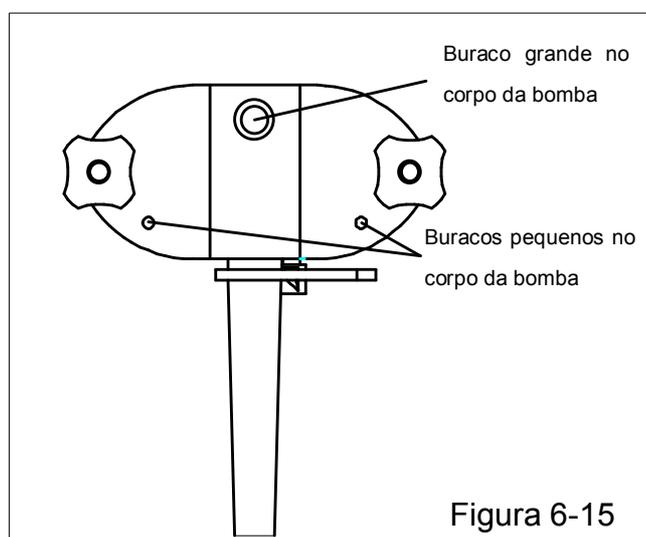


Figura 6-15

Conectar o tubo de pressão:

Certifique-se que as suas mãos estão limpas e desinfetadas.

Gire o tubo de pressão (nº 13) com o tubo de conexão (nº 10) no sentido dos ponteiros do relógio para dentro do buraco grande, empurre o tubo de conexão (nº 10) para a frente para a bomba e rode-o para encaixar (nº 8).

DICA: Depois de empurrar o tubo de conexão para a bomba, segure o tubo de conexão (nº 10) e puxe o tubo de pressão ligeiramente para trás para que fique apertado.

Figura 6-16

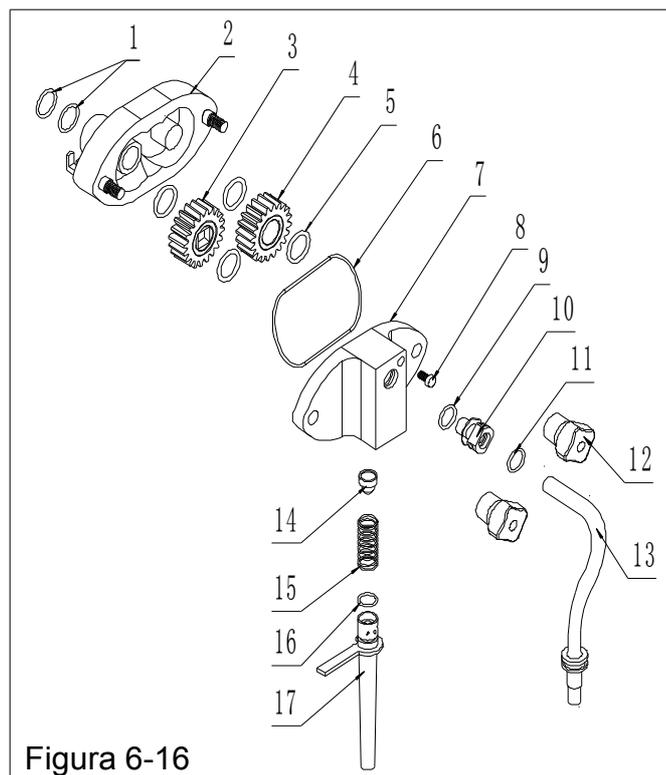


Figura 6-16

Secção 6

Procedimentos de Operação

Prima novamente o botão LAVGEM. Quando o mix sair dos pequenos buracos do corpo da bomba, prima o botão RESET para o modo STOP. Figura 6-15

Prima o botão FRIO, a luz FRIO liga-se indicando que o Sistema principal de refrigeração e a refrigeração do mix estão em operação. Quando a máquina parar, o produto estará pronto para servir, na viscosidade correcta.

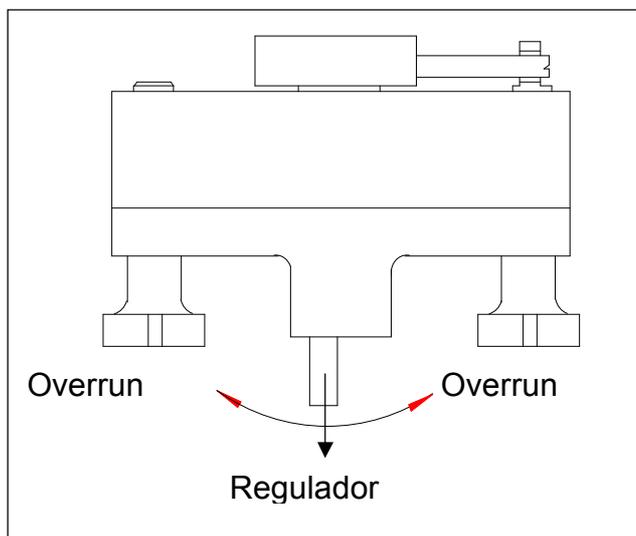
Ajuste de Overrun:

A bomba permite, mudando a posição do regulador, fazer variar a proporção entre ar e mix enviados para o cilindro de congelação; de forma, que dentro de certos limites, permitir a regulação de overrun dependendo da mistura utilizada.

Vire o regulador da bomba para a direita, e o overrun será mais alto. Vire para a esquerda, o overrun será mais baixo.

Quando adiciona mix no início, o regulador da bomba deve estar para a esquerda, o overrun mais baixo é recomendado para permitir que a bomba sugue mistura mais facilmente.

Se, depois de dispensar um significativo número de cones, o gelado está muito duro e húmido, pode mudar o regulador da bomba uma posição de cada vez para a direita. Se o gelado sair pelos bicos com bolhas, então vire o regulador da bomba uma posição de cada vez para a esquerda.



Secção 7 Importante: Lista de Verificação de Funcionamento

Durante a limpeza e desinfeção

Os horários e dias de limpeza e desinfeção são regulados pelas normas internas de cada cliente. Os seguintes pontos de verificação devem ser realizados durante as operações de limpeza e desinfeção.

RECOMENDAMOS LIMPEZA E DESINFEÇÃO DIÁRIA.

Solução de problemas com contagem de bactérias

1. Limpe e desinfete regularmente a máquina, incluindo a desmontagem completa e limpeza com escovas.
2. Use todas as escovas para uma limpeza completa. As escovas foram especialmente concebidas para chegar a todas as passagens de mistura.
3. Use a menor, branca, para limpar o orifício de entrada da mistura para a parte inferior do cilindro de congelação.
4. Use a preta para limpar completamente a parte traseira do cilindro de congelação. Certifique-se que tem uma generosa quantidade de solução de desinfeção na escova.
5. SE OS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS PERMITIREM A REUTILIZAÇÃO, certifique-se que o mix é armazenado num recipiente coberto e higienizado e que é usado no dia seguinte. Na reutilização de mix misture com mix fresco numa proporção de 50/50 durante a operação do dia.
6. Num dia da semana, deixe o mix ir tão abaixo quanto possível e descarte após o encerramento. Isto vai quebrar o ciclo de repetição e reduzir a possibilidade de bactérias elevadas e contagens de coliformes.
7. Prepare adequadamente a limpeza e soluções de higienização. Leia e siga as instruções do rótulo com cuidado. Uma solução muito forte pode danificar algumas peças e se for fraca não vai fazer o trabalho de desinfeção..
8. A temperatura da mistura na cuba e de refrigeração deve ser abaixo de +7°C.

Secção 7 Importante: Lista de Verificação de Funcionamento

9. Se o motor de accionamento está protegido como sobrecarga ou temperatura elevada, por favor assegure a razão de protecção no início. Quando resolver um problema, em seguida pressione o botão reset (botão de cor azul) no relé térmico mostrado na Figura 7-1. O relé térmico está localizado ao lado esquerdo do redutor.

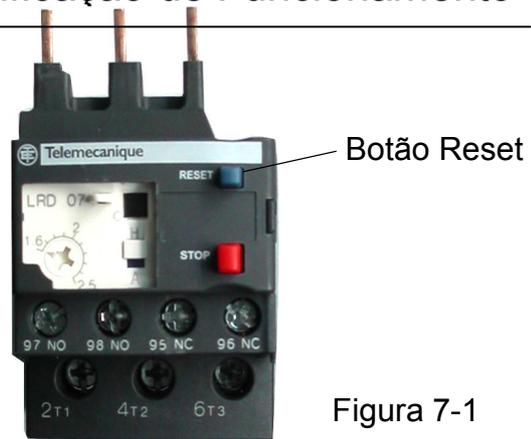


Figura 7-1

Verificações regulares de manutenção

1. Controlar o rolamento da concha traseira sobre sinais de desgaste (vazamento excessivo de mix na bandeja traseira) e ter a certeza de que está devidamente limpa.

2. Usando uma chave de fendas e um pano, mantenha o rolamento da concha traseira e o soquete de movimentação fêmea limpo e sem lubrificante.

3. Verifique os O-rings ou vedantes se estão desgastados, rasgados ou se encaixam com folgas, e substitua por novos.

4. Se ocorrer com frequência sobrecargas, talvez a correia esteja com desgaste, rasgada ou com folga. Descarte e coloque uma nova.

5. Siga todos os procedimentos de lubrificação, conforme descrito na MONTAGEM.

6. Esta máquina é refrigerada a ar, verifique o condensador para a acumulação de sujidade e algodão. Um condensador sujo reduz a eficiência e a capacidade da máquina. Os condensadores devem ser limpos mensalmente com uma escova macia. Nunca use chaves de fendas ou outras sondas metálicas para limpar entre as aletas. O não cumprimento pode resultar em electrocussão.

7. Esta máquina está equipada com um sistema de refrigeração auxiliar, verifique o condensador auxiliar irá reduzir a capacidade de refrigeração das cubas de mix. Os condensadores devem ser limpos mensalmente com uma escova macia. Nunca use chaves de fendas ou outras sondas metálicas para limpar entre as aletas. O não cumprimento pode resultar

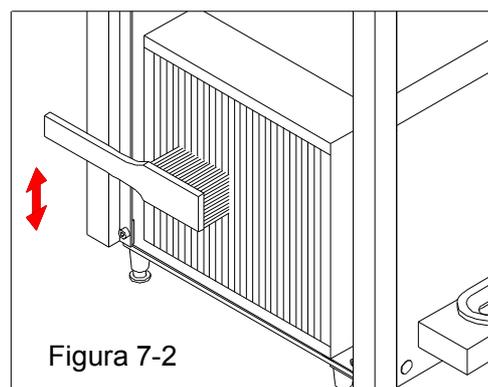


Figura 7-2

em electrocussão.

Secção

Guia de Solução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. REF.
1. Não é dispensado nenhum produto	a. O interruptor está na posição OFF.	a. Coloque o interruptor na posição ON	8
	b. O nível de mix é inadequado na cuba.	b. Encha a cuba com mix.	
	c. O motor do batedor está em sobrecarga.	c. Faça Reset à máquina.	9
	d. A unidade está desligada na tomada de corrente da parede.	d. Ligue a ficha na tomada. Prima o botão Reset.	1 9
	e. O disjuntor está desarmado ou o fusível está queimado.	e. Coloque o disjuntor na posição ON, ou substitua o fusível. Prima o botão Reset.	1
	f. A porta está mal montada.	f. Verifique “Procedimentos de Operação” para uma melhor instalação.	9 10
	g. Produto está a ser retirado em excesso da capacidade da máquina.	g. Pare de tirar produto e dê tempo à máquina para recuperar.	13
2. A máquina não trabalha no modo AUTO	a. A máquina está desligada	a. Ligue a máquina e prima o botão Reset.	1
	b. O disjuntor está desarmado ou o fusível está queimado.	b. Coloque o disjuntor na posição ON, ou substitua o fusível. Prima o botão Reset.	1 9
	c. O motor do batedor entrou em sobrecarga, causando uma falha no interruptor de alimentação.	c. Faça Reset à máquina.	9
3. O produto está muito duro	a. O interruptor da posição 6 está parametrizado para duro.	a. Ajuste o interruptor da posição 6 para mais suave.	17
4. O produto está muito mole	a. O interruptor da posição 6 está parametrizado para suave.	b. Ajuste o interruptor da posição 6 para mais duro.	17

Secção

Guia de Solução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. REF.
5. As paredes do cilindro de congelação estão riscadas.	a. Operação da máquina sem o rolamento dianteiro na porta. b. O redutor ou o accionamento directo está fora do alinhamento	a. Instale o rolamento dianteiro na porta da máquina. b. Contacte os serviços técnicos.	10
6. Bandeja traseira excessivamente cheia.	a. O-ring do veio de accionamento do batedor está gasto ou defeituoso. b. O rolamento traseiro está gasto. c. Foi usado o lubrificante errado. d. Lubrificante inadequado do eixo de transmissão do batedor	a. Substitua os O-rings a cada 3 meses. b. Contacte os serviços técnicos. c. Use lubrificante alimentar. d. Lubrifique o eixo de transmissão do batedor correctamente.	10
7. A válvula de extracção está a pingar.	a. Foi usado o lubrificante errado. b. Está na válvula um o-ring gasto ou com defeito. c. Lubrificante inadequado na válvula de extracção	a. Use lubrificante alimentar. b. Substitua os o-rings a cada 3 meses. c. Lubrifique a válvula correctamente.	
8. O produto não vai para o cilindro de congelação	a. O nível de mix é inadequado na cuba. b. O orifício de entrada de mix está congelado.	a. Encha a cuba com mix. b. Contacte os serviços técnicos.	13
9. A unidade entra em sobrecarga excessiva.	a. Há muitos aparelhos ligados no mesmo circuito. b. Um cabo de extensão foi colocado entre o cabo de alimentação e a tomada de parede.	a. Um circuito separado de 15 Amp. É necessário para a máquina trabalhar correctamente. b. Se for utilizada uma extensão esta deve coincidir com o mesmo tipo do cabo de alimentação	1 1

Secção 9

Desenho Eléctrico

ITEM	Código	Quant.	Descrição
M1	6235A000C03	2	Motor Principal
M2	6235A600C11	1	Compressor principal
M3	6235A600C03	1	Motor da ventoinha principal
M4	6235A600M11	1	Compressor do Mix
M5	6235A600M12	1	Motor da Ventoinha do Mix
WK1	6235A000001	1	Termostato da cuba
WK2	6235A000002	2	Termostato do evaporador
KM1	6235A000002	2	Contactador do motor
KM2	6235A000003	1	Contactador do compressor
T1	6235AT7C201	2	Transformador
T2	6235AT7C202	2	Indutância
JR	6235AT7C203	2	Relé Térmico
S1~S6	6235A07C200	2	Teclado
PC1	6235A702M11	2	Painel de controle
PC2	6235A702M12	2	Painel Indicador
L6	6235A07C203	2	Luz indicadora "Baixa mistura"
S8	6235A07C103	2	Interruptor da Torneira

